

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14506-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005

Gültigkeitsdauer: 02.11.2016 bis 01.11.2021 Ausstellungsdatum: 15.12.2016

Urkundeninhaber:

**Biologisch-Chemisches Institut Hoppegarten (Mark) GmbH
Rennbahnallee 110, 15366 Hoppegarten**

Prüfungen in den Bereichen:

**physikalisch-chemische, chemische und mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln;
mikrobiologische Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung, Probenahme von
Trinkwasser für mikrobiologische Untersuchungen; mikrobiologische Untersuchungen von
Schwimm- und Badebeckenwasser; Hygienekontrolle im Lebensmittelbereich**

verwendete Abkürzungen: siehe letzte Seite

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

**Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkredi-
tierungsbereich.**

1.4 Gemüseerzeugnisse und Gemüsezubereitungen

ASU L 26.11.03-3 1983-05	Bestimmung des pH-Wertes von Tomatenmark
ASU L 26.11.03-4 1983-05	Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes von Tomatenmark (potentiometrische Methode)

1.5 Würzmittel

ASU L 52.01.01-3 1983-11	Bestimmung des pH-Wertes von Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen
ASU L 52.01.01-4 1983-11	Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes von Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (potentiometrische Methode)
SOP C 14 2016-05	Gravimetrische Bestimmung der relativen Dichte von Tomatenketchup und Tomatenketchup-Erzeugnissen

2 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln

ASU L 00.00-20 2008-12	Horizontales Verfahren für den Nachweis von Salmonellen
ASU L 00.00-22 2006-09	Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln - Teil 2: Zählverfahren
ASU L 00.00-32 2006-09	Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> - Teil 1: Nachweisverfahren
ASU L 00.00-33 2006-09	Allgemeine Anleitung zur Zählung von <i>Bacillus cereus</i> Koloniezählverfahren bei 30 °C
ASU L 00.00-33 2006-09	Allgemeine Anleitung zur Zählung von <i>Bacillus cereus</i> Koloniezählverfahren bei 30 °C (Abweichung: <i>Zählung aller aeroben Sporenbildner, keine Differenzierung hinsichtlich Bacillus cereus</i>)
ASU L 00.00-54 2000-07	Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln; Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14506-01-00

ASU L 00.00-55 2004-12	Verfahren für die Zählung von koagulase positiven Staphylokokken (<i>Staphylokokkus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln; Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar
ASU L 00.00-57 2006-12	Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> in Lebensmitteln (Koloniezählverfahren)
ASU L 00.00-88 2015-06	Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen, Koloniezählverfahren bei 30°C
ASU L 00.00-89 2014-02	Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln; spezifische Regeln für die Vorbereitung von anderen Lebensmitteln als Milch- und Milcherzeugnisse, Fleisch- und Fleischerzeugnisse, Fisch- und Fischerzeugnisse
ASU L 00.00-132/2 2010-09	Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezählverfahren mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid
ASU L 00.00-133/2 2010-09	Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezähltechnik
ASU L 01.00-3 1987-03	Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit festem Nährboden
ASU L 01.00-5 2006-12	Bestimmung der Keimzahl in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren
ASU L 01.00-37 1991-12	Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren
ASU L 06.00-18 1984-05	Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatel- und Gussverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-24 1987-11	Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch; Spatelverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-32 1992-06	Bestimmung von <i>Enterococcus faecalis</i> und <i>Enterococcus faecium</i> in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14506-01-00

ASU L 06.00-35 1992-12	Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-36 1996-02	Bestimmung von Escherichia coli in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Fluoreszenzoptisches Koloniezählverfahren unter Verwendung von Membranfiltern-Spatelverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-39 1994-05	Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Gussverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-40 1997-01	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Fleisch - Destruktives Verfahren (Abtrageverfahren)
ASU L 06.00-43 2011-06	Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 42.00-3 1987-03	Bestimmung der Keimzahl in Speiseeis; Ausstrichverfahren
Schalch, Eisgruber und Stolle, 1996	Nachweis von Salmonellen mit dem modifizierten halbfesten Rappaport-Vassiliadis-Medium (MSRV-Verfahren)

3 Mikrobiologische Untersuchungen zur Hygienekontrolle

DIN 10113-2 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich – Teil 2: Semiquantitatives Tupfverfahren
DIN 10113-3 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmevorrichtungen (Abklatschverfahren)
VDI 6022 Blatt1 Pkt. 8.2.1 2011-07	Hygieneanforderungen an Raumluftechnische Anlagen und – Geräte 8.2.1 Orientierende Untersuchung mit Dip-Slides
VDI 6022 Blatt 1 Pkt. 8.3 2011-07	Hygieneanforderungen an Raumluftechnische Anlagen und – Geräte 8.3 Untersuchung von Oberflächen

4 Untersuchungen von Schwimm- und Badebeckenwasser

4.1 Mikrobiologische Untersuchungen

DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium
DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa - Membranfiltrationsverfahren
DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2014-12	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien – Teil 1: Membranfiltrationsverfahren

5 Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung - TrinkwV 2001 -

Probennahme

Verfahren	Titel
DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen

ANLAGE 1: MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER

TEIL I: Allgemeine Anforderungen an Trinkwasser

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2014-12
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11

TEIL II: Anforderungen an Trinkwasser, das zur Abgabe in verschlossenen Behältnissen bestimmt ist

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2014-12
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11
3	Pseudomonas aeruginosa	DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05

ANLAGE 2: CHEMISCHE PARAMETER

TEIL I: Chemische Parameter, deren Konzentration sich im Verteilungsnetz einschließlich der Trinkwasser-Installation in der Regel nicht mehr erhöht

Nicht belegt

TEIL II: Chemische Parameter, deren Konzentration im Verteilungsnetz einschließlich der Trinkwasser-Installation ansteigen kann

Nicht belegt

ANLAGE 3: INDIKATORPARAMETER

Teil I: Allgemeine Indikatorparameter

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Aluminium	nicht belegt
2	Ammonium	nicht belegt
3	Chlorid	nicht belegt
4	Clostridium perfringens (einschließlich Sporen)	TrinkwV 2001 Anl. 5 I e)
		ISO 14189 2013-11
5	Coliforme Bakterien	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2014-12
6	Eisen	nicht belegt
7	Färbung (spektraler Absorptionskoeffizient Hg 436 nm)	nicht belegt
8	Geruch (als TON)	nicht belegt
9	Geschmack	nicht belegt
10	Koloniezahl bei 22 °C	TrinkwV 2001 Anl. 5 I d) bb)
		DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07
11	Koloniezahl bei 36 °C	TrinkwV 2001 Anl. 5 I d) bb)
		DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07
12	Elektrische Leitfähigkeit	nicht belegt
13	Mangan	nicht belegt
14	Natrium	nicht belegt
15	Organisch gebundener Kohlenstoff (TOC)	nicht belegt
16	Oxidierbarkeit	nicht belegt
17	Sulfat	nicht belegt
18	Trübung	nicht belegt
19	Wasserstoffionen-Konzentration	nicht belegt
20	Calcitlösekapazität	nicht belegt

Teil II: Spezielle Anforderungen an Trinkwasser in Anlagen der Trinkwasser-Installation

Parameter	Verfahren
Legionella spec.	ISO 11731 1998-05; DIN EN ISO 11731-2 (K 22) 2008-06; UBA Empfehlung 2012-08

ANLAGE 3a: Anforderungen an Trinkwasser in Bezug auf radioaktive Stoffe

Nicht belegt

**Parameter, die nicht in den Anlagen 1 bis 3 der Trinkwasserverordnung 2001 enthalten sind
Weitere periodische Untersuchungen**

Nicht belegt

Die Akkreditierung ersetzt nicht das Anerkennungs- oder Zulassungsverfahren der zuständigen Behörde nach § 15 Absatz 4 TrinkwV.

Verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsmethoden nach § 64 LFGB
DIN	Deutsches Institut für Normung e.V.
EN	Europäische Norm
ISO	International Organization for Standardization
LFGB	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
SOP	Hausverfahren des Biologisch-Chemisches Institut Hoppegarten (Mark) GmbH
VDI	Verein Deutscher Ingenieure