

Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19710-01-01 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 22.05.2024

Ausstellungsdatum: 22.05.2024

Inhaber der Akkreditierungsurkunde:

**Labor im Ökopark, Gesellschaft für Analytik, Forschung und
Beratung mbH & Co. KG
Kennedy-Allee 29, 55774 Baumholder**

mit dem Standort

**Labor im Ökopark, Gesellschaft für Analytik, Forschung und
Beratung mbH & Co. KG
Kennedy-Allee 29, 55774 Baumholder**

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;
ausgewählte mikrobiologische Untersuchungen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im
Lebensmittelbereich und Kosmetika**

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 Akkreditierungsurkunde D-PL-19710-01-01

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 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln

ASU L 00.00-20 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Salmonella spp. in Lebensmitteln (Einschränkung: ohne Anhang D)
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 (Modifikation: <i>Spiralplater</i>)
ASU L 00.00-57 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren (Modifikation: <i>Spiralplater</i>)
ASU L 00.00-88 1/2 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Koloniezählverfahren bei 30 °C
ASU L 00.00-132/2 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezählverfahren mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid
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 (Modifikation: <i>Spiralplater</i>)
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren (modifiziert: <i>alle Lebensmittel</i>) (Modifikation: <i>Spiralplater</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19710-01-01

ASU L 01.00-72 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung präsumtiver <i>Bacillus cereus</i> in Milch und Milchprodukten - Teil 1: Koloniezählverfahren bei 37 °C (modifiziert: <i>alle Lebensmittel</i>) (Modifikation: <i>Spiralplater</i>)
ASU L 01.00-1 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
ASU L 06.00-16 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 06.00-40 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Fleisch - Destruktives Verfahren (Abtrageverfahren) (Modifikation: <i>Spiralplater</i>)
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von <i>Pseudomonas</i> spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (modifiziert: <i>alle Lebensmittel</i>) (Modifikation: <i>Spiralplater</i>)
ASU L 20.01-3 1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung der Proben für die mikrobiologische Untersuchung von Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen
OP 4155 2019-05	Nachweis und Bestimmung von <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln mittels ONE-Bouillon
Baumgart: Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln Kap. 3.5.2/ Stand 2018-08	Gramfärbung
Baumgart: Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln Kap. 6.2.8/ Stand 2018-08	Nachweis von Katalase

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19710-01-01

O.B.I.S Salmonella ID0570M 2017-07	Biochemisches Identifizierungssystem - Nachweis der Pyrase und NPA-Aktivität (Pyroglutamyl-Aminopeptidase-Aktivität)
OP 4306 2014-04	Biochemische Identifizierung von Salmonellen
RapID ONE System R8311006 2017-06	Biochemische Identifizierung von Enterobacteriaceae und anderen gramnegativen Stäbchen (RapID ONE System)
RapID NF plus System, R8311005 2017-06	Biochemische Identifizierung von gram-negativen Non-Fermentern (RapID NF plus System)
Dry Spot Staphylect Plus Ref DR0100M 2012-12	Verfahren zur mikrobiologischen Differenzierung und Identifizierung von Staphylococcus aureus

2 Mikrobiologische Untersuchungen von Kosmetika

OP 4136 2018-06	Prüfung auf ausreichende Konservierung, Konservierungsbelastungstest
--------------------	----------------------------------------------------------------------

3 Mikrobiologische Untersuchungen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

DIN 10113-3 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren) (Einschränkung: <i>ohne Probenahme</i>)
Amtsblatt EU 2001/471/EG 08.06.2001 Hier: Kapitel 2	Bakteriologische Probenahme zur Überprüfung von Reinigung und Desinfektion in Schlachthöfen und Zerlegungsbetrieben (Einschränkung: <i>Untersuchung hier ohne Probenahme</i>)

Verwendete Abkürzungen

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren
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
OP	Hausverfahren der Labor im Ökopark, Gesellschaft für Analytik, Forschung und Beratung mbH & Co. KG