

## Deutsche Akkreditierungsstelle

### Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14132-01-03 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

**Gültig ab:** 25.10.2022

Ausstellungsdatum: 06.08.2025

**Diese Urkundenanlage ist Bestandteil der Akkreditierungsurkunde D-PL-14132-01-00.**

Inhaber der Akkreditierungsurkunde:

**HBICON GmbH**  
**Jakobuskirchplatz 3, 33604 Bielefeld**

mit dem Standort

**HBICON GmbH**  
**Jakobuskirchplatz 3, 33604 Bielefeld**

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:

**Gesundheitlicher Verbraucherschutz Mikrobiologische Untersuchungen**  
**Lebensmittel**

*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](http://www.dakks.de))*

## Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14132-01-03

### Flexibler Akkreditierungsbereich:

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

**[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.

### Nachweis von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen [Flex B]

|                              |                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ASU L 00.00-20<br>2021-07    | Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp.                                                                     |
| ASU L 00.00-22<br>2018-03    | Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 2: Zählverfahren                                                                    |
| ASU L 00.00-32<br>2018-03    | Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren                                                                |
| ASU L 00.00-55<br>2022-04    | Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar                 |
| ASU L 00.00-88/2<br>2015-06  | Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren                                                                              |
| ASU L 00.00-132/2<br>2021-03 | Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven Escherichia coli in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol-beta-D-Glucuronid |
| ASU L 00.00-133/2<br>2019-12 | Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezähltechnik                                                                            |
| ASU L 01.00-37<br>1991-12    | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren                                                                                                   |

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14132-01-03**

|                             |                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ASU L 06.00-19<br>2017-10   | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Tropfplattenverfahren                                                                           |
| ASU L 06.00-35<br>2017-10   | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Spatelverfahren (Referenzverfahren)                                                  |
| SOP 2 - 147 - 02<br>2021-07 | Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 30 °C                                                                    |
| SOP 2 - 183 - 01<br>2022-10 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Lebensmittel und Lebensmittelerzeugnissen (außer Fleisch und Fleischerzeugnisse) - Spatelverfahren (Referenzverfahren) |

**Verwendete Abkürzungen:**

|     |                                                                                                                                |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ASU | Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach §64 des LFGB (Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch) |
| DIN | Deutsches Institut für Normung e.V.                                                                                            |
| EN  | Europäische Norm                                                                                                               |
| ISO | International Organization for Standardization                                                                                 |
| SOP | Hausverfahren de                                                                                                               |