

# Deutsche Akkreditierungsstelle

## Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-20512-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

**Gültig ab:** 29.02.2024

Ausstellungsdatum: 29.02.2024

Inhaber der Akkreditierungsurkunde:

**LDC Labor Diagnostik Cloppenburg GmbH  
Am Dorfteich 8, 49661 Cloppenburg**

mit dem Standort

**LDC Labor Diagnostik Cloppenburg GmbH  
Am Dorfteich 8, 49661 Cloppenburg**

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, molekularbiologische und ausgewählte sensorische, physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln;  
mikrobiologische Untersuchungen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich**

**Veterinärmedizin**

**Prüfgebiete:** Mikrobiologie, Virologie

*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-20512-01-00**

**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 Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.**

**Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.**

**Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich.**

**1 Untersuchungen von Lebensmitteln**

**1.1 Probenvorbereitung zur Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln \***

ASU L 00.00-54  
2019-07                      Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von - Lebensmitteln - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN EN ISO 6887-1, 2017-07)

ASU L 00.00-89  
2019-07                      Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von - Lebensmitteln - Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6887-4, 2017-07)

ASU L 01.00-1  
2021-03                      Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von - Lebensmitteln - Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6887-5, 2020-08)

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

ASU L 10.00-10  
2021-03                      Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von - Lebensmitteln - Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischereierzeugnissen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6887-3, 2020-12)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-20512-01-00**

**1.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln \*\***

ISO 4832 2006-02	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren (Modifikation: <i>Oberflächenspatelverfahren, Chromogener Coliformen-Agar</i> )
DIN EN ISO 6579-1 2020-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonella spp. - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp.
ASU L 00.00-20 2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Salmonella spp. in Lebensmitteln
ASU L 00.00-22 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes - Teil 2: Zählverfahren (Modifikation: <i>Ocla-Agar</i> )
ASU L 00.00-25 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung präsumptiver Bacillus cereus in Lebensmitteln - Teil 1: Koloniezählverfahren bei 37°C
ASU L 00.00-32 2022-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes - Teil 1: Nachweisverfahren (Modifikation: <i>Ocla-Agar</i> )
ASU L 00.00-55 2022-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar
ASU L 00.00-57 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren (Modifikation: <i>Oberflächenspatelverfahren, TSC-Agar</i> )
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>auch anaerobe Mikroorganismen</i> )
ASU L 00.00-107/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. in Lebensmitteln - Nachweisverfahren
ASU L 00.00-132/2 2021-03	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid (Modifikation: <i>Oberflächenspatelverfahren</i> )

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-20512-01-00**

ASU L 00.00-133/2 2019-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezähltechnik (Modifikation: <i>Oberflächenspatelverfahren</i> )
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren (Modifikation: <i>Oberflächenspatelverfahren</i> ,)
AA 20 LDC-8 Rev. 4 2021-04	Untersuchung von Lebensmitteln: Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln (Oberflächenspatelverfahren)
ASU L 06.00-35 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren)
AA 20 LDC-4 26.01.2020	Untersuchung von Lebensmitteln: Bestimmung aerob wachsender Milchsäurebakterien (Oberflächenspatelverfahren)
ASU L 06.00-39 1994-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Plattengußverfahren (Referenzverfahren) (Modifikation: <i>Oberflächenspatelverfahren, TSC-Agar</i> )
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen

**1.3 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time-PCR in Lebensmitteln \***

Bio-Rad iQ-Check Listeria monocytogenes II PCR Detection Kit 3578124 2015-02	Verfahren zum qualitativen Nachweis von Listeria monocytogenes mit der real-time PCR
Bio-Rad iQ-Check Listeria spp. PCR Detection Kit 3578113 2015-02	Verfahren zum qualitativen Nachweis von Listeria spp. mit der real-time PCR

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-20512-01-00**

Bio-Rad  
iQ-Check Salmonella II  
PCR Detection Kit  
3578123  
2015-02

Verfahren zum qualitativen Nachweis von Salmonella spp. mit der real-time PCR

Bio-Rad  
iQ-Check  
Campylobacter spp.  
PCR Detection Kit  
3578135  
2015-02

Verfahren zum qualitativen Nachweis von Campylobacter spp. mit der real-time PCR

**1.4 Sensorische Untersuchungen**

ASU L 00.90-6  
2015-06

Untersuchung von Lebensmitteln – Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10964, Ausgabe November 2014)

**1.5 Bestimmung des pH-Werts mittels Elektrodenmessung**

ASU L06.00-2  
1980-09

Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifikation: alle Lebensmittel)

**2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich \***

DIN 10113-1  
1997-07

Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 1: Quantitatives Tupfverfahren  
(Modifikation: *keine Probenahme*)

DIN 10113-2  
1997-07

Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 2: Semiquantitatives Tupfverfahren  
(Modifikation: *keine Probenahme*)

DIN 10113-3  
1997-07

Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren)  
(Modifikation: *keine Probenahme*)

### 3 Veterinärmedizin

#### 3.1 Prüfgebiet: Mikrobiologie (einschließlich Bakteriologie, Mykologie, Infektionsserologie, Molekularbiologie)

##### 3.1.1 Prüffart: Agglutinationsteste \*

Analyt (Messgröße)	Prüfmateriale (Matrix)	Prüftechnik
Salmonella (Serotypisierung)	Kulturmaterial (Bakterienkolonien)	Agglutination (Kauffmann-White-Schema)
E. coli (Serotypisierung)	Kulturmaterial (Bakterienkolonien)	Agglutination
Riemerella anatipestifer (Serotypisierung)	Kulturmaterial (Bakterienkolonien)	Agglutination

##### 3.1.2 Prüffart: Amplifikationsverfahren (Direktnachweis von Zielsequenzen im Prüfmateriale) \*

Analyt (Messgröße)	Prüfmateriale (Matrix)	Prüftechnik
Ornithobacterium rhinotracheale (ORT)	Tupfer aus Gewebe (Gewebeteile, Organmaterial)	Real-time PCR
Mycoplasma gallisepticum (MG)	Tupfer aus Gewebe (Gewebeteile, Organmaterial)	Real-time PCR
Mycoplasma synoviae (MS)	Tupfer aus Gewebe (Gewebeteile, Organmaterial), Körperflüssigkeiten (Synovia)	Real-time PCR
Salmonella spp.	Gewebe (Gewebeteile, Organmaterial) Kulturmaterial (Bakterienanreicherung) Umgebungsproben zu diagnostischen Zwecken (Sockentupfer, Kot, Staub, Tränkwasser, Futter, Einstreu) Tupfer/ Schwämme (Desinfektionskontrollen)	Real-time PCR
Listeria monocytogenes	Tupfer aus Gewebe (Gewebeteile, Organmaterial) Kulturmaterial (Bakterienanreicherung)	Real-time PCR

**3.1.3 Prüffart: Kulturelle Untersuchungen (inkl. Resistenztestungen) \*\***

Analyt (Messgröße)	Prüfmateriale (Matrix)	Prüftechnik
Bakterien (aerob, anaerob, mikroaerophil)	Gewebe (Gewebebeile, Organmateriale) Exkrete/Körperflüssigkeiten (Kot, Nasenausfluss, Synovia) Kulturmateriale (Bakterienanreicherung, Bakterienkolonien) Umgebungsproben zu diagnostischen Zwecken (Sockentupfer, Staub, Tränkwasser, Einstreu, Tupfer/Schwämme (Desinfektionskontrollen))	Kultur und Identifizierung
Salmonella spp.	Gewebe (Gewebebeile, Organmateriale) Exkrete (Kot) Kulturmateriale (Bakterienanreicherung, Bakterienkolonien) Umgebungsproben zu diagnostischen Zwecken (Sockentupfer, Staub, Tränkwasser, Futter, Einstreu, Desinfektionskontrollen)	Kultur (DIN EN ISO 6579-1, 2020-08)

**3.2 Prüfgebiet: Virologie (inkl. Infektionsserologie, Molekularbiologie)**

**3.2.1 Prüffart: Amplifikationsverfahren (Direktnachweis von Zielsequenzen im Prüfmateriale) \***

Analyt (Messgröße)	Prüfmateriale (Matrix)	Prüftechnik
Aviäres Metapneumovirus A+B (TRT)	Tupfer aus Gewebe (Gewebebeile, Organmateriale)	Real-time PCR
Influenza Virus A	Tupfer aus Gewebe (Gewebebeile, Organmateriale) Exkrete (Kot/ Kloakentupfer)	Real-time PCR

**3.2.2 Prüffart: Ligandenassays \***

Analyt (Messgröße)	Prüfmateriale (Matrix)	Prüftechnik
Aviäre Influenza A	Serum (Geflügel)	ELISA
Infectious bursal disease (IBD)	Serum (Geflügel)	ELISA
Aviäres Metapneumovirus (TRT)	Serum (Geflügel)	ELISA
Newcastle disease (ND)	Serum (Geflügel)	ELISA

**Verwendete Abkürzungen:**

ASU	Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB, ASU)
DIN	Deutsches Institut für Normung e.V.
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
TRT	Turkey rhinotracheitis
VO	Verordnung