

Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-22430-01-01 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 08.01.2025

Ausstellungsdatum: 08.01.2025

Diese Urkundenanlage ist Bestandteil der Akkreditierungsurkunde D-PL-22430-01-00.

Inhaber der Teil-Akkreditierungsurkunde:

SL Stanlab GmbH
Unterer Mühlweg 10, 93133 Burglengenfeld

mit dem Standort

SL Stanlab GmbH
Borsigring 8, 31319 Sehnde

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:

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)

Verwendete Abkürzungen: siehe letzte Seite

Seite 1 von 7

mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln und Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich;
molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln;
mikrobiologische Untersuchungen von Kosmetika

Flexibler Akkreditierungsbereich:

Dem Prüflaboratorium ist, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf, die Anwendung der hier aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet (Flexibilisierung nach Kategorie A).

Dem Prüflaboratorium ist innerhalb der gekennzeichneten Prüfbereiche, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf,

[Flex B] die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren 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 und Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

1.1 Probenahme und Probenvorbereitung

DIN EN ISO 6887-1 2017-07	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen
DIN EN ISO 6887-2 2017-07	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen
DIN EN ISO 6887-3 2020-12	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischereierzeugnissen

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-22430-01-01

DIN EN ISO 6887-4 2017-07	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen
DIN EN ISO 6887-5 2020-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
DIN EN ISO 18593 2018-10	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen mittels Abklatschplatten und Tupfer

1.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln und Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich [Flex B]

ISO 15214 1998-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30 °C
DIN EN ISO 4833-1 2022-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren
DIN EN ISO 4833-2 2022-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren
DIN EN ISO 6579-1 2020-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von <i>Salmonella</i> spp.
DIN EN ISO 6888-1 2022-06	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar-Medium
DIN EN ISO 7932 2020-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 30°C

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-22430-01-01

DIN EN ISO 7937 2004-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> - Koloniezählverfahren
DIN EN ISO 10272-1 2023-07	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Campylobacter</i> spp. - Teil 1: Nachweisverfahren
DIN EN ISO 10272-2 2023-07	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Campylobacter</i> spp. - Teil 2: Koloniezählverfahren
DIN EN ISO 11290-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 1: Nachweisverfahren
DIN EN ISO 11290-2 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 2: Zählverfahren
DIN EN ISO 13720 2010-12	Fleisch und Fleischerzeugnisse - Zählung von präsumtiven <i>Pseudomonas</i> spp. (Modifikation: <i>Erweiterung für alle Lebensmittel</i>)
DIN EN ISO 15213-2 2022-10	Mikrobiologie der Nahrungskette – Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Aufzählung von <i>Clostridium</i> spp. – Teil 2: Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> durch Koloniezählverfahren
DIN EN ISO 16649-3 2018-01	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von β -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> - Teil 3: Nachweis und Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl unter Verwendung von 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid
DIN EN ISO 21528-2 2019-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren
DIN ISO 16649-2 2020-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid
DIN 10164-1 2019-06	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Bestimmung von Enterobacteriaceae - Teil 1: Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Modifikation: <i>Erweiterung für alle Lebensmittel</i>)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-22430-01-01

ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln, Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren
Biokar Symphony-Agar BK227 2022-11	Zählung von Hefen und Schimmelpilzen aus allen Lebensmittelproben unter Verwendung von Symphony-Agar

2 Molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln und Umfeldproben im Lebensmittelbereich

2.1 Bestimmung von Bakterien mittels Real-Time-PCR in Lebensmitteln [Flex B]

Hygiene, LLC BAX®-System PCR Assay <i>Salmonella</i> 2 Part KIT2011 (D14368501) 2021-11	Qualitativer Nachweis von <i>Salmonella</i> spp.
Hygiene, LLC BAX®-System PCR Assay Genus <i>Listeria</i> Part KIT2016 (D11000147) 2019-03	Qualitativer Nachweis von <i>Listeria</i> genus
Hygiene, LLC BAX®-System PCR Assay <i>Listeria monocytogenes</i> Part KIT2017 (D11000157) 2019-03	Qualitativer Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i>
Hygiene, LLC BAX®-System Real-Time PCR Assay Campylobacter KIT2018 (D12683449) 2019-03	Qualitativer Nachweis von <i>Campylobacter jejuni/coli/lari</i>
Hygiene, LLC BAX®-System PCR Assay E. coli O157:H7 Part KIT2004 (D12404903) 2019-03	Qualitativer Nachweis von <i>E. coli</i> O157:H7

2.2 Bestimmung von Tierarten mittel Real-Time-PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben im Lebensmittelbereich [Flex B]

GEN-IAL GmbH
GEN-IAL®
First Pig PCR Kit
GN111-50
2022-04

Nachweis der Tierart Schwein mittels real-time PCR

GEN-IAL GmbH
GEN-IAL®
First Beef PCR Kit
GN101-50
2022-04

Nachweis der Tierart Rind mittels real-time PCR

GEN-IAL GmbH
GEN-IAL®
First Turkey PCR Kit
GN115-50
2022-04

Nachweis der Tierart Pute mittels real-time PCR

GEN-IAL GmbH
GEN-IAL®
First Chicken PCR Kit
GN103-50
2022-04

Nachweis der Tierart Huhn mittels real-time PCR

GEN-IAL GmbH
GEN-IAL®
First Horse PCR Kit
GN108-50
2022-04

Nachweis der Tierart Pferd mittels real-time PCR

3 Gravimetrische Bestimmung des Auftauverlustes von gefrorenen und tiefgefrorenen Hähnchen

VO (EG) 543/2008
Anhang VI
Zuletzt geändert 16.06.2008

Verordnung mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch
Bestimmung des Auftauverlustes
Drip-Verfahren

4 Bestimmung der Temperatur von Lebensmitteln mittels Thermometer

