

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

Dr. Fooke-Achterrath Laboratorien GmbH
Habichtweg 16, 41468 Neuss

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

**kulturelle mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln und Oberflächen;
mikrobiologische Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung, Probenahme
von Trinkwasser für mikrobiologische Untersuchungen**

Die Akkreditierungsurkunde gilt nur in Verbindung mit dem Bescheid vom 27.03.2013 mit der Akkreditierungsnummer D-PL-18332-02 und ist gültig bis 26.03.2018. Sie besteht aus diesem Deckblatt, der Rückseite des Deckblatts und der folgenden Anlage mit insgesamt 9 Seiten.

Registrierungsnummer der Urkunde: **D-PL-18332-02-00**

Im Auftrag



Andrea Valbuena
Abteilungsleiterin

Berlin, 27.03.2013

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18332-02-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005

Gültigkeitsdauer: 27.03.2013 bis 26.03.2018 Ausstellungsdatum: 27.03.2013

Urkundeninhaber:

Dr. Fooke-Achterrath Laboratorien GmbH
Habichtweg 16, 41468 Neuss

Prüfungen in den Bereichen:

**kulturelle mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln und Oberflächen;
mikrobiologische Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung, Probenahme
von Trinkwasser für mikrobiologische Untersuchungen**

verwendete Abkürzungen: siehe letzte Seite

*Dem Laboratorium ist, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der der
DAkkS bedarf, die Anwendung der hier aufgeführten genormten Prüfverfahren mit
unterschiedlichen Ausgabeständen der Normen gestattet.*

1 Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln

1.1 Lebensmittel allgemein

ASU L 00.00-20 2008-12	Horizontales Verfahren für den Nachweis von Salmonella spp. in Lebensmitteln (nach DIN EN ISO 6579)
ASU L 00.00-21 1990-06	Bestätigung von Escherichia coli durch zusätzliche Identifizierungsreaktionen (Abweichung: <i>API 20E bio Merieux</i>)
ASU L 00.00-22 2006-09	Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes; Teil 2: Zählverfahren (nach DIN EN ISO 11290 Teil 2)
ASU L 00.00-32 2006-09	Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes - Teil 1: Nachweisverfahren (nach DIN EN ISO 11290 Teil 1)
ASU L 00.00-33 2006-09	Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus- Koloniezählverfahren bei 30°C
ASU L 00.00-54 2000-07	Vorbereitung der Proben für mikrobiologische Untersuchungen - Verfahren für Lebensmittel (allgemein) nach DIN EN ISO 6887-1
ASU L 00.00-55 2004-12	Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar (nach DIN EN ISO 6888 Teil 1)
ASU L 00.00-57 2006-12	Horizontales Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens in Lebensmitteln, Koloniezählverfahren (nach DIN EN ISO 7937)
ASU L 00.00-88 2004-07	Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen, Koloniezählverfahren bei 30 °C (nach DIN EN ISO 4833)
ASU L 00.00-89 2004-12	Vorbereitung der Proben für mikrobiologische Untersuchungen; Spezifische Regeln für andere Erzeugnisse als Milch, Fleisch und Fisch und deren Erzeugnisse (nach DIN EN ISO 6887-4)
ASU L 00.00-100 2006-12	Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln- Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen

ASU L 00.00-107 2007-04	Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter - Teil 1: Nachweisverfahren (nach DIN EN ISO 10272-1)
ASU L 00.00-123 2008-12	Allgemeine Anforderungen und Leitlinien für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln (nach DIN EN ISO 7218)
ASU L 00.00-132/1 2010-09	Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli in Lebensmitteln – Teil 1: Koloniezählverfahren mit Membranen und 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid
ASU L 00.00-132/2 2010-09	Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli in Lebensmitteln – Teil 2: Koloniezählverfahren mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid (nach DIN ISO 16649-2)
ASU L 00.00-133/1 2010-09	Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln – Teil 1: MPN-Technik
ASU L 00.00-133/2 2010-09	Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln – Teil 2: Koloniezähltechnik (nach DIN ISO 21528-2)

1.2 Milch und Milcherzeugnisse

ASU L 01.00-1 2011-06	Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen – Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
ASU L 01.00-5 2006-12	Bestimmung der Keimzahl in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren (nach L 00.00-88)
ASU L 01.00-13 2004-12	Nachweis von Salmonellen in Milch (nach ASU L 00.00-20)
ASU L 01.00-37 1991-12	Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren
ASU L 01.00-53 1992-12	Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Milch und Milchprodukten; Verfahren mit selektiver Anreicherung

ASU L 01.00-54
1992-12 Bestimmung der E. coli in Milch und Milchprodukten;
Fluoreszensoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung
coliformer Keime (nach DIN 10183 Teil 3)

ASU L 01.00-72
2011-07 Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Milch und Milch-
produkten - Teil 1: Koloniezählverfahren bei 37 °C
(nach DIN 10198 Teil 1)

1.3 Eier und Eiprodukte

ASU L 05.00-4
1997-01 Allgemeine Hinweise für die mikrobiologische Untersuchung
von Eiern und Eiprodukten

ASU L 05.00-5
1990-06 Bestimmung von Enterobacteriaceae in Eiern, Eiprodukten,
Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen;
Gussverfahren (Referenzverfahren)

ASU L 05.00-6
1990-06 Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30°C in Eiern und
Eiprodukten; (Spatel- und Plattengußverfahren)
(Referenzverfahren)

ASU L 05.00-7
1990-06 Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Eiern und
Eiprodukten; Tropfplattenverfahren

ASU L 05.00-8
1997-01 Bestimmung Koagulase-positiver Staphylokokken in Eiern und
Eiprodukten - Verfahren mit selektiver Anreicherung

ASU L 05.00-9
2004-12 Nachweis von Salmonellen in Eiern und Eiprodukten
(nach L 00.00-20)

1.4 Fleisch, Fleischerzeugnisse und Wurstwaren

ASU L 06.00-11
1990-06 Nachweis von Salmonellen in Fleisch

ASU L 06.00-16
2004-12 Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeug-
nissen; Vorbereitung der Proben (nach DIN EN ISO 6887-2)

ASU L 06.00-18
1984-05 Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Fleisch und
Fleischerzeugnissen; Spatel- und Plattengußverfahren
(Referenzverfahren)

ASU L 06.00-19 1984-05	Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Tropfplattenverfahren (nach DIN 10161 Teil 2)
ASU L 06.00-24 1987-11	Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch; Spatelverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-25 1987-11	Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch; Tropfplattenverfahren (nach DIN 10164 Teil 2)
ASU L 06.00-31 1992-06	Bestimmung von Laktobazillen in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren; Referenzverfahren (nach DIN 10168)
ASU L 06.00-32 1992-06	Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren; Referenzverfahren (nach DIN 10106)
ASU L 06.00-35 1992-12	Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren; Referenzverfahren (nach DIN 10109)
ASU L 06.00-36 1996-02	Bestimmung von E. coli in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Fluoreszenzoptisches Koloniezählverfahren; Spatelverfahren; Referenzverfahren (nach DIN 10110)
ASU L 06.00-39 1994-05	Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Plattengussverfahren; Referenzverfahren (nach DIN 10103)
ASU L 06.00-40 1997-01	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Fleisch; Destruktives Verfahren (Abtrageverfahren) (nach DIN 10112)
ASU L 06.00-43 2011-06	Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (nach DIN ISO 13720)

1.5 Fisch, Fischerzeugnisse, Krusten-, Schalen-, Weich- und Muscheltiere

ASU L 10.00-10 2004-12	Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen
---------------------------	---

ASU L 11.00-8 Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fischerzeugnissen

DIN ISO TS 16649-3 Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 3: MPN-Verfahren unter Verwendung von 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid
2009-12

1.6 Speiseeis

ASU L 42.00-1 Vorbereitung der Proben für mikrobiologische Untersuchungen; Verfahren für Speiseeis (nach DIN EN ISO 6887-5)
2011-06

ASU L 42.00-2 Bestimmung der Keimzahl in Speiseeis; Gußverfahren
1987-03

ASU L 42.00-3 Bestimmung der Keimzahl in Speiseeis; Ausstrichverfahren
1987-03

ASU L 42.00-4 Nachweis von Salmonellen in Speiseeis und Speiseeishalberzeugnissen
1990-06

ASU L 42.00-11 Bestimmung von Escherichia coli in Speiseeis - Membran-Agar-Verfahren
1997-09

ASU L 42.00-15 Bestimmung der E. coli in Speiseeis; Fluoreszensoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung coliformer Keime
1992-12

ASU L 42.00-18 Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Speiseeis; Koloniezählverfahren bei 37 °C (nach DIN 10198 Teil 1)
2011-01

2 Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen von kosmetischen Mitteln

Leitfaden für Mikrobiologisches Qualitätsmanagement (MQM) kosmetischer Mittel des Industrieverband Körperpflege- und Waschmittel e. V. (IKW)
1998-01

7.3.2 Bewertung der Gesamtkeimzahl aerober mesophiler Mikroorganismen

Leitfaden für
Mikrobiologisches
Qualitätsmanagement
(MQM) kosmetischer Mittel
des Industrieverband
Körperpflege- und
Waschmittel e. V. (IKW)
1998-01

7.3.3 Nachweis spezifischer Organismen
a. Spezifische Mikroorganismen (*Pseudomonas
aeruginosa*, *Staphylococcus aureus*, *Candida albicans*, *Escherichia
coli*)

3 Mikrobiologisch Untersuchungen von Oberflächen

DIN 10113-1
1997-07 Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und
Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich –
Teil 1: Quantitatives Tupfverfahren

DIN 10113-2
1997-07 Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und
Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich –
Teil 2: Semiquantitatives Tupfverfahren

DIN 10113-3
1997-07 Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und
Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich –
Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten
Entnahmevorrichtungen (Abklatschverfahren)

mitgelte Unterlagen:

ASU L 00.00-20
2008-12 Horizontales Verfahren für den Nachweis von *Salmonella* spp. in
Lebensmitteln (nach DIN EN ISO 6579)

ASU L 00.00-21
1990-06 Bestätigung von *Escherichia coli* durch zusätzliche
Identifizierungsreaktionen

ASU L 00.00-22
2006-09 Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von
Listeria monocytogenes; Teil 2: Zählverfahren
(nach DIN EN ISO 11290 Teil 2)

ASU L 00.00-32
2006-09 Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung
von *Listeria monocytogenes* - Teil 1: Nachweisverfahren
(nach DIN EN ISO 11290 Teil 1)

4 Prüfverfahren nach der Trinkwasserverordnung - TrinkwV 2001 -¹

Probenahme

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) : 2001-07
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K15) : 2000-11

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) : 2001-07
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K15) : 2000-11
3	Pseudomonas aeruginosa	DIN EN ISO 16266 (K11) : 2008-05

ANLAGE 1: 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)	TrinkwV 2001 (2011) Anl. 5 I e)
5	Coliforme Bakterien	DIN EN ISO 9308-1 (K12) : 2001-07
6	Eisen	nicht belegt
7	Färbung (spektraler Absorptionskoeffizient Hg 436 nm)	nicht belegt
8	Geruch	nicht belegt
9	Geschmack	nicht belegt

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
10	Koloniezahl bei 22 °C	DIN EN ISO 6222 (K5) : 1999-07 TrinkwV 2001 (2011) Anl. 5 I d) bb)
11	Koloniezahl bei 36 °C	DIN EN ISO 6222 (K5) : 1999-07 TrinkwV 2001 (2011) Anl. 5 I d) bb)
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
21	Tritium	nicht belegt
22	Gesamtrichtdosis	nicht belegt

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

Parameter	Verfahren
Legionella spec.	ISO 11731, DIN EN ISO 11731-2 (K22)

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 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
DIN	Deutsches Institut für Normung
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
ISO/DIS	Normenentwurf
TrinkwV	Trinwasserverordnung