

Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Akkreditierungsurkunde nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

D-PL-13107-01-02

Gültig ab: 08.12.2025

Ausstellungsdatum: 06.02.2026

Diese Urkundenanlage ist Bestandteil der Akkreditierungsurkunde D-PL-13107-01-00.

Inhaber der Akkreditierungsurkunde:

**LADR GmbH Medizinisches Versorgungszentrum Dr. Kramer und Kollegen
Lauenburger Straße 67, 21502 Geesthacht**

mit dem Standort

**LADR GmbH Medizinisches Versorgungszentrum Dr. Kramer und Kollegen
Lauenburger Straße 67, 21502 Geesthacht**

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.

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 Akkreditierungsurkunde D-PL-13107-01-02

Prüfungen in den Bereichen:

**mikrobiologische, molekularbiologische und immunologische Untersuchungen von Lebensmitteln, molekularbiologische Untersuchungen von Futtermitteln;
Probenahme und mikrobiologische Untersuchungen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich;
mikrobiologische und molekularbiologische Untersuchungen von Umfeldproben, sonstige biologische Materialien, Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich und Futtermittelbereich**

Flexibler Akkreditierungsbereich:

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

Flex A] die Anwendung der hier aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet.

[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.

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-13107-01-02

1 Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln

1.1 Mikrobiologische Untersuchungen

1.1.1 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen [Flex B]

ISO 4832 2006-02	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren
ISO 21527-1 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95
ISO 21527-2 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95
DIN EN ISO 21872-1 2017-10	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Bestimmung von <i>Vibrio</i> spp. - Teil 1: Nachweis von potentiell enteropathogenen <i>Vibrio parahaemolyticus</i> , <i>Vibrio cholerae</i> und <i>Vibrio vulnificus</i>
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 <i>Salmonella</i> spp. (Übernahme der Norm DIN EN ISO 6579-1, August 2020)
ASU L 00.00-22 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> 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 <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> 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 präsumtiven <i>Bacillus cereus</i> ; Koloniezählverfahren bei 30°C (Übernahme der Norm DIN EN ISO 7932, November 2020)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-13107-01-02

ASU L 00.00-56 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken in Lebensmitteln; Teil 2: Verfahren mit Kaninchenplasma/Fibrinogen-Agar (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6888-2, Ausgabe Dezember 2003)
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 2023-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählverfahren bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren (Übernahme der Norm DIN EN ISO 4833-1, Mai 2022)
ASU L 00.00-88/2 2023-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren (Übernahme der Norm DIN EN ISO 4833-2, Mai 2022)
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 00.00-100 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken in Lebensmitteln; Nachweis (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6888-3, Ausgabe Juli 2005)
ASU L 00.00-107/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp.; Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 10272-1, Ausgabe September 2017)
ASU L 00.00-107/2 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp.; Teil 2: Koloniezählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 10272-2, Ausgabe September 2017)
ASU L 00.00-108 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Bestimmung niedriger Zahlen von präsumtiven Bacillus cereus in Lebensmitteln; Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21871, Ausgabe April 2006)
ASU L 00.00-132/2	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-13107-01-02

2010-09	Zählung von β -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> in Lebensmitteln; Teil 2: Koloniezählverfahren mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 16649-2, Ausgabe Dezember 2009)
ASU L 00.00-132/3 2019-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von β -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> ; Teil 3: Nachweis unter Verwendung von 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 16649-3, Ausgabe Januar 2018)
ASU L 00.00-133/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Enterobacteriaceae</i> ; Teil 1: Nachweis (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21528-1, Ausgabe September 2017)
ASU L 00.00-133/2 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Enterobacteriaceae</i> in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezähltechnik (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21528-2, Ausgabe Mai 2019)
ASU L 00.00-166 2019-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis von <i>Cronobacter</i> spp. (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 22964, Ausgabe August 2017)
ASU L 00.00-189/1 2023-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Clostridium</i> spp. - Teil 1: Zählung von sulfitreduzierenden <i>Clostridium</i> spp. durch Koloniezählverfahren (Übernahme der Norm DIN EN ISO 15213-1, Mai 2023)
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)
ASU L 06.00-24 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von <i>Enterobacteriaceae</i> in Fleisch - Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10164-1, Ausgabe Juni 2019)
ASU L 06.00-32 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von <i>Enterococcus faecalis</i> und <i>Enterococcus faecium</i> in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10106, Ausgabe April 2017)
ASU L 06.00-35 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10109, Ausgabe Mai 2016)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-13107-01-02

ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN ISO 13720, Ausgabe Dezember 2010)
VDLUFA Band VI M 7.3.2 1985	Bestimmung von Eiweißzersettern (Proteolyten); Verfahren mit Calcium-Caseinat-Agar (Caseolyten) (Einschränkung: <i>nur für Milch und Milchprodukte</i>)
VDLUFA Band VI M 7.8.2 1993	Bestimmung von Enterokokken; Koloniezählverfahren mit Kanamycin-Äsculin-Azid-Agar (Einschränkung: <i>nur für Lebensmittel</i>)
VDLUFA Band VI M 7.13 1996-04	Bestimmung thermodurer (thermoresistenter) Mikroorganismen (Einschränkung: <i>nur für Milch und Milchprodukte</i>)
VDLUFA Band VI M 7.15.2 1993	Bestimmung der Koloniezahl bei 21°C (Schnellmethode zur Bestimmung psychrotropher Keime) (Einschränkung: <i>nur für Milch und Milchprodukte</i>)
IFU Method No. MM2 1996-04	Gesamtzahl potenziell verderbniserregender Mikroorganismen in Früchten und verwandten Produkten Total Count of Potential Spoiling Microorganisms of Fruits and Related Products
IFU Method No. MM3 1996-04	Verfahren zur Hefezählung Yeasts Count Procedure (Einschränkung: <i>nur für Lebensmittel</i>)
IFU Method No. MM4 1996-04	Verfahren zur Zählung von Schimmelpilzen; HITZEBESTÄNDIGE SCHIMMELPOREN-DETEKTIERUNG, Patulin-produzierende Schimmelpilzspezies Moulds Count Procedure; HEAT-RESISTANT MOULDS SPORE DETECTION, Patulin-Producing Moulds Species (Einschränkung: <i>nur für Lebensmittel</i>)
IFU Method No. MM5 1996-04	Verfahren zur Zählung von Milchsäurebakterien Lactic Acid Bacteria Count Procedure (Einschränkung: <i>nur für Lebensmittel</i>)
IFU Method No. MM6 Rev. 2018	Mesophile & Thermodure-Thermophile Bakterien Sporenanzahl Mesophilic & Thermoduric-Thermophilic Bacteria Spores Count (Einschränkung: <i>nur für Lebensmittel</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-13107-01-02

<p>IFU Method No. MM7 1998-10</p>	<p>Sterilitätsprüfung von aseptisch abgefüllten Produkten, kommerziellen sterilen Produkten, konservierten Produkten Sterility Testing of Aseptic Filled Products, Commercial Sterile Products, Preserved Products (Einschränkung: <i>nur für Lebensmittel</i>)</p>
<p>IFU Method No. MM12 2019</p>	<p>Methode zum Nachweis und zur Zählung von sporenbildenden thermoazidophilen Verderbnisbakterien (<i>Alicyclobacillus</i> spp.) Method on the Detection and Enumeration of Spore-forming Thermo-Acidophilic Spoilage bacteria (<i>Alicyclobacillus</i> spp.) (Einschränkung: <i>nur für Lebensmittel</i>)</p>
<p>bioMérieux TEMPO® STA Ref. 80 002 2019-02</p>	<p>TEMPO®-System zur Keimzahlbestimmung von koagulasepositiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i>) aus Lebensmitteln in 24–27 Stunden</p>
<p>bioMérieux TEMPO® AC (Aerobic Count) Ref. 411113 2019-07</p>	<p>TEMPO®-System zur Keimzahlbestimmung der lebensfähigen aeroben mesophilen Flora in Lebensmitteln und Umweltproben (Einschränkung: <i>nur für Lebensmittel</i>)</p>
<p>bioMérieux TEMPO® EC (<i>E. coli</i>) Ref. 80 004 2018-02</p>	<p>TEMPO®-System zur Keimzahlbestimmung von <i>Escherichia coli</i> aus Lebensmitteln und Umweltproben in 22–27 Stunden. (Einschränkung: <i>nur für Lebensmittel</i>)</p>
<p>bioMérieux TEMPO® EB (<i>Enterobacteriaceae</i>) Ref. 80 003 2019-06</p>	<p>TEMPO® System zur Keimzahlbestimmung von Enterobakterien in Lebensmitteln und Umweltproben in 22 – 27 Stunden (Einschränkung: <i>nur für Lebensmittel</i>)</p>

1.1.2 Identifizierung von Bakterien in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Differenzierung [Flex B]

<p>ASU L 00.00-20 2021-07</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen; Teil 1: Nachweis von <i>Salmonella</i> spp. (Übernahme der Norm DIN EN ISO 6579-1, August 2020)</p>
<p>IFU Method No. MM12 2019</p>	<p>Method on the Detection and Enumeration of Spore-forming Thermo-Acidophilic Spoilage bacteria (<i>Alicyclobacillus</i> spp.); Annex C – Confirmation test for guajacol production – Peroxidase method (Einschränkung: <i>nur für Lebensmittel</i>)</p>

1.1.3 Identifizierung von Mikroorganismen mittels MALDI-TOF MS in Lebensmitteln und Futtermitteln [Flex B]

Bruker MALDI Biotyper MBT Compass User Manual 1843241 2019-04 Identifizierung von Bakterien und Hefen mittels Direkttransfermethode (Datenbank BDAL Version 12, 2022-12) (Einschränkung: *nur für Lebensmittel und Futtermittel*)

Bruker MALDI Biotyper MBT Compass User Manual 1843241 2019-04 Identifizierung von Bakterien und Hefen mittels erweiterter Direkttransfermethode (Datenbank BDAL Version 12, 2022-12) (Einschränkung: *nur für Lebensmittel und Futtermittel*)

1.2 Molekularbiologische Untersuchungen

1.2.1 Bestimmung von Bakterien und Viren in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels multiplex real-time PCR [Flex B]

DIN CEN ISO/TS 17919 2014-03 Polymerase-Kettenreaktion (PCR) zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln - Nachweis von Botulinum Neurotoxin Typ A, B, E und F produzierenden Clostridien, Anhang C – mit Real-time PCR

DIN CEN ISO/TS 18867 2016-01 Polymerase-Kettenreaktion (PCR) zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln - Nachweis von pathogenen Yersinia enterocolitica und Yersinia pseudotuberculosis Anhang B und C mit real-time PCR (Einschränkung: *nur für Lebensmittel*)

ASU L 00.00-52 2014-02 Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Polymerase-Kettenreaktion (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10135, Ausgabe Mai 2013) (Einschränkung: *nur real time PCR*)

ASU L 00.00-150(V) 2014-08 Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von Shiga-Toxin bildenden *Escherichia coli* (STEC) und Bestimmung der Serogruppen O157, O111, O26, O103 und O145 in Lebensmitteln mittels Real-time-PCR (Übernahme der gleichnamigen Technischen Spezifikation DIN CEN ISO/TS 13136, Ausgabe April 2013)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-13107-01-02

<p>ASU L 12.03-1 2021-07</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Hepatitis-A-Virus und Norovirus in Muscheltieren, Blattgemüse, Sprossgemüse, Beerenobst und abgefülltem Trinkwasser mittels Real-time-RT-PCR (Übernahme der Norm DIN EN ISO 15216-2, Dezember 2019 (Einschränkung: <i>hier nur Lebensmittel</i>)</p>
<p>ASU L 25.00-6 2017-10</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli (STEC) in frischen pflanzlichen Lebensmitteln - real-time PCR-Verfahren</p>
<p>bioMérieux norogI-GII@ceeramTools 21670 C 2017-12</p>	<p>Nachweis von Noroviren der Genogruppe I (NoVG1) und II (NoVGII) durch Real-Time RT-PCR in allen Arten von Umweltproben und Nahrungsmittelproben (Einschränkung: <i>nur für Lebensmittel</i>)</p>
<p>bioMérieux hepatitisE@ceeramTools 21668 B 2016-10</p>	<p>Nachweis des Hepatitis E-Virus durch Real-Time RT-PCR in allen Arten von Umweltproben und Nahrungsmittelproben (Einschränkung: <i>nur für Lebensmittel</i>)</p>
<p>bioMérieux hepatitisA@ceeramTools 21667 B 2016-10</p>	<p>Nachweis von Hepatitis A Viren (Genotypen Ia, Ib, IIa, IIb, III) durch Real-Time RT-PCR in allen Arten von Umweltproben und Nahrungsmittelproben (Einschränkung: <i>nur für Lebensmittel</i>)</p>
<p>BIOTECON Diagnostics foodproof® Enterobacteriaceae plus Cronobacter Detection Kit R 310 15.1 2017-09</p>	<p>PCR kit for the qualitative detection of <i>Enterobacteriaceae</i> DNA including the simultaneous identification of <i>Cronobacter</i> spp. using the LightCycler® 2.0 or 480 System (Einschränkung: <i>nur für Lebensmittel</i>)</p>
<p>CONGEN SureFast® MRSA 4plex Art. Nr. F7117 2016-12</p>	<p>Real-time PCR zum direkten qualitativen Nachweis und zur Differenzierung von DNA-Sequenzen der Methicillin-resistenten <i>Staphylococcus aureus</i> (MRSA)</p>
<p>CONGEN SureFast® EMETIC Bacillus cereus PLUS Art. Nr. F5127 2019-07</p>	<p>Real-time PCR zum direkten qualitativen Nachweis von DNA-Sequenzen der Cereulid Synthetase des emetischen <i>Bacillus cereus</i></p>
<p>CONGEN</p>	<p>Real-time PCR zum direkten qualitativen Nachweis von DNA des alpha-Toxins von <i>Clostridium perfringens</i></p>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-13107-01-02

SureFast® Clostridium
perfringens PLUS
Art. Nr. F5123
2019-07

CONGEN
SureFast® Listeria Screening
PLUS
Art. Nr. F5117
2019-07

Real-time PCR zum direkten qualitativen Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz von Listeria spp.
(Modifikation: Einwaage bis 250g)

ThermoFisher
MicroSEQ™ Listeria
monocytogenes Detection
Kit
Art. Nr. 4403874
2017-01

Real-time PCR zum qualitativen Nachweis von DNA von Listeria monocytogenes
(Modifikation: Einwaage bis 250g)
(Einschränkung: *nur für Lebensmittel*)

Applied Biosystems
thermo scientific TaqMan®
STEC Screening Assay, ISO
Art. Nr. 4485075
2019-03

Screening Assay zum qualitativen Nachweis von DNA von STEC O157
(Einschränkung: *nur für Lebensmittel*)

1.2.2 Nachweise von Tierarten, Allergenen und gentechnisch veränderten Organismen mittels multiplex real-time PCR in Lebensmitteln [Flex B]

Hygenia
foodproof® GMO Screening
Kit, 4 Target (35S, NOS, bar,
FMV)
230045
2024-01

PCR-Kit für den qualitativen Nachweis von gentechnisch veränderten Pflanzen mit Hilfe von Echtzeit-PCR-Geräten

CONGEN
SureFood® ALLERGEN Soya
Ref S3601
2019-04

Direkter qualitativer und/oder quantitativer Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz von Soja mit real-time PCR
(Einschränkung: *nur qualitativ*)

CONGEN
SureFood® ALLERGEN
Hazelnut
Ref S3602
2019-04

Direkter qualitativer und/oder quantitativer Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz von Haselnuss mit real-time PCR
(Einschränkung: *nur qualitativ*)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-13107-01-02

<p>CONGEN SureFood® ALLERGEN Almond Ref S3604 2020-09</p>	<p>Direkter qualitativer und/oder quantitativer Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz von Mandel mit real-time PCR (Einschränkung: <i>nur qualitativ</i>)</p>
<p>CONGEN SureFood® ALLERGEN Celery Ref S3605 2021-01</p>	<p>Direkter qualitativer und/oder quantitativer Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz von Sellerie mit real-time PCR (Einschränkung: <i>nur qualitativ</i>)</p>
<p>CONGEN SureFood® ALLERGEN Gluten Ref S3606 2019-05</p>	<p>Direkter qualitativer und/oder quantitativer Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz von Gluten mit real-time PCR (Einschränkung: <i>nur qualitativ</i>)</p>
<p>CONGEN SureFood® ALLERGEN Walnut Ref S3607 2020-07</p>	<p>Direkter qualitativer und/oder quantitativer Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz von Walnuss mit real-time PCR (Einschränkung: <i>nur qualitativ</i>)</p>
<p>CONGEN SureFood® ALLERGEN Sesame Ref S3608 2021-01</p>	<p>Direkter qualitativer und/oder quantitativer Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz von Sesam mit real-time PCR (Einschränkung: <i>nur qualitativ</i>)</p>
<p>CONGEN SureFood® ALLERGEN Mustard Ref S3609 2019-02</p>	<p>Direkter qualitativer und/oder quantitativer Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz von Senf mit real-time PCR (Einschränkung: <i>nur qualitativ</i>)</p>
<p>CONGEN SureFood® ALLERGEN Pistachio Ref S3614 2020-0</p>	<p>Direkter qualitativer und/oder quantitativer Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz von Pistazien mit real-time PCR (Einschränkung: <i>nur qualitativ</i>)</p>
<p>CONGEN SureFood® ALLERGEN Cashew Ref S3615 2019-07</p>	<p>Direkter qualitativer und/oder quantitativer Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz von Cashew mit real-time PCR (Einschränkung: <i>nur qualitativ</i>)</p>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-13107-01-02

<p>CONGEN SureFood® ALLERGEN Macadamia Ref S3616 2019-06</p>	<p>Direkter qualitativer und/oder quantitativer Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz von Macadamia mit real-time PCR (Einschränkung: <i>nur qualitativ</i>)</p>
<p>CONGEN SureFood® ALLERGEN Brazil Nut Ref S3617 2021-05</p>	<p>Direkter qualitativer und/oder quantitativer Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz von Paranuss mit real-time PCR (Einschränkung: <i>nur qualitativ</i>)</p>
<p>CONGEN SureFood® ALLERGEN Pecan Ref S3618 2020-04</p>	<p>Direkter qualitativer und/oder quantitativer Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz von Pekannuss mit real-time PCR (Einschränkung: <i>nur qualitativ</i>)</p>
<p>Congen SureFood® ANIMAL ID 4plex Beef/Horse/Pork+IAAC Ref. S6126 2019-02</p>	<p>Nachweis von Rind- (Bos taurus), Pferd- (Equus caballus) und Schwein-DNA (Sus scrofa) mittels real-time PCR</p>
<p>Congen SureFood® ANIMAL ID 4plex Pork/Chicken/Turkey+IAAC Ref. S6123 2019-01</p>	<p>Nachweis von Schwein- (Sus scrofa), Huhn- (Gallus gallus) und Puten-DNA (Meleagris gallopavo) mittels real-time PCR</p>
<p>Congen SureFood® ANIMAL ID 4plex Beef/Shepp/Goat+IAAC Ref. S6121 2023-05</p>	<p>Nachweis von Rind- (Bos taurus), Schaf- (Ovis aries) und Ziegen-DNA (Capra hircus) mittels real-time PCR</p>

1.2.3 Identifizierung von Bakterien, Schimmelpilzen und Hefen mittels PCR in Lebensmitteln und Futtermitteln [Flex B]

<p>ASU G 21.40-1 2010-08</p>	<p>Amplifizierung von Teilsequenzen des bakteriellen 16S-rRNA-Gens zur Gattungs- und Speziesidentifizierung (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel und Futtermittel</i>)</p>
<p>ASU G 25.40-1 2013-01</p>	<p>PCR-Amplifikation und DNA-Sequenzanalyse der 5,8S rRNA-ITS Genregion zur taxonomischen Einordnung von Pilzen</p>

(Einschränkung: *hier für Lebensmittel und Futtermittel*)

1.2.4 Identifizierung von Bakterien, Schimmelpilzen und Hefen mittels Sequenzierung in Lebensmitteln und Futtermitteln [Flex B]

ASU G 21.40-1 2010-08	Amplifizierung von Teilsequenzen des bakteriellen 16S-rRNA-Gens zur Gattungs- und Speziesidentifizierung (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel und Futtermittel</i>)
ASU G 25.40-1 2013-01	PCR-Amplifikation und DNA-Sequenzanalyse der 5,8S rRNA-ITS Genregion zur taxonomischen Einordnung von Pilzen (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel und Futtermittel</i>)

1.3 Immunologische Untersuchungen

1.3.1 Bestimmung von Allergenen und Toxinen mittels Enzymimmunoassay in Lebensmitteln [Flex B]

bioMérieux VIDAS® Staph enterotoxin II (SET2) Ref 30 70S 2020-06	Enzym Linked Flurescent Assay (ELFA) zum Nachweis von Staphylokokken-Enterotoxin in Lebensmitteln
r-biopharm RIDASCREEN® Gliadin R7001 2015-10	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Gliadin und verwandten Prolaminen
r-biopharm RIDASCREEN® SET Total R4105 2020-10	Enzymimmunoassay für den gemeinsamen Nachweis von Staphylokokken Enterotoxinen (A-E) in Lebensmitteln

2 Probenahme und mikrobiologische Untersuchungen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich [Flex A]

ASU B 80.00-1 1998-01	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 1: Quantitatives Tupfverfahren (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10113-1, Ausgabe Juli 1997)
--------------------------	--

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-13107-01-02

ASU B 80.00-2
1998-01 Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich -Teil 2: Semiquantitatives Tupfverfahren (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10113-2, Ausgabe Juli 1997)

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) (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10113-3, Ausgabe Juli 1997)

ASU B 80.00-5
2019-02 Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für Probenahme-techniken von Oberflächen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 18593, Ausgabe Oktober 2018)

3 Untersuchungen von Umfeldproben, sonstigen biologischen Materialien, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittel- und Futtermittelbereich

3.1 Identifizierung von Bakterien, Schimmelpilzen und Hefen mittels PCR in Umfeldproben und sonstigen biologischen Materialien im Lebensmittel- und Futtermittelbereich [Flex B]

ASU G 21.40-1
2010-08 Amplifizierung von Teilsequenzen des bakteriellen 16S-rRNA-Gens zur Gattungs- und Speziesidentifizierung
(Einschränkung: *hier für Umfeldproben und sonstigen biologischen Materialien*)

ASU G 25.40-1
2013-01 PCR-Amplifikation und DNA-Sequenzanalyse der 5,8S rRNA-ITS Genregion zur taxonomischen Einordnung von Pilzen
(Einschränkung: *hier für Umfeldproben und sonstigen biologischen Materialien*)

3.2 Identifizierung von Bakterien, Schimmelpilzen und Hefen mittels Sequenzierung in Umfeldproben und sonstigen biologischen Materialien im Lebensmittel- und Futtermittelbereich [Flex B]

ASU G 21.40-1
2010-08 Amplifizierung von Teilsequenzen des bakteriellen 16S-rRNA-Gens zur Gattungs- und Speziesidentifizierung
(Einschränkung: *hier für Umfeldproben und sonstigen biologischen Materialien*)

ASU G 25.40-1
2013-01 PCR-Amplifikation und DNA-Sequenzanalyse der 5,8S rRNA-ITS Genregion zur taxonomischen Einordnung von Pilzen

(Einschränkung: *hier für Umfeldproben und sonstigen biologischen Materialien*)

3.3 Identifizierung von Mikroorganismen mittels MALDI-TOF MS in Umfeldproben, sonstige biologische Materialien, Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittel- und Futtermittelbereich [Flex B]

Bruker MALDI Biotyper MBT Compass User Manual 1843241 2019-04	Identifizierung von Bakterien und Hefen mittels Direkttransfermethode (Datenbank BDAL Version 12, 2022-12) (Einschränkung: <i>hier nur für Umfeldproben, sonstige biologische Materialien, Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände</i>)
Bruker MALDI Biotyper MBT Compass User Manual 1843241 2019-04	Identifizierung von Bakterien und Hefen mittels erweiterter Direkttransfermethode (Datenbank BDAL Version 12, 2022-12) (Einschränkung: <i>hier nur für Umfeldproben, sonstige biologische Materialien, Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände</i>)

Verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Sammlung Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB
CEN	Comité Européen de Normalisation
DIN	Deutsches Institut für Normung e.V.
EN	Europäische Norm
IFU	Internationale Fruchtsaftunion
IEC	International Electrotechnical Commission – Internationale Elektrotechnische Kommission
ISO	International Organization for Standardization – Internationale Organisation für Normung
LFGB	Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-13107-01-02

SOP (Dok.-Nr.: XXXXXX)	Hausverfahren der LADR GmbH Medizinisches Versorgungszentrum Dr. Kramer und Kollegen
TS	Technical Specification
VDLUFA	Verband deutscher landwirtschaftlicher Untersuchungs- und Forschungsanstalten