

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Beliehene gemäß § 8 Absatz 1 AkkStelleG i.V.m. § 1 Absatz 1 AkkStelleGBV
Unterzeichnerin der Multilateralen Abkommen
von EA, ILAC und IAF zur gegenseitigen Anerkennung

Akkreditierung



Die Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH bestätigt hiermit, dass das Prüflaboratorium

Eurofins Q-Bioanalytic GmbH
Fischkai 1, 27572 Bremerhaven

die Kompetenz nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005 besitzt, Prüfungen in folgenden Bereichen durchzuführen:

molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln und Abstrichproben; Nachweis von Tierarten in Lebensmitteln;
Nachweis von Allergenen in Lebensmitteln und Rohstoffen;
Nachweis von Herpesviren in Fischgewebe;
Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten in Lebensmitteln;
mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln;
Keimgehaltsbestimmungen zur Kontrolle von Umfeld-, Produktions- und Personalhygiene mittels Abstrich- und Abklatschverfahren;
mikrobiologische Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung, Probenahme von Trinkwasser für mikrobiologische Untersuchungen;
Probenahme und mikrobiologische Untersuchungen von Nutzwasser gemäß §3 Absatz 8 42. BImSchV

Die Akkreditierungsurkunde gilt nur in Verbindung mit dem Bescheid vom 24.06.2019 mit der Akkreditierungsnummer D-PL-17845-01. Sie besteht aus diesem Deckblatt, der Rückseite des Deckblatts und der folgenden Anlage mit insgesamt 11 Seiten.

Registrierungsnummer der Urkunde: **D-PL-17845-01-00**

Berlin, 24.06.2019

Im Auftrag Dipl.-Ing. Andrea Valbuena
Abteilungsleiterin

Die Urkunde samt Urkundenanlage gibt den Stand zum Zeitpunkt des Ausstellungsdatums wieder. Der jeweils aktuelle Stand des Geltungsbereiches der Akkreditierung ist der Datenbank akkreditierter Stellen der Deutschen Akkreditierungsstelle GmbH (DAkkS) zu entnehmen. <https://www.dakks.de/content/datenbank-akkreditierter-stellen>

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17845-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005

Gültig ab: 24.06.2019

Ausstellungsdatum: 24.06.2019

Urkundeninhaber:

**Eurofins Q-Bioanalytic GmbH
Fischkai 1, 27572 Bremerhaven**

Prüfungen in den Bereichen:

**molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln und Abstrichproben;
Nachweis von Tierarten in Lebensmitteln;
Nachweis von Allergenen in Lebensmitteln und Rohstoffen;
Nachweis von Herpesviren in Fischgewebe;
Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten in Lebensmitteln;
mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln;
Keimgehaltsbestimmungen zur Kontrolle von Umfeld-, Produktions- und Personalhygiene mittels
Abstrich- und Abklatschverfahren;
mikrobiologische Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung, Probenahme von Trinkwasser für
mikrobiologische Untersuchungen;
Probenahme und mikrobiologische Untersuchungen von Nutzwasser gemäß §3 Absatz 8
42. BImSchV**

verwendete Abkürzungen: siehe letzte Seite

*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 Prüfbereiche ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkKS bedarf, die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.*

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.

Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft. Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich.

1 Molekularbiologischer Untersuchungen von Lebensmitteln und Abstrichproben

1.1 Qualitativer Nachweis von Bakterien in Lebensmitteln und Abstrichproben mittels Real-Time PCR **

ASU L 00.00-98 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln – Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren
S-151 2013-08	Qualitativer Nachweis von MRSA in Lebensmitteln und Abstrichproben mittels QuickBlue MRSA (Art.-Nr.: QB-RTi-39)
QB-RT-068 2016-09	Nachweis von Salmonella spp. in Lebensmitteln und Abstrichproben mittels Real-Time PCR (Invasion Protein)
S-123 2016-06	Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln und Abstrichproben mittels OneCup Listeria monocytogenes (Art.-Nr.: QB-RTi-02)
S-131 2016-09	Qualitativer Nachweis von Escherichia coli in Lebensmitteln und Abstrichproben mittels OneCup Escherichia coli (Art.-Nr.: QB-RTi-06)
S-133 2016-09	Qualitativer Nachweis von Clostridium perfringens in Lebensmitteln und Abstrichproben mittels OneCup Clostridium perfringens (Art.-Nr.: QB-RTi-08)
S-136 2016-08	Qualitativer Nachweis von Pseudomonas aeruginosa in Lebensmitteln und Abstrichproben mittels OneCup Pseudomonas aeruginosa (Art.-Nr.: QB-RTi-23)

1.2 Qualitativer Nachweis von Bakterien in Lebensmitteln mittels Real-Time PCR **

S-129 2016-06	Qualitativer Nachweis von Staphylococcus aureus in Lebensmitteln mittels OneCup Staphylococcus aureus (Art.-Nr.: QB-RTi-04)
S-130 2016-06	Qualitativer Nachweis von Cronobacter sakazakii in Lebensmitteln mittels OneCup Cronobacter sakazakii (Art.-Nr.: QB-RTi-77)
S-132 2016-09	Qualitativer Nachweis von Campylobacter jejuni in Lebensmitteln mittels OneCup Campylobacter jejuni (Art.-Nr.: QB-RT-07)
S-146 2008-04	Qualitativer Nachweis von Vibrio vulnificus in Lebensmitteln mittels OneCup Vibrio vulnificus (Art.-Nr.: QB-RTi-09)
S-150 2008-03	Qualitativer Nachweis von Vibrio parahaemolyticus in Lebensmitteln mittels OneCup Vibrio parahaemolyticus (Art.-Nr.: QB-RTi-10)
S-147 2008-03	Qualitativer Nachweis von Vibrio alginolyticus in Lebensmitteln mittels OneCup Vibrio alginolyticus (Art.-Nr.: QB-RTi-11)
S-148 2008-04	Qualitativer Nachweis von Vibrio cholerae in Lebensmitteln mittels OneCup cholerae (Art.-Nr.: QB-RTi-18)
S-134 2016-09	Qualitativer Nachweis von Legionella pneumophila in Lebensmitteln mittels OneCup Legionella pneumophila (Art.-Nr.: QB-RTi-14)
S-135 2016-09	Qualitativer Nachweis von EHEC in Lebensmitteln und Abstrichtupfern mittels QuickBlue RealQuick EHEC (Art.-Nr.: QB-RT-98)
S-138 2016-09	Qualitativer Nachweis von Legionella spp. in Lebensmitteln mittels OneCup Legionella spp. (Art.-Nr.: QB-RTi-16)
S-149 2012-01	Qualitativer Nachweis von Vibrio cholerae tox in Lebensmitteln mittels OneCup cholerae tox (Art.-Nr.: QB-RTi-49)
S-141 2016-05	Qualitativer Nachweis von toxischen Vibrio parahaemolyticus in Lebensmitteln mittels QuickBlue RealQuick Vibrio parahaemolyticus tox (Art.-Nr.: QB-RTi-50)

1.5.2 Nachweis von Herpesviren in Fischgewebe mittels Real-Time PCR

S-004 Nachweis von Koi-Herpesvirus in Fischgewebe mittels Real-Time PCR
2016-09

1.6 Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten in Lebensmitteln mittels Real-Time PCR

S-140 Qualitativer Nachweis von GVO in Lebensmitteln mittels OneCup
2016-09 GMO Screening (Art.-Nr.: QB-RT-91)

2 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln

2.1 Keimgehaltsbestimmungen in Lebensmitteln und Futtermitteln aerob und anaerob mittels Gussplatten-, Spatel- und MPN-Verfahren *

ISO 15213 Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales
2003-05 Verfahren zur Zählung von unter anaeroben Bedingungen wachsenden sulfit-reduzierenden Bakterien

DIN ISO 16649-2 Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales
2009-12 Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid

DIN ISO 21528-2 Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales
2009-12 Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezähltechnik

DIN EN ISO 4833-1 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur
2013-12 Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren

DIN EN ISO 4833-2 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die
2014-05 Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren

DIN EN ISO 6887-1 Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Vorbereitung
1999-04 von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimal-verdünnungen

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17845-01-00

ASU L 00.00-22 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> - Teil 2: Zählverfahren (Abweichung: <i>hier auch für Futtermittel; Bestätigung mittels Real-Time PCR</i>)
ASU L 00.00-33 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 30 °C (Abweichung: <i>hier auch für Futtermittel</i>)
ASU L 00.00-55 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar (Abweichung: <i>hier auch für Futtermittel</i>)
ASU L 00.00-57 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren (Abweichung: <i>hier auch für Futtermittel; Bestätigung mittels Real-Time PCR</i>)
ASU L 00.00-133/1 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln - Teil 1: MPN-Technik (Abweichung: <i>hier auch für Futtermittel</i>)
ASU L 01.00-3 1987-03	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit festem Nährboden
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren (Abweichung: <i>Spatelverfahren; Erweiterung für Fleisch</i>)
ASU L 06.00-24 1987-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch; Spatelverfahren
ASU L 06.00-31 1992-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Laktobazillen in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Abweichung: <i>Erweiterung für Fisch und Fischerzeugnisse; mit MRS-Agar</i>)
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von <i>Pseudomonas</i> spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen

2.2 Anreicherungsverfahren, kulturell-mikrobiologische Bestimmung von spezifischen Keimen mit biochemischer Bestätigung in Lebensmitteln und Futtermitteln *

ISO/TS 21872-1 2007-04	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis von potentiell enteropathogenen Vibrio spp. - Teil 1: Nachweis von Vibrio parahaemolyticus und Vibrio cholerae
ISO/TS 21872-2 2007-04	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis von potentiell enteropathogenen Vibrio spp. - Teil 2: Nachweis von anderen Spezies als Vibrio parahaemolyticus und Vibrio cholerae
ASU L 00.00-20 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Salmonella spp. in Lebensmitteln (Abweichung: <i>hier auch für Futtermittel; Bestätigung mittels Real-Time PCR</i>)
ASU L 00.00-32 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes – Teil 1: Nachweisverfahren

2.3 Keimgehaltsbestimmungen (aerob und anaerob) zur Kontrolle von Umfeld-, Produktions- und Personalhygiene mittels Ausstrich- und Abklatschverfahren *

ASU B 80.00-1 1998-01	Untersuchung von Bedarfsgegenständen- Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 1: Quantitatives 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 Entnahmeverrichtungen, Abklatschverfahren

3 Physikalisch-chemische Untersuchung von Lebensmitteln

ASU L 06.00-2 1980-09	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Abweichung: <i>Erweiterung für Fisch und Fischerzeugnisse</i>)
--------------------------	--

4 Untersuchungen von Nutzwasser gemäß Verordnung über Verdunstungskühlanlagen, Kühltürme und Nassabscheider – 42. BImSchV §3 Absatz 8 vom 12. Juli 2017

Probenahme

Verfahren	Titel
DIN EN ISO 19458 (K19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit – Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen
	Empfehlung des Umweltbundesamtes zur Probenahme und zum Nachweis von Legionellen in Verdunstungskühlanlagen, Kühltürmen und Nassabscheidern vom 02.06.2017, Abschnitte C und D

Mikrobiologische Untersuchungen

Parameter	Verfahren
Legionellen	ISO 11731 2017-05
	Empfehlung des Umweltbundesamtes zur Probenahme und zum Nachweis von Legionellen in Verdunstungskühlanlagen, Kühltürmen und Nassabscheidern vom 02.06.2017, Abschnitte E und F unter Berücksichtigung von Anhang 1 und 2
Koloniezahl bei 22° C und 36° C	DIN EN ISO 6222 (K5) 1999-07

5 Untersuchung von Trinkwasser außerhalb der Trinkwasserverordnung 2001

DIN 38404-C4 Bestimmung der Temperatur
1976-12

6 Prüfverfahren nach der Trinkwasserverordnung – TrinkwV

Verfahren	Titel
DIN EN ISO 19458 (K19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen

ANLAGE 1: MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER

TEIL I: Allgemeine Anforderungen an Trinkwasser

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 (K12) 2017-09
2	Enterokokken	Chromocult® Enterokokken Agar

TEIL II: Anforderungen an Trinkwasser, das zur Abgabe in verschlossenen Behältnissen bestimmt ist

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 (K12) 2017-09
2	Enterokokken	Chromocult® Enterokokken Agar
3	Pseudomonas aeruginosa	DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05

ANLAGE 2: CHEMISCHE PARAMETER

TEIL I: Chemische Parameter, deren Konzentration sich im Verteilungsnetz einschließlich der Trinkwasser-Installation in der Regel nicht mehr erhöht
nicht belegt

TEIL II: Chemische Parameter, deren Konzentration im Verteilungsnetz einschließlich der Trinkwasser-Installation ansteigen kann
nicht belegt

ANLAGE 3: INDIKATORPARAMETER

TEIL I: Allgemeine Indikatorparameter

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Aluminium	nicht belegt
2	Ammonium	nicht belegt
3	Chlorid	nicht belegt
4	Clostridium perfringens (einschließlich Sporen)	DIN EN ISO 14189 (K24): 2016-11
5	Coliforme Bakterien	DIN EN ISO 9308-1 (K12) 2017-09
6	Eisen	nicht belegt

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
7	Färbung (spektraler Absorptionskoeffizient Hg 436 nm)	nicht belegt
8	Geruch	nicht belegt
9	Geschmack	nicht belegt
10	Koloniezahl bei 22 °C	DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07
11	Koloniezahl bei 36 °C	DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07
12	Elektrische Leitfähigkeit	nicht belegt
13	Mangan	nicht belegt
14	Natrium	nicht belegt
15	Organisch gebundener Kohlenstoff (TOC)	nicht belegt
16	Oxidierbarkeit	nicht belegt
17	Sulfat	nicht belegt
18	Trübung	nicht belegt
19	Wasserstoffionen-Konzentration	nicht belegt
20	Calcitlösekapazität	nicht belegt

TEIL II: Spezielle Anforderungen an Trinkwasser in Anlagen der Trinkwasser-Installation

Parameter	Verfahren
Legionella spec.	ISO 11731 1998-05 (zurückgezogene Norm); DIN EN ISO 11731-2 (K 22) 2008-06 UBA Empfehlung 2012-08 Anwendbar bis zum 28.02.2019

ANLAGE 3a: Anforderungen an Trinkwasser in Bezug auf radioaktive Stoffe

nicht belegt

Parameter, die nicht in den Anlagen 1 bis 3 der Trinkwasserverordnung 2001 enthalten sind

Weitere periodische Untersuchungen

nicht belegt

Die Akkreditierung ersetzt nicht das Anerkennungs- oder Zulassungsverfahren der zuständigen Behörde nach § 15 Absatz.4 TrinkwV.

verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
DNA	desoxyribonucleic acid (Desoxyribonukleinsäure)
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
PCR	polymerase chain reaction (Polymerase Kettenreaktion)
QB-KL-XXX	molekularbiologisches Hausverfahren mit der PCR der Q-Bioanalytic GmbH
QB-RT-XXX	molekularbiologisches Hausverfahren mit der Real-Time PCR der Q-Bioanalytic GmbH
UBA	Umweltbundesamt
S-XXX	“Standard Operation Procedure der Q-Bioanalytic GmbH” Hausverfahren der Q-Bioanalytic GmbH