



Neubau im ecopark: Die LVL Lebensmittel- und Veterinärlabor GmbH, ein Fachlabor für Veterinärdiagnostik (Schwein und Geflügel) und Lebensmitteluntersuchungen, liegt mitten in der Metropolregion für die Ernährungswirtschaft.

DR. KIRSTEN MÜLLER

Das Unsichtbare sichtbar machen

Die Nachfrage nach kontrolliert qualitativ hochwertigen Lebensmittel ist in den letzten Jahren deutlich angestiegen. Angepasst an die Anforderungen der Lebensmittel produzierenden Betriebe, steht mit der LVL Lebensmittel- und Veterinärlabor GmbH – kurz: LVL GmbH – ansässig im *ecopark*, ein kompetenter Ansprechpartner zur Verfügung. Kundenorientierung, Kompetenz und Schnelligkeit stellen dabei die Eckpfeiler der diagnostischen Dienstleistung dar.

Die LVL blickt auf eine langjährige diagnostische Erfahrung zurück. Qualitätssichernde Maßnahmen auf allen Stufen der Produktion von Lebensmitteln haben dazu geführt, dass sich aus einem veterinärmedizinischen Praxislabor in den letzten Jahren ein überregional tätiges Labor im Bereich der Lebensmittel- und Veterinärdiagnostik entwickelt hat.

Konsequent war auch die Ansiedelung im *ecopark* – verkehrsgünstig im Zentrum der Veredlungswirtschaft gelegen – im

Jahre 2003 und der Erweiterungsbau der bestehenden Laborräume im Jahre 2010.

Der Anspruch der LVL, ein kompetenter Ansprechpartner auf allen Stufen der Produktion von Lebensmitteln tierischer Herkunft zu sein, erklärt auch die zunächst ungewöhnlich erscheinende Kundenstruktur: Neben Schlacht- und Veredlungsbetrieben der fleischverarbeitenden Industrie und Metzgereien gehören Tierarztpraxen, Erzeugergemeinschaften und Integrationen mit Futtermühlen sowie Brütereien zu den Kunden der LVL. Im Be-

reich der Veterinärdiagnostik ist die LVL GmbH – vor allem wegen ihres Dienstsitzes im Oldenburger Münsterland – spezialisiert auf die Diagnostik im Bereich Schwein und Geflügel und unterstützt dabei die Tätigkeit der praktizierenden Tierärzte mit einem umfangreichen Diagnostikangebot. Unter anderem wird Probenmaterial von erkrankten Tieren zur Untersuchung eingereicht.

Die Diagnostik von Tierkrankheiten ist gleichbleibend wichtig. Mit der Verlagerung der tierärztlichen Tätigkeit in den

Bereich der Vorsorge und Bewahrung der Tiergesundheit haben sich die Untersuchungsaufträge aber auch im Laborbereich in Richtung Ausschlussuntersuchungen verschoben. Proben zum Ausschluss bestimmter Krankheiten zielen darauf, den Gesundheitsstatus der Bestände zu kontrollieren. Der Status *kontrolliert frei von...* gewinnt zunehmend an Bedeutung.

Zur Untersuchung eingereicht werden unter anderem Kotproben, Tupferproben und Organmaterial zur bakteriologischen Untersuchung. Daneben sind häufig PCR-Untersuchungen für den genetischen Nachweis bestimmter Erreger gewünscht. Weiterführende Spezialuntersuchungen zur genaueren Erregerdifferenzierung (Sequenzierung) werden angeboten und genutzt. Blutproben werden serologisch untersucht. Mit bestimmten Techniken lässt sich so feststellen, ob sich ein Tier mit einem Erreger auseinandergesetzt hat. Überdies lässt sich so der Erfolg einer Impfung kontrollieren.

Auch Erzeugergemeinschaften und Integrationen (Zusammenschlüsse häufig von der Zucht bis hin zur Vermarktung an den Lebensmittel-Einzelhandel) nutzen das Untersuchungsangebot im veterinärmedizinischen Bereich im Rahmen von Monitoring-Programmen.

In diesen Bereich fallen auch Untersuchungen für das QS-System, mit dem bundesweit stichprobenartig Fleischsaftproben der in Deutschland geschlachteten Schweine auf Antikörper gegen Salmonellen untersucht werden. Aus Geflügelmastbetrieben wird Probenmaterial auf Salmonellen untersucht. Auch von Futtermühlen werden Proben – sowohl von den Futtermittelkomponenten wie aus dem Fertigfutter – zur Untersuchung auf Salmonellen nach den QS-Vorgaben eingereicht.

Abgerundet werden die diagnostischen Untersuchungen im veterinärmedizinischen



Foto: LVL Lebensmittel- und Veterinärlabor GmbH

Die LVL Lebensmittel- und Veterinärlabor GmbH ist ein seit 2002 akkreditiertes Prüflaboratorium unter tierärztlicher Leitung.

schen Segment durch alle Untersuchungen rund um das Tier. Es werden das Futter, das Tränkwasser, die Einstreu und die Stallhülle beprobt und untersucht.

Im Lebensmittelbereich wiederum liegt der Schwerpunkt bei Fleisch- und Fleischzerzeugnissen von Geflügel, Schwein

und Rind. Das Spektrum reicht dabei von rohen Fleischproben über Wurstwaren jeglicher Art bis hin zu verzehrfertigen Convenience-Produkten.

Begleitende Untersuchungen sind bei der Produktion qualitativ hochwertiger Lebensmittel nicht mehr wegzudenken.



Präzision ist unser Anspruch.

- CNC-Blechbearbeitung und Oberflächentechnik von Stanitech
- Turnkey-Lösungen für Torf- und Substratwerke von Warnking
- Sondermaschinen- und Anlagenbau von Holzenkamp

REHO-Gruppe · Holzhausen 16 · 49377 Vechta
Tel. (0 44 41) 99 89-0 · www.stanitech.de





Begleitende Untersuchungen sind bei der Produktion qualitativ hochwertiger Lebensmittel nicht mehr wegzudenken. Die Kunden sind u. a. Schlachthöfe und Veredlungsbetriebe der fleischverarbeitenden Industrie – nicht nur aus dem Oldenburger Münsterland.

Ein Qualitätsmerkmal für Lebensmittel ist der mikrobiologische Status. Untersucht werden Rohwaren, Proben während der Produktion, das Endprodukt und Proben nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums (Lagertest). Die mikrobiologische Untersuchung erfolgt dabei gezielt auf einzelne Erreger, z.B. Salmonellen oder Listerien oder auf den Keimgehalt insgesamt. Insbesondere bei Frischfleisch und Exportbeprobungen spielt dabei der Faktor Zeit eine nicht unwesentliche Rolle. Anerkannte Schnellmethoden (PCR) ersetzen hier zunehmend die zeitintensiven

bakteriologischen Ansätze. Eine weitere Fragestellung im Lebensmittelbereich ist häufig die chemische Untersuchung auf einzelne wertbestimmende Parameter (z. B. Eiweißgehalt) oder eine komplette Nährwertanalyse (Bestimmung von Fett, Wasser, Eiweiß und Zuckergehalt).

Das Untersuchungsspektrum ist angepasst an die Bedürfnisse der Lebensmittel produzierenden Betriebe. Hier spielen sowohl die im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrolle festgelegten Untersuchungen als auch die Gewährleistung detaillierter, mikrobiologischer Kriterien für Le-

bensmittel und die dafür notwendigen Kontrollen eine wesentliche Rolle. Die mikrobiologischen und chemischen Untersuchungen ermöglichen eine sehr gute Bewertung der Qualität der Lebensmittel.

Auch wenn das Hauptaugenmerk im Lebensmittelbereich bei Fleisch und Fleischerzeugnissen liegt, dürfen die vielfältigen klein- und mittelständigen Unternehmen aus der Region, die auch zu den Kunden zählen, nicht unerwähnt bleiben. Neben Fleisch und Fleischerzeugnissen werden so die verschiedensten Lebensmittel wie Gemüse, Feinkostsalate, Fisch, gefriergetrocknete Lebensmittel, Konditoreiwaren, Sahne und Eis zur Untersuchung eingereicht.

Nicht zuletzt werden auch im Lebensmittelbereich Untersuchungen im Rahmen der Reinigung und Desinfektion durchgeführt. Diese werden direkt durch die Lebensmittelunternehmer selbst oder auch externe Dienstleister (Reinigungsfirmen) in Auftrag gegeben.

Der Rund-um-Service für alle Kunden ist ein wesentlicher Bestandteil der Firmenphilosophie. So steht die LVL GmbH den Lebensmittel produzierenden Betrieben über die reine Untersuchung von Proben hinaus in Bezug auf Produktion, gesetzliche Vorgaben und Qualitätssicherung jederzeit beratend zur Seite. Sachgerechte Probenahmetechniken werden häufig in den Betrieben vor Ort vermittelt oder es erfolgt die unabhängige Probenahme durch Mitarbeiter der LVL GmbH.

Auch an die Arbeit der LVL werden natürlich hohe Qualitätsansprüche gestellt. Hohe Fachkompetenz, eine gute Laborpraxis und die Unabhängigkeit der Ergebnisse werden durch die staatliche Akkreditierung nach *DIN EN ISO/IEC 17025* über die gesamte Diagnostikbandbreite gewährleistet. Diese Norm definiert die »Allgemeinen Anforderungen an die Kompetenz von Prüf- und Kalibrierlabora-



Universität Vechta
University of Vechta

Ihr starker Partner
in der Region.
www.uni-vechta.de



Ursprünglich als veterinärmedizinisches Praxislabor gegründet, ist die LVL GmbH heute ein kompetenter Ansprechpartner auf allen Stufen der Produktion von Lebensmitteln tierischer Herkunft. Der Standort im ecopark, direkt an der A1, liegt mitten im Zentrum der Veredlungswirtschaft im Oldenburger Münsterland.

torien«. Die Untersuchungen sind entsprechend gesetzlich vorgegeben oder anerkannt. Selbstverständlich ist aber auch die Etablierung neuer Untersuchungsmethoden ein wichtiger Bestandteil der Arbeit. In Kombination mit modernster Laborausstattung sind somit Untersuchungen auf dem aktuellen Stand der Technik garantiert.

Eine qualitativ hochwertige Untersuchung setzt neben modernsten Einrichtungen und Methoden vor allem qualifiziertes Personal voraus. Die Personalentwicklung bei der LVL in den letzten Jahren ist sicher auch ein Grund, die zum Erweiterungsbau 2010 geführt hat. Im Jahr 2003 mit zwölf Mitarbeitern im ecopark gestartet, ist aktuell ein Team von mehr als 50 Mitarbeitern tätig. Neben Tierärzten und Biologen sind insbesondere die unterschiedlichsten technischen Assistenten und Laboranten (biologisch-technische Assistenten, veterinärmedizinisch-technische Assistenten, milchwirtschaftliche und Biologie-Laboranten) im Labor beschäftigt. Seit mehr als zehn Jahren werden zudem erfolgreich Biologielaboranten ausgebildet. Bis heute ausnahmslos alle Biologielaboranten wurden nach Abschluss der Ausbildung als kompetente Mitarbeiter weiter beschäftigt!

Deutlich wird, dass beste Laborausstattung, qualifiziertes Personal und die kontinuierliche Anpassung an Neuerungen die Grundvoraussetzung dafür sind, dass die LVL GmbH als kompetenter Ansprechpartner auf allen Stufen der Produktion von Lebensmitteln tierischer Herkunft zur Verfügung steht – eine Herausforderung, der sich die LVL GmbH auch in Zukunft stellen wird. ■

Kartzfehner Premium Puten



Von hier in die ganze Welt ...

www.kartzfehn.de

Spitzenqualität gehört bei uns zur Tradition – Eine Firmentradition, die auf solider Basis gewachsen ist und sich den Herausforderungen des Marktes mit bekannt guter Qualität und fortschrittlichen Technologien stellt.

Als größter deutscher Putenvermehrungsbetrieb garantieren wir erstklassige Resultate in allen Produktionsstufen – zertifiziert nach DIN EN ISO 9001. Erfolgreiche Putenmäster profitieren davon.

Jetzt. Und in der Zukunft.

Moorgut Kartzfehn von Kameke GmbH & Co. KG
Kartz-v.-Kameke-Allee 7 · D - 26219 Bösel
Tel. +49 4494 88188

