

Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18662-01-01 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 11.12.2023

Ausstellungsdatum: 11.12.2023

Diese Urkundenanlage ist Bestandteil der Akkreditierungsurkunde D-PL-18662-01-00.

Inhaber der Teil-Akkreditierungsurkunde:

Eurofins INLAB GmbH
Otto-Hahn-Straße 15, 44227 Dortmund

mit dem Standort

Eurofins INLAB GmbH
Otto-Hahn-Straße 15, 44227 Dortmund

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)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18662-01-01

Prüfungen in den Bereichen:

mikrobiologische und molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln, Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittel- und Futtermittelbereich; immunologische Untersuchungen von Lebensmitteln; mikrobiologische Untersuchungen von Kosmetika; ausgewählte mikrobiologische Untersuchungen von Bedarfsgegenständen

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 Untersuchungen von Lebensmitteln

1.1 Probenvorbereitung

ISO 6887-2 2017-03	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen
ISO 6887-3 2017-03	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischereierzeugnissen
ISO 6887-4 2017-03	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18662-01-01

ISO 6887-5
2020-04

Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen

ISO 6887-6
2013-03

Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 6: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Proben aus der Primärproduktion

1.2 Mikrobiologische Untersuchungen

1.2.1 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchung in Lebensmitteln *

ISO 4832
2006-02

Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren

ISO 4833-1
2013-09

Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen – Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren

ISO 4833-2
2013-09

Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren

ISO 6579-1
2017-02

Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp.

ISO 6888-1
2021-06

Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar-Medium

ISO 7932
2004-06

Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 °C
(Einschränkung: *hier nur Lebensmittel*)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18662-01-01

ISO 7937 2004-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens – Koloniezählverfahren (Einschränkung <i>hier nur Lebensmittel</i>)
ISO 10272-1 2017-06	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. - Teil 1: Nachweisverfahren
ISO 11290-1 2017-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren
ISO 11290-2 2017-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. – Teil 2: Zählverfahren
ISO 13720 2010-08	Fleisch und Fleischerzeugnisse - Zählung von präsumtiven Pseudomonas spp.
ISO 15214 1998-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30 °C (Einschränkung: <i>hier nur für Lebensmittel</i>)
ISO 16649-2 2001-04	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 (Einschränkung: <i>hier nur Lebensmittel</i>)
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 21528-1 2017-06	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 1: Nachweis von Enterobacteriaceae
ISO 21528-2 2017-06	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18662-01-01

<p>ISO 21567 2004-11</p>	<p>Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von Shigella spp. (Eingeschränkt: <i>hier nur Lebensmittel</i>)</p>
<p>BS ISO 7251 2005-02</p>	<p>Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtiven Escherichia coli - MPN Technik (Einschränkung: <i>hier nur für Lebensmittel</i>)</p>
<p>DIN 10106 2017-04</p>	<p>Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium - Spatelverfahren (Referenzverfahren)</p>
<p>NEN 6817 2016-06</p>	<p>Milch und Milcherzeugnisse - Bestimmung des Keimgehaltes von fäkalen Enterokokken</p>
<p>ASU L 00.00-21 1990-06</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestätigung von Escherichia coli durch zusätzliche Identifizierungsreaktionen</p>
<p>ASU L 01.00-37 1991-12</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren</p>
<p>BIOMÉRIEUX TEMPO® BC 80106 2019-01</p>	<p>Automatisierter Test zur Keimzahlbestimmung der Bacillus cereus Gruppe in Lebensmitteln in 22-27 h</p>
<p>BIOMÉRIEUX TEMPO® AC 411113 2019-07</p>	<p>Automatisierter Test zur Keimzahlbestimmung der lebensfähigen Aeroben, mesophilen Keimflora in Lebensmitteln und Umweltproben (Einschränkung: <i>hier nur für Lebensmittel</i>)</p>
<p>BIOMÉRIEUX TEMPO® EC 80004 2018-02</p>	<p>Automatisierter Test zur Keimzahlbestimmung von Escherichia coli aus Lebensmitteln und Umweltproben in 22-27 h (Einschränkung: <i>hier nur für Lebensmittel</i>)</p>
<p>BIOMÉRIEUX TEMPO® EB 80003 2019-06</p>	<p>Automatisierter Test zur Keimzahlbestimmung von Enterobacteriaceae aus Nahrungsmitteln und Umweltproben in 22-27h (Einschränkung: <i>hier nur für Lebensmittel</i>)</p>

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18662-01-01

<p>BIOMÉRIEUX TEMPO® STA 80002 2019-02</p>	<p>Automatisierter Test zur Keimzahlbestimmung von Koagulase positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i>) aus Lebensmitteln in 24-27h</p>
<p>BIOMÉRIEUX TEMPO® TC 80006 2018-10</p>	<p>Automatisierter Test zur Keimzahlbestimmung von Gesamtcoliformen aus Lebensmitteln in 24-27h und Umweltproben (Einschränkung: <i>hier nur für Lebensmittel</i>)</p>
<p>3M™ Petrifilm™ Gesamtkeimzahl Zählplatte (AC) 6400/6406 2021-07</p>	<p>Horizontales Verfahren zur Bestimmung der aeroben mesophilen Keime (Gesamtkeimzahl) in Lebensmitteln mit dem 3M Petrifilmverfahren</p>
<p>3M™ Petrifilm™ Coliforme Zählplatte (CC) 6404/6414 2022-06</p>	<p>Horizontales Verfahren zur Bestimmung der Keimzahl Coliformer Keime und fäkaler Coliformer (thermotolerante Coliforme) in Lebensmitteln mit dem Petrifilmverfahren</p>
<p>3M™ Petrifilm™ Enterobacteriaceae Zählplatte (EB) 6420/6421 2021-08</p>	<p>Horizontales Verfahren zur Bestimmung Keimzahl von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln mit dem Petrifilmverfahren</p>
<p>3M™ Petrifilm™ Select E. coli Zählplatte (SEC) 6434/6435 2021-06</p>	<p>Horizontales Verfahren zur Bestimmung der Keimzahl von β-Glucuronidase positiven <i>Escherichia coli</i> in Lebensmitteln</p>
<p>3M™ Petrifilm™ Staph Express (STX) Zählplatte 6490/6491 2021-06</p>	<p>Horizontales Verfahren zur Bestimmung der Keimzahl von Koagulase positive Staphylokokken in Lebensmitteln</p>
<p>3M™ Petrifilm™ Hefen und Schimmel (RYM) Zählplatte 6475/6477 2022-06</p>	<p>Horizontales Verfahren zur Bestimmung der Keimzahl Hefen und Schimmel in Lebensmitteln</p>

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18662-01-01

Applied Biosystems Pathatrix™ Salmonella spp. MAN0009585 2016-10	Anreicherung, Aufkonzentration und Nachweis von Salmonellen unter Verwendung des Pathatrix®-Auto-Systems in Lebensmitteln
IFU Methode Nr. 12 2019	Nachweis und zur Zählung von Alicyclobacillus spp. in Saft und saftverwandten Produkten und deren Zutaten, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind (Einschränkung: <i>hier nur für Nachweis B und Nachweis C</i>)
Nestlé LI-00.718-1 2013-12	Untersuchung von Lebensmitteln auf aerobe/anaerobe Sporenbildner mittels Gussplattenverfahren

1.2.2 Bestimmung von Antibiotika mittels Hemmstofftests

AVV LmH Anlage 4, Punkt 3.9 zuletzt geändert 2011-03	Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis, Untersuchung auf Hemmstoffe in Muskulatur, Niere und Leber, Dreiplattenhemmstofftest
---	---

1.3 Molekularbiologische Untersuchungen

1.3.1 Bestimmung von Bakterien mittels BAX PCR (Endpunkt PCR, inkl. Schmelzkurvenanalyse) ***

hygiene BAX® D14368501 2021-11	Nachweis von Salmonella spp. aus Lebensmitteln und Futtermitteln mit dem BAX PCR-System (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel</i>)
hygiene BAX® D13608135 2020-09	Nachweis von Listeria monocytogenes mit dem BAX PCR-System (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel</i>)

1.3.2 Bestimmung von Bakterien und Viren mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln *

DIN EN ISO 15216-2 2019-12	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Bestimmung von Hepatitis-A-Virus und Norovirus in Lebensmitteln mittels Real-time-RT-PCR - Teil 2: Nachweisverfahren
-------------------------------	---

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18662-01-01

Gold Standard Diagnostics BACGene Listeria monocytogenes 5123222011 2022-12	Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> aus Lebensmitteln und Futtermitteln mit dem BacGene PCR-System (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel</i>)
Gold Standard Diagnostics BACGene Listeria 5123222111 2022-12	Nachweis von <i>Listeria</i> spp. aus Lebensmitteln und Futtermitteln mit dem BacGene PCR-System (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel</i>)
Gold Standard Diagnostics BACGene Salmonella spp. D14368501 2022-12	Nachweis von <i>Salmonella</i> spp. mit dem BacGene PCR-System (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel</i>)
Gold Standard Diagnostics BACGene E.coli O157:H7 5123222711 2023-01	Test Kit für den Nachweis der E.coli O157 und H7 Gene mittels real-time PCR (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel</i>)
hygiene BAX® D14306040 2023-05	Nachweis von Salmonellen aus Lebensmitteln mit dem real-time BAX PCR-System
VA10-068 2020-01	Nachweis von cereulid synthetase Gen positiven Stämmen von <i>Bacillus cereus</i> mittels Real-Time PCR
VA10-069 2017-01	Nachweis von Hepatitis E- Virus in Lebensmitteln Real-Time PCR
VA10-063 V01 2021-08	Konzentration und Nachweis von Noroviren und Hepatitis A Viren aus abspülbaren Lebensmitteln mittels real-time PCR

1.3.2 Nachweis von Bakterien mittels Multiplex PCR in Lebensmitteln *

BIOTECON Diagnostics foodproof® Alicyclobacillus Detection Kit 30228 2012-03	Qualitativer und paralleler Nachweis von <i>Alicyclobacillus</i> spp. und <i>A. acidoterrestris</i> DNA mittels multiplex real-time PCR-System (Einschränkung: <i>hier nur für Lebensmittel</i>)
--	--

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18662-01-01

<p>Gold Standard Diagnostics BAGGene Listeria 5123221901 2022-12</p>	<p>Nachweis von Listeria Multiplex aus Lebensmitteln und Futtermitteln mit dem BacGene PCR-System (Einschränkung: <i>hier nur für Lebensmittel</i>)</p>
--	---

<p>Gold Standard Diagnostics BACGene Mplex STEC screen 5123223011 2023-01</p>	<p>Test Kit für den Nachweis der virulence gene stx ½ und eae von E.Coli mittels multiplex PCR (Einschränkung: <i>hier nur für Lebensmittel</i>)</p>
---	--

1.4 Immunologische Untersuchungen

1.4.1 Bestimmung von Listerien spp. und Salmonellen mittels Fluoreszenzimmunoassay in Lebensmitteln *

<p>ASU L 00.00-66 2002-05</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln mittels enzymgebundenem Fluoreszenzimmunoassay (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10121, Ausgabe August 2000)</p>
-----------------------------------	--

<p>BIOMERIEUX VIDAS SLM 06984 V 2015-01</p>	<p>Nachweis von Salmonellen SLM in Lebensmitteln durch enzymgebundenen Fluoreszenzimmunoassay</p>
---	---

<p>BIOMERIEUX VIDAS LMO2 11600 P 2016-10</p>	<p>Automatisierter qualitativer Test für Listeria monocytogenes II LMO2 durch enzymgebundenen Fluoreszenzimmunoassay (Einschränkung: <i>hier nur für Lebensmittel</i>)</p>
--	--

1.4.2 Nachweis von Escherichia coli mittels Enzymimmunoassay in Lebensmitteln

<p>Merck Singlepath® E.coli O157 104141 2021-09</p>	<p>GLISA-Schnelltest zum qualitativen Nachweis von E.coli O157 in Lebensmittel</p>
---	--

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18662-01-01

2 Untersuchungen von Futtermitteln

2.1 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller Mikrobiologischer Untersuchungen in Futtermitteln *

ISO 4832 2006-02	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen – Koloniezählverfahren
ISO 4833-1 2013-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen – Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren
ISO 4833-2 2013-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren
ISO 6579-1 2017-02	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp.
ISO 6888-1 2021-06	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar-Medium
ISO 7932 2004-06	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 °C (Einschränkung: <i>hier nur Futtermittel</i>)
ISO 16649-2 2001-04	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 (Einschränkung: <i>hier nur Futtermittel</i>)
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

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18662-01-01

ISO 21528-2
2017-06

Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren

2.2 Molekularbiologische Untersuchungen

2.2.1 Bestimmung von Bakterien mittels BAX PCR (Endpunkt PCR, inkl. Schmelzkurvenanalyse) ***

hygiene BAX®
D14368501
2021-11

Nachweis von Salmonella spp. aus Lebensmitteln und Futtermitteln mit dem BAX PCR-System
(Einschränkung: *hier nur für Futtermittel*)

hygiene BAX®
D13608135
2020-09

Nachweis von Listeria monocytogenes mit dem BAX PCR-System
(Einschränkung: *hier nur für Futtermittel*)

2.2.2 Bestimmung Nachweis von Listerien und Salmonellen mittels Real-Time PCR in Futtermitteln *

Gold Standard Diagnostics
BACGene Salmonella spp.
5123221801
2022-12

Nachweis von Salmonella spp. mit dem BacGene PCR-System
(Einschränkung: *hier nur für Futtermittel*)

Gold Standard Diagnostics
BACGene Listeria
5123222011
2022-12

Nachweis von Listeria monocytogenes aus Lebensmitteln und Futtermitteln mit dem BacGene PCR-System
(Einschränkung: *hier nur für Futtermittel*)

Gold Standard Diagnostics
BACGene Listeria
5123222111
2022-12

Nachweis von Listeria spp. aus Lebensmitteln und Futtermitteln mit dem BacGene PCR-System
(Einschränkung: *hier nur für Futtermittel*)

hygiene BAX®
D14306040
2023-05

Nachweis von Salmonellen aus Futtermitteln mit dem real-time BAX PCR-System

2.2.3 Nachweis von Listerien mittels Multiplex PCR

Gold Standard Diagnostics BACGene Listeria 5123221901 2022-12	Nachweis von Listeria Multiplex aus Lebensmitteln und Futtermitteln mit dem BacGene PCR-System (Einschränkung: <i>hier nur für Futtermittel</i>)
--	--

3 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Kosmetika *

DIN EN ISO 16212 2023-01	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Gussplattenverfahren (Einschränkung: <i>hier nur 9.3.2.1</i>)
DIN EN ISO 18416 2023-01	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nachweis von Candida albicans (Einschränkung: <i>hier ohne 9.2.4</i>)
DIN EN ISO 21149 2023-01	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Zählung und Nachweis von aeroben mesophilen Bakterien - Gussplattenverfahren (Einschränkung: <i>hier nur 9.3.2.1</i>)
DIN EN ISO 21150 2023-01	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nachweis von Escherichia coli (Einschränkung: <i>hier ohne 9.2.4</i>)
DIN EN ISO 22717 2023-01	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nachweis von Pseudomonas aeruginosa (Einschränkung: <i>hier ohne 9.2.4</i>)
DIN EN ISO 22718 2023-01	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nachweis von Staphylococcus aureus (Einschränkung: <i>hier ohne 9.2.4</i>)

4 Untersuchungen von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittel- und Futtermittelbereich

4.1 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittel- und Futtermittelbereich *

ASU B 80.00-1 1998-01	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 1: Quantitatives Tupferverfahren
--------------------------	--

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18662-01-01

ASU B 80.00-2 1998-01	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 2: Semiquantitatives Tupfverfahren
ASU B 80.00-3 1998-01	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährboden-beschichteten Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren)

4.2 Molekularbiologische Untersuchungen

4.2.1 Nachweis von Bakterien mittels BAX PCR (Endpunkt PCR, inkl. Schmelzkurvenanalyse) ***

hygiene BAX® D14368501 2021-11	Nachweis von Salmonella spp. aus Lebensmitteln und Futtermitteln mit dem BAX PCR-System (Einschränkung: <i>hier für Umfeldproben im Lebensmittel- und Futtermittelbereich</i>)
hygiene BAX® D13608135 2020-09	Nachweis von Listeria monocytogenes mit dem BAX PCR-System (Einschränkung: <i>hier für Umfeldproben im Lebensmittel- und Futtermittelbereich</i>)

4.2.2 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittel- und Futtermittelbereich

Gold Standard Diagnostics BACGene Salmonella spp. D14368501 2022-12	Nachweis von Salmonella spp. mit dem BacGene PCR-System (Einschränkung: <i>hier nur Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittel- und Futtermittelbereich</i>)
Gold Standard Diagnostics BACGene Listeria monocytogenes 5123222011 2022-12	Nachweis von Listeria monocytogenes mit dem BacGene PCR-System (Einschränkung: <i>hier nur Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittel- und Futtermittelbereich</i>)
Gold Standard Diagnostics BACGene Listeria 5123222111 2022-12	Nachweis von Listeria spp. mit dem BacGene PCR-System (Einschränkung: <i>hier nur Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittel- und Futtermittelbereich</i>)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18662-01-01

4.2.3 Nachweis von Bakterien mittels Multiplex PCR in Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittel- und Futtermittelbereich *

Gold Standard Diagnostics BACGene Listeria 5123221901 2022-12	Nachweis von Listeria Multiplex mit dem BacGene PCR-System (Einschränkung: <i>hier nur Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittel- und Futtermittelbereich</i>)
--	--

Gold Standard Diagnostics BACGene Mplex STEC screen 5123223011 2023-01	Test Kit für den Nachweis der Virulenz Gene stx 1/2 und eae von E. coli mittels multiplex PCR (Einschränkung: <i>hier nur Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittel- und Futtermittelbereich</i>)
---	---

5 Bestimmung von Hemmstoffen mittels Hemmstofftests in Bedarfsgegenständen

DIN EN 1104 2019-01	Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Bestimmung des Übergangs antimikrobieller Bestandteile
------------------------	--

Verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsmethoden nach § 64 LFGB
BS	British Standard
CEN	Comité Européen de Normalisation
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
Ph. Eur.	Europäisches Arzneibuch
IEC	International Electrotechnical Commission
IFO	Internationale Fruchtsaftunion
ISO	International Organization for Standardization
NEN	Nederlandse Norm
VA10 -xx-xxx	Hausverfahren der Eurofins INLAB GmbH