

RÉSZLETEZŐ OKIRAT (2)

a NAH-1-1695/2021 nyilvántartási számú akkreditált státuszhoz

- 1) Az akkreditált szervezet neve és címe:
Galen Bio Kft.
vizsgálólaboratóriuma
 9200 Mosonmagyaróvár, Lucsony utca 15-17.
- 2) Akkreditálási szabvány:
MSZ EN ISO/IEC 17025:2018
- 3) Akkreditálási kategória:
vizsgálólaboratórium
- 4) Az akkreditált státusz érvényessége:
 Az akkreditált státusz kezdetének napja: **2021. augusztus 5.**
 Az akkreditált státusz lejáratának napja: **2026. augusztus 5.**

5) Az akkreditált terület:

I. Az akkreditált területhez tartozó laboratóriumi vizsgálatok:

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Élelmiszer, takarmány, az élelmiszer termékekkel kapcsolatba kerülő felület fertőtlenítésének hatékonyságát ellenőrző higiénés minta	Összes mikrobaszám, lemezöntés Alsó méréshatár: szilárd termékek: $1,0 \times 10^1$ TKE/g; folyadékok: $1,0 \times 10^0$ TKE/ml	MSZ EN ISO 4833-1:2014
	Élesztő- és penészgomba-szám, lemezöntés Alsó méréshatár: szilárd termékek: $1,0 \times 10^1$ TKE/g; folyadékok: $1,0 \times 10^0$ TKE/ml	MSZ ISO 7954:1999
	Enterobaktériumok-száma, lemezöntés Alsó méréshatár: szilárd termékek: $1,0 \times 10^1$ TKE/g; folyadékok: $1,0 \times 10^0$ TKE/ml	MSZ ISO 21528-2:2017
	<i>Escherichia coli</i> -szám, lemezöntés Alsó méréshatár: szilárd termékek: $1,0 \times 10^1$ TKE/g; folyadékok: $1,0 \times 10^0$ TKE/ml	ISO 16649-2:2001

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Élelmiszer, takarmány, az élelmiszer termékekkel kapcsolatba kerülő felület fertőtlenítésének hatékonyságát ellenőrző higiénés minta	Coliform-szám, lemezöntés Alsó méréshatár: szilárd termékek: $1,0 \times 10^1$ TKE/g; folyadékok: $1,0 \times 10^0$ TKE/ml	ISO 4832:2006
	Szulfitredukáló baktériumok-száma, lemezöntés Alsó méréshatár: szilárd termékek: $1,0 \times 10^1$ TKE/g; folyadékok: $1,0 \times 10^0$ TKE/ml	MSZ ISO 15213:2006
	<i>Clostridium perfringens</i> -szám, lemezöntés Alsó méréshatár: szilárd termékek: $1,0 \times 10^1$ TKE/g; folyadékok: $1,0 \times 10^0$ TKE/ml	MSZ EN ISO 7937:2005
	<i>Salmonella</i> -fajok jelenlét/hiány kimutatás (tenyésztés)	MSZ EN ISO 6579-1:2017
	<i>Salmonella</i> -fajok jelenlét/hiány kimutatás (real time-PCR)	GAL133_205_01_MU_17 IQ-Check Salmonella II KIT leírás, validáció: AFNOR BRD 07/06-07/04
	<i>Listeria monocytogenes</i> és <i>Listera spp.</i> jelenlét/hiány kimutatás	MSZ EN ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> -szám, felületi szélesztés Alsó méréshatár: szilárd termékek: $1,0 \times 10^1$ TKE/g; folyadékok: $1,0 \times 10^0$ TKE/ml	MSZ EN ISO 11290-2:2017
	<i>Bacillus cereus</i> -szám, felületi szélesztés Alsó méréshatár: szilárd termékek: $1,0 \times 10^1$ TKE/g; folyadékok: $1,0 \times 10^0$ TKE/ml	MSZ EN ISO 7932:2005
	Mezofil tejsavtermelő baktériumok-száma, lemezöntés Alsó méréshatár: szilárd termékek: $1,0 \times 10^1$ TKE/g; fo- lyadékok: $1,0 \times 10^0$ TKE/ml	MSZ ISO 15214:2005
	Koaguláz-pozitív <i>Staphylococcus</i> -szám, felületi szélesztés Alsó méréshatár: szilárd termékek: $1,0 \times 10^1$ TKE/g; folyadékok: $1,0 \times 10^0$ TKE/ml	MSZ EN ISO 6888-1:2021 ¹

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Hús és húskészítmények	<i>Enterococcus faecalis</i> és <i>Enterococcus faecium</i> -szám, felületi szélesztés Alsó méréshatár: szilárd termékek: 1,0 x 10 ¹ TKE/g	§35 LMBG 06.00-32:1992
Édesipari termékek	Mezofil aerob és anaerob spóraszám, lemezöntés, határhígítás Alsó méréshatár: szilárd termékek: 1,0 x 10 ¹ TKE/g; folyadékok: 1,0 x 10 ⁰ TKE/ml	MSZ-08-1857:1984
Ívóvíz, palackozott víz (természetes ásványvíz, forrásvíz, ásványi anyaggal dúsított ivóvíz, szikvíz), jég, az ivóvízellátásban használt nyers- és kezelt víz mikrobiológiai vizsgálata	Telepszám 22 és 37°C-on, lemezöntés Alsó méréshatár 1,0 x 100 TKE/szűrt minta mennyisége milliliterben	MSZ EN ISO 6222:2000
	Szulfitredukáló anaerob (clostridium) spóraszám, membránszűrés Alsó méréshatár 1,0 x 100 TKE/szűrt minta mennyisége milliliterben	MSZ EN 26461-2:1994
	<i>Escherichia coli</i> -szám, membránszűrés Alsó méréshatár 1,0 x 100 TKE/szűrt minta mennyisége milliliterben	MSZ EN ISO 9308-1:2015
	Coliform-szám, membránszűrés Alsó méréshatár 1,0 x 100 TKE/szűrt minta mennyisége milliliterben	MSZ EN ISO 9308-1:2015
	<i>Enterococcus</i> -szám, membránszűrés Alsó méréshatár 1,0 x 100 TKE/szűrt minta mennyisége milliliterben	MSZ EN ISO 7899-2:2000
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> -szám, membránszűrés Alsó méréshatár 1,0 x 100 TKE/szűrt minta mennyisége milliliterben	MSZ EN ISO 16266:2008
	<i>Legionella</i> -szám, membránszűrés Alsó méréshatár 1,0 x 100 TKE/szűrt minta mennyisége milliliterben	MSZ EN ISO 11731-2017

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Tej és folyékony tejtermékek	Szárazanyag tartalom szárítás, tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: 0,1 g/ 100 g	MÉ-3-1-92/608 C rész, I. módszer
Sajt, ömlesztett sajt, túró	Víz- és szárazanyag tartalom szárítás, tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: 0,2 g/ 100 g	MSZ 2714-2:1989 2. fejezet
Hús- és húskészítmények	Nedvességtartalom szárítás, tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: $r = 0,593\% + 0,0017 w$	MSZ ISO 1442:2000
Édesipari termékek	Szárítási veszteség meghatározása Két párhuzamos vizsgálat eredménye között a megengedett legnagyobb eltérés 0,1 % víztartalom	MSZ 20900-1:1987

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

Termék/anyag	Az eljárás jellege	Az eljárás azonosítója
Élelmiszer termékekkel kapcsolatba kerülő felületek fertőtlenítésének hatékonyságát ellenőrző higiénés mintavételek	Az élelmiszerlánc mikrobiológiája. Horizontális módszerek a felületi mintavételre	MSZ EN ISO 18593:2018
Vízmintavétel csapból, forrás és kútvízből, és a felületekhez kötődő mikroorganizmusok mikrobiológiai vizsgálata céljából	Mintavétel mikrobiológiai vizsgálatokhoz	MSZ EN ISO 19458:2007
Élelmiszerek és takarmányok	A mikrobiológiai vizsgálatok általános irányelvei	MSZ EN ISO 7218:2016
	A táptalajok elkészítésének és előállításának irányelvei	MSZ EN ISO 11133:2015
	Alapszuspenzió és a decimális hígítások elkészítésének általános szabályai	MSZ EN ISO 6887-1:2017
Hús és hústermékek	A hús és hústermékek előkészítésének specifikus szabályai	MSZ EN ISO 6887-2:2017
Tej és tejtermékek	A tej és tejtermékek előkészítésének specifikus szabályai	MSZ EN ISO 6887-5:2020
Hal és haltermékek	A hal és haltermékek előkészítésének specifikus szabályai	MSZ EN ISO 6887-3:2017

Termék/anyag	Az eljárás jellege	Az eljárás azonosítója
Egyéb termékek	Egyéb termékek előkészítésének specifikus szabályai	MSZ EN ISO 6887-4:2017

¹ A Nemzeti Akkreditáló Hatóság 2022. szeptember 15-én kiadott határozatával elrendelt szabványjelzet változás átvezetés.

A szabványok hatályos vagy visszavont státuszáról a Magyar Szabványügyi Testület honlapja (www.mszt.hu) vagy a szabvány kiadójának (pl. ISO, IEC stb.) honlapja tájékoztat.

Az aktuális akkreditált státuszra vonatkozó adatok a Nemzeti Akkreditáló Hatóság honlapján érhetők el (www.nah.gov.hu/kategoriak).

- VÉGE -

Rippel Endre
Nemzeti Akkreditáló Hatóság
főosztályvezető