

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 22.04.2020

Ausstellungsdatum: 22.04.2020

Urkundeninhaber:

**Landesamt für Verbraucherschutz
Konrad-Zuse-Straße 11, 66115 Saarbrücken**

Prüfungen in den Bereichen:

**sensorische, physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische, histologische, molekularbiologische, mikroskopische und visuelle Untersuchungen von Lebensmitteln;
sensorische, physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische und visuelle Untersuchungen von Bedarfsgegenständen;
sensorische, physikalische, physikalisch-chemische, chemische und mikrobiologische Untersuchungen von Kosmetika;
Untersuchungen von Fleisch auf Trichinen nach DVO (EU) 2015/1375;**

Veterinärmedizin

Prüfgebiete: Mikrobiologie, Virologie, Parasitologie, Pathologie

Innerhalb der mit */ angegebenen 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 Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.**

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.**

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-19084-02-00

ASU L 06.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (Abweichung: <i>Matrix auch andere feste und halb feste Lebensmittel</i>)
ASU L 06.00-6 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren (Abweichung: <i>Matrix auch andere feste und halb feste Lebensmittel; Durchführung mit Aufschluss- und Extraktionsapparatur der Fa. Gerhard</i>)
ASU L 13.07.12-1 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an polaren Bestandteilen in Frittierfetten
ASU L 16.00-5 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Getreideerzeugnissen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie
ASU L 16.01-1 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreidemehl
ASU L 16.01-2 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Getreidemehl
ASU L 16.03-1 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreideschrot
ASU L 16.03-2 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Getreideschrot
ASU L 17.00-1 1982-05 Berichtigung 2002-12	Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Abweichung: <i>Matrix auch andere pflanzliche Lebensmittel; geringere Einwaage ca. 3 g</i>)
ASU L 17.00-3 Berichtigung 2002-12	Bestimmung der Asche in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen; Berichtigung (Abweichung: <i>Matrix auch andere pflanzliche Lebensmittel</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00

ASU L 17.00-4 Berichtigung 2017-10	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen; Berichtigung (Abweichung: <i>Matrix auch Schokolade und andere pflanzliche Lebensmittel; geringere Einwaage ca.5 g, Aufschluss- und Extraktionsapparatur der Fa. Gerhard</i>)
ASU L 18.00-4 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Asche in Feinen Backwaren
ASU L 18.00-5 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Feinen Backwaren (Abweichung: <i>Matrix auch Schokolade und andere pflanzliche Lebensmittel; geringere Einwaage ca.5 g, Aufschluss- und Extraktionsapparatur der Fa. Gerhard</i>)
ASU L 18.00-12 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Trocknungsverlustes in Feinen Backwaren
ASU L 18.00-23 2016-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trocknungsverlustes in speziellen Feinen Backwaren (Seesandmethode)
ASU L 22.00-3 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Teigwaren nach - Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie (Abweichung: <i>Matrix Getreideerzeugnisse</i>)
ASU L 22.02/04-4 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trockenmassegehaltes in getrockneten Teigwaren
ASU L 22.02/04-5 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trockenmassegehaltes in feuchten Teigwaren
ASU L 31.00-4 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Frucht- und Gemüsesäften
ASU L 44.00-4 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Schokolade (Abweichung: <i>Matrix auch Teigwaren</i>)
ASU L 47.00-1 1992-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Massenverlustes von ungemahlenem Tee bei 103 °C (<i>zurückgezogenes Dokument</i>) (Abweichung: <i>Matrix Tee allgemein</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00

ASU L 47.00-3 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamtasche von Tee
ASU L 47.00-5 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Untersuchung von Tee; Bestimmung der säureunlöslichen Asche
ASU L 53.00-4 1996-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten - Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche
VO (EG) Nr. 2870/2000 Anhang Nr. II zuletzt geändert 2002-12-04	Verordnung mit gemeinschaftlichen Referenzanalysemethoden für Spirituosen: Bestimmung des Gesamt-Trockenextrakts von Spirituosen mittels Gravimetrie
CU-P.005.01 2018-04	Bestimmung des Abtropfgewichtes von Lebensmitteln in Aufgussflüssigkeiten und von Tiefkühlprodukten
CU-0.P.002.01 2013-12	Ermittlung der Füllmenge von Lebensmittel-Fertigpackungen
CU-5.P.501.01 2013-12	Bestimmung der Masse von Tabletten und Kapselinhalt bei Nahrungsergänzungsmitteln
CU-7.P.106.01 2012-10	Bestimmung von wertgebenden Bestandteilen in pflanzlichen Lebensmitteln / Sichtprüfung und gravimetrische Bestimmung

1.1.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kennzahlen mittels titrimetrischer Untersuchungen in Lebensmitteln **

ASU L 01.00-7 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Säuregrades von Milch und flüssigen Milchprodukten
ASU L 01.00-10 2016-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Milch- und Milcherzeugnissen – Teil 1: Kjeldahl-Verfahren und Berechnung des Rohproteingehaltes
ASU L 03.00-11 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Chloridgehaltes in Käse und Schmelzkäse - Potentiometrisches Verfahren

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00

ASU L 06.00-7 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren (Abweichung: <i>Matrix: auch andere feste und halbfeste Lebensmittel</i>)
ASU L 07.00-5/1 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen - Potentiometrische Endpunktbestimmung (Abweichung: <i>ohne Klärung und Verdünnung; bei 55°C gerührt; Matrix auch andere feste und halbfeste Lebensmittel</i>)
ASU L 07.00-41 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Nichtprotein-Stickstoffsubstanz in Fleischerzeugnissen
ASU L 10.00-3 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gehaltes von flüchtigen stickstoffhaltigen Basen (TVB-N) in Fischen und Fischerzeugnissen; Referenzverfahren (Abweichung: <i>Matrix auch Krebs- und Weichtiere</i>)
ASU L 13.00-6 1991-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Peroxidzahl in Fetten und Ölen; Verfahren nach Wheeler; Verfahren nach Sully (<i>zurückgezogenes Dokument</i>) (Abweichung: <i>Durchführung nur gemäß Verfahren nach Wheeler</i>)
ASU L 17.00-2 Berichtigung 2002-12	Bestimmung des Säuregrades in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen; Berichtigung
ASU L 17.00-6 Berichtigung 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Abweichung: <i>Erweiterung auf andere pflanzliche Lebensmittel; geringere Einwaage ca. 5g auf 200 ml</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00

ASU L 17.00-15 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen - Kjeldahl-Verfahren (Abweichung: <i>Erweiterung auf andere pflanzliche Lebensmittel; 40 ml konz. Schwefelsäure zum Aufschluss, Katalysatorgemisch, Vorlage 100ml ges. Borsäure, Titration mit 0,2mol HCL Titrimo Methrom</i>)
ASU L 18.00-7 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Feinen Backwaren (Abweichung: <i>Erweiterung auf andere pflanzliche Lebensmittel; geringere Einwaage ca. 5g auf 200 ml</i>)
ASU L 18.00-13 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Feinen Backwaren - Kjeldahl-Verfahren (Abweichung: <i>Erweiterung auf andere pflanzliche Lebensmittel; 40 ml konz. Schwefelsäure zum Aufschluss, Katalysatorgemisch, Vorlage 100ml ges. Borsäure, Titration mit 0,2mol HCL Titrimo Methrom</i>)
ASU L 26.04-1 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Chlorid in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake zur Berechnung von Kochsalz in Sauerkraut (Abweichung: <i>Matrix auch andere flüssige Lebensmittel</i>)
ASU L 26.04-5 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der flüchtigen Säuren in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut
ASU L 31.00-3 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der titrierbaren Säure von Frucht- und Gemüsesäften
ASU L 31.00-8 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Formolzahl von Frucht- und Gemüsesäften
ASU L 31.00-11 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Zuckergehaltes vor und nach Inversion in Fruchtsäften (Luff-Schoorl-Methode) (Abweichung: <i>Matrix auch andere flüssige Lebensmittel; potentiometrische Titration, Neutralisation mit NaOH</i>)
ASU L 40.00-6 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an freier Säure
ASU L 43.08-2 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Ammoniumchlorid in Lakritzerzeugnissen; Wasserdampfdestillation und titrimetrische Bestimmung (Abweichung: <i>direkte Einwaage der Probe in Destillationsröhre</i>)

Ausstellungsdatum: 22.04.2020

Gültig ab: 22.04.2020

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00

VO (EG) Nr. 2568/91 Anhang II zuletzt geändert 2015-10	Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 der Kommission vom 11. Juli 1991 über die Merkmale von Olivenölen und Olivenesterölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung - Bestimmung der freien Fettsäuren, Kaltverfahren (Abweichung: <i>Matrix auch Fette und Öle</i>)
OIV-MA-AS313-01 R2015	Bestimmung der Gesamtsäure in Wein (Abweichung: <i>Probenvolumen 50 ml, Titrationslösung 0,25 mol/l</i>)
OIV-MA-AS313-02 R2015	Bestimmung von flüchtiger Säure in Wein (Abweichung: <i>Es erfolgt keine Korrektur des SO₂-Gehaltes</i>)
SLMB Nr. 938.1 2002-01	Bestimmung der freien schwefligen Säure in Gärungssessig (Abweichung: <i>Matrix Wein</i>)
CU-4.P.009.01 2013-12	Bestimmung des Gehaltes an Schwefeldioxid in Lebensmittel - Titrationsmethode
CU-7.P.153.02 2013-11	Bestimmung des Säuregrads in Getreidemehl und -schrot und Teigwaren mittels Titration

1.1.5 Bestimmung physikalischer Kenngrößen mittels refraktometrischer Untersuchungen in Lebensmitteln *

ASU L 30.00-2(EG) 1993-08	Untersuchung von Lebensmitteln; Refraktometermethode zur Bestimmung des Gehalts an löslichem Trockenstoff in Verarbeitungserzeugnissen aus Obst und Gemüse (<i>zurückgezogenes Dokument</i>)
ASU L 31.00-16 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an löslicher Trockensubstanz in Frucht- und Gemüsesäften - Refraktometrisches Verfahren
ASU L 40.00-2 1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Untersuchung von Honig; Bestimmung des Wassergehaltes; Refraktometrisches Verfahren (<i>zurückgezogenes Dokument</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00

1.1.6 Bestimmung physikalischer Kenngrößen mittels densitometrischer Untersuchungen in Lebensmitteln *

ASU L 36.00-4 1986-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Ermittlung des Stammwürzegehaltes von Bier aus dem Gehalt an Alkohol und wirklichem Extrakt; Destillationsmethode (Abweichung: <i>Alkohol und Extrakt mittels Biegeschwinger bestimmt</i>)
OIV-MA-AS312-01A 2009-07	International Methods of Analysis of Wines and Musts - Bestimmung des Alkoholgehaltes von Wein (Abweichung: <i>ohne Neutralisation, Probemenge 50 ml</i>)
VO (EG) Nr. 2870/2000 Anhang I, Anlage I 2000-12	Verordnung mit gemeinschaftlichen Referenzanalysemethoden für Spirituosen - Bestimmung des Alkoholgehalts in Volumen von Spirituosen - Anlage I: Vorbereitung des Destillats (Abweichung: <i>Verwendung einer Wasserdampfdestillationsapparatur, Verringerung des Probeneinsatzes</i>)
VO (EG) Nr. 2870/2000 Anhang I, Anlage II Methode B 2000-12	Verordnung mit gemeinschaftlichen Referenzanalysemethoden für Spirituosen - Bestimmung des Alkoholgehalts in Volumen von Spirituosen - Anlage II: Messung der Volumenmasse des Destillats - Methode B: Bestimmung des tatsächlichen Alkoholgehalts von Spirituosen - Elektronische Dichtemessung (gestützt auf die Frequenz der Schwingung in der Zelle eines Biegeschwingers) (Abweichung: <i>Verwendung einer Wasserdampfdestillationsapparatur, Verringerung des Probeneinsatzes</i>)
CU-4.P.001.02 2014-4	Bestimmung der Dichte, relativen Dichte und des Brechungsindex mit einer Biegeschwinger/ Refraktometer-Kombination in flüssigen Lebensmitteln

1.1.7 Bestimmung physikalischer Kenngrößen mittels thermischer Untersuchungen in Lebensmitteln ***

ASU L 01.00-29 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gefrierpunktes von Milch; Thermistor-Kryoskop-Verfahren
---------------------------	--

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00

1.1.10 Lumineszenzbestimmung ***

ASU L 00.00-43 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Thermolumineszenzverfahren zum Nachweis von bestrahlten Lebensmitteln, von denen Silikatminerale isoliert werden können
---------------------------	--

1.1.11 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Infrarotspektroskopie (NIR, FTIR) in Lebensmitteln **

CU-6.P.040.01 2013-07	Simultane Schnellbestimmung der Grundzusammensetzung von Wurst mittels NIR
--------------------------	--

CU.P.FF.041.01 2017-11	Simultane Schnellbestimmung der Grundzusammensetzung von Fleisch mittels NIR
---------------------------	--

CU.P.GE.119.01 2018-03	Untersuchungsverfahren zur Bestimmung von Wein- und Mostinhaltsstoffen mittels FTIR-Spektrometrie
---------------------------	---

1.1.12 Probenvorbereitung für physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln ***

ASU L 00.00-19/E 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementen und ihren Verbindungen in Lebensmitteln - Allgemeines und spezielle Festlegungen
-----------------------------	--

ASU L 06.00-1 1980-01	Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen zur chemischen Untersuchung
--------------------------	--

1.1.13 Kolorimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen in Lebensmitteln

CU.P.FF.034.01 2018-05	Halbquantitative Bestimmung von Ascorbinsäure in Fleischerzeugnissen mittels Schnelltest Merckoquant Ascorbinsäure-Test 1.10023.0001
---------------------------	--

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00

1.1.14 Allgemeine Prüfungen von Lebensmitteln ***

<p>AVV LmH Anlage 4, Punkt 8.2 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; Nachweis der Behandlung von frischem Fleisch</p>
--	--

1.1.15 Identifizierung von Mikroorganismen mittels Massenspektrometrie (MALDI-TOF) in Lebensmitteln

<p>VMU.P.004.01 2018-01</p>	<p>Identifizierung von Mikroorganismen mittels MALDI-TOF Massenspektrometrie</p>
---------------------------------	--

1.2 Visuelle Untersuchungen von Lebensmitteln

1.2.1.1 Nachweis von Nematoden in Fisch mittels einfach visueller Untersuchungen von Lebensmitteln **

<p>VMU-2.P.LMF.407.01 2013-04-11</p>	<p>Nachweis von Nematodenlarven im Fischmuskelfleisch durch Verdauung</p>
--	---

<p>VMU-2.P.LMF.408.01 2013-04</p>	<p>Nachweis von Nematoden mittels Sichtkontrolle und Durchleuchtung (nicht destruktive Untersuchung) von Fisch und Fischfilets</p>
---------------------------------------	--

1.2.2 Bestimmung von Qualitätsparametern, Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen, Kontaminanten und Fremdbestandteilen in Lebensmitteln mittels optischer Mikroskopie **

<p>CU.P.FF.032.01 2017-11</p>	<p>Mikroskopischer Nachweis von Cellulosefasern in Fleischerzeugnissen, Mikroskopie</p>
-----------------------------------	---

<p>CU.P.003 2018-03</p>	<p>Mikroskopische Untersuchung von Lebensmitteln auf Identität, Verunreinigungen, Verfälschungen und Schädlingsbefall</p>
-----------------------------	---

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

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

Ausstellungsdatum: 22.04.2020

Gültig ab: 22.04.2020

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00

1.4 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln

1.4.1 Nachweis von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln **

ISO 15214 1998-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30 °C
ISO 21872-1 2017-10	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis von potentiell enteropathogenen <i>Vibrio parahaemolyticus</i> , <i>Vibrio cholerae</i> und <i>Vibrio vulnificus</i>
ISO/TS 11059 (IDF/RM 225:2009) 2009-08	Milch und Milcherzeugnisse - Verfahren zur Zählung von <i>Pseudomonas</i> spp. (Abweichung: <i>Nähragar Rhapsody</i> , <i>Bebrütungstemperatur 30 °C</i>)
DIN CEN ISO/TS 13136 2013-04 DIN SPEC 10794 2013-04	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Real-time-Polymerase-Kettenreaktion (PCR) zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von Shiga-Toxin bildenden <i>Escherichia coli</i> (STEC) und Bestimmung der Serogruppen O157, O111, O26, O103 und O145 (Abweichung: <i>hier nur kulturelles Verfahren</i>)
DIN EN ISO 22964 2017-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis von <i>Cronobacter</i> spp.
DIN EN ISO 4833-2 2014-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren (ISO 4833-2:2013 + Cor. 1:2014); Deutsche Fassung EN ISO 4833-2:2013 + AC:2014
DIN EN ISO 6579-1 2017-07	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von <i>Salmonella</i> spp.
DIN EN ISO 10272-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Campylobacter</i> spp. - Teil 1: Nachweisverfahren
DIN EN ISO 10273 2017-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis von pathogenen <i>Yersinia enterocolitica</i>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00

DIN EN ISO 11290-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria spp.</i> - Teil 1: Nachweisverfahren (Abweichung: <i>Brilliance Listeria Agar/OCLA</i> anstatt <i>Listerien-Agar</i> nach Ottaviani und Agosti ALOA)
DIN EN ISO 11290-2 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria spp.</i> - Teil 2: Zählverfahren (Abweichung: <i>Brilliance Listeria Agar/OCLA</i> anstatt <i>Listerien-Agar</i> nach Ottaviani und Agosti ALOA)
DIN EN ISO 16649-3 2018-01	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von β -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> - Teil 3: Nachweis und Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl unter Verwendung von 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid
ASU L 00.00-33 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 30 °C
ASU L 00.00-55 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar
ASU L 00.00-57 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren
ASU L 00.00-90 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis von präsumtiv pathogenen <i>Yersinia enterocolitica</i> (Abweichung: <i>Anreicherung nur über PSB-Bouillon</i>) (zurückgezogenes Dokument)
ASU L 00.00-92 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Verotoxin-bildenden <i>Escherichia (E.) coli</i> -Stämmen (VTEC) in Lebensmitteln tierischer Herkunft
ASU L 00.00-107/2 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Campylobacter spp.</i> ; Teil 2: Koloniezählverfahren

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00

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 (Abweichung: <i>Oberflächenverfahren</i>)
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren (Abweichung: <i>Oberflächenverfahren, Matrix auch andere tierische und nicht-tierische Lebensmittel</i>)
ASU L 06.00-24 1987-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Abweichung: <i>Matrix auch Fisch- und Fischerzeugnisse</i>)
ASU L 06.00-32 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Abweichung: <i>Matrix auch tierische Lebensmittel; auch Rhapsody-Agar bei Bebrütungstemperatur 30 °C</i>)
ASU L 07.00-37 1987-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 08.00-29 1987-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Enterobacteriaceae in Wurstwaren; Spatelverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 25.00-6 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli (STEC) in frischen pflanzlichen Lebensmitteln - Multiplex real-time PCR-Verfahren (Abweichung: <i>hier nur kulturelle Anreicherung</i>)
Min/TafelwV, Anlage 2, Punkt 1.1b zuletzt geändert 05.07.2017	Verordnung über natürliches Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser (Mineral- und Tafelwasser-Verordnung) - Mikrobiologische Untersuchungsverfahren - Nachweis von Escherichia coli in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser, Membranfiltration

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00

Min/TafelWV, Anlage 2, Punkt 1.2 b zuletzt geändert 05.07.2017	Verordnung über natürliches Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser (Mineral- und Tafelwasser-Verordnung) - Mikrobiologische Untersuchungsverfahren - Nachweis von coliformen Keimen in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser, Membranfiltration
Min/TafelWV, Anlage 2, Punkt 2 b zuletzt geändert 05.07.2017	Verordnung über natürliches Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser (Mineral- und Tafelwasser-Verordnung) - Mikrobiologische Untersuchungsverfahren - Untersuchung auf Faekalstreptokokken in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser, Membranfiltration
Min/TafelWV, Anlage 2, Punkt 3 b zuletzt geändert 05.07.2017	Verordnung über natürliches Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser (Mineral- und Tafelwasser-Verordnung) - Mikrobiologische Untersuchungsverfahren - Untersuchung auf Pseudomonas aeruginosa in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser, Membranfiltration
Min/TafelWV, Anlage 2, Punkt 4 a zuletzt geändert 05.07.2017	Verordnung über natürliches Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser (Mineral- und Tafelwasser-Verordnung) - Mikrobiologische Untersuchungsverfahren - Untersuchung auf sulfitreduzierende, Sporen bildende Anaerobier in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser, Membranfiltration
Min/TafelWV, Anlage 2, Punkt 5.1 zuletzt geändert 05.07.2017	Verordnung über natürliches Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser (Mineral- und Tafelwasser-Verordnung) - Mikrobiologische Untersuchungsverfahren - Bestimmung der Koloniezahl in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser, Bestimmung der Koloniezahl, Gelatinenährboden
BfR-Referenzmethode NRL-Staph 2018-09	Qualitatives Nachweisverfahren von Methicillin-resistenten Staphylococcus aureus (MRSA) in Lebensmitteln, Tier- und Umweltproben (Abweichung: <i>nur Lebensmittel</i>)
VMU-2.P.LMF.302.01 2018-05	Sterilitätsüberprüfung von Konserven
VMU.P.LM.412.01 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Verfahren für die Zählung von Enterobacteriaceae in festgelegten Lebensmittelkategorien bzw. – arten nicht tierischer Herkunft

Ausstellungsdatum: 22.04.2020

Gültig ab: 22.04.2020

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00

3M™ Petrifilm™
Zählplatte für
Enterobacteriaceae 6420/6421
2017-12

Nachweis und Zählung von Enterobakterien in Lebensmitteln
mittels Petrifilm™ Plattenplattform

3M™ Petrifilm™ Select
Zählplatte für E. coli Bakterien
6434/6435
2015-08

Nachweis und Zählung von E. coli in Lebensmitteln mittels
Petrifilm™ Plattenplattform

1.4.2 Mechanische Probenvorbereitung für mikrobiologische Untersuchungen von Bakterien *

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

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
(zurückgezogenes Dokument)

ASU L 10.00-10
2004-12

Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von
Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und
Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen -
Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und
Fischerzeugnissen
(zurückgezogenes Dokument)

1.5 Histologische Untersuchungen von Lebensmitteln auf ihre Zusammensetzung ***

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

VMU-2.P.LMF.404.01
2012-10

Histologische Bestimmung von Trüffel in Lebensmitteln
tierischer Herkunft - Mikroskopie

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00

2.1.2 Bestimmung von Materialien und Elementen mittels Röntgenfluoreszenzanalyse (RFA) in Bedarfsgegenständen **

CU-3.P.B.007.02 2013-10	Polyvinylchlorid (PVC)-Identifizierung von Kunststoffen mittels Röntgenfluoreszenzanalyse (RFA)
CU-3.P.B.008.02 2013-10	Vorprobe zur Identifizierung von metallischen Werkstoffen (Legierungen) mittels Röntgenfluoreszenzanalyse (RFA)
CU-3.P.B.022.02 2013-11	Screening zur Bestimmung von Elementen in Bedarfsgegenständen mittels Röntgenfluoreszenzanalyse (RFA)

2.1.3 Bestimmung von Materialien mittels Infrarotspektroskopie in Bedarfsgegenständen

CUP.B.006.01 2016-12	Materialanalyse mittels Fourier-Transformations- Infrarotspektroskopie (FT-IR)
-------------------------	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00

2.1.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Photometrie in Bedarfsgegenständen **

DIN EN 717-3 1996-05	Holzwerkstoffe - Bestimmung der Formaldehydabgabe – Teil 3: Formaldehydabgabe nach der Flaschen-Methode (Abweichung: <i>Bestimmung des Feuchtegehaltes kann bei Spielzeugproben entfallen, Prüfdauer von 24 Stunden anstatt 3 Stunden</i>)
ASU B 82.02-1 1985-06	Untersuchungen von Bedarfsgegenständen; Bestimmung der Formaldehydabgabe aus textilen Bedarfsgegenständen (Abweichung: <i>Ansetzen der Formaldehyd-Stammlösung und -Standardlösungen erfolgt gemäß der DIN EN 717-3, Benutzung anderer Glasgeräte und Filterhilfsmittel</i>)
ASU K 84.00-7(EG) 1991-09	Untersuchung von kosmetischen Mitteln; Nachweis und quantitative Bestimmung des freien Formaldehyds (Abweichung: <i>Matrix Wasch- und Reinigungsmittel</i>)
CU-3.P.B.004.01 2012-08	Vorprobe zur Polyvinylchlorid (PVC)-Identifizierung von Kunststoffen mittels Beilsteintest
CU-3.P.B.020.01 2012-09	Bestimmung der Formaldehyd-Abgabe in essigsauren Migraten von Lebensmittelbedarfsgegenständen
CU-3.P.B.021.01 2012-09	Bestimmung der Formaldehyd-Abgabe in Wasserextrakten von Lebensmittelbedarfsgegenständen aus Papier und Pappe

2.1.5 Bestimmung von Inhaltsstoffen und der Farblässigkeit mittels kolorimetrischer Untersuchungen von Bedarfsgegenständen **

DIN EN 20105-A03 1994-10	Textilien - Farbechtheitsprüfungen - Teil A03: Graumaßstab zur Bewertung des Anblutens
ASU B 80.56-3 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Bestimmung der Farbechtheit von gefärbtem Papier und Pappe (Abweichung: <i>Verwendung der Glasfaserpapiere MN 85/70 BF der Firma Macherey-Nagel, Verwendung der Speichelsimulanzlösung der DIN 53160, pH= 8,6</i>) (zurückgezogenes Dokument)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00

ASU B 82.02-13 2011-12	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung der Farblässigkeit von Gebrauchsgegenständen - Teil 2: Prüfung mit Schweißsimulanz (Abweichung: <i>Exsikkator durch wassergefüllte Schale im Trockenschrank ersetzt</i>)
ASU B 82.92-3 2011-12	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung der Farblässigkeit von Gebrauchsgegenständen - Teil 1: Prüfung mit Speichelsimulanz (Abweichung: <i>Exsikkator durch wassergefüllte Schale im Trockenschrank ersetzt</i>)
CU-3.P.B.004.01 2012-08	Vorprobe zur Polyvinylchlorid (PVC)-Identifizierung von Kunststoffen mittels Beilsteintest
CU-3.P.B.005.01 2012-08	Vorprobe zur Bestimmung der Nickel-Abgabe von Bedarfsgegenständen aus Metall bzw. metallischen Teilen von Bedarfsgegenständen mittels Wischtest

2.1.6 Probenvorbereitung

DIN EN 645 1994-01	Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln; Herstellung eines Kaltwasserextraktes (Abweichung: <i>Verwendung von 300 mL-Erlenmeyerkolben statt 500 mL-Erlenmeyerkolben</i>)
DIN EN 647 1994-01	Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln; Herstellung eines Heißwasserextraktes (Abweichung: <i>Verwendung von 300 mL-Erlenmeyerkolben statt 500 mL-Erlenmeyerkolben</i>)
CUP.B.032.01 2018-01	Bestimmung der Metall-Lässigkeiten in Wasserextrakten von Lebensmittelbedarfsgegenständen aus Papier und Pappe - Probenvorbereitung und Berechnung

2.2 Einfache visuelle Untersuchungen von Bedarfsgegenständen

CU-3.P.B.002.01 2012-08	Prüfung der Eignung von Lebensmittelbedarfsgegenständen
----------------------------	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00

2.3 Bestimmung von Bakterien auf Oberflächen von Bedarfsgegenständen und im Rahmen des Hygienemonitorings mittels kultureller Verfahren ***

DIN 10113-1 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich – Teil 1: Quantitatives Tupfverfahren
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 Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren)

3 Kosmetika

3.1 Nachweis von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Kosmetika ***

DIN EN ISO 16212 2017-09	Kosmetik - Mikrobiologie - Zählung von Hefen und Schimmelpilzen
DIN EN ISO 21149 2017-11	Kosmetik - Mikrobiologie - Zählung und Nachweis von aeroben mesophilen Bakterien
DIN EN ISO 22717 2016-05	Kosmetik - Mikrobiologie - Nachweis von Pseudomonas aeruginosa

4 Lebensmittel, Bedarfsgegenstände und Kosmetika

4.1 Sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika

4.1.1 Einfache beschreibende Prüfung von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika auf Aussehen, Geruch und Geschmack **

ASU L 00.90-6 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung
CU.P.KOS.009.01 2018-04	Sensorik von kosmetischen Mitteln

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00

CU-3.P.B.003.02 Sensorische Prüfung von Lebensmittelbedarfsgegenständen
2013-11

CU.P.B.001 Produktbeschreibung von Bedarfsgegenständen
2018-01

4.2 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika

4.2.1 Bestimmung von Elementen in Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen mittels Flammen-Atomabsorptionsspektrometrie **

ASU B 80.03-1(EG) Untersuchung von Bedarfsgegenständen; Grundregeln für die
1985-06 Bestimmung der Blei- und Kadmiumlössigkeit

ASU B 80.03-2(EG) Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Analysemethode zur
2007-03 Bestimmung der Blei- und Kadmiumlössigkeit - Anhang I der
Richtlinie 2005/31/EG der Kommission vom 29. April 2005 zur
Änderung der Richtlinie 84/500/EWG des Rates hinsichtlich einer
Erklärung über die Einhaltung der Vorschriften und hinsichtlich der
Leistungskriterien für die Methode zur Analyse von
Keramikgegenständen, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln
in Berührung zu kommen (2005/31/EG) (ABl. EG, Nr. L 110/36 vom
30. 04.2005)

ASU B 80.03-3 Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Silicatische Oberflächen
2008-10 - Teil 1: Bestimmung der Abgabe von Blei und Cadmium aus
keramischen Gegenständen

ASU B 80.03-4 Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Silicatische Oberflächen
2008-10 - Teil 2: Bestimmung der Abgabe von Blei und Cadmium aus
silicatischen Oberflächen ausgenommen keramischen
Gegenständen

ASU L 31.00-10 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gehalte an
1997-01 Natrium, Kalium, Calcium und Magnesium in Frucht- und
Gemüsesäften - Atomabsorptionsspektrometrisches Verfahren
(AAS)
(Abweichung: *Matrix Fruchtspeiseeis mit Bestimmung von Kalium
nach Veraschung, Anwendung auf andere Getränke, Gerät AAS mit
Xenonlampe als kontinuierliche Strahlungsquelle*)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00

OIV-MA-AS322-06
2009-07 International Methods of Analysis of Wines and Musts -
Bestimmung des Gehaltes an Kupfer in Wein (AAS)
(Abweichung: *AAS mit Xenonlampe als kontinuierliche
Strahlungsquelle*)

CU-4.P.213.02
2014-04 Bestimmung des Gehaltes an Eisen in Gemüseerzeugnissen
(AAS-Methode)

**4.2.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Dünnschichtchromatographie in
Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen ****

ASU L 06.00-15
1982-11 Nachweis von kondensierten Phosphaten in Fleisch und
Fleischerzeugnissen
(Abweichung: *Matrix auch Feinkostsalate, Fische, Fischerzeugnisse,
Krusten- und Schalentiere*)

CU-3.P.B.028.01
2012-09 Bestimmung von Dispersionsfarbstoffen in textilen
Materialien mittels HPTLC (qualitatives Verfahren)

CU.P.LMP.251.01
2016-11 Bestimmung der wasserlöslichen synthetischen
Farbstoffe in Lebensmitteln mittels DC

**4.2.3 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Photometrie in Lebensmitteln
und Kosmetika ****

ASU L 03.00-17
1990-12 Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des
Gesamtphosphorgehaltes von Käse und Schmelzkäse;
Spektralphotometrisches Verfahren

ASU L 06.00-8
2017-10 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des
Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und
Wurstwaren - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss
(Referenzverfahren)
(Abweichung: *Einwaage auf 10g erhöht, Hydrolysat auf 250 ml
aufgefüllt, Verdünnungsschritte werden angepasst*)

ASU L 06.00-9
2008-06 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des
Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen -
Photometrisches Verfahren
(Abweichung: *Matrix auch Feinkostsalate, Fische, Fischerzeugnisse,
Krusten- und Schalentiere*)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00

ASU L 07.00-13 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Citronensäure (Citrat) in Fleischerzeugnissen - Enzymatisches Verfahren (Abweichung: <i>Verwendung Testkit von R-Biopharm AG, Citronensäure, Nr. 10139076035</i>)
ASU L 07.00-14 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Essigsäure (Acetat) in Fleischerzeugnissen - Enzymatisches Verfahren (Abweichung: <i>Verwendung Testkit von R-Biopharm AG, Essigsäure (Acetat), Nr. 10148261035</i>)
ASU L 07.00-15 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von D- und L-Milchsäure (D- und L-Lactat) in Fleischerzeugnissen - Enzymatisches Verfahren (Abweichung: <i>Verwendung Testkit von R-Biopharm AG, D-Milchsäure (D-Lactat)/L-Milchsäure(L-Lactat), Nr. 11112821035</i>)
ASU L 07.00-17 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von L-Glutaminsäure (L-Glutamat) in Fleischerzeugnissen - Enzymatisches Verfahren (Abweichung: <i>Matrix auch andere tierische und pflanzliche Lebensmittel; Verwendung Testkit von R-Biopharm AG, L-Glutaminsäure, Nr. 10139092035</i>)
ASU L 07.00-25 1983-05	Bestimmung von Stärke in Fleischerzeugnissen
ASU L 07.00-57 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Kollagenabbauprodukten in Fleischerzeugnissen
ASU L 07.00-60 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitrat- und/oder Nitritgehaltes in Fleischerzeugnissen nach enzymatischer Reduktion von Nitrat zu Nitrit - Spektralphotometrisches Verfahren (Abweichung: <i>Verwendung Testkit von R-Biopharm AG, Nitrat (NO₃-), Nr. 10905658035</i>)
ASU L 17.00-7 2002-12	Bestimmung von Lactose in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Abweichung: <i>Matrix auch Feine Backwaren und pflanzliche Lebensmittel; Verwendung Testkit von R-Biopharm AG, Lactose/D-Galactose, Nr. 10176303035</i>)
ASU L 17.00-16 1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Essigsäure (Acetat) in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Abweichung: <i>Matrix auch pflanzliche Lebensmittel; Verwendung Testkit von R-Biopharm AG, Essigsäure (Acetat), Nr. 10148261035</i>)

Ausstellungsdatum: 22.04.2020

Gültig ab: 22.04.2020

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00

ASU L 31.00-6 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Phosphatgehaltes in Frucht- und Gemüsesäften - Spektralphotometrisches Verfahren
ASU L 31.00-12 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Enzymatische Bestimmung der Gehalte an D-Glucose und D-Fructose in Frucht- und Gemüsesäften - Spektralphotometrische Bestimmung von NADPH (Abweichung: <i>Matrix auch andere Getränke; Verwendung Testkit von R-Biopharm AG, D-Glucose/D-Fructose, Nr. 10139106035 oder Saccharose/D-Glucose/D-Fructose, Nr. 10716260035</i>)
ASU L 31.00-13 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Enzymatische Bestimmung des Saccharosegehaltes in Frucht- und Gemüsesäften - Spektralphotometrisches Verfahren mit NADP (Abweichung: <i>Matrix auch andere Getränke; Verwendung Testkit von R-Biopharm AG, Saccharose/D-Glucose/D-Fructose, Nr. 10716260035</i>)
ASU L 31.00-14 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Enzymatische Bestimmung des Gehaltes an Citronensäure (Citrat) in Frucht- und Gemüsesäften - Spektralphotometrische Bestimmung von NADH (Abweichung: <i>Matrix auch andere Getränke; Verwendung Testkit von R-Biopharm AG, Citronensäure, Nr. 10139076035</i>)
ASU L 31.00-15 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Enzymatische Bestimmung des Gehaltes an L-Äpfelsäure (L-Malat) in Frucht- und Gemüsesäften - Spektralphotometrische Bestimmung von NADH (Abweichung: <i>Matrix auch andere Getränke; Verwendung Testkit von R-Biopharm AG, L-Apfelsäure (L-Malat), Nr. 10139068035</i>)
ASU L 40.00-3 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig - Bestimmung des Prolingehaltes von Honig (Abweichung: <i>Matrix auch Bier und Frucht- und Gemüsesäfte</i>)
ASU L 40.00-10/1 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an Hydroxymethylfurfural - Teil 1: Photometrisches Verfahren nach Winkler
OIV-MA-AS312-05 2009-07	International Methods of Analysis of Wines and Musts - Bestimmung des Gehaltes an Glycerin in Wein (enzymatisch) (Abweichung: <i>Verwendung Testkit von R-Biopharm AG, Glycerin, Nr. 10148270035</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00

OIV-MA-AS313-12A 2009-07	International Methods of Analysis of Wines and Musts - Bestimmung des Gehaltes an D-Äpfelsäure in Wein (enzymatisch) (Abweichung: <i>Verwendung Testkit von R-Biopharm AG, D- Apfelsäure (D-Malat), Nr. 11215558035</i>)
R-Biopharm AG L-Äpfelsäure (L-Malat) 10139068035 2012-10	UV-Test zur Bestimmung von L-Äpfelsäure in Lebensmitteln und anderen Probematerialien
R-Biopharm AG Citronensäure 10139076035 2012-10	UV-Test zur Bestimmung von Citronensäure in Lebensmitteln und anderen Probematerialien
R-Biopharm AG L-Ascorbinsäure 10409677035 2013-12	Farb-Test zur Bestimmung von L-Ascorbinsäure in Lebensmitteln und anderen Probematerialien
R-Biopharm AG Harnstoff/Ammoniak 10542946035 2013-07	UV-Test zur Bestimmung von Harnstoff und Ammoniak in Lebensmitteln und anderen Probematerialien, sowie zur Bestimmung von Stickstoff nach Kjeldahl-Aufschluss (Abweichung: <i>Matrix Kosmetika</i>)
R-Biopharm AG D-Sorbit/Xylit 10670057035 2013-12	Farb-Test zur Bestimmung von D-Sorbit oder Xylit in Lebensmitteln und anderen Probematerialien
R-Biopharm AG Saccharose/ D-Glucose/D-Fructose 10716260035 2012-10	UV-Test zur Bestimmung von Saccharose, D-Glucose und D-Fructose in Lebensmitteln und anderen Probematerialien
R-Biopharm AG D-Milchsäure (D-Lactat)/L-Milchsäure (L-Lactat) 11112821035 2013-09	UV-Test zur Bestimmung von D-Milchsäure und L-Milchsäure in Lebensmitteln und anderen Probematerialien

Ausstellungsdatum: 22.04.2020

Gültig ab: 22.04.2020

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00

R-Biopharm AG
Maltose/ Saccharose/D-
Glucose
11113950035
2013-12

UV-Test zur Bestimmung von Maltose, Saccharose
und D-Glucose in Lebensmitteln und anderen
Probematerialien

SLMB Nr. 875
1991-04

Bestimmung der Bitterstoffen in Bier
(UV-spektrophotometrisch)

CU-4.P.007.01
2013-12

Photometrische Bestimmung des Gehaltes an
Ascorbinsäure in Getränken

4.2.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und des pH-Wertes mittels Elektrodenmessung in Lebensmitteln und Kosmetika *

ASU L 06.00-2
1980-09

Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
(Abweichung: *Matrix auch andere tierische und pflanzliche
Lebensmittel*)

ASU L 31.00-2
1997-01

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes
von Frucht- und Gemüsesäften
(Abweichung: *Matrix auch andere flüssige Lebensmittel*)

CU-3.P.K.002.01
2013-07

Bestimmung des pH-Wertes in kosmetischen Mitteln,
Reinigungsmitteln und Fingermalfarben

CU-5.P.014.01
2013-12

Bestimmung des pH-Wertes von Milch und Milchprodukten

CU-7.P.155.02
2013-11

Bestimmung des pH-Wertes in pflanzlichen Lebensmittel

CU.P.KOS.007.01
2016-09

Bestimmung von Fluorid in kosmetischen Mitteln (ionenselektive
Elektrode)

4.2.5 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Anionen und Zusatzstoffen mittels Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (UV-, DAD, VWD-, FLD- und Leitfähigkeits-Detektor) in Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika **

DIN EN ISO 10304-1
2009-07

Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von gelösten Anionen mittels
Flüssigkeits-Ionenchromatographie - Teil 1: Bestimmung von
Bromid, Chlorid, Fluorid, Nitrat, Nitrit, Phosphat und Sulfat
(Abweichung: *Matrix auch flüssige Lebensmittel; reduziert auf
Chlorid, Nitrat und Sulfat*)

Ausstellungsdatum: 22.04.2020

Gültig ab: 22.04.2020

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00

ASU L 00.00-9 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln (Abweichung: <i>Einschränkung auf Sorbinsäure und Benzoesäure, Erweiterung auf Salicylsäure; reduzierte Einwaage; Änderung des Ammonium-Acetat-Puffers und der Elutionslösung; Änderung der HPLC-Bedingungen</i>)
ASU L 10.00-5 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an biogenen Aminen in Fischen und Fischerzeugnissen - Hochdruckflüssigkeitschromatographische Bestimmung; Referenzverfahren (Abweichung: <i>HPLC-Bedingungen und Eluentenzusammensetzung</i>)
ASU L 12.01-2 2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Indol in Krebstieren und Krebstiererzeugnissen - Hochdruckflüssigkeitschromatographische Bestimmung
ASU L 18.00-16 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Theobromin und Coffein in Feinen Backwaren
ASU L 45.00-1 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Theobromin und Coffein in Kakao
CU-3.P.K.003.02 2014-04	Bestimmung von Konservierungsstoffen in kosmetischen Mitteln, Reinigungsmitteln und Fingermalfarben (HPLC/DAD)
CU-3.P.K.004.01 2013-07	Bestimmung von UV-Filtern in kosmetischen Mitteln (HPLC/DAD)
CU.P.KOS.005.01 2018-03	Bestimmung von Methylchlorisothiazolinon/Methylisothiazolinon Konservierungsstoffen in kosmetischen Mitteln, Reinigungsmitteln und Fingermalfarben (HPLC/DAD)
CU-3.P.K.006.01 2013-07	Bestimmung von Dexpanthenol in kosmetischen Mitteln (HPLC/DAD)
CU-4.P.118.02 2014-4	Bestimmung der organischen Säuren in Wein (HPLC-Methode)
CUP.B.027.01 2018-01	Bestimmung von Dispersionsfarbstoffen in textilen Materialien mittels HPLC-DAD (quantitatives Verfahren)

4.2.6 Bestimmung von organischen Kontaminanten, Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS-Detektor) in Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen **

CU-P.B.024.01 2016-12	Bestimmung flüchtiger organischer Verbindungen (VOC) in Bedarfsgegenständen mittels HS-GC/MS
CU-P.B.025.0 2016-12	Bestimmung von polycyclischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) in Bedarfsgegenständen mittels GC/MS
CU-P.B.026.01 2017-11	Bestimmung von Dimethylfumarat (DMF) in Bedarfsgegenständen mittels GC/MS

5 Veterinärmedizin

Prüfgebiet: Mikrobiologie (inkl. Bakteriologie, Mykologie, Infektionsserologie, Molekularbiologie)

Prüfart: Ligandenassays *

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Untersuchungstechnik
Antikörper gegen Brucella abortus	Serum, Plasma	Enzym-Immuno-Assay
Antikörper gegen Brucella abortus	Milch	Enzym-Immuno-Assay
Antikörper gegen Brucella abortus, B. melitensis und B. suis	Serum, Plasma	Enzym-Immuno-Assay
Antikörper gegen Mycobacterium avium spp. paratuberculosis	Serum, Plasma Milch	Enzym-Immuno-Assay
Antikörper gegen Salmonellen	Serum, Plasma, Fleischsaft (Schwein)	Enzym-Immuno-Assay

Prüfart: Kulturelle Untersuchungen *

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Untersuchungstechnik
Nachweis von Brucella spp.	Mageninhalt, Lunge, Leber (Feten); Kotyledonen, Uterus, Lochialsekret, Milch (weibl. Tiere); Hoden	Kultur
Nachweis von Salmonella spp.	Tierkot, Umgebungsproben, Organe	Kultur
Nachweis von Mycobacterium avium ssp. paratuberculosis	Tierkot, Darminhalt, Darmschleimhaut, Mesenteriallymphknoten	Kultur
Nachweis von Paenibacillus larvae	Futterkranz, Honig	Kultur

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Untersuchungstechnik
Nachweis von Paenibacillus larvae	Brutwaben	Kultur
Nachweis von Paenibacillus larvae	Bienenwachs	Kultur
Nachweis von Erregern (z.B. Salmonellen, Anaerobier, Rotlauf, Keimgehalt)	Organe, Fleisch	Kultur
Nachweis von Hemmstoffen	Organe, Fleisch	Dreiplatten-Hemmstofftest
präsumtive Erregeridentifikation	Ausscheidungen, Blut, Organ (-inhalte), Gewebe, Sekrete	Kultur

Prüfart: Mikroskopie *

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Untersuchungstechnik
Nachweis von säurefesten Stäbchen (z. Bsp. Mycobacterium spp.)	Organe, Lymphknoten, Kot, Darminhalt, Darmschleimhaut, Mesenteriallymphknoten	Mikroskopie

Prüfart: Agglutinationsteste ‡

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Untersuchungstechnik
Ak gegen Brucella abortus, Brucella melitensis, Brucella suis	Serum	Rose-Bengal-Test

Prüfart: Massenspektrometrie (MALDI-TOF-MS)

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Untersuchungstechnik
Bakterien, Hefen	Kulturisolat	Massenspektrometrische Differenzierung von Mikroorganismen

Prüfart: Amplifikationsverfahren (Direktnachweis von Zielsequenzen im Prüfmaterial) *

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Untersuchungstechnik
Chlamydophila psittaci	Kot, Organmaterial	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ ("TaqMan" Real-time PCR))
Chlamydia abortus	Kot, Organmaterial	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ ("TaqMan" Real-time PCR))

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Untersuchungstechnik
Chlamydiaceae	Kot, Organmaterial	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ ("TaqMan"Real- time PCR))
Brucella spp.	Fötus, Labmagenliquor	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ ("TaqMan"Real- time PCR))
DNA-Sequenzen von Mycobakterium avium ssp. paratuberculosis (MAP)	Koloniematerial	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ ("TaqMan"Real- time PCR))
DNA-Sequenzen von Erregern des Mycobacterium-tuberculosis- Komplex (MTC) und M. bovis und M. caprae	Blut, Organmaterial	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ („TaqMan“Real- time PCR))
DNA-Sequenzen von pathogenen Bacillus anthracis	Koloniematerial	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ („TaqMan“Real- time PCR))
DNA-Sequenzen von Burkholderia mallei	Blut, Organmaterial, Koloniematerial	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ („TaqMan“Real- time PCR))

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00

Prüfgebiet: Parasitologie

Prüfart: Mikroskopie (Hellfeld-Mikroskopie nach Voranreicherung) *

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Untersuchungstechnik
Nachweis von Helminthen und Protozoen	Kot	Flotation
Nachweis von Trematoden und Cestoden	Kot	Sedimentation
Nachweis von Nematodenlarven	Kot	Auswanderung
Nachweis von Trematoden (z. B. Alaria alata)	Fett- und Muskelgewebe	Auswanderung
Nachweis von Echinococcus granulosus und Echinococcus multilocularis	Dünndarmschleimhaut	Intestinal scraping
Nachweis von Parasiten, Schädlingen und Ungeziefer	Ausscheidungen, Blut, Organinhalte, Gewebe, Sekrete, Teile oder komplette Parasiten, Schädlingen, Ungeziefer	Mikroskopie

Prüfgebiet: Virologie (inkl. Infektionsserologie, Molekularbiologie)

Prüfart: Ligandenassays *

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Untersuchungstechnik
Antikörper gegen das Virus der Klassischen Schweinepest	Serum, Plasma (Schwein)	Enzym-Immuno-Assay
Antikörper gegen das Virus der Aujeszky'schen Krankheit (AK)	Serum, Plasma (Schwein)	Enzym-Immuno-Assay
Antikörper gegen das Virus der Enzootischen Rinderleukose	Tankmilch	indirekter biphasischer Enzym-Immuno-Assay
Antikörper gegen das Virus der Enzootischen Rinderleukose	Serum, Plasma	Enzym-Immuno-Assay
Antikörper gegen das Virus der Maul-Klauen-Seuche (MKS)	Serum	Enzym-Immuno-Assay
Antikörper gegen das Virus der Blauzungenkrankheit (BT)	Serum	Enzym-Immuno-Assay
Antikörper (IgB) gegen das Bovine Herpesvirus 1 (BHV1)	Serum, Plasma, Milch	Enzym-Immuno-Assay
Antikörper (IgB) gegen das Bovine Herpesvirus 1 (BHV1)	Einzelmilch und Tankmilch	Enzym-Immuno-Assay

Ausstellungsdatum: 22.04.2020

Gültig ab: 22.04.2020

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Untersuchungstechnik
Antikörper (IgE) gegen das Bovine Herpesvirus 1 (BHV1)	Serum, Plasma, Milch	Enzym-Immuno-Assay
Antikörper gegen die Bovine Virus diarrhoe (BVD)	Serum, Plasma, Milch	Enzym-Immuno-Assay
Antikörper gegen das CAE-Virus (Caprine Arthritis-Encephalitis) und das Maedi/Visna-Virus (MV)	Serum, Plasma	Enzym-Immuno-Assay (Screening)
Antikörper gegen das CAE-Virus (Caprine Arthritis-Encephalitis) und das Maedi/Visna-Virus (MV)	Serum, Plasma	Enzym-Immuno-Assay (Confirmation)
Antikörper gegen das Schmallenberg-Virus	Serum, Plasma	biphasischer Enzym-Immuno-Essay
Antikörper gegen das Virus der Infektiösen Anämie der Einhufer (EIA)	Serum, Plasma	Agar-Gel-Immuno-Diffusion (AGID)
Antikörper gegen das Virus der Enzootischen Rinderleukose	Serum	Agar-Gel-Immuno-Diffusion (AGID)

Prüfart: Neutralisationsteste *

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Untersuchungstechnik
virusneutralisierende Antikörper gegen das Virus der klassischen Schweinepest	Serum	Immunperoxidase-Neutralisationstest

Prüfart: Mikroskopie *

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Untersuchungstechnik
Tollwut-Virus	Gehirnmaterial	Fluoreszenz-Mikroskopie

Prüfart: Kulturelle Untersuchungen *

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Untersuchungstechnik
Virus der klassischen Schweinepest (KSP)	Leukozyten, Serum, Vollblut, Organanreibungen	Zellkultur
Tollwut-Virus (Anreicherung)	Gehirnmaterial	Zellkultur

Prüfart: Amplifikationsverfahren (Direktnachweis von Zielsequenzen im Prüfmaterial) *

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Untersuchungstechnik
West-Nile-Virus	Blut, Organmaterial	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ ("TaqMan"Real-time PCR))
Usutu-Virus	Blut, Organmaterial	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ ("TaqMan"Real-time PCR))
Virus der Europäischen Schweinepest (ESPV)	Blut, Organmaterial	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ ("TaqMan"Real-time PCR))
Virus der Afrikanischen Schweinepest (ASFV)	Serum, Plasma, Blut, Organmaterial, Tupferproben	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ ("TaqMan"Real-time PCR))
Influenza-A-Viren, Typ AIV-N1-3,	Rachenabstriche, Kloakentupfer	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ ("TaqMan"Real-time PCR))
Influenza-A-Viren, Typ AIV-H5.1,	Rachenabstriche, Kloakentupfer	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ ("TaqMan"Real-time PCR))
Influenza-A-Viren, Typ AIV-H7-2	Rachenabstriche, Kloakentupfer	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ ("TaqMan"Real-time PCR))
Virus der Bovinen Virusdiarrhoe/ Mucosal Disease	Blut, Ohrstanzen	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ ("TaqMan"Real-time PCR))
aviäres Paramyxovirus 1 (APMV1-1)	Kot, Organmaterial, Rachenabstriche, Kloakentupfer	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ ("TaqMan"Real-time PCR))
Schmallenberg-Virus (Orthobunyaviridae) SBV-S3	Gehirnmaterial, Blut	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ ("TaqMan"Real-time PCR))
Bluetongue-Virus	Blut, Organmaterial	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ ("TaqMan"Real-time PCR))
Capripocken (LSD)	Gewebe, Tupfer	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ ("TaqMan"Real-time PCR))
Virus der Aujeszky'schen Krankheit (AKV)	Blut, Gewebe, Organmaterial	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ ("TaqMan"Real-time PCR))

Prüfgebiet: Pathologie

Prüfart: Pathologisch-anatomische Untersuchungen *

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Untersuchungstechnik
Makroskopische Veränderungen, Probeentnahme	Tierkörper, Organsystem, Organe	Sektion

Externe Trichinenuntersuchungsstellen

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

Diese Prüftätigkeit wird durchgeführt in:

Trichinenuntersuchungsstelle Tierarztpraxis Peter Wagner
Lindener Straße 21, 66649 Oberthal

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00

verwendete Abkürzungen:

AVV LmH	Allgemeine Verwaltungsvorschrift Lebensmittelhygiene
ASU	Amtliche Sammlung der Untersuchungsverfahren nach § 64 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
BGA	Bundesgesundheitsamt
CU-x.x.xxx.xx	Hausverfahren des Landesamtes für Verbraucherschutz
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EG	Europäische Gemeinschaft
EN	Europäische Norm
EURL	Europäisches Referenzlabor
G-x.x.xxx.xx	Hausverfahren des Landesamtes für Verbraucherschutz
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
Min/TafelwV	Mineral- und Tafelwasserverordnung
OIV	Internationale Organisation für Rebe und Wein <i>(fr.: Organisation Internationale de la Vigne et du Vin)</i>
SLMB	Schweizerisches Lebensmittelhandbuch
TrinkwV	Trinkwasserverordnung
TS	Technical Specifications
VDI	Verein Deutscher Ingenieure
VO	Verordnung
VMU-x.x.xxx.xx	Hausverfahren des Landesamtes für Verbraucherschutz