

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-20721-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 03.08.2020

Ausstellungsdatum: 03.08.2020

Urkundeninhaber:

**VIL Institut für Lebensmittelsicherheit GmbH
Nordfeldstraße 19, 33775 Versmold**

Prüfungen in den Bereichen:

physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln und Heimtiernahrung;
mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln, Heimtiernahrung, Packstoffen, anderen Packmaterialien, Kunstdärmen, Umgebungsbedingungen und Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen;
molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln und Umfeldproben;
sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln;
Probenahme von Packstoffen, anderen Packmaterialien, Kunstdärmen sowie Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen;
mikrobiologische Untersuchungen von Trinkwasser gemäß Trinkwasserverordnung; Probennahme von Roh- und Trinkwasser;
Probenahme sowie mikrobiologische, molekularbiologische und ausgewählte physikalisch-chemische Untersuchungen von Wasser (Roh- und Trinkwasser);
Stabilitätsprüfungen

verwendete Abkürzungen: siehe letzte Seite

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-20721-01-00

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 Prüfbereiche ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf, die Modifizierung sowie Weiter und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet. Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.

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.

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

1 Physikalische, physikalisch- chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln und Heimtiernahrung

1.1 Probenvorbereitung

ASU L 06.00-1
1980-09 Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen zur chemischen Untersuchung
(Abweichung: *auch von weiteren Lebensmitteln einschließlich -zutaten und -zusatzstoffen und Heimtiernahrung*)

1.2 Photometrische Bestimmung von Lebensmittelinhaltsstoffen *

ASU L 06.00-8
2010-01 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss
(Abweichung: *auch in weiteren Lebensmitteln einschließlich -zutaten und -zusatzstoffen und Heimtiernahrung; Aufschluss mit Schwefelsäure 14 Stunden, automatisiert*)

ASU L 06.00-9
2008-06 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtposphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Photometrisches verfahren
(Abweichung: *auch in weiteren Lebensmitteln einschließlich -zutaten und -zusatzstoffen und Heimtiernahrung; automatisiertes Verfahren; Bestimmung aus Acetatasche 630 °C*)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-20721-01-00

ASU L 07.00-12 1990-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitrit- und Nitratgehaltes in Fleischerzeugnissen - Photometrisches Verfahren (Abweichung: <i>auch in weiteren Lebensmitteln einschließlich -zutaten und -zusatzstoffen und Heimtiernahrung sowie Methode automatisiert und angepasst</i>)
ASU L 07.00-33 1985-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamtglucose (Stärke) in Fleischerzeugnissen - Enzymatisches Verfahren (Abweichung: <i>auch in weiteren Lebensmitteln einschließlich -zutaten und -zusatzstoffen und Heimtiernahrung, automatisiertes Verfahren</i>)
ASU L 07.00-33a 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Gesamtglucose (Stärke) in Fleischerzeugnissen (Abweichung: <i>auch in weiteren Lebensmitteln einschließlich -zutaten und -zusatzstoffen und Heimtiernahrung; automatisiertes Verfahren</i>)
ASU L 08.00-10 1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gehaltes an aufgeschlossenem Milcheiweiß in Wurstwaren ohne Leber- und/oder Cerealienzusatz - Photometrische Verfahren (Abweichung: <i>auch in weiteren Lebensmitteln einschließlich -zutaten und -zusatzstoffen</i>)
r-biopharm 10139041035 2013-03	Enzymatische Bestimmung von Glucose in Lebensmitteln einschließlich -zutaten und -zusatzstoffen
r-biopharm 10139092035 2013-03	Bestimmung von L- Glutaminsäure (L- Glutamat) in Lebensmitteln einschließlich -zutaten und -zusatzstoffen - Enzymatisches Verfahren
r-biopharm 1013910635 2013-03	Bestimmung von Glucose und Fructose in Lebensmitteln einschließlich -zutaten und -zusatzstoffen - Enzymatisches Verfahren
r-biopharm 10148261035 2013-03	Bestimmung von Essigsäure (Acetat) in Lebensmitteln einschließlich -zutaten und -zusatzstoffen - Enzymatisches Verfahren
r-biopharm 10176303035 2014-02	Enzymatische Bestimmung von Lactose (D- Galactose) in Lebensmitteln einschließlich -zutaten und -zusatzstoffen
r-biopharm 10207748035 2013-03	Enzymatische Bestimmung von Stärke in Lebensmitteln einschließlich -zutaten und -zusatzstoffen und Heimtiernahrung

Ausstellungsdatum: 03.08.2020

Gültig ab: 03.08.2020

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-20721-01-00

r-biopharm 10716260035 2014-01	Enzymatische Bestimmung von Saccharose in Lebensmitteln einschließlich -zutaten und -zusatzstoffen
r-biopharm 11112821035 2011-07	Bestimmung von D- und L- Milchsäure (D- und L- Lactat) in Lebensmitteln einschließlich -zutaten und -zusatzstoffen - Enzymatisches Verfahren
r-biopharm 11113950035 2013-03 Megazyme K-LACGAR 2014-03	Enzymatische Bestimmung von Maltose, Saccharose und D- Glucose in Lebensmitteln und anderen Probematerialien Enzymatische Bestimmung von Lactose und D- Galactose in Lebensmitteln einschließlich -zutaten und -zusatzstoffen (automatisiert)
mti-diagnostic MIT 558-240 2007-04	Bestimmung von Glucose und Fructose in Lebensmitteln und anderen Probematerialien- Enzymatisches Verfahren (automatisiert)

1.3 Gravimetrische Bestimmung von Lebensmittelinhaltsstoffen **

ASU L 00.00-18 2016-10 Berichtigung 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln - enzymatisch-gravimetrisches Verfahren (Abweichung: <i>auch in Lebensmittelzutaten, Anpassung auf kommerzielle Testkits</i>)
ASU L 06.00-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren Referenzverfahren (Abweichung: <i>auch in weiteren Lebensmitteln einschließlich -zutaten und -zusatzstoffen und Heimtiernahrung</i>)
ASU L 06.00-4 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Abweichung: <i>auch in weiteren Lebensmitteln einschließlich -zutaten und -zusatzstoffen und Heimtiernahrung, Veraschung bei 580 °C</i>)
ASU L 06.00-6 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen: Gravimetrisches Verfahren nach Weibull - Stoldt Referenzverfahren
ASU L 07.00-47 1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Präparativ- gravimetrische Erfassung des Muskelfleisches von Gulasch (-Konserven) (Abweichung: <i>auch von weiteren Lebensmitteln einschließlich -zutaten; matrixbezogene Anpassung</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-20721-01-00

ASU L 07.03/05-1 1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Muskel-trocken-substanz (kollagenfreie Muskeleiweiß- Trockensubstanz) in Corned beef (Abweichung: <i>auch für ähnliche Produkte</i>)
VIL HM AC002 2017-03	Gravimetrische Bestimmung des Abtropfgewichtes von Lebensmitteln in Lake und Flüssigkeiten
VIL HM AC030 2017-04	Gravimetrische Bestimmung von Wasser und Fett in Lebensmitteln einschließlich -zutaten und -zusatzstoffen und Heimtiernahrung
VIL HM AC031 2017-04	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Lebensmitteln einschließlich -zutaten und -zusatzstoffen und Heimtiernahrung
QMAA-S-06 2018-03	Bestimmung von Gewichten und Einzelgewichten von Lebensmitteln in Fertigpackungen

1.4 Potentiometrische Bestimmung von Lebensmittelinhaltsstoffen

ISO/DIS 6886.2 1994	Animal and vegetable fats and oils - Determination of oxidative stability (Accelerated oxidation test) (Abweichung: <i>Anwendung auch für Lebensmittel einschließlich -zutaten und -zusatzstoffe; Fettgewinnung durch Kaltextraktion mit n- Hexan, Verwendung von Entschäumer</i>)
ASU L 06.00-2 1980-09	Messung des pH- Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Abweichung: <i>auch in weiteren Lebensmitteln einschließlich -zutaten und -zusatzstoffen und Heimtiernahrung</i>)
VIL HM AC046 2019-04	Potentiometrische Bestimmung von Natrium in Lebensmitteln einschließlich -zutaten und -zusatzstoffen und Heimtiernahrung

1.5 Dünnschichtchromatographische Bestimmung von Lebensmittelinhaltsstoffen

ASU L 06.00-15 1982-11	Nachweis von kondensierten Phosphaten in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Dünnschichtchromatographischer Nachweis (Abweichung: <i>auch in weiteren Lebensmitteln einschließlich -zutaten und -zusatzstoffen, modifiziertes Fließmittel</i>)
---------------------------	--

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-20721-01-00

1.6 Titrimetrische Bestimmung von Lebensmittelinhaltsstoffen

ASU L 06.00-7 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohprotein- gehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl Referenzverfahren (Abweichung: <i>auch in weiteren Lebensmitteln einschließlich -zutaten und -zusatzstoffen und Heimtiernahrung; automatisiertes Verfahren</i>)
ASU L 07.00-41 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Nichtprotein- Stickstoffsubstanz in Fleischerzeugnissen (Abweichung: <i>auch in weiteren Lebensmitteln einschließlich -zutaten und -zusatzstoffen; Stickstoffbestimmung automatisiert</i>)
ASU L 13.00-5 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Säurezahl und der Azidität von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen - Titration, Potentiometrisches Verfahren (Abweichung: <i>auch in weiteren Lebensmitteln einschließlich -zutaten und -zusatzstoffen; Fettgewinnung durch Kaltextraktion mit n- Hexan</i>)
ASU L 13.00-6 1991-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Peroxidzahl in Fetten und Ölen Verfahren nach Wheeler, Verfahren nach Sully (Abweichung: <i>auch in weiteren Lebensmitteln einschließlich -zutaten und -zusatzstoffen; Fettgewinnung durch Kaltextraktion mit n- Hexan</i>)
VIL HM AC038 2017-04	Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) - in Lebensmitteln einschließlich -zutaten und -zusatzstoffen und Heimtiernahrung - Potentiometrische Endpunktbestimmung

1.7 Bestimmung von Lebensmittelinhaltsstoffen mittels Nahinfrarotspektroskopie

ASU L 06.00-64 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gehalte an Rohprotein, Wasser, Fett, Asche und BEFFE in Fleisch - Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren - Screeningverfahren
ASU L 07.00-63 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gehalte an Rohprotein, Wasser, Fett, Asche und BEFFE in Fleischerzeugnissen - Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren - Screeningverfahren (Abweichung: <i>auch Kochsalz, Phosphat und Bindegewebe</i>)
ASU L 08.00-60 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gehalte an Rohprotein, Wasser, Fett, Asche und BEFFE in Wurstwaren, Fleisch- und Fleischerzeugnissen - Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren (Abweichung: <i>auch Kochsalz, Phosphat und Bindegewebe</i>)

Ausstellungsdatum: 03.08.2020

Gültig ab: 03.08.2020

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-20721-01-00

1.8 Weitere physikalisch-chemische Bestimmungen

VIL HM AC006 2017-04	Bestimmung des a_w - Wertes in Lebensmitteln einschließlich -zutaten und -zusatzstoffen und Heimtiernahrung
VIL HM AC075 2019-01	Elektro- chemische und Infrarot- Bestimmung von Sauerstoff (O ₂) und Kohlendioxid (CO ₂) in Lebensmittelverpackungen

2 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln, Heimtiernahrung, Packstoffen, anderen Packmaterialien und Kunstdärmen

2.1 Probenahme

ASU L 06.00-59 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Probenahme von Schlachttierkörpern zur mikrobiologischen Untersuchung
VIL HM AM033 2017-03	Probenahme und mikrobiologische Untersuchung von Packstoffen, anderen Packmaterialien und Kunstdärmen mittels Ausschneiden und Auflegen auf Nährböden

2.2 Probenvorbereitung

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 (Abweichung: <i>auch von Lebensmittelzutaten und -zusatzstoffen und Heimtiernahrung</i>)
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 (Abweichung: <i>auch von weiteren Lebensmitteln, einschließlich -zutaten und -zusatzstoffen und Heimtiernahrung</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-20721-01-00

2.3 Bestimmung von Bakterien und Schimmelpilzen in Lebensmitteln und Heimtiernahrung mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen **

ISO 13722 1996-12	Meat and meat products - Enumeration of <i>Brochothrix thermosphacta</i> - Colony- count technique (Spatelverfahren) (Abweichung: <i>auch in Heimtiernahrung; zusätzlich SIN- Agar</i>)
ISO 15214 1998-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30 °C (Abweichung: <i>Bebrütung für Joghurt</i>)
ISO 21527-1 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95
ASU G 21.10-3 2010-08	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmevorrichtungen (Abklatschverfahren)
ASU L 00.00-20 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis von <i>Salmonella</i> spp. in Lebensmitteln (Nachweis-Anreicherungsverfahren) (Abweichung: <i>auch in Heimtiernahrung</i>)
ASU L 00.00-32 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> - Teil 1: Nachweisverfahren (Abweichung: <i>ALOA1Day-Protocol, auch in Heimtiernahrung</i>)
ASU L 00.00-55 2019-12	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 (Abweichung: <i>alternativ auch Kranep- Agar, Bestätigung durch Koagulase-Nachweis mit RFP-Agar, auch in Heimtiernahrung</i>)
ASU L 00.00-57 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren (Abweichung: <i>Bestätigung mittels MUP, auch in Heimtiernahrung</i>)
ASU L 00.00-88/2 2015-06	Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-20721-01-00

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>auch in Heimtiernahrung</i>)
ASU L 00.00-133/1 2018-03	Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln - Teil 1: MPN-Technik (Abweichung: <i>auch in Heimtiernahrung</i>)
ASU L 00.00-133/2 2019-12	Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezähltechnik (Abweichung: <i>auch in Heimtiernahrung</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>auch in weiteren Lebensmitteln und Heimtiernahrung</i>)
ASU L 01.00-72 2011-01	Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Milch und Milchprodukten - Koloniezählverfahren bei 37 °C (Abweichung: <i>auch in weiteren Lebensmitteln und Heimtiernahrung, Bebrütungstemperatur</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>Spiralplater, auch in weiteren Lebensmitteln einschließlich -zutaten und -zusatzstoffen und Heimtiernahrung; kommerzieller Bestätigungstest</i>)
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von <i>Pseudomonas spp.</i> in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Abweichung: <i>Bebrütung, auch in Heimtiernahrung</i>)
QMAA-M-07.17 2018-03	Kulturelle und serologische Bestätigung von <i>Campylobacter spp.</i> in Isolaten aus Lebensmitteln
QMAA-M-05.10 2019-10	Bestimmung der Keimzahl von aeroben oder anaeroben Sporenbildnern in Lebensmitteln und Heimtiernahrung mittels Plattengussverfahren

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-20721-01-00

3 Bestimmung von Bakterien mittels Multiplex-PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben *

IEH Laboratories & Consulting Group 2018-09	Qualitativer Nachweis von Salmonellen mittels multiplex PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben
IEH Laboratories & Consulting Group 2018-09	Qualitativer Nachweis von Shigellen mittels multiplex PCR in Obst und Gemüse, Nüsse, Fleisch und Umfeldproben
IEH Laboratories & Consulting Group 2018-09	Qualitativer Nachweis von Shigatoxin (Verotoxin) bildenden <i>E. coli</i> mittels multiplex PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben
IEH Laboratories & Consulting Group 2018-09	Qualitativer Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> mittels multiplex PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben
IEH Laboratories & Consulting Group 2018-11	Qualitativer Nachweis von Campylobacter mittels multiplex PCR in Geflügel und Ei

4 Mikrobiologische Untersuchungen von Umgebungsbedingungen und Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

4.1 Probenahme

DIN ISO 16000-18 2012-01	Innenraumluchtverunreinigungen - Teil 18: Nachweis und Zählung von Schimmelpilzen - Probenahme durch Impaktion - Innenraumluchtverunreinigungen
ASU B 80.00-5 2019-02	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Verfahren für Probenahmetechniken zur mikrobiologischen Untersuchung von Oberflächen mit Lebensmittelkontakt mittels Abklatschplatten und Tupfer

4.2 Nachweis und Keimgehaltsbestimmung von Bakterien und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich *

DIN ISO 16000-17 2010-06	Innenraumluchtverunreinigungen -Teil 17: Nachweis und Zählung von Schimmelpilzen - Kultivierungsverfahren (Abweichung: <i>auch andere Keime</i>)
-----------------------------	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-20721-01-00

ASU B 80.00-5
2019-02

Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Verfahren für Probenahmetechniken zur mikrobiologischen Untersuchung von Oberflächen mit Lebensmittelkontakt mittels Abklatschplatten und Tupfer

ASU G 21.10-3
2010-08

Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmevorrichtungen (Abklatschverfahren)

5 Stabilitätsprüfungen

VIL HM AM032
2017-04

Verfahren zur Lagerung von Probenmaterialien zur Kontrolle der Produktstabilität von Lebensmitteln einschließlich -zutaten und -zusatzstoffen und Heimtiernahrung

6 Sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln

6.1 Bestimmung von Aussehen, Geruch, Geschmack und Haptik von Lebensmitteln

QMAA-S-01
2018-03

Allgemeine Sinnenprüfung von Lebensmitteln

QMAA-S-42
2019-12

Beschreibung der sensorischen Merkmale von Lebensmitteln

7 Untersuchungen von Wasser (Rohwasser und Trinkwasser)

7.1 Probenahme

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

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-20721-01-00

UBA Empfehlung 2018-12	Systemische Untersuchungen von Trinkwasser-Installationen auf Legionellen nach Trinkwasserverordnung-Probenahme, Untersuchungsgang und Angabe des Ergebnisses
UBA Empfehlung 2018-12	Beurteilung der Trinkwasserqualität hinsichtlich der Parameter Blei, Kupfer und Nickel („Probennahmeempfehlung“)
QMAA-PN-06 2020-04	Probenahme einschließlich Vor-Ort-Parameter von Trink- und Rohwasser

7.2 Sensorische Untersuchungen

DEV B 1/2 1971	Prüfung auf Geruch und Geschmack
DIN EN 1622 (B 3) 2006-10	Wasserbeschaffenheit- Bestimmung des Geruchsschwellenwertes (TON) und des Geschmacksschwellenwertes (TFN) <i>hier nur Anlage C</i>

7.3 Bestimmung von Bakterien und Hefen mittels Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen in Rohwasser und Trinkwasser *

DIN EN ISO 9308-2 (K 6-1) 2014-06	Wasserbeschaffenheit- Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien - Teil 2: Verfahren zur Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl
DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05	Wasserbeschaffenheit- Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa- Membranfiltrationsverfahren
DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11	Wasserbeschaffenheit- Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken- Teil 2: Verfahren für Membranfiltration
DIN EN 11731 (K 23) 2019-03	Wasserbeschaffenheit- Zählung von Legionellen
DIN EN ISO 14189 (K 24) 2016-11	Wasserbeschaffenheit- Zählung von Clostridium perfringens- Verfahren mittels Membranfiltration
TrinkwV § 15 Absatz (1c) 2018-01	Bestimmung der Gesamtkeimzahl bei 22°C und 36°C

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-20721-01-00

7.4 Bestimmung von Bakterien mittels PCR in Rohwasser und Trinkwasser **

QMAA-M-08.11/01 2020-01	Nachweis von Salmonellen in Wasser mittels PCR nach Anreicherung
QMAA-M-08.11/02 2020-01	Nachweis mittels PCR und Zählung mittels kulturellem Verfahren von Listerien in Wasser

7.5 Physikalisch und physikalisch-chemische Kenngrößen

DIN 38404-C 4 1976-12	Bestimmung der Temperatur
DIN EN ISO 10523 (C 5) 2012-04	Wasserbeschaffenheit- Bestimmung des pH- Werts
DIN EN 27888 (C 8) 1993-11	Wasserbeschaffenheit- Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit

8 Prüfverfahren gemäß Trinkwasserverordnung - TrinkwV

Probennahme

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

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-20721-01-00

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 9308-2 (K 6-1) 2014-06
Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
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

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 9308-2 (K 6-1) 2014-06
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 B 1/2 Teil a 1971
10	Koloniezahl bei 22 °C	TrinkwV § 15 Absatz (1c)
11	Koloniezahl bei 36 °C	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

Ausstellungsdatum: 03.08.2020

Gültig ab: 03.08.2020

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-20721-01-00

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

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 Untersuchungsverfahren nach § 64 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
DGF	Einheitsmethoden Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaften e.V.
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
DIS	Draft International Standard
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
IEH	Institute for Environmental Health
ISO	International Organization for Standardization
VIL-HM XXXXX	Hausmethode VIL Institut für Lebensmittelsicherheit GmbH
QMAA-X-xx	Hausmethode VIL Institut für Lebensmittelsicherheit GmbH
TrinkwV	Trinkwasserverordnung
UBA	Umweltbundesamt