

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14104-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 23.12.2019

Ausstellungsdatum: 23.12.2019

Urkundeninhaber:

**Landeshauptstadt München, Kreisverwaltungsreferat
I/52, Bakteriologische Untersuchungsstelle
Zenettistraße 10c/d, 80337 München**

Prüfungen in den Bereichen:

**sensorische, visuelle und mikrobiologische Untersuchungen von Fleisch, Fleischerzeugnissen,
Wurstwaren, Fett- und Bindegewebe;
Untersuchungen von Fleisch auf Trichinen nach DVO (EU) 2015/1375**

**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.**

verwendete Abkürzungen: siehe letzte Seite

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14104-01-00

1 Sensorische Untersuchungen von Fleisch

AVV LmH Anlage 4, Punkt 6.2 zuletzt geändert 2014-10-20	Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis; Feststellung von Geruchs- und Geschmacksabweichungen im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 854/2004; Feststellung mit Hilfe von Kochproben
--	--

2 Visuelle Untersuchungen von Fleisch

AVV LmH Anlage 4, Punkt 7 zuletzt geändert 2014-10-20	Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis; Methode zur Differenzierung der Gelbfärbung des Fleisches
--	--

3 Mikrobiologische Untersuchungen

DIN 10113-3 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren)
ASU L 00.00-20 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Salmonella spp. in Lebensmitteln
ASU L 00.00-22 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes - Teil 2: Zählverfahren
ASU L 00.00-55 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar
ASU L 06.00-11 1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Nachweis von Salmonellen in Fleisch
ASU L 06.00-19 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Tropfplatten-Verfahren <i>(zurückgezogenes Dokument)</i>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14104-01-00

ASU L 06.00-25 1987-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch; Tropfplatten-Verfahren
ASU L 06.00-36 1996-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Escherichia coli in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Fluoreszenzoptisches Koloniezählverfahren unter Verwendung von Membranfiltern-Spatelverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-39 1994-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Plattengussverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-40 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Fleisch - Destruktives Verfahren (Abtrageverfahren)
ASU L 07.00-38 1987-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleischerzeugnissen; Tropfplatten-Verfahren
ASU L 07.00-51 1994-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleischerzeugnissen - Plattengussverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 08.00-13 1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Nachweis von Salmonellen in Wurstwaren
ASU L 08.00-30 1987-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Enterobacteriaceae in Wurstwaren; Tropfplatten-Verfahren
ASU L 08.00-38 1992-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Wurstwaren; Tropfplatten-Verfahren
ASU L 08.00-42 1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Escherichia coli in Wurstwaren; Fluoreszenzoptisches Koloniezählverfahren unter Verwendung von Membranfiltern; Spatelverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 08.00-43 1994-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Wurstwaren - Plattengussverfahren (Referenzverfahren)
AVV LmH Anlage 4, Punkt 3 zuletzt geändert 2014-10-20	Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis; Bakteriologische Untersuchung (BU)

Ausstellungsdatum: 23.12.2019

Gültig ab: 23.12.2019

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14104-01-00

4 Untersuchungen von Fleisch auf Trichinen nach DVO (EU) 2015/1375

<p>DVO (EU) 2015/1375, Anhang I, Kapitel I zuletzt geändert 2015-08-10</p>	<p>Durchführungsverordnung mit spezifischen Vorschriften für die amtlichen Fleischuntersuchungen auf Trichinen; Referenznachweismethode; Das Magnetrührverfahren für die künstliche Verdauung von Sammelproben</p>
<p>DVO (EU) 2015/1375, Anhang I, Kapitel II C zuletzt geändert 2015-08-10</p>	<p>Durchführungsverordnung mit spezifischen Vorschriften für die amtlichen Fleischuntersuchungen auf Trichinen; Gleichwertige Methoden; Das automatische Verdauungsverfahren für Sammelproben bis zu 35 g</p>

verwendete Abkürzungen:

<p>ASU AVV LmH</p>	<p>Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis (AVV Lebensmittelhygiene - AVV LmH)</p>
<p>DIN</p>	<p>Deutsches Institut für Normung e.V.</p>
<p>DVO</p>	<p>Durchführungsverordnung</p>
<p>EN</p>	<p>Europäische Norm</p>
<p>EU</p>	<p>Europäische Union</p>
<p>IEC</p>	<p>International Electrotechnical Commission</p>
<p>ISO</p>	<p>International Organization for Standardization</p>