

# Akkreditierung



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

**Focus Foodlabs GmbH**  
**Lehemeistr. 2, 83308 Trostberg**

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 Akkreditierungsurkunde gilt nur in Verbindung mit dem Bescheid vom 23.04.2024 mit der Akkreditierungsnummer D-PL-21246-01-00.

Sie besteht aus diesem Deckblatt, der Rückseite des Deckblatts und der folgenden Anlage mit insgesamt 7 Seiten.

Registrierungsnummer der Akkreditierungsurkunde: **D-PL-21246-01-00**

Berlin, 23.04.2024

  
Im Auftrag Barbara Tyralla  
Fachbereichsleitung

*Diese Urkunde 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](http://www.dakks.de)).*

# 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-accrreditation.org](http://www.european-accrreditation.org)

ILAC: [www.ilac.org](http://www.ilac.org)

IAF: [www.iaf.nu](http://www.iaf.nu)

## Deutsche Akkreditierungsstelle

### Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-21246-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

**Gültig ab:** 23.04.2024

Ausstellungsdatum: 23.04.2024

Inhaber der Akkreditierungsurkunde:

**Focus Foodlabs GmbH**  
**Lehemeistr. 2, 83308 Trostberg**

mit dem Standort

**Focus Foodlabs GmbH**  
**Lehemeistr. 2, 83308 Trostberg**

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.

Prüfungen in den Bereichen:

**physikalische, physikalisch-chemische, chemische, immunologische und mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln;**  
**immunologische und mikrobiologische Untersuchungen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen in der Lebensmittelproduktion**

*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](http://www.dakks.de))*

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.

Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich.

## 1 Untersuchung von Lebensmitteln

### 1.1 Mikrobiologische Untersuchungen

#### 1.1.1 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln \*

DIN EN ISO 7937 2004-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> - Koloniezählverfahren (ISO 7937:2004) (Einschränkung: <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 <i>Escherichia coli</i> - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid (ISO 16649-1:2001) (Einschränkung: <i>Matrix nur Lebensmittel</i> )
DIN EN ISO 16649-3 2018-01	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von $\beta$ -Glucouronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> - Teil 3: Nachweis und Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl unter Verwendung von 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid (ISO 16649-3:2015) (Einschränkung: <i>hier nur Lebensmittel</i> )
ASU L 00.00-20 2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von <i>Salmonellen</i> - Teil 1: Nachweis von <i>Salmonella</i> spp. (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6579-1, August 2020)

<p>ASU L 00.00-22 2018-03</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria spp.</i> - Teil 2: Zählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-2, September 2017)</p>
<p>ASU L 00.00-32/1 2018-03 Berichtigung 2018-06</p>	<p>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)</p>
<p>ASU L 00.00-33 2006-09 Berichtigung 2006-12</p>	<p>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, Ausgabe März 2005)</p>
<p>ASU L 00.00-55 2004-12</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - 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 gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6888-1, Ausgabe Dezember 2003)</p>
<p>ASU L 00.00-88/1 2015-06</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezähl bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren</p>
<p>ASU L 00.00-133/1 2018-03</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 1: Nachweis von Enterobacteriaceae</p>
<p>ASU L 00.00-133/2 2019-12</p>	<p>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)</p>
<p>ASU L 01.00-3 1987-03</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit festem Nährboden</p>
<p>ASU L 01.00-37 1991-12</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren</p>
<p>ASU L 06.00-35 2017-10</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischzeugnissen - Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10109, Ausgabe Mai 2016)</p>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-21246-01-00

ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN ISO 13720, Ausgabe Dezember 2010)
VDLUVA VI M 7.17.2. 1993	Bestimmung der Sporen aerober Sporenbildner (Bacillus)
VDLUFA VI M 7.18.4. 1988	Bestimmung von sulfitreduzierende Clostridien – MPN-Verfahren
HM S0047 2023-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von sulfitreduzierenden Clostridien - MPN-Verfahren
HM S0048 2023-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Anzahl an aerob mesophilen und aerob thermophilen Sporenbildnern mittels Plattengußverfahren

**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, 54–58 2012	Schneller Nachweis von Cronobacter spp. mit einer Methode, die Impedanztechnologie und rRNA-basierten Lateral-Flow-Assay kombiniert

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

Merck KGaA Singlepath® Salmonella GLISA 104140 2021-02	Untersuchung von Lebensmitteln zum Nachweis von Salmonella spp. mittels GLISA-Schnelltest (Einschränkung: <i>hier nur für Lebensmittel</i> )
SY-LAB RiboFlow Cronobacter Detection Kit 51-416113 2020-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Cronobacter spp. mittels Riboflow

### 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 2023-05	Bestimmung der Trockenmasse von Lebensmitteln mittels Halogentrockner
HM S0025 2023-05	Bestimmung des Anthraquinone-Gehalts in ausgewählten Lebensmitteln - HPLC Verfahren (DAD)

## 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) (Modifikation: <i>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); (Modifikation: <i>Matrix hier 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 (Modifikation: <i>Matrix hier Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen in der Lebensmittelproduktion</i> )

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-21246-01-00

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 (Modifikation: <i>Matrix hier Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände in der Lebensmittelproduktion</i> )
HM S0003 2023-05	Horizontales Verfahren zur Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen in der Lebensmittelproduktion- Koloniezählung bei 25 °C mittels Gussplattenverfahren

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

Merck KGaA Singlepath® Salmonella GLISA 104140 2021-02	Untersuchung von Umgebungsproben zum Nachweis von Salmonella spp. mittels GLISA-Schnelltest (Einschränkung: <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
HM S XX	Hausverfahren der Focus Foodlabs GmbH
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
VDLUFA	Verband deutscher landwirtschaftlicher Untersuchungs- und Forschungsanstalten