

Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18239-01-01 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 04.05.2023

Ausstellungsdatum: 04.05.2023

Diese Urkundenanlage ist Bestandteil der Akkreditierungsurkunde D-PL-18239-01-00.

Inhaber der Teil-Akkreditierungsurkunde:

Eurofins Laborservices GmbH
Kobelweg 12 1/6, 86156 Augsburg

Das Prüflaboratorium erfüllt die Anforderungen gemäß DIN EN ISO/IEC 17025:2018, um die in dieser Anlage aufgeführten Konformitätsbewertungstätigkeiten durchzuführen. Das Prüflaboratorium erfüllt gegebenenfalls zusätzliche gesetzliche und normative Anforderungen, einschließlich solcher in relevanten sektoralen Programmen, sofern diese nachfolgend ausdrücklich bestätigt werden.

Die Anforderungen an das Managementsystem in der DIN EN ISO/IEC 17025 sind in einer für Prüflaboratorien relevanten Sprache verfasst und stehen insgesamt in Übereinstimmung mit den Prinzipien der DIN EN ISO 9001.

Prüfungen in den Bereichen:

physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische, molekularbiologische und sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln;
ausgewählte mikrobiologische und molekularbiologische Untersuchungen von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

Diese Urkundenanlage gilt nur zusammen mit der schriftlich erteilten Urkunde und gibt den Stand zum Zeitpunkt des Ausstellungsdatums wieder. Der jeweils aktuelle Stand der gültigen und überwachten Akkreditierung ist der Datenbank akkreditierter Stellen der Deutschen Akkreditierungsstelle zu entnehmen (www.dakks.de)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18239-01-01

Innerhalb der mit */** gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf,

*) die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.

***) die Modifikation sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.

Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.

Dem Prüflaboratorium ist, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf, die Anwendung der hier aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet.

Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich.

1 Untersuchung von Lebensmitteln

1.1 Sensorik

ASU L 00.90-6 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung
ASU L 00.90-14 2019-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Beschreibende Prüfung mit anschließender Qualitätsbewertung

1.2 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

DIN EN 27888 (C 8) 1993-11	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit (Modifikation: <i>Anwendung auch auf flüssige Lebensmittel</i>)
ASU L 06.00-2 1980-09	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>Anwendung auf weitere Lebensmittel</i>)
ASU L 20.01/02-1 1980-05	Messung des pH-Wertes in Mayonnaisen und emulgierten Soßen
ASU L 26.11.03-1 1983-05	Bestimmung der Trockenmasse in Tomatenmark durch Messung der Refraktion
ASU L 26.11.03-3 1983-05	Bestimmung des pH-Wertes von Tomatenmark

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18239-01-01

ASU L 26.04-3 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut
ASU L 31.00-2 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes von Frucht- und Gemüsesäften (Modifikation: <i>Bestimmung auch in anderen flüssigen Lebensmitteln</i>)
ASU L 31.00-16 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an löslicher Trockensubstanz in Frucht- und Gemüsesäften - Refraktometrisches Verfahren
ASU L 36.00-2 1989-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Bier
SOP-Met-301 2019-07	Messung der Eingangstemperatur von Probenmaterial

1.3 Gravimetrie

VO (EG) Nr. 543/2008 (Anhang VI) 2008-07	VO mit Durchführungsvorschriften hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch - Bestimmung des Auftauverlustes (Drip-Verfahren) in Geflügelschlachtkörpern
SOP-Met-215 2019-07	Bestimmung des Abtropfgewichtes bei Lebensmitteln
SOP-Met-245 2019-07	Bestimmung der Fischauswaage sowie Ermittlung des Glasuranteils bei tiefgekühltem Fisch bzw. Meeresfrüchten
SOP-Met-300 2019-08	Ermittlung der Nennfüllmenge nach Differenzwägung

1.4 Mikrobiologische Verfahren

1.4.1 Probenvorbereitung von Lebensmitteln für mikrobiologische Untersuchungen mittels Verdünnungen *

DIN EN ISO 6887-2 2017-07	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen
------------------------------	---

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18239-01-01

DIN EN ISO 6887-3 2020-12	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischereierzeugnissen
DIN EN ISO 6887-4 2017-07	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen
DIN EN ISO 6887-5 2011-01	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Mäckerzeugnissen

1.4.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln **

ISO 4832 2006-02	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen – Koloniezählverfahren
ISO 15213 2003-05	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von unter anaeroben Bedingungen wachsenden sulfitreduzierenden Bakterien
ISO 15214 1998-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30 °C
DIN EN ISO 4833-1 2013-12	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30°C mittels Gussplattenverfahren
DIN EN ISO 6579-1 2020-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp.
DIN EN ISO 6888-1 2019-06	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18239-01-01

DIN EN ISO 6888-2 2003-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) - Teil 2: Verfahren mit Kaninchenplasma-/Fibrinogen-Agar
DIN EN ISO 7932 2020-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 30°C
DIN EN ISO 10272-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Campylobacter</i> spp. - Teil 1: Nachweisverfahren
DIN EN ISO 10272-2 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Campylobacter</i> spp. - Teil 2: Koloniezählverfahren
DIN EN ISO 11290-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (Modifikation: <i>Brilliance™-Listeria-Agar</i>)
DIN EN ISO 11290-2 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 2: Zählverfahren (Modifikation: <i>Brilliance™-Listeria-Agar</i>)
DIN EN ISO 13720 2010-12	Fleisch und Fleischerzeugnisse - Zählung von präsumtiven <i>Pseudomonas</i> spp. (Modifikation: <i>Anwendung auch auf Fisch und Fischerzeugnisse</i>)
DIN EN ISO 21528-2 2019-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren
DIN ISO 16649-2 2020-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44°C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren (Modifikation: <i>keine Verwendung eines gesäuerten Nährbodens für nicht fermentierte Produkte, auch Oberflächenspatelverfahren</i>)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18239-01-01

ASU L 06.00-19 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30°C in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Tropfplattenverfahren
ASU L 06.00-25 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch - Tropfplattenverfahren
ASU L 06.00-32 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Spatelverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-35 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-59 2016-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Probenahme von Schlachttierkörpern zur mikrobiologischen Untersuchung (Einschränkung: <i>hier nur die mikrobiologische Untersuchung</i>)
IFU Method No. MM12 2019	Method on the Detection and Enumeration of Spore-forming Thermo-Acidophilic Spoilage bacteria (Alicyclobacillus spp.)
VDLUFÄ Methodenbuch VI M 7.12.2 2 1993	Chemische, physikalische und mikrobiologische Untersuchungsverfahren für Milch, Milchprodukte und Molkereihilfsstoffe - Bestimmung von Pseudomonaden, Koloniezählverfahren mit C-F-C-Selektivagar
J. Baumgart et al. Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln, Behr's GmbH, Loseblattsammlung Kap. VII.6 + VII.14 + X.1 2018	Bestimmung von Essigsäurebakterien in Säften, Fruchtpulpen, Getränken, Essig

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18239-01-01

J. Baumgart et al.
Mikrobiologische
Untersuchung von
Lebensmitteln, Behr's GmbH,
Loseblattsammlung
Kap. III.1
2018
Pichhardt, K.
Lebensmittelmikrobiologie:
Grundlagen für die Praxis
Springer Berlin, Heidelberg
1998

Untersuchung von Säften, Fruchtpulpen, Getränken, Schokoladen,
Pralinen und Pralinenfüllungen etc. auf osmotolerante Hefen
(Qualitative und quantitative Methode)

SOP-M-L04
2019-03

Bestimmung von Gesamtcoliformen und E.coli in Lebensmitteln
(Chromocult-Agar)

SOP-M-L19
2019-03

Bestimmung von aeroben bzw. anaeroben Sporenbildnern in
Lebensmitteln

SOP-M-L20
2019-05

Nachweis von Clostridium perfringens in Lebensmitteln durch einen
fluoreszenzoptischen Nachweis der sauren Phosphatase

SOP-M-L21
2019-05

Bestimmung der anaeroben Keimzahl in Lebensmitteln (allgemein) -
Koloniezählverfahren

1.5 Qualitative Bestimmung von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln *

Eurofins GeneScan
BACGene Salmonella spp.
Ref.-Nr. 5123221801
2016-12

Test kit for qualitative real-time PCR detection of Salmonella spp. in
food and production environment samples
(Einschränkung: *hier für Lebensmittel*)

Eurofins Gene Scan
BACGene Listeria
monocytogenes
Ref.-Nr. 5123222001
2017-07

Test kit for qualitative real-time PCR detection of Listeria
monocytogenes in food and production environment samples
(Einschränkung: *hier für Lebensmittel*)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18239-01-01

2 Untersuchung von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

2.1 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich *

DIN EN ISO 11290-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (Modifikation: <i>BrillianceTM-Listeria-Agar</i>)
DIN EN ISO 18593 2018-10	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Probenahmetechniken von Oberflächen
DIN EN ISO 21528-2 2019-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren

2.2 Qualitative Bestimmung von Bakterien mittels Real-Time PCR in Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich *

Eurofins GeneScan BACGene Salmonella spp. Ref.-Nr. 5123221801 2016-12	Test kit for qualitative real-time PCR detection of <i>Salmonella</i> spp. in food and production environment samples (Modifikation: <i>Nachweis aus der Voranreicherung</i>) (Einschränkung: <i>hier für Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich</i>)
Eurofins Gene Scan BAC Gene <i>Listeria</i> <i>monocytogenes</i> Ref.-Nr. 5123222001 2017-07	Test kit for qualitative real-time PCR detection of <i>Listeria monocytogenes</i> in food and production environment samples (Modifikation: <i>Nachweis aus der Voranreicherung</i>) (Einschränkung: <i>hier für Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich</i>)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18239-01-01

verwendete Abkürzungen:

ASU	amtliche Sammlung von Untersuchungen nach § 64 Lebensmittel-, und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
IFU	International Federation of Fruit Juice Producers
ISO	International Organization for Standardization
SOP	Hausverfahren der Eurofins Laborservices GmbH