

## Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17144-01-02  
nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: **16.01.2026**

Ausstellungsdatum: 16.01.2026

Diese Urkundenanlage ist Bestandteil der Akkreditierungsurkunde D-PL-17144-01-00.

Inhaber der Akkreditierungsurkunde:

**Invitalab-LMVA GmbH**  
**Mühlenstraße 120, 26789 Leer**

mit dem Standort

**Invitalab-LMVA GmbH**  
**Mühlenstraße 120, 26789 Leer**

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 und physikalisch-chemische Untersuchungen von Lebensmitteln;**

*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))*

**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.

**1 Untersuchungen von Lebensmitteln**

**1.1 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmeln mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren [Flex B]**

ASU L 00.00-20 2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren zum Nachweis von Salmonella ssp. in Lebensmitteln (nach DIN EN ISO 6579-1:2020-08)
ASU L 00.00-22 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes – Teil 2: Zählverfahren (nach DIN EN ISO 11290-2:2005-01)
ASU L 00.00-32 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes – Teil 1: Nachweisverfahren (nach DIN EN ISO 11290-1: 2017-09)
ASU L 00.00-55 2024-08	Untersuchung von Lebensmitteln – Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und anderen Spezies) in Lebensmitteln – Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar (nach DIN EN ISO 6888-1: 2024-03)
ASU L 00.00-88/1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen – Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren (nach DIN EN ISO 4833-1, Ausgabe Dezember 2013)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17144-01-02**

ASU L 00.00-132/2 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -Glucuronidase- positiven Escherichia coli in Lebensmitteln – Teil 2: Koloniezählverfahren mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D- Glucuronid (nach DIN ISO 16649-2, Ausgabe Dezember 2009)
ASU L 00.00-133/2 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln – Teil 2: Koloniezähltechnik (nach DIN ISO 21528-2, Ausgabe Dezember 2009)
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren
ASU L 06.00-35 1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleisch- erzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren)

**1.2 Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen [Flex A]**

ASU L 06.00-2 1980-09	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
--------------------------	----------------------------------------------------------

**Verwendete Abkürzungen:**

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB
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