

# Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

## Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-13183-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005

Gültigkeitsdauer: 20.12.2010 bis 19.11.2013

Urkundeninhaber:

**LADR GmbH Medizinisches Versorgungszentrum Bremen  
Friedrich-Karl-Straße 22, 28205 Bremen**

### **Prüfungen im Bereich:**

Biologie

### **Prüfgebiet:**

Lebensmittel- und Bedarfsgegenständemikrobiologie

### **Prüfart:**

Spezifische Kultivierungsverfahren

### **Einzelne Prüfverfahren der**

Unspezifischen Kultivierungsverfahren  
Nicht-kulturellen Verfahren (PCR)

### **Weitere einzelne Prüfverfahren**

Innerhalb der angegebenen Prüfarten ist dem Laboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS GmbH bedarf, die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet. Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.

## Prüfungen im Bereich Biologie

### Prüfgebiet: Lebensmittel- und Bedarfsgegenständemikrobiologie

#### Weitere einzelne Prüfverfahren

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt-Titel der Norm (Angabe zur Probenvor- behandlung/Prüftechnik)	Prüfgegenstand
LZB-LM-SA016_1.1	Produkttestung PCR-Clean	Einmalmaterialien
LZB-LM-SA017_1.1	Produkttestung Biopur	Einmalmaterialien
Ph. Eur 5.0/2.06.01.00	Prüfung auf Sterilität	Einmalmaterialien
Ph. Eur 5.6/2.06.12.00	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Zählung der gesamten vermehrungsfähigen Keime („Bioburden“)	Einmalmaterialien
Ph.Eur. 5.0/2.06.14.00	Prüfung auf Bakterien Endotoxine	Einmalmaterialien
LZB-B-SA046_1.0	Unspezifische und spezifische Kulturverfahren in aerober, mikroaerophiler und anaerober Atmosphäre, in Flüssigmedien	Sporenpäckchen

#### Einzelne Prüfverfahren der unspezifischen Kultivierungsverfahren

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt-Titel der Norm (Angabe zur Probenvor- behandlung/Prüftechnik)	Prüfgegenstand
L.06.00.18/19	Bestimmung der Gesamt- Keimzahl	Fleisch, Fleischerzeugnissen Mayonaise, kalte Fertigsaucen, Feinkostsalate
L20.00-7	Keimzahlbestimmung: Hefen und Schimmelpilze	Lebensmittel (Mayonaise, kalte Fertigsaucen, Feinkostsalate)

**Prüfart: Spezifische Kultivierungsverfahren**

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt-Titel der Norm (Angabe zur Probenvor- behandlung/Prüftechnik)	Prüfgegenstand
L.00.00.25/33 DIN 10198	Keimzahlbestimmung: Bacillus cereus	Lebensmittel (Fleisch, Fleischerzeugnissen Mayonaise, kalte Fertigsaucen, Feinkostsalate)
L20.01-10	Keimzahlbestimmung : Milchsäurebakterien	Lebensmittel (Mayonaise, kalte Fertigsaucen, Feinkostsalate)
DIN 6888-1 L00.00-55	Keimzahlbestimmung: Stapylococcus aureus	Lebensmittel
L00.00-20/20a	Nachweis. Salmonella spp.	Lebensmittel
L06.00-39	Keimzahlbestimmung sulfitred. Clostridien	Lebensmittel
L06.00-31	Keimzahlbestimmung Laktobazillen	Fleisch und Fleischerzeugnisse
L06.00-36	Keimzahlbestimmung E. Coli	Fleisch und Fleischerzeugnisse
L05.00-5	Keimzahlbestimmung Enterobacteriaceae	u.a. Mayonaisen, emulgierte Soßen
L06.00-25	Keimzahlbestimmung Enterobacteriaceae	Fleisch
LZB-LM-SA025	Keimzahlbestimmung von Coliformen	Fleisch und Fleischerzeugnisse u.a. Mayonaisen, emulgierte Soßen
LZB-LM-SA010	Keimzahlbestimmung anaerobe, mesophile Gesamtkeimzahl	Fleisch- und Fleischprodukte
LZB-LM-SA022	Keimzahlbestimmung anaerobe Sporenbildner	Fleisch- und Fleischprodukte
L00.06-32 DIN 10106	Keimzahlbestimmung Enterococcus faecalis, Enterococcus faecium	Fleisch- und Fleischprodukte
L00.06-43 DIN 13720	Keimzahlbestimmung Pseudomonas spp.	Fleisch- und Fleischprodukte

**Einzelne Prüfverfahren der Nicht-kulturellen Verfahren (PCR)**

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt-Titel der Norm (Angabe zur Probenvor- behandlung/Prüftechnik)	Prüfgegenstand
L.00.00-98	Salmonella spp-PCR	Fleisch, Fleischprodukte, Nassfutter, Trockenfutter
L00.00-95 (V)	L. monocytogenes- PCR	Fisch, Fischprodukte
LZB-LM-SA012	Clostridium perfringens-PCR	Fleisch- und Fleischprodukte