

Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-22430-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 14.09.2023

Ausstellungsdatum: 14.09.2023

Inhaber der Akkreditierungsurkunde:

SL Stanlab GmbH
Unterer Mühlweg 10
93133 Burglengenfeld

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 am Standort:

Borsigring 8
31319 Sehnde

Prüfungen in den Bereichen:

mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln sowie von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich;
molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln;
ausgewählte mikrobiologische Untersuchungen von Kosmetika, chemischen Produkten und Nahrungsergänzungsmitteln;
mikrobiologische Untersuchungen von Wasser (aus leitungs- und nicht leitungsgebundenen Wasserspendern, Roh- und Grundwasser, Trinkwasser);
mikrobiologische Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung;
Probennahme von Trinkwasser für mikrobiologische Untersuchungen

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)

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 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln sowie von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

1.1 Probenahme und Probenvorbereitung

ASU L 06.00-16 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen
---------------------------	--

1.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln und Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

ISO 15214 1998-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30 °C
----------------------	--

ASU L 00.00-20 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6579-1, Juli 2017)
---------------------------	--

ASU L 00.00-22 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> - Teil 2: Zählverfahren
---------------------------	--

ASU L 00.00-32 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 (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-1, September 2017)
---------------------------	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-22430-01-00

ASU L 00.00-25 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung präsumtiver <i>Bacillus cereus</i> in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren
ASU L 00.00-55 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar
ASU L 00.00-56 2004-12	Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 2: Verfahren mit Kaninchenplasma/Fibrinogen-Agar
ASU L 00.00-57 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren
ASU L 00.00-88/1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-1, Ausgabe Dezember 2013)
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 (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-2, Ausgabe Mai 2014)
ASU L 00.00-107/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von - <i>Campylobacter</i> spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 10272-1, September 2017)
ASU L 00.00-107/2 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von - <i>Campylobacter</i> spp. - Teil 2: Koloniezählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 10272-2, September 2017)
ASU L 00.00-132/2 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol-beta-D-Glucuronid (Übernahme der Norm DIN ISO 16649-2)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-22430-01-00

ASU L 00.00-132/3 2019-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von β -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> - Teil 3: Nachweis und Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl unter Verwendung von 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 16649 Teil 3, Januar 2018)
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 (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21528 Teil 2, Mai 2019)
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln, Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren
ASU L 06.00-19 1984-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Tropfplatten-Verfahren
ASU L 06.00-24 1987-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von <i>Enterobacteriaceae</i> in Fleisch; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Modifikation: <i>Spiralplater</i> , auch für andere pflanzliche und tierische Lebensmittel)
ASU L 06.00-25 1987-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von <i>Enterobacteriaceae</i> in Fleisch; Tropfplatten-Verfahren (Modifikation: <i>Oberflächeninokulation</i> , auch für andere tierische Lebensmittel)
ASU L 06.00-32 1992-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von <i>Enterococcus faecalis</i> und <i>Enterococcus faecium</i> in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Modifikation: <i>Spiralplater</i> , auch für andere pflanzliche und tierische Lebensmittel)
ASU L 06.00-36 1996-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von <i>Escherichia coli</i> in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Fluoreszenzoptisches Koloniezählverfahren unter Verwendung von Membranfiltern Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Modifikation: <i>Spiralplater</i> , auch für andere tierische Lebensmittel)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-22430-01-00

ASU L 06.00-39 1994-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleisch-erzeugnissen - Plattengussverfahren (Referenzverfahren) (Modifikation: <i>auch für andere pflanzliche und tierische Lebensmittel</i>)
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN ISO 13720, Ausgabe Dezember 2010)
ASU B 80.00-1 1998-01	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich; Teil 1: Quantitatives Tupfverfahren
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 Nährbodenbeschichteten Entnahmeeinrichtungen, Abklatschverfahren

2 Molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln

2.1 Molekularbiologischer Nachweis bestimmter Keime in Lebensmitteln

Hygiene, LLC DuPont™ BAX®-System PCR Assay Salmonella 2 D14368501 2013-09	Testkit zur qualitativen Bestimmung von Salmonella spp.
Hygiene, LLC DuPont™ BAX®-System Real-Time PCR Assay Genus Listeria D15131113 2013-09	Testkit zur qualitativen Bestimmung von Listeria genus

Hygiene, LLC
DuPont™
BAX®-System Real-Time PCR
Assay
Listeria monocytogenes
D15134303
2013-09

Testkit zur qualitativen Bestimmung von Listeria monocytogenes

Hygiene, LLC
DuPont™
BAX®-System Real-Time PCR
Assay
Campylobacter
D12683449
2013-09

Testkit zur qualitativen Bestimmung von Campylobacter jejuni
und C. coli

Hygiene, LLC
DuPont™
BAX®-System Real-Time PCR
Assay
E. coli O157:H7
D14203648
2013-09

Testkit zur qualitativen Bestimmung von E. coli O157:H7

2.2 Tierartennachweis mittels Real-Time PCR in tierischen Lebensmitteln *

GEN-IAL GmbH
GEN-IAL®
First Pig PCR Kit
Art Nr 5207081/ PHP 0050
2014-01

Nachweis der Tierart Schwein mittels real-time PCR

GEN-IAL GmbH
GEN-IAL®
First Cattle PCR Kit
Art Nr 5207082/ PHCA 0050
2014-01

Nachweis der Tierart Rind mittels real-time PCR

GEN-IAL GmbH
GEN-IAL®
First Turkey PCR Kit
Art Nr 5207082/ PHT 0050
2014-01

Nachweis der Tierart Pute mittels real-time PCR

TrinkwV §15 Absatz (1c)	Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium (Koloniezahl bei 22 °C und 36 °C)
TrinkwV 2001 Anl. 5 I e) 2011	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Clostridium perfringens - Verfahren mittels Membranfiltration
5 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Kosmetika, chemischen Produkten und Nahrungsergänzungsmitteln *	
Europäisches Arzneibuch Kapitel 2.6.1 2008	Biologische Sicherheitsprüfungen: Prüfung auf Sterilität (Modifikation: <i>hier Kosmetika, chemischen Produkten und Nahrungsergänzungsmitteln</i>)
Europäisches Arzneibuch Kapitel 2.6.12 2008	Prüfung auf mikrobielle Verunreinigung bei nicht sterilen Produkten; Zählung der gesamten, lebensfähigen, aeroben Keimzahl (Modifikation: <i>hier Kosmetika, chemische Produkte und Nahrungsergänzungsmitteln</i>)
Europäisches Arzneibuch Kapitel V.2.6.13 2008	Nachweis bestimmter Mikroorganismen; Enterobakterien und bestimmte andere gramnegative Bakterien, <i>Escherichia coli</i> , <i>Salmonellen</i> , <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , Clostridien. (Modifikation: <i>hier Kosmetika, chemische Produkte und Nahrungsergänzungsmitteln</i>)
Europäisches Arzneibuch Kapitel 2.6.14 2008	Prüfung auf Bakterien-Endotoxine (Modifikation: <i>hier Kosmetika, chemische Produkte und Nahrungsergänzungsmitteln</i>)
Europäisches Arzneibuch Kapitel 5.1.3 2008	Prüfung auf ausreichende antimikrobielle Konservierung (Modifikation: <i>hier Kosmetika, chemische Produkte und Nahrungsergänzungsmitteln</i>)

6 Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung - TrinkwV (a. F.) -

Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (Trinkwasserverordnung - TrinkwV 2001) in der Fassung der Bekanntmachung vom 10. März 2016 (BGBl. I S. 459), die durch die Verordnung vom 22. September 2021 (BGBl. I S. 4343) geändert worden ist.

Probenahme

Verfahren	Titel
DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen

ANLAGE 1: MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER

TEIL I: Allgemeine Anforderungen an Trinkwasser

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11

TEIL II: Anforderungen an Trinkwasser, das zur Abgabe in verschlossenen Behältnissen bestimmt ist

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11
3	Pseudomonas aeruginosa	DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05

ANLAGE 2: CHEMISCHE PARAMETER

TEIL I: Chemische Parameter, deren Konzentration sich im Verteilungsnetz einschließlich der Trinkwasser-Installation in der Regel nicht mehr erhöht

nicht belegt

TEIL II: Chemische Parameter, deren Konzentration im Verteilungsnetz einschließlich der Trinkwasser-Installation ansteigen kann

nicht belegt

ANLAGE 3: INDIKATORPARAMETER

Teil I: Allgemeine Indikatorparameter

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Aluminium	nicht belegt
2	Ammonium	nicht belegt
3	Chlorid	nicht belegt
4	Clostridium perfringens (einschließlich Sporen)	DIN EN ISO 14189 (K 24) 2016-11

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-22430-01-00

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
5	Coliforme Bakterien	DIN EN ISO 9308-1 (K12) 2017-09
6	Eisen	nicht belegt
7	Färbung (spektraler Absorptionskoeffizient Hg 436 nm)	nicht belegt
8	Geruch (als Ton)	nicht belegt
9	Geschmack	nicht belegt
10	Koloniezahl bei 22 °C	TrinkwV §15 Absatz (1c) ----- DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07
11	Koloniezahl bei 36 °C	TrinkwV §15 Absatz (1c) ----- DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07
12	Elektrische Leitfähigkeit	nicht belegt
13	Mangan	nicht belegt
14	Natrium	nicht belegt
15	Organisch gebundener Kohlenstoff (TOC)	nicht belegt
16	Oxidierbarkeit	nicht belegt
17	Sulfat	nicht belegt
18	Trübung	nicht belegt
19	Wasserstoffionen-Konzentration	nicht belegt
20	Calcitlösekapazität	nicht belegt

Teil II: Spezielle Anforderungen an Trinkwasser in Anlagen der Trinkwasser-Installation Parameter

Parameter	Verfahren
Legionella spec.	ISO 11731 2017-05 UBA Empfehlung 18. Dezember 2018

ANLAGE 3a: Anforderungen an Trinkwasser in Bezug auf radioaktive Stoffe

nicht belegt

Parameter, die nicht in den Anlagen 1 bis 3 der Trinkwasserverordnung enthalten sind

Weitere periodische Untersuchungen

nicht belegt

Die Akkreditierung ersetzt nicht das Anerkennungs- oder Zulassungsverfahren der zuständigen Behörde nach § 15 Absatz 4 TrinkwV.

Verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsmethoden nach § 64 LFGB
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
LFGB	Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch
TrinkwV	Trinkwasserverordnung
VO	Verordnung