



UZH, Institut für Lebensmittelsicherheit und -hygiene
Winterthurerstrasse 272, CH-8057 Zürich

Prof. Dr. Roger Stephan
Direktor
Telefon +41 44 635 86 51
Telefax +41 44 635 89 08
ils@fsafety.uzh.ch

Natur konkret
Gutsbetrieb Ulmberg
Lochwisstrasse 1
8272 Ermatingen

Zürich, 25. Februar 2015 / RS / rb

Prüfbericht Nr. **Natur konkret Campylobacter**

Auftraggeber:	Natur konkret, Gutsbetrieb Ulmberg, Lochwisstrasse 1, 8272 Ermatingen	
Probematerial:	Häute von Alpgüggel Schenkelsteak Muskulatur von Alpgüggel Hälsen	
Untersuchungsantrag:	Campylobacter qualitativ und quantitativ	
Untersuchungsmethode:	Qualitativ: 10g in 100ml CFB, mikroaerophil 41°/24h, Ausstrich auf CFA, mikroaerophil 37°C 24 – 48h quantitativ: 10g in 100ml CFB, 0.1ml auf CFA spateln, mikroaerophil 37°C 24 – 48h	
Probeneingangsdatum:	11.02.2015	
Probenansatzdatum:	11.02.2015	
Gesamtseitenzahl:	2	Beilage: keine

Der Prüfbericht wird per E-Mail übermittelt.
(Der unterschriebene Original-Prüfbericht kann im Sekretariat des Instituts eingesehen werden).

APPROVED BY EAEVE/FVE IN 2008

Prof. Dr. Roger Stephan
Direktor

Prüfbericht Nr. Natur konkret Campylobacter

Die Untersuchungsergebnisse haben Gültigkeit für das geprüfte Objekt. Ohne schriftliche Genehmigung des ILS darf der Bericht nicht aus-
zugsweise vervielfältigt werden. Der Auftraggeber kann beim Prüflabor Angaben über die verwendeten Prüfverfahren erfragen.



Fortsetzung Prüfbericht Nr. Natur konkret Campylobacter vom 25. Februar 2015

Ergebnisse:

Proben ID 0320150000003, haltbar bis 15.07.15	Campylobacter qualitativ (Anreicherung von 10g)	Campylobacter quantitativ: KBE/g
Häute von Alpgügge Schenkelsteak 1-2	kein Nachweis von Campylobacter	<100
Häute von Alpgügge Schenkelsteak 3-4	kein Nachweis von Campylobacter	<100
Häute von Alpgügge Schenkelsteak 5-6	kein Nachweis von Campylobacter	<100
Häute von Alpgügge Schenkelsteak 7-8	kein Nachweis von Campylobacter	<100
Häute von Alpgügge Schenkelsteak 9-10	kein Nachweis von Campylobacter	<100

Proben ID 05210150000007, haltbar bis 01.08.15	Campylobacter qualitativ (Anreicherung von 10g)	Campylobacter quantitativ: KBE/g
Häute von Alpgügge Schenkelsteak 1-2	kein Nachweis von Campylobacter	<100
Häute von Alpgügge Schenkelsteak 3-4	kein Nachweis von Campylobacter	<100
Häute von Alpgügge Schenkelsteak 5-6	kein Nachweis von Campylobacter	<100
Häute von Alpgügge Schenkelsteak 7-8	kein Nachweis von Campylobacter	<100
Häute von Alpgügge Schenkelsteak 9-10	kein Nachweis von Campylobacter	<100

Prüfbericht Nr. Natur konkret Campylobacter

Die Untersuchungsergebnisse haben Gültigkeit für das geprüfte Objekt. Ohne schriftliche Genehmigung des ILS darf der Bericht nicht auszugswise vervielfältigt werden. Der Auftraggeber kann beim Prüflabor Angaben über die verwendeten Prüfverfahren erfragen.