

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

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

Gültig ab: 21.01.2021

Ausstellungsdatum: 21.01.2021

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, Umgebungsproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich;
molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln, Heimtiernahrung und Umfeldproben im Lebensmittelbereich; sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln;
Probenahme von Packstoffen, anderen Packmaterialien, Kunstdärmen sowie Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich;
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

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-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 Gravimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln **

ASU L 07.00-47
1992-12 Untersuchung von Lebensmitteln; Präparativ-gravimetrische Erfassung des Muskelfleisches von Gulasch (-Konserven)
(Abweichung: *auch von weiteren Lebensmitteln einschließlich -zutaten; matrixbezogene Anpassung*)

VIL HM AC002
2017-03 Gravimetrische Bestimmung des Abtropfgewichtes von Lebensmitteln in Lake und Flüssigkeiten

QMAA-S-06
2018-03 Bestimmung von Gewichten und Einzelgewichten von Lebensmitteln in Fertigpackungen

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

1.3 Potentiometrische Bestimmung von Lebensmittelinhaltsstoffen

ISO 6886 2016-02	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Oxidationsstabilität (beschleunigter Oxidationstest) (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>)

1.4 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>)

1.5 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

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

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 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. (Abweichung: <i>auch in Heimtiernahrung; nicht Anhang D</i>)
ASU L 00.00-32/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes - 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 (Staphylococcus aureus 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 Clostridium perfringens 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
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>)

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

ASU L 01.00-72 2011-01	Bestimmung präsumtiver <i>Bacillus cereus</i> in Milch und Milchprodukten - Koloniezählverfahren bei 37 °C (Abweichung: <i>auch in weiteren Lebensmitteln und Heimtiernahrung, Bebrütungstemperatur</i>)
ASU L 06.00-32 2018-10	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

3 Molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmittel und Umfeldproben im Lebensmittelbereich

3.1 Bestimmung von Bakterien mittels Multiplex-PCR (konventionelle PCR) in Lebensmitteln und Umfeldproben im Lebensmittelbereich *

IEH Laboratories & Consulting Group MB315.01 2015-01	Qualitativer Nachweis von Salmonellen mittels multiplex PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben
IEH Laboratories & Consulting Group MB222.01 2014-09	Qualitativer Nachweis von Shigellen mittels multiplex PCR in Obst und Gemüse, Nüsse, Fleisch und Umfeldproben
IEH Laboratories & Consulting Group MB217.01 2017-10	Qualitativer Nachweis von Shigatoxin (Verotoxin) bildenden <i>E. coli</i> mittels multiplex PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben

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

IEH Laboratories & Consulting
Group MB316.01
2018-09

Qualitativer Nachweis von *Listeria monocytogenes* mittels multiplex PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben

IEH Laboratories & Consulting
Group MB216.01
2017-05

Qualitativer Nachweis von *Campylobacter* mittels multiplex PCR in Geflügel und Ei

3.2 Bestimmung von Bakterien mittels real-time PCR in Lebensmitteln, Heimtiernahrung und Umfeldproben im Lebensmittelbereich

Bio-Rad
iQ-Check Salmonella II PCR
Detection Kits
2015-02

Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln, Heimtiernahrung und Umfeldproben mittels real-time PCR

Bio-Rad
iQ-Check Listeria
monocytogenes II PCR
Detection Kits
2015-02

Qualitativer Nachweis von *Listeria monocytogenes* in Lebensmitteln, Heimtiernahrung und Umfeldproben mittels real-time PCR

4 Mikrobiologische Untersuchungen von Umgebungsproben, 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: *auch andere Keime*)

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 Heimtierernahrung

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

UBA Empfehlung
2018-12

Systemische Untersuchungen von Trinkwasser-Installationen auf Legionellen nach Trinkwasserverordnung-Probenahme, Untersuchungsgang und Angabe des Ergebnisses

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

UBA Empfehlung 2018-12	Beurteilung der Trinkwasserqualität hinsichtlich der Parameter Blei, Kupfer und Nickel („Probennahmeempfehlung“)
DIN EN ISO 19458 (K19) 2006-08	Wasserbeschaffenheit- Probennahme für mikrobiologische Untersuchungen

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) (hier: <i>nur Anhang C</i>)

7.3 Bestimmung von Bakterien und Hefen mittels kultureller mikrobiologischer 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

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
----------------------------	--

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

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

7.5 Physikalisch und physikalisch-chemische Kenngrößen

DIN 38404-C 4 Bestimmung der Temperatur
1976-12

DIN EN ISO 10523 (C 5) Wasserbeschaffenheit- Bestimmung des pH- Werts
2012-04

DIN EN 27888 (C 8) Wasserbeschaffenheit- Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit
1993-11

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

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
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11
3	Pseudomonas aeruginosa	DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05

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

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

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

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

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