

## Liste aller nicht akkreditierten Prüfverfahren

Version: 15

Freigabedatum: 15.11.2022

geprüft/freigegeben: CG

### Prüfverfahren im nicht akkreditierten Bereich

- Untersuchungen entsprechend NMKL – Methoden (Nordic Committee on Food Analysis)
- Untersuchungen entsprechend Harmonisierter European Pharmacopeia (European Pharmacopeia, Japanese Pharmacopeia, United States Pharmacopeia)
- Untersuchung von Starterkulturen für die Wurstindustrie
- Untersuchung von biologischem Dünger und biologischen Pflanzenschutzmitteln
- Entwicklung von Untersuchungsmethoden
- Auftragsforschung

### Untersuchung auf Toxine und Identifizierungen

Nicht alltägliche Untersuchungen, die nicht in unserem Hause durchgeführt werden, lassen wir in akkreditierten Speziallabors bzw. Referenzlabors mit der entsprechenden Kompetenz durchführen:

- Toxine von Staphylococcus aureus oder Bacillus cereus, Shigatoxine
- Identifizierungen von Sporenbildnern und allen anderen Mikroorganismen
- Salmonellen-Serotypisierungen

### Chemische Untersuchungen

Chemische Lebensmitteluntersuchungen werden bei uns im Hause nicht durchgeführt.

Hier arbeiten wir mit einer Vielzahl von akkreditierten und kompetenten Dienstleisterlabors in Deutschland zusammen.

## Liste aller nicht akkreditierten Prüfverfahren

Version: 15

Freigabedatum: 15.11.2022

geprüft/freigegeben: CG

### Serviceleistungen und Beratungstätigkeiten

- Beratung in allen Fragen der Lebensmittelmikrobiologie und Lebensmittelhygiene
- Hilfestellung bei mikrobiologischen Problemen, Fehlersuche und Festlegung von erforderlichen Maßnahmen
- Durchführung von Line-Checks. Wir können auf eine Vielzahl von ausschließlich erfolgreich abgeschlossenen Line-Checks zurückblicken u.a. mit Salmonellen, koagulase pos. Staphylokokken, E.coli, sulfired. Clostridien, thermophile Sporenbildner oder Bacillus cereus
- Durchführung von Hygienekontrollen und Hygieneschulungen
- Erarbeitung von Probenahmeplänen und Untersuchungsprogrammen
- Erstellung von individuellen HACCP- bzw. Qualitätssicherungskonzepten
- Beratung und Hilfestellung zur Erlangung internationaler Standards wie BRC, IFS, ISO 22000 u.a.

### Hausverfahren im nicht akkreditierten Bereich

Interne Bezeichnung	Version und Ausgabedatum	Datum der Einführung des Prüfverfahrens
NA 1.3 Bestimmung von coliformen Keimen in Lebensmitteln (Gussplatten-Verfahren) Hausmethode in Einfachbestimmung	Version 6/19.01.22	16.01.2008
NA 1.7 Bestimmung von Sulfit-reduzierenden Clostridien und Clostridium perfringens in Lebensmitteln Hausmethode in Einfachbestimmung	Version 8/ 19.01.22	04.11.2014
NA 1.3.11 Bestimmung von Escherichia coli in Pflanzenschutzmitteln	Version 1 / 28.01.22	16.12.2021
NA 1.1.6 Bestimmung der aeroben mesophilen Koloniezahl in Pflanzenschutzmitteln bei 35°C (Gussplattenverfahren)	Version 1 / 28.01.22	16.12.2021
NA 1.6.3 Bestimmung von Koagulase-positiven Staphylokokken in Pflanzenschutzmitteln	Version 1 / 28.01.22	16.12.2021
NA 1.5.5 Nachweis von Salmonellen mit der Polymerase-Kettenreaktion BAX in Pflanzenschutzmitteln	Version 1 / 28.01.22	16.12.2021
NA 1.11.5 Bestimmung von Hefen und Schimmelpilzen in Pflanzenschutzmitteln	Version 1/ 28.01.22	16.12.2021
NA 1.14.5 Nachweis von Listeria monocytogenes & Listeria spp. in Pflanzenschutzmitteln (qualitativ)	Version 1/ 28.01.22	16.12.2021

## Liste aller nicht akkreditierten Prüfverfahren

Version: 15

Freigabedatum: 15.11.2022

geprüft/freigegeben: CG

Interne Bezeichnung	Version und Ausgabedatum	Datum der Einführung des Prüfverfahrens
NA 1.3.12 Nachweis von Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli in Pflanzenschutzmittel mit Real-Time-PCR	Version 1 / 28.01.22	16.12.2021
NA 1.18 Nachweis von Shigellen in biologischen Pflanzenschutzmitteln	Version 2 / 28.01.22	16.12.2021
NA 1.20 Nachweis von Vibrionen in biologischen Pflanzenschutzmitteln	Version 1/ 28.01.22	16.12.2021
NA 1.11.4 Bestimmung von Hefen und Schimmelpilzen Hausmethode (Gussplattenverfahren auf YGC-Nährboden, bei 25 °C, 96 h), Hausverfahren Hinweis: Umsetzung der ASU L 01.00-37 1991-12 Nicht bestimmungsgemäße Matrices (hier Lebensmittel und Bedarfsgegenstände)	Version 2 / 14.02.2022	25.02.2022 / (04.03.2022 letzte Verifizierung)
NA 1.3.10 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Coliformen und Escherichia coli mittels MPN-Verfahren (Verfahren mit flüssigem Nährmedium Laurylsulfat (MPN), 44°C, 48h) Hinweis: Umsetzung der ASU L 01.00-25 1997-09 Nicht bestimmungsgemäße Matrices	Version 1/ 18.01.2022	25.02.2022
NA 1.6.5 Bestimmung von Koagulase-positiven Staphylokokken in Lebensmitteln Hausmethode in Einfachbestimmung	Version 1 / 09.02.2022	09.02.2022
NA 1.8.3 Bestimmung von präsumtiven Bacillus cereus in Lebensmitteln (Spatel-Verfahren) Hausmethode in Einfachbestimmung	Version 2 / 02.03.2022	02.03.2022
NA 1.6.4 Bestimmung von Koagulase-positiven Staphylokokken in Tupfern Hausmethode (hier für Bedarfsgegenstände)	Version 1 / 09.02.2022	11.02.2022
NA 1.3.13 Bestimmung von Escherichia coli in Tupfer (Gussplatten-Verfahren ) Hausmethode (hier für Bedarfsgegenstände)	Version 1 / 09.02.2022	25.02.2022 (letzte Verifizierung)
NA 1.8.4 Bestimmung von präsumtiven Bacillus cereus in Tupfer bzw. Abklatschplatten	Version 1 / 20.05.2022	20.05.2022
NA 1.17.4 Nachweis und Koloniezahlbestimmung von Pseudomonas aeruginosa in Wasser (Membranfiltration)	Version 1 / 25.05.2022	25.05.2022
NA 1.17.5 Zählung von Clostridium perfringens in Wasser (Membranfiltration)	Version 1 / 25.05.2022	25.05.2022
NA 1.7.4 Qualitative Bestimmung von Clostridium perfringens Hausmethode bei 30°C	Version 1 / 25.05.2022	25.05.2022

## Liste aller nicht akkreditierten Prüfverfahren

Version: 15

Freigabedatum: 15.11.2022

geprüft/freigegeben: CG

<b>Interne Bezeichnung</b>	<b>Version und Ausgabedatum</b>	<b>Datum der Einführung des Prüfverfahrens</b>
NA 1.6.8 Bestimmung von Staphylococcus aureus MFHPB-Methode	Version 1 / 25.05.2022	25.05.2022
NA 1.6.7 Bestimmung von Koagulase-positiven Staphylokokken in Starterkulturen Hausmethode	Version 1 / 23.05.2022	23.05.2022
NA 1.2.3 Qualitative Bestimmung von Enterobacteriaceen in Tupfer	Version 1 / 25.05.2022	25.05.2022
NA 1.2.4 Qualitative Bestimmung von Enterobacteriaceen in Lebensmitteln	Version 1 / 25.05.2022	25.05.2022
NA 2.4 Sensorik	Version 1 / 27.05.2022	27.05.2022
NA 2.3 Bestimmung des pH-Wertes	Version 1 / 20.05.2022	20.05.2022