

Die folgenden Methoden gehören zum flexiblen Geltungsbereich der DAkkS Akkreditierungsurkunde **D-PL-21246-01-00** (Focus Foodlabs GmbH).

*) flexibler Geltungsbereich Kategorie 1

***) flexibler Geltungsbereich Kategorie 3

Änderungen zur bestehenden Akkreditierungsurkunde-Anlage (Ausstellungsdatum 23.03.2022) sind in gelber Farbe hervorgehoben.

Stand (aktualisiert am): 25.05.2023

1 Untersuchung von Lebensmitteln

1.1 Mikrobiologische Untersuchungen

1.1.1 Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen von Bakterien, Hefen und Schimmel in Lebensmitteln *

DIN EN ISO 7937 2004-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens - Koloniezählverfahren (ISO 7937:2004) (Abweichung: <i>Matrix nur Lebensmittel</i>)
DIN ISO 16649-2 2020-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid (ISO 16649-1:2001) (Abweichung: <i>Matrix nur Lebensmittel</i>)
DIN EN ISO 16649-3 2018-01	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von β -Glucouronidase-positiven Escherichia coli - Teil 3: Nachweis und Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl unter Verwendung von 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid (ISO 16649-3:2015)
ASU L 00.00-20 2021-07	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, August 2020) (Abweichung: <i>ohne Anhang D</i>)
ASU L 00.00-22 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 2: Zählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-2, September 2017)

ASU L 00.00-32/1 2018-03 Berichtigung 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria spp.</i> - Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-1, September 2017); Berichtigung
ASU L 00.00-33 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> , Koloniezählverfahren bei 30°C (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7931, November 2020)
ASU L 00.00-55 2022-08	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und anderen Spezies) in Lebensmitteln, Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar (Übernahme der Norm DIN EN ISO 6888-1, Juni 2022)
ASU L 00.00-88/1 2023-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählverfahren bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren (Übernahme der Norm DIN EN ISO 4833-1, Mai 2022)
ASU L 00.00-133/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 1: Nachweis von Enterobacteriaceae
ASU L 00.00-133/2 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21528-2, Mai 2019)
ASU L 01.00-3 1987-03	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit festem Nährboden
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren
ASU L 06.00-35 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10109, Ausgabe Mai 2016)
HM S0047 2020-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von sulfitreduzierenden Clostridien - MPN-Verfahren
HM S0048 2020-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Anzahl an aerob mesophilen und aerob thermophilen Sporenbildnern

VDLUVA VI M.7.17.2. 1993	Bestimmung der Sporen aerober Sporenbildner (Bacillus) (Modifikation: <i>Matrix: Lebensmittel, statt nur Milch und Milchprodukte; Erweiterung auch auf thermophile Sporen; Verwendung PC- statt Glucose-Caseinpepton-Agar</i>)
VDLUFA VI M7.18.4 1988	Bestimmung von sulfitreduzierende Clostridien – MPN-Verfahren (Abweichung: <i>Matrix: Lebensmittel, statt nur Milch und Milchprodukte</i>)
ASU L06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN ISO 13720, Ausgabe Dezember 2010)

1.1.2 Impedanzmessung von Bakterien in Lebensmitteln *

ASU L 00.00-67 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Salmonellen mittels Impedanzverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10120, Februar 2018)
Zhu et al., Journal of Food Microbiology 159 (2012) 54–58	Rapid detection of Cronobacter spp. with a method combining impedance technology and rRNA based lateral flow assay

1.2 Immunologische Untersuchung von Bakterien in Lebensmitteln mittels Lateral Flow Tests *

Merck KGaA Singlepath@Salmonella GLISA 104140 2014-01	Untersuchung von Lebensmitteln zum Nachweis von Salmonella spp. mittels GLISA-Schnelltest (hier: <i>nur Lebensmittel</i>)
RiboFlow Cronobacter Detection Kit (Fa. SY-LAB) 2020-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Cronobacter spp. mittels Riboflow

1.3 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen**

BS ISO 21807 2004-09	Untersuchung von Lebensmitteln und Futtermitteln – Horizontales Verfahren zur Bestimmung der Wasseraktivität (hier: <i>nur Lebensmittel</i>)
ASU L 02.09-6 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes von Caseinen und Caseinaten - Referenzverfahren
ASU L 06.00-2 1980-09	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen

ASU L 20.01/02-1 1980-05	Messung des pH-Wertes in Mayonnaise und emulgierten Soßen
HM S0017 2018-07	Bestimmung der Trockenmasse von Lebensmitteln mittels Halogentrockner
HM S0025 2018-12	Bestimmung des Anthraquinone-Gehalts in ausgewählten Lebensmitteln - HPLC Verfahren

2 Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände in der Lebensmittelproduktion

2.1 Mikrobiologische Untersuchungen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen in der Lebensmittelproduktion**

ASU L 00.00-20 2021-07	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, August 2020) (Abweichung: <i>ohne Anhang D; Matrix Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände in der Lebensmittelproduktion</i>)
ASU L 00.00-32/1 2018-03 Berichtigung 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-1, September 2017); (Abweichung: <i>Matrix Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände in der Lebensmittelproduktion</i>)
ASU L 00.00-88/1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren (Abweichung: <i>Matrix auch Oberflächen mittels Abklatschproben von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen in der Lebensmittelproduktion</i>)
ASU L 00.00-133/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 1: Nachweis von Enterobacteriaceae (Abweichung: <i>Matrix hier Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände in der Lebensmittelproduktion</i>)
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren (Abweichung: <i>Matrix hier Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände in der Lebensmittelproduktion</i>)

ASU L 06.00-35
2017-10

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10109, Ausgabe Mai 2016)
(Abweichung: *Matrix Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände*)

2.2 Immunologische Untersuchungen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen in der Lebensmittelproduktion**

Merck KGaA
Singlepath® Salmonella
GLISA
104140
2014-01

Untersuchung von Umgebungsproben zum Nachweis von Salmonella spp. mittels GLISA-Schnelltest
(Abweichung: *Matrix hier nur Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände in der Lebensmittelproduktion*)

Verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
HM S XX	Hausverfahren der Focus Foodlabs GmbH