

# Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

## Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14344-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005

**Gültig ab: 10.07.2020**

Ausstellungsdatum: 10.07.2020

Urkundeninhaber:

**BECIT GmbH**

an den Standorten:

**Edisonstraße 5, 06766 Bitterfeld-Wolfen  
Fritz-Hornschuch-Straße 9, 95326 Kulmbach  
Messestraße 20, 18069 Rostock**

Prüfungen in den Bereichen:

**sensorische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische, molekularbiologische und immunologische Untersuchungen von Lebens- und Futtermitteln;  
Probenahme von Wasser (Trink-, Roh- und Prozesswasser, Schwimm- und Badebeckenwasser);  
mikrobiologische Untersuchungen von Wasser (Trink-, Roh- und Prozesswasser, Schwimm- und Badebeckenwasser);  
mikrobiologische Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung, Probennahme von Trinkwasser für mikrobiologische Untersuchungen;  
Probenahme und mikrobiologische Untersuchungen von Nutzwasser gemäß §3 Absatz 8 42. BImSchV;  
Untersuchungen von Fleisch auf Trichinen nach DVO (EU) 2015/1375**

verwendete Abkürzungen: siehe letzte Seite



**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14344-01-00**

<p>r-biopharm® UV-Test Saccharose/D-Glucose/ D-Fructose; Art. No.: 10716260035 2013-03</p>	<p>UV-Test zur Bestimmung von Saccharose, D-Glucose und D-Fructose in Lebensmitteln und anderen Probematerialien (hier: <i>nur Untersuchungen von Lebensmitteln</i>)</p>
<p>r-biopharm® UV-Test Lactose/D-Galactose; Art. No.: 10176303035 2013-03</p>	<p>UV-Test zur Bestimmung von Lactose und D-Galactose in Lebensmitteln und anderen Probematerialien (hier: <i>nur Untersuchungen von Lebensmitteln</i>)</p>
<p>r-biopharm® UV-Test Stärke Art. No.: 10207748035 2008-07</p>	<p>UV-Test zur Bestimmung von nativer Stärke und von Stärkepartialhydrolysaten in Lebensmitteln und anderen Probematerialien</p>

**1.2.2 Bestimmung des pH-Wertes in Lebensmitteln mittels Elektrodenmessung**

<p>ASU L 06.00-2 1980-09</p>	<p>Messung des pH-Wertes in Fleisch - und Fleischerzeugnissen (Abweichung: <i>Matrix in Lebensmitteln</i>)</p>
----------------------------------	--

**1.2.3 Gravimetrische Untersuchungen von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln \***

<p>ASU L 00.00-18 1997-01 Berichtigung 2002-12</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln; Berichtigung</p>
<p>ASU L 06.00-3 2014-08</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren (Abweichung: <i>Matrix Lebensmittel</i>)</p>
<p>ASU L 06.00-4 2007-04</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Abweichung: <i>Matrix Lebensmittel</i>)</p>

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14344-01-00**

ASU L 06.00-6 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren (Abweichung: <i>Matrix Lebensmittel</i> )
VDLUFU-Methode Band III 6.1.1 3. Aufl. 1976, 3. Erg. 1993	Die chemische Untersuchung von Futtermitteln - Pflanzliche Gerüstsubstanz - Bestimmung der Rohfaser (Abweichung: <i>Matrix hier nur Mehle, Kleie und Gewürze</i> )

**1.2.4 Titrimetrische Untersuchungen von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und in Lebensmitteln \***

ASU L 06.00-7 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren (Abweichung: <i>Matrix Lebensmittel</i> )
ASU L 07.00-5/2 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen - Endpunktbestimmung nach Volhard

**1.2.5 Bestimmung von Elementen in Lebensmitteln mittels Atomabsorptionsspektroskopie (AAS) (GF,CV) \***

DIN EN 14083 2003-07	Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Bestimmung von Blei, Cadmium, Chrom und Molybdän mit Graphitofen-Atomabsorptionsspektrometrie (GFAAS) nach Druckaufschluss (Abweichung: <i>Analyt nur Blei und Cadmium</i> )
ASU L 07.00-56 2000-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Natrium in Fleischerzeugnissen

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14344-01-00**

**1.2.6 Probenvorbereitung für Bestimmung von Fettsäuremethylestern in Lebensmitteln mittels Gaschromatographie mit Standarddetektoren**

DIN EN ISO 12966-3 2010-04	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern - Teil 3: Herstellung von Methylestern mittels Trimethylsulfoniumhydroxid (TMSH)
-------------------------------	---

**1.2.7 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Mykotoxinen in Lebensmitteln mittels Hochleistungsflüssigchromatographie (HPLC) mit konventionellen Detektoren (UV-Detektor) \***

DIN EN ISO 16050 2011-09	Lebensmittel - Bestimmung von Aflatoxin B 1 und der Summe von Aflatoxin B 1 , B 2 , G 1 und G 2 in Getreiden, Nüssen und verwandten Produkten - Hochleistungsflüssig-chromatographisches Verfahren (Abweichung: <i>Matrix Getreide, Nüsse und artverwandte Produkte</i> )
-----------------------------	--

DIN EN 14132 2009-09	Lebensmittel - Bestimmung von Ochratoxin A in Gerste und Röstkaffee - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule
-------------------------	---

DIN EN 15891 2010-12	Lebensmittel - Bestimmung von Deoxynivalenol in Getreide, Getreideerzeugnissen und Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis - HPLC-Verfahren mit Reinigung a einer Immunoaffinitätssäule und UV-Detektion
-------------------------	--

ASU L 15.01/02-2 2006-12 Berichtigung 2013-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Zearalenon in Weizen und Roggen - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule
--	---

ASU L 00.00-9 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln
--------------------------	---

ASU L 18.00-16 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Theobromin und Coffein in Feinen Backwaren (hier: <i>mittels HPLC</i> )
---------------------------	--

ASU L 45.00-1 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Theobromin und Coffein in Kakao (hier: <i>mittels HPLC</i> )
--------------------------	---

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14344-01-00**

**1.3 Nachweis und Bestimmung von Allergenen, Mykotoxinen, Bakterien und Histamin in Lebensmitteln mittels immunologischer Untersuchungen**

<p>r-biopharm® RIDASCREEN® Gliadin Art. No.: R7001 2012-04</p>	<p>Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Gliadinen und verwandten Prolaminen (hier: <i>Bestimmung von Gluten</i>)</p>
<p>r-biopharm® RIDASCREEN® DON Art. No.: R5906 2009-06</p>	<p>kompetitiver Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Deoxynivalenol in Getreide, Malz, Futtermitteln, Bier und Würze</p>
<p>r-biopharm® RIDASCREEN® Zearalenon Art. No.: R1401 2012-09</p>	<p>kompetitiver Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Zearalenon-Rückständen in Getreide, Futtermitteln, Bier, Serum und Urin</p>
<p>r-biopharm® RIDASCREEN® Ochratoxin A 30/15 Art. No.: R1311 2009-10</p>	<p>kompetitiver Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Ochratoxin A-Rückständen in Getreide, Futtermitteln, Bier und Schweineserum</p>
<p>r-biopharm® RIDASCREEN® Histamin Art. No.: R1604 2010-06</p>	<p>kompetitiver Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Histamin in Weißwein, Rotwein, Sekt, Milch, Käse, frischem Fisch, Dosenfisch und Fischmehl</p>
<p>r-biopharm® RIDASCREEN® Aflatoxin Total Art. No.: R4701 2010-11</p>	<p>kompetitiver Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Aflatoxin in Getreide und Futtermitteln.</p>
<p>Pigtype Salmonella Ab, INDICAL BIOSCIENCE Cat. No./ID: PT273001 2013-09</p>	<p>ELISA-Testkit zum Nachweis von Antikörpern gegen Salmonellen bei Schweinen</p>

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14344-01-00**

**1.4 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln**

**1.4.1 Nachweis von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln \***

DIN EN ISO 6579 2007-10	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Salmonella spp. (Abweichung: <i>andere Bestätigungsreaktion</i> )
DIN EN ISO 11290-1 2005-01	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes - Teil 1: Nachweisverfahren (Abweichung: <i>andere Bestätigungsreaktion</i> )
DIN EN ISO 11290-2 2005-01	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes - Teil 2: Zählverfahren (Abweichung: <i>andere Bestätigungsreaktion</i> )
DIN EN ISO 7932 2005-03	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 °C
DIN EN ISO 6888-1 2003-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Species) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar
DIN EN ISO 7937 2004-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens - Koloniezählverfahren
DIN EN ISO 4833 2003-06	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Koloniezählverfahren bei 30 °C
DIN EN ISO 10272-1 2015-04	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. - Teil 1: Nachweisverfahren

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14344-01-00**

DIN ISO 16649-2 2009-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid
DIN ISO 21528-2 2009-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezähltechnik
ASU L 01.00-2 1991-12 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis - Verfahren mit flüssigem Nährmedium (Abweichung: <i>Matrix Lebensmittel</i> )
ISO 4832 2006-02	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren
DIN 10161-1 1984-02	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen; Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C; Spatel- und Plattengußverfahren (Referenzverfahren) (Abweichung: <i>Matrix Lebensmittel</i> )
DIN 10164-1 1986-08	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen; Bestimmung von Enterobacteriaceae; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Abweichung: <i>Matrix Lebensmittel</i> )
DIN 10164-2 1986-08	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen; Bestimmung von Enterobacteriaceae; Tropfplatten-Verfahren (Abweichung: <i>Matrix Lebensmittel</i> )
ISO 15213 2003-05	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von unter anaeroben Bedingungen wachsenden sulfit-reduzierenden Bakterien (Abweichung: <i>Matrix Lebensmittel</i> )
DIN EN ISO 13720 2010-12	Fleisch und Fleischerzeugnisse - Zählung von präsumtiven <i>Pseudomonas</i> spp. (Abweichung: <i>Matrix Lebensmittel</i> )



**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14344-01-00**

ISO 15214 1998-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30 °C (Abweichung: <i>Matrix Lebensmittel</i> )
IFU Method No. 2 IFUMB02 1996	Total Count of Potential Spoiling Microorganisms in Fruits and related Products
IFU-Methode No. 6 IFUMB06 1996	Mesophilic & Thermoduric - Thermophilic Bacteria: Spores Count
IFU Method No. 6/D-III IFUMB06 1996	Mesophilic & Thermoduric-aciduric sporeforming Bacteria - Spores count D: Method: shock treatment III: thermoduric-aciduric sporeforming bacteria- spores count
IFU-Method No. 12 IFUMB12 2007	Method on the Detection of taint producing Alicyclobacillus in Fruit Juices
ISO 21527-1 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmel-pilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95
ISO 21527-2 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmel-pilzen - Koloniezähltechnik - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95
IFU Method No. 3/I-III IFUMB03 1996	Yeast Count Procedure I: General yeast count II: Osmophilic-osmoduric yeasts types - "osmotolerant" count  III: Preservative-resistant yeasts count
IFU Method No. 4 III IFUMB04 1996	Moulds Count Procedure  III: Heat-resistant moulds spore detection - Patulin-producing moulds species

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14344-01-00**

**1.5 Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich**

DIN ISO 18593 2009-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen mittels Abklatschplatten und Tupfer
--------------------------	--

**1.6 Untersuchungen von Fleisch auf Trichinen nach DVO (EU) 2015/1375**

DVO (EU) 2015/1375 Anhang I, Kapitel I Zuletzt geändert 2015-08	Durchführungsverordnung mit spezifischen Vorschriften für die amtlichen Fleischuntersuchungen auf Trichinen; Referenznachweismethode: Magnetrührverfahren für die künstliche Verdauung von Sammelproben
--	--

**1.7 Molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln**

**1.7.1 Nachweis und Identifizierung von Bakterien, Hefen, Schimmel und der Tierart mittels PCR-Verfahren in Lebensmitteln \*\***

ASU L 00.00-52 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Polymerase-Kettenreaktion
ASU L 00.00-95(V) 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln - PCR-Verfahren
ASU L 00.00-96 (V) 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von <i>Campylobacter jejuni</i> und <i>Campylobacter coli</i> in Lebensmitteln durch Amplifizierung spezifischer Gensequenzen mit der PCR
ASU L 07.18-1 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis, Isolierung und Charakterisierung Verotoxin-bildender <i>Escherichia coli</i> (VTEC) in Hackfleisch mittels PCR und DNA-Hybridisierungstechnik (Abweichung: <i>Matrix Lebensmittel</i> )
ASU G 21.40-1 2010-08	Amplifizierung von Teilsequenzen des bakteriellen 16S-rRNA-Gens zur Gattungs- und Speziesidentifizierung
ASU L 10.00-12 2012-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Fischartbestimmung in rohen Fischen und Fischerzeugnissen durch Sequenzanalyse von Cytochrom-b-Sequenzen

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14344-01-00**

SOP Q 54-02 2009-09	Identifizierung von Hefen und Schimmelpilzen durch 26S rDNA-Sequenzierung
SOP Q 214-02 2015-01	PCR- Nachweis von „blown pack“-verursachenden Clostridien in vakuumverpackten Fleischwaren

**1.7.2 Nachweis von Tierarten, gentechnisch veränderten Organismen (GVO) und Allergenen mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln \*\***

ASU L 00.00-105 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Quantitative auf Nukleinsäuren basierende Verfahren
ASU L 00.00-122 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis einer bestimmten, häufig in gentechnisch veränderten Organismen (GVO) verwendeten DNA-Sequenz aus dem Blumenkohlmosaikvirus (CaMV 35S-Promotor, P35S) sowie aus Agrobacterium tumefaciens (T-nos) in Lebensmitteln - Screening-Verfahren
ASU L 08.00-56 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Sellerie ( <i>Apium graveolens</i> ) in Brühwürsten mittels Real-Time-PCR
ASU L 08.00-59 2013-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis und Bestimmung von Senf ( <i>Sinapis alba</i> ) sowie Soja ( <i>Glycine max</i> ) in Brühwürsten mittels Real-Time-PCR (Abweichung: <i>Analyt nur Senf</i> )
SOP Q 81-02 2014-01	Molekularbiologisches Verfahren zur Tierartenidentifizierung (Pute, Huhn, Strauß, Rind, Schwein, Schaf, Gans, Ente)

**2 Futtermittel \*\*\***

**2.1 Physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Futtermitteln**

**2.1.1 Photometrische Untersuchungen von Inhaltsstoffen in Futtermitteln \***

r-biopharm® UV-Test D-Glucose/D-Fructose Art. No.: 10139106035 2013-03	UV-Test zur Bestimmung von D-Glucose und D-Fructose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien (Abweichung: <i>Matrix Futtermittel</i> )
--	---

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14344-01-00**

r-biopharm® UV-Test Saccharose/D-Glucose/ D-Fructose Art. No.: 10716260035 2013-03	UV-Test zur Bestimmung von Saccharose, D-Glucose und D-Fructose in Lebensmitteln und anderen Probematerialien (Abweichung: <i>Matrix Futtermittel</i> )
r-biopharm® UV-Test Lactose/D-Galactose Art. No.: 10176303035 2013-03	UV-Test zur Bestimmung Lactose und D-Galactose in Lebensmitteln und anderen Probematerialien (Abweichung: <i>Matrix Futtermittel</i> )
r-biopharm® UV-Test Stärke Art. No.: 10207748035 2008-07	UV-Test zur Bestimmung von nativer Stärke und von Stärkepartialhydrolysaten in Lebensmitteln und anderen Probematerialien (Abweichung: <i>Matrix Futtermittel</i> )

**2.1.2 Gravimetrische Untersuchungen von Inhaltsstoffen in Futtermitteln \***

ASU L 00.00-18 1997-01 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln (Abweichung: <i>Matrix Futtermittel</i> )
ASU L 06.00-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren (Abweichung: <i>Matrix Futtermittel</i> )
ASU L 06.00-4 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Abweichung: <i>Matrix Futtermittel</i> )
ASU L 06.00-6 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren (Abweichung: <i>Matrix Futtermittel</i> )
VDLUFA-Methode Band III 6.1.1 3. Aufl. 1976, 3. Erg. 1993	Die chemische Untersuchung von Futtermitteln - Pflanzliche Gerüstsubstanz - Bestimmung der Rohfaser

Ausstellungsdatum: 10.07.2020

**Gültig ab: 10.07.2020**

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14344-01-00**

**2.1.3 Titrimetrische Untersuchungen von Inhaltsstoffen in Futtermitteln**

ASU L 06.00-7 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren (Abweichung: <i>Matrix Futtermittel</i> )
--------------------------	---

**2.1.4 Bestimmung von Elementen in Futtermitteln mittels Atomabsorptionsspektroskopie (AAS) (GF,CV) \***

DIN EN 14083 2003-07	Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Bestimmung von Blei, Cadmium, Chrom und Molybdän mit Graphitofen-Atomabsorptionsspektrometrie (GFAAS) nach Druckaufschluss (Abweichung: <i>Analyt nur Blei und Cadmium, Matrix Futtermittel</i> )
-------------------------	---

SOP Q 126-01 2016-07	Quecksilberbestimmung mittels DMA-80
-------------------------	--------------------------------------

ASU L 07.00-56 2000-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Natrium in Fleischerzeugnissen (Abweichung: <i>Matrix Futtermittel</i> )
---------------------------	--

**2.1.5 Gaschromatographische Untersuchungen von Fettsäuren in Futtermitteln mit Standarddetektoren**

DIN EN ISO 12966-3 2010-04	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern - Teil 3: Herstellung von Methylestern mittels Trimethylsulfoniumhydroxid (TMSH) ( <i>zurückgezogene Norm</i> )
-------------------------------	--

**2.1.6 Bestimmung von Mykotoxinen und Konservierungsstoffen in Futtermitteln mittels Flüssigchromatographie (HPLC) und konventionellen Detektoren (UV/VIS/DAD) \***

DIN EN ISO 16050 2011-09	Lebensmittel - Bestimmung von Aflatoxin B1 und der Summe von - Aflatoxin B1, B2, G1 und G2 in Getreiden, Nüssen und verwandten Produkten - Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren (Abweichung: <i>Matrix Futtermittel</i> )
-----------------------------	--

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14344-01-00**

DIN EN 14132 2009-09	Lebensmittel - Bestimmung von Ochratoxin A in Gerste und Röstkaffee - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule (Abweichung: <i>Matrix: Futtermittel</i> )
DIN EN 15891 2010-12	Lebensmittel - Bestimmung von Deoxynivalenol in Getreide, Getreideerzeugnissen und Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule und UV-Detektion (Abweichung: <i>Matrix: Futtermittel</i> )
ASU L 15.01/02-2 2006-12 Berichtigung 2013-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Zearalenon in Weizen und Roggen - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule (Abweichung: <i>Matrix: Futtermittel</i> )
ASU L 00.00-9 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln (Abweichung: <i>Matrix Futtermittel</i> )

**2.2 Mikrobiologische Untersuchungen von Futtermitteln**

**2.2.1 Nachweis von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Futtermitteln \***

DIN EN ISO 6579 2007-10	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Salmonella spp. (Abweichung: <i>andere Bestätigungsreaktion</i> )
DIN EN ISO 11290-1 2005-01	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes - Teil 1: Nachweisverfahren (Abweichung: <i>andere Bestätigungsreaktion</i> )
DIN EN ISO 11290-2 2005-01	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes - Teil 2: Zählverfahren (Abweichung: <i>andere Bestätigungsreaktion</i> )
DIN EN ISO 7932 2005-03	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 °C

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14344-01-00**

DIN EN ISO 6888-1 2003-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken ( <i>Staphylococcus aureus</i> und andere Species) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar
DIN EN ISO 7937 2004-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> - Koloniezählverfahren
DIN EN ISO 4833 2003-06	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Koloniezählverfahren bei 30 °C
DIN ISO 16649-2 2009-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid
DIN ISO 21528-2 2009-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezähltechnik
ISO 4832 2006-02	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren (Abweichung: <i>Matrix Futtermittel</i> )
ISO 15213 2003-05	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von unter anaeroben Bedingungen wachsenden sulfid-reduzierenden Bakterien (Abweichung: <i>Matrix Futtermittel</i> )
DIN EN ISO 13720 2010-12	Fleisch und Fleischerzeugnisse - Zählung von präsumtiven <i>Pseudomonas</i> spp. (Abweichung: <i>Matrix Futtermittel</i> )
ISO 15214 1998-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30 °C (Abweichung: <i>Matrix Futtermittel</i> )
ISO 21527-1 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14344-01-00**

ISO 21527-2 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95
------------------------	---

**2.2.2 Nachweis von antimikrobiell wirksamen Substanzen mittels mikrobiologischer Prüfsysteme in Futtermitteln**

VDLUFA Methode Band III 28.4.1 3. Aufl. 1976, 7. Erg. 2007	Die chemische Untersuchung von Futtermitteln—Mikrobiologische Verfahren - Mikrobiologisches Verfahren zum Nachweis von antimikrobiell wirksamen Substanzen: Grundmodul (Screening)
---	--

**2.3 Molekularbiologische Untersuchungen von Futtermitteln**

**2.3.1 Nachweis von Mikroorganismen mittels PCR in Futtermitteln \*\***

ASU L 00.00-52 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Polymerase-Kettenreaktion (Abweichung: <i>Matrix Futtermittel</i> )
---------------------------	--

ASU L 00.00-95(V) 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln - PCR-Verfahren (Abweichung: <i>Matrix Futtermittel</i> )
------------------------------	---

**2.3.2 Nachweis von Gentechnisch veränderten Organismen (GVO) mittels Real-Time PCR in Futtermitteln \*\***

ASU L 00.00-105 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Quantitative auf Nukleinsäuren basierende Verfahren (Abweichung: <i>Matrix Futtermittel</i> )
----------------------------	---

ASU L 00.00-122 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis einer bestimmten, häufig in gentechnisch veränderten Organismen (GVO) verwendeten DNA-Sequenz aus dem Blumenkohlmosaikvirus (CaMV 35S-Promotor, P35S) sowie aus <i>Agrobacterium tumefaciens</i> (T-nos) in Lebensmitteln - Screening-Verfahren (Abweichung: <i>Matrix Futtermittel</i> )
----------------------------	---



**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14344-01-00**

**3 Sonstige Untersuchungen**

DGHM Standardmethode 9 2001-09	Prüfung chemischer Desinfektionsverfahren Bestimmung der bakteriziden bzw. fungiziden Wirkung im quantitativen Suspensionsversuch
DIN EN ISO 14698-2 2004-02	Reinräume und zugehörige Reinraumbereiche - Biokontaminationskontrolle - Teil 2: Auswertung und Interpretation von Biokontaminationsdaten

**4 Mikrobiologische Untersuchung von Wasser (Bade-, Roh- und Prozesswasser)**

**4.1 Nachweis von Mikroorganismen in Prozesswasser mittels molekularer Detektionssysteme (MDS)**

Sigma-Aldrich HybriScan®D Legionella Kat. Nr. 16593 2015-09	HybriScan®D <i>Legionella</i> - Molekularbiologisches Schnelltestsystem zum Nachweis von <i>Legionella</i> in Wassersystemen und Klimaanlage
Sigma-Aldrich HybriScan®D Legionella pneumophila Kat. Nr. 07190 2015-09	HybriScan®D <i>Legionella pneumophila</i> - Molekularbiologisches Schnelltestsystem zum Nachweis von <i>Legionella pneumophila</i> in Wassersystemen und Klimaanlage

**4.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmel mittels kultureller Untersuchungen**

DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium
ISO 11731 2017-05	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Legionellen



**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14344-01-00**

r-biopharm <sup>®</sup> UV-Test Lactose/D-Galactose Art. No.: 10176303035 2013-03	UV-Test zur Bestimmung von Lactose und D-Galactose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien (hier <i>nur Untersuchung von Lebensmitteln</i> )
r-biopharm <sup>®</sup> UV-Test Ethanol Art. No.: 10176290035 2013-03	UV-Test zur Bestimmung von Ethanol in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien (hier <i>nur Untersuchung von Lebensmitteln</i> )
r-biopharm <sup>®</sup> UV-Test Stärke Art. No.: 10207748035 2008-07	UV-Test zur Bestimmung von nativer Stärke und von Stärkepartialhydrolysaten in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien (hier <i>nur Untersuchung von Lebensmitteln</i> )

**1.2.2 Bestimmung des pH-Wertes in Lebensmitteln mittels Elektrodenmessung**

ASU L 06.00-2 1980-09	Messung des pH-Wertes in Fleisch - und Fleischerzeugnissen (Abweichung: <i>Matrix Lebensmittel</i> )
--------------------------	---

**1.2.3 Gravimetrische Untersuchungen von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln \***

ASU L 00.00-18 1997-01 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln
ASU L 06.00-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren (Abweichung: <i>Matrix Lebensmittel</i> )
ASU L 06.00-4 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Abweichung: <i>Matrix Lebensmittel</i> )
SOP Q 237-01 2015-02	Bestimmung des Fettgehaltes in Lebensmitteln über Mikrowellenaufschluss

#### 1.2.4 Titrimetrische Untersuchungen von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln \*

<p>ASU L 06.00-7 2014-08</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren (Abweichung: <i>Matrix Lebensmittel</i>)</p>
<p>ASU L 07.00-5/2 2010-01</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen - Endpunktbestimmung nach Volhard</p>

#### 1.3 Bestimmung von Allergenen, Histaminen und Gewebe des zentralen Nervensystems in Lebensmitteln mittels Enzymimmunoassay (ELISA) \*

<p>r-biopharm® RIDASCREEN® Gliadin Art. No.: R7001 2012-04</p>	<p>Sandwich-Enzymimmunoassay (ELISA) zur quantitativen Bestimmung von Kontaminationen durch Prolamine aus Weizen (Gliadin), Roggen (Secalin) und Gerste (Hordein) in Rohware wie Mehl (Buchweizen, Reis, Mais, Hafer, Teff) und Gewürzen sowie in prozessierten Lebensmitteln wie Nudeln, Fertiggerichten, Backwaren, Wurst, Getränken und Eiscreme</p>
<p>r-biopharm® RIDASCREEN® FAST Soya Art. No.: R7102 2013-12</p>	<p>Sandwich-Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von nativem und prozessiertem Sojaprotein in Lebensmitteln</p>
<p>r-biopharm® RIDASCREEN® Risk Material 10/5 Art. No.: R6703 2010-07</p>	<p>Sandwich-Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Risikomaterial (ZNS) in / auf rohen Fleisch- und Wurst- waren sowie auf kontaminierten Oberflächen</p>
<p>r-biopharm® RIDASCREEN® Histamin Art. No.: R1604 2010-06</p>	<p>kompetitiver Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Histamin in Weißwein, Rotwein, Sekt, Milch, Käse, frischem Fisch, Dosenfisch und Fischmehl</p>

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14344-01-00**

**1.4 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln**

**1.4.1 Nachweis von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln \***

DIN EN ISO 6579 2007-10	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Salmonella spp.
ASU L 00.00-20a 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Endgültige Bestätigung von Salmonellen
DIN EN ISO 11290-1 2005-01	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes - Teil 1: Nachweisverfahren
DIN EN ISO 11290-2 2005-01	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes - Teil 2: Zählverfahren
DIN EN ISO 7932 2005-03	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus – Koloniezählverfahren bei 30 °C
DIN EN ISO 6888-1 2003-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Species) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar
DIN EN ISO 7937 2004-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens - Koloniezählverfahren
DIN EN ISO 4833 2003-06	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Koloniezählverfahren bei 30 °C
DIN EN ISO 10272-1 2015-04	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. - Teil 1: Nachweisverfahren

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14344-01-00**

DIN ISO 16649-2 2009-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid
DIN ISO 21528-2 2009-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezähltechnik (Abweichung: <i>Matrix Hefe: Spatelverfahren, Zusatz von Actidion</i> )
ISO 4832 2006-02	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren (Abweichung: <i>Matrix Lebensmittel</i> )
ASU L 01.00-2 1991-12 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis - Verfahren mit flüssigem Nährmedium; Berichtigung (Abweichung: <i>Matrix Lebensmittel</i> )
DIN 10161-1 1984-02	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C - Spatel- und Plattengußverfahren (Referenzverfahren) (Abweichung: <i>Matrix Lebensmittel; bei Matrix Gewürze Vorbehandlung für Sporenbildner; bei Matrix Hefe Zusatz von Actidion zur Unterdrückung der Hefe</i> )
DIN 10161-2 1984-02	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen; Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C; Tropfplatten-Verfahren (Abweichung: <i>Matrix Lebensmittel; bei Matrix Gewürze Vorbehandlung für Sporenbildner; bei Matrix Hefe Zusatz von Actidion zur Unterdrückung der Hefe</i> )
DIN 10164-1 1986-08	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen; Bestimmung von Enterobacteriaceae; Spatelverfahren (Referenzverfahren)
DIN 10164-2 1986-08	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen; Bestimmung von Enterobacteriaceae; Tropfplatten-Verfahren

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14344-01-00**

DIN 10106 1991-09	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen; Bestimmung von <i>Enterococcus faecalis</i> und <i>Enterococcus faecium</i> ; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Abweichung: <i>Matrix Lebensmittel</i> )
DIN 10109 1991-09	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen; Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien; Spatelverfahren (Referenzverfahren)
ISO 15214 1998-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30 °C
ISO 15213 2003-05	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von unter anaeroben Bedingungen wachsenden sulfit-reduzierenden Bakterien
DIN 10103 1993-08	Mikrobiologische Untersuchungen von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen Plattengussverfahren (Referenzverfahren) (Abweichung: <i>Matrix Lebensmittel</i> )
DIN EN ISO 13720 2010-12	Fleisch und Fleischerzeugnisse - Zählung von präsumtiven <i>Pseudomonas</i> spp. (Abweichung: <i>Matrix Lebensmittel</i> )
ASU L 42.00-3 1987-03	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Keimzahl in Speiseeis; Ausstrichverfahren (Abweichung: <i>Matrix Lebensmittel für Tabakindustrie</i> )
Beiblatt Oxoid (Kilian M., Bulow P. (1976), Kilian M., Bulow P. (1979), Frampton E. W., Restaino L., Blaszko (1988))	Paralleler Nachweis Coliformer Keime und <i>E. coli</i> in Lebensmitteln (Abweichung: <i>Nachweis auf thermotolerante Coliforme: Bebrütung bei 44°C</i> )
ISO 21527-1 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmel-pilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14344-01-00**

ISO 21527-2 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmel-pilzen - Koloniezähltechnik - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95
------------------------	--

**1.4.2 Probenahme und Probenvorbereitung für mikrobiologische Untersuchungen von  
Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich \***

DIN ISO 18593 2009-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen mittels Abklatschplatten und Tupfer
--------------------------	--

**2 Untersuchung von Futtermitteln**

**2.1 Physikalisch-chemische, chemische Untersuchungen von Futtermitteln**

**2.1.1 Photometrische Untersuchungen von Inhaltsstoffen in Futtermitteln \***

r-biopharm® UV-Test D-Glucose/D-Fructose Art. No.: 10139106035 2013-03	UV-Test zur Bestimmung von D-Glucose und D-Fructose in Lebensmitteln und anderen Probematerialien - Schnellmethode für Analyse von Wein (Abweichung: <i>Matrix Futtermittel</i> )
--	--

r-biopharm® UV-Test Saccharose/D-Glucose/ D-Fructose Art. No.: 10716260035 2013-03	UV-Test zur Bestimmung von Saccharose, D-Glucose und D-Fructose in Lebensmitteln und anderen Probematerialien (Abweichung: <i>Matrix Futtermittel</i> )
---	---

r-biopharm® UV-Test Lactose/D-Galactose Art. No.: 10176303035 2013-03	UV-Test zur Bestimmung von Lactose und D-Galactose in Lebensmitteln und anderen Probematerialien (Abweichung: <i>Matrix Futtermittel</i> )
---	--

r-biopharm® UV-Test Stärke Art. No.: 10207748035 2008-07	UV-Test zur Bestimmung von nativer Stärke und von Stärkepartialhydrolysate in Lebensmitteln und anderen Probematerialien (Abweichung: <i>Matrix Futtermittel</i> )
--	---



**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14344-01-00**

**2.1.2 Gravimetrische Untersuchungen von Inhalts- und Zusatzstoffen in Futtermitteln \***

ASU L 00.00-18 1997-01 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln ( <i>Abweichung: Matrix Futtermittel</i> )
ASU L 06.00-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren ( <i>Abweichung: Matrix Futtermittel</i> )
ASU L 06.00-4 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch und Fleischerzeugnissen ( <i>Abweichung: Matrix Futtermittel</i> )
SOP Q 237-01 2015-02	Bestimmung des Fettgehaltes in Lebensmitteln über Mikrowellenaufschluss ( <i>Abweichung: Matrix Futtermittel</i> )

**2.1.3 Titrimetrische Untersuchungen von Inhaltsstoffen in Futtermitteln \*\*\***

ASU L 06.00-7 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl – Referenzverfahren ( <i>Abweichung: Matrix Futtermittel</i> )
--------------------------	---

**2.1.4 Bestimmung von Mykotoxinen in Futtermitteln mittels Enzymimmunoassay (ELISA) \***

r-biopharm® RIDASCREEN® DON Art. No.: R5906 2009-06	kompetitiver Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Deoxynivalenol in Getreide, Malz, Futtermitteln, Bier und Würze
r-biopharm® RIDASCREEN® Zearalenon Art. No.: R1401 2012-09	kompetitiver Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Zearalenon-Rückständen in Getreide, Futtermitteln, Bier, Serum und Urin

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14344-01-00**

r-biopharm® RIDASCREEN® Ochratoxin A 30/15 Art. No.: R1311 2009-10	kompetitiver Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Ochratoxin A-Rückständen in Getreide, Futtermitteln, Bier und Schweineserum
r-biopharm® RIDASCREEN® Aflatoxin Total Art. No.: R4701 2010-11	kompetitiver Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Aflatoxin in Getreide und Futtermitteln
r-biopharm® RIDASCREEN® Aflatoxin B1 30/15 Art.No.: R1211 2008-09	kompetitiver Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Aflatoxin B1 in Getreide und Futtermitteln

**2.2 Mikrobiologische Untersuchungen von Futtermitteln**

**2.2.1 Nachweis von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Futtermitteln \***

DIN EN ISO 6579 2007-10	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Salmonella spp. (Abweichung: <i>andere Bestätigungsreaktion</i> )
ASU L 00.00-20a 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Endgültige Bestätigung von Salmonellen (Abweichung: <i>Matrix Futtermittel</i> )
DIN EN ISO 11290-1 2005-01	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes - Teil 1: Nachweisverfahren (Abweichung: <i>andere Bestätigungsreaktion</i> )
DIN EN ISO 11290-2 2005-01	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes - Teil 2: Zählverfahren (Abweichung: <i>andere Bestätigungsreaktion</i> )
DIN EN ISO 7932 2005-03	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 °C

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14344-01-00**

DIN EN ISO 6888-1 2003-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken ( <i>Staphylococcus aureus</i> und andere Species) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar
DIN EN ISO 7937 2004-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> - Koloniezählverfahren
DIN EN ISO 4833 2003-06	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Koloniezählverfahren bei 30 °C
DIN ISO 16649-2 2009-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid
DIN ISO 21528-2 2009-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezähltechnik
ISO 4832 2006-02	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren (Abweichung: <i>Matrix Futtermittel</i> )
ISO 15213 2003-05	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von unter anaeroben Bedingungen wachsenden sulfit-reduzierenden Bakterien (Abweichung: <i>Matrix Futtermittel</i> )
DIN EN ISO 13720 2010-12	Fleisch und Fleischerzeugnisse – Zählung von präsumtiven <i>Pseudomonas</i> spp. (Abweichung: <i>Matrix Futtermittel</i> )
ISO 15214 1998-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30 °C (Abweichung: <i>Matrix Futtermittel</i> )
ISO 21527-1 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmel-pilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95 (Abweichung: <i>Matrix Futtermittel</i> )

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14344-01-00**

ISO 21527-2 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95 (Abweichung: <i>Matrix Futtermittel</i> )
------------------------	--

**2.3 Einfache visuelle Untersuchungen von Futtermitteln \*\*\***

VO (EU) 152/2009 Anhang VI 2009-01	Verordnung zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethode für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln Analysemethoden zur Bestimmung der Bestandteile tierischen Ursprungs bei der amtlichen Untersuchung von Futtermitteln Bedingungen für den mikroskopischen Nachweis, die Identifizierung oder die Schätzung von Bestandteilen tierischen Ursprungs in Futtermitteln
--	---

**3 Sonstige Untersuchungen**

DIN 54378 1993-04	Prüfung von Papier, Karton und Pappe; Bestimmung der Oberflächenkolonienzahl (OKZs)
----------------------	--

DIN EN ISO 14698-2 2004-02	Reinräume und zugehörige Reinraumbereiche - Biokontaminationskontrolle - Teil 2: Auswertung und Interpretation von Biokontaminationsdaten
-------------------------------	---

„Schimmelpilze in Innenräumen - Nachweis, Bewertung, Qualitätsmanagement“ LGA Baden-Württemberg Abs.: 6.1 14.12.2001 (überarbeitet 12.2004)	Probenahmeverfahren, Probenaufarbeitung und Nachweisverfahren von Schimmelpilzen im Innenraum mittels Kultivierung (Abweichung: <i>Lebensmittel</i> )
--	---

**4 Wasser (Trink-, Roh- und Prozesswasser, Schwimm- und Badebeckenwasser) \*\*\***

**4.1 Probenahme**

DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen
------------------------------------	--

DIN EN ISO 5667-1 (A 4) 2007-04	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 1: Anleitung zur Erstellung von Probenahmeprogrammen und Probenahmetechniken
------------------------------------	--

## Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14344-01-00

DIN EN ISO 5667-3 (A 21) 2013-03	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 3: Konservierung und Handhabung von Wasserproben
DIN ISO 5667-5 (A 14) 2011-02	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen
UBA Empfehlung 02.06.2017 i. V. m. DVGW W551	Empfehlung des Umweltbundesamtes zur Probenahme und zum Nachweis von Legionellen in Verdunstungskühlanlagen, Kühltürmen und Nassabscheidern
VDI 2047 Blatt 2 2015-01	Rückkühlwerke - Sicherstellung des hygienegerechten Betriebs von Verdunstungskühlanlagen (VDI-Kühlturmregeln) (hier <i>nur Probenahme</i> )
VDI 6022 Blatt 1 2017-01	Raumlufttechnik - Raumluftqualität - Hygieneanforderungen an raumlufttechnische Anlagen und Geräte (VDI-Lüftungsregeln) (hier <i>nur Probenahme</i> )

### 4.2 Mikrobiologische Untersuchungen

DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2014-12	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wässer mit niedriger Begleitflora
DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken - Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration
DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa - Membranfiltrationsverfahren
DIN EN ISO 14189 (K 24) 2016-11	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Clostridium perfringens - Verfahren mittels Membranfiltration
TrinkwV § 15 Absatz (1c)	Bestimmung der Koloniezahl bei 22 °C/36 °C
DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium
ISO 11731 2017-05	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Legionellen

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14344-01-00**

DIN EN ISO 11731-2 (K 22)      Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Legionellen -  
2008-06                              Teil 2: Direktes Membranfiltrationsverfahren mit niedriger  
Bakterienzahl

**4.3      Chemische Untersuchungen**

DIN EN ISO 10523 (C 5)              Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des pH-Werts  
2012-04

DIN EN 27888 (C 8)                  Wasserbeschaffenheit; Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit  
1993-11

**5           Untersuchungen von Schwimm- und Badebeckenwasser \*\*\***

**5.1.      Probenahme**

DIN 38402-A 14                      Probenahme von Rohwasser und Trinkwasser  
1986-03                              (*zurückgezogene Norm*)

DIN EN ISO 19458 (K 19)              Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische  
2006-12                              Untersuchungen

DIN 19643-1                              Aufbereitung von Schwimm- und Badebeckenwasser -  
2012-11                              Teil 1: Allgemeine Anforderungen

DIN EN ISO 5667-1 (A 4)              Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 1: Anleitung zur Erstellung  
2007-04                              von Probenahmeprogrammen und Probenahmetechniken

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14344-01-00**

DIN EN ISO 5667-3 (A 21) 2013-03	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 3: Konservierung und Handhabung von Wasserproben
DIN EN ISO 5667-5 (A 14) 2011-02	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen

**5.2 Mikrobiologische Untersuchungen**

DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2014-12	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wässer mit niedriger Begleitflora
DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken - Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration
DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa - Membranfiltrationsverfahren
DIN EN ISO 14189 (K 24) 2016-11	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Clostridium perfringens - Verfahren mittels Membranfiltration
TrinkwV § 15 Absatz (1c)	Bestimmung der Koloniezahl bei 22 °C/36 °C
DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium
ISO 11731 2017-05	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Legionellen
DIN EN ISO 11731-2 (K 22) 2008-06	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Legionellen - Teil 2: Direktes Membranfiltrationsverfahren mit niedriger Bakterienzahl

**5.3 Chemische Untersuchungen**

DIN EN ISO 10523 (C 5) 2012-04	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des pH-Werts
-----------------------------------	--

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14344-01-00**

DIN EN 27888 (C 8) 1993-11	Wasserbeschaffenheit; Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit
DIN EN ISO 7393-2 (G 4-2) 2017-04	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von freiem Chlor und Gesamtchlor - Teil 2: Kolorimetrisches Verfahren mit N,N-Diethyl-1,4-Phenylendiamin für Routinekontrollen

**Standort Rostock**

**1 Untersuchungen von Lebensmitteln**

**1.1 Mikrobiologische Untersuchungen**

**1.1.1 Nachweis von Bakterien mittels kultureller Untersuchungen in Lebensmitteln**

DIN EN ISO 6579 2007-10	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Salmonella spp.
DIN EN ISO 11290-1 2005-01	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren
DIN EN ISO 11290-2 2005-01	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes - Teil 2: Zählverfahren
DIN EN ISO 4833 2003-06	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C
DIN ISO 16649-2 2009-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid
DIN ISO 21528-2 2009-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezähltechnik
DIN 10161-1 1984-02	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen; Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C; Spatel- und Plattengußverfahren (Referenzverfahren) (Abweichung: <i>Matrix Lebensmittel</i> )

Ausstellungsdatum: 10.07.2020

**Gültig ab: 10.07.2020**



**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14344-01-00**

DIN 10161-2 1984-02	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen; Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C; Tropfplatten-Verfahren
DIN 10164-1 1986-08	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen; Bestimmung von Enterobacteriaceae; Spatelfverfahren (Referenzverfahren) (Abweichung: <i>Matrix Lebensmittel</i> )
DIN 10164-2 1986-08	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen; Bestimmung von Enterobacteriaceae; Tropfplatten-Verfahren (Abweichung: <i>Matrix Lebensmittel</i> )

**1.1.2 Probenahme und Probenvorbereitung für mikrobiologische Untersuchungen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich \*\*\***

DIN ISO 18593 2009-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen mittels Abklatschplatten und Tupfer
--------------------------	--

**1.2 Molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln**

**1.2.1 Nachweis von Mikroorganismen in Lebensmitteln mittels PCR-Verfahren**

ASU L 00.00-52 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Polymerase-Kettenreaktion
ASU L 00.00-95(V) 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln - PCR-Verfahren

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14344-01-00

**Standorte Bitterfeld-Wolfen (W), Kulmbach (K), Rostock (R)**

**1 Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung - TrinkwV - \*\*\***

**Probennahme**

Verfahren	Titel	Standort
DIN EN ISO 5667-01 (A 4) 2007-04	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 1: Anleitung zur Erstellung von Probennahmeprogrammen und Probennahmetechniken	W, K, R
DIN ISO 5667-5 (A 14) 2011-02	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen	W, K, R
DIN EN ISO 5667-3 (A 21) 2013-03	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 3: Konservierung und Handhabung von Wasserproben	
DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen	W, K, R

**ANLAGE 1: MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER**

**TEIL I: Allgemeine Anforderungen an Trinkwasser**

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren	Standort
1	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09	W, K, R
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11	W, K, R

**TEIL II: Anforderungen an Trinkwasser, das zur Abgabe in verschlossenen Behältnissen bestimmt ist**

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren	Standort
1	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09	W, K, R
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11	W, K, R
3	Pseudomonas aeruginosa	DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05	W, K, R

**ANLAGE 2: CHEMISCHE PARAMETER**

nicht belegt

**ANLAGE 3: INDIKATORPARAMETER**

**Teil I: Allgemeine Indikatorparameter**

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren	Standort
1	Aluminium	nicht belegt	
2	Ammonium	nicht belegt	
3	Chlorid	nicht belegt	
4	Clostridium perfringens (einschließlich Sporen)	DIN EN ISO 14189 (K 24) 2016-11	W, K, R

Ausstellungsdatum: 10.07.2020

**Gültig ab: 10.07.2020**

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14344-01-00**

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren	Standort
5	Coliforme Bakterien	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09	W, K, R
6	Eisen	nicht belegt	
7	Färbung (spektraler Absorptionskoeffizient Hg 436 nm)	nicht belegt	
8	Geruch (als TON)	DIN EN 1622 (B 3) 2006-10	W, K, R
9	Geschmack	DEV B1/2 Teil a 1971	W, K, R
10	Koloniezahl bei 22 °C	DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07 TrinkwV §15 Absatz (1c)	W, K, R
11	Koloniezahl bei 36 °C	DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07 TrinkwV §15 Absatz (1c)	W, K, R
12	Elektrische Leitfähigkeit	DIN EN 27888 (C8) 1993-11	W, K, R
13	Mangan	nicht belegt	
14	Natrium	nicht belegt	
15	Organisch gebundener Kohlenstoff (TOC)	nicht belegt	
16	Oxidierbarkeit	nicht belegt	
17	Sulfat	nicht belegt	
18	Trübung	nicht belegt	
19	Wasserstoffionen-Konzentration	DIN EN ISO 10523 (C 5) 2012-04	W, K, R
20	Calcitlösekapazität	nicht belegt	

**Teil II: Spezielle Anforderungen an Trinkwasser in Anlagen der Trinkwasser-Installation**

Parameter	Verfahren	Standort
Legionella spec.	ISO 11731 2017-05 UBA Empfehlung 18. Dezember 2018	W, K, R

**ANLAGE 3a: Anforderungen an Trinkwasser in Bezug auf radioaktive Stoffe**

nicht belegt

**Parameter, die nicht in den Anlagen 1 bis 3 der Trinkwasserverordnung enthalten sind**

**Weitere periodische Untersuchungen**

nicht belegt

Die Akkreditierung ersetzt nicht das Anerkennungs- oder Zulassungsverfahren der zuständigen Behörde nach § 15 Absatz (4) TrinkwV.

**2 Probennahme und mikrobiologische Untersuchungen von Nutzwasser gemäß §3 Absatz 8  
42. BImSchV**

**Probennahme**

Verfahren	Titel	Standort
DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen	W, K, R
	Empfehlung des Umweltbundesamtes zur Probenahme und zum Nachweis von Legionellen in Verdunstungskühlanlagen, Kühltürmen und Nassabscheidern vom 02.06.2017, Abschnitt C und D	

**Mikrobiologische Untersuchungen**

Parameter	Verfahren	Standort
Legionellen	ISO 11731 2017-05	W, K, R
	Empfehlung des Umweltbundesamtes zur Probenahme und zum Nachweis von Legionellen in Verdunstungskühlanlagen, Kühltürmen und Nassabscheidern vom 02.06.2017, Abschnitte E und F unter Berücksichtigung von Anhang 1 und 2	
Koloniezahl bei 22°C und 36 °C	DIN EN ISO 6222 (K 5):1999-07	W, K, R

**verwendete Abkürzungen:**

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 des LFGB
DGHM	Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
IFU	International Federation of Fruit Juice Producers
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
LFGB	Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch
SOP Q	Standard Operating Procedure - Hausverfahren BECIT GmbH(Standort Bitterfeld-Wolfen)