

Akkreditierung



Die Deutsche Akkreditierungsstelle bestätigt mit dieser **Teil-Akkreditierungsurkunde**, dass das Prüflaboratorium

**Institut METAKOM Kompetenzzentrum für Lebensmittelsicherheit
GmbH & Co. KG
Sommerauer Straße 8
91555 Feuchtwangen**

die Anforderungen gemäß DIN EN ISO/IEC 17025:2018 für die in der Anlage zu dieser Urkunde aufgeführten Konformitätsbewertungstätigkeiten erfüllt. Dies schließt zusätzliche bestehende gesetzliche und normative Anforderungen an das Prüflaboratorium ein, einschließlich solcher in relevanten sektoralen Programmen, sofern diese in der Anlage zu dieser Urkunde 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 Akkreditierung wurde gemäß Art. 5 Abs. 1 Satz 2 VO (EG) 765/2008, nach Durchführung eines Akkreditierungsverfahrens unter Beachtung der Mindestanforderungen der DIN EN ISO/IEC 17011 und auf Grundlage einer Bewertung und Entscheidung durch den eingesetzten Akkreditierungsausschuss ausgestellt.

Diese Teil-Akkreditierungsurkunde gilt nur in Verbindung mit dem Bescheid vom 20.12.2023 mit der Akkreditierungsnummer D-PL-18470-01.

Sie besteht aus diesem Deckblatt, der Rückseite des Deckblatts und der folgenden Anlage mit insgesamt 11 Seiten.

Registrierungsnummer der Teil-Akkreditierungsurkunde: **D-PL-18470-01-01**

Sie ist Bestandteil der Akkreditierungsurkunde D-PL-18470-01-00.

Berlin 20.12.2023


Im Auftrag Barbara Tyralla
Fachbereichsleitung

Deutsche Akkreditierungsstelle

Standort Berlin
Spittelmarkt 10
10117 Berlin

Standort Frankfurt am Main
Europa-Allee 52
60327 Frankfurt am Main

Standort Braunschweig
Bundesallee 100
38116 Braunschweig

Die Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH (DAkKS) ist die beliehene nationale Akkreditierungsstelle der Bundesrepublik Deutschland gemäß § 8 Absatz 1 AkkStelleG i. V. m. § 1 Absatz 1 AkkStelleGBV. Die DAkKS ist als nationale Akkreditierungsbehörde gemäß Art. 4 Abs. 4 VO (EG) 765/2008 und Tz. 4.7 DIN EN ISO/IEC 17000 durch Deutschland benannt.

Die Akkreditierungsurkunde ist gemäß Art. 11 Abs. 2 VO (EG) 765/2008 im Geltungsbereich dieser Verordnung von den nationalen Behörden als gleichwertig anzuerkennen sowie von den WTO-Mitgliedsstaaten, die sich in bilateralen- oder multilateralen Gegenseitigkeitsabkommen verpflichtet haben, die Urkunden von Akkreditierungsstellen, die Mitglied bei ILAC oder IAF sind, als gleichwertig anzuerkennen.

Die DAkKS ist Unterzeichnerin der Multilateralen Abkommen zur gegenseitigen Anerkennung der European co-operation for Accreditation (EA), des International Accreditation Forum (IAF) und der International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).

Der aktuelle Stand der Mitgliedschaft kann folgenden Webseiten entnommen werden:

EA: www.european-accreditation.org
ILAC: www.ilac.org
IAF: www.iaf.nu

Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18470-01-01 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 20.12.2023

Ausstellungsdatum: 28.02.2024

Diese Urkundenanlage ist Bestandteil der Akkreditierungsurkunde D-PL-18470-01-01.

Inhaber der Teil-Akkreditierungsurkunde:

Institut METAKOM Kompetenzzentrum für Lebensmittelsicherheit GmbH & Co. KG
Sommerauer Straße 8
91555 Feuchtwangen

mit dem Standort

Institut METAKOM Kompetenzzentrum für Lebensmittelsicherheit GmbH & Co. KG
Sommerauer Straße 8
91555 Feuchtwangen

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 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, sensorische, mikrobiologische und molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln;
immunologische Untersuchungen von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen;
mikrobiologische Untersuchungen von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich**

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.

Innerhalb der mit ** gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf, die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von 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.

Inhaltsverzeichnis

1	Lebensmittel	4
1.1	Sensorische Untersuchungen.....	4
1.2	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen.....	4
1.2.1	Probenvorbereitung für chemische Untersuchungen.....	4
1.2.2	Bestimmung des pH-Wertes.....	4
1.2.3	Bestimmung von Zuckern mittels photometrischer Untersuchungen in Lebensmitteln *	4
1.3	Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln **.....	4
1.4	Molekularbiologische Untersuchungen.....	7
1.4.1	DNA-Extraktion für molekularbiologische Untersuchungen zum Nachweis von Bakterien und Hefen in Lebensmitteln **.....	7
1.4.2	Bestimmung von Bakterien, gentechnisch veränderter Organismen (GVO) und Tierarten mittels Multiplex-Real-Time-PCR in Lebensmitteln **.....	7
1.4.3	Bestimmung von Bakterien, Allergenen und Tierarten mittels Real-Time-PCR *.....	8
1.5	Immunologische Untersuchungen.....	9
1.5.1	Nachweis von Risikomaterial und Allergenen mittels Enzymimmunoassay (ELISA) in Lebensmitteln *.....	9
1.5.2	Nachweis von Allergenen mittels Lateral-Flow-Tests in Lebensmitteln *.....	9
1.5.3	Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln.....	10
2	Mikrobiologische Untersuchungen von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich	10
2.1	Probenahme.....	10
2.2	Nachweis von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen sowie Umfeldproben im Lebensmittelbereich *.....	10
3	Immunologischer Nachweis von Risikomaterial mittels Enzymimmunoassay (ELISA) von Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich	10

1 Lebensmittel

1.1 Sensorische Untersuchungen

ASU L 00.90-6 Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren –
2015-06 Einfach beschreibende Prüfung

1.2 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

1.2.1 Probenvorbereitung für chemische Untersuchungen

ASU L 06.00-1 Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen zur chemischen
1980-09 Untersuchung

1.2.2 Bestimmung des pH-Wertes

ASU L 06.00-2 Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
1980-09

1.2.3 Bestimmung von Zuckern mittels photometrischer Untersuchungen in Lebensmitteln *

R-Biopharm AG Enzymatische Bestimmung von Lactose/D-Galactose in Lebensmitteln
Enzytec™ Liquid
Lactose/D-Galactose
Art.-Nr.: E8110
2018-02

R-Biopharm AG Enzymatische Bestimmung von D-Galactose in Lebensmitteln
Enzytec™ Liquid
D-Galactose
Art.-Nr.: E8120
2018-02

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

ASU L 00.00-20 Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur
2021-07 Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen -
Teil 1: Nachweis von Salmonella spp.

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18470-01-01

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
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
ASU L 00.00-55 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales 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 00.00-88/1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren
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 00.00-107/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von - <i>Campylobacter</i> spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (Einschränkung: <i>keine Identifizierung der Spezies</i>)
ASU L 00.00-132/2 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezählverfahren mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid
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
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten, Mayonnaisen, emulgierten Saucen und kalten Fertigsaucen (Erweiterung: <i>Untersuchung von Lebensmitteln</i>)
ASU L 01.00-72 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung präsumtiver <i>Bacillus cereus</i> in Lebensmitteln – Koloniezählverfahren bei 37 °C
ASU L 06.00-24 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch - Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Erweiterung: <i>Untersuchung von Lebensmitteln</i>)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18470-01-01

ASU L 06.00-32 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Erweiterung: <i>Untersuchung von Lebensmitteln</i>)
ASU L 06.00-35 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Erweiterung: <i>Untersuchung von Lebensmitteln</i>)
ASU L 06.00-39 1994-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Plattengussverfahren (Referenzverfahren) (Erweiterung: <i>Untersuchung von Lebensmitteln</i>)
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Erweiterung: <i>Untersuchung von Lebensmitteln</i>)
AA 4.3-01.05b 2018-07	Kulturelles Verfahren für den Nachweis von Salmonella spp. in Lebensmitteln mittels einer selektiven Anreicherung (RVS) mit anschließender serologischer Bestätigung (Omnivalenzserum Fa. SIFIN) und molekularbiologischer Bestätigung mittels RT-PCR (Einschränkung: <i>hier nur kulturelles mikrobiologisches Verfahren</i>)
AA 4.3-01.11b 2009-09	Bestimmung von E. coli und coliformen Keimen in Lebensmitteln (mittels Brilliance E. coli/Coliform Selektivagar, Fa. Oxoid)
AA 4.3-01.14b 2018-06	Verfahren für den Nachweis von Listeria monocytogenes mittels selektiver Anreicherung (1/2 Fraser-Bouillon und Fraser-Bouillon) und dem Nachweis auf Brilliance Listeria Agar, sowie molekularbiologischer Bestätigung mittels RT-PCR (Einschränkung: <i>hier nur kulturelles mikrobiologisches Verfahren</i>)
AA 4.3-01.15b 2018-06	Verfahren für die Zählung von Listeria monocytogenes mittels Brilliance Listeria Agar (molekularbiologische Bestätigung mittels RT-PCR) (Einschränkung: <i>hier nur kulturelles mikrobiologisches Verfahren</i>)
AA 4.3-01.16b 2018-04	Kulturelles Verfahren zum Nachweis von Campylobacter spp. in Lebensmitteln (molekularbiologische Bestätigung mittels RT-PCR) (Einschränkung: <i>hier nur kulturelles mikrobiologisches Verfahren</i>)

1.4 Molekularbiologische Untersuchungen

1.4.1 DNA-Extraktion für molekularbiologische Untersuchungen zum Nachweis von Bakterien und Hefen in Lebensmitteln **

GEN-IAL GmbH DNA-Extraktion aus Bakterien und Hefen
 GEN-IAL Simplex® Easy
 DNA-Extraction Kit
 Art.-Nr.: SE1000
 2020-01

Macherey-Nagel Extraktion von genomischer DNA aus Lebensmitteln
 NucleoSpin Food
 Art.-Nr.: 740945.250
 2017-03

A 4.3-01.110 Verfahren zur Gewinnung von DNA mittels thermischem Zellaufschluss aus
 2016-10 Lebensmitteln

1.4.2 Bestimmung von Bakterien, gentechnisch veränderter Organismen (GVO) und Tierarten mittels Multiplex-Real-Time-PCR in Lebensmitteln **

ASU L 08.00-61 Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis der Tierarten Rind, Schwein
 2016-03 Pute und Huhn in Wurstwaren durch Multiplex-real-time PCR

GEN-IAL GmbH Verfahren zum Nachweis gentechnisch veränderter Pflanzen (p35S & Tnos) in
 GEN-IAL® genControl RT Lebensmitteln mittels Real-Time-PCR
 Triplex I p35S/NOS/
 EPSPS Kit
 Art.-Nr.: RT-Triplex I-
 35S/NOS/EPSPS-50
 2014-01

GEN-IAL GmbH Bestimmung von Tierarten (Huhn, Schwein, Pute, Rind) mittels Multiplex-
 GEN-IAL® First-Animal Real-Time-PCR in Lebensmitteln
 Tetra I PCR Kit
 Art.-Nr.: ANIT I 0050
 2019-06

AA 4.3-01.73 Nachweis von Salmonella spp. und Listeria monocytogenes mittels Real-Time
 2017-08 PCR in Lebensmitteln

AA 4.3-01.78 Nachweis von stx1, stx2 und eae-DNA von Shigatoxin-bildenden E. coli (STEC)
 2020-10 mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln

1.4.3 Bestimmung von Bakterien, Allergenen und Tierarten mittels Real-Time-PCR *

<p>GEN-IAL GmbH GEN-IAL® First PCR Kit Chicken Art.-Nr.: PHC0050 2016-10</p>	<p>Bestimmung von Tierarten (Huhn) mittels Real-Time-PCR in Lebensmitteln</p>
<p>GEN-IAL GmbH GEN-IAL® First PCR Kit Pig Art.-Nr.: PHP0050 2016-10</p>	<p>Bestimmung von Tierarten (Schwein) mittels Real-Time-PCR in Lebensmitteln</p>
<p>GEN-IAL GmbH GEN-IAL® First PCR Kit Celery Art.-Nr.: PCEL0050 2016-10</p>	<p>Nachweis von Allergenen (Sellerie) mittels Real-Time-PCR</p>
<p>GEN-IAL GmbH GEN-IAL® First PCR Kit Mustard Art.-Nr.: PMUS0050 2014-11</p>	<p>Nachweis von Allergenen (Senf) mittels Real-Time-PCR</p>
<p>AA 4.3-01.05b 2018-07</p>	<p>Kulturelles Verfahren für den Nachweis von Salmonella spp. in Lebensmitteln mittels einer selektiven Anreicherung (RVS) mit anschließender serologischer Bestätigung (Omnivalenzserum Fa. SIFIN) und molekularbiologischer Bestätigung mittels RT-PCR (Einschränkung: <i>hier nur molekularbiologische Bestätigung mittels RT-PCR</i>)</p>
<p>AA 4.3-01.14b 2018-06</p>	<p>Verfahren für den Nachweis von Listeria monocytogenes mittels selektiver Anreicherung (1/2 Fraser-Bouillon und Fraser-Bouillon) und dem Nachweis auf Brilliance Listeria Agar, sowie molekularbiologischer Bestätigung mittels RT-PCR (Einschränkung: <i>hier nur molekularbiologische Bestätigung mittels RT-PCR</i>)</p>
<p>AA 4.3-01.15b 2018-06</p>	<p>Verfahren für die Zählung von Listeria monocytogenes mittels Brilliance Listeria Agar (molekularbiologische Bestätigung mittels RT-PCR) (Einschränkung: <i>hier nur molekularbiologische Bestätigung mittels RT-PCR</i>)</p>
<p>AA 4.3-01.16b 2018-04</p>	<p>Kulturelles Verfahren zum Nachweis von Campylobacter spp. in Lebensmitteln (molekularbiologische Bestätigung mittels RT-PCR) (Einschränkung: <i>hier nur molekularbiologische Bestätigung mittels RT-PCR</i>)</p>

AA 4.3-01.104 Nachweis von Campylobacter spp. mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln
2018-06

1.5 Immunologische Untersuchungen

1.5.1 Nachweis von Risikomaterial und Allergenen mittels Enzymimmunoassay (ELISA) in Lebensmitteln *

R-Biopharm AG Nachweis von Risikomaterial (ZNS) mittels ELISA-Verfahren in prozessierten
RIDASCREEN Risk Fleisch- und Wurstwaren
Material (ZNS)
Art.-Nr.: R6701
2010-07

R-Biopharm AG Nachweis von Risikomaterial (ZNS) mittels ELISA-Verfahren in/auf rohem
RIDASCREEN Risk Fleisch sowie auf kontaminierten Oberflächen
Material 10/5 (ZNS) (Einschränkung: *hier nur für Lebensmittel*)
Art.-Nr.: R6703
2010-07

R-Biopharm AG Enzymimmunoassay zur quantitativen und qualitativen Bestimmung von
RIDASCREEN Gliadin Gliadin und verwandten Prolaminen (R5-Antikörper basierend)
Art.-Nr.: R7001
2015-10

1.5.2 Nachweis von Allergenen mittels Lateral-Flow-Tests in Lebensmitteln *

Romer Labs GmbH Immunologischer Test zum Nachweis von Allergenen (Casein)
AgraStrip
Casein
Art.-Nr.: 10002040
2019-04

Romer Labs GmbH Immunologischer Test zum Nachweis von Allergenen (Cashew/Pistazie)
AgraStrip
Cashew/Pistazie
Art.-Nr.: 10002044
2019-04

1.5.3 Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln

AA 4.3-01.05b
2018-07

Kulturelles Verfahren für den Nachweis von Salmonella spp. in Lebensmitteln mittels einer selektiven Anreicherung (RVS) mit anschließender serologischer Bestätigung (Omnivalenzserum Fa. SIFIN) und molekularbiologischer Bestätigung mittels RT-PCR
(Einschränkung: *hier nur immunologische Bestätigung*)

2 Mikrobiologische Untersuchungen von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

2.1 Probenahme

ASU B 80.00-5
2019-02

Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen

2.2 Nachweis von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen sowie Umfeldproben im Lebensmittelbereich *

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 80.00-3
1998-01

Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmeverrichtungen, Abklatschverfahren

3 Immunologischer Nachweis von Risikomaterial mittels Enzymimmunoassay (ELISA) von Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

R-Biopharm AG
RIDASCREEN Risk
Material 10/5 (ZNS)
Art.-Nr.: R6703
2010-07

Nachweis von Risikomaterial (ZNS) mittels ELISA-Verfahren in/auf rohem Fleisch sowie auf kontaminierten Oberflächen
(Einschränkung: *hier nur für kontaminierte Oberflächen*)

Verwendete Abkürzungen:

AA	Arbeitsanweisungen für Hausverfahren der Institut METAKOM Kompetenzzentrum für Lebensmittelsicherheit GmbH & Co. KG
ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB
DIN	Deutsches Institut für Normung e.V.
EN	Europäische Norm
IEC	Internationale Elektrotechnische Kommission
ISO	Internationale Organisation für Normung