

Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-17364-01-01 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 01.07.2024

Ausstellungsdatum: 01.07.2024

Diese Urkundenanlage ist Bestandteil der Akkreditierungsurkunde D-PL-17364-01-00

Inhaber der Teil-Akkreditierungsurkunde:

BML Laboratorien & Labortechnik GmbH
Virchowstraße 10c, 78224 Singen

mit dem Standort

BML Laboratorien & Labortechnik GmbH
Virchowstraße 10c, 78224 Singen

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:

physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische, molekularbiologische und immunologische Untersuchungen von Lebensmitteln;
mikrobiologische Untersuchungen von Futtermitteln sowie Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

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)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-17364-01-01

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. Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.

Innerhalb der mit *** gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Prüflaboratorium, 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.

Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich.

1 Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln

1.1 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln *

ASU L 00.00-20 2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (Übernahme der Norm DIN EN ISO 6579-1, August 2020) (Modifikation: <i>hier auch Futtermittel, Bestätigung mittels MALDI-TOF und Serotypisierung</i>)
ASU L 00.00-22 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 2: Zählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-2, September 2017)
ASU L 00.00-32/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-1, September 2017)
ASU L 00.00-33 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus – Koloniezählverfahren bei 30 °C (Übernahme der Norm DIN EN ISO 7932, Ausgabe November 2020)
ASU L 00.00-55 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6888 Teil 1, Juni 2019)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-17364-01-01

ASU L 00.00-57 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7937, Ausgabe November 2004)
ASU L 00.00-88/1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-1, Ausgabe Dezember 2013)
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 (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-2, Ausgabe Mai 2014)
ASU L 00.00-91 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von Shigella spp. in Lebensmitteln (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21567, Ausgabe Februar 2005)
ASU L 00.00-133/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 1: Nachweis von Enterobacteriaceae (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21528-1, September 2017) (Erweiterung: <i>hier auch Futtermittel</i>)
ASU L 00.00-133/2 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21528 Teil 2, Mai 2019)
ASU L 00.00.166 2019-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Cronobacter spp. (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 22964, August 2017)
ASU L 01.00-3 1987-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukte, 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 (Erweiterung: <i>auch für andere Lebensmittel</i>)
ASU L 01.00-54 1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Escherichia coli in Milch und Milchprodukten; Fluoreszenzoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung coliformer Keime

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-17364-01-01

ASU L 01.00-72 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung präsumtiver <i>Bacillus cereus</i> in Milch und Milchprodukten - Teil 1: Koloniezählverfahren bei 37 °C (Übernahme der gleichnamigen deutschen Norm DIN 10198, Ausgabe Juli 2010)
MA 702-30 V1 2019-02	Nachweis und Bestimmung von Caseolyten in Milchpulver

1.2 Differenzierung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels MALDI-TOF ***

MA 702-33-1 V02 2023-08	Differenzierung von Mikroorganismen mit Hilfe des MALDI Biotyper von Bruker Daltonic Differenzierung von Bakterien und Hefen, MBT Compass 4.1, Flex Version 3.4, Datenbank BDAL Vers. 11
MA 702-33-2 V02 2023-08	Differenzierung von Mikroorganismen mit Hilfe des MALDI Biotyper von Bruker Daltonic Differenzierung von Schimmel, MBT Compass 4.1, Flex Version 3.4, Datenbank BDAL Vers. 11 Filamentous Fungi
MA 702-33-3 V02 2023-08	Differenzierung von Mikroorganismen mit Hilfe des MALDI Biotyper von Bruker Daltonic Differenzierung von Listerien, MBT Compass 4.1, Flex Version 3.4, Datenbank BDAL Vers. 11 Listeria

1.3 Molekularbiologische Untersuchungen von Bakterien, Pflanzen-DNA und genetisch veränderten Organismen mittels Real-Time-PCR in Lebensmitteln*

Hygiena Foodproof celery detection kit R302 60 2019-02	PCR-Kit für den qualitativen Nachweis von Sellerie-DNA unter Verwendung von real-time PCR
Hygiena Foodproof GMO Screening Lyokit 1 R 602 17 2017-08	PCR-Kit für den qualitativen Nachweis von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) durch Screening auf P-35S, T-NOS und P-FMV unter Verwendung von real-time PCR. (Einschränkung: <i>hier nur für Lebensmittel</i>)
Hygiena Foodproof Salmonella Lyokit R 602 27 2017-06	PCR-Kit für den qualitativen Nachweis von Salmonellen unter Verwendung von real-time PCR. (Einschränkung: <i>hier nur für Lebensmittel</i>)
Hygiena Foodproof Listeria plus Listeria monocytogenes Lyokit R 602 51 2018-12	PCR-Kit für den qualitativen Nachweis von Listeria spp. und Listeria monocytogenes unter Verwendung von real-time PCR. (Einschränkung: <i>hier nur für Lebensmittel</i>)
Hygiena Foodproof Staphylococcus Detection Lyokit R 602 30 2021-09	PCR-Kit für den qualitativen Nachweis von Staphylococcus unter Verwendung von real-time PCR. (Einschränkung: <i>hier nur für Lebensmittel</i>)

1.4 Immunologische Untersuchungen zum Nachweis von Bakterien, Mykotoxinen und Allergenen in Lebensmitteln mittels ELISA*

r-biopharm Ridascreen® SET total R4105 2017-08	Bestimmung von Staphylokokken-Enterotoxinen in Lebensmitteln mittels ELISA
r-biopharm Ridascreen® Aflatoxin tota R4701I 2016-09	Bestimmung von Aflatoxin total in Getreide, Saaten und Trockenfrüchten mittels ELISA

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-17364-01-01

r-biopharm
Ridascreen® Ochratoxin A
30/15
R1312
2019-01

Bestimmung von Ochratoxin A in Getreide, Saaten und
Trockenfrüchten mittels ELISA

r-biopharm
Ridascreen Gliadin ELISA
R7001
2015-10

Bestimmung von Gluten in Lebensmitteln mittels ELISA

1.5 Photometrische Untersuchung des Lactose- und Galactosegehaltes von Lebensmitteln ***

r-biopharm
Lactose/D-Galactose
10176303035
2017-08

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Lactose- und
Galactosegehaltes von Lebensmitteln - Enzymatisches Verfahren.

1.6 Bestimmung von Elementen in Lebensmitteln ***

DIN EN 13805
2014-12

Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren – Druckaufschluss

DIN EN 15763
2010-04

Bestimmung von Elementspuren – Bestimmung von Arsen,
Cadmium, Quecksilber und Blei in Lebensmitteln mit induktiv
gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS)
nach Druckaufschluss

**2 Mikrobiologische Untersuchung von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im
Lebensmittelbereich *****

DIN 10113-1
2023-02

Horizontales Verfahren zur Bestimmung des
Oberflächenkeimgehaltes und Nachweis von bestimmten
Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen
entlang der Lebensmittelkette -
Teil 1: Tupfverfahren
(Einschränkung: *keine Probenahme*)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-17364-01-01

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 Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren) (Einschränkung: <i>keine Probenahme</i>)
DIN 10113-3 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich – Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren) (Einschränkung: <i>keine Probenahme</i>)

Verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB
LFGB	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
DIN	Deutsches Institut für Normung e.V.
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
MA	Hausverfahren der BML Laboratorien & Labortechnik GmbH