

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14340-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 11.11.2021
Ausstellungsdatum: 11.11.2021

Urkundeninhaber:

Justus-Liebig-Universität Gießen Institut für Tierärztliche Nahrungsmittelkunde Frankfurter Straße 92, 35392 Gießen

Prüfungen in den Bereichen:

Mikrobiologische, ausgewählte physikalisch-chemische und ausgewählte molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln; ausgewählte mikrobiologische Untersuchungen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

Innerhalb der mit * angegebenen 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.

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.

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

Verwendete Abkürzungen: siehe letzte Seite Seite



Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14340-01-00

1 Physikalisch-chemische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen

ASU L 06.00-2 Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen

1980-09

2009-12

2018-03

2018-03

2 Nachweis von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln *

DIN ISO 16649-2 Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales

2009-12 Verfahren für die Zählung von β-Glucuronidase-positiven

Escherichia coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-

4-Chlor-3-Indol-β-D-Glucoronid

(Einschränkung: Matrix hier nur Lebensmittel)

DIN ISO 21528-2 Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales

Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae -

Teil 2: Koloniezähltechnik

(Modifikation: Matrix hier nur Lebensmittel; Beimpfung)

DIN EN ISO 13720 Fleisch- und Fleischerzeugnisse - Zählung von präsumtiven

2010-12 Pseudomonas spp.

(Modifikation: Einsatz eines kommerziellen Fertigmediums)

ASU L 00.00-20 Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum

Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen -

Teil 1: Nachweis von Salmonella spp.

(Modifikation: zusätzlich Verwendung von Kratzschwämmen)

ASU L 00.00-22 Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den

2018-03 Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von

Listeria spp. - Teil 2: Zählverfahren

(Modifikation: Matrix hier nur Lebensmittel, Bestätigung

verdächtiger Kolonien)

ASU L 00.00-25 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung präsumtiver

2011-01 Bacillus cereus in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren

(Modifikation: Einsatz eines kommerziellen Fertigmediums)

ASU L 00.00-32/1 Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den

Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von

Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren

(Modifikation: Matrix hier nur Lebensmittel, Bestätigung

verdächtiger Kolonien)

Gültig ab: 11.11.2021 Ausstellungsdatum: 11.11.2021

Seite 2 von 4



Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14340-01-00

ASU L 00.00-55	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von
2004-12	koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und

koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird

Parker Agar

ASU L 00.00-88/1 Untersuchung von Lebensmitteln: Horizontales Verfahren für die

2015-06 Zählung von Mikroorganismen;

Teil 1: Koloniezählverfahren bei 30 °C mittels Gußplattenverfahren

(Modifikation: Beimpfung)

ASU L 00.00-88/2 Untersuchung von Lebensmitteln: Horizontales Verfahren für die

2015-06 Zählung von Mikroorganismen;

Teil 2: Koloniezählverfahren bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren

(Modifikation: Beimpfung)

ASU L 01.00-72 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung präsumtiver

2011-01 Bacillus cereus in Milch und Milchprodukten -

Teil 1: Koloniezählverfahren bei 37 °C

(Modifikation: Beimpfung)

ASU L 06.00-19 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der aeroben

1984-05 Keimzahl bei 30 °C in Fleisch und Fleischerzeugnissen

(Modifikation: *Teilmengen zur Beimpfung der Platten*)

ASU L 06.00-24 Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Entero-

1987-11 bacteriaceae in Fleisch; Spatelverfahren, (Referenzverfahren)

(Modifikation: Beimpfung)

ASU L 06.00-35 Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von aerob

1992-12 wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und

Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren)

ASU L 06.00-39 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von mesophilen

1994-05 sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen -

Plattengussverfahren (Referenzverfahren)

(Modifikation: Einsatz eines kommerziellen Fertigmediums,

Beimpfung)

3 Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln mittels PCR

P.3.2.001 Nachweis von Salmonellen mittels konventionellem PCR-Verfahren 2011-05

Gültig ab: 11.11.2021 Ausstellungsdatum: 11.11.2021

Seite 3 von 4



Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14340-01-00

4 Mikrobiologische Untersuchungen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

ASU B 80.00-3 Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung des Ober-1998-01 flächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen

flächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit

nährbodenbeschichteten Entnahmevorrichtungen,

Abklatschverfahren

Verwendete Abkürzungen

ASU Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach LFGB § 64

DIN Deutsches Institut für Normung e.V.

EN Europäische Norm

IEC International Electrotechnical Commission
ISO International Organization for Standardization

PCR Polymerase-Kettenreaktion (engl. polymerase chain reaction)

spp. species pluralis

P.x.x.xxx.xx Hausverfahren der Justus-Liebig-Universität Gießen, Institut für Tierärztliche

Nahrungsmittelkunde

Gültig ab: 11.11.2021 Ausstellungsdatum: 11.11.2021