

# Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

## Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14516-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

**Gültig ab:** 26.08.2021

Ausstellungsdatum: 26.08.2021

Urkundeninhaber:

**Universität Leipzig Veterinärmedizinische Fakultät  
Institut für Lebensmittelhygiene  
An den Tierkliniken 1, 04103 Leipzig**

Prüfungen in den Bereichen:

**Probenahme und ausgewählte physikalisch-chemische, mikrobiologische sowie sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln;  
Probenahme und mikrobiologische Untersuchungen von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich**

**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.**

**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.**

*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>*

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14516-01-00**

**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 Sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln**

**1.1 Einfach beschreibende sensorische Prüfung**

DIN 10964  
2014-11                      Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung  
(Modifikation: *auch ohne Verschlüsselung der Prüfproben*)

**1.2 Bestimmung von Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack mittels spezieller sensorischer Untersuchungen von Milch- und Milcherzeugnissen**

DIN ISO 22935-2  
2012-12                      Milch und Milcherzeugnisse - Sensorische Analyse -  
Teil 2: Empfohlene Verfahren für die sensorische Beurteilung  
(Modifikation: *auch ohne Verschlüsselung der Prüfproben,  
Produktspezifikationen mittels Punktevergabe nach  
DIN ISO 22935-3:2012-12*)

**2 Mikrobiologische Untersuchungen von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich**

**2.1 Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich \***

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.  
(Modifikation: *MKTT ohne Novobiocin-Natriumsalz; Matrix auch  
Umfeldproben aus dem Lebensmittelbereich;  
Einschränkung: ohne Anhang D*)

DIN EN ISO 11290-1  
2017-09                      Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für  
den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von  
Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren  
(Modifikation: *Matrix auch Umfeldproben aus dem  
Lebensmittelbereich*)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14516-01-00**

DIN 10113-1 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 1: Quantitatives Tupfverfahren (Modifikation: <i>teilweise ohne Probenahme</i> )
DIN 10113-2 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 2: Semiquantitatives Tupfverfahren (Modifikation: <i>teilweise ohne Probenahme</i> )
DIN 10113-3 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren) (Modifikation: <i>teilweise ohne Probenahme</i> )

**3 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln**

**3.1 Probenahme für kulturelle mikrobiologische Untersuchungen von Schlacht tierkörperoberflächen**

DIN EN ISO 17604 2015-12	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Probenahme von Schlacht tierkörpern zur mikrobiologischen Untersuchung
-----------------------------	--

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

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. (Modifikation: <i>MKTT ohne Novobiocin-Natriumsalz</i> ; Einschränkung: <i>ohne Anhang D</i> )
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 Spezies) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar
DIN EN ISO 11290-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14516-01-00**

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 spp.</i> - Teil 2: Zählverfahren
DIN 10164-1 2019-06	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Bestimmung von Enterobacteriaceae - Teil 1: Spatelverfahren (Referenzverfahren)
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
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
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren (Modifikation: <i>auch für andere Lebensmittel</i> )
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von <i>Pseudomonas spp.</i> in Fleisch und Fleischerzeugnissen
VDLUFA Bd. VI, M 7.4.2 1988-08	Milch - Bestimmung von Enterobakterien in Milch und Milchprodukten: Koloniezählverfahren mit VRBD-Agar
VDLUFA Bd. VI, M 7.12.2 1993	Milch - Bestimmung von Pseudomonaden mit CFC Agar in Milch und Milcherzeugnissen: Koloniezählverfahren mit C-F-C-Selektivagar
PV M06-04 2020-11	Bestimmung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> in Lebensmitteln mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid, Spatelverfahren
PV M09-1-01 2015-12	Bestimmung von Milchsäurebakterien in Milch und Milcherzeugnissen, Spatelverfahren
PV M09-03 2019-07	Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen, Spatelverfahren
PV M14-03 2021-04	Mikrobiologische Untersuchung von Schlachttierkörperoberflächen - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes bei Gewebestanzproben (aerobe mesophile Keimzahl, Enterobacteriaceae-Keimzahl)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14516-01-00**

**4 Bestimmung des pH-Wertes mittels Elektrodenmessung in Lebensmitteln \***

ASU L 06.00-2 1980-09	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 20.01/02-1 1980-05	Messung des pH-Wertes in Mayonnaise und emulgierten Soßen
VDLUFA-MB Bd.VI, C 8.2 2000	Milch - Bestimmung des pH-Wertes in Milch- und Milchprodukten

**verwendete Abkürzungen:**

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsmethoden nach § 64 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
PV Mxx-xx	Hausverfahren (Prüfverfahren) des Institutes für Lebensmittelhygiene der Universität Leipzig
VDLUFA	Verband Deutscher Landwirtschaftlicher Untersuchungs- und Forschungsanstalten