

## **MÓDOSÍTOTT RÉSZLETEZŐ OKIRAT (5)** *a NAT-1-1533/2011 nyilvántartási számú akkreditált státuszhoz*

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal<sup>1</sup> Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság Veszprémi Regionális Élelmiszerlánc-mikrobiológiai Laboratórium (8200 Veszprém, Dózsa György út 33.) akkreditált területe

### **I. Az akkreditált területhez tartozó laboratóriumi vizsgálatok:**<sup>3,6</sup>

| A vizsgált termék/anyag                                                                      | A vizsgált/mért jellemző,<br>a vizsgálat típusa,<br>mérési tartomány                                                             | Vizsgálati/mérési módszer<br>azonosítója |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Élelmiszerek és gyártásukkal<br>kapcsolatos higiéniai minták, vágott<br>állatok testfelülete | A mikrobiológiai vizsgálatok<br>általános szabályai                                                                              | MSZ EN ISO 7218:2008                     |
|                                                                                              | Szalmonellafajok kimutatása.<br>Dúsításos és felületszélesztéses<br>módszer                                                      | MSZ EN ISO 6579:2006                     |
|                                                                                              | Koagulázpozitív sztafilokokkuszok<br>(Staphylococcus aureus és más fajok)<br>számának meghatározása. Kimutatás<br>és MPN módszer | MSZ EN ISO 6888-3:2007                   |
|                                                                                              | Az Enterobaktériumok kimutatása és<br>számának meghatározása. Elődúsítás<br>és MPN módszer                                       | ISO 21528-1:2004                         |
|                                                                                              | Az Enterobaktériumok kimutatása és<br>számának meghatározása.<br>Telepszámlálós módszer                                          | MSZ ISO 21528-2:2007                     |
|                                                                                              | A $\beta$ -glükuronidáz-pozitív Escherichia<br>coli megszámlálása. Lemezöntéses<br>módszer                                       | MSZ ISO 16649-2:2005                     |
|                                                                                              | A $\beta$ -glükuronidáz-pozitív Escherichia<br>coli megszámlálása. MPN módszer                                                   | ISO/TS 16649-3:2005                      |

| A vizsgált termék/anyag                                                                      | A vizsgált/mért jellemző,<br>a vizsgálat típusa,<br>mérési tartomány                                                                          | Vizsgálati/mérési módszer<br>azonosítója                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Élelmiszerek és gyártásukkal<br>kapcsolatos higiéniai minták, vágott<br>állatok testfelülete | A koagulázpozitív staphylococcus-ok<br>számának meghatározása.<br>(Staphylococcus aureus és más fajok)<br>1. rész Felületszélesztéses módszer | MSZ EN ISO 6888-1:2008                                  |
|                                                                                              | A koagulázpozitív staphylococcus-ok<br>számának meghatározása.<br>(Staphylococcus aureus és más fajok)<br>2. rész Lemezöntéses módszer        | MSZ EN ISO 6888-2:2012 <sup>4</sup>                     |
|                                                                                              | Listeria monocytogenes kimutatása és<br>számlálása 1. rész Dúsításos és<br>felületszélesztéses módszer                                        | MSZ EN ISO 11290-1:1996<br>A/1:2005                     |
|                                                                                              | Listeria monocytogenes kimutatása és<br>számlálása 2. rész Felületszélesztéses<br>módszer                                                     | MSZ EN ISO 11290-2:2012 <sup>4</sup>                    |
|                                                                                              | Clostridium perfringens-szám<br>meghatározása. Lemezöntéses<br>módszer                                                                        | MSZ EN ISO 7937:2005                                    |
|                                                                                              | Mikroorganizmusok számlálása.<br>Telepszámlálós módszer 30°C-on.<br>Lemezöntéses technika                                                     | MSZ EN ISO 4833-1:2014 <sup>5</sup>                     |
|                                                                                              | Élesztők és penészek számlálása<br>25°C-on. Lemezöntéses módszer                                                                              | MSZ ISO 7954:1999 (visszavont<br>szabvány) <sup>2</sup> |
|                                                                                              | Coliformok kimutatása és számlálása<br>MPN módszer                                                                                            | ISO 4831:2006                                           |
|                                                                                              | Coliformok kimutatása és száma.<br>Telepszámlálós módszer                                                                                     | ISO 4832:2006                                           |
|                                                                                              | Anaerob körülmények között<br>növekedő szulfitredukáló<br>baktériumok számlálása.<br>Lemezöntéses módszer.                                    | MSZ ISO 15213:2006                                      |
|                                                                                              | Mezofil tejsavtermelő baktériumok<br>számlálása 30 °C-on. Lemezöntéses<br>módszer.                                                            | MSZ ISO 15214:2005                                      |
|                                                                                              | A Bacillus cereus-szám<br>meghatározásának általános<br>irányelvei. Telepszámlálós<br>módszer. 30°C-on                                        | MSZ EN ISO 7932:2005                                    |

| A vizsgált termék/anyag                                                                | A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány                                                             | Vizsgálati/mérési módszer azonosítója              |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| Élelmiszerek és gyártásukkal kapcsolatos higiéniai minták, vágott állatok testfelülete | Campylobacter fajok kimutatása és számlálása. 1. rész Dúsításos és felületszélesztéses módszer.                            | MSZ EN ISO 10272-1:2006                            |
| Tej és tejtermékek                                                                     | Enterobacter sakazakii jelenlétének kimutatása. Dúsításos és felületszélesztéses módszer.                                  | ISO/TS 22964:2006                                  |
|                                                                                        | Joghurt jellemző mikroorganizmusai számának meghatározása. Lemezöntéses módszer                                            | MSZ ISO 7889:2009                                  |
|                                                                                        | Tejidegen antibakteriálisan ható anyagok kimutatása tejben                                                                 | MÉ 3-1-91/180. II. Melléklet VIII.                 |
| Húskészítmények                                                                        | Általános előírások                                                                                                        | MSZ 3640-2:1987 (visszavont szabván) <sup>7</sup>  |
|                                                                                        | Clostridium perfringens meghatározása. MPN-módszer                                                                         | MSZ 3640-11:1983 (visszavont szabván) <sup>7</sup> |
|                                                                                        | Enterococcusok számának meghatározása. MPN-módszer.                                                                        | MSZ 3640-13:1976 2.1., 2.2. szakasz                |
|                                                                                        | Mezofil szulfitredukáló clostridium meghatározása. MPN-módszer                                                             | MSZ 3640-16:1978                                   |
| Ivóvíz                                                                                 | Ivóvíz bakteriológiai vizsgálata. Enterococcus bélbaktériumok kimutatása és megszámlálása. 2. rész. Membránszűrési módszer | MSZ EN ISO 7899-2:2000                             |
|                                                                                        | A vízben lévő csíráképes mikroorganizmusok meghatározása. Lemezöntéses és szélesztéses módszer                             | MSZ EN ISO 6222: 2000                              |
|                                                                                        | Víz mikrobiológiája. Általános irányelvek a mikroorganizmusok számának meghatározására tenyésztéssel                       | MSZ ISO 8199:2008                                  |
|                                                                                        | Vízminőség. Az Escherichia coli és a coliform baktériumok kimutatása és megszámlálása. 1. rész. Membránszűrési módszer     | MSZ EN ISO 9308-1: 2001 8.3.1 és 8.3.2 szakasz     |
|                                                                                        | Vízminőség. A Pseudomonas aeruginosa kimutatása és számlálása membránszűrési módszerrel                                    | MSZ EN ISO 16266:2008                              |
|                                                                                        |                                                                                                                            |                                                    |

| A vizsgált termék/anyag                                                             | A vizsgált/mért jellemző,<br>a vizsgálat típusa,<br>mérési tartomány                                           | Vizsgálati/mérési módszer<br>azonosítója                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ivóvíz                                                                              | Vízminőség. A szulfitredukáló anaerobok spóráinak kimutatása és számlálása.<br>2. rész: membránszűrési módszer | MSZ EN 26461-2: 1994                                                                                           |
| Teljes konzerv                                                                      | Hőkezeléssel tartósított teljes konzervek tartósági próbája.<br>Termosztálós eljárás                           | MSZ 3641: 1976                                                                                                 |
| Baromfi-tenyésztéssel kapcsolatos állat-egészségügyi környezeti minták              | Salmonellafajok kimutatására irányuló vizsgálat<br>Dúsításos és felületaszélesztési módszer                    | MSZ EN ISO 6579:2002/A1:2007                                                                                   |
| Emlős vágóállatok és baromfi szervek                                                | Agargéldiffúziós gátlóanyag-meghatározás mikrobiológiai módszerrel                                             | Átvett módszer<br>OÉVI V.M. RTA. +SU/19/1995.                                                                  |
| Összes állati eredetű élelmiszer (tojás, tej, méz, hal)                             | Agargéldiffúziós gátlóanyag-meghatározás mikrobiológiai módszerrel                                             | FVM Állategészségügyi és Élelmiszer-ellenőrzési Főosztály<br>25. 028/1998. körlevelének módszertani útmutatója |
| Emlős vágóállatok és lőtt vadak izommintái, valamint az ezekből készült hústermékek | Parazitológiai vizsgálat.<br>Trichinella kimutatás<br>Emésztési és mikroszkópos vizsgálat                      | 2075/2005/EK rendelet<br>1. melléklet 1. fejezet                                                               |

**III. az akkreditált területhez tartozó mintavételi, minta-előkészítési eljárások:**

| Termék/anyag                                                                           | Az eljárás jellege                                                                                                                                                           | Az eljárás azonosítója                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Élelmiszerek és gyártásukkal kapcsolatos higiéniai minták, vágott állatok testfelülete | A mikrobiológiai vizsgálatok előkészítésének szabályai                                                                                                                       | MSZ EN ISO 7218: 2008                                       |
|                                                                                        | A táptalajok elkészítésének és előállításának irányelvei. 1. rész. A laboratóriumban végzett táptalajkészítés minőségbiztosításának általános irányelvei                     | MSZ ENV ISO 11133-1:2000 (visszavont szabvány) <sup>2</sup> |
|                                                                                        | A táptalajok elkészítésének és előállításának irányelvei. 2. rész. Gyakorlati útmutató a táptalajok kipróbálásához.                                                          | ISO/TS 11133-2:2000                                         |
|                                                                                        | Az alapszuspenzió és a decimális hígítások elkészítése mikrobiológiai vizsgálathoz                                                                                           | MSZ EN ISO 6887-1:2000                                      |
| Tej és tejtermékek                                                                     | A vizsgálati minták, az alapszuspenzió és a decimális hígítások elkészítése mikrobiológiai vizsgálathoz. 5. rész: A tej és tejtermékek előkészítésének specifikus szabályai  | MSZ EN ISO 6887-5:2010                                      |
| Húskészítmények                                                                        | A mintaelőkészítés általános előírásai                                                                                                                                       | MSZ 3640-5:1981                                             |
|                                                                                        | A vizsgálati minták, az alapszuspenzió és a decimális hígítások elkészítése mikrobiológiai vizsgálatokhoz. 2. rész: a hús és hústermékek elkészítésének specifikus szabályai | MSZ EN ISO 6887-2:2004                                      |
| Gyorsfagyasztott készítmények                                                          | Gyorsfagyasztott termékek felengedése                                                                                                                                        | MSZ 21358:1979                                              |
|                                                                                        | Mintavételi eljárás, a minta előkészítése                                                                                                                                    | MSZ 21360-2:1984                                            |
| Hal és haltermékek                                                                     | A vizsgálati minták, az alapszuspenzió és a decimális hígítások elkészítése mikrobiológiai vizsgálatokhoz. 3. rész: A hal és haltermékek elkészítésének specifikus szabályai | MSZ EN ISO 6887-3:2004                                      |

| Termék/anyag                                                                                                                     | Az eljárás jellege                                                                                                                                                                                                                                                   | Az eljárás azonosítója                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Egyéb termékek<br>(tejtől és tejtermékektől, hústól és hústermékektől, valamint haltól és haltermékektől különböző élelmiszerek) | A vizsgálati minták, az alapsuszpenzió és a decimális hígítások elkészítése mikrobiológiai vizsgálathoz 4. rész: A tejtől és tejtermékektől, a hústól és hústermékektől, valamint a haltól és haltermékektől különböző termékek előkészítésének specifikus szabályai | MSZ EN ISO 6887-4:2006<br>(visszavont szabvány) <sup>2</sup> |
| Teljes konzerv                                                                                                                   | Tartóssági vizsgálat                                                                                                                                                                                                                                                 | MSZ 3641:1976                                                |

<sup>1</sup> Az Akkreditáló Bizottság 2012. április 18-i határozata szerinti módosítás átvezetése

<sup>2</sup> Az Akkreditáló Bizottság 2012. november 14-i határozatával elrendelt visszavont szabvány jelölések átvezetése

<sup>3</sup> Az Akkreditáló Bizottság 2013. július 31-i határozatával az akkreditált státusz területének szűkítése

<sup>4</sup> Az Akkreditáló Bizottság 2013. október 16-i határozatával elrendelt szabványjelzet változás átvezetése

<sup>5</sup> Az Akkreditáló Bizottság 2014. május 14-i határozatával elrendelt szabványjelzet változás átvezetése

<sup>6</sup> Az Akkreditáló Bizottság 2014. június 11-i határozatával az akkreditált státusz területének szűkítése

<sup>7</sup> Az Akkreditáló Bizottság 2014. november 19-i határozatával elrendelt visszavont szabvány jelölések átvezetése

- VÉGE -

NAT