

Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-13322-01-02 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 08.09.2025

Ausstellungsdatum: 08.09.2025

Diese Urkundenanlage ist Bestandteil der Akkreditierungsurkunde D-PL-13322-01-00.

Inhaber der Akkreditierungsurkunde:

**Bioscientia MVZ Labor Karlsruhe GmbH
Am Rüppurrer Schloß 1, 76199 Karlsruhe**

mit dem Standort

**Bioscientia MVZ Labor Karlsruhe GmbH
Am Rüppurrer Schloß 1, 76199 Karlsruhe**

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:

**mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln sowie Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich;
Probenahme von Lebensmitteln für mikrobiologische Untersuchungen;
Identifizierung von Bakterien mittels MALDI-TOF**

Diese Urkundenanlage wurde ausgestellt durch die Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH und ist digital gesiegelt. Sie 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)

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.

Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich. Die Liste ist öffentlich verfügbar auf der Webpräsenz des Prüflaboratoriums.

1 Untersuchungen von Lebensmitteln**1.1 Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen [Flex A]**

DIN CEN ISO/TS 17728 2015-11	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Probenahmetechniken für die mikrobiologische Untersuchung von Lebensmittel- und Futtermittelproben
---------------------------------	--

1.2 Mikrobiologische Untersuchungen [Flex A]

ISO 15214 1998-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30 °C
----------------------	--

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 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95
------------------------	---

DIN EN ISO 4833-1 2022-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren
------------------------------	--

DIN EN ISO 4833-2 2022-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C Oberflächenverfahren
------------------------------	--

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-13322-01-02

DIN EN ISO 6888-1 2024-03	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Species) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar
DIN EN ISO 7932 2020-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 30 °C
DIN EN ISO 11290-1 2017-09	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> - Teil 1: Nachweisverfahren
DIN EN ISO 11290-2 2017-09	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> - Teil 2: Zählverfahren
DIN ISO 16649-2 2020-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> , Teil 2 Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid
DIN ISO 21528-2 2019-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren
Bio Rad Rapid Salmonella Art.-Nr. Nährmedium 3563961 Art.-Nr. Kapseln 3564709 2023-01	Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmittel, Nachweisverfahren mit Rapid Salmonella
OIV-MA-AS4-01 2010-06	Mikrobiologische Analyse von Weinen und Traubensorten

1.3 Identifizierung von Bakterien mittels Massenspektrometrie

MVZLKA-HYG-A-0006 2025-03	Keimidentifizierung mittels MALDI-TOF Software Compass IVD: Version 4.2.80.15 Die Bibliothekenversionen: BDAL Library: Revision 13 Mycobakterien Library: Revision 5 Fungi Library: Revision 7
------------------------------	---

2 Untersuchung von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen in der Lebensmittelindustrie

2.1 Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren [Flex A]

DIN EN ISO 11290-1 2017-09	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> - Teil 1: Nachweisverfahren
DIN 10113-3 2023-02	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich, Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren)
Liofilchem/Oxoid DipSlide Testsystem 2022-04	Abklatschuntersuchungen DipSlides Bestimmung der Gesamtkeimzahl und Enterobacteriaceae auf Oberflächen im Lebensmittelbereich

2.2 Identifizierung von Bakterien mittels Massenspektrometrie

MVZLKA-HYG-A-0006 2025-03	Keimidentifizierung mittels MALDI-TOF Software Compass IVD: Version 4.2.80.15 Die Bibliothekenversionen: BDAL Library: Revision 13 Mycobakterien Library: Revision 5 Fungi Library: Revision 7
------------------------------	---

Verwendete Abkürzungen:

DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission – Internationale Elektrotechnische Kommission
ISO	International Organization for Standardization – Internationale Organisation für Normung
MVZLKA-HYG	Hausverfahren Bioscientia MVZ Labor Karlsruhe GmbH
OIV	Internationale Organisation für Rebe und Wein