

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

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

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.

Änderungen zur bestehenden Akkreditierungsurkunde-Anlage vom 23.03.2022 sind in gelber Farbe hervorgehoben.

Nicht in der Akkreditierungsurkunde-Anlage vom 23.03.2022 aufgeführte Verfahren sind in grauer Farbe hervorgehoben.

Stand (aktualisiert am): 13.07.2023

## 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 $\beta$ -Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -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 $\beta$ -Glucouronidase-positiven Escherichia coli - Teil 3: Nachweis und Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl unter Verwendung von 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -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)
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 - Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-1, September 2017); Berichtigung
ASU L 00.00-33 2006-09 Berichtigung 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus, Koloniezählverfahren bei 30°C (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7931, Ausgabe März 2004)
ASU L 00.00-55 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln –Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und anderen Spezies) in Lebensmitteln, Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar (Übernahme der Norm DIN EN ISO 6888-1, Ausgabe Dezember 2003)
ASU L 00.00-88/1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezahl bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren (Übernahme der Norm DIN EN ISO 4833-1, Dezember 2013)
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 <i>Pseudomonas</i> 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 2021-02	Untersuchung von Lebensmitteln zum Nachweis von Salmonella spp. mittels GLISA-Schnelltest (hier: <i>nur Lebensmittel</i> )
---	--

RiboFlow Cronobacter  
Detection Kit (Fa. SY-LAB) spp. mittels Riboflow  
Best. Nr. 51-416113  
**2020-10**

## 1.3 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

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: *ohne Anhang D; Matrix Einrichtungs- und  
Bedarfsgegenstände in der Lebensmittelproduktion*)

ASU L 00.00-32/1  
2018-03 Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für  
den Nachweis und die Zählung von - Listeria monocytogenes  
Berichtigung und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme  
2018-06 der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-1, September  
2017);  
(Abweichung: *Matrix Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände in  
der Lebensmittelproduktion*)

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: *Matrix auch Oberflächen mittels  
Abklatschproben von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen  
in der Lebensmittelproduktion*)

---

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: Matrix hier Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände in der Lebensmittelproduktion)
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren (Abweichung: Matrix hier Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände in der Lebensmittelproduktion)
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: <i>Matrix Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände</i> )

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

Merck KGaA Singlepath® Salmonella GLISA 104140 <b>2021-02</b>	Untersuchung von Umgebungsproben zum Nachweis von Salmonella spp. mittels GLISA-Schnelltest (Abweichung: <i>Matrix hier nur Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände in der Lebensmittelproduktion</i> )
---	---

## 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