

Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18282-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 03.08.2023

Ausstellungsdatum: 03.08.2023

Inhaber der Akkreditierungsurkunde:

LOHMANN & Co. AKTIENGESELLSCHAFT
Zentrallabor
Bergweg 18, 49393 Lohne

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

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.

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 Akkreditierungsurkunde D-PL-18282-01-00

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 Bestimmung und Nachweis von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln**

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 Salmonella spp. (Modifikation: <i>Festes Selektivmedium: XLT 4 statt XLD</i>)
ASU L 00.00-22 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 2: Zählverfahren (Modifikation: <i>Einzelansatz</i>)
ASU L 00.00-32/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - Listeria monocytogenes und Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (Modifikation: <i>Bestätigung PCR</i>)
ASU L 00.00-55 2022-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven - Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar (Modifikation: <i>Einzelansatz, RapidStaph-Agar</i>)
ASU L 00.00-57 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren
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 (Modifikation: <i>Einzelansatz, Bebrütung 48h (±2h) bei 30°C</i>)
ASU L 00.00-107/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (Modifikation: <i>CampyFood-Bouillon, Bestätigung durch PCR</i>)
ASU L 00.00-107/2 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. - Teil 2: Koloniezählverfahren (Modifikation: <i>CampyFood-Bouillon, Bestätigung durch PCR</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

	<p>Lebensmitteln. Koloniezählverfahren bei 44°C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol-beta-D-Glucuronid (Modifikation: <i>Einzelansatz, Bebrütung 48 h ± 4 h, ohne Temperaturgradient, Spatelverfahren</i>)</p>
ASU L 01.00-3 1987-03	<p>Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis ; Verfahren mit festem Nährboden (Modifikation: <i>Einzelansatz, Matrix Fleisch und Fleischerzeugnisse</i>)</p>
ASU L 01.00-37 1991-12	<p>Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren (Modifikation: <i>Einzelansatz, 72 h bei 25°C, hier: für Fleisch- und Fleischerzeugnisse</i>)</p>
ASU L 01.00-72 2011-01	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung präsumtiver <i>Bacillus cereus</i> in Milch und Milchprodukten - Teil 1: Koloniezählverfahren bei 37 °C (Modifikation: <i>Einzelansatz, Matrix Fleisch und Fleischerzeugnisse</i>)</p>
ASU L 06.00-16 2019-07	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen</p>
ASU L 06.00-19 2017-10	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Tropfplatten-Verfahren (Modifikation: <i>Einzelansatz, Bebrütung 48h (±2h) bei 30°C</i>)</p>
ASU L 06.00-24 2019-12	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Modifikation: <i>Einzelansatz</i>)</p>
ASU L 06.00-25 2019-12	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch - Tropfplatten-Verfahren (Modifikation: <i>Einzelansatz</i>)</p>
ASU L 06.00-35 2017-10	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren)</p>

(Modifikation: *Tropfplatten- und Spatelverfahren, Einzelansatz*)

ASU L 06.00-39 1994-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Plattengussverfahren (Modifikation: <i>DCA-Agar</i>)
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von <i>Pseudomonas</i> spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>Einzelansatz, ohne Bestätigung</i>)
PA-111-02 2009-09	Bestimmung der Anzahl von aeroben/anaeroben Sporenbildnern in Fleisch und Fleischerzeugnissen

2 Molekularbiologische Bestimmung von Bakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen

BioRad iQ-Check Salmonella II Art. Nr. 3578123 2021-10	Nachweis und Bestätigung von <i>Salmonella</i> spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen über Real-Time PCR System (CFX96™-System)
BioRad iQ-Check <i>Listeria monocytogenes</i> II Art. Nr. 3578124 2014-09 / 2020-08	Nachweis und Bestätigung von <i>Listeria monocytogenes</i> in Fleisch und Fleischerzeugnissen über Real-Time PCR System (CFX96™-System)
BioRad iQ-Check <i>Campylobacter</i> Art. Nr. 3578135 2017-03	Nachweis und Bestätigung von <i>Campylobacter</i> in Fleisch und Fleischerzeugnissen über Real-Time PCR System (CFX96™-System)

3 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Fleisch und Fleischerzeugnissen

3.1 Probenvorbereitung

ASU L 06.00-1 1980-09	Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen zur chemischen Untersuchung
--------------------------	--

3.2 Bestimmung von Kennzahlen mittels Elektrodenmessung in Fleisch und Fleischerzeugnissen

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

1980-09

3.3 Gravimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen in Fleisch und Fleischerzeugnissen *

ASU L 06.00-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren (Modifikation: <i>Trocknung mittels Halogen-Technik</i>)
ASU L 06.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (Modifikation: <i>Veraschung bei 600°C</i>)
ASU L 06.00-6 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt

3.4 Titrimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen in Fleisch und Fleischerzeugnissen *

ASU L 06.00-7 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl
ASU L 07.00-5/1 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen – Potentiometrische Endpunktbestimmung (Modifikation: <i>Klärung mit Carrez-Lösung entfällt</i>)

3.5 Photometrische Bestimmung von Inhaltsstoffen

ASU L 06.00-8 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss
--------------------------	--

verwendete Abkürzungen

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach §64 LFBG
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18282-01-00

ISO
PA-XXX-YY

International Organization for Standardization
Hausverfahren der Lohmann & Co. AG