

Hintergrundliste Lebensmittel u. Wasser PL-13078-01-00

Version: 1 Gültig ab: 18.06.2020

Prüfgebiet: Untersuchungen von Fleisch und Fleischerzeugnissen**Prüfart:****Bestimmung und Nachweis von Bakterien mittels kultureller Verfahren ***

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	geprüft durch QM am:	Bemerkungen/Hinweise
DIN EN ISO 11290-1 2017-09	Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> ; Teil 1 Nachweisverfahren <i>(Abweichung: hier nur Fleisch und Fleischerzeugnisse; modifiziertes Identifizierungsverfahren)</i>	AA_LES-Anlegen von Lebensmittelproben_20190509_V6 AA_LES_Probenfassung Lebensmittel_20181204_V5 FB_Materialfassung Laborbereich Lebensmittel_20181122_V5 AA-MAS-Kompletterfassung Produkthygiene-20140106_V1 AA_LES_Ergebniseingabe Produkthygiene_20170217_V3 AA_LES_Nachweis <i>Listeria monocytogenes</i> -20170217_V2		
DIN EN ISO 11290-2 2017-09	Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln; Teil 2: Zählverfahren <i>(Abweichung: hier nur für Fleisch und Fleischerzeugnisse; modifiziertes Anlege- und Identifizierungsverfahren)</i>	AA_LES-Anlegen von Lebensmittelproben_20190509_V6 AA_LES_Probenfassung Lebensmittel_20181204_V5 FB_Materialfassung Laborbereich Lebensmittel_20181122_V5 AA-MAS-Kompletterfassung Produkthygiene-20140106_V1 AA_LES_Ergebniseingabe Produkthygiene_20170217_V3 AA_LES_Nachweis <i>Listeria monocytogenes</i> -20170217_V2		
DIN EN ISO 6888-1 2003-12	Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und anderen Spezies) in Lebensmitteln, Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar <i>(Abweichung: hier nur für Fleisch und Fleischerzeugnisse; modifiziertes Anlege- und Identifizierungsverfahren)</i>	AA_LES-Anlegen von Lebensmittelproben_20190509_V6 AA_LES_Probenfassung Lebensmittel_20181204_V5 FB_Materialfassung Laborbereich Lebensmittel_20181122_V5 AA-MAS-Kompletterfassung Produkthygiene-20140106_V1 AA_LES_Ergebniseingabe Produkthygiene_20170217_V3 AA_LES_Nachweis koag. pos. Staphylokokken-20170217_V2		

Hintergrundliste Lebensmittel u. Wasser PL-13078-01-00

Version: 1 Gültig ab: 18.06.2020

DIN ISO 16649-2 2009-12	Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glukuronidase-positiven Escherichia coli in Lebensmitteln <i>(Abweichung: hier nur für Fleisch und Fleischerzeugnisse; modifiziertes Anlegeverfahren)</i>	AA_LES-Anlegen von Lebensmittelproben_20190509_V6 AA_LES_Probenfassung Lebensmittel_20181204_V5 FB_Materialfassung Laborbereich Lebensmittel_20181122_V5 AA-MAS-Kompletterfassung Produkthygiene-20140106_V1 AA_LES_Ergebniseingabe Produkthygiene_20170217_V3 AA_LES_Nachweis E.coli_20170217_V2		
DIN EN ISO 4833-2 2014-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen-Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren <i>(Abweichung: hier nur für Fleisch und Fleischerzeugnisse)</i>	AA_LES-Anlegen von Lebensmittelproben_20190509_V6 AA_LES_Probenfassung Lebensmittel_20181204_V5 FB_Materialfassung Laborbereich Lebensmittel_20181122_V5 AA-MAS-Kompletterfassung Produkthygiene-20140106_V1 AA_LES_Ergebniseingabe Produkthygiene_20170217_V3 AA_LES_Nachweis der aeroben GKZ-20170217_V2		
DIN EN ISO 6579-1 2017-07	Horizontales Verfahren zum Nachweis von Salmonella spp. in Lebensmitteln <i>(Abweichung: hier nur für Fleisch und Fleischerzeugnisse; modifiziertes Anlege- und Identifizierungsverfahren)</i>	AA_LES-Anlegen von Lebensmittelproben_20190509_V6 AA_LES_Probenfassung Lebensmittel_20181204_V5 FB_Materialfassung Laborbereich Lebensmittel_20181122_V5 AA-MAS-Kompletterfassung Produkthygiene-20140106_V1 AA_LES_Ergebniseingabe Produkthygiene_20170217_V3 AA_LES_Salmonellen-20170217_V4		
DIN ISO 21528-2 2017-09	Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln Teil 2: Koloniezähltechnik <i>(Abweichung: hier nur für Fleisch und Fleischerzeugnisse; modifiziertes Anlege- und Identifizierungsverfahren)</i>	AA_LES-Anlegen von Lebensmittelproben_20190509_V6 AA_LES_Probenfassung Lebensmittel_20181204_V5 FB_Materialfassung Laborbereich Lebensmittel_20181122_V5 AA-MAS-Kompletterfassung Produkthygiene-20140106_V1 AA_LES_Ergebniseingabe Produkthygiene_20170217_V3 AA_LES_Nachweis Enterobacteriaceae-20170217_V2_		

Hintergrundliste Lebensmittel u. Wasser PL-13078-01-00

Version: 1 Gültig ab: 18.06.2020

DIN EN ISO 4833-2 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen-Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren <i>(Abweichung: hier nur für Fleisch und Fleischerzeugnisse)</i>	AA_LES-Anlegen von Lebensmittelproben_20190509_V6 AA_LES_Probenfassung Lebensmittel_20181204_V5 FB_Materialfassung Laborbereich Lebensmittel_20181122_V5 AA-MAS-Kompletterfassung Produkthygiene-20140106_V1 AA_LES_Ergebniseingabe Produkthygiene_20170217_V3 AA_LES_Nachweis der aeroben GKZ-20170217_V2		
AA_LES_Anlegen und Auswerten von Schlachttieroberflächen_20170214_V5 2017-02	Mikrobiologische Untersuchung von Kratzschwämmen <i>(hier: ohne Probenahme)</i>	AA_LES_Anlegen und Auswerten von Schlachttieroberflächen_20170214_V5 2017-02 AA_LES_Ergebnisberechnung u. eingabe von Schlachtkörperoberflächen_20170217_V1 AA_LES_Probenfassung Lebensmittel_20181204_V5 AA-MAS-Kompletterfassung Produkthygiene-20140106_V1		

Prüfart:**Immunologische Untersuchung von Fleischsäften *****

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	geprüft durch QM am:	Bemerkungen/Hinweise
IDEXX Zul.-Nr.: BGW - B305 Version 06-44100-05	Nachweis von Salmonellen-Antikörpern mittels Enzym-Immunoassay in Fleischsaft	AM-MIS-BEPIII_20190514_V15 AG_MIS_BEPIII_20190516_V9 AA_MIS-Datenaufarbeitung-Salmonellen-AK_20180813_V1 AA_MIS_JahresplanBEPIII_20180813_V6 AG_MIS_TECAN_20190526_V6 Anlage_MIS_BEP III_TECAN_Belegung_20180112_V5		

Prüfart:**Molekularbiologische Bestimmung von Bakterien *****

Hintergrundliste Lebensmittel u. Wasser PL-13078-01-00

Version: 1 Gültig ab: 18.06.2020

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	geprüft durch QM am:	Bemerkungen/Hinweise
DIN 10135 2013-05	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Polymerase-Kettenreaktion zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln –Verfahren zum Nachweis von Salmonellen	AA_LES-Anlegen von Lebensmittelproben_20190509_V6 AMPCS-Salmonella Hygiene-20190107_V2 Anlage-PCS-Reagenzienherstellung_20190107_V3 Anlage-PCS-NukleoSpin Blood-Tissue Extraktion_20190107_V3 Anlage-PCS-MagNaPure LC Extraktion-20190107_V3 Anlage-PCS-Primer- und Sondenmixtabelle RealtimePCR-20190107_V3 Anlage-PCS-RNA Process Control Multiplex-Mastermixe-20190107_V2 Anlage-PCS-LC 480 PCR-Auswertung RNA Process Control-20190107_V1		

Prüfgebiet: Mikrobiologische Untersuchung von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

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	geprüft durch QM am:	Bemerkungen/Hinweise
AA_LES_Auswertung Abklatsche Lebensmittelhygiene_20170217_V2 2017-02	Mikrobiologische Untersuchung von Abklatsch- und Tupferproben auf der Grundlage von Fertig-Nährmedien (hier: ohne Probenahme)	AA_LES_Anlegen u. Auswerten von Tupferproben_20190226_V4		