

## Liste aller nicht akkreditierten Prüfverfahren

Version: 18

Freigabedatum: 21.06.2023

geprüft/freigegeben: S

### 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: 18

Freigabedatum: 21.06.2023

geprüft/freigegeben: S

### 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.

### **Prüfverfahren im nicht akkreditierten Bereich:**

<b>Interne Bezeichnung</b>	<b>Version und Ausgabedatum</b>	<b>Datum der Einführung des Prüfverfahrens</b>
NA 1.1.6 Bestimmung der aeroben mesophilen Koloniezahl in Pflanzenschutzmitteln bei 35°C (Gussplattenverfahren)	Version 1 / 28.01.22	16.12.2021
NA 1.1.7 Bestimmung der aeroben und anaeroben mesophilen Koloniezahl in Lebensmitteln bei 37°C (Gussplattenverfahren)	Version 1 / 28.02.22	04.11.2014
NA 1.1.8 Bestimmung der aeroben und anaeroben Koloniezahl in Lebensmitteln bei 55°C (Gussplattenverfahren) ASU L 05.00-5	Version 1 / 28.02.22	04.11.2014
NA 1.2 Bestimmung von Enterobacteriaceen in Lebensmitteln (Gussplatten-Verfahren) ISO 21528-1	Version 5 / 17.02.22	16.01.2008
NA 1.2.2 Bestimmung von Enterobacteriaceen in Lebensmitteln (MPN mit Wiederbelebung)	Version 6 / 02.06.22	16.01.2008
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 1.3 Bestimmung von coliformen Keimen in Lebensmitteln (Gussplatten-Verfahren) Hausmethode in Einfachbestimmung	Version 6 / 19.01.22	16.01.2008

## Liste aller nicht akkreditierten Prüfverfahren

Version: 18

Freigabedatum: 21.06.2023

geprüft/freigegeben: S

Interne Bezeichnung	Version und Ausgabedatum	Datum der Einführung des Prüfverfahrens
NA 1.3.4 Bestimmung von thermotoleranten Coliformen in Lebensmitteln (MPN-Verfahren)	Version 4 / 18.02.22	04.11.2014
NA 1.3.6 Bestimmung von Escherichia coli in Lebensmitteln (Anreicherung, USP)	Version 4 / 18.02.22	04.11.2014
NA 1.3.9 Bestimmung von Fäkalcoliformen in Lebensmitteln (MPN-Verfahren, FDA BAM)	Version 5 / 20.05.22	04.11.2014
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 1.3.11 Bestimmung von Escherichia coli in Pflanzenschutzmitteln	Version 1/ 28.01.22	25.02.2022
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 1.3.13 Bestimmung von Escherichia coli in Tupfer (Gussplatten-Verfahren) Hausmethode (hier für Bedarfsgegenstände)	Version 1 / 09.02.2022	25.02.2022 (letzte Verifizierung)
NA 1.3.15 Bestimmung von Escherichia coli in Lebensmitteln (Anreicherungsverfahren 1 und 30g) Hausmethode	Version 2 / 03.06.22	04.11.2014
NA 1.4.1 Bestimmung von Enterokokken in Lebensmitteln (Gussplatten-Verfahren)	Version 7 / 18.02.22	16.01.2008
NA 1.5.2 Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln mit der Polymerase-Kettenreaktion SureTect	Version 6/ 16.11.22	03.11.2017
NA 1.5.5 Nachweis von Salmonellen mit der Polymerase-Kettenreaktion BAX in Pflanzenschutzmittel	Version 1 / 28.01.22	16.12.2021

## Liste aller nicht akkreditierten Prüfverfahren

Version: 18

Freigabedatum: 21.06.2023

geprüft/freigegeben: S

Interne Bezeichnung	Version und Ausgabedatum	Datum der Einführung des Prüfverfahrens
NA 1.6.3 Bestimmung von Koagulase-positiven Staphylokokken in Pflanzenschutzmitteln	Version 1 / 28.01.2022	16.12.2021
NA 1.6.4 Bestimmung von Koagulase-positiven Staphylokokken in Tupfern Hausmethode (hier für Bedarfsgegenstände)	Version 1 / 09.02.2022	11.02.2022
NA 1.6.7 Bestimmung von Koagulase-positiven Staphylokokken in Starterkulturen Hausmethode	Version 1 / 23.05.2022	23.05.2022
NA 1.6.8 Bestimmung von Staphylokokoccus aureus MFHPB-Methode	Version 1 / 25.05.2022	25.05.2022
NA 1.7 Bestimmung von Sulfid-reduzierenden Clostridien und Clostridium perfringens in Lebensmitteln Hausmethode in Einfachbestimmung	Version 8 / 19.01.2022	04.11.2014
NA 1.7.2 Bestimmung von Sulfid-reduzierenden Clostridien und Clostridium perfringens in Lebensmitteln Hausmethode	Version 1 / 25.02.22	25.05.2022
NA 1.7.3 Qualitative Bestimmung von Clostridium botulinum	Version 1 / 20.05.22	04.11.2014
NA 1.7.4 Qualitative Bestimmung von Clostridium perfringens Hausmethode bei 30°C	Version 1 / 25.05.2022	25.05.2022
NA 1.7.5 Qualitative Bestimmung von Clostridium perfringens Hausmethode bei 37°C	Version 1 / 08.06.22	25.05.2022
NA 1.8.1 Bestimmung von präsumtiven Bacillus cereus in Lebensmitteln (Anreicherungsverfahren)	Version 5 / 18.02.22	04.11.2014
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 1.8.4 Bestimmung von präsumtiven Bacillus cereus in Tupfer bzw. Abklatschplatten	Version 1 / 20.05.2022	20.05.2022
NA 1.9.2 Bestimmung von mesophilen thermotoleranten Sporenbildnern in Lebensmitteln (Gussplattenverfahren)	Version 4 / 18.02.22	04.11.2014

## Liste aller nicht akkreditierten Prüfverfahren

Version: 18

Freigabedatum: 21.06.2023

geprüft/freigegeben: S

Interne Bezeichnung	Version und Ausgabedatum	Datum der Einführung des Prüfverfahrens
NA 1.9.3 Bestimmung von mesophilen Sporenbildnern in Lebensmitteln bei 37°C (Gussplatten-Verfahren)	Version 1 / 25.02.22	04.11.2014
NA 1.11.2 Bestimmung von Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln entsprechend NMKL	Version 4 / 21.02.22	04.11.2014
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 1.11.5 Bestimmung von Hefen und Schimmelpilzen in Pflanzenschutzmitteln	Version 2/ 14.02.23	16.12.2021
NA 1.11.6 Bestimmung von xerophilen Schimmelpilzen	Version 1 / 11.03.22	05.12.2000
NA 1.11.7 Bestimmung von Hefen und Schimmelpilzen Hausmethode 7 Tage	Version 2 / 12.05.22	16.12.2021
NA 1.12 Bestimmung von Pseudomonaden (Spatel-Verfahren)	Version 8 / 03.05.22	16.01.2008
NA 1.12.1 Bestimmung von Pseudomonas aeruginosa in Pflanzenschutzmitteln	Version 1 / 03.11.22	16.12.2021
NA 1.13 Bestimmung von Milchsäurebakterien in Lebensmitteln (Spatelverfahren)	Version 5 / 01.03.22	16.01.2008
NA 1.13.2 Bestimmung von Milchsäurebakterien in Lebensmitteln	Version 4 / 18.02.22	04.11.2014
NA 1.13.3 Quantifizierung von Essigsäurebakterien in Kulturhefen (Oberflächenverfahren)	Version 3 / 18.02.22	04.11.2014
NA 1.13.4 Quantifizierung von Wildhefen in Kulturhefen (Oberflächenverfahren)	Version 4 / 30.06.22	04.11.2014
NA 1.13.5 Quantifizierung von Milchsäurebakterien in Kulturhefen (Oberflächenverfahren)	Version 2 / 18.02.22	04.11.2014
NA 1.14 Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln (qualitativ) One Broth	Version 4 / 18.02.22	04.11.2014
NA 1.14.1 Nachweis von Listeria monocytogenes & Listeria spp. mittels SureTect Real-Time-PCR	Version 3 / 18.02.22	15.05.2018
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: 18

Freigabedatum: 21.06.2023

geprüft/freigegeben: S

Interne Bezeichnung	Version und Ausgabedatum	Datum der Einführung des Prüfverfahrens
NA 1.14.6 Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln (quantitativ) Palcam	Version 1 / 02.03.22	16.12.2021
NA 1.15 Bestimmung von Schimmelpilzen in biologischen Pflanzenschutzmitteln	Version 3 / 18.02.22	16.12.2021
NA 1.17.3 Nachweis und Koloniezahlbestimmung von Legionellen in Wasser	Version 11 / 10.01.22	04.11.2014
NA 1.17.4 Nachweis und Koloniezahlbestimmung von <i>Pseudomonas aeruginosa</i> in Wasser (Membranfiltration)	Version 1 / 25.05.2022	25.05.2022
NA 1.17.5 Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> in Wasser (Membranfiltration)	Version 1 / 25.05.2022	25.05.2022
NA 1.18 Nachweis von Shigellen in biologischen Pflanzenschutzmitteln	Version 2 / 28.01.22	16.12.2021
NA 1.19 Bestimmung von <i>Bacillus coagulans</i>	Version 2/ 20.02.22	04.11.2014
NA 1.20 Nachweis von Vibrionen in biologischen Pflanzenschutzmitteln	Version 1/ 28.01.22	16.12.2021
NA 1.21 Bestimmung von Kaseolyten in Lebensmitteln Hausmethode	Version 1/ 23.05.22	23.05.22
NA 1.22 Luftkeimbestimmung	Version 1 / 20.05.22	20.05.22
NA 1.23 Hipp Anreicherung Russland-Methoden	Version 1/ 01.06.22	04.11.2014
NA 1.23.1 Hipp Anreicherung Sonden	Version 1/ 28.03.23	28.03.23
NA 1.24 aerobe mesophile Verderbsorganismen (Orangenserum-Agar)	Version 1 / 14.02.2023	10.02.2023
NA 1.24.1 aerobe mesophile sporenbildende Verderbsorganismen (Orangenserum-Agar)	Version 1 / 14.02.2023	10.02.2023
NA 1.25 Bestimmung von <i>Alicyclobacillus</i> spp.	Version 1 / 26.04.2023	26.04.2023
NA 1.26 Qualitativer Nachweis von <i>Campylobacter</i> , PCR	Version 1 / 24.05.2023	24.05.2023
NA 1.27 EuPh 20612 Gesamtzahl der aeroben Keime	Version 1 / 14.06.2023	14.06.2023
NA 1.27.1 EuPh 20613 Test auf bestimmte Mikroorganismen	Version 1 / 14.06.2023	14.06.2023
NA 2.1 Bestimmung der Wasseraktivität von Lebensmitteln	Version 3 / 27.01.2021	17.01.2019
NA 2.2 Bestimmung der Trockenmasse	Version 3 / 27.01.2021	17.01.2019
NA 2.3 Bestimmung des pH-Wertes	Version 1 / 20.05.2022	20.05.2022
NA 2.4 Sensorik	Version 1 / 27.05.2022	27.05.2022
NA 2.5 Bestimmung der Leitfähigkeit	Version 1 / 16.11.2022	16.11.2023