

Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-13096-01-01 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 16.06.2026

Ausstellungsdatum: 16.06.2026

Diese Urkundenanlage ist Bestandteil der Akkreditierungsurkunde D-PL-13096-01-00.

Inhaber der Akkreditierungsurkunde:

**BIOSERV Analytik und Medizinprodukte GmbH
Dr.-Lorenz-Weg 1, 18059 Rostock**

mit dem Standort

**BIOSERV Analytik und Medizinprodukte GmbH
Dr.-Lorenz-Weg 1, 18059 Rostock**

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.

Diese Urkundenanlage wurde ausgestellt durch die Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH und ist digital gesiegelt. Sie 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)

Prüfungen in den Bereichen:

Physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische, sensorische, visuelle und ausgewählte molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln inkl. Probenahme; physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische, visuelle, und ausgewählte molekularbiologische Untersuchungen von Futtermitteln inkl. Probenahme; mikrobiologische und ausgewählte molekularbiologische Untersuchung von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebens- und Futtermittelbereich

Flexibler Akkreditierungsbereich:

Dem Prüflaboratorium ist innerhalb der gekennzeichneten Prüfbereiche, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf,

[Flex A] die Anwendung der hier aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet.

[Flex B] die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.

[Flex C] 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. Die Liste ist öffentlich verfügbar auf der Webpräsenz des Prüflaboratoriums.

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-13096-01-01

1 Lebensmittel, Futtermittel, Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände

1.1 Probenahme und Vorbereitung [Flex A]

ASU L 06.00-1 1980-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen zur chemischen Untersuchung
4-09-AS-01-002 2021-05	Probenahme bei Kunden: Fleisch- und andere Lebens- und Futtermittelproben
DIN EN ISO 17604 2015-12	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Probenahme von Schlacht tierkörpern zur mikrobiologischen Untersuchung
4-09-SOP-01-002 2024-09	Probenvorbereitung und Herstellen der Verdünnungen
DIN EN ISO 18593 2018-10	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen (ISO 18593:2018); Deutsche Fassung EN ISO 18593:2018

1.2 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

1.2.1 Gravimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln und Futtermitteln [Flex B]

VO (EG) 543/2008 Anhang VI, VII, VIII, IX 2008-06	VERORDNUNG (EG) Nr. 543/2008 DER KOMMISSION vom 16. Juni 2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch Anhang VI Bestimmung des Auftauverlustes Drip Verfahren Anhang VII Ermittlung des Gesamtwassergehalts von Hähnchen (chemischer Test) Anhang VIII Bestimmung des Gesamtwassergehalts von Geflügelteilstücken (chemischer Test) Anhang IX Überprüfung der Wasseraufnahme im Produktionsbetrieb
ASU F 0001 (EG) 2010-09	Untersuchung von Futtermitteln – Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Futtermitteln (Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln (ABl. EG L 54/1 vom 26.02.2009))
ASU F 0009 (EG) 2010-09	Untersuchung von Futtermitteln – Bestimmung des Gehaltes an Rohölen und -fetten in Futtermitteln (Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln (ABl. EG L 54/1 vom 26.02.2009))

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-13096-01-01

ASU F 0014 (EG) 2010-09	Untersuchung von Futtermitteln – Bestimmung des Rohaschegehaltes in Futtermitteln (Anhang III der 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln (ABl. EG L 54/1 vom 26.02.2009)
ASU L 01.00-20 2022-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10342, Ausgabe November 2021)
ASU L 01.00-77 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamtasche von Milch und Milchprodukten (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10477, Ausgabe August 2000)
ASU L 03.00-9 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamttrockenmasse von Käse und Schmelzkäse; Referenzverfahren (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm nach DIN EN ISO 5534, Ausgabe September 2004)
ASU L 05.00-12 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Trockenmasse in Eiern und Eiprodukten
ASU L 06.00-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Gravimetrisches Verfahren; Referenzverfahren (<i>Modifikation: Matrix auch andere Lebensmittel</i>)
ASU L 06.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch, und Fleischerzeugnissen und Wurstwaren; Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (<i>Modifikation: Matrix auch andere Lebensmittel</i>)
ASU L 16.00-5 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Getreideerzeugnissen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie
ASU L 06.00-6 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt; Referenzverfahren (<i>Modifikation: Matrix auch andere Lebensmittel</i>)
ASU L 17.00-3 1982-05 Einschließlich Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 17.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-13096-01-01

ASU L 18.00-5 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Feinen Backwaren nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie
ASU L 37.00-1 1982-11 Einschließlich Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Ermittlung des Äthanolgehalts in Alkohol und alkoholhaltigen Erzeugnissen aller Art (außer Wein und Bier) mit dem Pyknometer; Referenzmethoden
4-09-SOP-02-107 2024-02	Bestimmung der Nettomasse, der Gewichtsanteile, der Eisglasur und des Abtropfgewichtes von festen Lebensmitteln mit Aufgussflüssigkeiten

1.2.2 Titrimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie Kennzahlen in Lebensmitteln und Futtermitteln [Flex B]

ASU F 0003 (EG) 2010-09	Untersuchung von Futtermitteln – Bestimmung des Rohproteingehaltes in Futtermitteln (Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln (ABl. EG L 54/1 vom 26.02.2009)
ASU L 01.00-10/1 2016-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Milch - Teil 1: Kjeldahl-Verfahren und Berechnung des Rohproteingehaltes (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 8968-1, Ausgabe Juli 2014) <i>(Modifikation: Verwendung Kjeldahl Titrator Fa. Foss)</i>
ASU L 03.00-11 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Chloridgehaltes in Käse und Schmelzkäse; Potentiometrisches Titrationsverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 5943-1, Ausgabe Januar 2007)
ASU L 06.00-7 2014-08 Einschließlich Ergänzung 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl; Referenzverfahren <i>(Modifikation: Matrix auch andere Lebensmittel)</i>
ASU L 07.00-5/1 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen; Potentiometrische Endpunktbestimmung <i>(Modifikation: Anpassung Einwaage und Volumina)</i>
ASU L 10.00-3 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes von flüchtigen stickstoffhaltigen Basen (TVB-N) in Fischen und Fischerzeugnissen; Referenzverfahren
ASU L 17.00-15 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen; Kjeldahl Verfahren

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-13096-01-01

ASU L 20.01/02-2 1980-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen (<i>Modifikation: Matrix auch andere Lebensmittel</i>)
ASU L 26.11.03-12 1983-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Formolzahl in Tomatenmark (Übernahme der gleichnamigen Methode IV/72 (11/82) der Untersuchungsmethoden für die Feinkostindustrie, herausgegeben vom Bundesverband der Deutschen Feinkostindustrie, Bonn)

1.2.3 Untersuchung von Kenngrößen mittels Elektrodenmessung in Lebensmitteln [Flex B]

ASU L 06.00-2 1980-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen (<i>Modifikation: Matrix auch andere Lebensmittel</i>)
ASU L 31.00-2 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes von Frucht- und Gemüsesäften (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 1132, Ausgabe Dezember 1994, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 31.00-2, Ausgabe Mai 1980)

1.2.4 Photometrische Untersuchung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln [Flex B]

ASU L 06.00-8 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes 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 Gesamtposphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Photometrisches Verfahren
Fa. R-Biopharm E8190 V2 2023-09	UV-Test zur Bestimmung von Saccharose, D-Glucose und D-Fructose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-13096-01-01

1.2.5 Bestimmung von Zusatzstoffen, Inhaltsstoffen und mikrobiologischen Abbauprodukten in Lebensmitteln mittels HPLC mit konventionellen Detektoren (UV/ VIS, DAD, RID) [Flex B]

ASU L 00.00-9 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln
ASU L 00.00-28 2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin-Natrium in Lebensmitteln - HPLC-Verfahren (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 12856, Ausgabe Juli 1999, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 00.00-28) <i>(Modifikation: hier nur Bestimmung von Saccharin-Natrium)</i>
ASU L 10.00-5 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an biogenen Aminen in Fischen und Fischerzeugnissen - Hochdruckflüssigkeitschromatographische Bestimmung; Referenzverfahren <i>(Modifikation: hier nur Bestimmung von Histamin)</i>
4-09-SOP-02-154 2025-01	Bestimmung von Zuckern und Erythrit mittels HPLC in Lebensmitteln mit RI-Detektion

1.2.6 Gaschromatographische Untersuchung von Lebensmitteln

1.2.6.1 Probenvorbereitung für gaschromatographische Untersuchungen [Flex A]

DFG C-VI 11d 2019	Fettsäuremethylester – Alkalische Umesterung
----------------------	--

1.2.6.2 Bestimmung der Fettsäureverteilung in Lebensmitteln mittels Gaschromatographie mit konventionellem Detektor (FID) [Flex B]

DFG CVI 10A 2023	Gaschromatografie: Analyse der Fettsäuren und Fettsäurenverteilung
---------------------	--

1.2.7 Dichtebestimmung von Lebensmitteln [Flex A]

ASU L 31.00-1 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der relativen Dichte von Frucht- und Gemüsesäften (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 1131, Ausgabe Dezember 1994, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 31.00-1, Ausgabe Mai 1980)
--------------------------	--

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-13096-01-01

1.2.8 Sonstige physikalische Untersuchungen von Lebensmitteln

Schweizerisches Messung des a_w -Wertes
Lebensmittelbuch (1991)
Kapitel 64: Wasseraktivität

1.3 Sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln

1.3.1 Einfache beschreibende Prüfung

4-09-SOP-06-001 Organoleptik
2023-03

1.4 Visuelle Untersuchungen von Lebensmitteln

1.4.1 Einfache visuelle Untersuchung

4-09-SOP-01-031 Untersuchung von Fischproben auf Parasiten, im Speziellen auf
2024-01 Nematoden

1.4.2 Optische Mikroskopie von Lebensmitteln

4-09-VA-22-001 Makroskopische und mikroskopische Untersuchung von Lebensmitteln
2021-06 und Fremdbestandteilen sowie Mikroorganismen

1.5 Mikrobiologische Methoden

1.5.1 Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln und Futtermitteln [Flex B]

ISO 21527-1 Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen -
2008-07 Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher
als 0,95

DIN EN ISO 10272-1: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum
2023-07 Nachweis und zur Zählung von *Campylobacter* spp. - Teil 1:
Nachweisverfahren (ISO 10272-1:2017 + Amd 1:2023); Deutsche Fassung
EN ISO 10272-1:2017 + A1:2023)

DIN EN ISO 10272-2 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum
2023-07 Nachweis und zur Zählung von *Campylobacter* spp. - Teil 2:
Koloniezählverfahren (ISO 10272-2:2017 + Amd 1:2023); Deutsche
Fassung EN ISO 10272-2:2017 + A1:2023)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-13096-01-01

DIN ISO 16649-2 2020-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid (ISO 16449-2:2001)
DIN EN ISO 6579-1 2020-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von <i>Salmonella</i> spp. (ISO 6579-1:2017 + Amd.1:2020); Deutsche Fassung EN ISO 6579-1:2017 + A1:2020)
DIN EN ISO 7932 2020-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 30 °C (ISO 7932:2004 + Amd 1:2020, korrigierte Fassung 2020-08); Deutsche Fassung EN ISO 7932:2004 + A1:2020
DIN EN ISO 6888-1 2022-02	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar-Medium (ISO 6888-1:2021); Deutsche Fassung EN ISO 6888-1:2021
DIN EN ISO 4833-1 2022-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren (ISO 4833-1:2013 + Amd 1:2022); Deutsche Fassung EN ISO 4833-1:2013 + A1:2022
DIN EN ISO 4833-2 2022-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren (ISO 4833-2:2013 + Cor. 1:2014 + Amd 1:2022); Deutsche Fassung EN ISO 4833-2:2013 + AC:2014 + A1:2022
DIN EN ISO 21528-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 1: Nachweis von Enterobacteriaceae (ISO 21528-1:2017); Deutsche Fassung EN ISO 21528-1:2017
DIN EN ISO 21528-2 2019-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren (ISO 21528-2:2017, korrigierte Fassung 2018-06-01); Deutsche Fassung EN ISO 21528-2:2017
DIN 10161 2016-12	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C - Tropfplattenverfahren
DIN 10109 2016-05	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien - Spatelverfahren

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-13096-01-01

DIN EN ISO 15213-1 2023-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Clostridium spp. - Teil 1: Zählung von sulfitreduzierenden Clostridium spp. durch Koloniezählverfahren (ISO 15213-1:2023); Deutsche Fassung EN ISO 15213-1:2023
DIN EN ISO 13720 2010-12	Fleisch und Fleischerzeugnisse - Zählung von präsumtiven Pseudomonas spp. (ISO 13720:2010); Deutsche Fassung EN ISO 13720:2010
ALOA®COUNT Fa. Mérieux (Selektivnährboden) 2022-06	Zählung und Bestätigung von <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben
ALOA®ONE DAY Fa. bioMérieux (Anreicherung) (Selektivnährboden) 2019-12	Anreicherung, Nachweis und Bestätigung von <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben
bioMérieux TEMPO® TEMPO® AC (Aerobic Count) Ref. 411113 2019-07	TEMPO® System zur Keimzahlbestimmung der lebensfähigen aerobe mesophilen Flora in Lebensmitteln und Umweltproben (Modifikation: Inkubationsdauer von 40 – 48 h; Einschränkung: <i>keine Umweltproben</i>)
bioMérieux TEMPO® TEMPO® EC (E.coli) Ref. 80 004 2024-03	TEMPO® System zur Keimzahlbestimmung von Escherichia coli aus Lebensmitteln und Umweltproben in 22-27 Stunden (Modifikation: <i>auch Futtermittel; Inkubationsdauer 24-27;</i> Einschränkung: <i>keine Umweltproben</i>)
bioMérieux TEMPO® TEMPO® EB (Enterobacteriaceae) Ref. 80 003 2019-06	TEMPO® System zur Keimzahlbestimmung von Enterobakterien in Lebensmitteln und Umweltproben in 22-27 Stunden
bioMérieux TEMPO® TEMPO® BC (B. cereus) Ref. 80106 2019-01	TEMPO® System zur Keimzahlbestimmung der Bacillus cereus-Gruppe in 22-27 Stunden in Lebensmitteln und Umweltproben (Modifikation: <i>auch Futtermittel</i>)

ISO 21527-1 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95
DIN ISO 16649-2 2020-12	Untersuchung von Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid (ISO 16449-2:2001)
DIN EN ISO 6579-1 2020-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von <i>Salmonellen</i> - Teil 1: Nachweis von <i>Salmonella</i> spp. (ISO 6579-1:2017 + Amd.1:2020); Deutsche Fassung EN ISO 6579-1:2017 + A1:2020

1.5.2 Kulturelle mikrobiologische Untersuchung von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebens- und Futtermittelbereich [Flex B]

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
DIN 10113-2 2023-02	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich; Teil 2: Semiquantitatives Tupfverfahren

1.5.3 Mikrobiologische Untersuchung mittels Premi-Test in Fleisch [Flex A]

Premi®Test 25 Fa. R-Biopharm (Art. No.: R3925) 2022-05	Premi®Test mikrobieller Inhibitionstest zum Screening von Antibiotika und Sulfonamid-Rückständen in Frischfleisch (Hemmstoffe, Antimikrobielle Wirkung)
---	---

1.6 Molekularbiologische Methoden

1.6.1 Real-Time-PCR zum Nachweis von Bakterien in Lebensmitteln, Futtermitteln und von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebens- und Futtermittelbereich [Flex B]

ASU L 00.00-98 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von <i>Salmonella</i> spp. in Lebensmitteln; Real-time PCR-Verfahren
---------------------------	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-13096-01-01

Real Time PCR Detection Qualitativer Nachweis von Salmonellen
Test Kit Food Safety
Salmonella spp.
Fa. Biopremier BPMR,
Art. Nr. BIOPFS-0001
2023-09

Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes
Real Time PCR Detection
Test Kit Food Safety Listeria (Einschränkung: nicht für Futtermittel)
Monocytogenes,
Fa. Biopremier BPMR,
Art. Nr. BIOPFS-0003
2023-09

4-09-SOP-01-067 Bestimmung von Salmonellen mittels Polymerase-Kettenreaktion (Real-
2021-12 Time PCR) in Lebens- und Futtermitteln, Wisch- und Tupferproben
(*hier: Lebensmittel, Futtermittel*)

4-09-SOP-01-069 Bestimmung von Listeria monocytogenes mittels Polymerase-
2022-07 Kettenreaktion (Real-Time PCR) in Lebens- und Futtermitteln, Wisch-
und Tupferproben (*hier: Lebensmittel, Futtermittel*)

Verwendete Abkürzungen:

AS	Arbeitsanweisung
ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB
DIN	Deutsches Institut für Normung
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organisation for Standardisation
LFGB	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
PCR	Polymerase Chain Reaction
SOP	Standard Operating Procedure
VA	Verfahrensanweisung
VO	Verordnung