

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19315-02-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 15.10.2019

Ausstellungsdatum: 15.10.2019

Urkundeninhaber:

**Hochschule Anhalt
Labor für Hygieneforschung
Strenzfelder Allee 28, 06406 Bernburg**

Prüfungen in den Bereichen:

**Sensorische und mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln; mikrobiologische Untersuchung von Umfeldproben entlang der Lebensmittelproduktion und Hygieneprozessen; Luftkeimgehaltsbestimmung;
mikrobiologische Untersuchungen von Trinkwasser, Produktionswasser aus der Lebensmittelindustrie und leitungsgebundenen Wasserspendern;
mikrobiologische Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung;
Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen von Trinkwasser**

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 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-19315-02-00

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 <i>(zurückgezogene Norm)</i>
ASU L 20.01-3 1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Vorbereitung der Proben für die mikrobiologische Untersuchung von Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen

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

ASU L 00.00-20 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen Teil 1: Nachweis von Salmonella spp <i>(Modifikation: CASO-Agar, hier ohne Anhang D)</i>
ASU L 00.00-20a 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Endgültige Bestätigung von Salmonellen
ASU L 00.00-21 1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln - 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 <i>(Modifikation: Spiralplattenverfahren, CASO+Hefe-Agar)</i>
ASU L 00.00-32/1 2018-03 Berichtigung 2016-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - Listeria monocytogenes und von Listeria spp.- Teil 1: Nachweisverfahren <i>(Modifikation: CASO+Hefe-Agar)</i>
ASU L 00.00-33 2006-09 Berichtigung 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30°C <i>(Modifikation: Spiralplattenverfahren)</i>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19315-02-00

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 (<i>Modifikation: Spiralplattenverfahren</i>)
ASU L 00.00-57 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren
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 (<i>Modifikation: Spiralplattenverfahren</i>)
ASU L 00.00-107/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von - Campylobacter spp.– Teil 1: Nachweisverfahren
ASU L 00.00-107/2 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von - Campylobacter spp.– Teil 2: Koloniezählverfahren
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 (<i>Modifikation: Spiralplattenverfahren, Spatelverfahren</i>)
ASU L 00.00-133/2 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren (<i>Modifikation: Spiralplattenverfahren, Spatelverfahren, aerobe Bebrütung; Matrix hier auch Umgebungsproben</i>)
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren (<i>Modifikation: Matrix alle Lebensmittel, Spiralplattenverfahren</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19315-02-00

ASU L 06.00-35 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) <i>(Modifikation: Matrix alle Lebensmittel, Spiralplattenverfahren)</i>
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen <i>(Modifikation: Matrix alle Lebensmittel, Spiralplattenverfahren)</i>
ASU L 06.00-59 2016-10	Untersuchung von Lebensmitteln – Probenahme von Schlachtierkörpern zur mikrobiologischen Untersuchung
ASU L 20.01-7 1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen <i>(Modifikation: Matrix alle Lebensmittel, Spiralplattenverfahren)</i>

2 Untersuchung von Umfeldproben entlang der Lebensmittelproduktion und Hygieneprozessen

2.1 Probenahme ***

DIN EN ISO 18593 2018-10	Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen
-----------------------------	---

2.2 Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen von Umfeldproben entlang der Lebensmittelproduktion und Hygieneprozessen *

DIN 10113-1 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich – Teil 1: Quantitatives Tupfverfahren <i>(Modifikation: Bebrütung 24h/37°C)</i>
DIN 10113-2 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich – Teil 2: Semiquantitatives Tupfverfahren <i>(Modifikation: Direktausstrich, Bebrütung 24h/37 °C)</i>
DIN 10113-3 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich – Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmevorrichtungen (Abklatschverfahren) <i>(Modifikation: Bebrütung entsprechend Herstellerangaben)</i>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19315-02-00

DIN 10510 2013-10	Lebensmittelhygiene – Gewerbliches Geschirrspülen mit Mehrtank- Transportgeschirrspülmaschinen - Hygienische Anforderungen, Verfahrensprüfung
DIN 10512 2008-06	Lebensmittelhygiene – Gewerbliches Geschirrspülen mit Eintank-Geschirrspülmaschinen – Hygienische Anforderungen, Typprüfung
DIN 10522 2006-01	Lebensmittelhygiene – Gewerbliches maschinelles Spülen von Mehrwegkästen und Mehrwegbehältnissen für unverpackte Lebensmittel – Hygieneanforderungen, Prüfung
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 <i>(Modifikation: Matrix hier: Bedarfsgegenstände und Oberflächen; CASO-Agar, hier ohne Anhang D)</i>
ASU L 00.00-20a 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Endgültige Bestätigung von Salmonellen <i>(Modifikation: Matrix hier: Bedarfsgegenstände und Oberflächen)</i>
ASU L 00.00-32/1 2018-03 Berichtigung 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - Listeria monocytogenes und von Listeria spp.- Teil 1: Nachweisverfahren <i>(Modifikation: Matrix hier: Bedarfsgegenstände und Oberflächen; CASO+Hefe-Agar)</i>

3 Mikrobiologische Bestimmung von Keimgehalten in der Luft

QMA507-0004-02 2008-11	Probenahme Hygieneprobe – Luftkeimgehaltsbestimmung mittels Sedimentations- oder Impaktionsverfahren
QML504-0012-02 2014-10	Luftkeimzahlbestimmung

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19315-02-00

4 Trinkwasser, Produktionswasser aus der Lebensmittelindustrie und leitungsgebundenen Wasserspendern

4.1 Probenahme ***

DIN EN ISO 19458 2006-12	Wasserbeschaffenheit – Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen
-----------------------------	--

4.2 Mikrobiologische Untersuchungen

4.2.1 Nachweis von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen ***

DIN EN ISO 6222 1999-07	Wasserbeschaffenheit – Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen – Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium
----------------------------	--

DIN EN ISO 7899-2 2000-11	Wasserbeschaffenheit – Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken – Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration
------------------------------	---

DIN EN ISO 9308-1 2017-09	Wasserbeschaffenheit – Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien – Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wässer mit niedriger Begleitflora
------------------------------	---

DIN EN ISO 9308-2 2014-06	Wasserbeschaffenheit – Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien – Teil 2: Verfahren zur Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl
------------------------------	---

DIN EN ISO 14189 2016-11	Wasserbeschaffenheit – Zählung von Clostridium perfringens - Verfahren mittels Membranfiltration
-----------------------------	--

DIN EN ISO 16266 2008-05	Wasserbeschaffenheit – Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa - Membranfiltrationsverfahren
-----------------------------	--

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19315-02-00

5 Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung – TrinkwV - ***

Probennahme

Verfahren	Titel
DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen

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
		DIN EN ISO 9308-2 (K 6-1) 2014-06
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11
		Enterolert®-DW

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
		DIN EN ISO 9308-2 (K 6-1) 2014-06
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11
		Enterolert®-DW
3	Pseudomonas aeruginosa	DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05

ANLAGE 2: CHEMISCHE PARAMETER

TEIL I: Chemische Parameter, deren Konzentration sich im Verteilungsnetz einschließlich der Trinkwasser-Installation in der Regel nicht mehr erhöht

nicht belegt

TEIL II: Chemische Parameter, deren Konzentration im Verteilungsnetz einschließlich der Trinkwasser-Installation ansteigen kann

nicht belegt

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 DIN EN ISO 9308-2 (K 6-1) 2014-06
6	Eisen	Nicht belegt
7	Färbung (spektraler Absorptions- koeffizient Hg 436 nm)	Nicht belegt
8	Geruch	DIN EN 1622 (B 3) 2006-10
9	Geschmack	DIN EN 1622 (B 3) 2006-10 (Anhang C)
10	Koloniezahl bei 22 °C	DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07
11	Koloniezahl bei 36 °C	DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07
12	Elektrische Leitfähigkeit	Nicht belegt
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	Nicht belegt
20	Calcitlösekapazität	Nicht belegt
21	Tritium	Nicht belegt
22	Gesamtrichtdosis	Nicht belegt

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

nicht belegt

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

nicht belegt

Parameter, die nicht in den Anlagen 1 bis 3 der Trinkwasserverordnung enthalten sind

Weitere periodische Untersuchungen

nicht belegt

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19315-02-00

Die Akkreditierung ersetzt nicht das Anerkennungs- oder Zulassungsverfahren der zuständigen Behörde nach § 15 Absatz 4 TrinkwV.

verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EG	Europäische Gemeinschaft
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
QMAxxx-xxxx-xx	Hausmethode der Hochschule Anhalt, Labor für Hygieneforschung
TrinkwV	Trinkwasserverordnung
UBA	Umweltbundesamt