

Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-19238-01-01 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 15.02.2023

Ausstellungsdatum: 15.02.2023

Diese Urkundenanlage ist Bestandteil der Akkreditierungsurkunde D-PL-19238-01-00.

Inhaber der Teil-Akkreditierungsurkunde:

**fzmb GmbH, Forschungszentrum für Medizintechnik und Biotechnologie
Abt. Lebensmitteluntersuchung
Geranienweg 7, 99947 Bad Langensalza**

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.

Prüfungen in den Bereichen:

**physikalische, physikalisch-chemische, chemische, immunologische, mikrobiologische und ausgewählte molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln;
mikrobiologische Untersuchungen von Luft, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen und Umgebungsproben im Lebensmittelbereich**

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.

Diese Urkundenanlage 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)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-19238-01-01

1 Lebensmittel und Umgebungsproben im Lebensmittelbereich

1.1 Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln und Umgebungsproben im Lebensmittelbereich

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>(Einschränkung: ohne Anhang D, Matrix auch Umgebungsproben)</i>
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>(Modifizierung: Spiralplaterverfahren, Matrix auch Umgebungsproben)</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 <i>(Modifizierung: Spiralplaterverfahren)</i>
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>(Modifizierung: Matrix auch Umgebungsproben)</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 <i>(Modifizierung: Matrix auch Umgebungsproben)</i>
ASU L 01.00-3 1987-03	Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit festem Nährboden <i>(Modifizierung: Spiralplaterverfahren)</i>
ASU L 01.00-37 1991-12	Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren <i>(Modifizierung: Spiralplaterverfahren; auch für Fleisch und Fleischerzeugnisse, Speiseeis, Misch- und Feinkostsalate, Fertiggerichte und zubereitete Speisen, Getreideerzeugnisse, Back- und Patisseriewaren)</i>

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-19238-01-01

ASU L 01.00-72 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung präsumtiver <i>Bacillus cereus</i> in Milch und Milchprodukten; Koloniezählverfahren bei 37 °C <i>(Modifizierung: Spiralplatterverfahren; auch für Fleisch und Fleischerzeugnisse, Speiseeis, Misch- und Feinkostsalate, Fertiggerichte und zubereitete Speisen, Getreideerzeugnisse, Back- und Patisseriewaren)</i>
ASU L 06.00-24 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch; Spatelverfahren (Referenzverfahren) <i>(Modifizierung: Spiralplatterverfahren; auch für Fleischerzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse, Speiseeis, Misch- und Feinkostsalate, Fertiggerichte und zubereitete Speisen, Getreideerzeugnisse, Back- und Patisseriewaren)</i>
ASU L 06.00-35 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) <i>(Modifizierung: Spiralplatterverfahren; auch für Milch und Milcherzeugnisse, Speiseeis, Misch- und Feinkostsalate, Fertiggerichte und zubereitete Speisen, Getreideerzeugnisse, Back- und Patisseriewaren)</i>
ASU L 06.00-39 1994-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Plattengussverfahren (Referenzverfahren) <i>(Modifizierung: Spiralplatterverfahren; auch für Milch und Milcherzeugnisse, Speiseeis, Misch- und Feinkostsalate, Fertiggerichte und zubereitete Speisen, Getreideerzeugnisse, Back- und Patisseriewaren)</i>
ASU L 06.00-40 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Fleisch - Destruktives Verfahren (Abtrageverfahren)
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von <i>Pseudomonas</i> spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen <i>(Modifizierung: Spiralplatterverfahren; auch für Milch und Milcherzeugnisse, Speiseeis, Misch- und Feinkostsalate, Fertiggerichte und zubereitete Speisen, Getreideerzeugnisse, Back- und Patisseriewaren)</i>
Listeria Preci TM OXOID 2017-04	Nachweis von <i>Listeria monocytogens</i> in Lebensmitteln und Umgebungsproben

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-19238-01-01

fzmb-LM-2 2016-01	Bestimmung der anaeroben Keimzahl in Lebensmitteln, Koloniezählverfahren bei 30°C
fzmb-LM-6 2016-01	Bestimmung der Anzahl an Escherichia coli in Lebensmitteln, Koloniezählverfahren bei 37 °C

1.2 Molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln und Umgebungsproben im Lebensmittelbereich

Hygiene BAX® System PCR Assay Listeria monocytogenes D11000157 2019-03	Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln und Umgebungsproben mittels BAX®-PCR
Hygiene BAX® System Real-Time PCR Assay Campylobacter jejuni/coli/lari D12683449 2019-03	Qualitativer Nachweis von Campylobacter jejuni, Campylobacter coli und Campylobacter lari in Lebensmitteln und Umgebungsproben mittels BAX®-PCR
Hygiene BAX® System PCR Assay Genus Listeria 24E D13608135 2019-03	Qualitativer Nachweis von Listeria spp. in Lebensmitteln und Umgebungsproben mittels BAX®-PCR

1.3 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln

1.3.1 Probenvorbereitung und Messung des pH-Wertes

ASU L 06.00-2 1980-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen <i>(Modifizierung: auch für Milch und Milcherzeugnisse, Speiseeis)</i>
ASU L 13.00-27/2 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern - Teil 2: Herstellung von Fettsäuremethylestern in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen

1.3.2 Bestimmung von Inhaltstoffen in Lebensmitteln mittels gravimetrischer Untersuchungen

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-19238-01-01

ASU L 01.00-20 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren
ASU L 06.00-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren <i>(Modifizierung: auch für Milch und Milcherzeugnisse)</i>
ASU L 06.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)
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 16.01-1 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreidemehl
ASU L 16.01-2 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Getreidemehl

1.3.3 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln mittels titrimetrischer Untersuchungen

ASU L 06.00-7 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren <i>(Modifizierung: auch für Milch und Milcherzeugnisse, Speiseeis)</i>
ASU L 07.00-5/2 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen - Endpunktbestimmung nach Volhard <i>(Modifizierung: Endpunktbestimmung nach Mohr; auch für Milch und Milcherzeugnisse, Speiseeis)</i>

1.3.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln mittels photometrischer und enzymatischer Untersuchungen

ASU L 06.00-8 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren)
--------------------------	--

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-19238-01-01

ASU L 06.00-9 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Photometrisches Verfahren
R-Biopharm AG Lactose/D-Galactose Art. Nr. 10176303035 2017-08	Bestimmung von Lactose und D-Galactose in Lebensmitteln mittels UV-Test
R-Biopharm AG Saccharose/D-Glucose/ D-Fructose Art. Nr. 10716260035 2017-11	Bestimmung von Saccharose, D-Glucose und D-Fructose in Lebensmitteln mittels UV-Test
Roche Life Science Testkit Nitrat/Nitrit 11 746 081 001 2016-04	Bestimmung von Nitrit und Nitrat in Lebensmitteln

1.3.5 Bestimmung des Anteils gesättigter Fettsäuren in Lebensmitteln mittels gaschromatographischer Untersuchungen

ASU L 13.00-46 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern - Teil 4: Bestimmung mittels Kapillargaschromatographie
---------------------------	---

1.3.6 Enzymimmunologische Untersuchungen von Fleischsaft und Serum

INDICAL pigtype® Salmonella Ab Cat No./ID PT273001/PT273003/ PT273005 2018-05	Nachweis von Antikörpern gegen Salmonella-Serovaren der Gruppen B, C, D und E in Fleischsaft und Bluterzeugnissen mittels pigtype® Salmonella Ab Elisa Testkit
--	--

1.3.7 Bestimmung von Ochratoxin A in Lebensmitteln mittels flüssigchromatographischer Untersuchungen

ASU L 15.03-1 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Ochratoxin A in Gerste - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule (Modifizierung: auch für Getreide und Getreideprodukte)
--------------------------	--

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-19238-01-01

2 Mikrobiologische Untersuchung von Umgebungsproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen und Raumluft im Lebensmittelbereich

DIN 10113-1 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 1: Quantitatives Tupfverfahren
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 Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren)
fzmb-H 1 2016-01	Quantitative Bestimmung des Luftkeimgehaltes

Verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
fzmb-XX-X	Hausverfahren der fzmb GmbH