

**Flex.Akk.-Liste Lebensmittel**

Version: 1 Gültig ab: 06.03.2024

**Prüfgebiet: Mikrobiologie****Matrix: Fleisch und Fleischerzeugnisse****Prüfart:****Immunologische Untersuchung von Fleischsäften \*\*\***

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschriften, einschl. Ausgabedatum
IDEXX Zul.-Nr.: BGW - B305 Version 06-44100-06	Nachweis von Salmonellen-Antikörpern mittels Enzym-Immunoassay in Fleischsaft	SA-07476 V 2.0 - Vet.FS - Salmonellen Antikörpernachweis GA-03690 V 2.0- Vet. Tecan Workstation GA-03691 V 3.0- Vet. Tecan freedom evo AA-05905 V 2.0- Vet. Datenaufbereitung Salmonellen-Ak

**Matrix: Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich****Prüfart:****kulturelle Untersuchungen**

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschriften, einschl. Ausgabedatum
DIN 10113-1:2023-01	Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen entlang der Lebensmittelkette - Teil 1: Tupfverfahren	AA-05937 V 2.0 Ersterfassung Oberflächenhygiene SA-07410 V 2.0 - Auswertung Oberflächenhygiene
DIN 10113-2:2023-02	Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen entlang der Lebensmittelkette - Teil 2: Verfahren mit Nährmedienbeschichteten Entnahmevorrichtungen (Abklatschverfahren)	AA-05937 V 2.0 Ersterfassung Oberflächenhygiene SA-07410 V 2.0 - Auswertung Oberflächenhygiene
AA_LES_Auswertung Abklatsche Lebensmittelhygiene_20170217_V2 2017-02	Mikrobiologische Untersuchung von Abklatsch- und Tupferproben auf der Grundlage von Fertig-Nährmedien (hier: ohne Probenahme)	AA-05937 V 2.0 Ersterfassung Oberflächenhygiene SA-07410 V 2.0 - Auswertung Oberflächenhygiene

**Matrix: Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich**

**Flex.Akk.-Liste Lebensmittel**

Version: 1 Gültig ab: 06.03.2024

**Prüfart:****kulturelle Untersuchungen\***

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschriften, einschl. Ausgabedatum
DIN EN ISO 11290-1 2017-09	Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> ; Teil 1 Nachweisverfahren <i>(Abweichung: modifiziertes Identifizierungsverfahren z.B. Maldi-TOF)</i>	AA-05937 V 2.0 - Ersterfassung Oberflächenhygiene SA-07410 V 2.0 - Auswertung Oberflächenhygiene KI-15442 V 1.0 - AnlegenAuswertung Lebensmittelhygiene - kurz
DIN EN ISO 11290-2 2017-09	Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln; Teil 2: Zählverfahren <i>(Abweichung: modifiziertes Identifizierungsverfahren z.B. Maldi-TOF)</i>	AA-05937 V 2.0 - Ersterfassung Oberflächenhygiene SA-07410 V 2.0 - Auswertung Oberflächenhygiene KI-15442 V 1.0 - AnlegenAuswertung Lebensmittelhygiene - kurz
DIN EN ISO 6888-1 2022-06	Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken ( <i>Staphylococcus aureus</i> und anderen Spezies) in Lebensmitteln, Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar <i>(Abweichung: modifiziertes Anlegeverfahren)</i>	AA-05937 V 2.0 - Ersterfassung Oberflächenhygiene SA-07410 V 2.0 - Auswertung Oberflächenhygiene KI-15442 V 1.0 - AnlegenAuswertung Lebensmittelhygiene - kurz
DIN ISO 16649-2 2020-12	Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -Glukuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> in Lebensmitteln <i>(Abweichung: modifiziertes Anlegeverfahren)</i>	AA-05937 V 2.0 - Ersterfassung Oberflächenhygiene SA-07410 V 2.0 - Auswertung Oberflächenhygiene KI-15442 V 1.0 - AnlegenAuswertung Lebensmittelhygiene - kurz
DIN EN ISO 6579-1 2020-08	Horizontales Verfahren zum Nachweis von <i>Salmonella</i> spp. in Lebensmitteln <i>(Abweichung: modifiziertes Identifizierungsverfahren z.B. Maldi-TOF)</i>	AA-05937 V 2.0 - Ersterfassung Oberflächenhygiene SA-07410 V 2.0 - Auswertung Oberflächenhygiene KI-15442 V 1.0 - AnlegenAuswertung Lebensmittelhygiene - kurz
DIN ISO 21528-2 2019-05	Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Enterobacteriaceae</i> in Lebensmitteln Teil 2: Koloniezähltechnik <i>(Abweichung: modifiziertes Anlege- und Identifizierungsverfahren z.B. Maldi-TOF)</i>	AA-05937 V 2.0 - Ersterfassung Oberflächenhygiene SA-07410 V 2.0 - Auswertung Oberflächenhygiene KI-15442 V 1.0 - AnlegenAuswertung Lebensmittelhygiene - kurz
DIN EN ISO 4833-2 2022-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen-Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren <i>(Abweichung: modifiziertes Anlegeverfahren)</i>	AA-05937 V 2.0 - Ersterfassung Oberflächenhygiene SA-07410 V 2.0 - Auswertung Oberflächenhygiene KI-15442 V 1.0 - AnlegenAuswertung Lebensmittelhygiene - kurz

Akkreditierung beantragt

im Rahmen der flexiblen Akkreditierung