

## Deutsche Akkreditierungsstelle

### Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-13322-01-02 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

**Gültig ab: 19.01.2023**

Ausstellungsdatum: 19.01.2023

Inhaber der Teil-Akkreditierungsurkunde:

**Bioscientia MVZ Labor Karlsruhe GmbH  
Am Rüppurrer Schloß 1, 76199 Karlsruhe**

Das Prüflaboratorium erfüllt die Mindestanforderungen gemäß DIN EN ISO/IEC 17025:2018 und gegebenenfalls zusätzliche gesetzliche und normative Anforderungen, einschließlich solcher in relevanten sektoralen Programmen, um die nachfolgend aufgeführten Konformitätsbewertungstätigkeiten durchzuführen:

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:

**mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln sowie Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich;  
Probenahme von Lebensmitteln für mikrobiologische Untersuchungen;  
Identifizierung von Bakterien mittels MALDI-TOF**

*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](http://www.dakks.de))*

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-13322-01-02**

**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 Untersuchungen von Lebensmitteln**

**1.1 Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen**

MVZLKA-HYG-A-0050                      Probenahme von Lebensmitteln  
2022-05

**1.2 Mikrobiologische Untersuchungen**

ISO 15214 1998-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30 °C
ISO 21527-1 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95
ISO 21527-2 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95
DIN EN ISO 4833-1 2013-12	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren
DIN EN ISO 4833-2 2014-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C Oberflächenverfahren
DIN EN ISO 6888-1 2019-06	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Species) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-13322-01-02**

DIN EN ISO 7932 2020-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 30 °C
DIN EN ISO 11290-1 2017-09	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> - Teil 1: Nachweisverfahren
DIN EN ISO 11290-2 2017-09	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> - Teil 2: Zählverfahren
DIN ISO 16649-2 2020-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> , Teil 2 Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid
DIN ISO 21528-2 2019-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren
Bio Rad Rapid Salmonella Art.-Nr. Nährmedium 3563961 Art.-Nr. Kapseln 3564709 2020-10	Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmittel, Nachweisverfahren mit Rapid Salmonella
OIV-MA-AS4-01 2010-06	Mikrobiologische Analyse von Weinen und Traubensorten

**1.3 Identifizierung von Bakterien mittels Massenspektrometrie**

MVZLKA-HYG-A-0006 2022-05	Keimidentifizierung mittels MALDI-TOF
------------------------------	---------------------------------------

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-13322-01-02**

**2 Untersuchung von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen in der Lebensmittelindustrie**

**2.1 Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren**

DIN EN ISO 11290-1 2017-09	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> - Teil 1: Nachweisverfahren
DIN 10113-3 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich, Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren)
Liofilchem/Oxoid DipSlide Testsystem 2022-04	Abklatschuntersuchungen DipSlides Bestimmung der Gesamtkeimzahl und Enterobacteriaceae auf Oberflächen im Lebensmittelbereich

**2.2 Identifizierung von Bakterien mittels Massenspektrometrie**

MVZLKA-HYG-A-0006 2022-05	Keimidentifizierung mittels MALDI-TOF
------------------------------	---------------------------------------

**Verwendete Abkürzungen:**

DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
MVZLKA-HYG	Hausverfahren Bioscientia MVZ Labor Karlsruhe GmbH
OIV	Internationale Organisation für Rebe und Wein