

## Deutsche Akkreditierungsstelle

### Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-13363-01-01 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

**Gültig ab:** 10.03.2023

Ausstellungsdatum: 10.03.2023

Diese Urkundenanlage ist Bestandteil der Akkreditierungsurkunde D-PL-13363-01-00.

Inhaber der Teil-Akkreditierungsurkunde:

**Labor Dr. Spranger**  
**Lindberghstr. 9-13, 85051 Ingolstadt**

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.

Prüfungen in den Bereichen:

**mikrobiologische Untersuchungen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich;**  
**mikrobiologische und ausgewählte molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln;**

**Innerhalb der mit \* gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkKS bedarf, die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.**

**Innerhalb der mit \*\*\* gekennzeichneten Akkreditierungsbereiche ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkKS bedarf, die Anwendung der hier**

*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 Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-13363-01-01**

**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.**

**1      Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich**

**1.1     Mikrobiologische Untersuchungen**

**1.1.1   Oberflächenkeimgehalt auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich**

ASU B 80.00-2 1998-01	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich- Teil 2: Semiquantitatives Tupfverfahren
ASU B 80.00-3 1998-01	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich- Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmevorrichtungen, Abklatschverfahren
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

**2      Lebensmittel**

**2.1     Mikrobiologische Untersuchungen**

**2.1.1   Nachweis und Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Milch, Milchprodukten, Fleisch und Fleischerzeugnissen\***

ASU L 00.00-20 2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil1: Nachweis von <i>Salmonella</i> spp. <i>(Einschränkung: Matrix hier nur Milch, Milchprodukte, Fleisch und Fleischerzeugnisse)</i>
---------------------------	--

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-13363-01-01**

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 <i>(Einschränkung: Matrix hier nur Milch, Milchprodukte, Fleisch und Fleischerzeugnisse)</i>
ASU L 00.00-55 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln -Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken ( <i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil1: Verfahren mit Baird Parker Agar <i>(Einschränkung: Matrix hier nur Milch, Milchprodukte, Fleisch und Fleischerzeugnisse)</i>
ASU L 00.00-88/2 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen- Teil 2: Koloniezählung bei 30°C mittels Oberflächenverfahren <i>(Einschränkung: Matrix hier nur Fleisch und Fleischerzeugnisse)</i>
ASU L 00.00-132/2 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> in Lebensmitteln -Teil 2: Koloniezählverfahren mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid <i>(Einschränkung: Matrix hier nur Milch, Milchprodukte, Fleisch und Fleischerzeugnisse)</i>
ASU L 00.00-133/2 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae -Teil 2: Koloniezählverfahren

**2.2 Molekularbiologische Untersuchungen**

**2.2.1 Nachweis von Salmonellen mittels Real-time PCR in Fleisch, Fleischerzeugnissen, Milch und Milchprodukten \*\*\***

Thermo SCIENTIFIC™ Sure Tect™ Salmonella Species PCR-Assay PTO100A 2020-12	Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln mittels Real-time PCR
--	--

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-13363-01-01**

**Verwendete Abkürzungen:**

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB
DIN	Deutsches Institut für Normung e.V.
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
LFGB	Lebens- und Futtermittelgesetzbuch