

Das Lebensmittelchemische Institut – Ein akkreditiertes Prüflabor

Das Lebensmittelchemische Institut (LCI) des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie ist seit dem 16. Februar 2005 ein akkreditiertes Prüflabor und führt seit diesem Tag die Akkreditierungsnummer AKS-P-20518-EU. Damit wird dem LCI auch von externer Seite die bisher schon geleistete Qualität bestätigt.

Was ist eine Akkreditierung?

Die Akkreditierung eines Prüflabors nach der weltweit geltenden Norm DIN EN ISO/IEC 17025 ist ein Kompetenznachweis und dokumentiert die Eignung zur Durchführung von bestimmten Prüfmethoden. In der Norm werden Vorgaben bezüglich Management und technischen Anforderungen gemacht.

Die Akkreditierung unterscheidet sich damit prinzipiell von einer Zertifizierung nach ISO 9000 ff, bei der es sich um eine Konformitätsprüfung handelt, d. h., dass ein Erzeugnis, ein Verfahren oder eine Dienstleistung vorgegebene Anforderungen erfüllt.

Das LCI hat die Staatliche Akkreditierungsstelle (AKS) Hannover ausgewählt, da diese ebenfalls für die Akkreditierung von Untersuchungsämtern zuständig ist. Das LCI steht damit auf gleicher Stufe wie die amtlichen Untersuchungsämter.

Die Akkreditierung wird jeweils für fünf Jahre erteilt und erfordert in dieser Zeit regelmäßige Kontrollen durch die Akkreditierungsstelle. Nach diesen fünf Jahren steht eine umfassende Re-Akkreditierung an, die dann erneut für fünf Jahre gültig ist.

Was kann man akkreditieren?

Bei einer Akkreditierung können sowohl einzelne Prüfmethoden (z. B. Bestimmung von Fett in Lebensmitteln) wie auch Prüfverfahren (z. B. Gaschromatographie, Photometrie u. a.) akkreditiert werden. Das LCI hat sich für eine Akkreditierung von Prüfverfahren entschieden. Dabei handelt es sich um die Gaschromatographie (GC), die Hochleistungs-Flüssigchromatographie (HPLC) sowie um die Flüssigchromatographie mit Tandem-Massenspektrometrie (LC-MS/MS). Für diese Verfahren wurde dem LCI die entsprechende Kompetenz bescheinigt.

Vorteile einer Akkreditierung

Durch eine Akkreditierung wird einem Labor nicht nur die nötige Kompetenz für die Durchführung bestimmter Prüfungen bescheinigt, sondern es führt durch die hohen Dokumentationsanforderungen auch zu einer erhöhten Transparenz des gesamten Arbeitsablaufes. Durch regelmäßige Überwachung stellt das LCI sicher, dass die Anforderungen an das Qualitätsmanagement eingehalten werden. Zu den Maßnahmen gehören zum einen interne Kontrollen durch Audits und analytische Qualitätsprüfungen sowie die Teilnahme an Eignungsprüfungen und Begehungen durch Gutachter der Akkreditierungsstelle. Ein weiterer Vorteil ist, dass der Qualitätsstandard einzelner Labore, die diese Norm erfüllen und akkreditiert sind, weltweit gleich und damit auch vergleichbar ist.

SÜSSWAREN (2005) Heft 5