

# Deutsche Akkreditierungsstelle

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

**Gültig ab:** 09.01.2023

Ausstellungsdatum: 09.01.2023

Inhaber der Akkreditierungsurkunde:

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

Das Prüflaboratorium erfüllt die Mindestanforderungen gemäß DIN EN ISO/IEC 17025:2018 und gegebenenfalls zusätzliche gesetzliche und normative Anforderungen, einschließlich solcher in relevanten sektoralen Programmen, um die nachfolgend aufgeführten Konformitätsbewertungstätigkeiten durchzuführen.

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.

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

**Prüfungen im Bereich:**

Veterinärmedizin

**Prüfgebiet:**

Mikrobiologie

*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))*

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

**1 Lebensmittel**

**1.1 Bestimmung der geweblichen Zusammensetzung mittels histologischer Untersuchungen in Lebensmitteln \*\*\***

ASU L 06.00-13  
1989-12

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der geweblichen Zusammensetzung von Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren; Routineverfahren zur qualitativen und quantitativen histologischen Untersuchung  
(Modifikation: *Matrix auch Lebensmittel*;  
*Einschränkung: nur Durchführung der Calleja-Färbung zur Darstellung des kollagenen Bindegewebes, Lugolsche Färbung zur Darstellung von Stärke und Trichromfärbung nach Pfeiffer, Wellhäuser und Gehra zur Darstellung von Muskeleiweiß, Kollagen und mineralisch behafteten Knochen*)

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

ISO 10272-1  
2017-09

Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von *Campylobacter* 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

ISO/TS 21872-1  
2017-10

Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Bestimmung von *Vibrio* spp. - Teil 1: Nachweis von potentiell enteropathogenen *Vibrio parahaemolyticus*, *Vibrio cholerae* und *Vibrio vulnificus*

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 *Salmonella* spp.

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

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

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

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

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</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</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</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</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> )
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von <i>Pseudomonas</i> spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>Matrix auch Lebensmittel</i> )

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

**2 Nachweis von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen von Umfeldproben, Einrichtungsgegenständen und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich \***

DIN 10113-1 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 1: Quantitatives Tupferverfahren
DIN 10113-3 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmeverrichtungen (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 <i>Salmonella</i> spp.
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

**3 Veterinärmedizin**

**Prüfgebiet: Mikrobiologie**

**Prüfart: Kulturelle Untersuchungen**

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 <i>Salmonella</i> spp. (Einschränkung: <i>Matrix hier nur Tierkot und Sockentupfer</i> )
---------------------------	--

**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