

## Deutsche Akkreditierungsstelle

### Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14156-01-04 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

**Gültig ab:** 08.09.2023

Ausstellungsdatum: 08.09.2023

Diese Urkundenanlage ist Bestandteil der Akkreditierungsurkunde D-PL-14156-01-00.

Inhaber der Teil-Akkreditierungsurkunde:

**Analytica Alimentaria GmbH**  
**Fahrenheitstraße 5, 14532 Kleinmachnow**

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 und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln;  
mikrobiologische und molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln und  
von Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich;  
Probenahme von Obst und Gemüse, Futtermitteln und Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im  
Lebensmittelbereich**

Gültig an den Standorten:

**Fahrenheitstraße 5, 14532 Kleinmachnow**  
**Polígono Industrial Sector 20, C/Carbón Portal 2, 04009 Almeria, Spanien**

*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))*

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.

Innerhalb der mit \*\*\* gekennzeichneten Akkreditierungsbereiche ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkKS bedarf, die Anwendung der hier aufgeführten genormten Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen der Normen gestattet.

Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich.

## Inhaltsverzeichnis:

### Standort Kleinmachnow

1	Probenahme von Obst, Gemüse, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich *** .....	4
2	Lebensmittel .....	4
2.1	Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen und organischen Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit konventionellem Detektor (ECD) in Lebensmitteln** .....	4
2.2	Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen und organischen Kontaminanten in Lebensmitteln mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS, MS/MS) ** .....	4
2.3	Bestimmung von Anionen mittels Ionenchromatographie mit Leitfähigkeitsdetektion in Lebensmitteln ** .....	5
2.4	Bestimmung von Rückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln mittels Flüssigkeitschromatographie (LC) mit massenselektiver Detektion (MS/MS, Q-TOF) ** .....	5
2.5	Bestimmung von Elementen in Lebensmitteln mittels induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS)** .....	6

### Standort Almeria, Spanien

1	Probenahme von Obst, Gemüse, Futtermitteln, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich *** .....	7
2	Lebensmittel .....	7
2.1	Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen und organischen Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit konventionellem Detektor (ECD) in Lebensmitteln ** .....	7
2.2	Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen und organischen Kontaminanten in Lebensmitteln mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS, MS/MS) ** .....	7

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14156-01-04**

2.3	Bestimmung von Anionen mittels Ionenchromatographie mit Leitfähigkeitsdetektion in Lebensmitteln **	8
2.4	Bestimmung von Rückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln mittels Flüssigkeitschromatographie (LC) mit massenselektiver Detektion (MS/MS, Q-TOF) **	8
2.5	Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln mittels massenspektrometrischer Detektion mit induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS)**	9
3	Lebensmittel und Futtermittel	10
3.1	Bestimmung von Bakterien, Hefen und Pilzen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen *	10
3.2	Molekularbiologische Untersuchungen	12
3.2.1	Bestimmung von spezifischen Keimen und veränderten Organismen (GVO) mittels Real-Time PCR in Lebens- und Futtermitteln *	12
3.2.2	Bestimmung veränderter Organismen (GVO) mittels Multiplex-PCR ***	13
3.2.3	Qualitative Bestimmung von Allergenen mittels Real-Time-PCR ***	13
4	Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich	14
4.1	Mikrobiologische Untersuchungen	14
4.1.1	Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich *	14
4.1.2	Bestimmung von Hefen und Pilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen *....	15
4.2	Molekularbiologische Untersuchungen	15
4.2.1	Bestimmung von Bakterien und Viren auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich mittels Real-Time PCR *	15
4.2	verwendete Abkürzungen:	16

## Standort Kleinmachnow

### 1 Probenahme von Obst, Gemüse, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich \*\*\*

SOP SAM 001 2018-08	Sampling of fruits, vegetables and preserved food in the field or in the pack house for determining pesticide residues
SOP SAM 004 2018-08	Sampling of fruits and vegetables in the field and warehouse for the determination of microbiological parameters
SOP SAM 007 2018-08	Surface sampling with swabs and dipters for microbiological analysis
SOP SAM 008 2018-08	Sampling of food for the detection of mycotoxins

### 2 Lebensmittel

#### 2.1 Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen und organischen Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit konventionellem Detektor (ECD) in Lebensmitteln\*\*

ASU L 00.00-49/2 2002-12	Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückständen - Teil 2: Gaschromatographisches Verfahren
SOP GC-009 2021-12	Analysis method for dithiocarbamate residues by gas chromatography with electron capture detector (Headspace GC/ECD) in fruits and vegetables and/or with MS/MS detector (Headspace GC/MS(-MS))

#### 2.2 Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen und organischen Kontaminanten in Lebensmitteln mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS, MS/MS) \*\*

SOP GCLC-030 2022-03	Multi-residue analysis by gas chromatography with mass detector and tandem mass detector (GC/MS-MS) and liquid chromatography with tandem mass detector (LC/MS-MS) on fruits, vegetables and foodstuff
SOP GC-009 2021-12	Analysis method for dithiocarbamate residues by gas chromatography with electron capture detector (Headspace GC/ECD) in fruits and vegetables and/or with MS/MS detector (Headspace GC/MS(-MS))

### 2.3 Bestimmung von Anionen mittels Ionenchromatographie mit Leitfähigkeitsdetektion in Lebensmitteln \*\*

ASU L 26.00-1 2018-10	Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüseerzeugnissen - HPLC/IC-Verfahren (Einschränkung: <i>hier nur IC-Verfahren</i> )
SOP IC-017 2020-08	Determination of anions in vegetables, fruits and water by IC with conductivity detector (Einschränkung: <i>hier nur Untersuchung von Gemüse und Obst</i> )

### 2.4 Bestimmung von Rückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln mittels Flüssigkeitschromatographie (LC) mit massenselektiver Detektion (MS/MS, Q-TOF) \*\*

SOP GCLC-030 2022-03	Multi-residue analysis by gas chromatography with mass detector and tandem mass detector (GC/MS-MS) and liquid chromatography with tandem mass detector (LC/MS-MS) on fruits, vegetables and foodstuff
SOP LC-039 (2021-05)	Determination of SOLANINE AND CHACONINE in fruit, vegetables and foodstuff by LC/MS-MS
SOP LC-006 2017-06	Analysis of nitrogen based phyto regulators by liquid chromatography with tandem mass detector (LC/MS-MS) in fruits, vegetables and water
SOP LC-007 2020-05	Analysis of nereistoxins by liquid chromatography with tandem mass detector (LC/MS-MS) in fruits and vegetables
SOP LC-013 2014-04	Bestimmung von Morpholin und Ethanolaminen in pflanzlichen Lebensmitteln mittels LC/MS-MS
SOP LC-015 2022-04	Analysis of aflatoxins (AFLATOXINS B1, B2, G1 and G2) and ochratoxin A by liquid chromatography with tandem mass detector (LC/MS-MS) on cereals, dried fruits, animal feeds and related products
SOP LC-027 2022-04	Analysis of highly polar compounds by liquid chromatography with tandem mass detector (LC/MS-MS) on fruits, vegetables foodstuff, soil and water
SOP LC-028 2017-06	Determination of Guazatine in vegetables, fruits and food by LC/MS-MS
SOP LC-031 2019-06	Analysis of cucurbitacins by liquid chromatography with tandem mass detector (LC/MS-MS) on fruits, vegetables and foodstuff

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14156-01-04**

SOP LC-032 2017-02	Determination of paraquat in vegetables, fruits and foodstuff by liquid chromatography with tandem mass detector (LC/MS-MS)
SOP LC-033 2017-02	Determination of diquat in vegetables, fruits and foodstuff by liquid chromatography with tandem mass detector (LC/MS-MS)
SOP LC-034 2021-03	Analysis of pyrrolizidine alkaloids (PA) in food and herbal tea by LC/MS-MS
SOP-LC-038 2020-07	Analysis of acrylamide residues in vegetables and processed food by liquid chromatography by tandem mass detector (LC/MS-MS)
SOP QTOF-035 2020-10	Multi-residue analysis by liquid chromatography with Time-of-Flight detector (LC/Q-TOF) in plant material and food per in-house method (Multi-QTOF)
SOP QTOF-036 2022-06	Determination of post-harvest treatment substances in fruits and vegetables by LC/Q-TOF

**2.5 Bestimmung von Elementen in Lebensmitteln mittels induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS)\*\***

EN 15763 2009-12	Foodstuffs - Determination of trace elements - Determination of arsenic, cadmium, mercury and lead in foodstuffs by inductively coupled plasma mass spectrometry (ICP-MS) after pressure digestion
SOP ICP-029 2022-01	Determination of lead, cadmium, arsenic, mercury, copper, manganese, iron, nickel and tin in vegetables, fruits and food using ICP-MS

**2.6 Physikalische Untersuchungen**

SOP SP-21 2021-04	Determination of Brix degree in vegetables, fruits and food and related products by titration
----------------------	---

## Standort Almeria, Spanien

### 1 Probenahme von Obst, Gemüse, Futtermitteln, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich \*\*\*

SOP SAM 001 2018-08	Sampling of fruits, vegetables and preserved food in the field or in the pack house for determining pesticide residues
SOP SAM 004 2018-08	Sampling of fruits and vegetables in the field and warehouse for the determination of microbiological parameters
SOP SAM 007 2018-08	Surface sampling with swabs and dipslides for microbiological analysis
SOP SAM 008 2018-08	Sampling of food for the detection of mycotoxins

### 2 Lebensmittel

#### 2.1 Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen und organischen Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit konventionellem Detektor (ECD) in Lebensmitteln \*\*

ASU L 00.00-49/2 2002-12	Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramidisulfid-Rückständen - Teil 2: Gaschromatographisches Verfahren
SOP GC-009 2018-05 2021-12	Analysis method for dithiocarbamate residues by gas chromatography with electron capture detector (Headspace GC/ECD) in fruits and vegetables and/or with MS/MS detector (Headspace GC/MS(-MS))

#### 2.2 Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen und organischen Kontaminanten in Lebensmitteln mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS, MS/MS) \*\*

SOP GCLC-030 2022-03	Multi-residue analysis by gas chromatography with mass detector and tandem mass detector (GC/MS-MS) and liquid chromatography with tandem mass detector (LC/MS-MS) on fruits, vegetables and foodstuff
SOP GC-009 2018-05 2021-12	Analysis method for dithiocarbamate residues by gas chromatography with electron capture detector (Headspace GC/ECD) in fruits and vegetables and/or with MS/MS detector (Headspace GC/MS(-MS))

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14156-01-04**

SOP-GC-045  
(2021-11)                      Analysis of 2-chloroethanol and ethylene OXIDE SUM by gas chromatography with mass detector (GC/MSMS) in foodstuff

**2.3 Bestimmung von Anionen mittels Ionenchromatographie mit Leitfähigkeitsdetektion in Lebensmitteln \*\***

ASU L 26.00-1  
2018-10                      Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüseerzeugnissen - HPLC/IC-Verfahren  
(Modifikation: *hier nur IC-Verfahren*)

SOP IC-017  
2020-08                      Determination of anions in vegetables, fruits and water by IC with conductivity detector  
(Einschränkung: *hier nur Untersuchung von Gemüse und Obst*)

**2.4 Bestimmung von Rückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln mittels Flüssigkeitschromatographie (LC) mit massenselektiver Detektion (MS/MS, Q-TOF) \*\***

SOP GCLC-030  
2022-03                      Multi-residue analysis by gas chromatography with mass detector and tandem mass detector (GC/MS-MS) and liquid chromatography with tandem mass detector (LC/MS-MS) on fruits, vegetables and foodstuff

SOP LC-046  
(2022-04)                      Analysis of melamine by liquid chromatography with tandem mass detector

SOP LC-006  
2017-06                      Analysis of nitrogen based phyto regulators by liquid chromatography with tandem mass detector (LC/MS-MS) in fruits, vegetables and water

SOP LC-007  
2020-05                      Analysis of neregistoxins by liquid chromatography with tandem mass detector (LC/MS-MS) in fruits and vegetables

SOP LC-011  
2020-08                      Determination of antibiotics by liquid chromatography with tandem mass detector (LC/MS-MS) in foodstuff, fruits and vegetables

SOP LC-013  
2014-04                      Bestimmung von Morpholin und Ethanolaminen in pflanzlichen Lebensmitteln mittels LC/MS-MS

SOP LC-015  
2022-04                      Analysis of aflatoxins (AFLATOXINS B1, B2, G1 and G2) and ochratoxin A by liquid chromatography with tandem mass detector (LC/MS-MS) on cereals, dried fruits, animal feeds and related products



**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14156-01-04**

SOP LC-027 2022-04	Analysis of highly polar compounds by liquid chromatography with tandem mass detector (LC/MS-MS) on fruits, vegetables foodstuff, soil and water
SOP LC-028 2017-06	Determination of Guazatine in vegetables, fruits and food by LC/MS-MS
SOP LC-031 2019-06	Analysis of cucurbitacins by liquid chromatography with tandem mass detector (LC/MS-MS) on fruits, vegetables and foodstuff
SOP LC-032 2017-02	Determination of paraquat in vegetables, fruits and foodstuff by liquid chromatography with tandem mass detector (LC/MS-MS)
SOP LC-033 2017-02	Determination of diquat in vegetables, fruits and foodstuff by liquid chromatography with tandem mass detector (LC/MS-MS)
SOP LC-034 2021-03	Analysis of pyrrolizidine alkaloids (PA) in food and herbal tea by LC/MS-MS
SOP-LC-038 2020-07	Analysis of acrylamide residues in vegetables and processed food by liquid chromatography by tandem mass detector (LC/MS-MS)
SOP QTOF-035 2020-10	Multi-residue analysis by liquid chromatography with Time-of-Flight detector (LC/Q-TOF) in plant material and food per in-house method (Multi-QTOF)
SOP QTOF-036 2022-06	Determination of post-harvest treatment substances in fruits and vegetables by LC/Q-TOF
SOP-QTOF-043 (2021-02)	DFA analysis by Liquid Chromatography with Time-of-Flight detector (LC-QTOF) on fruits, vegetables and foodstuff

**2.5 Bestimmung von Elementen in Lebensmitteln mittels induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS)\*\***

EN 15763 2009-12	Foodstuffs - Determination of trace elements - Determination of arsenic, cadmium, mercury and lead in foodstuffs by inductively coupled plasma mass spectrometry (ICP-MS) after pressure digestion
SOP ICP-029 2022-01	Determination of lead, cadmium, arsenic, mercury, copper, manganese, iron, nickel and tin in vegetables, fruits and food using ICP-MS

## 2.6 Physikalische Untersuchungen

SOP SP-21 2021-04	Determination of Brix degree in vegetables, fruits and food and related products by titration
----------------------	---

## 3 Lebensmittel und Futtermittel

### 3.1 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Pilzen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen \*

ISO 4832 2006-02	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of coliforms - Colony-count technique (Modifikation: <i>use of chromogenic agar for coliforms</i> )
ISO 4833-1 2013-09	Microbiology of the food chain - Horizontal method for the enumeration of microorganisms - Part 1: Colony count at 30°C by the pour plate technique.
ISO 4833-2 2013-09	Microbiology of the food chain - Horizontal method for the enumeration of microorganisms - Part 2: Colony count at 30°C by the surface plating technique
ISO 6579-1 2017-02	Microbiology of food and animal feeding stuffs - horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella. Part 1: Detection of Salmonella spp.
ISO 6888-2 1999-02 Amd 1:2003	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) - Part 2: Technique using rabbit plasma fibrinogen agar medium. Amd. 1:2003 Inclusion of precision data
ISO 6888-3 2003-03	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) - Part 3: Detection and MPN technique for low numbers (Modifikation: <i>here only detection</i> )
ISO 7251 2005-02	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the detection and enumeration of presumptive Escherichia coli - Most probable number technique (Modifikation: <i>Detection with chromogenic culture media: REBECCA+EB</i> )

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14156-01-04**

ISO 7932 2004-06	Microbiology of food and animal feeding stuffs -Horizontal method for the enumeration of presumptive Bacillus cereus- Colony-count technique at 30 degrees C (Modifikation: <i>Enumeration with chromogenic culture media: BACARA at 37°C</i> )
ISO 7937 2004-08	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of Clostridium perfringens - Colony-count technique
ISO 11290-1 2017-05	Microbiology of the food chain- Horizontal method for the detection and enumeration of Listeria monocytogenes and Listeria spp. Part 1: Detection method
ISO 11290-2 2017-05	Microbiology of the food chain- Horizontal method for the detection and enumeration of Listeria monocytogenes and Listeria spp. Part 2: Enumeration method
ISO 16649-2 2001-04	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of beta-glucuronidase-positive Escherichia coli - Part 2: Colony-count technique at 44 degrees C using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl beta-D-glucuronide
ISO 21527-1 2008-07	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for enumeration of yeasts and moulds - Part 1: colony count technique in products with water activity greater than 0.95
ISO 21528-1 2004-08	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal methods for the detection and enumeration of Enterobacteriaceae - Part 1: Detection and enumeration by MPN technique with pre-enrichment (Modifikation: Detection with chromogenic culture media: REBECCA+EB)
ISO 21528-2 2004-08	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal methods for the detection and enumeration of Enterobacteriaceae -Part 2: Colony-count method (Modifikation: Enumeration with chromogenic culture media: REBECCA+EB)
ISO 21567 2004-11	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the detection of Shigella spp.

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14156-01-04**

bioMérieux TEMPO® AC Ref. 41113 2017-10	Automated MPN Method for enumeration of viable aerobic flora in food samples.
bioMérieux TEMPO® EB Ref. 80003 2018-12	Automated MPN Method for the enumeration of Enterobacteriaceae in food samples
bioMérieux TEMPO® EC Ref. 80004 2017-01	Automated MPN Method for the enumeration of Escherichia coli in food samples
bioMérieux TEMPO® TC Ref. 80006 2017-11	Automated MPN Method for the enumeration of Coliforms in food samples
bioMérieux TEMPO® STA Ref. 80002 2018-03	Automated MPN Method for the enumeration of Staphylococci coagulase positive in food samples
bioMérieux TEMPO® BC Ref. 80106 2019-06	Automated MPN Method for the enumeration of Bacillus cereus in food samples

**3.2 Molekularbiologische Untersuchungen**

**3.2.1 Bestimmung von spezifischen Keimen und veränderten Organismen (GVO) mittels Real-Time PCR in Lebens- und Futtermitteln \***

ISO/TS 13136 2012-11	Microbiology of food and animal feed - Real-Time polymerase chain reaction (PCR)-based method for the detection of food-borne pathogens - horizontal method for the detection of Shiga toxin-producing Escherichia coli (STEC) and the determination of O157, O111, O26, O103 and O145 serogroups (Modifikation: <i>including Serogroup O104</i> )
ISO 15216-2 2019-07	Microbiology of the food chain - horizontal method for determination of hepatitis A virus and norovirus using real-time RT-PCR - Part 2: Method for detection

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14156-01-04**

ASU L 00.00-95 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln -Qualitativer Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln - PCR-Verfahren (Modifikation: <i>Detektion mittels RT-PCR, einschließlich Bestimmung von Listeria spp.</i> )
ASU L 00.00-98 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln -Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Real-Time PCR-Verfahren
bioMerieux GENE-UP® Cronobacter spp Ref. 421920 2018-10	Detection of Cronobacter spp. in milk powders, ingredients, infant formulas and infant cereals with and without probiotics and production environmental samples.
ISO 21570 2005-11 Amd 1:2013	Foodstuffs - Method of analysis for the detection of genetically modified organisms and derived products - Quantitative nucleic acid based methods

**3.2.2 Bestimmung veränderter Organismen (GVO) mittels Multiplex-PCR \*\*\***

r-biopharm SureFood® GMO SCREEN (P35S, TNOS and P34S-FMV) Artikelnr.S2126 2016-12	GMO triple screening, detection of P35S, TNOS and P34S-FMV in food, feed, plants and seeds by RT-PCR & GMO extraction and Taqman® GMO screening kits
--	--

**3.2.3 Qualitative Bestimmung von Allergenen mittels Real-Time-PCR \*\*\***

DIN EN 15634-1 2019-12	Foodstuff - Detection of food allergens by molecular biological methods - Part 1: General aspects
---------------------------	---

#### 4 Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich

##### 4.1 Mikrobiologische Untersuchungen

##### 4.1.1 Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich \*

ISO 18593 2018-06	Microbiology of the food chain - horizontal methods for surface sampling
ISO 4833-1 2013-09	Microbiology of the food chain - Horizontal method for the enumeration of microorganisms - Part 1: Colony count at 30° C by pour plate technique
ISO 4833- 2 2013-09	Microbiology of the food chain - Horizontal method for the enumeration of microorganisms - Part 2: Colony count at 30° C by surface plating technique
bioMérieux TEMPO® AC Ref 41113 2017-10	Automated MPN Method for the enumeration of viable aerobic flora in surface samples
bioMérieux TEMPO® EC Ref 80004 2017-01	Automated MPN Method for the enumeration of Escherichia coli in surface samples
bioMérieux TEMPO® EB Ref. 80003 2018-12	Automated MPN Method for the enumeration of Enterobacteriaceae in surface samples
bioMérieux TEMPO® TC Ref 80006 2017-11	Automated MPN Method for the enumeration of Coliforms in surface samples
bioMérieux TEMPO® STA Ref. 80002 2018-03	Automated MPN Method for the enumeration of Staphylococci coagulase positive in surface samples.

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14156-01-04**

<p>bioMérieux TEMPO® BC Ref 80106 2019-06</p>	<p>Automated MPN Method for the enumeration of <i>Bacillus cereus</i> in surface samples.</p>
---	---

**4.1.2 Bestimmung von Hefen und Pilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen \***

<p>ISO 18593 2018-06</p>	<p>Microbiology of the food chain - horizontal methods for surface sampling (Modifikation: <i>commercial sampling kits; Einschränkung: also without sampling</i>)</p>
------------------------------	---

<p>SOP MB-009 2012-10</p>	<p>Detection and Enumeration of Indicatory Organisms and Mold and Yeast from Hygienic Surfaces by Flora total count, VRBG count and Mold and Yeast count (Modifikation: <i>Commercial culture media</i>)</p>
-------------------------------	--

<p>bioMérieux TEMPO® YM Ref 80001 2019-12</p>	<p>Automated MPN Method for enumeration of Yeasts &amp; Moulds in surface samples.</p>
---	--

**4.2 Molekularbiologische Untersuchungen**

**4.2.1 Bestimmung von Bakterien und Viren auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich mittels Real-Time PCR \***

<p>ISO/TS 13136 2012-11</p>	<p>Microbiology of food and animal feed - Real-Time polymerase chain reaction (PCR)-based method for the detection of food-borne pathogens - horizontal method for the detection of Shiga toxin-producing <i>Escherichia coli</i> (STEC) and the determination of O157, O111, O26, O103 and O145 serogroups (Modifikation: <i>including Serogroup 0104; Matrix auch Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände in der Lebensmittelproduktion</i>)</p>
---------------------------------	---

<p>ISO-15216-2 2019-07</p>	<p>Microbiology of the food chain - horizontal method for determination of hepatitis A virus and norovirus using real-time RT-PCR - Part 2: method for detection</p>
--------------------------------	--

<p>ASU L 00.00-95 2006-12</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln - PCR-Verfahren (Modifikation: <i>Detektion mittels RT-PCR, einschließlich Bestimmung von Listeria spp., Matrix auch Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände in der Lebensmittelproduktion</i>)</p>
-----------------------------------	---

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14156-01-04**

ASU L 00.00-98 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Real-Time PCR-Verfahren (Modifikation: <i>Matrix auch</i> Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände in der Lebensmittelproduktion)
QIAGEN Mericon Shigella spp Mat. No 1064954 and 1064450 2016-02	Nachweis von Shigella spp. in Lebens- und Futtermittelproben mit Echtzeit-PCR. (Modifaction: <i>Matrix auch</i> Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände in der Lebensmittelproduktion)
bioMerieux GENE-UP® Cronobacter spp Ref. 421920 2018-10	Nachweis von Cronobacter spp. in Milchpulvern, Zutaten, Säuglingsnahrung und Säuglingsgetreide mit und ohne Probiotika und Produktionsumweltproben. (Modifaction: <i>Matrix auch</i> Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände in der Lebensmittelproduktion)

**4.2 verwendete Abkürzungen:**

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
IEC	Internationale Electrotechnical Commission
ISO	International Organisation for Standardization
LFGB	Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch
SOP	Standard Operation Procedure (Hausverfahren der Analytica Alimentaria GmbH)