

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18714-02-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 18.08.2020

Ausstellungsdatum: 18.08.2020

Urkundeninhaber:

**Stadt Hof
Veterinäramt Bakteriologische Fleischuntersuchungsstelle
Bürgerstraße 18, 95028 Hof**

Prüfungen in den Bereichen:

**kulturelle mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln sowie von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen;
mikrobiologische Prüfsysteme zur Untersuchung von Hemmstoffen in Schlachttierproben;
immunologische Untersuchungen von Bakterien in Lebensmitteln;
pH-Wertmessung in Fleisch- und Fleischerzeugnissen**

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.

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.

Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich.

verwendete Abkürzungen: siehe letzte Seite

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18714-02-00

1 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln, insbesondere von Fleisch, Fleischerzeugnissen und Schlachtkörpern

1.1 Probenvorbereitung für mikrobiologische Untersuchungen von tierischen und pflanzlichen Lebensmitteln durch Homogenisierung und Verdünnungsreihen *

ASU L 00.00-54
2004-12

Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen

ASU L 00.00-89
2014-02

Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln - Spezifische Regeln für die Vorbereitung von anderen Erzeugnissen als Milch und Milcherzeugnisse, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse

ASU L 06.00-16
2004-12

Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen; Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen

1.2 Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen - Nachweis und Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen in Schlachtkörpern und tierischen und pflanzlichen Lebensmitteln *

ASU L 00.00-20
2008-12

Untersuchung von Lebensmitteln -Horizontales Verfahren zum Nachweis von Salmonella spp. in Lebensmitteln

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 00.00-88/2
2015-06

Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren
(Abweichung: *Spatelverfahren*)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18714-02-00

ASU L 00.00-132/2 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezählverfahren mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid
ASU L 00.00-133/2 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezähltechnik (Abweichung: <i>Spatelverfahren</i>)
ASU L 06.00-18 1984-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30°C; Spatel- und Plattengußverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-24 1987-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch; Spatelverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-32 1992-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-35 1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; 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 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen
AVV LmH Anlage 4, Punkt 3.4 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; Direktes Ausstrichverfahren auf festen Nährmedien zur semiquantitativen Bestimmung des sonstigen Keimgehaltes

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18714-02-00

<p>AVV LmH Anlage 4, Punkt 3.5 zuletzt geändert 2014-10-20</p>	<p>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; Untersuchungen auf Rotlauf</p>
<p>AVV LmH Anlage 4, Punkt 3.6 zuletzt geändert 2014-10-20</p>	<p>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; Untersuchungen auf Salmonellen</p>
<p>AVV LmH Anlage 4, Punkt 3.7 zuletzt geändert 2014-10-20</p>	<p>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; Untersuchungen auf obligat anaerob wachsende grampositive Stäbchen (Clostridien)</p>
<p>AFNOR BRD 07/04-09/98 2014-07</p>	<p>RAPID'L.MONO Validated for the detection of <i>Listeria monocytogenes</i> and <i>Listeria</i> spp. in all human food products and production environment samples.</p>
<p>AFNOR BRD 07/05-09/01 2013-10</p>	<p>RAPID'L.MONO/Agar Validated for the enumeration of <i>Listeria monocytogenes</i> in all human food products and environmental samples</p>
<p>SOP-16 2016-04</p>	<p>Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln</p>

1.3 Kulturelle mikrobiologische Verfahren - Nachweis von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen *

<p>ASU B 80.00-1 1997-07</p>	<p>Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich – Teil 1: Quantitatives Tupfverfahren (Abweichung: <i>Qualitatives Verfahren</i>)</p>
<p>ASU B 80.00-3 1998-01</p>	<p>Untersuchung von Bedarfsgegenständen -Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmeverrichtungen, Abklatschverfahren</p>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18714-02-00

2 Mikrobiologische Prüfsysteme - Untersuchungen auf Hemmstoffe von Schlachttierproben

AVV LmH Anlage 4,
Punkt 3.9
zuletzt geändert
2014-10

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, Untersuchung auf Hemmstoffe in Muskulatur, Niere und Leber, Dreiplattenhemmstofftest

3 Nachweis von Bakterien in Lebensmitteln mittels Enzymimmunoassay (ELISA) *

BioMerieux Deutschland
GmbH
VIDAS® Salmonella
AFNOR2/32-10/119300912J
2016-07

VIDAS® Salmonella - Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln

BioMerieux Deutschland
GmbH
VIDAS® Listeria
monocytogenes
AFNOR 12/27-02/1014226H
2015-01

VIDAS® Listeria monocytogenes - Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln

BioMerieux Deutschland
GmbH
VIDAS® UP Listeria
AFNOR12/33-5/129300856F
2016-07

VIDAS® Listeria - Nachweis von Listerien in Lebensmitteln

4 Bestimmung des pH-Wertes in Fleisch- und Fleischerzeugnissen

ASU L 06.00-2
1980-09

Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18714-02-00

verwendete Abkürzungen:

AFNOR	Association Française de Normalisation
ASU	Amtliche Methodensammlung nach § 64 LFGB
AVV LmH	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
DIN	Deutsches Institut für Normung e.V.
EG	Europäische Gemeinschaft
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
LFGB	Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch
SOP	Hausmethode Stadt Hof, Veterinäramt Bakteriologische Fleischuntersuchungsstelle
VO	Verordnung