

**3M** Science.  
Applied to Life.™

3M Lebensmittelsicherheit

# Testverfahren, mit denen Sie immer einen Schritt voraus sind.

Umfassende Lösungen für die Fleischverarbeitung



# Damit Sie Vertrauen in Ihr fertiges Produkt haben.

Schnellere Endergebnisse. Standardisierte Technologie.  
Anwenderfreundliches System. Kontinuität und Zuverlässigkeit.  
Das Ergebnis ist ein Testprogramm, das zu den besten seiner  
Klasse gehört.

Steigen Sie jetzt auf die Testverfahren von 3M Lebensmittelsicherheit um.  
Unsere umfassenden Lösungen für die Fleischverarbeitung ermöglichen es  
Ihnen, Entscheidungen auf der Grundlage präziser Ergebnisse zu fällen. Damit  
wissen Sie immer ganz genau, ob Ihre Produkte die Qualitätsanforderungen  
erfüllen. Bei jeder Schicht und jeder Produktlinie können Sie nun ganz sicher  
sein, dass Ihre Erzeugnisse die Vorgaben der Lebensmittelsicherheit erfüllen.



## Schnell und präzise

Sie erhalten schnelle  
Ergebnisse mit hoher  
Genauigkeit bei jedem Test.

## Einfach anzuwenden

Unsere Systeme verwenden eine  
standardisierte Technologie, die den  
Trainingsbedarf senkt und die  
Effizienz erhöht.

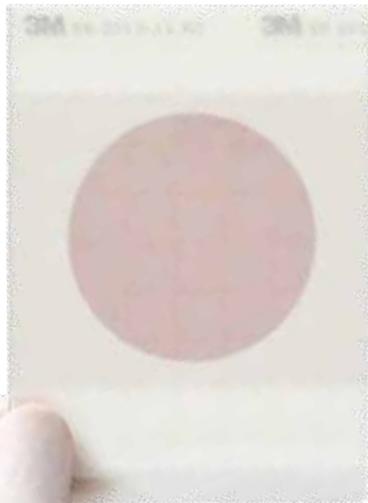
## Globales Fachwissen, Unterstützung vor Ort

Sichern Sie sich Unterstützung, Training  
und Fortbildung von 3M, einem der  
weltweit führenden Anbieter bei der  
Umgebungsüberwachung.

Lebensmittelsicherheit steht bei  
uns an erster Stelle:  
[3M.com/MeatTestingProducts](https://www.3m.com/MeatTestingProducts)

### 3M™ Petrifilm™ Zählplatten

Mit diesen Zählplatten lassen sich schneller als mit herkömmlichen Methoden Ergebnisse erzielen. So können Sie souverän zeitkritische Entscheidungen fällen.



### 3M™ Clean-Trace™ Hygiene Monitoring- und Managementsystem

Ein Komplettsystem, mit dem Sie Ihre Produktivität optimieren, sich schnell auf Audits vorbereiten und die Kriterien der HACCP- und HARPC-Konzepte erfüllen können.



### 3M™ Molekulares Detektions system

Dieses platzsparende System mit weltweit validierten Methoden für Salmonellen, STEC und Listeria monocytogenes ermöglicht es Ihnen, schnell und zuverlässig wegweisende Entscheidungen zu treffen.



# UMFASSENDE LÖSUNGEN

Integrierte Lösungen für die Lebensmittelsicherheit bei der Fleischverarbeitung



3M™ Molekulares  
Detektionssystem für den  
Nachweis von Pathogenen



3M™ Petrifilm™  
Zählplatten für Qualitäts-  
indikatortests



3M™ Clean-Trace™  
Hygiene Monitoring-  
und Managementsystem



3M™ Allergen-  
testprodukte



3M™ Produkte zur  
Probenahme, Vorbereitung  
und Verarbeitung

## Ihr proaktiver Partner für Ihre Testverfahren.

3M steht Ihnen zur Seite – weltweit und immer in Ihrer Nähe. Wir sind mit unserem technischen Know-how, unserer Branchenerfahrung und unseren Trainingsangeboten Ihr verlässlicher Partner, wenn es darum geht, den guten Ruf und die Kunden Ihres fleischverarbeitenden Unternehmens zu schützen.

Lebensmittelsicherheit steht bei uns an erster Stelle:  
[3M.com/MeatTestingProducts](https://www.3m.com/MeatTestingProducts)



**3M**

3M Lebensmittelsicherheit  
3M Center, Building 275-5W-05  
St. Paul, MN 55144-1000  
Vereinigte Staaten  
Telefon 1-800 328-6553  
Internet [3M.com/foodsafety](https://www.3m.com/foodsafety)

3M Kanada  
Post Office Box 5757  
London, Ontario N6A 4T1  
Kanada  
Telefon 1-800-364-3577

3M, Clean-Trace und Petrifilm sind Marken  
von 3M. In Kanada unter Lizenz verwendet.  
© 3M 2020. Alle Rechte vorbehalten.  
Bitte recyceln. Gedruckt in den USA.  
70-2011-5198-5.