

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17456-01-01 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 19.08.2019

Ausstellungsdatum: 19.08.2019

Urkundeninhaber:

**BAV Institut für Hygiene und Qualitätssicherung GmbH
Hanns-Martin-Schleyer-Str. 25, 77656 Offenburg**

Prüfungen in den Bereichen:

**mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika und Wasser
(Prozesswasser für die Lebensmittel-, Futtermittel- und Kosmetikaproduktion);**

**mikrobiologische Untersuchung von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im
Lebensmittel-, Futtermittel- und Kosmetikabereich;**

molekularbiologische Untersuchung von Lebensmitteln und Kosmetika;

**mikrobiologische Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung, Probenahme von Trinkwasser für
mikrobiologische Untersuchungen;**

Gesundheitsversorgung (Hygiene), Arzneimittel und Wirkstoffe

Prüfgebiete:

Mikrobiologisch-hygienische Prüfungen

Biologische Arzneimittel-, Wirk-, und Hilfsstoffanalytik

Innerhalb der mit */ gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer
vorherigen Information und Zustimmung der DAkKS bedarf,**

***) die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.**

*****) die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.**

Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.

**Dem Prüflaboratorium ist, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkKS
bedarf, die Anwendung der hier aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren
mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet.**

verwendete Abkürzungen: siehe letzte Seite

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17456-01-01

Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich.

1 Untersuchung von Lebensmitteln und Futtermitteln

1.1 Sensorische Untersuchung von Lebensmitteln

ASU L 00.90-6
2015-06 Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren -
Einfach beschreibende Prüfung (Übernahme der gleichnamigen
Norm DIN 10964, Ausgabe November 2014)

1.2 Chemisch-physikalische Prüfungen von Lebensmitteln

ASU L 06.00-2
1980-09 Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen

BAV-IM.5.4-110
2014-06 Bestimmung der Wasseraktivität (a_w -Wert)

1.3 Nachweis und Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen **

ISO 15214
1998-08 Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales
Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien -
Koloniezählverfahren bei 30 °C

ISO 21527-1
2008-07 Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales
Verfahren für die Zählung von Hefen und Schimmelpilzen,
Teil 1: Koloniezähltechnik in Produkten mit einer Wasseraktivität
größer 0,95

ISO 21527-2
2008-07 Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales
Verfahren für die Zählung von Hefen und Schimmelpilzen,
Teil 2: Koloniezähltechnik in Produkten mit einer Wasseraktivität
kleiner oder gleich 0,95

ASU L 00.00-20
2018-03 Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum
Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen -
Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (Übernahme der gleichnamigen
Norm DIN EN ISO 6579-1, Juli 2017)
(Abweichung: *ohne Abschnitt D*)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17456-01-01

ASU L 00.00-22 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria spp.</i> - Teil 2: Zählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-2, September 2017) (Abweichung: <i>andere Bestätigungsreaktionen</i>)
ASU L 00.00-32/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria spp.</i> - Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-1, September 2017) (Abweichung: <i>andere Bestätigungsreaktionen</i>)
ASU L 00.00-33 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> in Lebensmitteln; Koloniezählverfahren bei 30°C (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7932, Ausgabe März 2004)
ASU L 00.00-55 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln; Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6888-1, Ausgabe Dezember 2003)
ASU L 00.00-56 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln; Teil 2: Verfahren mit Kaninchenplasma/Fibrinogen Agar (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6888-2, Ausgabe Dezember 2003)
ASU L 00.00-57 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> in Lebensmitteln; Koloniezählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7937, Ausgabe November 2004)
ASU L 00.00-88/1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen – Teil1: Koloniezählung bei 30°C mittels Gussplattenverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-1, Ausgabe Dezember 2013)
ASU L 00.00-100 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies); Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6888-3, Ausgabe Juli 2005)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17456-01-01

ASU L 00.00-107 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Campylobacter</i> ssp. in Lebensmitteln; Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 10272-1, April 2006) (zurückgezogenes Dokument)
ASU L 00.00-132/2 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> in Lebensmitteln; Teil 2: Koloniezählverfahren mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 16649-2, Ausgabe Dezember 2009)
ASU L 00.00-133/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 1: Nachweis von Enterobacteriaceae (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21528-1, September 2017)
ASU L 00.00-133/2 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21528-2, September 2017)
ASU L 01.00-3 1987-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit festem Nährboden
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren
ASU L 01.00-54 1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der <i>Escherichia coli</i> in Milch und Milchprodukten; Fluoreszenzoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung coliformer Keime
ASU L 06.00-32 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von <i>Enterococcus faecalis</i> und <i>Enterococcus faecium</i> in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10106, April 2017)
ASU L 06.00-39 1994-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch- und Fleischerzeugnissen; Plattengußverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichlautenden Deutschen Norm DIN 10103, Ausgabe August 1993)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17456-01-01

ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von <i>Pseudomonas</i> spp. in Fleisch- und Fleischerzeugnissen (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN ISO 13720, Ausgabe Dezember 2010)
NF V 08-060 2009-04	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermittel - Zählung der thermotoleranten Coliformen Keime mittels Koloniezählverfahren bei 44 °C
3M Science. Applied to Life.™ 3M™ Petrifilm™ 6462 2016-11	Horizontales Verfahren zur Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien
BAV-IM-5.4-17 2013-10	Bestimmung von <i>Pseudomonas aeruginosa</i> in Lebensmitteln und Futtermittel
BAV-IM- 5.4-70 2016-05	Qualitative Bestimmung von <i>Listeria monocytogenes</i> und <i>Listeria</i> spp. in Lebensmitteln und Futtermittel
BAV-IM-5.4-82 2013-10	Bestimmung der anaeroben Keimzahl in Lebensmitteln und Futtermitteln
BAV-IM-5.4-83 2015-11	Bestimmung der präsumtiven aeroben mesophilen Sporenbildner und Sporen in Lebensmitteln und Futtermittel
BAV-IM-5.4-84 2015-11	Bestimmung der präsumtiven anaeroben mesophilen Sporenbildner und Sporen in Lebensmitteln und Futtermittel
BAV-IM-5.4-88 2013-10	Bestimmung von osmophilen Hefen in Lebensmitteln und Futtermittel - Nachweisverfahren und Zählung
BAV-IM-5.4-120 2013-10	Bestimmung von säuretoleranten Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln und Futtermitteln - Membranfiltration und Plattengußverfahren
BAV-IM-5.4-121 2015-07	Bestimmung von Essigsäurebakterien in Lebensmitteln und Futtermitteln
BAV-IM-5.4-122 2013-10	Bestimmung von getränkeschädlichen Keimen in Lebensmitteln und Futtermitteln

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17456-01-01

1.4 Nachweis von Bakterien mittels real-Time PCR in Lebensmitteln *

<p>Biotecon Diagnostics foodproof® Enterobacteriaceae plus Cronobacter Detection Kit R 302 15-1 2017-03</p>	<p>Qualitativer Nachweis von Cronobacter spp. und Enterobacteriaceae - Real-time PCR- Verfahren</p>
---	---

<p>Biotecon Diagnostics foodproof® STEC Screening LyoKit R 602 11 2017-08</p>	<p>Qualitativer Nachweis von Shiga-Toxin bildenden E. coli (STEC) - Real- time PCR- Verfahren</p>
---	---

<p>Biotecon Diagnostics foodproof® Salmonella Detection LyoKit R 602 27-1 2017-06</p>	<p>Qualitativer Nachweis von Salmonellen - Real-time PCR- Verfahren</p>
---	---

<p>Biotecon Diagnostics foodproof® Listeria mono- cytogenes Detection LyoKit R 602 23-1 2017-05</p>	<p>Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes - Real-time PCR- Verfahren</p>
---	--

1.5 Identifizierung von Mikroorganismen mittels Massenspektrometrie

<p>BAV-IM-5.4-200 2018-09</p>	<p>Keimidentifizierung mittels MALDI-TOF (<i>hier nur Lebens- und Futtermittel</i>)</p>
-----------------------------------	---

2 Untersuchung von Wasser (Prozesswasser für die Lebensmittel-, Futtermittel- und Kosmetikproduktion)

2.1 Sensorische Untersuchungen

<p>DEV B1/2 1971</p>	<p>Prüfung auf Geruch und Geschmack</p>
--------------------------	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17456-01-01

2.2 Nachweis und Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen *

DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium
DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von <i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Membranfiltrationsverfahren
DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09	Wasserbeschaffenheit - Zählung von <i>Escherichia coli</i> 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 14189 (K 24) 2016-11	Wasserbeschaffenheit - Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> - Verfahren mittels Membranfiltration
ISO 11731 2017-05	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Legionellen (Abweichung: <i>hier nur gering belastete Wässer</i>)

2.3 Identifizierung von Mikroorganismen mittels Massenspektrometrie

BAV-IM-5.4-200 2018-09	Keimidentifizierung mittels MALDI-TOF (<i>hier nur Prozesswasser für die Lebensmittel-, Futtermittel- und Kosmetikproduktion</i>)
---------------------------	--

3 Untersuchungen von Kosmetika

3.1 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen **

DIN EN ISO 16212 2017-09	Kosmetik - Mikrobiologie - Zählung von Hefen und Schimmelpilzen
DIN EN ISO 18415 2017-09	Kosmetik - Mikrobiologie - Nachweis von spezifizierten und nicht spezifizierten Mikroorganismen
DIN EN ISO 18416 2018-01	Kosmetik - Mikrobiologie - Nachweis von <i>Candida albicans</i>

Ausstellungsdatum: 19.08.2019

Gültig ab: 19.08.2019

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17456-01-01

DIN EN ISO 21149 2017-11	Kosmetik - Mikrobiologie - Zählung und Nachweis von aeroben mesophilen Bakterien
DIN EN ISO 21150 2016-05	Kosmetik - Mikrobiologie - Nachweis von Escherichia coli
DIN EN ISO 22717 2016-05	Kosmetik - Mikrobiologie - Nachweis von Pseudomonas aeruginosa
DIN EN ISO 22718 2016-05	Kosmetik - Mikrobiologie - Nachweis von Staphylococcus aureus
Ph.Eur. 2.6.12 , 9. Ausgabe 2017-01	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Zählung der vermehrungsfähigen Mikroorganismen, <i>(hier Zählung der Gesamtanzahl aerober Mikroorganismen (TAMC), hier nur Kosmetika)</i> <i>(Abweichung: kein Doppelansatz)</i>
Ph. Eur. 2.6.13, 9. Ausgabe 2017-01	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Nachweis spezifizierter Mikroorganismen <i>(hier Nachweise von Gallensalze tolerierenden gramnegativen Bakterien, E. coli, Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa und Salmonellen, hier nur Kosmetika)</i>
BAV-IM-5.4-96 2013-07	Bestimmung der anaeroben Keimzahl in Kosmetika

3.2 Nachweis der ausreichenden Konservierung mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen **

DIN EN ISO 11930 2013-10	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Bewertung des antimikrobiellen Schutzes eines kosmetischen Produkts - Konservierungs-Belastungs-Test
Ph.Eur. 5.1.3, 9. Ausgabe 2017-01	Prüfung auf ausreichende antimikrobielle Konservierung <i>(hier nur Kosmetika)</i>
BAV-IM-5.4-47 2015-10	Prüfung auf ausreichende Konservierung mit repetitiver Kontamination <i>(hier nur Kosmetika)</i>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17456-01-01

3.3 Identifizierung von Mikroorganismen mittels Massenspektrometrie

BAV-IM-5.4-200 Keimidentifizierung mittels MALDI-TOF
2018-09 (*hier nur Kosmetika*)

4 Untersuchungen von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Bereich Lebensmittel, Futtermittel und Kosmetika

4.1 Probennahme für kulturelle mikrobiologischer Untersuchungen

DIN EN ISO 18593 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für
2018-10 Probenahmetechniken von Oberflächen

4.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen **

DIN 10512, Anhang C.5.3 Lebensmittelhygiene - Gewerbliches Geschirrspülen mit Eintank-
2013-10 Geschirrspülmaschinen - Hygienische Anforderungen, Typprüfung –
Mikrobiologische Verfahren - Herstellung der Bioindikatoren
(*hier nur Bebrütung der Bioindikatoren nach der
Hitzeresistenzprüfung*)

BAV-IM-5.4-54 Bestimmung des Keimgehalts der Luft mittels Sedimentations-
2013-11 verfahren

4.3 Identifizierung von Mikroorganismen mittels Massenspektrometrie

BAV-IM-5.4-200 Keimidentifizierung mittels MALDI-TOF
2018-09 (*hier nur Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im
Bereich Lebensmittel, Futtermittel und Kosmetika*)

5 Gesundheitsversorgung (Hygiene)

5.1 Mikrobiologisch-hygienische Prüfungen

5.1.1 Oberflächen- und Raumluftuntersuchungen **

DIN EN ISO 18593 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für
2018-10 Probenahmetechniken von Oberflächen
(*hier nur Bebrütung und Auswertung von Abklatschplatten, Abstrich-,
und Schwammproben zur Infektionsprävention*)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17456-01-01

BAV-IM-5.4-54 2013-11	Bestimmung des Keimgehalts der Luft mittels Sedimentationsverfahren <i>(hier nur Sedimentationsplatten zur Infektionsprävention)</i>
BAV-IM-5.4-55 2013-11	Bestimmung des Keimgehalts der Luft mittels Impaktionsverfahren <i>(hier nur Luftkeimstreifen zur Infektionsprävention)</i>
BAV-IM-5.4-200 2018-09	Keimidentifizierung mittels MALDI-TOF <i>(hier nur Abklatschplatten, Sedimentationsplatten, Luftkeimstreifen, Abstrichproben und Schwammproben zur Infektionsprävention)</i>

5.1.2 Kulturelle Verfahren **

DIN 10510 2013-10	Lebensmittelhygiene - Gewerbliches Geschirrspülen mit Mehrtank-Transportgeschirrspülmaschinen - Hygienische Anforderungen, Verfahrensprüfung <i>(hier nur Bioindikatoren zur Infektionsprävention)</i>
DIN EN 16616 2015-10	Chemische Desinfektionsmittel und Antiseptika - Chemothermische Wäschedesinfektion - Prüfverfahren und Anforderungen (Phase 2, Stufe 2) <i>(hier nur Bioindikatoren zur Infektionsprävention)</i>

6 Arzneimittel und Wirkstoffe

6.1 Biologische Arzneimittel-, Wirk- und Hilfsstoffanalytik

6.1.1 Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte *

Ph. Eur. 2.6.13, 9. Ausgabe 2017-01	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Nachweis spezifizierter Mikroorganismen <i>(hier Nachweise von Gallensalze tolerierenden gramnegativen Bakterien, E. coli, Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa, Salmonellen, Clostridien und Candida albicans in Arzneimitteln, Wirk- und Hilfsstoffen)</i>
Ph. Eur. 2.6.31, 9. Ausgabe 2017-01	Mikrobiologische Prüfung von pflanzlichen Arzneimitteln zum Einnehmen und von Extrakten zu deren Herstellung <i>(hier Nachweise von Gallensalze tolerierenden gramnegativen Bakterien, E. coli und Salmonellen in Arzneimitteln, Wirk- und Hilfsstoffen)</i>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17456-01-01

Ph.Eur. 2.6.12, 9. Ausgabe 2017-01	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Zählung der vermehrungsfähigen Mikroorganismen, <i>(hier Zählungen der Gesamtanzahlen aerober Mikroorganismen (TAMC) und an Hefen und Schimmelpilzen (TYMC) in Arzneimitteln, Wirk- und Hilfsstoffen)</i>
Ph. Eur. 2.6.31, 9. Ausgabe 2017-01	Mikrobiologische Prüfung von pflanzlichen Arzneimitteln zum Einnehmen und von Extrakten zu deren Herstellung <i>(hier Zählungen der Gesamtanzahlen aerober Mikroorganismen (TAMC) und an Hefen und Schimmelpilzen (TYMC) in Arzneimitteln, Wirk- und Hilfsstoffen)</i>
Ph.Eur. 5.1.3, 9. Ausgabe 2017-01	Prüfung auf ausreichende antimikrobielle Konservierung <i>in Arzneimitteln, Wirk- und Hilfsstoffen</i>
Ph.Eur. 0008 Monographie, 9. Ausgabe 2017-01	Bestimmung der Gesamtanzahl koloniebildender Einheiten in gereinigtem Wasser (Aqua purificata) oder Gereinigtem Wasser als Bulk <i>in Arzneimitteln, Wirk- und Hilfsstoffen</i>
Ph.Eur. 0169 Monographie, 9. Ausgabe 2017-01	Bestimmung der Gesamtanzahl koloniebildender Einheiten in Wasser für Injektionszwecke als Bulk <i>in Arzneimitteln, Wirk- und Hilfsstoffen</i>

6.1.2 Identifizierungsverfahren

BAV-IM-5.4-200 2013-04	Keimidentifizierung mittels MALDI-TOF <i>(hier von Mikroorganismen in Arzneimitteln, Wirk- und Hilfsstoffen mittels Massenspektrometrie)</i>
---------------------------	--

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17456-01-01

7 Prüfverfahren nach der Trinkwasserverordnung - TrinkwV -

Probenahme

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

ANLAGE 1: MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER

TEIL I: Allgemeine Anforderungen an Trinkwasser

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

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

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

ANLAGE 2: CHEMISCHE PARAMETER

nicht belegt

ANLAGE 3: Indikatorparameter

Teil I: Allgemeine Indikatorparameter

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
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
5	Coliforme Bakterien	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09
6	Eisen	nicht belegt
7	Färbung (spektraler Absorptions- koeffizient Hg 436 nm)	nicht belegt
8	Geruch (als TON)	DIN EN 1622 (B 3) 2006-10 (Anhang C)
9	Geschmack	DEV B1/2 1971
10	Koloniezahl bei 22 °C	DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07
11	Koloniezahl bei 36 °C	DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07
12	Elektrische Leitfähigkeit	nicht belegt
13	Mangan	nicht belegt
14	Natrium	nicht belegt

Ausstellungsdatum: 19.08.2019

Gültig ab: 19.08.2019

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17456-01-01

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
15	Organisch gebundener Kohlenstoff (TOC)	nicht belegt
16	Oxidierbarkeit	nicht belegt
17	Sulfat	nicht belegt
18	Trübung	nicht belegt
19	Wasserstoffionen-Konzentration	nicht belegt
20	Calcitlösekapazität	nicht belegt

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

Parameter	Verfahren
Legionella spec.	ISO 11731 2017-05 UBA Empfehlung 18. Dezember 2018

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.

verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB
BAV-IM-X.X-XXX	Hausverfahren der KBS
DIN	Deutsches Institut für Normung e.V.
EN	Europäische Normung
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	Internationale Organisation für Normung
NF	Norme Francaise
Ph.Eur.	Pharmacopoea Europaea