

Das Leistungsangebot der foodserv GmbH - im Geltungsbereich der Akkreditierung D-PL-17721-01-00 - umfasst die folgenden Untersuchungsmethoden:

Methode	Ausgabestand	Beschreibung
ASU L 05.00-4	1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Allgemeine Hinweise für die mikrobiologische Untersuchung von Eiern und Eiprodukten
ASU L 06.00-16	2019-07	Vorbereitung von Untersuchungsproben für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen
ISO 21527-1	2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95
DIN EN ISO 4833-2	2014-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30°C mittels Oberflächenverfahren
DIN EN ISO 11290-1	2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 1: Nachweisverfahren
DIN EN ISO 11290-2	2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 2: Zählverfahren
DIN EN ISO 21528-2	2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren (Erweiterung: auch Petrifilm Verfahren)
ASU L 00.00-20	2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis von <i>Salmonella</i> spp. in Lebensmitteln (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6579, Ausgabe Oktober 2007)
ASU L 00.00-25	2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung präsumtiver <i>Bacillus cereus</i> in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren
ASU L 00.00-55	2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar
ASU L 00.00-57	2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren
DIN ISO 16649-2; 2020-12	2020-12	Untersuchung von Lebensmitteln — Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezählverfahren mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid
ASU L 06.00-18	2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Spatel- und Plattengussverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-24	1987-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch; Spatelverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-32	1992-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von <i>Enterococcus faecalis</i> und <i>Enterococcus faecium</i> in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren)

Methode	Ausgabestand	Beschreibung
ASU L 06.00-35	1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-40	1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Fleisch - Destruktives Verfahren (Abtrageverfahren)
ASU L 06.00-43	2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen
Listeria Precis™ (OXOID) Nachweisverfahren	2005-04	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. (DIN EN ISO 11290-1; 2017-09)
Listeria Precis™ (OXOID) Zählverfahren	2006-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. . (DIN EN ISO 11290-2; 2017-09)
DIN EN ISO 10272-1	2017/09	Untersuchung von Lebensmitteln; Horizontales Verfahren zum Nachweis von Campylobacter spp.
ASU B 80.00-2	1998-01	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 2: Semiquantitatives Tupfverfahren
ASU B 80.00-3	1998-01	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich - Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmeverrichtungen, Abklatschverfahren
HSM 01	2017-08	Untersuchung von Bedarfsgegenständen — Nachweis von Listeria monocytogenes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Qualitatives Tupfverfahren
HSM 02	2017-08	Untersuchung von Bedarfsgegenständen — Nachweis von Salmonellen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Qualitatives Tupfverfahren
ASU L 05.00-11	1995-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Eiern und Eiprodukten
ASU L 06.00-2	1980-09	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen