

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18282-02-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 18.05.2022

Ausstellungsdatum: 18.05.2022

Urkundeninhaber:

**Geflügelhof Möckern
Zweigniederlassung der LOHMANN & Co. AKTIENGESELLSCHAFT
Pabsdorfer Weg 9, 39291 Möckern**

Prüfungen in den Bereichen:

mikrobiologische und molekularbiologische Untersuchungen von Fleisch und Fleischerzeugnissen, ausgewählte mikrobiologische und molekularbiologische Untersuchungen von Kot-, Kükenstaub-, Mekonium- und Sockenproben, Schlupfbruteinlagen, Steckenbleibern und Trockenfuttermitteln; Mikrobiologische Untersuchungen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich; Untersuchungen von Fleisch auf Trichinen nach DVO (EU) 2015/1375; Untersuchungen von Fleisch auf Duncker'schen Muskelegel; Probenahme und mikrobiologische Untersuchungen von Tränkewasser und Trinkwasser

Dem Prüflaboratorium ist, ohne das 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>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18282-02-00

1. Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen

1.1 Probenvorbereitung

ASU L 00.00-54
2019-07 Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen für mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen

ASU L 06.00-16
2019-07 Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen

1.2 Mikrobiologische Untersuchungen

ASU L 00.00-20
2018-03 Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen; Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (Einschränkung: *ohne Anhang D*)

ASU L 06.00-18
1984-05 Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatel- und Plattengussverfahren

ASU L 06.00-19
2017-10 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Tropfplattenverfahren

ASU L 06.00-24
2019-12 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch; Spatelverfahren

ASU L 06.00-25
2019-12 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch; Tropfplattenverfahren

DIN EN ISO 10272-2
2017-09 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. - Teil 2: Koloniezählverfahren

1.3 Molekularbiologische Untersuchung

ASU L 00.00-98
2007-04 Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln Real-time PCR-Verfahren

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18282-02-00

<p>Hygiene, BAX System PCR Campylobacter (jejuni/coli/lari) Part KIT2018 2018-03</p>	<p>Qualitativer Nachweis von Campylobacter jejuni, coli, lari in Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels Polymerase Kettenreaktion (PCR), BAX-PCR (Modifikation: <i>Anreicherung nach ASU L 00.00-96 (V); 2006-12</i>)</p>
<p>Hygiene, BAX System PCR Real-time Salmonella Part KIT2006 2018-10</p>	<p>Verfahren zum Nachweis von Salmonella spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels Polymerase-Kettenreaktion (PCR); BAX-PCR</p>
<p>Kytl® Salmonella spp. (FS) Art. 31000 2013-01</p>	<p>Verfahren zum Nachweis von Salmonella spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels Polymerase-Kettenreaktion (PCR)</p>

2 Mikrobiologische Untersuchungen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

<p>ASU B 80.00-1 1998-01</p>	<p>Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 1: Quantitatives Tupferverfahren</p>
<p>ASU B 80.00-3 1998-01</p>	<p>Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung des Oberflächenkeimgehalts auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmeverrichtungen, Abklatschverfahren</p>

3 Untersuchungen von Fleisch auf Trichinen nach DVO (EU) 2015/1375

<p>ISO 18743 2015-09</p>	<p>Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Nachweis von Trichinella-Larven in Fleisch mit künstlichem Verdauungsverfahren</p>
------------------------------	---

4 Untersuchung von Fleisch auf Duncker'schen Muskelegel

<p>Referenzmethode RIEHN et al. 2010</p>	<p>Untersuchung von Muskel- und Gewebeproben auf den Duncker'schen Muskelegel mittels Alaria spp. mesocercariae migration technique (AMT)</p>
--	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18282-02-00

5 Untersuchungen von Kot-, Kükenstaub-, Mekonium- und Sockenproben, Schlupfbruteinlagen, Steckenbleibern und Trockenfuttermitteln

5.1 Mikrobiologische Untersuchungen

ASU L 00.00-20
2018-03

Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen;
Teil 1: Nachweis von Salmonella spp.
(Modifikation: *ohne Anhang D, Anwendung auch auf Kot-, Kükenstaub-, Mekonium- und Sockenproben, Schlupfbruteinlagen, Steckenbleiber und Trockenfuttermittel*)

5.2 Molekularbiologische Untersuchungen

ASU L 00.00-98
2007-04

Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren
(Modifikation: *Anwendung auch auf Kot-, Kükenstaub-, Mekonium- und Sockenproben, Schlupfbruteinlagen, Steckenbleiber und Trockenfuttermittel*)

Hygiene, BAX System PCR
Real-time Salmonella
Part KIT2006
2018-10

Verfahren zum Nachweis von Salmonella spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels Polymerase-Kettenreaktion (PCR);
BAX-PCR
(Modifikation: *Anwendung auch auf Kot-, Kükenstaub-, Mekonium- und Sockenproben, Schlupfbruteinlagen, Steckenbleiber und Trockenfuttermittel*)

Hygiene, BAX System PCR
Campylobacter (jejuni/coli/lari)
Part KIT2018
2018-03

Qualitativer Nachweis von Campylobacter jejuni, coli, lari in Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels Polymerase Kettenreaktion (PCR),
BAX-PCR
(Modifikation: *Anreicherung nach ASU L 00.00-96 (V): 2006-12; Anwendung auch auf Kot-, Kükenstaub-, Mekonium- und Sockenproben, Schlupfbruteinlagen, Steckenbleiber und Trockenfuttermittel*)

Kylt®
Salmonella spp.
Art. 31019
2014-11

Verfahren zum Nachweis von Salmonella spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels Polymerase-Kettenreaktion (PCR)
(Modifikation: *Anwendung auch auf Kot-, Kükenstaub-, Mekonium- und Sockenproben, Schlupfbruteinlagen, Steckenbleiber und Trockenfuttermittel*)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18282-02-00

6 Untersuchungen von Tränkewasser und Trinkwasser

6.1 Probenahme

DIN EN ISO 19458 (K 19)
2006-12 Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische
 Untersuchungen

6.2 Mikrobiologische Untersuchungen

DIN EN ISO 9308-1 (K 12)
2017-09 Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und coliformen
 Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wasser mit
 niedriger Begleitflora

DIN EN ISO 7899-2 (K 15)
2000-11 Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen
 Enterokokken - Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration

ISO 21527-1
2008-07 Horizontales Nachweisverfahren von Hefen und -
 Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität
 höher als 0,95
 (Modifikation: *Verwendung von Verdünnungsstufen*)

TrinkwV § 15
Absatz 1c
2018-01 Bestimmung kultivierbarer Mikroorganismen - Koloniezahl bei 22 °C
 und Koloniezahl bei 36 °C
 (Modifikation: *Verwendung von Verdünnungsstufen*)

Verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach §64 LFGB
DIN	Deutsches Institut für Normung
DVO	Durchführungsverordnung
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
TrinkwV	Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (Trinkwasserverordnung)