

Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14554-01-02 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 21.10.2025

Ausstellungsdatum: 21.10.2025

Diese Urkundenanlage ist Bestandteil der Akkreditierungsurkunde D-PL-14554-01-00.

Inhaber der Akkreditierungsurkunde:

**LWU Lebensmittel-, Wasser- und Umwelthygiene GmbH
Alfred-Nobel-Straße 1, 16225 Eberswalde**

mit dem Standort

**LWU Lebensmittel-, Wasser- und Umwelthygiene GmbH
Alfred-Nobel-Straße 1, 16225 Eberswalde**

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 wurde ausgestellt durch die Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH und ist digital gesiegelt. Sie 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)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14554-01-02

Prüfungen in den Bereichen:

mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln

Flexibler Akkreditierungsbereich:

[Flex A] die Anwendung der hier aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen 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 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln [Flex A]

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 ssp. (Einschränkung: <i>keine Durchführung der biochemischen und serologischen Bestätigung</i>)
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 Berichtigung 2018-06	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 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zur Zählung von Koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln; Verfahren mit Baird Parker Agar (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6888 Teil 1, Juni 2019)
ASU L 00.00-88/1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählverfahren bei 30°C mittels Gussplattenverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-1, Ausgabe Dezember 2013)
ASU L 00.00-88/2 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 30°C mittels Oberflächenverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-2, Ausgabe Mai 2014)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14554-01-02

ASU L 00.00-132/2 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44°C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid
ASU L 00.00-133/2 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezähltechnik (Übernahme der Norm DIN ISO 16649-2, Dezember 2020)

2 Mikrobiologische Untersuchungen von Milch und Milchprodukten [Flex A]

ASU L 01.00-00 1994-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Keimzahl in Milch; Gussverfahren; Verfahren zur Qualitätssicherung im Laboratorium
ASU L 01.00-1 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen. Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren
ASU L 02.07-1 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Vorbereitung der Proben für mikrobiologische Untersuchungen; Verfahren für Trockenmilcherzeugnisse
VDLUFA VI M 7.7.3 1996	Milch – Mikrobiologische Untersuchungsverfahren – Methoden zum Nachweis und zur Bestimmung spezieller Keimgruppen - Schnellnachweis von Hefen

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14554-01-02

Verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches
DIN	Deutsches Institut für Normung e.V.
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission – Internationale Elektrotechnische Kommission
ISO	International Organization for Standardization – Internationale Organisation für Normung
VDLUFA	Handbuch der Landwirtschaftlichen Versuchs- und Untersuchungsmethodik- VDLUFA-Methodenbuch - des Verbandes Deutscher Landwirtschaftlicher Untersuchungs- und Forschungsanstalten e.V.