

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14506-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 03.12.2020

Ausstellungsdatum: 02.02.2021

Urkundeninhaber:

**Biologisch-Chemisches-Institut Hoppegarten (Mark) GmbH
- Gesellschaft für biologisch-chemische Produktinnovation -
Rennbahnallee 110, 15366 Hoppegarten**

Prüfungen in den Bereichen:

**sensorische und mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln;
mikrobiologische Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung,
Probenahme von Trinkwasser für mikrobiologische Untersuchungen;
Hygienekontrolle im Lebensmittelbereich**

Die Anforderungen an das Managementsystem in der DIN EN ISO/IEC 17025 sind in einer für Prüflaboratorien relevanten Sprache verfasst und stehen insgesamt in Übereinstimmung mit den Prinzipien der DIN EN ISO 9001.

Die Urkunde samt Urkundenanlage gibt den Stand zum Zeitpunkt des Ausstellungsdatums wieder. Der jeweils aktuelle Stand des Geltungsbereiches der Akkreditierung ist der Datenbank akkreditierter Stellen der Deutschen Akkreditierungsstelle GmbH (DAkkS) zu entnehmen. <https://www.dakks.de/content/datenbank-akkreditierter-stellen>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14506-01-00

1 Sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln

ASU L 00.90-6 Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische
2015-06 Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung

2 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln

2.1 Probenvorbereitung

ASU L 00.00-89 Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von
2019-07 Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und
 von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen -
 Teil 4: spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen
 Erzeugnissen

2.2 Mikrobiologische Untersuchung

ASU L 00.00-20 Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den
2018-03 Nachweis von Salmonellen

ASU L 00.00-22 Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den
2018-03 Nachweis und die Zählung von *Listeria monocytogenes* und von
 Listeria spp. - Teil 2: Zählverfahren

ASU L 00.00-32/1 Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den
2018-03 Nachweis und die Zählung von *Listeria monocytogenes* und von
 Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren

ASU L 00.00-33 Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur
2006-09 Zählung von präsumtivem *Bacillus cereus* -
Berichtigung: 2006-12 Koloniezählverfahren bei 30 °C

ASU L 00.00-33 Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur
2006-09 Zählung von präsumtivem *Bacillus cereus* -
Berichtigung: 2006-12 Koloniezählverfahren bei 30 °C
(Abweichung: Zählung aller aeroben Sporenbildner, keine
*Differenzierung hinsichtlich *Bacillus cereus*)*

ASU L 00.00-55 Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von
2019-12 koagulase positiven Staphylokokken (*Staphylokokkus aureus* und
 andere Spezies) in Lebensmitteln;
 Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14506-01-00

ASU L 00.00-88/1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen, Koloniezählverfahren bei 30°C mittels Gussplattenverfahren
ASU L 00.00-88/2 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen, Koloniezählverfahren bei 30°C mittels Oberflächenverfahren
ASU L 00.00-132/2 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezählverfahren mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid
ASU L 00.00-133/2 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezähltechnik
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren (Abweichung: <i>Anwendung auch für Fleisch und Fleischerzeugnisse</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 06.00-35 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen – Spatelverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-39 1994-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Plattengussverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen
M 20 2020-07	Nachweis von Salmonellen mit dem modifizierten halbfesten Rappaport-Vassiliadis-Medium in Fleisch und Fleischerzeugnissen (MSRV-Verfahren)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14506-01-00

3 Mikrobiologische Untersuchungen zur Hygienekontrolle

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 Entnahmevorrichtungen (Abklatschverfahren)
VDI 6022 Blatt 1 Pkt. 8.2.1 2011-07	Raumlufttechnik, Raumluftqualität - Hygieneanforderungen an Raumlufttechnische Anlagen und Geräte (VDI-Lüftungsregeln) 8.2.1 Orientierende Untersuchung mit Dip-Slides
VDI 6022 Blatt 1 Pkt. 8.3 2011-07	Raumlufttechnik, Raumluftqualität - Hygieneanforderungen an Raumlufttechnische Anlagen und Geräte (VDI-Lüftungsregeln) 8.3 Untersuchung von Oberflächen

4 Untersuchungen von Rohwasser

4.1 Probenahme

DIN EN ISO 19458 2006-12	Wasserbeschaffenheit – Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen
UBA-Empfehlung 2018-12	Systemische Untersuchungen von Trinkwasser-Installationen auf Legionellen nach Trinkwasserverordnung – Probenahme, Untersuchungsgang und Angabe des Ergebnisses

4.2 Mikrobiologische Untersuchung

DIN EN ISO 11731 2019-03	Wasserbeschaffenheit – Zählung von Legionellen
-----------------------------	--

5 Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung - TrinkwV -

Probennahme

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

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14506-01-00

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
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11

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
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

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
6	Eisen	nicht belegt
7	Färbung (spektraler Absorptionskoeffizient Hg 436 nm)	nicht belegt
8	Geruch (als TON)	nicht belegt
9	Geschmack	nicht belegt
10	Koloniezahl bei 22 °C	TrinkwV §15 Absatz (1c) DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07
11	Koloniezahl bei 36 °C	TrinkwV §15 Absatz (1c) DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07
12	Elektrische Leitfähigkeit	nicht belegt
13	Mangan	nicht belegt
14	Natrium	nicht belegt

Gültig ab: 03.12.2020

Ausstellungsdatum: 02.02.2021

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14506-01-00

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

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 Untersuchungsmethoden nach § 64 LFGB
DIN	Deutsches Institut für Normung e.V.
EN	Europäische Norm
ISO	International Organization for Standardization
LFGB	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
M	Hausverfahren der Biologisch-Chemisches-Institut Hoppegarten (Mark) GmbH - Gesellschaft für biologisch-chemische Produktinnovation -