

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18662-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 11.06.2020

Ausstellungsdatum: 11.06.2020

Urkundeninhaber:

**Eurofins INLAB GmbH
Otto-Hahn-Str. 15, 44227 Dortmund**

Prüfungen in den Bereichen:

**mikrobiologische und molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln sowie Umgebungsproben;
mikrobiologische Untersuchungen von Trinkwasser, Schwimm- und Badebeckenwasser sowie Mineral-, Quell- und Tafelwasser;
ausgewählte mikrobiologische Untersuchungen von pharmazeutischen Rohstoffen, Kosmetika, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen;
ausgewählte chemische Untersuchungen von Schwimm- und Badebeckenwasser;
mikrobiologische Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung, Probenahme von Roh- und Trinkwasser;
Probenahme aus leitungsgebundenen und nicht leitungsgebundenen Trinkwasserspendern sowie von Schwimm- und Badebeckenwasser**

Innerhalb der mit * gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Laboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkKS bedarf, die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet. Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.

Dem Laboratorium 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 Laboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich.

verwendete Abkürzungen: siehe letzte Seite

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18662-01-00

1 Untersuchung von Lebensmitteln

1.1 Probenvorbereitung

ASU L 00.00-89 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln - Spezifische Regeln für die Vorbereitung von anderen Erzeugnissen als Milch und Milcherzeugnissen, Fleisch und Fleischerzeugnissen, Fisch und Fischerzeugnissen (nach DIN ISO 6887-4)
ASU L 00.00-152 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln - Teil 6: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Proben aus der Primärproduktion (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6887-6, Ausgabe Juni 2013)
ASU L 01.00-1 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (nach DIN EN ISO 6887-5, 2011-01)
ASU L 03.00-1 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Käse (nach DIN EN ISO 6887-5, 2011-01)
ASU L 04.00-1 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Butter (nach DIN EN ISO 6887-5, 2011-01)
ASU L 06.00-16 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen; (nach DIN 6887-2/2004-01)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18662-01-00

ASU L 10.00-10 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (nach DIN ISO 6887-3)
ASU L 20.01-3 1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung der Proben für die mikrobiologische Untersuchung von Mayonnaisen, emulgierten Saucen und kalten Fertigsoßen
ASU L 42.00-1 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Speiseeis (nach DIN EN ISO 6887-5, 2011-01)
ASU L 48.01-6 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis (nach DIN EN ISO 6887-5, 2011-01)

1.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchung *

ISO 21527-1 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95
ISO 21527-2 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95
BS ISO 7251 2005-02	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the detection and enumeration of presumptive Escherichia coli - Most probable number technique
NEN 6817 2016-06	Melk en melkproducten - Bepaling van het gehalte aan fecale enterococcen

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18662-01-00

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. (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6579-1, Juli 2017) (hier: <i>Anhang D entfällt</i>)
ASU L 00.00-21 1990-06	Bestätigung von Escherichia coli durch zusätzliche Identifizierungsreaktionen
ASU L 00.00-22 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 2: Zählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-2, September 2017)
ASU L 00.00-32/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-1, September 2017)
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 (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6888-1, Ausgabe Dezember 2003) (Abweichung: <i>auch im Spiralplaterverfahren</i>)
ASU L 00.00-57 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7937, Ausgabe November 2004) (Abweichung: <i>zusätzlich auch Zählung von Sulfitreduzierenden Clostridien und deren Sporen in TS-Agar bei 37°C</i>)
ASU L 00.00-88/1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-1, Ausgabe Dezember 2013)
ASU L 00.00-88/2 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-2, Ausgabe Mai 2014)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18662-01-00

ASU L 00.00-90 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis von pathogenen <i>Yersinia enterocolitica</i> (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 10273, 2003-12)
ASU L00.00-91 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von <i>Shigella</i> spp. in Lebensmitteln (nach DIN EN ISO 21567)
ASU L 00.00-100 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulasepositiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln, Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen (nach DIN EN ISO 6888-3, 2005-07)
ASU L 00.00-107/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von - <i>Campylobacter</i> spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 10272-1, September 2017)
ASU L 00.00-108 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Bestimmung niedriger Zahlen von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> in Lebensmitteln, Verfahren der wahrscheinlichsten Keimzahl (MPN- und Nachweisverfahren (nach DIN EN ISO 21871, 2006-04)
ASU L 00.00-132/2 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezählverfahren mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indo- β -Glucuronid (Referenzverfahren) (nach DIN ISO 16649-2)
ASU L 00.00-133/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 1: Nachweis von Enterobacteriaceae (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21528-1, September 2017)
ASU L 00.00-133/2 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21528-2, September 2017)
ASU L 01.00-2 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit flüssigem Nährboden

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18662-01-00

ASU L 01.00-3 1987-03	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit festem Nährboden (Abweichung: <i>auch im Spiralplatterverfahren mit mikroaerophiler Bebrütung</i>)
ASU L 01.00-25 1997-09 und 2002-12 (Berichtigung)	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Escherichia coli in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit flüssigem Nährmedium
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren (Abweichung: <i>auch im Spiralplatterverfahren und gem. Kundenanweisung auch bei 28°C 3 Tage Bebrütung im Gussverfahren</i>)
ASU L 01.00-53 1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Milch und Milchprodukten; Verfahren mit selektiver Anreicherung
ASU L 01.00-72 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Milch und Milchprodukten - Teil 1: Koloniezählverfahren bei 37 °C (Übernahme der gleichnamigen deutschen Norm DIN 10198, Ausgabe Juli 2010)
ASU L 05.00-5 1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Enterobacteriaceae in Eiern, Eiprodukten, Mayonnaisen, emulgierten Saucen und kalten Fertigsaucen; Gussverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-24 1987-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Abweichung: <i>auch im Spiralplatterverfahren</i>)
ASU L 06.00-32 1992-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (nach DIN 10106, 1991-09) (Abweichung: <i>auch im Spiralplatterverfahren</i>)
ASU L 06.00-35 1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Abweichung: <i>auch im Spiralplatterverfahren, Anwendung auch auf andere Lebensmittel, mikroaerophile Bebrütung</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18662-01-00

ASU L 06.00-40 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Fleisch; Destruktives Verfahren (Abtrageverfahren) (nach DIN 10112, 1996-10)
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Abweichung: <i>auch im Spiralplatterverfahren</i>)
VDLUFA Methodenbuch Buch VI Methode M 7.13 (4. Erg.-Lfg.) 1996	Bestimmung thermodurer (thermoresistenter) Mikroorganismen in Milch
BIOMÉRIEUX TEMPO® BC 2014-04	Automatisierter Test zur Keimzahlbestimmung der Bacillus cereus Gruppe in Lebensmitteln in 22-27 h
BIOMÉRIEUX TEMPO® AC 2014-01	Automatisierter Test zur Keimzahlbestimmung der lebensfähigen Aeroben, mesophilen Keimflora in Lebensmitteln und Umweltproben (<i>hier nur Lebensmittel</i>)
BIOMÉRIEUX TEMPO® EC 2015-01	Automatisierter Test zur Keimzahlbestimmung von Escherichia coli aus Lebensmitteln und Umweltproben in 22-27 h (<i>hier nur Lebensmittel</i>)
BIOMÉRIEUX TEMPO® EB 2014-07	Automatisierter Test zur Keimzahlbestimmung von Enterobacteriaceae aus Nahrungsmitteln und Umweltproben in 22-27h (<i>hier nur Lebensmittel</i>)
BIOMÉRIEUX TEMPO® STA 2015-01	Automatisierter Test zur Keimzahlbestimmung von Koagulase positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus) aus Lebensmitteln in 24-27h
3M™ Petrifilm™ Gesamtkeimzahl Zählplatte (AC) 2014-09	Horizontales Verfahren zur Bestimmung der aeroben mesophilen Keime (Gesamtkeimzahl) in Lebensmitteln mit dem 3M Petrifilmverfahren
3M™ Petrifilm™ Coliforme Zählplatte (CC) 2014-09	Horizontales Verfahren zur Bestimmung der Keimzahl Coliformer Keime und fäkaler Coliformer (thermotolerante Coliforme) in Lebensmitteln mit dem Petrifilmverfahren

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18662-01-00

<p>3M™ Petrifilm™ Enterobacteriaceae Zählplatte (EB) 2014-09</p>	<p>Horizontales Verfahren zur Bestimmung Keimzahl von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln mit dem Petrifilmverfahren</p>
<p>3M™ Petrifilm™ Select E. coli Zählplatte (SEC) 2014-03</p>	<p>Horizontales Verfahren zur Bestimmung der Keimzahl von β-Glucuronidase positiven Escherichia coli in Lebensmitteln</p>
<p>applied biosystems Pathatrix™ Salmonella spp. MAN0009585 2016-10</p>	<p>Anreicherung, Aufkonzentration und Nachweis von Salmonellen unter Verwendung des Pathatrix®-Auto-Systems</p>
<p>Terplan und Wenzel, Archiv für Lebensmittelhygiene 45. Jahrgang 1994-07/08 Nr. 4</p>	<p>Verfahren für den Nachweis von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. mit der Palcam- Listerienanreicherungsbouillon</p>
<p>Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln, Jürgen Baumgart et al., Behr's GmbH, Loseblattsammlung, Kap. V.1 85. Akt 02/19 und Lebensmittelmikrobiologie: Grundlagen für die Praxis. 4. Aufl., Springer Berlin, Heidelberg . Pichhardt, K. 1998</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln auf osmotolerante Hefen und Schimmelpilze (mittels Flüssiganreicherung und quantitativ im Oberflächenverfahren)</p>
<p>Nestlé LI-00.718-1 2013-12</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln auf aerobe/anaerobe Sporenbildner</p>
<p>VA10-037 Stand V06 2011-06</p>	<p>Verfahren zum Nachweis von Salmonellen Ausstrich auf XLT4 und Brilliantgrün-Agar</p>
<p>Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln, Jürgen Baumgart et al., Behr's GmbH, Loseblattsammlung, Kap.III.1 V.1 85. Akt 02/19, Essigsäurebakterien</p>	<p>Bestimmung von Essigsäurebakterien in Lebensmitteln</p>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18662-01-00

<p>Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln, Jürgen Baumgart et al., Behr's GmbH, Loseblattsammlung, Kap. III.2 V.1 85. Akt 02/19, Vibrio, pathogene Arten</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln auf Vibrionen</p>
<p>Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln, Jürgen Baumgart et al., Behr's GmbH, Loseblattsammlung, Kap. III.1 V.1 85. Akt 02/19, Brochothrix</p>	<p>Bestimmung von Brochothrix spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen</p>
<p>Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln, Jürgen Baumgart et al., Behr's GmbH, Loseblattsammlung, Kap. III.1 V.1 85. Akt 02/19, Aerobe Sporenbildner Genus Alicyclobacillus</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln (Säfte/Fruchtpulpen/ Getränke etc.) auf Alicyclobacillus spp. (Qualitative und quantitative Methode)</p>

1.3 Bestimmung von Bakterien und Viren mittels real-time PCR *

<p>ASU L 00.00-147/2 (V) 2014-02</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Bestimmung von - Hepatitis A-Virus und Norovirus in Lebensmitteln - Teil 2: Verfahren für den qualitativen Nachweis - Real-time-RT-PCR (Übernahme der gleichnamigen Technischen Spezifikation DIN CEN ISO/TS 15216-2 (DIN SPEC 10051-2), Ausgabe August 2013) (V)</p>
<p>Du Pont™ BAX® System D14306040 2013-01</p>	<p>Nachweis von Salmonellen aus Lebensmitteln mit dem real-time BAX PCR-System</p>
<p>Du Pont™ BAX® System D14368501 2010-09</p>	<p>Nachweis von Salmonella spp. aus Lebensmitteln und Futtermitteln mit dem BAX PCR-System</p>
<p>Du Pont™ BAX® System D14368501 2010-09</p>	<p>Nachweis von Listeria monocytogenes mit dem BAX PCR-System</p>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18662-01-00

BAGGene Listeria 5123222001 2017-01	Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> aus Lebensmitteln und Futtermitteln mit dem BacGene PCR-System
BAGGene Listeria 5123222101 2017-01	Nachweis von <i>Listeria</i> spp. aus Lebensmitteln und Futtermitteln mit dem BacGene PCR-System.
BAGGene Listeria 5123221901 2017-01	Nachweis von <i>Listeria</i> Multiplex aus Lebensmitteln und Futtermitteln mit dem BacGene PCR-System
BACGene Salmonella spp. 5123221801 2015-07	Nachweis von <i>Salmonella</i> spp. mit dem BacGene PCR-System (hier Lebensmittel)
BIOTECON foodproof® Alicyclobacillus Detection Kit 2012-03	Qualitativer und paralleler Nachweis von <i>Alicyclobacillus</i> spp. und <i>A. acidoterrestris</i> DNA mittels multiplex real-time PCR-System
BIORAD™ iQ-Check® STEC VirX Code: 808474 2015-05	Qualitativer multiplex real-time PCR Test für den Nachweis der Virulenzgene <i>stx1/2</i> sowie <i>eae</i> in Shiga-Toxin produzierenden <i>Escherichia coli</i>

1.4 Bestimmung von *Listeria* spp. und Salmonellen mittels Fluoreszenzimmunoassay *

ASU L 00.00-66 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln mittels enzymgebundenem Fluoreszenzimmunoassay (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10121, Ausgabe August 2000)
BIOMERIEUX 06984 V 2015-01	Nachweis von Salmonellen SLM in Lebensmitteln durch enzymgebundenen Fluoreszenzimmunoassay
BIOMERIEUX 11600 P 2016-10	Automatisierter qualitativer Test für <i>Listeria monocytogenes</i> II LMO2 durch enzymgebundenen Fluoreszenzimmunoassay

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18662-01-00

1.5 Bestimmung von Hemmstoffen mittels Hemmstofftests

<p>AVV LmH Anlage 4, Punkt 3.9 zuletzt geändert 2011-03</p>	<p>Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygiene-vorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis, Untersuchung auf Hemmstoffe in Muskulatur, Niere und Leber, Dreiplattenhemmstofftest</p>
---	---

2 Untersuchung von Futtermitteln

2.1 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchung *

<p>ISO 4833-1 2013-09</p>	<p>Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählverfahren bei 30°C mittels Gussplattenverfahren</p>
<p>ISO 21527-1 2008-07</p>	<p>Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95</p>
<p>ISO 21527-2 2008-07</p>	<p>Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95</p>
<p>DIN ISO 16649-1 2009-12</p>	<p>Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β-Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 1: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit Membranen und 5-Brom-4-Chlor-3-Indol-β-D-Glucuronid (ISO 16649-1:2001)</p>
<p>DIN EN ISO 21528-2 2017-09</p>	<p>Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren (ISO 21528-2:2017)</p>
<p>DIN EN ISO 6579-1 2017-07</p>	<p>Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (ISO 6579-1:2017)</p>
<p>DIN EN ISO 7937 2004-11</p>	<p>Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens - Koloniezählverfahren (ISO 7937:2004)</p>

2.2 Bestimmung von Listeria und Salmonellen mittels real-time PCR *

Du Pont™ BAX® System D14368501 2010-09	Nachweis von Salmonellen aus Futtermitteln mit dem BAX PCR-System
BACGene Salmonella spp. 5123221801 2015-07	Nachweis von Salmonella spp. mit dem BacGene PCR-System (hier Futtermittel)
Du Pont™ BAX® System D14306040 2013-01	Nachweis von Salmonellen aus Futtermitteln mit dem real-time BAX PCR-System
BAGGene Listeria 5123222001 2017-01	Nachweis von Listeria monocytogenes aus Lebensmitteln und Futtermitteln mit dem BacGene PCR-System
BAGGene Listeria 5123222101 2017-01	Nachweis von Listeria spp. aus Lebensmitteln und Futtermitteln mit dem BacGene PCR-System.
BAGGene Listeria 5123221901 2017-01	Nachweis von Listeria Multiplex aus Lebensmitteln und Futtermitteln mit dem BacGene PCR-System

3 Mikrobiologische Untersuchungen von pharmazeutischen Rohstoffen und Kosmetika

Europäisches Arzneibuch (EUAB), 7. Ausgabe, Grundwerk 2012 vom 02.08.2011 2011-08	Prüfung auf mikrobielle Verunreinigungen bei nicht sterilen Produkten - Zählung der gesamten, lebensfähigen, aeroben Keime (Abweichung: <i>Verwendung des Inhibitor Cocktails „Diana peptone“ gem. Elmer Engelhard et al. 2011</i>)
Europäisches Arzneibuch (EUAB), 5. Ausgabe 2005 (5.0), Nachtrag 5.1 - 5.7 2005-11	Prüfung auf mikrobielle Verunreinigungen bei nicht sterilen Produkten - Nachweis bestimmter Mikroorganismen - Enterobakterien und bestimmte andere gramnegative Bakterien, Escherichia coli, Salmonellen, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Prüfung der nutritiven und selektiven Eigenschaften der Nährmedien und der Gültigkeit der beim Nachweis bestimmter Mikroorganismen verwendeten Methode, Clostridien (Abweichung: <i>Verwendung des Inhibitor Cocktails „Diana peptone“ gem. Elmer Engelhard et al. 2011</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18662-01-00

4 Mikrobiologische und molekularbiologische Untersuchungen an Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen sowie von Umgebungsproben im Lebensmittel- und Futtermittelbereich

4.1 Hemmstofftest

DIN EN 1104 2005-11	Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Bestimmung des Übergangs antimikrobieller Bestandteile
------------------------	--

4.2 Mikrobiologische Untersuchung

ASU B 80.00-1 1998-01	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 1: Quantitatives Tupfverfahren
--------------------------	--

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

ASU B 80.00-3 1998-01	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit nährbodenbeschichteten Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren)
--------------------------	--

4.3 Molekularbiologische Untersuchung

Du Pont™ BAX® System D14368501 2010-09	Nachweis von Salmonella spp. mit dem BAX PCR-System
--	---

BACGene Salmonella spp. 5123221801 2015-07	Nachweis von Salmonella spp. mit dem BacGene PCR-System
--	---

BAGGene Listeria 5123222001 2017-01	Nachweis von Listeria monocytogenes mit dem BacGene PCR-System
---	--

Ausstellungsdatum: 11.06.2020

Gültig ab: 11.06.2020

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18662-01-00

BAGGene Listeria 5123222101 2017-01	Nachweis von Listeria spp. mit dem BacGene PCR-System.
BAGGene Listeria 5123221901 2017-01	Nachweis von Listeria Multiplex mit dem BacGene PCR-System
BIORAD™ iQ-Check® STEC VirX Code: 808474 2015-05	Qualitativer multiplex real-time PCR Test für den Nachweis der Virulenzgene stx1/2 sowie eae in Shiga-Toxin produzierenden Escherichia coli

5 Untersuchungen von Trinkwasser, Mineral-, Quell- und Tafelwasser sowie Schwimm- und Badebeckenwasser

5.1 Probenahme

DIN EN ISO 5667-1 (A 4) 2007-04	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 1: Anleitung zur Erstellung von Probenahmeprogrammen und Probenahmetechniken
DIN ISO 5667-5 (A 14) 2011-02	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen
DIN EN ISO 5667-3 (A 21) 2013-03	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 3: Konservierung und Handhabung von Wasserproben
DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen
DIN 19643-1 2012-11	Aufbereitung von Schwimm- und Badebeckenwasser - Teil 1: Allgemeine Anforderungen (<i>hier nur Probenahme</i>)

5.2 Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen *

DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen; Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium (Koloniezahl bei 22 °C und 36 °C)
----------------------------------	---

Ausstellungsdatum: 11.06.2020

Gültig ab: 11.06.2020

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18662-01-00

DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von <i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Membranfiltrationsverfahren
DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09	Wasserbeschaffenheit - Zählung von <i>Escherichia coli</i> und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wässer mit niedriger Begleitflora
DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken - Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration
DIN EN ISO 11731 (K 22) 2019-03	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Legionellen (Abweichung: <i>Anwendung nur für gering belastete Wässer</i>)
DIN EN ISO 14189 (K 24) 2016-11	Wasserbeschaffenheit - Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> - Verfahren mittels Membranfiltration
ASU L 59.00-1 1988-05	Nachweis von <i>Escherichia coli</i> und coliformen Keimen in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser; Referenzverfahren
ASU L 59.00-2 1988-05	Nachweis von Fäkalstreptokokken in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser; Referenzverfahren
ASU L 59.00-3 1988-05	Nachweis von <i>Pseudomonas aeruginosa</i> in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser; Referenzverfahren
ASU L 59.00-4 1988-05	Nachweis von sulfitreduzierenden, sporenbildenden Anaerobiern in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser; Referenzverfahren
ASU L 59.00-5 1988-05	Bestimmung der Koloniezahl in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser; Referenzverfahren
TrinkwV §15 Absatz (1c)	Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium (Koloniezahl bei 22 °C und 36 °C)
UBA Empfehlung 2018-12	Systemische Untersuchungen von Trinkwasser-Installationen auf Legionellen nach Trinkwasserverordnung - Probenahme, Untersuchungsgang und Angabe des Ergebnisses

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18662-01-00

5.3 Chemische Untersuchungen von Schwimm- und Badebeckenwasser

- DIN EN ISO 10523 (C 5) Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des pH-Werts
2012-04
- DIN EN ISO 7393-2 (G 4-2) Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von freiem Chlor und
2000-04 Gesamtchlor - Teil 2: Kolorimetrisches Verfahren mit N,N-Diethyl-
1,4-Phenylendiamin für Routinekontrollen

6 Prüfverfahren nach der Trinkwasserverordnung - TrinkwV -

Probenahme

Verfahren	Titel
DIN ISO 5667-5 (A 14) 2011-02	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen
DIN EN ISO 5667-3 (A 21) 2013-03	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 3: Konservierung und Handhabung von Wasserproben
DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen
Empfehlung des Umweltbundesamtes 18. Dezember 2018	Beurteilung der Trinkwasserqualität hinsichtlich der Parameter Blei, Kupfer und Nickel

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) 2017-09
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) 2017-09
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

nicht belegt

Ausstellungsdatum: 11.06.2020

Gültig ab: 11.06.2020

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18662-01-00

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)	DIN EN ISO 14189 (K 24) 2016-11
5	Coliforme Bakterien	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09
6	Eisen	nicht belegt
7	Färbung (spektraler Absorptionskoeffizient Hg 436 nm)	nicht belegt
8	Geruch (als TON)	DIN EN 1622 (B 3) 2006-10 (Anhang C)
9	Geschmack	DEV B1/2 Teil 2 1971
10	Koloniezahl bei 22 °C	DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07 TrinkwV §15 Absatz (1c)
11	Koloniezahl bei 36 °C	DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07 TrinkwV §15 Absatz (1c)
12	Elektrische Leitfähigkeit	DIN EN 27888 (C 8) 1993-11
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	DIN EN ISO 10523 (C 5) 2012-04
20	Calcitlösekapazität	nicht belegt

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

Parameter	Verfahren
Legionella spec.	ISO 11731 2017-05 UBA Empfehlung 18. Dezember 2018

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

nicht belegt

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18662-01-00

Parameter, die nicht in den Anlagen 1 bis 3 der Trinkwasserverordnung 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
BS	British Standard
CEN	Comité Européen de Normalisation
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
EUAB	Europäisches Arzneibuch
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
NEN	Nederlandse Norm
TrinkwV	Trinkwasserverordnung
TS	Technical Specification
UBA	Umweltbundesamt
VA10 -xx-xxx	Hausverfahren der Eurofins INLAB GmbH