

## Deutsche Akkreditierungsstelle

### Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18711-05-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

**Gültig ab:** 15.11.2024

Ausstellungsdatum: 15.11.2024

Inhaber der Akkreditierungsurkunde:

**Freie Universität Berlin**  
**Kaiserswerther Straße 16-18, 14195 Berlin**

mit dem Standort

**Freie Universität Berlin**  
**Institut für Lebensmittelsicherheit und -hygiene**  
**Königsweg 69, 14163 Berlin**

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.

*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))*

**mikrobiologische und ausgewählte histologische Untersuchungen von Lebensmitteln;  
ausgewählte mikrobiologische Untersuchungen von Umfeldproben, Einrichtungsgegenständen und  
Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich**

**Flexibler Akkreditierungsbereich:**

Dem Prüflaboratorium ist innerhalb der gekennzeichneten Prüfbereiche, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf,

**[Flex B] 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. Die Liste ist öffentlich verfügbar auf der Webpräsenz des Prüflaboratoriums.

## **1 Lebensmittel**

### **1.1 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln [Flex B]**

ISO 10272-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Campylobacter</i> spp - Teil 1: Nachweisverfahren
ISO 21527-1 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95 (Modifikation: <i>auch Tropfplatten-Verfahren</i> )
ISO/TS 21872-1 2017-10	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Bestimmung von <i>Vibrio</i> spp. - Teil 1: Nachweis von potentiell enteropathogenen <i>Vibrio parahaemolyticus</i> , <i>Vibrio cholerae</i> und <i>Vibrio vulnificus</i>
ASU L 00.00-20 2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen in Lebensmitteln - Teil 1: Nachweis von <i>Salmonella</i> spp.
ASU L 00.00-22 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 2: Zählverfahren (Modifikation: <i>auch Tropfplatten-Verfahren</i> )
ASU L 00.00-32 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 1: Nachweisverfahren

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18711-05-00

ASU L 00.00-55 2004-12	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 (Modifikation: <i>auch Tropfplatten-Verfahren</i> )
ASU L 00.00-132/1 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> in Lebensmitteln - Teil 1: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit Membranen und 5-Brom-4-Chlor-3-Indol-beta-D-Glucuronid
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 (Modifikation: <i>Matrix auch Lebensmittel, auch Tropfplatten-Verfahren</i> )
ASU L 01.00-72 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung präsumtiver <i>Bacillus cereus</i> in Milch und Milchprodukten - Koloniezählverfahren bei 37 °C (Modifikation: <i>Matrix auch Lebensmittel, auch Tropfplatten-Verfahren</i> )
ASU L 06.00-19 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Tropfplattenverfahren (Modifikation: <i>auch Lebensmittel</i> )
ASU L 06.00-25 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von <i>Enterobacteriaceae</i> in Fleisch; Tropfplatten-Verfahren (Modifikation: <i>Matrix auch Lebensmittel</i> )
ASU L 06.00-31 1992-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Laktobazillen in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Modifikation: <i>Matrix auch Lebensmittel, auch Tropfplatten-Verfahren</i> )
ASU L 06.00-32 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von <i>Enterococcus faecalis</i> und <i>Enterococcus faecium</i> in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Modifikation: <i>Matrix auch Lebensmittel</i> )
ASU L 06.00-35 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Modifikation: <i>Matrix auch Lebensmittel, auch Tropfplatten-Verfahren</i> )
ASU L 06.00-39 1994-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Plattengussverfahren (Referenzverfahren) (Modifikation: <i>Matrix auch Lebensmittel</i> )

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18711-05-00**

ASU L 06.00-43  
2011-06                      Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von *Pseudomonas* spp. in Fleisch  
und Fleischerzeugnissen  
(Modifikation: *Matrix auch Lebensmittel, auch Tropfplatten-Verfahren*)

**2      Umfeldproben, Einrichtungsgegenständen und Bedarfsgegenständen im  
Lebensmittelbereich**

**2.1    Nachweis von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen von  
Umfeldproben, Einrichtungsgegenständen und Bedarfsgegenständen im  
Lebensmittelbereich [Flex B]**

DIN 10113-1  
1997-07                      Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und  
Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 1: Quantitatives  
Tupfverfahren

DIN 10113-3  
1997-07                      Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und  
Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 3: Semiquantitatives  
Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmevorrichtungen  
(Abklatschverfahren)

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.

ASU L 00.00-32  
2018-03                      Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis  
und die Zählung von *Listeria monocytogenes* und von *Listeria* spp. -  
Teil 1: Nachweisverfahren

**Verwendete Abkürzungen:**

ASU	Amtliche Sammlung der Untersuchungsverfahren nach § 64 Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
DIN	Deutsches Institut für Normung e.V.
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization