

Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-19503-02-01 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 22.03.2024

Ausstellungsdatum: 22.03.2024

Diese Urkundenanlage ist Bestandteil der Akkreditierungsurkunde D-PL-19503-02-00.

Inhaber der Teil-Akkreditierungsurkunde:

FSK Institut für Lebensmittelsicherheit und Hygiene GmbH
Kaiserstraße 100, 52134 Herzogenrath

mit dem Standort

FSK Institut für Lebensmittelsicherheit und Hygiene GmbH
Kaiserstraße 100, 52134 Herzogenrath

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:

sensorische, physikalische, physikalisch-chemische, chemische, immunologische und serologische Untersuchungen in ausgewählten Lebensmitteln;
mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln sowie Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

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-19503-02-01

1.1.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels titrimetrischer Untersuchungen in Fleisch, Fleischerzeugnissen, Fertiggerichten, Fetten und Ölen *

ASU L 07.00-5/2 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen; Endpunktbestimmung nach Volhard (Modifikation: <i>Matrix auch fleisch- und fischhaltige Fertiggerichte</i>)
ASU L 07.00-21 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Reduktometrische Bestimmung der der Summe reduzierender Kohlenhydrate und anderer reduzierender Stoffe nach Hydrolyse in Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>Matrix auch fleisch- und fischhaltige Fertiggerichte</i>)
PC 36 2023-05	Bestimmung des Zuckergehaltes vor und nach Inversion in Fleisch, Fleischerzeugnissen, Fertiggerichten, Fetten und Ölen (Luff-Schoorl-Methode)

1.1.3 Elektrodenmessung ***

ASU L 06.00-2 1980-09	Messung des pH- Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>Matrix auch fleisch- und fischhaltige Fertiggerichte</i>)
PC34 2012-04	Bestimmung des a_w - Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels Hygropalm 23-AW

1.1.4 Dumas (Wärmeleitfähigkeitsmessung) ***

ASU L 06.00-20 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohprotein-gehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Dumas-Verfahren
---------------------------	--

1.1.5 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Fleisch, Fleischerzeugnissen, Wurstwaren, Fertiggerichten, Fetten, Ölen und Milchprodukten mittels Photometrie mit Fließ- und Durchflussanalytik *

ASU L 06.00-8 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolin-gehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren; Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-9 2008-06 Berichtigung 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtphosphor-gehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Photometrisches Verfahren

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-19503-02-01

ASU L 08.00-10 1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an aufgeschlossenem Milcheiweiß in Wurstwaren ohne Leber- und/oder Cerialienzusatz
R-Biopharm Nitrat UV-Test Best.Nr. 10 905 658 035 2019-11	Bestimmung von Nitrat und Nitrit in Fleisch und Fleischerzeugnissen
Enzytec Liquid D-Galactose Art. Nr. E8120 2018-02	Bestimmung von D-Galactose in Lebensmitteln
Enzytec Liquid Lactose/D-Galactose Art. Nr. E8110 2018-02	Bestimmung von Lactose/ D-Galactose in Lebensmitteln

1.1.6 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln mittels Gaschromatographie mit konventionellem Detektor (FID) ***

ASU L 13.00-46 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern- Teil 4: Bestimmung mittels Kapillargaschromatographie (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 12966-4, November 2015)
---------------------------	--

1.2 Probenvorbereitung und Probenahme

ASU L 06.00-1 1980-09	Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen zur chemischen Untersuchung (Modifikation: <i>Matrix auch fleisch- und fischhaltige Fertiggerichte, hier entfällt Punkt 7.3.1</i>)
ASU L 13.00-27/2 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern - Teil 2: Herstellung von Fettsäuremethylestern in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen
ASU L 06.00-59 2016-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Probenahme von Schlachtierkörpern zur mikrobiologischen Untersuchung

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-19503-02-01

1.3 Sensorik

ASU L 00.90-6 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung (Modifikation: <i>Kaliber, Netto-Gewicht, Prüfklima, Aussehen, Geruch, Geschmack, Konsistenz in einem verkürzten Prüfbericht</i>)
PM36 2006-04	Bestimmung von Aussehen, Geruch und Geschmack von Proben, die in einer mikrobiologischen Untersuchung unterzogen werden

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

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 <i>Salmonella</i> spp.
ASU L 00.00-22 2018-03	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 (Einschränkung: <i>ohne Zählung von Listeria</i> spp)
ASU L 00.00-32/1 2018-03	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 (Einschränkung: <i>ohne Nachweis von Listeria</i> spp)
ASU L 00.00-33 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtiven <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezähl-verfahren bei 30°C
ASU L 00.00-55 2022-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylokokkus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln, Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar
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
ASU L 06.00-35 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Spatelverfahren (Referenzverfahren)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-19503-02-01

ASU L 06.00-39 1994-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Plattengußverfahren (Referenzverfahren)
PM12 2019-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von <i>Pseudomonas spp.</i> in Lebensmitteln
PM18 2021-11	Bestimmung von Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln
PM44 2021-11	Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid als Spatelverfahren
PM45 2021-11	Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln; Koloniezähltechnik mittels Spatelverfahren

1.5 Bestimmung der Tierart Schwein und von Gluten mittels immunologischer Untersuchungen in Fleisch und Fleischerzeugnissen ***

ASU L 06.00-47 2002-12	Nachweis der Tierart bei erhitztem Fleisch und erhitzten Fleischerzeugnissen; enzymimmunologisches Verfahren (ELISA)
r-Biopharm RIDASCREEN Gliadin Nr. 7001 2015-10	Bestimmung von Gluten in Lebensmitteln

2 Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich ***

ASU B 80.00-3 1998-01	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich; Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit nährbodenbeschichteten Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren) (Einschränkung: <i>ohne Probennahme</i>)
DIN EN ISO 18593 2018-10	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen
DIN 10113-1 2023-02	Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen entlang der Lebensmittelkette - Teil 1: Tupfverfahren

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-19503-02-01

DIN 10113-2
2023-02

Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen entlang der Lebensmittelkette - Teil 2: Verfahren mit Nährmedienbeschichteten Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren)

Verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Sammlung der Untersuchungsverfahren nach § 64 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
PCXX	Hausverfahren der FSK Institut für Lebensmittelsicherheit und Hygiene GmbH
PMXX	Hausverfahren der FSK Institut für Lebensmittelsicherheit und Hygiene GmbH