

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18282-02-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 09.06.2020

Ausstellungsdatum: 09.06.2020

Urkundeninhaber:

**Geflügelhof Möckern
Zweigniederlassung der LOHMANN & Co. AKTIENGESELLSCHAFT
Pabsdorfer Weg 9, 39291 Möckern**

Prüfungen in den Bereichen:

mikrobiologische und molekularbiologische Untersuchungen von Fleisch und Fleischerzeugnissen, ausgewählte mikrobiologische und molekularbiologische Untersuchungen von Kot-, Kükenstaub-, Mekonium- und Sockenproben, Schlupfbruteinlagen, Steckenbleibern und Trockenfuttermitteln; Verfahren zur Feststellung des Hygienezustands von Oberflächen; Untersuchungen von Fleisch auf Trichinen nach DVO (EU) 2015/1375; Untersuchungen von Fleisch auf Duncker'schen Muskelegel; mikrobiologische Untersuchungen und Probenahme von Tränkewasser und Trinkwasser (außerhalb des gesetzlich geregelten Bereichs)

Dem Prüflaboratorium ist, ohne das 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-18282-02-00

1 Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen

1.1 Mikrobiologische Untersuchungen

ASU L 00.00-20 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen; Teil 1: Nachweis von Salmonella spp.
ASU L 06.00-18 1984-05	Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatel- und Plattengussverfahren
ASU L 06.00-19 2017-10	Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Tropfplattenverfahren
ASU L 06.00-24 1987-11	Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch; Spatelverfahren
ASU L 06.00-25 1987-11	Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch; Tropfplattenverfahren
DIN EN ISO 10272-2 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. - Teil 2: Koloniezählverfahren

1.2 Molekularbiologische Untersuchung

ASU L 00.00-98 2007-04	Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln Real-time PCR-Verfahren
Du Pont, Bax Kit D 12683449 2018-01	Qualitativer Nachweis von Campylobacter jejuni, coli, lari in Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels Polymerase Kettenreaktion (PCR), BAX-PCR (Abweichung: <i>Anreicherung nach ASU L 00.00-96 (V); 2006-12</i>)
Du Pont, Bax Kit D 14306040 2015-03	Verfahren zum Nachweis von Salmonella spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels Polymerase-Kettenreaktion (PCR); BAX-PCR
Kylt® Art. 31000 2013-01	Verfahren zum Nachweis von Salmonella spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels Polymerase-Kettenreaktion (PCR)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18282-02-00

2 Verfahren zur Feststellung des Hygienezustands von Oberflächen

ASU B 80.00-2
1998-01 Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich -
Teil 2: Semiquantitatives Tupfverfahren

ASU B 80.00-3
1998-01 Bestimmung des Oberflächenkeimgehalts auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich -
Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmevorrichtungen, Abklatschverfahren

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

DVO (EU) 2015/1375,
Anhang I, Kapitel I
zuletzt geändert
2015-08-10 Durchführungsverordnung mit spezifischen Vorschriften für die amtlichen Fleischuntersuchungen auf Trichinen;
Referenznachweismethode; Das Magnetrührverfahren für die künstliche Verdauung von Sammelproben

4 Untersuchung von Fleisch auf Duncker'schen Muskelegel

Referenzmethode
RIEHN et al. 2010 Untersuchung von Muskel- und Gewebeproben auf den Duncker'schen Muskelegel mittels *Alaria spp. mesocercariae* migration technique (AMT)

5 Untersuchungen von Kot-, Kükenstaub-, Mekonium- und Sockenproben, Schlupfbruteinlagen, Steckenbleibern und Trockenfuttermitteln

5.1 Mikrobiologische Untersuchungen

ASU L 00.00-20
2018-03 Untersuchung von Lebensmitteln
Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen; Teil 1: Nachweis von *Salmonella* spp.
(Abweichung: Anwendung auch auf Kot-, Kükenstaub-, Mekonium- und Sockenproben, Schlupfbruteinlagen, Steckenbleiber und Trockenfuttermittel)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18282-02-00

5.2 Molekularbiologische Untersuchungen

<p>ASU L 00.00-98 2007-04</p>	<p>Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren (Abweichung: <i>Anwendung auch auf Kot-, Kükenstaub-, Mekonium- und Sockenproben, Schlupfbruteinlagen, Steckenbleiber und Trockenfuttermittel</i>)</p>
<p>Du Pont, Bax Kit D 14306040 2015-03</p>	<p>Verfahren zum Nachweis von Salmonella spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels Polymerase-Kettenreaktion (PCR); BAX-PCR (Abweichung: <i>Anwendung auch auf Kot-, Kükenstaub-, Mekonium- und Sockenproben, Schlupfbruteinlagen, Steckenbleiber und Trockenfuttermittel</i>)dd</p>
<p>Du Pont, Bax Kit D 12683449 2018-01</p>	<p>Qualitativer Nachweis von Campylobacter jejuni, coli, lari in Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels Polymerase Kettenreaktion (PCR), BAX-PCR (Abweichung: <i>Anreicherung nach ASU L 00.00-96 (V); 2006-12</i>) (Abweichung: <i>Anwendung auch auf Kot-, Kükenstaub-, Mekonium- und Sockenproben, Schlupfbruteinlagen, Steckenbleiber und Trockenfuttermittel</i>)</p>
<p>Kylt® Art. 31019 2014-11</p>	<p>Verfahren zum Nachweis von Salmonella spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels Polymerase-Kettenreaktion (PCR) (Abweichung: <i>Anwendung auch auf Kot-, Kükenstaub-, Mekonium- und Sockenproben, Schlupfbruteinlagen, Steckenbleiber und Trockenfuttermittel</i>)</p>

6 Untersuchungen von Tränkewasser und Trinkwasser (außerhalb des gesetzlich geregelten Bereichs)

6.1 Probenahme

<p>DIN EN ISO 19458 2006-12</p>	<p>Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen</p>
-------------------------------------	--

6.2 Mikrobiologische Untersuchungen

<p>DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09</p>	<p>Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wasser mit niedriger Begleitflora</p>
---	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18282-02-00

DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken - Teil 2 Verfahren durch Membranfiltration
ISO 21527-1 2008-07	Horizontales Nachweisverfahren von Hefen und Schimmelpilzen im Wasser - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95 (Abweichung: <i>Verwendung von Verdünnungsstufen</i>)
TrinkwV § 15 Absatz 1c 2018-01	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium (Abweichung: <i>Verwendung von Verdünnungsstufen</i>)

verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach §64 LFGB
DIN	Deutsches Institut für Normung
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization