

Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14360-01-01 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 10.05.2023

Ausstellungsdatum: 10.05.2023

Diese Urkundenanlage ist Bestandteil der Akkreditierungsurkunde D-PL-14360-01-00.

Inhaber der Teil-Akkreditierungsurkunde:

CBA Chemische Produkte- Beratung und -Analyse GmbH
Konrad-Zuse-Straße 10, 66459 Kirkel-Limbach

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, mikrobiologische und molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln;

physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Bedarfsgegenständen; Probenahme, mikrobiologische und molekularbiologische Untersuchungen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

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-14360-01-01

ASU L 10.00-10
2021-03 Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von
Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von
Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 3:
Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und
Fischereierzeugnissen

1.3 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln

**1.3.1 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kenngrößen mittels gravimetrischer Untersuchungen
in Lebensmitteln ****

ASU L 00.00-18
1997-01 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Ballaststoffe in
Lebensmitteln
Berichtigung
2017-10

ASU L 06.00-3
2014-08 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in
Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren -
Referenzverfahren
(Modifikation: *Matrix auch Fisch*)

ASU L 06.00-4
2017-10 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch
und Fleischerzeugnissen

ASU L 06.00-6
2014-08 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des
Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen -
Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren
(Modifikation: *Matrix auch Fisch, Fischerzeugnisse*)

ASU L 17.00-1
1982-05 Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck
aus Brotteigen
Berichtigung
2002-12 (Modifikation: *Matrix auch Fertigerzeugnisse*)

ASU L 37.00-1
1982-11 Ermittlung des Äthanolgehalts in Alkohol und alkoholhaltigen
Erzeugnissen aller Art (außer Wein und Bier) mit dem Pyknometer
Berichtigung
2002-12 (Referenzmethoden)

PA 202
2021-07 Bestimmung des Gesamtfettgehaltes mittels MLS Mikrowellensystem
in Lebensmitteln

PA 268
2019-02 Bestimmung des Feuchtegehaltes mittels Halogentrockner in
Lebensmitteln

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14360-01-01

PA 286 Bestimmung der Asche in Lebensmitteln mittels Schnellverascher in
2021-07 Lebensmitteln

1.3.2 Bestimmung des pH-Wertes mittels Elektrodenmessung in Lebensmitteln ***

ASU L 06.00-2 Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
1980-09 (Modifikation: *auch in Fisch und Fischerzeugnissen*)

1.3.3 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels titrimetrischer Untersuchungen in Lebensmitteln *

ASU L 00.00-46/1 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sulfid in
1999-11 Lebensmitteln - Teil 1: Optimiertes Monier-Williams-Verfahren

ASU L 06.00-7 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des
2014-08 Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches
Ergänzung Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren
2018-06 (Modifikation: *Matrix auch Fisch, Fischerzeugnisse*)

ASU L 07.00-5/1 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes
2010-01 (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen - Potentiometrische
Endpunktbestimmung

ASU L 07.00-41 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an
2006-09 Nichtprotein-Stickstoffsubstanz in Fleischerzeugnissen

ASU L 10.00-3 Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gehaltes von
1988-12 flüchtigen stickstoffhaltigen Basen (TVB-N) in Fischen und
Fischerzeugnissen; Referenzverfahren

ASU L 17.00-15 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des
2013-08 Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen -
Kjeldahl-Verfahren
(Modifikation: *Matrix auch andere Backwaren*)

ASU L 52.04-2 Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der titrierbaren Säuren
1987-06 (Gesamtsäure) in Essig, ausgenommen Weinessig

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14360-01-01

1.3.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels photometrischer Untersuchungen in Lebensmitteln **

ASU L 06.00-8 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss
ASU L 06.00-9 2008-06 Berichtigung 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Photometrisches Verfahren
ASU L 07.00-17 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von L-Glutaminsäure (L-Glutamat) in Fleischerzeugnissen - Enzymatisches Verfahren
ASU L 31.00-12 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Enzymatische Bestimmung der Gehalte an D-Glucose und D-Fructose in Frucht- und Gemüsesäften - Spektralphotometrische Bestimmung von NADPH
ASU L 31.00-13 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Enzymatische Bestimmung des Saccharosegehaltes in Frucht- und Gemüsesäften - Spektralphotometrisches Verfahren mit NADP (Modifikation: <i>Matrix auch Backwaren</i>)

1.3.5 Bestimmung von Zusatzstoffen mittels Dünnschichtchromatographie (DC) in Lebensmitteln ***

ASU L 06.00-15 1982-11 Berichtigung 2002-12	Nachweis von kondensierten Phosphaten in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>Matrix auch Fisch und Fischerzeugnisse</i>)
--	---

1.3.6 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie (GC) mit konventionellem Detektor (FID) in Lebensmitteln *

ASU L 00.00-140/2 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Cholesteringehaltes in cholesterinarmen, stärkehaltigen Lebensmitteln - Gaschromatographisches Verfahren nach enzymatischem Stärkeabbau
ASU L 13.00-46 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Tierische und pflanzliche Fette und Öle – Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern – Teil 4: Bestimmung mittels Kapillargaschromatographie

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14360-01-01

ASU L 18.00-17
2014-08 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des
Cholesteringehaltes in stärkehaltigen Lebensmitteln -
Gaschromatographisches Verfahren nach enzymatischem Stärkeabbau

1.3.7 Bestimmung von Metallen mittels induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) in Lebensmitteln ***

ASU L 00.00-135
2011-01 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Arsen, Cadmium,
Quecksilber und Blei in Lebensmitteln mit ICP-MS nach Druckaufschluss
(Einschränkung: *keine Bestimmung von Quecksilber*)

1.3.8 Bestimmung von Elementen mittels induktiv gekoppelter Plasma-Atomemissionsspektrometrie (ICP-OES) in Lebensmitteln ***

ASU L 00.00-144
2019-07 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Calcium, Kupfer,
Eisen, Magnesium, Mangan, Phosphor, Kalium, Natrium, Schwefel und
Zink in Lebensmitteln mit ICP-OES
(Einschränkung: *nur Natrium und Phosphor*)

1.3.9 Bestimmung von Quecksilber mittels Kaltdampf-Atomabsorptionsspektrometrie (CV-AAS) in Lebensmitteln ***

ASU L 00.00-19/4
2021-07 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in
Lebensmitteln - Teil 4: Bestimmung von Gesamt-Quecksilber in
Lebensmitteln mit Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)-
Kaltdampftechnik nach Druckaufschluss

1.4 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln *

ISO 4832
2006-02 Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen
Keimen - Koloniezählverfahren

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

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14360-01-01

DIN EN ISO 4833-1 2022-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren
DIN EN ISO 4833-2 2022-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren
DIN EN ISO 6579-1 2020-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von <i>Salmonella</i> spp.
DIN EN ISO 6888-1 2022-06	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar-Medium
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 (Einschränkung: <i>hier nur für Lebensmittel</i>)
DIN EN ISO 7937 2004-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> - Koloniezählverfahren
DIN EN ISO 11290-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 1: Nachweisverfahren
DIN EN ISO 11290-2 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 2: Zählverfahren
DIN EN ISO 16649-2 2020-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid
DIN EN ISO 21528-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Enterobacteriaceae</i> - Teil 1: Nachweis von <i>Enterobacteriaceae</i>
DIN EN ISO 21528-2 2019-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Enterobacteriaceae</i> - Teil 2: Koloniezählverfahren

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14360-01-01

ASU L 00.00-20 2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von <i>Salmonella</i> spp.
ASU L 00.00-22 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln; Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> ; Teil 2: Zählverfahren
ASU L 00.00-32/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln; Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> ; Teil 1: Nachweisverfahren
ASU L 00.00-33 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 30 °C
ASU L 00.00-55 2022-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und anderen Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar
ASU L 00.00.57 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren
ASU L 00.00-88/1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen; Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren
ASU L 00.00-88/2 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen; Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren
ASU L 00.00-132/2 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol-beta-D-Glucuronid
ASU L 00.00-133/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Enterobacteriaceae</i> - Teil 1: Nachweis von <i>Enterobacteriaceae</i>
ASU L 00.00-133/2 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Enterobacteriaceae</i> in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezähltechnik

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14360-01-01

1.5 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR (Singleplex) in Lebensmitteln ***

<p>Thermo Fisher Scientific SureTect™ Salmonella species PCR Assay PT0100A 2022-02</p>	<p>Lyse und Real-Time PCR Nachweis von <i>Salmonella spp.</i> in Lebensmittel- und Umgebungsproben (Einschränkung: <i>hier nur für Lebensmitteln</i>)</p>
--	---

2 Bedarfsgegenstände

2.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Bedarfsgegenständen

2.1.1 Bestimmung der Gesamtmigration mittels Gravimetrie in Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt *

<p>ASU B 80.30-6 2008-10</p>	<p>Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Kunststoffe - Teil 3: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmittel durch völliges Eintauchen</p>
<p>ASU B 80.30-12 2008-10</p>	<p>Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Kunststoffe - Teil 9: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmittel durch Füllen des Gegenstandes</p>
<p>ASU B 80.30-17 2008-10</p>	<p>Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Kunststoffe - Teil 14: Prüfverfahren für "Ersatzprüfungen" für die Gesamtmigration aus Kunststoffen, die für den Kontakt mit fettigen Lebensmitteln bestimmt sind, unter Verwendung der Prüfmedien Iso-Octan und 95%igem Ethanol</p>

2.1.2 Bestimmung der Farblässigkeit mittels einfach visueller Untersuchungen von Bedarfsgegenständen *

<p>DIN EN ISO 105-E04 2013-08</p>	<p>Textilien - Farbechtheitsprüfungen - Teil E04: Farbechtheit gegen Schweiß</p>
<p>ASU B 82.02-13 2011-12</p>	<p>Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung der Farblässigkeit von Gebrauchsgegenständen - Teil 2: Prüfung mit Schweißsimulanz</p>
<p>ASU B 82.92-3 2011-12</p>	<p>Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung der Farblässigkeit von Gebrauchsgegenständen - Teil 1: Prüfung mit Speichelsimulanz</p>

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14360-01-01

2.1.3 Bestimmung von Kontaminanten mittels Photometrie in Bedarfsgegenständen mit Hautkontakt *

DIN EN 717-3
1996-05 Holzwerkstoffe - Bestimmung der Formaldehydabgabe - Teil 3:
Formaldehydabgabe nach der Flaschen-Methode

ASU B 82.02-1
1985-06 Untersuchungen von Bedarfsgegenständen; Bestimmung der
Formaldehydabgabe aus textilen Bedarfsgegenständen

2.1.4 Bestimmung von Kontaminanten und Additiven mittels Gaschromatographie (GC) mit massenselektiven Detektoren (MS) in Bedarfsgegenständen **

ASU B 82.02-2
2017-12 Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Verfahren für die
Bestimmung bestimmter aromatischer Amine aus Azofarbstoffen in
Textilien - Teil 1: Nachweis der Verwendung bestimmter Azofarbstoffe
mit und ohne Extraktion der Faser

ASU B 82.02-15
2017-12 Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Verfahren für die
Bestimmung bestimmter aromatischer Amine aus Azofarbstoffen in
Textilien - Teil 3: Nachweis der Verwendung gewisser Azofarbstoffe, die
4-Aminoazobenzol freisetzen können

ASU B 80.56-2
2002-09
Berichtigung
2004-06 Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung von 1,3-
Dichlor-2-propanol und 3-Monochlor-1,2-propandiol im Wasserextrakt
von Papier, Karton und Pappe

AfPS GS 2014:01 PAK
2014-08 Ausschuss für Produktsicherheit, Prüfung und Bewertung von
Polyzyklischen Aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) bei der
Zuerkennung des GS-Zeichen, Harmonisierte Methode zur Bestimmung
von polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) in
Polymeren
(Einschränkung: *Matrix hier nur Bedarfsgegenstände; nur Prüfung auf
PAK, keine Gefährdungsbeurteilung, Kategorisierung und Bewertung*)

PA 136c
2022-08 Bestimmung von 4,8-Bis(hydroxymethyl)tricyclodecan und 2,5-Bis(5-
tert-butyl-2-benzoazolyl)thiophen aus Simulanzlösemitteln mittels GC-
MS

PA 136d
2022-08 Bestimmung von Acrylaten, Methacrylaten und Isopren aus
Simulanzlösemitteln mittels Headspace-GC-MS

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14360-01-01

PA 137
2022-10 Bestimmung von Phthalaten in Kunststoffen und ähnlichen Materialien mittels GC-MS nach Extraktion mit TBME

2.1.5 Bestimmung von Elementen mittels induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) in Bedarfsgegenständen ***

DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01 Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von 62 Elementen (Modifikation: *Analyten nur As, Cd, Sb, Pb, Tl; Matrix auch Migrate von Bedarfsgegenständen*)

2.1.6 Bestimmung von Elementen mittels induktiv gekoppelter Plasma-Atomemissionsspektrometrie (ICP-OES) in Bedarfsgegenständen ***

DIN EN ISO 11885 (E 22) 2009-09 Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von ausgewählten Elementen durch induktiv gekoppelte Plasma-Atom-Emissionsspektrometrie (ICP-OES) (Modifikation: *Matrix auch Migrate, Analyten hier nur Cd, Sb, Ti, As, Pb*)

2.1.7 Bestimmung von Kontaminanten und Additiven mittels Flüssigkeitschromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (UV) und massenselektiven Detektoren (MS/MS) in Bedarfsgegenständen **

PA 136a
2022-08 Bestimmung von Acrylsäure, Methacrylsäure, Additiv 22, Ultrinox 626 und Antioxidant 686 aus Simulanzlösemitteln mittels UPLC-PDA/FLR

PA 136b
2022-08 Bestimmung von Antioxidant 1098, Antioxidant 1425 und Melamin aus Simulanzlösemitteln mittels UPLC-MS/MS

3 Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

3.1 Probenahme für mikrobiologische und molekularbiologische Untersuchungen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich *

DIN EN ISO 18593 2018-10 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen

ASU B 80.00-3 1998-01 Untersuchung von Bedarfsgegenständen; Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich;
Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmeverrichtungen, Abklatschverfahren

3.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich *

ISO 21527-2 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen; Koloniezähltechnik; Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95
DIN EN ISO 4833-2 2022-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren
DIN EN ISO 6579-1 2020-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp.
DIN EN ISO 11290-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 1: Nachweisverfahren
DIN EN ISO 11290-2 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 2: Zählverfahren
DIN EN ISO 16649-2 2020-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid (Modifikation: <i>hier für Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich</i>)
DIN EN ISO 21528-2 2019-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Enterobacteriaceae</i> - Teil 2: Koloniezählverfahren
ASU L 00.00-20 2021-17	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (Modifikation: <i>hier für Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich</i>)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14360-01-01

ASU L 00.00-22 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln; Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> ; Teil 2: Zählverfahren (Modifikation: <i>hier für Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich</i>)
ASU L 00.00-32/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln; Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> ; Teil 1: Nachweisverfahren (Modifikation: <i>hier für Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich</i>)
ASU L 00.00-88/2 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen; Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren (Modifikation: <i>hier für Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich</i>)
ASU L 00.00-132/2 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol-beta-D-Glucuronid (Modifikation: <i>hier für Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich</i>)
ASU L 00.00-133/2 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Enterobacteriaceae</i> in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezähltechnik (Modifikation: <i>hier für Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich</i>)

3.3 Bestimmung von Bakterien, mittels Real-Time-PCR (Singleplex) in Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich ***

Thermo Fisher Scientific SureTect™ Salmonella species PCR Assay PT0100A 2022-02	Lyse und Real-Time PCR Nachweis von <i>Salmonella spp.</i> in Lebensmittel- und Umgebungsproben (Einschränkung: <i>hier nur für Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich</i>)
---	--

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14360-01-01

Verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Methodensammlung
DIN	Deutsches Institut für Normung e.V.
EG	Europäische Gemeinschaft
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
PA-XX-X-YY	Hausmethode der CBA GmbH