

Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18358-01-01 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 03.01.2023

Ausstellungsdatum: 03.01.2023

Diese Urkundenanlage ist Bestandteil der Akkreditierungsurkunde D-PL-18358-01-00.

Inhaber der Teil-Akkreditierungsurkunde:

Novum Analytik GmbH
Im Riedgrund 8, 74078 Heilbronn

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:

mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln und Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich;
ausgewählte molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln;

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)

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.

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.

Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich.

Inhaltsverzeichnis

1	Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen.....	3
2	Molekularbiologische Untersuchungen.....	7
3	Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen.....	7

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18358-01-01

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

ISO 4832 2006-02	Mikrobiologie -Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren
ISO 4833-1 2013-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählverfahren bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren
ISO 4833-2 2013-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren
ISO 6579-1 AMD 1 2020-03	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. – Änderung 1
ISO 6888-1 2003-12	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
ISO 6888-3 2005-07	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 3: Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen
ISO 7932 2004-03	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 °C
ISO 11290-1 2005-01	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren
ISO 11290-2 2005-01	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 2: Zählverfahren
ISO 15214 1998-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30 °C

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18358-01-01

ISO 16649-2 2020-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid
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
ISO 21528-2 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren
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.
ASU L 00.00-22 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und Listeria spp. - Teil 2: Zählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-2, Januar 2005)
ASU L 00.00-32 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp - Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-1, Januar 2005)
ASU L 00.00-33 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 °C (Übernahme der Norm DIN EN ISO 7932, November 2020)
ASU L 00.00-55 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6888 Teil 1, Dezember 2003)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18358-01-01

ASU L 00.00-88/1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-1, Ausgabe Dezember 2013)
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 (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-2, Ausgabe Mai 2014)
ASU L 00.00-132/2 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli in Lebensmitteln Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Undol-beta-D-Glucuronid (Übernahme der Norm DIN ISO 16649-2, Dezember 2020)
ASU L 00.00-133/2 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezähltechnik (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 21528-2, Ausgabe September 2017)
ASU L 01.00-2 1991-12 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis - Verfahren mit flüssigem Nährmedium
ASU L 01.00-3 1987-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis - Verfahren mit festem Nährboden
ASU L 01.00-25 1997-09 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Escherichia coli in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis - Verfahren mit flüssigem Nährmedium
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Anzahl der Hefen und Schimmelpilze in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18358-01-01

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, Ausgabe 1993)
FDA BAM Chapter 3 2021-06	Aerobic Plate Count (Plate Count Agar, 35 °C, 48 h)
FDA BAM Chapter 4 2020-10	Enumeration of Escherichia coli and the Coliform Bacteria (MPN, Lauryl tryptose MUG (LST-MUG) broth, 35 °C, 48 h, EC-broth, 44,5 °C, 48 h)
FDA BAM Chapter 12 2019-12	Staphylococcus aureus (Baird Parker Medium, 35 - 37 °C, 48 h)
FDA BAM Chapter 14 2021-06	Bacillus cereus (Quantitative Examination Polymyxin B solutions for MYP agar (0.1%) and trypticase soy-polymyxin broth (0.15%), 30°C, 18 - 24 h)
FDA BAM Chapter 18 2017-10	Yeast and Molds (Dichloran 18% glycerol (DG18) agar, 25°C, 5 - 7 days, Dichloran rose bengal chloramphenicol (DRBC) agar, 25°C, 5 - 7 days)
NA 1.1.2 2021-07	Bestimmung der aeroben mesophilen Koloniezahl in Hefen (Oberflächenverfahren, Koloniezählverfahren bei 37°C, 48h)
NA 1.3.10 2022-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Coliformen und Escherichia coli mittels MPN-Verfahren (Verfahren mit flüssigem Nährmedium Laurylsulfat (MPN), 44°C, 48h)
NA 1.4 2021-07	Bestimmung von Enterokokken in Lebensmitteln (Oberflächenverfahren auf Slanetz-Bartley-Agar, bei 37°C, 48h)
NA 1.9 2021-07	Bestimmung der mesophilen Sporenbildner in Lebensmitteln (Koloniezählverfahren, 80°C, 10 Minuten, bei 30°C, 72h)
NA 1.10 2021-07	Bestimmung der thermophilen Sporenbildner in Lebensmitteln (Koloniezählverfahren, 100°C bzw. 110°C, 13 Minuten, bei 55°C, 48h)
NA 1.11.4 2022-02	Bestimmung von Hefen und Schimmelpilzen (Gussplattenverfahren auf YGC-Nährboden, bei 25 °C, 96 h) (Einschränkung: <i>hier nur Untersuchung von Lebensmitteln</i>)

2 Molekularbiologische Untersuchungen

<p>ASU L 00.00-150 (V) 2014-08</p>	<p>Untersuchungen von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli (STEC) und Bestimmung der Serogruppen O157, O111, O26, O103 und O145 in Lebensmitteln mittels Real-time-Polymerase-Kettenreaktion (PCR) (Übernahme der gleichnamigen Technischen Spezifikation DIN CEN ISO/TS 13136, Ausgabe April 2013) 150 (V)</p>
<p>Hygiene Bax®System Real-Time PCR Assay <i>Salmonella</i> KIT2006 2021-08</p>	<p>Nachweis von Salmonellen mittels Real-Time PCR</p>
<p>Hygiene Bax®System Real-Time STEC Screening KIT2021 2021-03</p>	<p>Real-time-Polymerase-Kettenreaktion (PCR) zum Nachweis von Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli (STEC) und Bestimmung der Serogruppen O157, O111, O26, O103 und O145 in Lebensmitteln</p>
<p>Thermoscientific SureTect™ Salmonella species PCR Assay PT0100A 2021-09</p>	<p>Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln mittels PCR</p>

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

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

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18358-01-01

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 Salmonella spp. (Übernahme der Norm DIN EN ISO 6579-1, August 2020) (Einschränkung: <i>Matrix hier nur Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich</i>)
ASU L 00.00-32 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp - Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-1, Januar 2005) (Einschränkung: <i>Matrix hier nur Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich</i>)
ASU L 00.00-133/2 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezähltechnik (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 21528-2, Ausgabe September 2017) (Einschränkung: <i>Matrix hier nur Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich</i>)
NA 1.3.13 2022-02	Bestimmung von Escherichia coli in Tupfer (Gussplatten-Verfahren bei 44°C unter Benutzung von 5-bromo-4-chloro-3-indonyl β -glucuronide) (TBX, 44°C, 24h) (Einschränkung: <i>Matrix hier nur Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich</i>)
NA 1.6.4 2022-02	Bestimmung von koagulase-positiven Staphylokokken in Tupfer (BP, 37°C, 48h) (Einschränkung: <i>Matrix hier nur Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich</i>)
NA 1.11.4 2022-02	Bestimmung von Hefen und Schimmelpilzen (Gussplattenverfahren auf YGC-Nährboden, bei 25 °C, 96 h) (Einschränkung: <i>Matrix hier nur Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich</i>)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18358-01-01

Verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 des Lebensmittel-und Futtermittelgesetzbuch
FDA BAM	Bacteriological Analytical Manual Food and Drug Administration
DIN	Deutsches Institut für Normung e.V.
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission – Internationale Elektrotechnische Kommission
ISO	International Organization for Standardization – Internationale Organisation für Normung
UBA	Umweltbundesamt
NA XXXX	Hausverfahren der KBS