

Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Akkreditierungsurkunde nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

D-PL-20721-01-01

Gültig ab: 24.10.2025

Ausstellungsdatum: 02.12.2025

Diese Urkundenanlage ist Bestandteil der Akkreditierungsurkunde D-PL-20721-01-00.

Inhaber der Teil-Akkreditierungsurkunde:

VIL Institut für Lebensmittelsicherheit GmbH
Nordfeldstraße 19, 33775 Versmold

mit dem Standort

VIL Institut für Lebensmittelsicherheit GmbH
Nordfeldstraße 19, 33775 Versmold

Das Prüflaboratorium erfüllt die Anforderungen gemäß DIN EN ISO/IEC 17025:2018, um die in dieser Anlage aufgeführten Konformitätsbewertungstätigkeiten durchzuführen. Das Prüflaboratorium erfüllt gegebenenfalls zusätzliche gesetzliche und normative Anforderungen, einschließlich solcher in relevanten sektoralen Programmen, sofern diese nachfolgend ausdrücklich bestätigt werden.

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.

Diese Urkundenanlage wurde ausgestellt durch die Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH und ist digital gesiegelt. Sie gilt nur zusammen mit der schriftlich erteilten Urkunde und gibt den Stand zum Zeitpunkt des Ausstellungsdatums wieder. Der jeweils aktuelle Stand der gültigen und überwachten Akkreditierung ist der Datenbank akkreditierter Stellen der Deutschen Akkreditierungsstelle zu entnehmen (www.dakks.de)

Prüfungen in den Bereichen:

physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln;
sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln;
mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln, Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich, Futtermittel und Lebensmittelkontaktmaterialien;
molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmittel, Futtermitteln und Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

Flexibler Akkreditierungsbereich:

Dem Prüflaboratorium ist innerhalb der gekennzeichneten Prüfbereiche, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf,

[Flex A] die Anwendung der hier aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet.

[Flex B] die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.

[Flex C] die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.

Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft. Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich. Die Liste ist öffentlich verfügbar auf der Webpräsenz des Prüflaboratoriums.

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

1.1 Probenvorbereitung [Flex A]

ASU L 06.00-1
1980-09 Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen zur chemischen Untersuchung
(Modifikation: *auch für weitere Lebensmittel und Futtermittel*)

1.2 Gravimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln [Flex C]

ASU L 07.00-47
1992-12 Untersuchung von Lebensmitteln - Präparativ-gravimetrische Erfassung des Muskelfleisches von Gulasch (-Konserven)
(Modifikation: *auch für weitere Lebensmittel; matrixbezogene Anpassung*)

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

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

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

1.3 Potentiometrische Bestimmung des pH-Wertes in Lebensmitteln und Futtermitteln [Flex A]

ASU L 06.00-2
1980-09 Messung des pH- Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
(Modifikation: *auch für weitere Lebensmittel und Futtermittel*)

1.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln mittels Nahinfrarotspektroskopie [Flex A]

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
(Modifikation: *auch Kochsalz, Phosphat und Bindegewebe*)

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
(Modifikation: *auch Kochsalz, Phosphat und Bindegewebe*)

1.5 Weitere physikalisch-chemische Untersuchungen

VIL HM AC006
2017-04 Bestimmung des a_w - Wertes in Lebensmitteln einschließlich
-zutaten und -zusatzstoffen und Heimtiernahrung mittels
elektrolytischer Messung

VIL HM AC075
2019-01 Elektro-chemische und Infrarot- Bestimmung von Sauerstoff (O_2)
und Kohlendioxid (CO_2) in Lebensmittelverpackungen

2 Sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln

QMAA-S-01
2023-09 Allgemeine Sinnesprüfung von Lebensmitteln

QMAA-S-42
2019-12 Beschreibung der sensorischen Merkmale von Lebensmitteln

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

3 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln, Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich, Futtermittel und Lebensmittelkontaktmaterialien

3.1 Probenahme [Flex A]

DIN ISO 16000-18 2012-01	Innenraumluchtverunreinigungen - Teil 18: Nachweis und Zählung von Schimmelpilzen - Probenahme durch Impaktion - Innenraumluchtverunreinigungen (Einschränkung: <i>hier nur für Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich</i>)
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 L 06.00-59 2016-10	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 (Einschränkung: <i>hier nur Probenahme von Lebensmittelkontaktmaterialien</i>)

3.2 Probenvorbereitung [Flex A]

ASU L 00.00-89 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (Modifikation: <i>auch für Futtermittel</i>)
ASU L 06.00-16 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>auch für Futtermittel</i>)

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

3.3 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln, Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich und Futtermitteln mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen [Flex A]

ISO 15214 1998-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30 °C
DIN EN ISO 7932 2020-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 30 °C
DIN ISO 16000-17 2010-06	Innenraumluftverunreinigungen -Teil 17: Nachweis und Zählung von Schimmelpilzen - Kultivierungsverfahren (Modifikation: <i>auch für Hefen und die Gesamtkeimzahl</i> ; (Einschränkung: <i>hier nur für Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich</i>)
DIN EN ISO 21528-2 2019-05	Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren
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 L 00.00-55 2024-08	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 00.00-88/2 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - 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 <i>Escherichia coli</i> in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezählverfahren mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid (Modifikation: <i>auch für Futtermittel</i>)
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

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

ASU L 00.00-189/1 2023-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Clostridium spp. - Teil 1: Zählung von sulfitreduzierenden Clostridium spp. durch Koloniezählverfahren
ASU 00.00-189/2 2024-11	Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Clostridium spp. Teil 2: Zählung von Clostridium perfringens durch Koloniezählverfahren
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von <i>Pseudomonas</i> spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen
Biokar Diagnostics Symphony BK227 2025-06	SYMPHONY Agar für die Auszählung von Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umweltproben aus der Produktion (Einschränkung: <i>hier nur für Lebensmittel und Futtermittel</i>)
QMAA-M-07.17 2018-03	Kulturelle und serologische Bestätigung von Campylobacter spp. in Isolaten aus Lebensmitteln
QMAA-M-05.10 2019-10	Bestimmung der Keimzahl von aeroben oder anaeroben Sporenbildnern in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Plattengussverfahren

4 Molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmittel, Futtermitteln und Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

4.1 Bestimmung von Bakterien mittels Multiplex-PCR (konventionelle PCR) in Lebensmitteln und Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich [Flex B]

IEH Laboratories & Consulting Group MB315.01 2015-01	Qualitativer Nachweis von Salmonellen mittels multiplex PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich
IEH Laboratories & Consulting Group MB222.01 2014-09	Qualitativer Nachweis von Shigellen mittels multiplex PCR in Obst und Gemüse, Nüsse, Fleisch und Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich
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, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich
IEH Laboratories & Consulting Group MB316.01 2018-09	Qualitativer Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> mittels multiplex PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

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

IEH Laboratories & Consulting Group MB216.01 2017-05	Qualitativer Nachweis von <i>Campylobacter</i> mittels multiplex PCR in Geflügel und Ei
--	--

4.2 Bestimmung von Bakterien mittels real-time PCR in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich [Flex B]

Bio-Rad iQ-Check Salmonella II PCR Detection Kits 357-8123 2015-02	Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich mittels real-time PCR
--	--

Bio-Rad iQ-Check <i>Listeria monocytogenes</i> II PCR Detection Kits 357-8124 2015-02	Qualitativer Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln, und Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich mittels real-time PCR
---	--

BIO-Rad iQ Check <i>Listeria spp.</i> Kit 357-8113 2007-10	Qualitativer Nachweis von <i>Listeria spp.</i> in Lebensmitteln, und Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich mittels real-time PCR
---	---

Hygenia Foodproof® <i>Listeria plus L.</i> <i>monocytogenes</i> R 602 51 2024-04	Qualitativer Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> und <i>Listeria spp.</i> in Lebensmitteln, und Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich mittels real-time PCR
--	---

5 Stabilitätsprüfungen

VIL HM AM032 2017-04	Verfahren zur Lagerung von Probenmaterialien zur Kontrolle der Produktstabilität von Lebensmitteln einschließlich -zutaten und - zusatzstoffen und Heimtiernahrung
-------------------------	--

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

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 – Internationale Elektrotechnische Kommission
IEH	Institute for Environmental Health
ISO	International Organization for Standardization – Internationale Organisation für Normung
VIL HM XXXXX	Hausmethode VIL Institut für Lebensmittelsicherheit GmbH
QMAA-X-xx	Hausmethode VIL Institut für Lebensmittelsicherheit GmbH