

# Deutsche Akkreditierungsstelle

## Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18714-02-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

**Gültig ab:** 26.07.2023

Ausstellungsdatum: 26.07.2023

Inhaber der Akkreditierungsurkunde:

**Stadt Hof**

Mit ihrem Prüflaboratorium

**Veterinäramt Bakteriologische Fleischuntersuchungsstelle  
Bürgerstraße 18, 95028 Hof**

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.

**mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln sowie von Einrichtungs- und  
Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich;  
immunologische Untersuchungen in Lebensmitteln;  
pH-Wert-Messung in Fleisch- und Fleischerzeugnissen**

**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.**

*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 Akkreditierungsurkunde D-PL-18714-02-00**

**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.**

**1 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln**

**1.1 Probenvorbereitung für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln durch Homogenisierung und Verdünnungsreihen \***

ASU L 00.00-89  
2019-07

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

ASU L 06.00-16  
2019-07

Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen; Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen

**1.2 Nachweis und 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

ASU L 00.00-20  
2021-07

Untersuchung von Lebensmitteln -Horizontales Verfahren zum Nachweis von Salmonella spp. in Lebensmitteln

ASU L 00.00-55  
2019-12

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

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18714-02-00**

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 (Modifikation: <i>Spatelverfahren</i> )
ASU L 00.00-132/2 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven Escherichia coli in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezählverfahren mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid
ASU L 00.00-133/2 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezähltechnik (Modifikation: <i>Spatelverfahren</i> )
ASU L 06.00-24 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch; Spatelverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-35 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-39 1994-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Plattengussverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Zählung von Pseudomonas spp. In Fleisch und Fleischerzeugnissen
AVV LmH Anlage 4, Punkt 2.4 zuletzt geändert 2019-07-17	Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis; Methoden zur Untersuchung von Fleisch - Bakteriologische Untersuchung (BU) - Direktes Ausstrichverfahren auf festen Nährmedien zur semiquantitativen Bestimmung des sonstigen Keimgehaltes
AVV LmH Anlage 4, Punkt 2.5 zuletzt geändert 2019-07-17	Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis; Methoden zur Untersuchung von Fleisch - Bakteriologische Untersuchung (BU) - Untersuchungen auf Rotlauf
AVV LmH Anlage 4, Punkt 2.6	Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18714-02-00**

<p>zuletzt geändert 2019-07-17</p>	<p>für Lebensmittel und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis; Methoden zur Untersuchung von Fleisch - Bakteriologische Untersuchung (BU) - Untersuchungen auf Salmonellen</p>
<p>AVV LmH Anlage 4, Punkt 2.7 zuletzt geändert 2019-07-17</p>	<p>Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis; Methoden zur Untersuchung von Fleisch - Bakteriologische Untersuchung (BU) - Untersuchungen auf obligat anaerob wachsende grampositive Stäbchen (Clostridien)</p>
<p>ASU L 00.00-22 2018-03</p>	<p>1.1 Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 2: Zählverfahren (Modifikation: Verwendung des RAPID'<i>L.mono</i>/Agar®)</p>
<p>ASU L 00.00-32/1 2018-03</p>	<p>1.2 Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (Modifikation: Verwendung des RAPID'<i>L.mono</i>-Agar®)</p>
<p><b>1.3 Nachweis von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich *</b></p>	
<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 Tupfverfahren (Modifikation: <i>Qualitatives Verfahren</i>)</p>
<p>ASU B 80.00-3 1998-01</p>	<p>Untersuchung von Bedarfsgegenständen -Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmeverrichtungen, Abklatschverfahren</p>

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18714-02-00**

**2 Mikrobiologische Prüfsysteme - Untersuchungen auf Hemmstoffe von Schlachttierproben**

AVV LmH Anlage 4,  
Punkt 2.9  
zuletzt geändert  
2019-07-17

Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis, Methoden zur Untersuchung von Fleisch – Bakteriologische Untersuchung (BU) - Untersuchung auf Hemmstoffe in Muskulatur, Niere und Leber, Dreiplattenhemmstofftest

**3 Nachweis von Bakterien in Lebensmitteln mittels Enzyme Linked Fluorescent Assay (ELFA)\***

Fa. Biomerieux  
VIDAS® UP- Salmonella (SPT)  
Ref: 30707  
2021-05

VIDAS® Salmonella - Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln

Fa. Biomerieux  
VIDAS® L. monocytogenes  
Xpress (LMX)  
Ref: 30123  
2020-06

VIDAS® Listeria monocytogenes - Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln

**4 Bestimmung des pH-Wertes in Fleisch- und Fleischerzeugnissen**

ASU L 06.00-2  
1980-09

Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18714-02-00**

**Verwendete Abkürzungen:**

ASU	Amtliche Methodensammlung nach § 64 LFGB
AVV LmH	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
DIN	Deutsches Institut für Normung e.V.
EG	Europäische Gemeinschaft
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
LFGB	Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch
VO	Verordnung