

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19503-02-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005

Gültigkeitsdauer: 29.02.2016 bis 03.11.2019 Ausstellungsdatum: 29.02.2016

Urkundeninhaber:

FSK Institut für Lebensmittelsicherheit und Hygiene GmbH
Kaiserstraße 100, 52134 Herzogenrath

Prüfungen in den Bereichen:

sensorische, physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische, immunologische und serologische Untersuchungen von Lebensmitteln; ausgewählte mikrobiologische Untersuchungen von Bedarfsgegenständen; mikrobiologische Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung; Probenahme von Roh- und Trinkwasser

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 Verfahren oder ihnen gleichzusetzenden 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 der Normen gestattet.*

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

1 Lebensmittel

1.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln

1.1.1 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels gravimetrischer Verfahren in Lebensmitteln *

ASU L 06.00-3
1980-09 Bestimmung der Trockenmasse in Fleisch und Fleischerzeugnissen
(Abweichung: *Matrix auch Fertiggerichte*)

ASU L 06.00-4
1980-09 Bestimmung der Asche in Fleisch und Fleischerzeugnissen
(Abweichung: *Matrix auch Fertiggerichte*)

ASU L 06.00-6
1980-09 Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
(Abweichung: *Matrix auch Fertiggerichte*)

ASU L 13.05-3
2002-05 Bestimmung des Fettgehaltes in Margarine und anderen Streichfetten
(Abweichung: *Matrix auch Fleisch und Fertiggerichte*)

PC26
2004-10 Bestimmung des Nährwertgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen

PC33
2004-10 Präparation von Fleischerzeugnissen

PC35
2004-10 Bestimmung der Trockenmasse und Asche in Fleisch und Fleischerzeugnissen sowie anderen Matrices nach thermogravimetrischen Verfahren

PC24
2004-10 Bestimmung des Fettgehaltes nach dem Differenzverfahren in Fleisch und Fleischerzeugnissen

1.1.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels titrimetrischer Verfahren in Lebensmitteln *

ASU L 06.00-5
1980-09 Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
(Abweichung: *Matrix auch Fertiggerichte*)

- ASU L 07.00-21
1982-11 Reduktometrische Bestimmung der Gesamtkohlenhydrate (Stärke) in Fleischerzeugnissen
(Abweichung: *Matrix auch Fertiggerichte*)
- ASU L 26.11-03-7
1983-05 Bestimmung des Zuckergehaltes vor und nach Inversion in Tomatenmark (Luff-Schoorl-Methode)
(Abweichung: *Matrix auch Fleisch und Fertiggerichte*)

1.1.3 Potentiometrie

- ASU L 06.00-2
1980-09 Bestimmung des pH- Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
(Abweichung: *Matrix auch Fertiggerichte*)
- PC34
2012-04 Bestimmung des a_w - Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen

1.1.4 Dumas (Wärmeleitfähigkeitsmessung)

- ASU L 06.00-20
2003-12 Bestimmung des Stickstoffgehaltes von Fleisch- und Fleischerzeugnissen; Verfahren nach Dumas
(Abweichung: *Matrix auch Fertiggerichte*)

1.1.5 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln mittels Photometrie inklusive Verfahren enzymatischer Analytik *

- ASU L 06.00-8
1980-09 Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss
- ASU L 06.00-9
1992-12 Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; photometrisches Verfahren
- ASU L 07.00-43
1990-06 Bestimmung des Gehaltes an aufgeschlossenem Milcheiweiß in Fleischerzeugnissen ohne Leber- und/oder Cerialienzusatz
- ASU L 08.00-14
1990-12 Bestimmung des Nitrit- und Nitratgehaltes in Wurstwaren nach enzymatischer Reduktion von Nitrat zu Nitritspektralphotometrisches Verfahren
- ASU L 07.00-23
1983-05 Bestimmung von Lactose in Fleischerzeugnissen
(Abweichung: *Matrix auch Fertiggerichte*)

1.1.6 Kolorimetrie

PC30 Nachweis von Stärke in Fleisch und Fleischerzeugnissen
2004-10

1.1.7 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln mittels Gaschromatographie mit Standarddetektion (z.B. FID, ECD) ***

ASU L 13.00-26 Gaschromatographische Untersuchung der Methylester von
2008-06 Fettsäuren in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen
(Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 5508,
Ausgabe Juli 1995)
(Abweichung: *Verwendung einer Kapilarsäule*)

1.2 Probenvorbereitung

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

ASU L 06.00-1 Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen
1980-09 zur chemische Untersuchung
(Abweichung: *Matrix auch Fertiggerichte;*
Punkt 7.3.1 entfällt)

ASU L 13.00-27/2 Gaschromatographie von Fettsäuren;
2012-01 Teil 2: Herstellung von Fettsäuremethylestern in
tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen
(nach DIN EN ISO 12966-2)
(Abweichung: *Matrix auch Fertiggerichte*)

1.2.1 Temperaturmessung

PC27 Bestimmung der Temperatur in Fleisch und
2004-10 Fleischerzeugnissen

1.3 Sensorik

PC25 Bestimmung von Aussehen, Gewicht, Geruch
2004-09 und Geschmack im chemischen Labor

PM36 Bestimmung von Aussehen, Geruch
2006-04 und Geschmack im mikrobiologischen Labor

1.4 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln

1.4.1 Nachweis von Bakterien in Lebensmitteln mittels kultureller bakteriologischer Untersuchungen *

ISO/TS 21872-1 2007-04	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis von potentiell enteropathogenen <i>Vibrio spp.</i> - Teil 2: Nachweis von anderen Spezies als <i>Vibrio parahaemolyticus</i> und <i>Vibrio cholerae</i> (Abweichung: <i>weiterführender Nachweis über API 20 E,</i> <i>BIO-MERIEUX</i>)
ASU L 00.00-20 2004-12	Horizontales Nachweißverfahren zum Nachweiß von <i>Salmonella spp</i> in Lebensmitteln (nach DIN EN ISO 6579) (Abweichung: <i>weiterführender Nachweis mit Rambach-</i> <i>und Salmonella-Chromogen-Agar (PO5098A) und API 20 E,</i> <i>BIO-MERIEUX</i>)
ASU L 00.00-21 1990-06	Bestätigung von <i>Escherichia coli</i> durch zusätzliche Identifikationsreaktionen
ASU L 00.00-22 2006-09	Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln; Teil 2: Zählverfahren (nach DIN EN ISO 11290-2) (Abweichung: <i>Verwendung von Listeria Brilliance Agar</i> <i>(OXOID, PO5165A) und Nachweis über API Listeria</i>)
ASU L 00.00-32 2006-09	Horizontales Verfahren für Nachweis und Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln, Teil 1: Nachweisverfahren (nach DIN EN ISO 11290-1) (Abweichung: <i>Verwendung von Listeria Brilliance Agar</i> <i>(OXOID, PO5165A), PALCAM (OXOID, PO5104A) und</i> <i>Nachweis über API Listeria</i>)
ASU L 00.00-33 2006-09	Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtiven <i>Bacillus cereus</i> in Lebensmitteln; Koloniezählverfahren bei 30°C (nach DIN EN ISO 7932)

ASU L 00.00-55 2004-12	Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylokokkus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln, Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar (nach DIN EN ISO 6888-1) (Abweichung: <i>Koagulase-Nachweis mit Staphylase Reagents, OXOID</i>)
ASU L 00.00-89 2004-12	Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln; Spezifische Regeln für die Vorbereitung von anderen Erzeugnissen als Milch und Milcherzeugnisse, Fleisch und Fleischerzeugnisse und Fisch und Fischerzeugnisse (nach DIN EN ISO 6887-4)
ASU L 00.00-107 2007-04	Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Campylobacter spp.</i> in Lebensmitteln; Nachweisverfahren (nach DIN EN 10272 Teil 1)
ASU L 01.00-3 1987-03	Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Milchspeiseeis; Verfahren mit festem Nährmedium
ASU L 01.00-25 1997-09	Bestimmung der <i>Escherischia coli</i> in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit flüssigem Nährmedium
ASU L 02.07-2 1987-03	Bestimmung koagulase-positiver Staphylokokken in Trockenmilcherzeugnissen und Schmelzkäse; Verfahren mit selektiver Anreicherung (Abweichung: <i>Koagulase-Nachweis mit Staphylase Reagents, OXOID</i>)
ASU L 06.00-16 2004-12	Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen; spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (nach DIN EN ISO 6887-2)

ASU L 06.00-18 1984-05	Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30°C in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatel- und Plattengußverfahren (Referenzverfahren) (nach DIN 10161 Teil 1) (Abweichung: <i>Matrix Fertiggerichte, Milch und Milchprodukte, Eis, Backwaren und andere</i>)
ASU L 06.00-24 1987-11	Bestimmung von <i>Enterobacteriaceae</i> in Fleisch; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (nach DIN 10164 Teil 1) (Abweichung: <i>Matrix Fertiggerichte, Eis, Backwaren und andere</i>)
ASU L 06.00-32 1992-06	Bestimmung von <i>Enterococcus faecalis</i> und <i>Enterococcus faecium</i> in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (nach DIN 10106)
ASU L 06.00-35 1992-12	Bestimmung der aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (nach DIN 10109)
ASU L 06.00-36 1996-02	Bestimmung von <i>Escherichia coli</i> in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Fluoreszenzoptisches Koloniezählverfahren unter Verwendung von Membranfiltern-Spatelverfahren (Referenzverfahren) (nach DIN 10110) (Abweichung: <i>Matrix Fertiggerichte, Eis, Backwaren und andere</i>)
ASU L 06.00-39 1994-05	Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Plattengußverfahren (Referenzverfahren) (nach DIN 10103)
ASU L 06.00-40 1997-01	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Fleisch; destruktives Verfahren (Abtrageverfahren) (nach DIN 10112)
ASU L 06.00-43 1998-09	Zählung von <i>Pseudomonas spp.</i> in Fleisch und Fleischerzeugnissen (nach DIN ISO 13720) (Abweichung: <i>Matrix Fertiggerichte, Milch und Milchprodukte, Eis, Backwaren und andere</i>)

Simplate	Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30° C in
Biocontrol Systems	Fertiggerichten mit Simplate Verfahren
Nr.: 66002/100	
2015-11	

1.4.2 Nachweis von Bakterien in Lebensmitteln mittels molekularbiologischer Untersuchungen *

SureTect Salmonella ssp. PCR	Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln
Thermo Scientific	
Testkit Nr.: PT100A	
2015-11	

SureTect™ Listeria	Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes in
monocytogenes PCR Assay	Lebensmitteln
Thermo Scientific	
Testkit Nr.: PT300A	
2015-11	

1.4.3 Kulturelle mykologische Verfahren

ASU L 01.00-37	Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen
1991-12	in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren
	(Abweichung: <i>Der Hefeextrakt-Glucose-Chloramphenicol-Agar</i>
	<i>wird durch OGY-Agar (z.B. Merck Art.Nr. 1.10877) ersetzt</i>)

1.5 Bestimmung der Tierart mittels immunologischer Untersuchungen in Lebensmitteln

ASU L 06.00-47	Nachweis der Tierart bei erhitztem Fleisch und
2002-12	erhitzten Fleischerzeugnissen; enzymimmunologisches
	Verfahren (ELISA)

1.6 Bestimmung von Campylobacter mittels serologischer Untersuchungen in Lebensmitteln

PM25	Singlepath® Campy;
2006-03	(Matrix: Fleisch, Fertiggerichte, Milch und Milchprodukte,
	Eis, Backwaren und andere; Analyt: Campylobacter spp)

2 Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen ***

ASU B 80.00-3
1998-01

Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich;
Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit nährbodenbeschichteten Entnahmeverrichtungen
(Abklatschverfahren) (nach DIN 10113 Teil 3)

3 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 2004-05	Anleitung zur Konservierung und Handhabung von Wasserproben (zurückgezogene Norm)
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 (K12) 2001-07
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 (K12) 2001-07
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K15) 2000-11
3	Pseudomonas aeruginosa	DIN EN ISO 16266 (K11) 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 Anl. 5 I e
5	Coliforme Bakterien	DIN EN ISO 9308-1 (K12) 2001-07
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
11	Koloniezahl bei 36 °C	DIN EN ISO 6222 (K5) 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
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, DIN EN ISO 11731-2 (K22)
	UBA Empfehlung 2012-08

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

verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Sammlung der Untersuchungsverfahren nach § 64 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EG	Europäische Gemeinschaft
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
PCXX	Hausverfahren der FSK Institut für Lebensmittelsicherheit und Hygiene GmbH
PMXX	Hausverfahren der FSK Institut für Lebensmittelsicherheit und Hygiene GmbH
TrinkwV	Trinkwasserverordnung
TS	Technical Specification
VO	Verordnung