

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18470-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005

Gültigkeitsdauer: 09.03.2016 bis 15.04.2018

Ausstellungsdatum: 09.03.2016

Urkundeninhaber:

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

Prüfungen in den Bereichen:

**physikalische, physikalisch-chemische, chemische, sensorische, mikrobiologische,
molekularbiologische und biochemische Untersuchungen von Lebensmitteln;
mikrobiologische Untersuchungen von Kosmetika;
Hygieneuntersuchungen an Einrichtungen und Bedarfsgegenständen;
mikrobiologische Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung, Probenahme von
Trinkwasser für mikrobiologische Untersuchungen**

verwendete Abkürzungen: siehe letzte Seite

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

Innerhalb der mit * gekennzeichneten Akkreditierungsbereiche ist dem Prüflaboratorium, 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.**

Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft. Das Laboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich.

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18470-01-00

1 Lebensmittel

1.1 Sensorische Untersuchung von Lebensmitteln

ASU L 00.90-1 Sensorische Prüfung, Allgemeine Grundlagen
2013-08

ASU L 00.90-6 Sensorische Prüfung, Einfach beschreibende Prüfung
2015-06

1.2 Probenvorbereitung für chemische Untersuchungen

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

1.3 Physikalisch-chemische und physikalische Untersuchung von Lebensmitteln

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

ASU L 08.00-60 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gehalte an Rohprotein,
2014-08 Wasser, Fett, Asche und BEFFE in Wurstwaren, Fleisch- und
Fleischerzeugnissen - Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren –
Screeningverfahren
(Abweichung: hier für Brühwurst)

1.4 Probenvorbereitung für mikrobiologische Untersuchungen

ASU L 00.00-54 Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von
2000-07 Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische
Untersuchungen von Lebensmitteln - Teil 1: Allgemeine Regeln für die
Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen

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

ASU L 00.00-88/1 Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen,
2015-06 Teil 1: Koloniezählverfahren bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren

ASU L 00.00-88/2 Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2:
2015-06 Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren

ASU L 00.00-133/2 Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von
2010-09 Enterobacteriaceae in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezähltechnik

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18470-01-00

ASU L 01.00-3 1987-03	Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit festem Nährboden
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 (Abweichung: Agar Brilliance E.coli)
ASU L 00.00-55 2004-12	Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar
ASU L 01.00-72 2011-01	Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren
ASU L 00.00-20 2008-12	Horizontales Verfahren für den Nachweis von Salmonella spp. in Lebensmitteln
ASU L 00.00-32 2006-09	Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes - Teil 1: Nachweisverfahren
ASU L 00.00-22 2006-09	Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes - Teil 2: Zählverfahren
ASU L 00.00-107 2007-4	Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. in Lebensmitteln - Nachweisverfahren
ASU L 06.00-18 1984-05	Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-40 1997-01	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Fleisch - Destruktives Verfahren (Abtrageverfahren)
ASU L 06.00-35 1992-12	Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-24 1987-11	Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch; Spatelverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-43 2011-06	Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 06.00-32 1992-06	Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18470-01-00

ASU L 06.00-39
1994-05 Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Plattengussverfahren (Referenzverfahren)

ASU L 01.00-37
1991-12 Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten

1.6 Molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln

1.6.1 Nachweis von pathogenen Mikroorganismen mittels Real-Time-PCR **

AA 4.3-01.73
2015-06 Nachweis von Salmonella spp. und Listeria monocytogenes mittels Real-Time PCR

AA 4.3-01.104
2015-07 Nachweis von Campylobacter spp. mittels Real-Time-PCR

1.6.2 Nachweis ausgewählter Allergene, Tierartenbestimmung und GVO mittels Real-Time-PCR *

GEN-IAL® First PCR Kit Bestimmung von Tierarten (z.B. Rind, Pute, Schwein, Huhn) mittels Real-Time-PCR in Lebensmitteln, basierend auf kommerziellen Test-Kit-Verfahren
(z.B. Cattle, Art.-Nr.: 5207082; Pig, Art.-Nr.: 5207081)
2012-11

GEN-IAL® genControl RT Verfahren zum Nachweis gentechnischveränderter Pflanzen (z.B. p35S & T-Triplex III) in Lebensmitteln mittels Real-Time-PCR
35S/tNOS/EPSPS/ IC Kit,
Art.-Nr.: 5207187
2015-07

GEN-IAL® First PCR Kit Nachweis von Allergenen (z.B. Senf, Sellerie) mittels Real-Time-PCR
(z.B. Celery, Art.-Nr.: 5207092; Soya, Art.: 5207098)
2015-07

1.7 Immunologische und biochemische Untersuchungen von Lebensmitteln

1.7.1 Nachweis von Risikomaterial mittels ELISA-Verfahren

AA 4.3-01.18
2014-05 Nachweis von Risikomaterial (ZNS) mittels ELISA-Verfahren

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18470-01-00

1.7.2 Nachweis ausgewählter Allergene mittels Enzymimmunoassay *

RIDASCREEN Gliadin, Art.-Nr.: R7001 2015-06 Enzymimmunoassay zur quantitativen und qualitativen Bestimmung von Gliadin und verwandten Prolaminen (R5-Antikörper basierend)

R-Biopharm Lactose/D-Galactose, Art.-Nr.: 10176303035 2014-06 Enzymatische Bestimmung von Lactose in Lebensmitteln

Romer Labs AgraStrip (z.B.: Casein, Art.-Nr.: 4302043; Lupine, Art.: 4302049) 2015-07 Immunologischer Test zum Nachweis von Allergenen (z.B. Casein) mittels kommerziellen Test-Kit-Verfahren

2 Mikrobiologische Untersuchung von Prozesswasser, Kühlwasser ***

DIN EN ISO 16266 2008-05 Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa in Wasser mittels Membranfiltrationsverfahren

3 Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Kosmetika *

F.D.A.: Bacteriological Analytical Manual: Chapter 23, Microbiological Methods for Cosmetics, August 2001 Gesamtkeimzahl der lebensfähigen Organismen in Kosmetika

DIN EN ISO 22718 2009-10 Kosmetik – Mikrobiologie - Nachweis von Staphylococcus aureus

DIN EN ISO 18416 2009-10 Kosmetik – Mikrobiologie - Nachweis von Candida albicans

DIN EN ISO 21150 2009-10 Kosmetik – Mikrobiologie - Nachweis von Escherichia coli

DIN EN ISO 22717 2009-10 Kosmetik – Mikrobiologie - Nachweis von Pseudomonas aeruginosa

4 Hygieneuntersuchungen an Einrichtungen und Bedarfsgegenständen

ASU B 80.00-1 1998-01 Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 1: Quantitatives Tupferverfahren

ASU B 80.00-3 1998-01 Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich - Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmeverrichtungen, Abklatschverfahren

5 Prüfverfahren nach der Trinkwasserverordnung - TrinkwV 2001 - ***

Probenahme

Verfahren	Titel
DIN ISO 5667-5 2011-02	Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen
DIN EN ISO 5667-3 2013-03	Konservierung und Handhabung von Wasserproben
DIN EN ISO 19458 (K19) 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 (2014-12)
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K15) 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 (2014-12)
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K15) 2000-11
3	Pseudomonas aeruginosa	DIN EN ISO 16266:2008-05

ANLAGE 2: CHEMISCHE PARAMETER

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)	TrinkwV 2001 (2011) Anl. 5 I e)
5	Coliforme Bakterien	DIN EN ISO 9308-1 (2014-12)
6	Eisen	Nicht Belegt
7	Färbung (spektraler Absorptions- koeffizient Hg 436 nm)	Nicht Belegt
8	Geruch	Nicht Belegt
9	Geschmack	Nicht Belegt
10	Koloniezahl bei 22 °C	DIN EN ISO 6222 (K5) 1999-07 ----- TrinkwV 2001 Anl. 5 I d) bb)
11	Koloniezahl bei 36 °C	DIN EN ISO 6222 (K5) 1999-07 ----- TrinkwV 2001 Anl. 5 I d) bb)
12	Elektrische Leitfähigkeit	DIN EN 27888 (C8) 1993-11
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	DIN EN ISO 10523 (C5) 2012-04
20	Calcitlösekapazität	Nicht Belegt
21	Tritium	Nicht Belegt
22	Gesamtrichtdosis	Nicht Belegt

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

Parameter	Verfahren
Legionella spec.	ISO 11731 1998-05, DIN EN ISO 11731-2 (K 22) 2008-06 UBA Empfehlung 20.08.2012

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

verwendete Abkürzungen:

AA	Arbeitsanweisung
ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB
DIN	Deutsches Institut für Normung e.V.
EN	Europäische Norm
ISO	International Organization for Standardization
VDLUFA	Verband Deutscher Landwirtschaftlicher Untersuchungs- und Forschungsanstalten