

Dienstleistungsverzeichnis

Wasser

Untersuchungspakete für Trinkwasser	3 - 4
Untersuchungspaket für Badewasser	5
Untersuchung auf Legionellen.....	5
Untersuchungspakete für Metalle in Wasser.....	6 - 7
Untersuchungspakete für Pflanzenschutzmittel in Wasser.....	8
Einzelparameter für Wasserproben.....	9 - 11
Probeflaschen für Wasserproben.....	12

Mikrobiologische Analysen

Untersuchungspakete für Lebensmittelproben.....	14
Einzelparameter für Lebensmittelproben.....	15

Chemische Analysen

Untersuchungspakete für Lebensmittel.....	17
Einzelparameter für Lebensmittel.....	18

Abkürzungen	19
-------------------	----

Weitere Informationen	20
-----------------------------	----

Allgemeine Geschäftsbedingungen	21
---------------------------------------	----



Wasser

Analytische Untersuchungen von Trink-, Bade- und Duschwasser stellen nicht nur einen wesentlichen Bestandteil unserer Produktkontrolle dar, sondern nehmen auch einen wichtigen Platz bei der Selbstkontrolle ein. Wir unterstützen Sie bei dieser Aufgabe mit unseren Dienstleistungen und führen in Ihrem Auftrag verschiedene Untersuchungen durch.

In der Form von Standardpaketen können Betreiber von Trinkwasserversorgungen und Schwimmbädern wie auch Private oder Firmen Wasser durch unsere Dienststelle untersuchen lassen. Die Beurteilung der Trinkwasser- und Badewasserqualität erfolgt anhand der Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlichen Bädern und Duschanlagen (TBDV).

Selbstverständlich können auch Analysen ausserhalb dieser Standardpakete angeboten werden.

Inhaltsverzeichnis Wasseranalysen	Seite
Untersuchungspakete für Trinkwasser	3 - 4
Untersuchungspaket für Badewasser	5
Untersuchung auf Legionellen	5
Untersuchungspakete für Metalle in Wasser	6 - 7
Untersuchungspakete für Pflanzenschutzmittel in Wasser	8
Einzelparameter für Wasserproben	9 - 11
Probeflaschen für Wasserproben	12

Untersuchungspakete für Trinkwasser

Die Untersuchungen von Trinkwasser zur **Selbstkontrolle** müssen so durchgeführt werden, dass sich anhand ihrer Ergebnisse die Qualität des untersuchten Wassers zuverlässig beurteilen lässt. Bei der Durchführung von Routineuntersuchungen ist besonders auf Qualitätsveränderungen, Verschmutzungen und dergleichen zu achten. Die Häufigkeit und der Umfang der Analysen und die Probenahmestellen müssen durch die Wasserversorgung so festgelegt werden, dass eine wirksame Kontrolle der Wasserqualität möglich ist.

Merblätter

- «Untersuchungspakete für Trinkwasser»
Dieses Merkblatt dient als Hilfestellung bei der Auswahl des für die Fragestellung am besten geeigneten Untersuchungspaketes

Untersuchungspakete für Trinkwasser

Umfang und Tarife der Untersuchungspakete

Parameter	TW1	TW2	TW3	TW4	TW5	TW6	TW7
mikrobiologische Untersuchung aerobe mesophile Keime Escherichia coli Enterokokken	•		•	•	•	•	•
Chlorid		•	•	•	•	•	•
Nitrat		•	•	•	•	•	•
Sulfat		•	•	•	•	•	•
Ammonium					•	•	•
Nitrit					•	•	•
ortho-Phosphat						•	•
Gesamthärte				•	•	•	•
Karbonathärte				•	•	•	•
Calcium				•	•	•	•
Magnesium				•	•	•	•
Hydrogenkarbonat				•	•	•	•
Natrium						•	•
Kalium						•	•
Oxidierbarkeit (O ₂ -Verbrauch)					•	•	•
gesamter organischer Kohlenstoff (TOC)					•	•	•
pH-Wert						•	•
Leitfähigkeit						•	•
Trübung				•	•	•	•
Sauerstoffgehalt							•
Paketpreise / [Fr.]	79.20	79.20	143.55	239.25	350.35	443.30	471.90
Frühzeitige Vorankündigung erforderlich					•	•	•

Untersuchungspaket für Badewasser

Badewasser hat den mikrobiologischen Anforderungen zu genügen. Mit Hilfe von Indikatorkeimen kann eine allgemeine Hygienebeurteilung vorgenommen und eine mögliche Gefährdung durch Krankheitserreger überprüft werden.

Der Betreiber eines Badebetriebs hat dafür zu sorgen, dass jederzeit die mikrobiologischen und chemisch-physikalischen Anforderungen an das Beckenwasser eingehalten werden. Im Rahmen seiner Selbstkontrolle ist daher nebst der täglichen Überwachung des Badewassers auch regelmässig das Wasser jedes Beckens mikrobiologisch zu untersuchen:

- Hallenbäder mindestens vierteljährlich
- Freibäder mindestens zwei Mal pro Saison

Untersuchungspaket BW: Mikrobiologische Untersuchung von Beckenwasser

Dieses Standardpaket umfasst die geforderten mikrobiologischen Beurteilungswerte gemäss der TBDV, Anhang 5 und setzt sich wie folgt zusammen:

- aerobe mesophile Keime (allgemeiner Hygieneindikator)
- *Escherichia coli* (Indikator für eine fäkale Verunreinigung)
- *Pseudomonas aeruginosa* (Infektionskeim)

Der Preis dieses Untersuchungspaketes beträgt Fr. 79.20

Untersuchung auf Legionellen

Eine Legionelleninfektion ist durch das Einatmen von legionellenhaltigen Aerosolen möglich.

Auch Warmwasserkreisläufe, insbesondere Duschanlagen müssen derart betrieben werden, dass keine Legionellenvermehrung stattfinden kann.

Im Badebereich sind Proben aus Warmsprudelbecken sowie aus Becken und Einrichtungen mit aerosolbildenden Kreisläufen mit einer Temperatur von über 23°C zusätzlich zu den in Untersuchungspaket BW1 bereits enthaltenen Parametern auch auf Legionellen hin zu überprüfen.

Nebst den in der TBDV, Anhang 5 geltenden Höchstwerten sind auch die Empfehlungen des BAG/BLV massgeblich. Für Spitäler und Pflegeheime mit Hochrisikopatienten gelten verschärfte Werte.

Die Untersuchung auf *Legionella spp.* bzw. *L. pneumophila* kostet inkl. Aufbereitung Fr. 112.20

Merksblatt

- «Legionellen: Fachgerechte Probenahme»

Untersuchungspakete für Metalle in Wasser

Einige Metallionen wie Natrium, Kalium, Magnesium und Kalzium sind lebensnotwendig. In kleineren Mengen werden weitere Metalle, wie Mangan, Eisen, Kupfer und Zink als sogenannte Spurenelemente benötigt. Nebst den essentiellen Metallen können im Wasser Metalle gelöst sein, die zu gesundheitlichen Schäden führen. Dies sind giftige Metalle wie Aluminium, Arsen, Barium, Blei, Cadmium, Chrom, Quecksilber, Silber und Selen. Doch auch Spurenelemente in zu hoher Konzentration können gesundheitsgefährdend sein.

Untersuchungspaket MW1: Eisen & Mangan in sauerstoffarmen Grundwasser

Kommt sauerstoffarmes Grundwasser mit Luft in Kontakt, dann kann es zur Ausflockung von Eisen- und Mangan-Verbindungen kommen. Nebst der Beeinträchtigung von Geschmack, Färbung und Trübung des Wassers können sich durch deren Ablagerungen in Leitungen und Geräten technische Probleme einstellen. In Verbindung mit Mikroorganismen, wie z.B. Eisenbakterien, ist auch eine mikrobiologische Beeinträchtigung der Wasserqualität möglich.

Untersuchungspaket MW2: Verunreinigungen durch Metalle aus Installationen

Metallene Werkstoffe können das Trinkwasser verunreinigen. Die häufigsten Kontaminanten, sind Eisen, Kupfer, Blei und Nickel, die jedoch nur selten aus dem Verteilungsnetz der Wasserversorgung stammen. Meist ist die Haus-Installation die Quelle dieser Verunreinigungen.

Untersuchungspaket MW3: Metalle mit Toleranz-, Grenz- und Erfahrungswerten

Dieses Untersuchungspaket umfasst alle 11 Metalle für welche in der TBDV ein Höchstwert definiert ist oder ein Erfahrungswert im Schweizerischen Lebensmittelbuch hinterlegt ist.

Untersuchungspaket MW4: Metalle mit Erfahrungswerten (SLMB, WHO Guideline)

Für sämtliche Metalle dieses Untersuchungspaketes gibt es einen Erfahrungswert im Schweizerischen Lebensmittelbuch oder in der WHO Guideline.

Untersuchungspakete für Metalle in Wasser

Umfang und Tarife der Untersuchungspakete

Elemente	MW1	MW2	MW3	MW4
Aluminium			•	•
Arsen			•	•
Barium				•
Blei		•	•	•
Cadmium			•	•
Chrom			•	•
Eisen	•	•	•	•
Kupfer		•	•	•
Mangan	•		•	•
Nickel		•		•
Quecksilber			•	•
Selen			•	•
Silber				•
Uran				•
Zink			•	•
Paketpreise / [Fr.]	117.70	211.20	434.50	489.50

Es lassen sich auch andere Kombinationen zusammenstellen.

- Kosten pro Element: Fr. 55.00
- Rabatt durch jedes zusätzliche Element: 3% (maximal 50%)
- Kosten für Aufbereitung pro Probe: Fr. 11.00

Untersuchungspakete für Pflanzenschutzmittel in Wasser

Umfang und Tarife der Untersuchungspakete

Untersuchungspaket PSM 1: Umfassende Analyse (ca. 100 Pflanzenschutzmittel, Messtechnik HPLC-MS/MS)

Klassen von untersuchten Pestiziden:

Benzothiazole

Carbamate (Aldicarb)

Chloracetamide, Acetamide und Metaboliten (z.B. Metazachlor, Metolachlor)

Chlorophenoxy-herbizide (z.B. MCPA)

Chlorothalonil-Metaboliten (z.B. R471811 und Chlorothalonil-Sulfonsäure)

Neonikotinoide (z.B. Imidacloprid)

Phenoxyessigsäuren-Herbizide und deren Pyridin-Analogon

Phenylharnstoff-Derivate und Metaboliten (z.B. Diuron)

Pyrimidinderivate (z.B. Crimidin)

Strobilurine (z.B. Azoxystrobin)

Substituierten Phenole (z.B. Dinoseb)

Thiadiazine

Thiophosphorsäureester (z.B. Diazinon)

Triazine und Triazine-Metabolite (z.B. Atrazin)

Triazinone (z.B. Metamitron)

Triazole (z.B. Epoxiconazol)

Der Preis dieses Untersuchungspaketes beträgt Fr. 350.00.

Untersuchungspaket PSM 2: Schwerpunkt Chlorothalonilmetaboliten (ca. 25 Pflanzenschutzmittel, Messtechnik HPLC-MS/MS)

Klassen von untersuchten Pestiziden:

Chlorophenoxy-herbizide (z.B. MCPA)

Chlorothalonil-Metaboliten (z.B. R471811 und Chlorothalonil-Sulfonsäure)

Metaboliten von Chloracetamide und Acetamide

Phenoxyessigsäure und deren Pyridin-Analogon

Substituierten Phenole Substituierten Phenole (z.B. Dinoseb)

Thiadiazine

Der Preis dieses Untersuchungspaketes beträgt Fr. 200.00.

Einzelparameter für Wasserproben

Mikrobiologische Parameter	Messtechnik	Preis [Fr.]
Aufbereitung flüssiger Proben (einmal pro Probe)		44.00
aerobe mesophile Keime	kulturell	11.00
<i>Clostridium perfringens</i>	kulturell	22.00
Enterokokken	kulturell	22.00
<i>Escherichia coli</i>	kulturell	22.00
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	kulturell	22.00
<i>Legionella</i> spp.	kulturell	68.20
Chemisch-physikalische Parameter	Messtechnik	Preis [Fr.]
Absorptionskoeffizient, 254 nm oder 436 nm	Photometrie	33.00
Ammonium	Photometrie	44.00
Basenkapazität _{8,2}	Titrimetrie	33.00
Berechnungen im Bezug zur Calcitsättigung		33.00
biochem. Sauerstoffbedarf über 5 Tagen (BSB ₅)	Iodometrie	22.00
Brom, frei oder gebunden	Photometrie	22.00
Calcium	Ionenchromatographie	33.00
Calcium	Titrimetrie	33.00
Chlor, frei oder gebunden	Photometrie	22.00
Chlorat	Ionenchromatographie	33.00
Chlorid	Ionenchromatographie	33.00
Leitfähigkeit, 25°C	Konduktometrie	11.00
gelöster organischer Kohlenstoff (DOC)	thermische Oxidation, IR	66.00
Geruchsprüfung von Trinkwasser	sensorisch	11.00
gesamte ungelöste Stoffe	Gravimetrie	55.00
gesamter organischer Kohlenstoff (TOC)	thermische Oxidation, IR	66.00

Einzelparameter für Wasserproben

Chemisch-physikalische Parameter (Fortsetzung)		Messtechnik	Preis [Fr.]
Harnstoff		Photometrie	66.00
Kalium		Ionenchromatographie	33.00
Magnesium		Ionenchromatographie	33.00
Magnesium, berechnet		(Titrimetrie)	11.00
Natrium		Ionenchromatographie	33.00
Nitrat		Ionenchromatographie	33.00
Nitrit		Photometrie	44.00
Oxidierbarkeit / O ₂ -Verbrauch		Titrimetrie	55.00
pH-Wert		Potentiometrie	22.00
Phosphor	ortho-Phosphat	Photometrie	44.00
	Gesamtphosphor (nach Aufschluss)	Photometrie	66.00
Sauerstoff	gelöst (nach Winkler)	Iodometrie	44.00
	relative Sättigung (berechnet)	(Iodometrie)	11.00
Säurekapazität ^{4.3}		Titrimetrie	33.00
Sulfat		Ionenchromatographie	33.00
Sulfid		Photometrie	66.00
Trübung		Photometrie	22.00
Wasserhärte	Gesamthärte	Titrimetrie	33.00
	Karbonathärte	Titrimetrie	33.00
	Nichtkarbonathärte (berechnet aus obigen)	(Titrimetrie)	0.00
Organische Parameter		Messtechnik	Preis [Fr.]
Pflanzenschutzmittel 1 (ca. 100 Einzelparameter)		HPLC-MS/MS	350.00
Pflanzenschutzmittel 2 (ca. 25 Einzelparameter)		HPLC-MS/MS	200.00
VOC (61 Einzelparameter), im Unterauftrag		GC-MS	242.00
Trifluoressigsäure (TFA)		HPLC -MS/MS	253.00

Einzelparameter für Wasserproben

Elemente	Messtechnik	Preis [Fr.]
Aufbereitung flüssiger Proben zur Metallbestimmung		11.00
Aluminium	ICP-MS oder AAS	55.00
Arsen	ICP-MS oder AAS	55.00
Barium	ICP-MS	55.00
Blei	ICP-MS oder AAS	55.00
Cadmium	ICP-MS oder AAS	55.00
Chrom	ICP-MS oder AAS	55.00
Eisen, gesamt oder gelöst	ICP-MS oder AAS	55.00
Kobalt	ICP-MS	55.00
Kupfer	ICP-MS oder AAS	55.00
Mangan, gesamt oder gelöst	ICP-MS oder AAS	55.00
Molybdän	AAS	55.00
Nickel	ICP-MS oder AAS	55.00
Quecksilber	ICP-MS oder AAS	55.00
Selen	ICP-MS oder AAS	55.00
Silber	AAS	55.00
Thallium	ICP-MS	55.00
Uran	ICP-MS	55.00
Vanadium	ICP-MS	55.00
Zink	ICP-MS oder AAS	55.00
Zinn	AAS	55.00

Probeflaschen für Wasserproben

Probeflaschen für Untersuchungspakete

Probeflaschen-Typ	TW1 BW1	TW2 CS1/2	TW3	TW4	TW5	TW6	TW7
sterile Flasche aus Plastik Volumen: 250 ml Zusatz von Natrium-Thiosulfat zur Deaktivierung allfälliger Desinfektionsmittel	•		•	•	•	•	•
Plastikflasche Volumen: 500 ml		•	•	•		•	•
Plastikflasche Volumen: 1'000 ml					•		
Glasflasche Volumen: 1'000 ml						•	•
Glasflasche mit abgeschrägtem Glasstopfen- Volumen: ca. 250 ml (geeicht)							•

Probeflaschen für Metalle, Legionellen, Pflanzenschutzmittel

Probeflaschen-Typ	Metalle	Legionellen	Pflanzenschutzmittel
Plastikflasche Volumen: 50 ml	•		
sterile Flasche aus Plastik Volumen: mind. 250 ml Zusatz von Natrium-Thiosulfat zur Deaktivierung allfälliger Desinfektionsmittel		•	
Plastikflasche, braun Volumen: 200 ml			•

Probeflaschen für weitere Einzelparameter

Gerne geben wir Ihnen Auskunft, welche Probeflaschen für weitere Parameter benötigt werden.

Mikrobiologische Analysen von Lebensmittelproben

Inhaltsverzeichnis Lebensmittelanalysen		Seite
Untersuchungspakete für Lebensmittelproben.....		14
Einzelparameter für Lebensmittelproben		15

Untersuchungspakete für Lebensmittelproben

Umfang und Tarife der Untersuchungspakete

Parameter (inkl. Probenaufbereitung)	PG1	PG2	PG3	PG4	PG5
	Schlagrahm	Pâtisserieswaren	genussfertige, offen ausgegebene Getränke aus Automaten	naturbelassen genussfertiger und roher, in den genussfertigen Zustand gebrachte Lebensmittel	Hitzebehandelte, kalt oder aufgewärmt genussfertige Lebensmittel
aerobe mesophile Keime (AMK)	●	●	●		●
<i>Bacillus cereus</i>			●		●
<i>Enterobacteriaceae</i>					●
<i>Escherichia coli</i>	●	●		●	
koagulasepositive Staphylokokken	●	●		●	●
Paketpreise / [Fr.]	123.20	123.20	105.60	105.60	140.80

Parameter (inkl. Probenaufbereitung)	PG6	PG7	PG8	PG9	PG10
	genussfertige Produkte, die sich nicht PG4 oder PG5 zuordnen lassen (Mischprodukte)	siehe Einzelparameter	Fleischerzeugnisse gekocht, ganz	Fleischerzeugnisse gekocht, geschnitten oder portioniert	Fleischerzeugnisse gekocht, in der Packung pasteurisiert
aerobe mesophile Keime (AMK)	●		●	●	●
<i>Bacillus cereus</i>					
<i>Enterobacteriaceae</i>			●	●	●
<i>Escherichia coli</i>	●				
koagulasepositive Staphylokokken	●		●	●	●
Paketpreise / [Fr.]	123.20		123.20	123.20	123.20

weitere Pakete auf Anfrage

Einzelparameter für Lebensmittelproben

Mikrobiologische Parameter	Messtechnik	Preis [Fr.]
Probenaufbereitung		
Aufbereitung flüssiger Proben		44.00
Aufbereitung fester Proben		88.00
Quantitative Bestimmung (exklusive Probenaufbereitung)		
aerobe mesophile Fremdkeime	kulturell	22.00
aerobe mesophile Keime	MPN (Tempo ®)	22.00
<i>Bacillus cereus</i>	kulturell	22.00
<i>Clostridium perfringens</i>	kulturell	33.00
coliforme Keime	kulturell	22.00
<i>Enterobacteriaceae</i> (quantitativ)	MPN (Tempo ®)	22.00
<i>Escherichia coli</i>	MPN (Tempo ®)	22.00
Hefen / Schimmel	kulturell	22.00
koagulasepositive Staphylokokken	MPN (Tempo ®)	22.00
<i>Listeria monocytogenes</i> (quantitativ)	kulturell	33.00
Milchsäurebakterien	kulturell	22.00
Qualitative Bestimmung (inklusive Probenaufbereitung)		
<i>Cronobacter</i> spp. (in 10 g)	kulturell	121.00
<i>Enterobacteriaceae</i> (in 10 g)	kulturell	66.00
<i>Listeria monocytogenes</i> (in 25 g)	PCR	121.00
<i>Salmonella</i> spp. (in 25 g)	PCR	99.00
Shigatoxinbildende <i>Escherichia coli</i> (STEC, in 25 g) - exkl. Isolation/Bestätigung im Unterauftrag	PCR	154.00

weitere Parameter auf Anfrage

Chemische Analysen von Lebensmittelproben

Inhaltsverzeichnis Lebensmittelanalysen	Seite
Untersuchungspakete für Lebensmittel.....	17
Einzelparameter für Lebensmittel.....	18

Untersuchungspakete für Lebensmittelproben

Umfang und Tarife der Untersuchungspakete

Untersuchungspaket	Parameter	Messtechnik	Paketpreis [Fr.]
Elemente 1 (toxische Elemente)	Arsen Blei Cadmium Quecksilber	ICP-MS	240.00 *)
Elemente 2 (Mengenelemente)	Calcium Magnesium Natrium Kalium	ICP-MS	240.00 *)
Elemente 3 (Elemente 1 + 2 und Spurenelemente)	Aluminium (Al) Arsen (As) Blei (Pb) Cadmium (Cd) Calcium (Ca) Chrom (Cr) Eisen (Fe) Magnesium (Mg) Mangan (Mn) Natrium (Na) Nickel (Ni) Kalium (K) Kupfer (Cu) Phosphor (P) Quecksilber (Hg) Selen (Se) Zink (Zn)	ICP-MS	550.00 *)
Nährwertpaket (klein)	Fett Protein Nahrungsfasern Kohlenhydrate (berechnet) Brennwert (berechnet)		732.00 *)

Einzelparameter für Lebensmittelproben

Parameter	Messtechnik	Preis [Fr.]
Kohlenhydrate		
Kohlenhydrate in Honig (Glukose, Fruktose, Saccharose, Maltose, Turanose, Isomaltose, Raffinose, Trehalose, Melezitose, Erlöse)	Ionenchromatographie	220.00
Kohlenhydrate in Lebensmittel und Getränke (Glukose, Fruktose, Saccharose, Maltose, Isomaltose, Laktose)	Ionenchromatographie	220.00
Zuckeralkohole (Sorbit, Xylit)	Ionenchromatographie	220.00
Zusatzstoffe / Vitamine		
Vitamin C (Ascorbinsäure)	HPLC	220.00
Vitamin A und E	HPLC	253.00
Konservierungsmittel	HPLC	220.00
Mengen-, Spurenelemente / Schwermetalle		
Insgesamt können 17 Elemente untersucht werden. Sie können einen Mix nach ihren Bedürfnissen zusammenstellen und untersuchen lassen: Al, Cd, Hg, Pb, Ca, K, Mg, Na, P, Mn, Cr, Fe, Ni, Cu, Zn, As, Se	ICP-MS / AAS	55.00 / Element Rabatt 3% pro Element ab 3 Elemente
Aufbereitung für ICP-MS Analysen	Mikrowellenaufschluss	80.00/Probe
Fremdstoffe		
Ethylcarbamate in Spirituosen	GC-MS	264.00
Methanol und höhere Alkohole in Spirituosen	GC-FID	154.00
Aflatoxin M1 in Milchprodukten (auf Anfrage)	HPLC-MS/MS	198.00
Nährwertanalytik / Inhaltstoffe		
Alkohol (Ethanol)	Destillation	99.00
Fett	nach Säureaufschluss Butyrometrisch (Milch)	132.00 66.00
Gesamtprotein (Eiweiss, Rohprotein)	Stickstoff nach Kjeldahl	154.00
Nahrungsfasern	enzymatisch-gravimetrisch	528.00
Trockensubstanz/Wassergehalt	Gravimetrisch	66.00

Abkürzungen

Abkürzung	Erklärung
AAS	Atomabsorptionsspektrometrie
BAG	Bundesamt für Gesundheit
BLV	Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen
BSB ₅	biochemischer Sauerstoffbedarf über 5 Tage
DIN	Deutsche Industrienorm
DOC	gelöster organischer Kohlenstoff (dissolved organic carbon)
GC-FID	Gaschromatographie – Flammenionisationsdetektor
GC-MS	Gaschromatographie – Massenspektrometrie
GUS	gesamte ungelöste Stoffe
HyV	Hygieneverordnung
HPLC-MS	Hochdruckflüssigchromatographie-Massenspektrometrie
IC	Ionenchromatographie
ICP	induktiv gekoppeltes Plasma (inductively coupled plasma)
IR	Infrarotspektroskopie
ISO	International Organization for Standardization
KBE	koloniebildende Einheiten
MPN	statistisches Verfahren zur Abschätzung der Anzahl von Mikroorganismen in der Mikrobiologie (most probable number)
MS	Massenspektrometrie
PCR	Polymerasekettenreaktion (polymerase chain reaction)
SLMB	Schweizerisches Lebensmittelbuch
TBDV	Verordnung des EDI über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen
TOC	totaler organischer Kohlenstoff (total organic carbon)

Weitere Informationen

Öffnungszeiten & Probenabgabe

Öffnungszeiten	Montag bis Freitag 8:00 bis 12:00 und 13:30 bis 16:00 Uhr Lebensmittelproben für mikrobiologische Analysen und Legionellenproben können freitags nur von 08:00 bis 12:00 Uhr angenommen werden.
Standort	Vonmattstrasse 16, 6003 Luzern (Paketadresse)
Probenabgabe	Die Proben sollen möglichst rasch ins Labor gelangen. Proben zur mikrobiologischen Untersuchung sind am Abfülltag im Labor gekühlt abzugeben. Für eine allfällige Zustellung per Swiss-Express "Mond" ist das Labor zu kontaktieren. Die Verantwortung für die Erhebung, Anlieferung und Beschaffenheit der Proben liegt grundsätzlich beim Kunden. Da die korrekte Probenahme für den Aussagewert einer Analyse entscheidend ist, unterstützen wir Sie gerne mit Informationen zur korrekten Probenahme. Mikrobiologische Untersuchungen nach ISO Standard von Trinkwasser- und Lebensmittelproben können bei Abgabe vor einem langen Wochenende (Feiertag direkt an Wochenende angrenzend, z.B. Ostern, Pfingsten) nicht gewährleistet werden. Eine Probeuntersuchung kann nach vorgängiger Absprache erfolgen.
Probenbehältnisse	Geeignete Probebehältnisse können im Labor abgeholt oder bestellt werden. Die Portokosten werden in Rechnung gestellt.
Vorankündigung	Bei Proben mit grösserem Untersuchungsumfang (TW5, TW6 & TW7), bei Legionellen-Bestimmungen und bei organischen Parametern (z.B. VOC, Herbizide) bitten wir um eine frühzeitige Ankündigung.
Merkblätter	Die Merkblätter können unter folgendem Link heruntergeladen werden: https://lebensmittelkontrolle.lu.ch/trinkwasser/merkblaetter_und_formulare



Allgemeine Geschäftsbedingungen

1 Fristen

Termine und Lieferfristen sind unverbindlich, sofern nicht ausdrücklich schriftlich etwas anderes vereinbart wurde.

2 Aufbewahrung von Proben

Die Proben werden 2 Wochen nach Berichterstellung entsorgt, bei verderblichen Proben erfolgt die Entsorgung nach Abschluss der Analyse. Auf Wunsch wird die Probe kostenpflichtig zurückgesandt oder aufbewahrt. Für Probenrückstellmuster ist der Auftraggeber zuständig.

3 Archivierungsfristen

Labordaten werden mindestens 2 Jahre, Untersuchungsberichte mindestens 5 Jahre aufbewahrt. Spezielle Zusatzaufwände für die Berichterstellung werden in Rechnung gestellt.

4 Vertraulichkeit

Untersuchungsberichte werden streng vertraulich behandelt. Ohne anderslautende Instruktionen des Auftraggebers werden Untersuchungsergebnisse ausschliesslich der im Auftrag bezeichneten Person mitgeteilt.

5 Preise

Sofern keine anderen Vereinbarungen getroffen wurden, sind die in unserem Dienstleistungsverzeichnis genannten Preise massgebend. Der Mindestauftragswert beträgt 55.00 Fr. Wird der Mindestauftragswert nicht erreicht, wird die Differenz als Zuschlag verrechnet. Für Expressaufträge wird ein Zuschlag von 50 % verrechnet. Für Dienstleistungen ausserhalb der Werkzeuge wird eine Pauschale von 132.00 Fr. verrechnet.

6 Zahlungskonditionen

Die Kosten, welche im Rahmen des Auftragsvertrages zwischen der Dienststelle Lebensmittelkontrolle und Verbraucherschutz und der Kundschaft entstehen, werden gleichzeitig mit dem Versand des Untersuchungsberichtes in Rechnung gestellt. Die Kundschaft ist verpflichtet, den Rechnungsbetrag innert 30 Kalendertagen nach Erhalt ohne jeglichen Abzug zu begleichen. Kommt die Kundschaft ihrer Zahlungsverpflichtungen ganz oder teilweise nicht nach, wird Ihr nach Ablauf der Fälligkeit eine Mahnung mit Umtriebsentschädigung zugestellt. Bei erfolglosem Mahnen wird die Betreibung eingeleitet.

7 Unteraufträge

Mit Auftragserteilung wird zugestimmt, dass die im Dienstleistungsverzeichnis entsprechend ausgewiesenen Methoden im Unterauftrag untersucht werden.

8 Besondere Bestimmungen

Die Bearbeitung des Auftrags wird in der Regel von den Vollzugsorganen der Dienststelle Lebensmittelkontrolle und Verbraucherschutz ausgeführt. Vom Befund der erbrachten Dienstleistung hat das Vollzugsorgan somit Kenntnis. Bei unbefriedigenden Befunden muss sich dieses vergewissern, dass der Auftraggeber im Rahmen seiner rechtlichen Pflicht zur Selbstkontrolle Massnahmen trifft, um den rechtmässigen Zustand wiederherzustellen. Aus dem Befund des Dienstleistungsauftrags ergeben sich aber keine strafrechtlichen Konsequenzen.

9 Anwendbares Recht, Gerichtsstand und Stand

Zur Anwendung kommt ausschliesslich Schweizerisches Recht. Ausschliesslicher Gerichtsstand ist Luzern.