

Flex.Akk.-Liste Lebensmittel

Version: 1 Gültig ab: 11.02.2026

Prüfgebiet: Mikrobiologie**1 Matrix: Lebensmittel****Prüfart:****1.1 Immunologische Untersuchung von Fleischsaft [Flex A]**

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschriften, einschl. Ausgabedatum
IDEXX Swine Salmonella Ab Test 99-441xx 2019-01	Nachweis von Salmonellen-Antikörpern mittels Enzym-Immunoassay in Fleischsaft	SA-07476 V 3.0 - Vet.FS - Salmonellen Antikörpernachweis GA-03690 V 2.0- Vet. Tecan Workstation GA-03691 V 3.0- Vet. Tecan freedem evo AA-05905 V 2.0- Vet. Datenaufbereitung Salmonellen-Ak

2 Matrix: Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich**Prüfart:****2.1. Mikrobiologische Untersuchung von Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich****2.1.2 Bestimmung und Nachweis von Bakterien mittels kultureller Verfahren von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich [Flex A]**

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschriften, einschl. Ausgabedatum
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	AA-05937 V 2.0 Ersterfassung Oberflächenhygiene SA-07410 V 3.0 - Auswertung Oberflächenhygiene

Flex.Akk.-Liste Lebensmittel

Version: 1 Gültig ab: 11.02.2026

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)	AA-05937 V 2.0 Ersterfassung Oberflächenhygiene SA-07410 V 3.0 - Auswertung Oberflächenhygiene
ALOA® "ONE DAY" Biomerieux AES 10/03-09/00 2019-12	Nachweis von <i>Listeria</i> spp. und <i>Listeria monocytogenes</i> (Abweichung: modifiziert zusätzlich Maldi-TOF)	AA-05937 V 2.0 - Ersterfassung Oberflächenhygiene SA-07410 V 3.0 - Auswertung Oberflächenhygiene KI-15442 V 2.0 - Umgebungsuntersuchungen lebensmittelverarbeitende Bereiche - kurz
DIN EN ISO 6579-1 2020-08	Horizontales Verfahren zum Nachweis von <i>Salmonella</i> spp. in Lebensmitteln	AA-05937 V 2.0 - Ersterfassung Oberflächenhygiene SA-07410 V 3.0 - Auswertung Oberflächenhygiene KI-15442 V 2.0 - Umgebungsuntersuchungen lebensmittelverarbeitende Bereiche - kurz

Akkreditierung beantragt
im Rahmen der flexiblen Akkreditierung