

Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18332-02-01 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 24.02.2023

Ausstellungsdatum: 24.02.2023

Diese Urkundenanlage ist Bestandteil der Akkreditierungsurkunde D-PL-18332-02-00.

Inhaber der Teil-Akkreditierungsurkunde:

Dr. Fooke-Achterrath Laboratorien GmbH
Habichtweg 16, 41468 Neuss

Das Prüflaboratorium erfüllt die Mindestanforderungen gemäß DIN EN ISO/IEC 17025:2018 und gegebenenfalls zusätzliche gesetzliche und normative Anforderungen, einschließlich solcher in relevanten sektoralen Programmen, um die nachfolgend aufgeführten Konformitätsbewertungstätigkeiten durchzuführen.

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:

mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln, Kosmetika und Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich;
molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmittel und Kosmetika

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-18332-02-01

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.

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 Mechanische Probenvorbereitung-Verdünnungen für kulturelle mikrobiologische Untersuchungen von Bakterien und Pilzen in Lebensmitteln *

ASU L 00.00-54 2000-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN EN ISO 6887-1:1999-04)
ASU L 00.00-89 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln - Spezifische Regeln für die Vorbereitung von anderen Erzeugnissen als Milch und Milcherzeugnisse, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6887-4, Ausgabe Januar 2012)
ASU L 01.00-1 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
ASU L 05.00-4 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Allgemeine Hinweise für die mikrobiologische Untersuchung von Eiern und Eiprodukten
ASU L 06.00-16 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6887-2, Ausgabe Januar 2004)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18332-02-01

ASU L 10.00-10 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6887-3, Ausgabe Dezember 2003)
ASU L 11.00-8 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fischerzeugnissen
ASU L 42.00-1 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Speiseeis (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6887-5, Ausgabe Januar 2011)

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

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
DIN EN ISO 6579-1 2017-07	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp.
ASU L 00.00-20 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von Salmonella spp. in Lebensmitteln (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6579, 2007-10)
ASU L 00.00-22 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes - Teil 2: Zählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-2:2005-01)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18332-02-01

ASU L 00.00-32 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> - Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-1:2005-01)
ASU L 00.00-33 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 30°C (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7932:2004-03) (Modifikation: auch <i>PEMBA-Agar</i> , 37°C)
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren (Modifikation: <i>Bestimmung auch mittels Oberflächenverfahren und bei getrockneten Lebensmitteln</i>)
ASU L 00.00-55 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6888-1:2003-12)
ASU L 00.00-57 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> in Lebensmitteln, Koloniezählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7937:2004-11)
ASU L 00.00-88/1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen, Teil 1: Koloniezählverfahren bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-1:2013-12)
ASU L 00.00-88/2 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen, Teil 2: Koloniezählverfahren bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-2:2014-05)
ASU L 00.00-100 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln - Nachweis und MPN- Verfahren für niedrige Keimzahlen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6888-3:2005-07)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18332-02-01

ASU L 00.00-107 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter - Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen DIN EN ISO 10272-1:2006-04)
ASU L 00.00-132/1 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli in Lebensmitteln - Teil 1: Koloniezählverfahren mit Membranen und 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 16649-1:2009-12)
ASU L 00.00-132/2 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezählverfahren mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 16649-2:2009-12) (Modifikation: <i>Oberflächenverfahren mit E.coli/Coliformen Agar Chromocult bei 37°C</i>)
ASU L 00.00-133/1 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln - Teil 1: MPN-Technik
ASU L 00.00-133/2 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezähltechnik (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 16649-2:2009-12) (Modifikation: <i>Oberflächenverfahren</i>)
ASU L 01.00-5 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Keimzahl in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren
ASU L 01.00-13 1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Salmonellen in Milch
ASU L 01.00-53 1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Milch und Milchprodukten; Verfahren mit selektiver Anreicherung (Übernahme der gleichlautenden Deutschen Norm DIN 10198-2:1992-10)
ASU L 01.00-72 2011-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Milch und Milchprodukten - Teil 1: Koloniezählverfahren bei 37 °C (Übernahme der gleichnamigen deutschen Norm DIN 10198:2010-07)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18332-02-01

ASU L 06.00-11 1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Salmonellen in Fleisch
ASU L 06.00-24 1987-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch; Spatelverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-32 1992-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren; Referenzverfahren (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN 10106: 1991-09)
ASU L 06.00-35 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren; Referenzverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10109:2016-05)
ASU L 06.00-36 1996-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von E. coli in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Fluoreszenzoptisches Koloniezählverfahren; Spatelverfahren; Referenzverfahren (Übernahme der gleichlautenden Deutschen Norm DIN 10110: 1994-08)
ASU L 06.00-39 1994-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Plattengussverfahren; Referenzverfahren (Übernahme der gleichlautenden Deutschen Norm DIN 10103:1993-08) (Einschränkung: <i>ohne Reverse-CAMP-Test zur Bestätigung von C. perfringens</i>)
ASU L 06.00-40 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Fleisch; Destruktives Verfahren (Abtrageverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10112:1996-10)
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN ISO 13720:2010-12)
ASU L 42.00-3 1987-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Keimzahl in Speiseeis; Ausstrichverfahren
ASU L 42.00-4 1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Salmonellen in Speiseeis und Speiseeishalb-erzeugnissen
ASU L 42.00-15 1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der E. coli in Speiseeis; Fluoreszenzoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung coliformer Keime

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18332-02-01

ASU L 00.00-21 1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestätigung von Escherichia coli durch zusätzliche Identifizierungsreaktionen (Modifikation: <i>hier für Oberflächen von und für Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich</i>)
ASU L 00.00-22 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes; Teil 2: Zählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-2:2005-01) (Modifikation: <i>hier für Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich und deren Oberflächen</i>)
ASU L 00.00-32 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes - Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-1:2005-01) (Modifikation: <i>hier für Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich und deren Oberflächen</i>)

5 Identifizierung von Bakterien und Pilzen mittels PCR in Lebensmitteln und Kosmetika *

ASU G 21.40-1 2010-08	Amplifizierung von Teilsequenzen des bakteriellen 16S-rRNA-Gens zur Gattungs- und Speziesidentifizierung
ASU G 25.40-1 2013-01	PCR-Amplifikation und DNA-Sequenzanalyse der 5,8S rRNA-ITS Genregion zur taxonomischen Einordnung von Pilzen (Einschränkung: <i>ohne Sequenzierung</i>)

Verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
DIN	Deutsches Institut für Normung
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organisation for Standardization