

## Deutsche Akkreditierungsstelle

### Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18640-01-03 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

**Gültig ab:** 24.04.2024

Ausstellungsdatum: 24.04.2024

Diese Urkundenanlage ist Bestandteil der Akkreditierungsurkunde D-PL-18640-01-00.

Inhaber der Teil-Akkreditierungsurkunde:

**Institut Dr. Nowak GmbH & Co. KG**  
**Mayenbrook 1, 28870 Ottersberg**

mit dem Standort

**Institut Dr. Nowak GmbH & Co. KG**  
**Mayenbrook 1, 28870 Ottersberg**

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.

*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](http://www.dakks.de))*

## Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18640-01-03

Prüfungen in den Bereichen:

**mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln und Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich, ausgewählte physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Fleisch und Fleischerzeugnissen**

**Dem Prüflaboratorium ist, ohne dass es einer vorherigen Information oder 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 Lebensmittel

#### 1.1 Mikrobiologische Untersuchungen

DIN ISO 16649-1 2009-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 1: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit Membranen und 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid
DIN EN ISO 4833-1 2013-12	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren
DIN EN ISO 4833-2 2014-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren
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.
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 Species) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar
DIN EN ISO 7932 2020-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 °C (Modifikation: <i>Untersuchung im 10%igen Homogenisat</i> )

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18640-01-03**

DIN EN ISO 11290-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 1: Nachweisverfahren
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</i> spp. - Teil 2: Zählverfahren
DIN EN ISO 21528-2 2019-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren
DIN 10106 2017-04	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Bestimmung von <i>Enterococcus faecalis</i> und <i>Enterococcus faecium</i> - Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Modifikation: <i>hier auch Einfachansatz</i> )
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren
Oxid Listeria Precis™ Method UNI 03/04–04/05 2021-04	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp.
Oxid Salmonella Precis™ Method UNI 03/06-12/07 2020-10	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis von <i>Salmonella</i> spp.

**1.2 Physikalisch-chemische Untersuchungen**

ASU L 06.00-2 1980-09	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>Verwendung auch für Fertiggerichte</i> )
--------------------------	--

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

DIN 10113-1 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 1: Quantitatives Tupfverfahren
DIN 10113-2 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 2: Semiquantitatives Tupfverfahren

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18640-01-03**

DIN 10113-3 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmeeinrichtungen (Abklatschverfahren)
BIA Arbeitsmappe 32 - 9430 2004-01	Bestimmung der Bakterienkonzentration in der Luft am Arbeitsplatz (Modifikation: <i>hier nur für Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich</i> )

**Verwendete Abkürzungen:**

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB (ehem. § 35 LMBG)
BIA	Berufsgenossenschaftliches Institut für Arbeitsmedizin
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
LFGB	Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch