

# Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

## Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18711-05-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

**Gültig ab: 11.06.2019**

Ausstellungsdatum: 11.06.2019

Urkundeninhaber:

**Freie Universität Berlin  
Institut für Lebensmittelsicherheit und -hygiene  
Königsweg 69, 14163 Berlin**

Prüfungen in den Bereichen:

**mikrobiologische und ausgewählte histologische Untersuchungen von Lebensmitteln;  
ausgewählte mikrobiologische Untersuchungen von Einrichtungsgegenständen und  
Bedarfsgegenständen in Produktionsstätten im Lebensmittelbereich**

**Prüfungen im Bereich:**

Veterinärmedizin

**Prüfgebiet:**

Mikrobiologie

**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 aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.**

**Innerhalb der mit \*\*\* gekennzeichneten Akkreditierungsbereiche ist dem Prüflaboratorium, 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-18711-05-00**

**1 Lebensmittel**

**1.1 Bestimmung der geweblichen Zusammensetzung mittels histologischer Untersuchungen in Lebensmitteln \*\*\***

ASU L 06.00-13  
1989-12

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der geweblichen Zusammensetzung von Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren; Routineverfahren zur qualitativen und quantitativen histologischen Untersuchung  
(Abweichung: *Matrix auch weitere Lebensmittel; hier keine Färbung nach Bauer und Calleja zur Darstellung von Kohlenhydratkomponenten in TVP, hier keine Pseudoperoxidase-Färbung zum Nachweis der Färbung der Fleischerzeugnisse mit Blutpulver, hier keine quantitative histologische Untersuchung*)

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

ISO 10272-1  
2017-09

Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von *Campylobacter* spp - Teil 1: Nachweisverfahren

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/TS 21872-1  
2017-10

Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Bestimmung von *Vibrio* spp. - Teil 1: Nachweis von potentiell enteropathogenen *Vibrio parahaemolyticus*, *Vibrio cholerae* und *Vibrio vulnificus*

ASU L 00.00-20  
2018-03

Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen in Lebensmitteln

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

ASU L 00.00-32  
2018-03

Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von *Listeria monocytogenes* und von *Listeria* spp. - Teil 1: Nachweisverfahren

ASU L 00.00-55  
2004-12

Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (*Staphylococcus aureus* und anderen Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18711-05-00**

ASU L 00.00-132/1 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> in Lebensmitteln - Teil 1: Koloniezählverfahren mit Membranen und 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid
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>Matrix auch weitere Lebensmittel</i> )
ASU L 01.00-72 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung präsumtiver <i>Bacillus cereus</i> in Milch und Milchprodukten - Koloniezählverfahren bei 37 °C (Abweichung: <i>Matrix auch weitere Lebensmittel</i> )
ASU L 06.00-19 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Tropfplattenverfahren (Abweichung: <i>Matrix auch weitere Lebensmittel</i> )
ASU L 06.00-25 1987-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von <i>Enterobacteriaceae</i> in Fleisch; Tropfplattenverfahren (Abweichung: <i>Matrix auch weitere Lebensmittel</i> )
ASU L 06.00-31 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Laktobazillen in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Abweichung: <i>Matrix auch weitere Lebensmittel</i> )
ASU L 06.00-32 1992-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von <i>Enterococcus faecalis</i> und <i>Enterococcus faecium</i> in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Abweichung: <i>Matrix auch weitere Lebensmittel</i> )
ASU L 06.00-35 1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Abweichung: <i>Matrix auch weitere Lebensmittel</i> )
ASU L 06.00-39 1994-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Plattengussverfahren (Referenzverfahren) (Abweichung: <i>Matrix auch weitere Lebensmittel</i> )
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von <i>Pseudomonas</i> spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Abweichung: <i>Matrix auch weitere Lebensmittel</i> )

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18711-05-00**

**2 Nachweis von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen von Einrichtungsgegenständen und Bedarfsgegenständen in Produktionsstätten im Lebensmittelbereich \***

ASU L 00.00-20 Anhang D 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis von <i>Salmonella</i> spp. in Lebensmitteln - Anhang D: Nachweis von <i>Salmonella enterica</i> subspecies <i>enterica</i> Serovare Typhi und Paratyphi in Tierkot und in Umgebungsproben aus der Primärproduktion
DIN 10113-1 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 1: Quantitatives Tupfverfahren
DIN 10113-3 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren)

**3 Veterinärmedizin**

**Prüfgebiet: Mikrobiologie**

**Prüfart: Kulturelle Untersuchungen (inkl. Resistenztestungen)**

Analyt (Messgröße)	Untersuchungsmaterial (Matrix)	Untersuchungstechnik
Salmonellen	Tierkot, Geflügel-Sockentupfer	selektive Anreicherung

**verwendete Abkürzungen:**

ASU	Amtliche Sammlung der Untersuchungsverfahren
DIN	Deutsches Institut für Normung e.V.
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization