

Externe Qualitätsprüfungen sind Vertrauenssache

Wenn innovative Ideen, der neueste Stand der Technik, qualifiziertes Personal, ausreichend Erfahrung, kompetente Beratung und effiziente Kostenstrukturen vorhanden sind, wird es Auftraggebern leicht gemacht, die nach der Herstellung ihrer Produkte notwendigen Qualitätsprüfungen einem externen Dienstleistungslabor dauerhaft zu übergeben.

Das **Speziallabor für angewandte Mikrobiologie** wurde 1998 am Wissenschaftsstandort Berlin-Adlershof gegründet. Die Laborräume gestatten mikrobiologische Qualitätsprüfungen wie Sterilitätsnachweise in der Reinraumklasse A (ISO Klasse 5) und den Nachweis und die Identifizierung pathogener Keime im Bereich L2.

Geschäftsführerin des Labors ist Frau Dr. Birgit Fiedler, die nach dem Studium der Lebensmitteltechnologie auf dem Gebiet der Mikrobiologie promovierte. Sie ist Autorin zahlreicher **Fachbücher, Publikationen und Vorträge** zu verschiedenen Forschungskomplexen. Außerdem ist Frau Dr. Fiedler als Dozentin tätig und bildet u. a. in den Fächern Hygiene, Ernährungslehre, Mikrobiologie, Qualitätsmanagement und Biotechnologie aus.

Seit 12 Jahren ist das Speziallabor für angewandte Mikrobiologie akkreditiert nach DIN EN ISO 17025 für **mikrobiologische Untersuchungen und Qualitätskontrollen** unterschiedlicher Produkte.

Für **Medizinprodukte**: die Bestimmung des Bioburden, Sterilitätsprüfungen, der Nachweis bakterieller Endotoxine mittels LAL-Test und die Bestimmung partikulärer Verunreinigungen.

Für **pharmazeutische Erzeugnisse**: Sterilitätsprüfungen, der Nachweis bestimmter Keime und LAL-Tests.

Für **Lebensmittel**: Qualitätskontrollen, Hygiene und die Bearbeitung von Schadensfällen bei der Produktion. Das Labor ist nach der Gegenprobensachverständigen-Verordnung zugelassen.

Wasserproben werden nach der Trinkwasser-Verordnung, der Badegewässer-Richtlinie sowie auf Legionellen in Warmwasserkreisläufen untersucht. Die SLM GmbH ist im Land Berlin zugelassene Trinkwasseruntersuchungsstelle.

Der **Nachweis von niederen und höheren Schimmelpilzen** im Baubereich (z. B. echter Hausschwamm) dient dazu, Feuchteschäden festzustellen und bildet die Vo-

oraussetzung, Gerichtsgutachten zu erstellen, Sanierungsempfehlungen zu geben und mögliche Gesundheitsgefahren aufzuzeigen. In der **Raumluft** werden dann sowohl der Gehalt an lebenden Organismen sowie die Partikelzahl bestimmt.

Das **Umgebungsmonitoring in Reinräumen**, die zur Herstellung von Medizinprodukten und pharmazeutischen Erzeugnissen genutzt werden, wird von den Kunden des Speziallabors ebenfalls regelmäßig beauftragt, um alle gesetzlich geforderten Qualitätsprüfungen aus einer Hand zu erhalten.

Zum Portfolio der SLM GmbH gehören die gesetzlich geforderten **Personalschulungen** in den Unternehmen zu Fragen der Produktionshygiene. Unternehmen, die ein neuartiges Produkt herstellen, werden bei der **Erstellung von Validierungsplänen** oder der Erarbeitung eines Qualitätsmanagementsystems und der Produktdokumentation für Zulassungen unterstützt.

Treten bei der Produktion Unregelmäßigkeiten oder Fehler auf, kann die SLM GmbH helfen, durch effiziente Analytik die Ursache der Fehler zu finden und Maßnahmen zur **Fehlerbeseitigung** vorzuschlagen.

Seminare werden angeboten zu unterschiedlichen Themenstellungen, die von den Auftraggebern gewünscht und dann gern auch in deren Räumlichkeiten durchgeführt werden.

Neben den Routineprüfungen im akkreditierten Bereich kann das Speziallabor für angewandte Mikrobiologie umfangreiche Erfahrungen bei der Bearbeitung von Forschungsvorhaben einbringen. Gemeinsam mit den Auftraggebern aus der Industrie und anderen Institutionen werden Projektpläne erarbeitet, Ergebnisse erzielt, zusammen gefasst, bewertet und publiziert.

Das Labor konnte 2010 und 2011 als **„familienfreundlichster Betrieb des Bezirkes Treptow/ Köpenick“** ausgezeichnet werden. Im Rahmen der Reihe **„Unternehmen**

mit Kultur“ wurden gemeinsam mit den Künstlern Gudrun Wicke und Helmut Wenzel 12 Bilder gestaltet und zur Ausstellung gebracht. Unter dem Titel **„Mikrobenzauber für unsere Nahrung“** wird gezeigt, welche Verbindungen es zwischen der Herstellung von Lebensmitteln und den Mikroorganismen gibt.

Wie Salami, Bier, Brot, Käse, Sauerkraut, Tofu oder Wein entsteht, wird auf den jeweils 80 x 60 cm großen Bildern dargestellt und kann unter www.speziallabor.com/Leistungen/Lebensmittel/Exkursion nachgelesen werden.

Die **Einhaltung höchster Qualitätsstandards** für alle durchzuführenden Untersuchungen zeigt das Speziallabor für angewandte Mikrobiologie durch die erfolgreiche Teilnahme an jährlich etwa 10 unterschiedlichen Keimzahlvergleichsuntersuchungen und Ringversuchen.

Dabei werden jeweils mehrere unbekannte Parameter in unterschiedlichsten Proben bestimmt und die Ergebnisse mit denen aus Laboren in ganz Europa verglichen.

Wir schauen optimistisch in die Zukunft, da wir den größten Teil unserer Auftraggeber bereits seit mehr als einem Jahrzehnt erfolgreich begleiten. Auch für die Fragen unserer Neukunden finden wir stets eine effiziente, nachhaltige und kostengünstige Lösung ihrer Probleme. Weitere Informationen sind unter www.speziallabor.com zu finden.

Für ein persönliches Gespräch stehen wir gern zur Verfügung.

**SLM- Speziallabor
für angewandte
Mikrobiologie
GmbH**



Volmerstraße 7a,
12489 Berlin-
Adlershof

www.speziallabor.com
Tel: 030- 6392 3885