

# Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

## Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-IS-17609-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17020:2012

**Gültig ab:** 11.11.2022

Ausstellungsdatum: 11.11.2022

Urkundeninhaber:

**Institut Kirchhoff Berlin GmbH  
Oudenarder Straße 16, 13347 Berlin**

für ihre Inspektionsstelle Typ A

Inspektionen in den Bereichen:

**Hygiene- und Allergeninspektionen einschließlich der Kennzeichnungsprüfung im Lebensmittel-einzelhandel, Lebensmittelgroßhandel, in Großküchen, in der Gastronomie, bei Catering-Unternehmen sowie in Produktionsbetrieben für Lebensmittel und Feststellung der Übereinstimmung mit bestimmten Anforderungen**

**Inspektionen von verpackten, vorverpackten sowie losen Lebensmitteln und Heimtierfutttermitteln einschließlich der Kennzeichnungsprüfung und der Feststellung ihrer Übereinstimmung mit bestimmten Anforderungen und Feststellung ihrer Übereinstimmung aufgrund einer sachverständigen Beurteilung mit allgemeinen Anforderungen sowie Risikobewertung**

**Inspektionen von Wasser und der Feststellung ihrer Übereinstimmung mit bestimmten Anforderungen**

*Die Anforderungen an das Managementsystem in der DIN EN ISO/IEC 17020 sind in einer für Inspektionsstellen relevanten Sprache verfasst und stehen insgesamt in Übereinstimmung mit den Prinzipien der DIN EN ISO 9001.*

*Die Urkunde samt Urkundenanlage gibt den Stand zum Zeitpunkt des Ausstellungsdatums wieder. Der jeweils aktuelle Stand des Geltungsbereiches der Akkreditierung ist der Datenbank akkreditierter Stellen der Deutschen Akkreditierungsstelle GmbH (DAkKS) zu entnehmen. <https://www.dakks.de/content/datenbank-akkreditierter-stellen>*

## Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-IS-17609-01-00

### **1 Inspektion von Verkaufs- und Produktionsräumen**

#### **1.1 Hygieneinspektionsverfahren**

IKB-01.01. AKHM 2020-05	Hygieneinspektionen - Leitfaden für Inspektionen
IKB-01.02 AKHM 2021-08	Bewertung der Ergebnisse von Hygiene-Inspektionen
IKB-02.01 AKHM 2019-03	Einzelhandel/Großhandel - Hygieneanforderungen
IKB-03.01 AKHM 2018-08	Großküchen, Catering-Unternehmen, Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie - Hygieneanforderungen
IKB-04.01 AKHM 2017-04	Lebensmittelproduktionsbetriebe - Hygieneanforderungen

#### **1.2 Allergeninspektionsverfahren**

IKB-01.05 AKHM 2021-10	Allergeninspektionen - Leitfaden für Inspektionen
---------------------------	--

### **2 Inspektion von Lebensmitteln und Heimtierfuttermitteln**

#### **2.1 Inspektionsverfahren für Lebensmittel**

IKB 01.01.01 AKPM 2019-01	Allgemeine Beschaffenheit
IKB 01.01.02 AKPM 2021-10	Kennzeichnung Lebensmittel in Fertigpackungen
IKB 01.01.03 AKPM 2021-10	Kennzeichnung Lebensmittel lose Ware
IKB 01.01.04 AKPM 2021-10	Beurteilung von Pflanzenschutzmitteln
IKB 01.01.05 AKPM 2021-09	Beurteilung von Ergebnissen mikrobiologischer Lebensmitteluntersuchungen

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-IS-17609-01-00**

IKB 01.01.06 AKPM 2021-10	Kennzeichnung und Beurteilung von Allergenen
IKB 01.01.07 AKPM 2021-10	Kennzeichnung und Beurteilung von nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben über Lebensmittel (Health and Nutrition Claims)
IKB 01.01.08 AKPM 2021-10	Kennzeichnung und Beurteilung von Lebensmittelzusatzstoffen
IKB 01.01.09 AKPM 2021-10	Kennzeichnung und Beurteilung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen
IKB 01.01.10 AKPM 2021-10	Kennzeichnung und Beurteilung von genetisch veränderten Lebensmitteln
IKB 01.01.11 AKPM 2021-05	Kennzeichnung und Beurteilung von tiefgekühlten Lebensmitteln
IKB 01.02.01 AKPM 2021-10	Kennzeichnung und Beurteilung von Milch und Milcherzeugnisse
IKB 01.02.02 AKPM 2021-09	Kennzeichnung und Beurteilung von Fleisch und Fleischerzeugnisse
IKB 01.02.03 AKPM 2021-09	Kennzeichnung und Beurteilung von Fisch- und Fischereierzeugnisse
IKB 01.02.04 AKPM 2021-10	Kennzeichnung und Beurteilung von Fette und Öle
IKB 01.02.05 AKPM 2021-09	Kennzeichnung und Beurteilung von Getreide und Getreideerzeugnisse
IKB 01.02.06 AKPM 2021-09	Kennzeichnung und Beurteilung von Obst und Gemüse sowie deren Erzeugnisse
IKB 01.02.07 AKPM 2021-09	Kennzeichnung und Beurteilung von Getränke
IKB 01.02.08 AKPM 2021-09	Kennzeichnung und Beurteilung von Konfitüren, Honig und süße Brotaufstriche
IKB 01.02.09 AKPM 2021-09	Kennzeichnung und Beurteilung von Süßwaren

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-IS-17609-01-00**

IKB 01.02.10 AKPM                      Kennzeichnung und Beurteilung von Diätische Lebensmittel  
2021-10

IKB 01.02.11 AKPM                      Kennzeichnung und Beurteilung von Nahrungsergänzungsmittel  
2021-10

**2.2      Inspektionsverfahren für Heimtiefuttermittel**

IKB 01.04.01 AKPM                      Kennzeichnung und Beurteilung Heimtiefutter  
2021-08

**2.3      Inspektionsverfahren für Wasser**

IKB 01.03.01 AKPM                      Wasser  
2017-03                                      (Trinkwasser, Schwimm- und Badebeckenwasser, Kühlwasser,  
Wasser aus raumlufttechnischen Anlagen)

**Verwendete Abkürzungen:**

AKHM	Verfahren im Bereich Hygienemanagement
AKPM	Verfahren im Bereich Kunden- und Projektmanagement
APN	Verfahren im Bereich Probenahme
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
IKB	Hausverfahren der Institut Kirchhoff Berlin GmbH
ISO	International Organization for Standardization