

# Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

## Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005

**Gültig ab: 14.09.2020**

Ausstellungsdatum: 14.09.2020

Urkundeninhaber:

**Landesuntersuchungsanstalt für das Gesundheits- und Veterinärwesen Sachsen**

an den Standorten

**Jägerstraße 8/10, 01099 Dresden**

**Reichenbachstraße 71/73, 01217 Dresden**

**Zschopauer Straße 87, 09111 Chemnitz**

**Bahnhofstraße 58-60, 04158 Leipzig**

Prüfungen in den Bereichen:

**physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische, immunologische, histologische, molekularbiologische, sensorische und visuelle Untersuchungen von Lebensmitteln;**

**Untersuchung von Fleisch auf Trichinen;**

**physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische, sensorische, visuelle und molekularbiologische Untersuchungen von Bedarfsgegenständen;**

**physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Einrichtungsgegenständen;**

**physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische, molekularbiologische, sensorische und visuelle Untersuchungen von Kosmetika;**

**physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Futtermitteln;**

**mikrobiologische und ausgewählte chemische Untersuchungen gemäß Trinkwasserüberwachung, Probenahme von Roh- und Trinkwasser;**

**ausgewählte physikalische, physikalisch-chemische, chemische Untersuchungen von Wasser (Badegewässer, Trinkwasser, Rohwasser, Grundwasser und Oberflächenwasser);**

**ausgewählte mikrobiologische Untersuchungen von Badegewässern;**

**Ermittlung von organischen, partikelförmigen und gasförmigen Luftinhaltsstoffen in Innenräumen;**

**Veterinärmedizin, Gesundheitsversorgung (Hygiene)**

verwendete Abkürzungen: siehe letzte Seite





**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00**

**1.1.6 Bestimmung von Rückständen mittels Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (FLD) in Mineral- und Tafelwasser**

DIN EN ISO 17993  
2004-03

Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von 15 polycyclischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) in Wasser durch HPLC mit Fluoreszenzdetektion nach Flüssig-Flüssig-Extraktion  
(Abweichung: *Matrix hier nur Mineral- und Tafelwasser, nur Bestimmung von Fluoranthen, Benzo(b)fluoranthen, Benzo(k)fluoranthen, Benzo(a)pyren, Benzo(ghi)perylen, Indeno(1 23-cd)pyren*)

**1.2 Mikrobiologische Untersuchungen**

**1.2.1 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln \*\***

ASU L 00.00-20  
2008-12

Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Salmonella spp. in Lebensmitteln

ASU L 00.00-66  
2002-05

Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln mittels enzymgebundenem Fluoreszenzimmunoassay

ASU L 00.00-133/2  
2018-03

Untersuchung von Lebensmitteln; Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln; Teil 2: Koloniezähltechnik  
(Abweichung: *keine Anwendung des Gussplattenverfahren, Keimzählungen mittels Oberflächenbeimpfung, anwendbar auch das Spatel- und Spiralplattenverfahren, anaerobe Bebrütung*)

ASU L 01.00-37  
1991-12

Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren  
(Abweichung: *Matrix auch Lebensmittel*)

ASU L 59.00-3  
1988-05

Untersuchung von Lebensmitteln; Nachweis von Pseudomonas aeruginosa in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser; Referenzverfahren  
(Abweichung: *Verwendung anderer Selektivplatten, Bebrütung bei 37 °C*)

ASU L 59.00-5  
1988-05

Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Koloniezahl in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser, Referenzverfahren  
(Abweichung: *Bebrütung bei 20 °C und 37 °C*)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00**

**1.2.2 Mechanische Probenvorbereitung für mikrobiologische Untersuchungen in Lebensmitteln zur Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen \***

DIN EN ISO 6887-2 2017-07	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 2: spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017); Deutsche Fassung EN ISO 6887-2:2017 <i>(Abweichung: keine Untersuchung von konzentrierten Fleischextrakten, Stanzproben, Schlachttierkörpern und Oberflächenproben; Probenahme von Oberflächen ohne eine Schablone)</i>
DIN EN ISO 6887-5 2011-01	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010); Deutsche Fassung EN ISO 6887-5:2010

**1.2.3 Bestimmung von Antiinfektiva mittels Brillantschwarz-Reduktionstest in Milch \*\*\***

ASU L 01.00-11 1996-02 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Suchverfahren auf das Vorhandensein von Antiinfektiva in Milch; Agar-Diffusions-Verfahren mit <i>Bacillus stearothermophilus</i> (Brillantschwarz-Reduktionstest)
--	--

**1.2.4 Bestimmung von Bakterien mittels Differenzierung in Lebensmitteln \***

ASU L 00.00-21 1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestätigung von <i>Escherichia coli</i> durch zusätzliche Identifizierungsreaktionen
ASU L 00.00-123 2016-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Allgemeine Anforderungen und Leitlinien für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7218, Ausgabe September 2014) <i>(hier nur Gram-Färbung, modifizierte Färbetechnik nach Hucker)</i>

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00**

**1.2.5 Bestimmung von Hemmstoffen mittels mikrobiologischer Prüfsysteme in Lebensmitteln**

<p>AVV LmH, Anlage 4, Pkt. 3.9 zuletzt geändert 2014-10-20</p>	<p>Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis, Methoden zur Untersuchung von Fleisch, Untersuchung auf Hemmstoffe in Muskulatur, Niere und Leber (Abweichung: <i>Matrix Milz, Lunge, Niere, Lymphknoten und Muskulatur; Verwendung eines Eisensulfidmediums (SRM) zum Nachweis von Clostridien</i>) (<i>Matrix hier nur Lebensmittel</i>)</p>
--	---

**1.3 Immunologische Untersuchungen**

**1.3.1 Bestimmung von Allergenen und Bakterien mittels Enzymimmunoassay (ELISA, ELFA) in Lebensmitteln \***

<p>R-Biopharm AG RIDASCREEN® Gliadin R7001 2015-10</p>	<p>Quantitative Bestimmung von Kontaminationen durch Prolamine aus Weizen (Gliadin), Roggen (Secalin) und Gerste (Hordein) in Rohware wie Mehlen (Buchweizen, Reis, Mais, Hafer, Teff) und Gewürzen sowie in prozessierten Lebensmitteln wie Nudeln, Fertiggerichten, Backwaren, Wurst, Getränken und Eiscreme.</p>
--	---

<p>R-Biopharm AG RIDASCREEN®FAST Casein R4612 2014-08</p>	<p>Quantitative Bestimmung von Casein in Lebensmitteln wie Eis, Wein, Schokolade, Getränken, Babynahrung, Backwaren, Wurst und Backmischungen</p>
---	---

<p>Biomerieux VIDAS®Campylobacter (CAM) 30111 2016-07</p>	<p>Nachweis von Campylobacter spp. mittels Enzyme Linked Fluorescent Assay für Lebensmittelpathogene</p>
---	--

**1.4 Untersuchungen der geweblichen Zusammensetzung mittels histologischer Untersuchungen in Lebensmitteln \*\*\***

<p>ASU L 06.00-13 1989-12</p>	<p>Untersuchung von Lebensmittels; Bestimmung der geweblichen Zusammensetzung von Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren; Routineverfahren zur qualitativen und quantitativen histologischen Untersuchung (Abweichung: <i>Probenmenge auch abweichend von 200g, Einsatz kommerziell bezogener Fertigfärbelösungen</i>)</p>
-----------------------------------	---



**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00**

ASU L 08.00-65 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Simultaner Nachweis und Bestimmung von schwarzem Senf ( <i>Brassica nigra</i> L.) bzw. braunem Senf ( <i>Brassica juncea</i> L.), weißem Senf ( <i>Sinapis alba</i> ), Sellerie ( <i>Apium graveolens</i> ) und Soja ( <i>Glycine max</i> ) in Brühwürsten mittels real-time PCR
P 20409 02x 2014-09	Verfahren zum qualitativen Nachweis von Verotoxin-bildenden <i>Escherichia coli</i> (VTEC) in Lebensmitteln mittels real-time PCR und anschließender kultureller Isolation (VTEC-PCR)
P 20838 01x 2018-03	Nachweis der Tierarten Wasserbüffel und Rind mit Kontrolle Myostatin in Lebensmitteln durch Multiplex-real-time PCR

**1.6 Extraktion von DNA zur Bestimmung von Pflanzenart, Tierart, Allergen- und Gentechnisch modifizierten Organismen für molekularbiologische Untersuchungen in Lebensmitteln \***

ASU L 00.00-119 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten in Lebensmitteln - Nukleinsäureextraktion (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21571, Ausgabe August 2013)
ASU L 16.04.03-1 2012-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Präparation von DNA aus nativer Maisstärke
ASU L 40.00-14 2012-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Präparation von DNA aus Honig

**1.7 Einfach beschreibende sensorische Prüfung von Lebensmitteln \*\*\***

ASU L 00.90-6 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung <i>(Abweichung: auch weniger als 3 Prüfpersonen möglich, keine Verschlüsselung, Beschreibung durch Gruppe möglich, verkürzter Prüfbericht, keine Aufzeichnung und Angabe des Prüfklimas)</i>
--------------------------	--

**1.8 Bestimmung der Phosphataseaktivität mittels kolorimetrischer Untersuchungen in Milch \*\*\***

Macherey-Nagel Phosphatesmo MI 906 12 2016-04	Nachweis der alkalischen Phosphatase in Milch
--	---



**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00**

**1.9 Visuelle Untersuchungen**

**1.9.1 Bestimmung von Parasiten, Lästlingen und Schädlingen mittels Mikroskopie in Lebensmitteln**

P 10135-01x  
2014-09 Taxonomische Bestimmung von Parasiten, Vorrats- und  
Materialschädlingen sowie Lästlingen

**1.10 Untersuchungen von Fleisch auf Trichinen \*\*\***

DVO (EU) 2015/1375,  
Anhang I, Kapitel 1  
zuletzt geändert  
2015-08-10 Durchführungsvorschriften mit spezifischen Vorschriften für die  
amtlichen Fleischuntersuchungen auf Trichinen;  
Referenznachweismethode; Das Magnetrührverfahren für die künstliche  
Verdauung von Sammelproben

**2 Bedarfsgegenstände**

**2.1 Mikrobiologische Untersuchungen**

**2.1.1 Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Bedarfsgegenständen \*\*\***

ASU B 80.00-5  
2011-12 Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Verfahren für  
Probenahmetechniken zur mikrobiologischen - Untersuchung von  
Oberflächen mit Lebensmittelkontakt mittels Abklatschplatten und Tupfer  
(Abweichung: *hier keine Probennahme, Probennahme nur durch den  
Einsender*)

**3 Kosmetika**

**3.1 Mikrobiologische Untersuchungen**

**3.1.1 Bestimmung von Bakterien, und Hefen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Kosmetika \***

DIN EN ISO 18416  
2016-05 Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nachweis von *Candida albicans*  
(ISO 18416:2015); Deutsche Fassung EN ISO 18416:2015  
(Abweichung: *Verwendung der kommerziellen Nährmedien Eugin LT  
100-Bouillon, Trypton-Natriumchlorid-Lösung, Sabouraud-Dextrose-  
Chloramphenicol-Agar, Maismehl-Agar mit 1 % Polysorbat 80;  
Sabouraud-Dextrose-Chloramphenicol-Agar wird für 48 h bei 32,5 ±  
2,5 °C bebrütet*)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00**

DIN EN ISO 21149  
2017-11

Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Zählung und Nachweis von aeroben mesophilen Bakterien (ISO 21149:2017); Deutsche Fassung EN ISO 21149:2017  
(Abweichung: *keine Anreicherung; Verwendung der kommerziellen Nährmedien Eugon LT 100-Bouillon, Trypton-Soja-Agar (TSA), Trypton-Natriumchlorid-Lösung; Pseudomonas aeruginosa ATCC 27853 anstelle ATCC 9027, Staphylococcus aureus ATCC 25923 anstelle ATCC 6538; Zählverfahren wird mit Spiralplattenverfahren durchgeführt; Pkt. 13.4 wird nicht durchgeführt*)

**4 Veterinärmedizin**

**Prüfgebiet: Virologie**

**Prüfart: Mikroskopie \*\***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmateriale (Matrix)	Prüftechnik
Tollwutvirus	Gehirn, Gewebe, Zellkultur	Fluoreszenzmikroskopie
Viren	Kot, Harn, Gewebe, Liquor, Organe, Sekret, Tupfer, Nährmedium, Zellkultur, Umgebungsproben (zu diagnostischen Zwecken)	Negativstaining

**Prüfart: Ligandenassays \*\***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmateriale (Matrix)	Prüftechnik
Antikörper gegen Virus der enzootischen Rinderleukose	Blut	Enzymimmunoassay
Antikörper gegen: AK, BHV1, BTV, BVDV, CAEV/MVV, Influenza A, KSP, PRRSV, Schmallenberg-Virus, FMDV (Maul- und Klauenseuche), Porcines Circovirus 2 (PCV 2), Equine Infektiöse Anämie Virus, Virus der enzootischen Rinderleukose	Blut	Enzymimmunoassay
Antikörper gegen Equine Infektiöse Anämie Virus	Blut	Immendiffusionstest
Antikörper gegen Virus der enzootischen Rinderleukose	Blut	Immendiffusionstest

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00**

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Bovines Rotavirus, Bovines Coronavirus, Antigen von Infektionserregern, Virus der bovinen Virusdiarrhoe	Kot, Blut	Enzymimmunoassay
Viren	Organe, Zellkultur	Fluoreszenzimmunoassay

**Prüfart: Agglutinationsteste \*\***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Antikörper gegen Porcine Influenzaviren	Blut	Hämagglutinationshemmungstest
Antikörper gegen Newcastle Disease Virus	Blut	Hämagglutinationshemmungstest

**Prüfart: Neutralisationsteste \*\***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Antikörper gegen Bovines Herpesvirus 1	Blut	Serumneutralisationstest
Antikörper gegen Virus der bovinen Virusdiarrhoe	Blut	Serumneutralisationstest
Antikörper	Blut, antikörperhaltige Körperflüssigkeiten	Serumneutralisationstest

**Prüfart: Amplifikationsverfahren (Direktnachweis von Zielsequenzen im Prüfmaterial) \*\***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Aviäres Paramyxovirus 1	Kot, Organe, Tupfer, Zellkultur, Brutei	RT-PCR
Bluetongue Virus	Blut, Organe	RT-PCR

**Prüfart: Kulturelle Untersuchungen \*\***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Tollwutvirus	Gehirn, Zellkultur	Anzucht
Viren	Blut, Organe, Tupfer	Anzucht
Bovines Herpesvirus 1	Blut, Organe, Sperma, Tupfer	Anzucht

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00

**Prüfgebiet: Pathologie**

**Prüfart: Pathologisch-anatomische Untersuchung \*\***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Pathologische Veränderungen	Organe, Tierkörper	Pathologisch-anatomische Untersuchung
Pathologische Veränderungen	Organe, Tierkörper, Gewebe von Fischen	Pathologisch-anatomische Untersuchung

**Prüfart: Sonstige**

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Farbe, Menge, Konsistenz, Beimengungen	Sperma, Ejakulat, Genitalsekret	Makroskopische Beurteilung

**Prüfart: Histologie \*\***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Lipophile Strukturen	Gewebe, Organe	Klassische Färbeverfahren
Pathologische Veränderungen	Gewebe, Organe	Klassische Färbeverfahren

**Prüfart: Mikroskopie \*\***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Spermien (Motilität)	Sperma, Ejakulat, Genitalsekret	Hellfeldmikroskopie
Spermien	Sperma, Ejakulat, Genitalsekret	Hellfeldmikroskopie nach Anfärbung mittels Farbstoffen

**Prüfgebiet: Mikrobiologie**

**Prüfart: Mikroskopie \*\***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Bakterien, Mikroorganismen	Milch, Gewebeausstrich, Bakteriensuspensionen	Hellfeldmikroskopie
Paenibacillus larvae	Honig, Bienen, Brutwabe, Gemüll, Futterkranz	Phasenkontrastmikroskopie
Bakterien, Mikroorganismen	Kot, Harn, Gewebe, Liquor, Organe, Sekret, Tupfer, Nährmedium, Zellkultur, Umweltproben, Bakterienkultur/-stamm	Negativstaining

**Prüfart: Ligandenassays \*\***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Antikörper gegen Brucella sp.	Blut	Enzymimmunoassay
Antikörper gegen Actinobacillus pleuropneumoniae, Mycoplasma hyopneumoniae, Mycobact. avium ssp paratuberculosis, Brucella, Chlamydia, Salmonellen	Blut	Enzymimmunoassay
PMT Pasteurella multocida Toxin A	Gewebe, Zellkultur, Nasentupfer	Enzymimmunoassay
Toxine von Mikroorganismen, Clostridium difficile Toxin, PMT Pasteurella multocida Toxin A	Kot, Blut, Bakterienkultur/-stamm	Enzymimmunoassay

**Prüfart: Agglutinationsteste \*\***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Antikörper gegen Brucella sp.	Blutserum	Rose Bengal Test
Antikörper gegen Brucella sp.	Blutserum	Serum-Langsam-Agglutination
Antikörper gegen Leptospira interrogans, Leptospira borgpetersenii und L. kirschneri	Blutserum	Mikroagglutination-Lysis-Reaktion

**Prüfart: Amplifikationsverfahren (Direktnachweis von Zielsequenzen im Prüfmaterial)\*\***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Chlamydien	Kot, Organe, Tupfer, Zellkultur, Fetus, Eihaut	PCR
Mycobacterium avium ssp. paratuberculosis	Kot, Organe, Kottupfer, Bakterienkultur/-stamm	PCR
Coxiella burnetii	Milch, Organe, Genitaltupfer	PCR
Leptospira interrogans	Organe, Sperma, Tupfer	PCR
Mycoplasma hyorhinis Mycoplasma hyopneumoniae	Organe, Tupfer, Lungenspülprobe	PCR

**Prüfart: Komplementbindungsreaktion \*\***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Antikörper gegen Brucella sp.	Blutserum	Komplementbindungsreaktion
Antikörper gegen Burkholderia mallei	Blutserum	Komplementbindungsreaktion
Komplementbindende Antikörper	Blutserum	Komplementbindungsreaktion

**Prüfart: Kulturelle Untersuchungen (inkl. Resistenztestungen) \*\***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Bakterien	Sperma, Ejakulat, Genitalsekret, Genitaltupfer	unspezifisch nicht selektiv
Paenibacillus larvae	Honig, Bienen, Brutwabe, Futterkranz, Gemüll	unspezifisch nicht selektiv
Pilze, Bakterien	Milch	unspezifisch nicht selektiv
Taylorella equigenitalis	Sperma, Genitalsekret, Genitaltupfer, Fetus, Eihaut	spezifisch selektiv
Pilze	Kot, Gewebe, Organe, Sekret, Tupfer	unspezifisch nicht selektiv
Salmonella sp.	Umweltproben	spezifisch selektiv

**Prüfart: Massenspektrometrie (MS/MS-MS) \*\***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Bakterien, Hefen	Pilzkultur/-stamm, Bakterienkultur/-stamm	Matrix assisted laser desorption ionization-time of flight-Massenspektrometrie

**Prüfgebiet: Parasitologie**

**Prüfart: Mikroskopie \*\***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Duncker'scher Muskelegel	Muskulatur, Gewebe	Hellfeldmikroskopie nach Anreicherung
Trichinella (Trichinen)	Muskulatur	Hellfeldmikroskopie nach Anreicherung

**Prüfart: Ligandenassays \*\***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Giardia	Kot	Enzymimmunoassay

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00**

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Antikörper gegen Neospora caninum	Blut	Enzymimmunoassay

**Prüfart: Komplementbindungsreaktion \*\***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Antikörper gegen Trypanosoma equiperdum	Blutserum	Komplementbindungsreaktion

**Prüfgebiet: Klinische Chemie**

**Prüfart: Durchflusszytometrie \***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
somatische Zellen	Milch	fluoreszenzoptische Zellzählung (Fossomatic®-Verfahren)

**Prüfart: Elektrochemische Untersuchungen \***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
pH-Wert	Sperma, Ejakulat, Genitalsekret	Potentiometrie (pH)
pH-Wert	Organische Flüssigkeiten wie Pansensaft, Harn	Potentiometrie (pH)

**5 Prüfverfahren nach der Trinkwasserverordnung - TrinkwV - \*\*\***

**Probennahme**

Verfahren	Titel
DIN ISO 5667-5 (A 14) 2011-02	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen
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
Empfehlung des Umweltbundesamtes 18. Dezember 2018	Beurteilung der Trinkwasserqualität hinsichtlich der Parameter Blei, Kupfer und Nickel

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00**

**ANLAGE 1: MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER**

**TEIL I: Allgemeine Anforderungen an Trinkwasser**

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 (K12) 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 (K12) 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**

**TEIL I: Chemische Parameter, deren Konzentration sich im Verteilungsnetz einschließlich der Trinkwasser-Installation in der Regel nicht mehr erhöht**

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Acrylamid	nicht belegt
2	Benzol	nicht belegt
3	Bor	nicht belegt
4	Bromat	DIN EN ISO 15061 (D 34) 2001-12 DIN EN ISO 11206 (D 48) 2013-05
5	Chrom	nicht belegt
6	Cyanid	DIN EN ISO 14403-2 (D 3) 2012-10
7	1,2-Dichlorethan	nicht belegt
8	Fluorid	DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07
9	Nitrat	DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07
10	Pflanzenschutzmittel-Wirkstoffe und Biozidprodukt- Wirkstoffe	nicht belegt
11	Pflanzenschutzmittel-Wirkstoffe und Biozidprodukt- Wirkstoffe insgesamt	nicht belegt
12	Quecksilber	DIN EN ISO 12846 (E 12) 2012-08
13	Selen	nicht belegt
14	Tetrachlorethen und Trichlorethen	nicht belegt
15	Uran	nicht belegt



Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00

**TEIL II: Chemische Parameter, deren Konzentration im Verteilungsnetz einschließlich der Trinkwasser-Installation ansteigen kann**

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Antimon	nicht belegt
2	Arsen	nicht belegt
3	Benzo-(a)-pyren	DIN EN ISO 17993 (F 18) 2004-03
4	Blei	nicht belegt
5	Cadmium	nicht belegt
6	Epichlorhydrin	nicht belegt
7	Kupfer	nicht belegt
8	Nickel	nicht belegt
9	Nitrit	DIN EN 26777 (D 10) 1993-04
10	Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK)	DIN EN ISO 17993 (F18) 2004-03 <i>(hier nur Bestimmung von Benzo(b)fluoranthen, Benzo(k)fluoranthen, Benzo(ghi)perylen, Indeno(1 23-cd)pyren)</i>
11	Trihalogenmethane (THM)	nicht belegt
12	Vinylchlorid	nicht belegt

**ANLAGE 3: INDIKATORPARAMETER**

**Teil I: Allgemeine Indikatorparameter**

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Aluminium	nicht belegt
2	Ammonium	DIN 38406-E 5 1983-10
3	Chlorid	DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07
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	Biologische, mikrobiologische und toxikologische Methoden der Wasseruntersuchung, Band I, VEB Gustav-Fischer Verlag Jena, 1986 Bestimmung des Gesamteisens mit Thiocyanat nach „Ausgewählte Methoden der Wasseruntersuchung“
7	Färbung (spektraler Absorptionskoeffizient Hg 436 nm)	DIN EN ISO 7887 (C 1) 2012-04
8	Geruch (als TON)	DIN EN 1622 (B 3) 2006-10 (Anhang C)
9	Geschmack	DIN EN 1622 (B 3) 2006-10 (Anhang C)
10	Koloniezahl bei 22 °C	TrinkwV §15 Absatz (1c)
11	Koloniezahl bei 36 °C	TrinkwV §15 Absatz (1c)
12	Elektrische Leitfähigkeit	DIN EN 27888 (C 8) 1993-11
13	Mangan	nicht belegt
14	Natrium	nicht belegt
15	Organisch gebundener Kohlenstoff (TOC)	nicht belegt

Ausstellungsdatum: 14.09.2020

**Gültig ab: 14.09.2020**

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00**

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
16	Oxidierbarkeit	DIN EN ISO 8467 (H 5) 1995-05
17	Sulfat	DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07
18	Trübung	DIN EN ISO 7027 (C 2) 2000-04
19	Wasserstoffionen-Konzentration	DIN EN ISO 10523 (C 5) 2012-04
20	Calcitlösekapazität	DIN 38404-C 10 2012-12

**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**

Parameter	Verfahren
Calcium	nicht belegt
Kalium	nicht belegt
Magnesium	nicht belegt
Säure- und Basekapazität	DIN 38409-H 7 2005-12
Phosphat	DIN EN ISO 6878 (D 11) 2004-09

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

**6 Wasser (Badegewässer, Trinkwasser, Rohwasser, Grundwasser und Oberflächenwasser)**

**6.1 Anionen \*\*\***

DIN EN ISO 10304-4 (D 25) 1999-07 Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von gelösten Anionen mittels Ionenchromatographie - Teil 4: Bestimmung von Chlorat, Chlorid und Chlorit in gering belastetem Wasser  
(Abweichung: *hier nur Bestimmung von Chlorit und Chlorat*)

P 30058 01x 2016-02 Untersuchung von Chrom(VI) mittels Ionenchromatographie und Nachsäulenderivatisierung  
(*Matrix hier Trinkwasser*)

Ausstellungsdatum: 14.09.2020

**Gültig ab: 14.09.2020**

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00**

**6.2 Summarische Wirkungs- und Stoffkenngrößen \*\*\***

DIN 38409-H 6 1986-01	Härte eines Wassers
DIN 38406-E 3 2002-03	Bestimmung von Calcium und Magnesium, komplexometrisches Verfahren
DIN 38409-H 7 2005-12	Bestimmung der Säure- und Basekapazität (Abweichung: <i>hier nur Bestimmung der Basekapazität</i> )

**6.3 Bestimmung mikrobiologischer Parameter von Badegewässern \*\*\***

DIN EN ISO 9308-3 (K 13) 1999-07	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien in Oberflächenwasser und Abwasser - Teil 3: Miniaturisiertes Verfahren durch Animpfen in Flüssigmedium (MPN-Verfahren) (Abweichung: <i>Matrix auch Badegewässer</i> )
DIN EN ISO 7899-1 (K 14) 1999-07	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken in Oberflächenwasser und Abwasser - Teil 1: Miniaturisiertes Verfahren durch Animpfen in Flüssigmedium (MPN-Verfahren) (Abweichung: <i>Matrix auch Badegewässer</i> )

**Standort Reichenbachstraße - Dresden**

**1 Lebensmittel**

**1.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen**

**1.1.1 Bestimmung von Elementen mittels Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) (GF, F, CV, Hydrid) in Lebensmitteln \*\***

ASU L 00.00-19/3 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - 3: Bestimmung von Blei, Cadmium, Chrom und Molybdän mit Graphitofen-Atomabsorptionsspektrometrie (GFAAS) nach Druckaufschluss (Abweichung: <i>zusätzlich Druckaufschluss- und Extraktionslösungen für Lebensmittel; Matrix auch Bedarfsgegenstände und Kosmetik; Analyten auch As, Ni, Se, Fe, Cu, Mn</i> ) (Matrix hier nur Lebensmittel)
-----------------------------	---

Ausstellungsdatum: 14.09.2020

**Gültig ab: 14.09.2020**

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00**

ASU L 00.00-19/4  
2003-12

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Teil 4: Bestimmung von Quecksilber mit Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)-Kaldampftechnik nach Druckaufschluss  
(Abweichung: *zusätzlich Druckaufschluss- und Extraktionslösungen für Lebensmittel; Matrix auch Bedarfsgegenstände und Kosmetik; zusätzliche Chemikalien zur Stabilisierung (HCl)*)  
(Matrix hier nur Lebensmittel)

**1.1.2 Bestimmung von Elementen mittels Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS) in Lebensmitteln \*\***

DIN EN 15763  
2009-01

Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Bestimmung von Arsen, Cadmium, Quecksilber und Blei in Lebensmitteln mit induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) nach Druckaufschluss  
(Abweichung: *zusätzlich Druckaufschluss- und Extraktionslösungen für Lebensmittel; Matrix auch Bedarfsgegenstände und Kosmetik; Analyten auch Ag, Al, B, Ba, Be, Ca, Co, Cr, Cu, Fe, Hg, K, Li, Mg, Mn, Mo, Na, Ni, Rb, Sb, Se, Sn, Sr, Tl, U, V und Zn*)  
(Matrix hier nur Lebensmittel)

ASU L 00.00-93  
2008-12

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Iod in Lebensmitteln - ICP-MS-Verfahren  
(Abweichung: *die Iod-Extraktion wird in Mikrowelle durchgeführt*)

**1.1.3 Bestimmung der Dichte mittels densitometrischer Untersuchungen in Getränken \*\***

ASU 36.00-3a  
1989-12

Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der relativen Dichte d<sub>20/20</sub> von Würze und Bier; Biegeschwinger-Verfahren  
(Abweichung: *neben relativer Dichte zusätzliche Ausgabe von Extrakt, Alkohol und Stammwürze*)

P 66 005 01  
1997-10

Bestimmung der relativen Dichte 20°C/20°C von Weinen, Schaumweinen, weinhaltigen und weinähnlichen Getränken mittels Biegeschwinger, Hausmethode  
(Abweichung: *Matrix auch Spirituosen, Säfte, Nektare, Erfrischungsgetränke*)

**1.1.4 Bestimmung von Farbstoffen mittels Dünnschichtchromatographie (DC) in Lebensmitteln \*\***

NP 062 331 01  
2003-11

Nachweis von wasserlöslichen, synthetischen organischen Farbstoffen in alkoholfreien Getränken

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00**

P 20756 01x  
2018-01  
Dünnschichtchromatographischer Nachweis von wasserlöslichen, synthetischen organischen Farbstoffen in diätetischen Lebensmitteln und Nahrungsergänzungsmitteln, Screening-Methode

**1.1.5 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und organischen Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (DAD, UV-VIS, FLD, LF) in Lebensmitteln \*\***

ASU L 00.00-134  
2010-09  
Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Cumarin in zimthaltigen Lebensmitteln mittels HPLC/DAD bzw. HPLC-MS/MS (Abweichung: *hier nur HPLC/ DAD, interner Standard 6-Methylcumarin; untere Anwendungsgrenze 1 bis 2 mg/kg Cumarin in Lebensmitteln*)

ASU L 15.03-1  
2010-01  
Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Ochratoxin A in Gerste- HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule (Abweichung: *Matrix auch andere Getreide, Getreideerzeugnisse, Teigwaren, Beikost; Stamm- und Standardlösungen angepasst, Säulenreinigung angepasst, Extraktion mit Horizontalschüttler, Verwendung eines SPE-Automaten*)

ASU L 30.00-5  
2011-01  
Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Ochratoxin A in Korinthen, Rosinen, Sultaninen, gemischtem Trockenobst und getrockneten Feigen - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule (Abweichung: *Matrix auch Schalenfrüchte; Stamm-, Standard- und Zusatzlösungen angepasst, Verwendung eines SPE-Automaten, Homogenisierung nicht mit starrem Probe-Wasser-Verhältnis und am Kreisschüttler, Säulenreinigung angepasst*)

P 20250 02x  
2012-02  
Ermittlung der Anthocyanzusammensetzung als Fingerprint in Rotwein und Fruchtsäften mittels HPLC (Abweichung: *Matrix auch Wein und Säfte*)

**1.1.6 Bestimmung von Anionen, Zucker, Süßstoffen und Bromat mittels Ionenchromatographie (IC) (UV-VIS, LF, AD) in Getränken und Nahrungsergänzungsmitteln\*\***

P 20128 01x  
2009-01  
Bestimmung von anorganischen Anionen, organischen Säuren und Cyclamat in Getränken und in Nahrungsergänzungsmitteln - Ionenchromatographisches Verfahren (hier keine Bestimmung von organischen Säuren)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00**

P 20254 01x  
2010-02 Bestimmung von Zuckeralkoholen, Mono- und Disacchariden in Getränken und in Nahrungsergänzungsmitteln - Ionenchromatographisches Verfahren

**1.1.7 Gaschromatographie (GC)**

**1.1.7.1 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen , Rückständen und organischen Kontaminanten mittels Gaschromatographie (GC) mit konventionellen Detektoren (ECD, FID) in Lebensmitteln \*\***

ASU L 00.00-34  
2010-09 Untersuchung von Lebensmitteln - Modulare Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln (Abweichung: *hier keine Durchführung von D5*)

ASU L 00.00-36/2  
2004-07 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Bromidrückständen in fettarmen Lebensmitteln - Teil 2: Bestimmung von anorganischem Bromid (Abweichung: *Matrix auch Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs; geringeres Extraktionsvolumen, zusätzlicher Reinigungsschritt für fetthaltige pflanzliche Lebensmittel, Auswertung über beide Brompropanolpeaks, Berechnung über internen Standard*)

VO (EG) 2870/2000  
Anhang, III.2  
zuletzt geändert  
2002-11-26 Verordnung mit gemeinschaftlichen Referenzanalysemethoden für Spirituosen, Beschreibung der Referenzanalysemethoden, Bestimmung der flüchtigen Aromabestandteile von Spirituosen durch Gaschromatographie (Abweichung: *Verwendung anderer Interner Standards; Matrix auch extrakthaltige Spirituosen, Wein, Bier; zusätzliche Bestimmung aus Destillat der Probe; abweichendes Kalibrierprozedere*)

P 20287 01x  
2010-08 Bestimmung der aliphatischen und aromatischen Kohlenwasserstoffe durch Headspace-Gaschromatographie

P 20302 01x  
2010-10 Nachweis und Bestimmung von leichtflüchtigen Halogenkohlenwasserstoffen mittels Headspace-Gaschromatographie und Elektroneneinfangdetektor (ECD)

P 20324 01x  
2011-05 Bestimmung von Aromastoffen (alpha- und beta-Thujon, Methofuran, Estragol, Pulegon, Safrol, Isosafrol, Methyleugenol und beta-Asaron) in alkoholischen Matrices (Destillatives Verfahren/ GC, GC-MS)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00**

**1.1.7.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen, Rückständen und organischen Kontaminanten mittels Gaschromatographie (GC) mit massenselektiven Detektoren (MS, MS/MS, HRMS, TOF) in Lebensmitteln \*\***

ASU L 00.00-34 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Modulare Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln (Abweichung: <i>hier keine Durchführung von D5</i> )
ASU L 00.00-115/1 2015-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln mittels GC-MS(/MS) oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Aufreinigung mittels dispersiver SPE (QuEChERS modular) (Abweichung: <i>Matrix auch pflanzliche Öle und tierische Lebensmittel mit geringem bis mittlerem Fettgehalt (Milch, Fleisch/Fisch, Eier)</i> )
ASU L 46.00-4 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Furan in Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen - Headspace-GC/MS-Verfahren (Abweichung: <i>Matrix auch andere Lebensmittel; Temperaturprogramm, konstante Zugabe des Inneren Standard, Volumenverringerung der Stammlösungsansätze</i> )
P 20084 02x 2014-09	Bestimmung von polychlorierten Dibenzodioxinen und Dibenzofuranen (PCDD/F) in pflanzlichen Lebensmitteln und pflanzlichen Futtermitteln mittels HRGC-HRMS ( <i>Matrix hier nur Lebensmittel</i> )
P 20086 02x 2014-09	Bestimmung von dioxinähnlichen polychlorierten Biphenylen (dl-PCB) in pflanzlichen Lebensmitteln und in pflanzlichen Futtermitteln mittels HRGC-HRMS ( <i>Matrix hier nur Lebensmittel</i> )
P 20287 01x 2010-08	Bestimmung der aliphatischen und aromatischen Kohlenwasserstoffe durch Headspace-Gaschromatographie
P 20324 01x 2011-05	Bestimmung von Aromastoffen (alpha- und beta-Thujon, Methofuran, Estragol, Pulegon, Safrol, Isosafrol, Methyleugenol und beta-Asaron) in alkoholischen Matrices (Destillatives Verfahren/ GC, GC-MS)
P 20771 01x 2017-01	Bestimmung von Glyphosat in Lebensmitteln mittels GC-MS/MS nach Derivatisierung
P 20827 01x 2017-11	Bestimmung von gebundenen 3-MCPD, 2-MCPD und Glycidol in Säuglingsanfangs- und Folgenahrung mittels GC-MS

Ausstellungsdatum: 14.09.2020

**Gültig ab: 14.09.2020**

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00**

**1.1.8 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln \*\***

<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 auch Nahrungsergänzungsmittel, diätetische Lebensmittel; Trockenzeit 2 h, danach halbstündiges Trocknen bis Massekonstanz</i>)</p>
<p>ASU L 06.00-3 2014-08</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Trockenmasse in Fleisch und Fleischerzeugnissen, Gravimetrisches Verfahren, Referenzverfahren (Abweichung: <i>Matrix auch Nahrungsergänzungsmittel, diätetische Lebensmittel; Trockenzeit 2 h, danach halbstündiges Trocknen bis Massekonstanz</i>)</p>
<p>ASU L 31.00-4 1997-01</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Frucht- und Gemüsesäften (Abweichung: <i>Matrix auch Fruchtnektare, alkoholfreie Getränke, Wein, Spirituosen, weinähnliche Getränke; Probeneinwaage bei Spirituosen reduziert; Analysenwaage mit Ablesegenauigkeit 4 Stellen nach dem Komma</i>)</p>
<p>ASU L 36.00-4 1986-11 Berichtigung 2002-12</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Ermittlung des Stammgewürzgehaltes von Bier aus dem Gehalt an Alkohol und wirklichem Extrakt - Destillationsmethode (Abweichung: <i>Ermittlung des Alkoholgehaltes in % vol mittels Tab. 50 R.E.F.</i>)</p>
<p>ASU L 37.00-1 1982-11</p>	<p>Ermittlung des Äthanolgehalts in Alkohol und alkoholhaltigen Erzeugnissen aller Art (außer Wein und Bier) mit dem Pyknometer (Referenzmethoden) (Abweichung: <i>Matrix auch Spirituosen, alkoholische Getränke, Wein, Spirituosen, weinähnliche Getränke; Bestimmung der relativen Dichte, Verwendung der Tabellen 50 und 53 nach Rauscher/Engst/Freimuth</i>)</p>



Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00

**1.1.9 Bestimmung von Süßstoffen, Rückständen und organischen Kontaminanten mittels Flüssigkeitschromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS/MS, TOF) in Lebensmitteln \*\***

ASU L 00.00-115/1 2015-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln mittels GC-MS(/MS) oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Aufreinigung mittels dispersiver SPE (QuEChERS <sup>±</sup> modular) (Abweichung: <i>Matrix auch pflanzliche Öle und tierische Lebensmittel mit geringem bis mittlerem Fettgehalt (Milch, Fleisch/Fisch, Eier)</i> )
ASU L 15.04-1 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zur Bestimmung der Mykotoxine - T-2-Toxin und HT-2-Toxin in Hafer und Hafererzeugnissen mittels HPLC-MS/MS nach Reinigung an einer Festphase (Abweichung: <i>Matrix auch andere Getreidearten</i> )
P 20301 02x 2010-11	Bestimmung von Glyphosat und dessen Metabolit AMPA in Getreide

**1.1.10 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Infrarotspektroskopie (IR) in Getränken**

ASU L 36.00-3a 1989-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der relativen Dichte d 20/20 von Würze und Bier; Biegeschwinger-Verfahren
NP 62 742 01 2002-10	Bestimmung des vorhandenen Alkoholgehaltes in Wein, weinhaltigen und weinähnlichen Getränken mittels Alcolyzer (Abweichung: <i>Matrix auch Spirituosen</i> )
P 20783 01x 2017-03	Bestimmung weinspezifischer Inhaltsstoffe mittels FT-IR-Spektrometrie

**1.1.11 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und anorganischen Kontaminanten mittels Photometrie in Lebensmitteln \*\***

ASU L 00.00-94 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Inulin in Lebensmitteln - Enzymatisches Verfahren (Abweichung: <i>Verwendung des Testkits Boehringer Mannheim/ R-Biopharm, Saccharose, D-Glucose und D-Fructose, 10 716 260 035, 2014-01</i> )
ASU L 47.00-10 2008-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamt-Polyphenolgehaltes in Tee - Colorimetrisches Verfahren mit Folin-Ciocalteu-Reagenz

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00**

ASU L 59.11-22 1986-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitrit-Ions in natürlichem Mineralwasser (Abweichung: <i>Matrix auch Quellwasser und Tafelwasser</i> )
Boehringer Mannheim/ R-Biopharm AG L-Ascorbinsäure 10 409 677 035 2014-03	Bestimmung von L-Ascorbinsäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien; Enzymatisches Verfahren (Abweichung: <i>Matrix hier Fruchtsäfte, Nahrungsergänzungsmittel, Fruchtnektare, alkoholfreie Getränke, diätetische Lebensmittel</i> )
Boehringer Mannheim/ R-Biopharm AG D-Sorbit/ Xylit 10 670 057 035 2015-01	UV-Test zur Bestimmung von D-Sorbit oder Xylit in Lebensmitteln, Enzymatisches Verfahren (Abweichung: <i>Matrix hier nur Bier, Fruchtsäfte, Fruchtnektare, alkoholfreie Getränke, diätetische Lebensmittel und Nahrungsergänzungsmittel</i> )
MEBAK® - Würze Bier Biermischgetränke 2.17.1 2002-09	Bitterstoffe - Bittereinheiten (EBC) (Abweichung: <i>Schütteln mit Hand statt mit Schüttelmaschine</i> )
P 20340 01x 2013-02	Bestimmung der Gesamt-Proanthocyanidine in Nahrungsergänzungsmitteln mittels UV-VIS (Butanol-HCl-Methode)
P 20361 01x 2012-08	Bestimmung der Gesamt-Anthocyane mittels pH-Differential-Methode in Nahrungsergänzungsmitteln

**1.1.12 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Polarimetrie in Lebensmitteln \*\*\***

ASU L 17.00-5 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stärkegehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Abweichung: <i>Matrix auch Nahrungsergänzungsmittel, diätetische Lebensmittel</i> )
--------------------------	--

**1.1.13 Bestimmung des Gehaltes an löslichen Trockenstoff mittels Refraktometrie in Getränken \*\*\***

ASU L 31.00-16 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an löslicher Trockensubstanz in Frucht- und Gemüsesäften - Refraktometrisches Verfahren (Abweichung: <i>Matrix auch Fruchtnektare, alkoholfreie Getränke, Analyse bei 20°C, stark zur Sedimentierung neigende Proben können filtriert werden</i> )
---------------------------	--

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00**

**1.1.14 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Titrimetrie in Lebensmitteln \*\***

<p>VO (EWG) 2676/90 Anhang, Nr. 25 zuletzt geändert 2009-07-10</p>	<p>Verordnung zur Festlegung gemeinsamer Analysemethoden für den Weinsektor; Schwefeldioxid <i>(aufgehobene Verordnung)</i></p>
<p>ASU L 05.00-15 2007-12</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Eiern und Eiprodukten <i>(Abweichung: Matrix auch Nahrungsergänzungsmittel, diätetische Lebensmittel, 2 % Borsäure-Lösung, Bestimmung von Kapseln, Verzicht auf Indikatoren, Anpassung Probeneinwaage und Aufschluss sowie Wasserdampfdestillation, Blindwert, Proteinfaktoren)</i></p>
<p>ASU L 31.00-3 1997-01</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der titrierbaren Säure von Frucht- und Gemüsesäften <i>(Abweichung: Matrix auch Fruchtnektare, Spirituosen und alkoholfreie Getränke; Titration mit 0,1 m NaOH, Einmaß 10 ml, zweistufige Titration auf pH 7,0 und 8,1; Titriermittelkonzentration)</i></p>
<p>ASU L 31.00-8 1997-01</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Formolzahl von Frucht- und Gemüsesäften <i>(Abweichung: Matrix auch Fruchtnektare, alkoholfreie fruchtsafthaltige Getränke, Spirituosen; variable Einwaagen je nach Matrix)</i></p>
<p>ASU L 59.11-26 2008-06</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Kohlensäure in natürlichem Mineralwasser <i>(Abweichung: Matrix auch Quellwasser und Tafelwasser; zusätzlicher Temperierschritt vor Titration)</i></p>
<p>P 20052 01x 2008-07</p>	<p>Bestimmung von Calcium und Magnesium in Nahrungsergänzungsmitteln, Metrohm Nr. 125/1d</p>

**1.1.15 Physikalische Untersuchungen von Lebensmitteln**

<p>OIV-MA-AS314-02 2003-01</p>	<p>Internationale Analysemethoden für Wein und Most - Messung des Überdrucks bei Schaumwein</p>
------------------------------------	---

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00**

**1.1.16 Probenvorbereitung (Aufschlüsse, Extraktion und mechanische Vorbereitung) für die chemische und physikalisch-chemische Untersuchung von Elementen in Lebensmitteln \*\*\***

ASU K 84.00-29 2011-03	Untersuchung von kosmetischen Mitteln - Druckaufschluss zur Bestimmung von Elementen in kosmetischen Mitteln (Abweichung: <i>Matrix auch Lebensmittel</i> )
ASU L 00.00-19/1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Teil 1: Druckaufschluss
ASU L 25.06-1 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von anorganischem Arsen in Algen - Atomabsorptionsspektrometrie-Hydridtechnik (HGAAS) nach Säureextraktion (Abweichung: <i>Matrix auch pflanzliche Lebensmittel; nur Durchführung der Probenvorbereitung, keine Analyse</i> )
NP 065 021 01 2006-04	Mechanische Vorbereitung der Proben (Lebensmittel, Kosmetik, Bedarfsgegenstände, pharmazeutische und vet.-med. Proben) für die Elementanalytik ( <i>Matrix hier nur Lebensmittel</i> )
P 20050 01x 2008-07	Vorbereitung von Nahrungsergänzungsmittelproben für die Bestimmung von Calcium, Magnesium, Phosphat und Eisen (Abweichung: <i>Matrix auch diätetische Lebensmittel</i> )
P 20493 02x 2015-08	Probenvorbereitung (Säureextraktion) zur Bestimmung von anorganischem Arsen in Reis (Abweichung: <i>Matrix auch anderes Getreide</i> )
P 20773 01x 2017-01	Verfahren zur Probenvorbereitung für die Analyse aliphatischer und aromatischer Mineralölbestandteile in Lebensmitteln mittels LC-GC-Kopplung

**1.2 Einfach beschreibende sensorische Prüfung von Lebensmitteln \*\***

ASU L 00.90-6 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung (Abweichung: <i>auch weniger als 3 Prüfpersonen möglich, keine Verschlüsselung, Beschreibung durch Gruppe möglich, verkürzter Prüfbericht, keine Aufzeichnung und Angabe des Prüfklimas</i> )
--------------------------	---

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00**

**1.3 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kontaminanten mittels kolorimetrischer Untersuchungen in Getränken und Nahrungsergänzungsmitteln \*\***

P 66 034 01  
1997-10                      Qualitativer Nachweis von Cyanverbindungen in Wein (Prüfung auf Überschönung)  
*(Matrix auch weinähnliche Getränke)*

P 20774 01x  
2017-01                      Qualitativer kolorimetrischer Nachweis von Stärke in Nahrungsergänzungsmitteln mittels Iod/Kaliumiodid-Lösung

**2 Bedarfsgegenstände**

**2.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen**

**2.1.1 Bestimmung von Elementen mittels Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) (GF, F, CV,Hydrid) in Bedarfsgegenständen \*\***

ASU B 82.02-5  
1999-10                      Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Stecker, die durch Teile des Körpers gestochen werden - Referenzprüfverfahren zur Bestimmung des Nickelgehalts durch Atomabsorptionsspektrometrie  
*(Abweichung: bei Lebensmitteln zusätzlich Druckaufschluss- und Extraktionslösungen, Matrix auch Bedarfsgegenstände und Kosmetik; Analyten auch Pb, Cd und Cr)*  
*(Matrix hier nur Bedarfsgegenstände)*

ASU B 82.02-6  
2009-11                      Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Referenzprüfverfahren zur Bestimmung der Nickellässigkeit von sämtlichen Stäben, die in durchstochene Körperteile eingeführt werden, und Erzeugnissen, die unmittelbar und länger mit der Haut in Berührung kommen  
*(Abweichung: bei Lebensmitteln zusätzlich Druckaufschluss- und Extraktionslösungen, Matrix auch Bedarfsgegenstände und Kosmetik; Analyten auch Ag, Al, As, B, Ba, Cd, Co, Cr, Cu, Fe, Hg, Pb, Sb, Se, Si, Sn, V, Zn und Zr)*  
*(Matrix hier nur Bedarfsgegenstände)*

P 20172 02x  
2013-07                      Bestimmung der Quecksilberkonzentration in Aufschluss- und Extraktionslösungen sowie Trink- und Mineralwässern mit Atomabsorptionsspektrometrie (Kaltdampftechnik)  
*(Abweichung: Matrix Lebensmittel und Lebensmittelextrakte, Bedarfsgegenständeextrakte, Kosmetikextrakte)*  
*(Matrix hier nur Bedarfsgegenstände)*

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00**

**2.1.2 Bestimmung von Elementen mittels Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS) in Bedarfsgegenständen \*\***

P 20036 03x  
2010-04 Bestimmung der Konzentration von Mengen- und Spurenelementen in Wasser, Mineralwasser und Aufschluss- oder Extraktionslösungen mit Massenspektrometrie und induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS)

P 20151 01x  
2009-04 Aufnahme eines Element-Übersichtsspektrums und Bestimmung der Konzentration ausgewählter Elemente mit Massenspektrometrie und induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS) nach dem TotalQuant-Verfahren

**2.1.3 Bestimmung von basischen Konservierungsstoffen mittels Dünnschichtchromatographie (DC) in Reinigungs- und Pflegemitteln**

P 20307 01x  
2011-02 Dünnschichtchromatographischer Nachweis von basischen Konservierungsstoffen (Quats)  
(Abweichung: *Matrix hier Reinigungs- und Pflegemittel*)

**2.1.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (DAD, FLD) in Bedarfsgegenständen \*\***

P 20491 02x  
2016-12 Bestimmung von Bisphenol A, E, F und S in Migraten von Bedarfsgegenständen mittels HPLC-FLD/ DAD

P 20007 02x  
2014-06 Bestimmung von Isothiazolinon-Derivaten in Kosmetika, Wasch- und Reinigungsmitteln, Fingermalfarben und Bedarfsgegenständen mittels HPLC

**2.1.5 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie (LC) mit Massenspektrometrie (MS/MS, TOF) in Bedarfsgegenständen \*\***

P 20320 01x  
2013-09 Bestimmung von primären aromatischen Aminen in Migrationslösungen bzw. in wässrigen Papierextrakten mittels HPLC und Tandem-Massenspektrometrie

P 20406 02x  
2014-11 Bestimmung von Photoinitiatoren in Lebensmitteln, Lebensmittelsimulanzien und Bedarfsgegenständen mittels LC-MS/MS  
(*Matrix hier nur Bedarfsgegenstände*)

P 20407 01x  
2013-09 Bestimmung von jod- und bromhaltigen Konservierungsstoffen in kosmetischen Mitteln mit LC-MS/MS  
(Abweichung: *Matrix auch Bedarfsgegenstände*)

Ausstellungsdatum: 14.09.2020

**Gültig ab: 14.09.2020**

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00**

P 20516 01x  
2015-03

Bestimmung von Photoinitiatoren in Lebensmitteln, Lebensmittelsimulanzien und Bedarfsgegenständen mittels UPLC-QTOF-MS  
*(Matrix hier nur Bedarfsgegenstände)*

**2.1.6 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie (GC) mit konventionellen Detektoren (FID) in Bedarfsgegenständen \*\***

P 20070 01x  
2013-06

Nachweis und Bestimmung aliphatischer und aromatischer Mineralölbestandteile aus Papier, Pappe, Karton, deren Migraten und Lebensmitteln mittels online HPLC-GC-FID  
*(hier nur Papier, Pappe, Karton und deren Migrate)*

P 20287 01x  
2010-08

Bestimmung der aliphatischen und aromatischen Kohlenwasserstoffe durch Headspace-Gaschromatographie  
*(Matrix hier nur Bedarfsgegenstände)*

**2.1.7 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie (GC) mit massenselektiven Detektoren (MS) in Bedarfsgegenständen \*\***

ASU B 80.56-2  
2002-09

Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung von 1,3-Dichlor-2-propanol und 3-Monochlor-1,2-propandiol im Wasserextrakt von Papier, Karton und Pappe

AfPS GS 2014:01 PAK  
2014-08

Prüfung und Bewertung von Polycyclischen Aromatischen Kohlenwasserstoffe (PAK) bei der Zuerkennung des GA-Zeichen  
*(Abweichung: Matrix hier nur Bedarfsgegenstände; nur Prüfung auf PAK, keine Gefährdungsbeurteilung, Kategorisierung und Bewertung)*

P 20486 01x  
2015-12

Bestimmung von allergenen Duftstoffen in Kosmetika und Wasch- und Reinigungsmitteln (WRM) mittels GC-MS  
*(Matrix hier Reinigungs- und Pflegemittel)*

**2.1.8 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Gravimetrie in Bedarfsgegenständen \*\***

P 20395 01x  
2013-05

Bestimmung der organischen flüchtigen Bestandteile in Bedarfsgegenständen aus nicht geschäumten Polyesterol sowie aus nicht geschäumten Styrol-Misch- und Propfpolymerisaten und Mischungen von Polystyrol mit Polymerisaten mittels einer gravimetrischen Methode

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00**

P 20396 01x Bestimmung der flüchtigen organischen Anteile in  
2013-05 Bedarfsgegenständen aus Silicon-Elastomeren

**2.1.9 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Infrarotspektroskopie (FT-IR) in Bedarfsgegenständen**

P 20394 01x Identifizierung von Untersuchungsmaterial mittels qualitativer Fourier-  
2013-05 Transform-Infrarotspektrometrie  
(Abweichung: *Matrix hier nur Bedarfsgegenstände aus organischen Materialien*)

**2.1.10 Bestimmung von Kontaminanten mittels Photometrie in Bedarfsgegenständen \*\***

ASU B 82.02-11 Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Nachweis von Chrom(VI) in  
2008-11 Bedarfsgegenständen aus Leder; Photometrisches Verfahren

P 20479 01x Bestimmung von Formaldehyd in wässrigen Migraten und Extrakten  
2015-03 mittels Photometrie

**2.1.11 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Titrimetrie in Bedarfsgegenständen \*\***

P 20717 01x Titrimetrische Bestimmung von anionischen Tensiden in WRM und  
2016-09 kosmetischen Mitteln  
(*Matrix hier nur Wasch- und Reinigungsmittel*)

P 20718 01x Quantitative Bestimmung anionischer Tenside in Wasch- und  
2016-11 Reinigungsmitteln sowie Kosmetika mittels tensidsensitiver Elektrode  
(TSE)

P 20840 01x Titrimetrische Bestimmung von Fluorid in Zahnpflegeprodukten und  
2018-04 wässrigen Lebensmitteln  
(*Matrix hier nur Zahnpflegeprodukte*)

**2.1.12 Bestimmung von Elementen in Bedarfsgegenständen mittels Röntgenfluoreszenzanalyse (RFA)**

P 20431 02x RFA-Screening - Qualitative Bestimmung von Elementen in  
2014-12 Bedarfsgegenständen mittels RFA



**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00**

**2.1.13 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Viskosimetrie in Bedarfsgegenständen\*\*\***

DIN 51562-1  
1999-01

Viskosimetrie - Messung der kinematischen Viskosität mit dem Ubbelohde-Viskosimeter - Teil 1: Bauform und Durchführung der Messung  
(Abweichung: *Matrix auch Mittel zur Geruchsverbesserung*)

**2.1.14 Probenvorbereitung (Aufschlüsse, Extraktion und mechanische Vorbereitung) für die chemische Analyse und physikalisch-chemische Untersuchungen in Bedarfsgegenständen \*\*\***

DIN EN 71-3  
2013-07

Sicherheit von Spielzeug - Teil 3: Migration bestimmter Elemente  
(*zurückgezogene Norm*)  
(Abweichung: *Matrix auch Bedarfsgegenstände Spielzeug, lackierte Bedarfsgegenstände*)

DIN EN 645  
1994-01

Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln;  
Herstellung eines Kaltwasserextraktes

DIN EN 647  
1994-01

Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln;  
Herstellung eines Heißwasserextraktes

DIN EN 15519  
2008-01

Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln -  
Herstellung eines organischen Lösemittlextraktes

ASU B 80.03-1  
1985-06

Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Grundregeln für die Bestimmung der Blei- und Kadmiumlössigkeit  
(Abweichung: *zusätzliche Simulanzlösemittel, variablere Temperatur- und Zeitbedingungen; nur Durchführung der Probenvorbereitung, keine Analyse*)

ASU B 80.03-2  
2007-03

Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Analysemethode zur Bestimmung der Blei- und Kadmiumlössigkeit - Anhang 1 der Richtlinie 2005/31/EG der Kommission vom 29. April 2005 zur Änderung der Richtlinie 84/500/EWG des Rates hinsichtlich einer Erklärung über die Einhaltung der Vorschriften und hinsichtlich der Leistungskriterien für die Methode zur Analyse von Keramikgegenständen, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (2005/31/EG) (ABl. EG Nr. 110/36 vom 30.04.2005)  
(Abweichung: *zusätzliche Simulanzlösemittel, variablere Temperatur- und Zeitbedingungen; nur Durchführung der Probenvorbereitung, keine Analyse*)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00**

ASU B 80.03-3 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln, Silicatische Oberflächen - Teil 1: Bestimmung der Abgabe von Blei und Cadmium aus keramischen Gegenständen (Abweichung: <i>zusätzliche Simulanzlösemittel, variable Temperatur- und Zeitbedingungen; nur Durchführung der Probenvorbereitung, keine Analyse</i> )
ASU L 00.00-19/1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Teil 1: Druckaufschluss (Abweichung: <i>Matrix auch Bedarfsgegenstände, Schmuck</i> )
VO (EG) 2011/10 Anhang V Zuletzt geändert 2016-09-14	Verordnung über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen; Konformitätsprüfung ( <i>nur Durchführung der Probenvorbereitung, keine Analyse</i> )
NP 065 021 01 2006-04	Mechanische Vorbereitung der Proben (Lebensmittel, Kosmetik, Bedarfsgegenstände, pharmazeutische und vet.-med. Proben) für die Elementanalytik ( <i>hier nur Bedarfsgegenstände</i> )

**2.2 Sensorische Untersuchungen**

**2.2.1 Einfach beschreibende Prüfungen von Bedarfsgegenständen \*\*\***

ASU L 00.90-6 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung (Abweichung: <i>Matrix auch Bedarfsgegenstände und Migrationslösungen; Prüfpersonenzahl, Anforderungen an Prüfraum, keine Verschlüsselung, Beschreibung durch Gruppe möglich, verkürzter Prüfbericht</i> )
--------------------------	--

**2.2.2 Bestimmung von Aussehen, Geruch und Geschmack mittels spezieller sensorischer Prüfungen in Bedarfsgegenständen \*\*\***

ASU B 80.00-4 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen-Sensorische Prüfung - Prüfung von Packstoffen und Packmitteln für Lebensmittel (Abweichung: <i>Matrix auch Kinderspielwaren, die bestimmungsgemäß oder vorhersehbar in den Mund genommen werden</i> )
--------------------------	---

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00**

**2.3 Bestimmung von Verunreinigungen, Verschluckbarkeit, Materialidentität und Farbechtheit mittels einfacher visueller Untersuchungen in Bedarfsgegenständen \*\***

DIN EN 71-1 2011-07	Sicherheit von Spielzeug - Mechanische und physikalische Eigenschaften <i>(zurückgezogene Norm)</i> <i>(Abweichung: Matrix auch Bedarfsgegenstände; ausschließlich Prüfung auf Verschluckbarkeit kleiner Teile für Beurteilung von Proben nach dem LFGB - Pkt. 8.2 der Norm; zudem Prüfungen von Kennzeichnungselementen, keine Gefährdungsbeurteilung, Kategorisierung und Bewertung)</i>
DIN EN 646 2006-07	Pappe und Papier vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Bestimmung der Farbechtheit von gefärbtem Papier und Pappe <i>(Abweichung: Matrix hier Bedarfsgegenstände aus Papier; Prüfmittel und Prüfgerät, zusätzliche Prüfung mit Lebensmittel)</i>
DIN EN 648 2006-12	Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Bestimmung der Farbechtheit von optisch aufgehelltem Papier und Pappe <i>(Abweichung: Matrix hier Bedarfsgegenstände aus Papier)</i>
DIN EN ISO 105-E04 2013-08	Textilien - Farbechtheitsprüfungen - Teil E04: Farbechtheit gegen Schweiß <i>(Abweichung: Pkt. 4.1, 6.1: Prüflinge (Glasplatte/Prüfmuster/Glasplatte): direkte Belastung mit Gewichtsstück von 5 kg; Pkt. 4.3: mögliche Verwendung von L-Histidin (Einwaage 0,37 g); Pkt. 4.8: entfällt)</i>
Methodensammlung „Kunststoffe im Lebensmittelverkehr“ der Kommission für Bedarfsgegenstände, Teil B II, IX 1972-07	Prüfung von eingefärbten Bedarfsgegenständen aus Kunststoffen und anderen Polymeren auf Farblässigkeit Teil B II, IX <i>(Abweichung: Simulanzien auch Olivenöl und Ethanol 50 Vol.-%) (hier nur Bedarfsgegenstände)</i>
P 20519 01x 2014-04	Qualitativer Nachweis der Materialidentität von Bedarfsgegenständen mittels-Glüh- und Brennprobe

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00

**2.4 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels kolorimetrischer Untersuchungen von Bedarfsgegenständen \*\***

Merck KGaA  
Mquant™  
Formaldehyd-Test  
1.10036.0001  
2012-09

Halbquantitative Bestimmung von Formaldehyd in Desinfektions- und Spüllösungen  
*(Matrix hier Wasch- und Reinigungsmittel)*

P 20716 01x  
2016-09

Qualitativer Nachweis von anionischen, kationischen und nichtionischen Tensiden in WRM und kosmetischen Mitteln mittels Kolorimetrie  
*(Matrix hier Wasch- und Reinigungsmittel)*

**3 Futtermittel**

**3.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen**

**3.1.1 Bestimmung von polychlorierten Dibenzodioxinen, Dibenzofuranen (PCDD/F) und dioxinähnlichen polychlorierten Biphenylen (dl-PCB) mittels Gaschromatographie (HRGC) mit massenselektiven Detektoren (HRMS) in pflanzlichen Futtermitteln \*\***

P 20084 02x  
2014-09

Bestimmung von polychlorierten Dibenzodioxinen und Dibenzofuranen (PCDD/F) in pflanzlichen Lebensmitteln und pflanzlichen Futtermitteln mittels HRGC-HRMS  
*(Matrix hier nur Futtermittel)*

P 20086 02x  
2014-09

Bestimmung von dioxinähnlichen polychlorierten Biphenylen (dl-PCB) in pflanzlichen Lebensmitteln und in pflanzlichen Futtermitteln mittels HRGC-HRMS  
*(Matrix hier nur Futtermittel)*

**4 Kosmetika**

**4.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Kosmetika**

**4.1.1 Bestimmung von Elementen mittels Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) (GF, F, CV,Hydrid) in Kosmetika \*\***

P 20174 02x  
2014-11

Bestimmung der Konzentration von Blei, Cadmium, Chrom und Nickel in Wasser, Mineralwasser, Getränken sowie Aufschluss- oder Extraktionslösungen mit Flammen- AAS  
*(Matrix hier nur Kosmetika)*

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00**

P 20242 01x  
2009-10

Bestimmung der Konzentration von Blei, Cadmium, Chrom, Nickel und Arsen in Wasser, Mineralwasser, Getränken sowie Aufschluss- oder Extraktionslösungen mit Graphitrohr- AAS  
*(Matrix hier nur Kosmetika)*

**4.1.2 Bestimmung von Elementen mittels Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS) in Kosmetika \*\***

P 20036 03x  
2010-04

Bestimmung der Konzentration von Mengen- und Spurenelementen in Wasser, Mineralwasser und Aufschluss- oder Extraktionslösungen mit Massenspektrometrie und induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS)  
*(Matrix hier Kosmetika)*

P 20151 01x  
2009-04

Aufnahme eines Element-Übersichtsspektrums und Bestimmung der Konzentration ausgewählter Elemente mit Massenspektrometrie und induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS) nach dem TotalQuant-Verfahren  
*(Matrix hier Kosmetika)*

**4.1.3 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Dünnschichtchromatographie (DC) in Kosmetika \*\***

P 20649 01x  
2015-12

Dünnschichtchromatographischer Nachweis von Farbstoffen in kosmetischen Mitteln

P 20597 01x  
2015-11

Dünnschichtchromatographischer Nachweis von Mineralölen und pflanzlichen Ölen in kosmetischen Mitteln

P 20341 01x  
2012-03

Nachweis von Farbstoffen (z.B. Lawson) in kosmetischen Mitteln auf Henna-Basis

**4.1.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (DAD, FLD) in Kosmetika \*\***

ASU K 84.00-27  
2014-02

Untersuchung von kosmetischen Mitteln - Quantitative Bestimmung von Zinkpyrithion, Pirocton-Olamin und Climbazol in tensidhaltigen kosmetischen Mitteln mit Antischuppenwirkstoffen - HPLC-Verfahren  
*(Abweichung: Pufferlösung mit o-Phosphorsäure statt Oxalsäure, USB auf 60 °C statt 40 °C)*

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00**

ASU K 84.02.12-1(EG) 1995-10	Untersuchung von kosmetischen Mitteln - Nachweis und Bestimmung von Hydrochinon, Hydrochinonmonomethylether, Hydrochinonmonoethylether und Hydrochinonmonobenzylether in kosmetischen Mitteln <i>(Abweichung: keine Bestimmung von Hydrochinonmonoethylether und Hydrochinonmonobenzylether)</i>
P20713 01x 2016-08	Bestimmung von D-Panthenol und Ca-D-Pantotenat (Pantothensäure) in Kosmetischen Mitteln und Lebensmitteln mittels HPLC/DAD <i>(hier nur Kosmetika)</i>
P 20009 03x 2015-05	Nachweis und Bestimmung von Konservierungsmitteln in Kosmetika und Extrakten aus Bedarfsgegenständen mittels HPLC <i>(Matrix hier nur Kosmetika)</i>
P 20343 01x 2012-03	Bestimmung der Vitamine Nicotinsäure und Nicotinsäureamid in kosmetischen Mitteln

**4.1.5 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Rückständen mittels Gaschromatographie (GC) mit konventionellen Detektoren (FID, ECD) in Kosmetika \*\***

P 20681 01x 2016-06	Bestimmung des Kamillewirkstoffes alpha-Bisabolol und anderer Kamilleinhaltsstoffe sowie Guajazulen in kosmetischen Mitteln durch Gaschromatographie
P 20291 01x 2010-06	Bestimmung von Aromastoffen (etherische Öle) in Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln und Arzneimitteln <i>(Abweichung: Matrix auch Reinigungs- und Pflegemittel, Mittel zur Geruchsverbesserung)</i> <i>(Matrix hier nur Kosmetika)</i>

**4.1.6 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Rückständen mittels Gaschromatographie (GC) mit massenselektiven Detektoren (MS) in Kosmetika \*\***

P 20291 01x 2010-06	Bestimmung von Aromastoffen (etherische Öle) in Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln und Arzneimitteln <i>(Abweichung: Matrix auch Reinigungs- und Pflegemittel, Mittel zur Geruchsverbesserung)</i> <i>(hier nur Kosmetika)</i>
P 20486 01x 2015-12	Bestimmung von allergenen Duftstoffen in Kosmetika und Wasch- und Reinigungsmitteln (WRM) mittels GC-MS <i>(Abweichung: Matrix auch Pflegemittel, Mittel zur Geruchsverbesserung)</i> <i>(hier nur Kosmetika)</i>

Ausstellungsdatum: 14.09.2020

**Gültig ab: 14.09.2020**

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00**

**4.1.7 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Gravimetrie in Kosmetika**

P 20336 01x Bestimmung des Trocknungsrückstandes von kosmetischen Mitteln  
2012-01

**4.1.8 Bestimmung von jod- und bromhaltigen Konservierungsmitteln mittels Flüssigkeitschromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS/MS) in Kosmetika \*\***

P 20407 01x Bestimmung von jod- und bromhaltigen Konservierungsstoffen in  
2013-09 kosmetischen Mitteln mit LC-MS/MS

**4.1.9 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten mittels Photometrie in Kosmetika \*\***

Boehringer Mannheim/  
R-Biopharm AG UV-Test zur Bestimmung von Harnstoff und Ammoniak in Lebensmitteln  
Harnstoff/Ammoniak und anderen Probenmaterialien  
10 542 946 035 (*Matrix hier Kosmetika*)  
2003-07

P 20076 02x Photometrische Bestimmung von Allantoin in kosmetischen Mitteln  
2010-03

P 20265 01x Kolorimetrische Bestimmung von Titandioxid in kosmetischen Mitteln  
2010-04

P 20266 01x Bestimmung von Dihydroxyaceton in Selbstbräunungsmitteln  
2010-04

**4.1.10 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Titrimetrie in Kosmetika \*\***

ASU K 84.04-2(EG) Teil C Untersuchung von kosmetischen Mitteln - Nachweis von  
1982-11 Oxidationsmitteln und quantitative Bestimmung von  
Wasserstoffperoxid in Haarpflegemitteln  
(Abweichung: *Matrix auch Kosmetika; Durchführung nur von Teil C*)

ASU K 84.04-4(EG) Untersuchung von kosmetischen Mitteln; Nachweis und quantitative  
1984-05 Bestimmung von Thioglykolsäure in Dauerwellenpräparaten,  
Haarentkräuselungsmitteln und Enthaarungsmitteln  
(Abweichung: *Matrix auch Kosmetika; Durchführung nur von Pkt. 5.1  
Jodometrie*)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00**

P 20717 01x  
2016-09  
Titrimetrische Bestimmung von anionischen Tensiden in WRM und kosmetischen Mitteln  
(*hier nur Kosmetika*)

**4.2 Probenvorbereitung (Aufschlüsse und Extraktion) für chemische und physikalisch-chemische Untersuchungen von Elementen in Kosmetika \*\*\***

ASU K 84.00-29  
2011-03  
Untersuchung von kosmetischen Mitteln - Druckaufschluss zur Bestimmung von Elementen in kosmetischen Mitteln

ASU L 00.00-19/1  
2015-06  
Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Teil 1: Druckaufschluss  
(Abweichung: *Matrix auch Kosmetika*)

P 20750 01x  
2016-12  
Bestimmung des Gehaltes an bestimmten Elementen in Kosmetischen Mitteln - Probenvorbereitung

**4.3 Einfach beschreibende sensorische Prüfung von Kosmetika \*\*\***

ASU L 00.90-6  
2015-06  
Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung  
(Abweichung: *Matrix auch Kosmetika; auch weniger als 3 Prüfpersonen möglich, keine Verschlüsselung, Beschreibung durch Gruppe möglich, verkürzter Prüfbericht, keine Aufzeichnung und Angabe des Prüfklimas*)

**4.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels kolorimetrischer Untersuchungen in Kosmetika \*\***

Merck KgaA  
Mquant™  
Formaldehyd-Test  
1.10036.0001  
2012-09  
Halbquantitative Bestimmung von Formaldehyd in Desinfektions- und Spüllösungen  
(Abweichung: *Matrix auch Pflegemittel*)  
(*hier nur Kosmetika*)

P 20716 01x  
2016-09  
Qualitativer Nachweis von anionischen, kationischen und nichtionischen Tensiden in Wasch- und Reinigungsmitteln und kosmetischen Mitteln mittels Kolorimetrie  
(Abweichung: *Matrix hier nur Kosmetika*)



**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00**

**5 Untersuchungen von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika**

**5.1 Bestimmung von Elementen mittels Induktiv gekoppelte Plasma -  
Atomemissionsspektrometrie (ICP-OES) in Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und  
Kosmetika \*\***

P 20846 01x Bestimmung von Elementkonzentrationen in Lebensmitteln,  
2018-06 Bedarfsgegenständen und Kosmetik mit dem Verfahren der ICP-OES

**5.2 Bestimmung des pH-Wertes mittels Elektrodenmessung in Getränken, diätetischen  
Lebensmitteln, Nahrungsergänzungsmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika \*\***

DIN EN 1413 Textilien - Bestimmung des pH des wässrigen Extraktes  
1998-01 *(zurückgezogene Norm)*  
*(Abweichung: Matrix auch textile Bedarfsgegenstände)*

ASU L 31.00-2 Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des pH-Wertes von Frucht-  
1997-01 und Gemüsesäften  
*(Abweichung: Matrix auch Fruchtsäfte, Fruchtnektare, alkoholfreie  
Getränke, flüssige diätetische Lebensmittel, Nektare,  
Nahrungsergänzungsmittel, alkoholfreie Erfrischungsgetränke, Wasser;  
Pufferlösungen pH 4,0 und 7,0)*

ASU L 36.00-2 Untersuchung von Lebensmitteln; Messung des pH-Wertes in Bier  
1989-05 *(Abweichung: Pufferlösungen pH 4,0 und 7,0)*

P 20574 01x Bestimmung des pH-Wertes in kosmetischen Mitteln und Wasch- und  
2015-11 Reinigungsmitteln mittels Potentiometrie

**6 Prüfverfahren nach der Trinkwasserverordnung - TrinkwV - \*\*\***

**Probennahme**

nicht belegt

**ANLAGE 1: MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER**

**TEIL I: Allgemeine Anforderungen an Trinkwasser**

nicht belegt

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

nicht belegt

Ausstellungsdatum: 14.09.2020

**Gültig ab: 14.09.2020**

**ANLAGE 2: CHEMISCHE PARAMETER**

**TEIL I: Chemische Parameter, deren Konzentration sich im Verteilungsnetz einschließlich der Trinkwasser-Installation in der Regel nicht mehr erhöht**

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Acrylamid	nicht belegt
2	Benzol	DIN 38407-F 43 2014-10 <i>(hier nur Bestimmung mittels GC)</i>
3	Bor	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
4	Bromat	nicht belegt
5	Chrom	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
6	Cyanid	nicht belegt
7	1,2-Dichlorethan	DIN EN ISO 10301 (F 4) 1997-08
8	Fluorid	nicht belegt
9	Nitrat	nicht belegt
10	Pflanzenschutzmittel-Wirkstoffe und Biozidprodukt- Wirkstoffe	DIN 38407-F 36 2014-09
11	Pflanzenschutzmittel-Wirkstoffe und Biozidprodukt- Wirkstoffe insgesamt	nicht belegt
12	Quecksilber	nicht belegt
13	Selen	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
14	Tetrachlorethen und Trichlorethen	DIN EN ISO 10301 (F 4) 1997-08
15	Uran	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01

**TEIL II: Chemische Parameter, deren Konzentration im Verteilungsnetz einschließlich der Trinkwasser-Installation ansteigen kann**

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Antimon	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
2	Arsen	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
3	Benzo-(a)-pyren	nicht belegt
4	Blei	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
5	Cadmium	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
6	Epichlorhydrin	nicht belegt
7	Kupfer	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
8	Nickel	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
9	Nitrit	nicht belegt
10	Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK)	nicht belegt
11	Trihalogenmethane (THM)	DIN EN ISO 10301 (F 4) 1997-08
12	Vinylchlorid	nicht belegt

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00**

**ANLAGE 3: INDIKATORPARAMETER**

**Teil I: Allgemeine Indikatorparameter**

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Aluminium	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
2	Ammonium	nicht belegt
3	Chlorid	nicht belegt
4	Clostridium perfringens (einschließlich Sporen)	nicht belegt
5	Coliforme Bakterien	nicht belegt
6	Eisen	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
7	Färbung (spektraler Absorptionskoeffizient Hg 436 nm)	nicht belegt
8	Geruch (als TON)	nicht belegt
9	Geschmack	nicht belegt
10	Koloniezahl bei 22 °C	nicht belegt
11	Koloniezahl bei 36 °C	nicht belegt
12	Elektrische Leitfähigkeit	nicht belegt
13	Mangan	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
14	Natrium	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
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**

nicht belegt

**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**

Parameter	Verfahren
Calcium	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
Kalium	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
Magnesium	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
Säure- und Basekapazität	nicht belegt

Ausstellungsdatum: 14.09.2020

**Gültig ab: 14.09.2020**

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00**

Parameter	Verfahren
Phosphat	nicht belegt

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

**Standort Chemnitz**

**1 Lebensmittel**

**1.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen**

**1.1.1 Nachweis von Zusatzstoffen und Inhaltsstoffen mittels Dünnschichtchromatographie (DC) in Lebensmitteln \*\***

ASU L 06.00-15  
1982-11  
Berichtigung  
2002-12

Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von kondensierten Phosphaten in Fleisch und Fleischerzeugnissen  
(Abweichung: *Matrix auch Fisch, Wurstwaren, Krusten-, Schalen- und Weichtiere, und Krebstiererzeugnisse*)

P 20682 01x  
2016-12

Halbquantitative Bestimmung von Konservierungsmitteln in Lebensmitteln (DC-Methode, Screening)

P 20685 01x  
2018-04

Dünnschichtchromatographische Bestimmung von wasserlöslichen Farbstoffen in Lebensmitteln

**1.1.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen, pharmakologisch wirksamen Stoffen und Zusatzstoffen, mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (DAD, RI, FLD, NQAD) in Lebensmitteln \*\***

ASU L 00.00-9  
1984-11

Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln  
(Abweichung: *keine Benzoesäure und Sorbinsäure; Auswertung mit internen Standard*)

P 20014 03x  
2015-11

Nachweis von Avermectinen in Leber, Muskulatur und Milch (HPLC)  
(*Matrix hier nur Lebensmittel*)

P 20024 02x  
2013-07

Bestimmung der Vanillearomen Vanillinsäure, 4-Hydroxybenzaldehyd (pHBA), Vanillin und Ethylvanillin und Cumarin in Lebensmitteln mittels Reversed-Phase-Hochleistungsflüssigchromatographie  
(Abweichung: *Matrix hier Pudding, Backwaren, Speiseeis, Schokolade, feste und flüssige Lebensmittel*)

Ausstellungsdatum: 14.09.2020

**Gültig ab: 14.09.2020**

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00**

P 20403 01x Bestimmung von Süßstoffen mittels HPLC-DAD/NQAD in Lebensmitteln  
2013-07

**1.1.3 Bestimmung von Zusatzstoffen, Mineralstoffe und Kontaminanten mittels Ionenchromatographie (IC) (RI) in pflanzlichen Lebensmitteln \*\***

P 20021 02x Bestimmung von Natrium, Kalium, Calcium und Magnesium in  
2016-02 Lebensmitteln, ionenchromatographisch  
(Abweichung: *Matrix hier pflanzliche Lebensmittel*)

P 20022 03x Bestimmung von Nitrat und Nitrit in Lebensmitteln,  
2018-08 ionenchromatographisch  
(Abweichung: *Matrix hier pflanzliche Lebensmittel*)

**1.1.4 Gaschromatographie**

**1.1.4.1 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Gaschromatographie (GC) mit konventionellen Detektoren (FID) in Lebensmitteln \*\***

ASU L 18.00-17 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Cholesteringehaltes  
2011-01 in stärkehaltigen Lebensmitteln - GC-Verfahren nach enzymatischem  
Aufschluss  
(Abweichung: *Matrix auch Backwaren, Eierlikör, Teigwaren,  
Mayonnaisen, Sojaerzeugnisse*)

P 20027 03x Bestimmung der Buttersäure als Methyl ester in Fett aus Lebensmitteln  
2018-06

**1.1.4.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen und pharmakologisch wirksamen Rückständen mittels Gaschromatographie (GC) mit massenselektiven Detektoren (MS, MS/MS) in Lebensmitteln \*\***

P 20018 02x Nachweis von Thyreostatika in Fleisch, Harn, Tränkwasser, Plasma oder  
2017-08 Serum (GC-MS oder GC-MS/MS)  
(*Matrix hier nur Fleisch*)

P 20079 04x Nachweis von Morphin und Codein in Backwaren (GC-MS/MS)  
2016-09

P 20272 03x Nachweis von Amphenicolen in Honig (GC-MS)  
2014-05

Ausstellungsdatum: 14.09.2020

**Gültig ab: 14.09.2020**

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00**

P 20325 01x 2011-06	Nachweis von Chloramphenicol in Eiern (GC-MS)
P 20503 02x 2016-09	Nachweis von Capsaicinoiden und ihrer Analoga in Chili, Gewürzen und Würzsoßen (GC-MS/MS)

**1.1.5 Bestimmung von Inhaltsstoffen und physikalischen Kenngrößen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln \*\***

ASU L 01.00-20 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten; Verfahren nach Weibull (Abweichung: <i>Punkt 8.4 und 8.5.10: Wägung statt 0,1 mg genau nur 1 mg genau</i> )
ASU L 06.00-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen, Gravimetrisches Verfahren, Referenzverfahren (Abweichung: <i>Matrix auch Fisch und Fischerzeugnisse, optional Trocknung über Nacht</i> )
ASU L 06.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Abweichung: <i>Matrix auch Fisch, Wurstwaren optional Vorbereitung der Tiegel mittels Ausglühen am Bunsenbrenner, Mikrowellen-Muffelofen</i> )
ASU L 16.01-2 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Getreidemehl (Abweichung: <i>Matrix auch Getreide und Getreideerzeugnisse, Teigwaren</i> )
ASU L 53.00-4 1996-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten - Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche (Abweichung: <i>Matrix auch getrocknete Pilze und getrocknetes Gemüse; Veraschungsschalen und Probe werden über Bunsenbrenner geglüht bzw. verascht; Anpassung der Einwaage an die jeweilige Matrix</i> )

**1.1.6 Nachweis von pharmakologisch wirksamen Stoffen, Kontaminanten und Rückständen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS/MS) in Lebensmitteln \*\***

P 20002 03x 2018-05	Nachweis von Triphenylmethanfarbstoffen in Fisch (LCMSMS)
P 20130 03x 2014-02	Nachweis von Antibiotika in Honig (LCMSMS)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00**

P 20462 03x Nachweis von Pyrrolizidinalkaloiden (PA) in Tee und Kräutern/Gewürzen  
2018-05 (LC-MS/MS)

**1.1.7 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Infrarotspektroskopie (NIR) in Lebensmitteln \*\***

ASU L 08.00-60 Untersuchung von Lebensmitteln- Bestimmung der Gehalte an  
2014-08 Rohprotein, Wasser, Fett, Asche und BEFFE in Wurstwaren, Fleisch- und  
Fleischerzeugnissen, Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren,  
Screeningverfahren  
(Abweichung: *Matrix auch Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate,  
Wursterzeugnisse; Berechnung weiterer Parameter aus NIR-Werten bei  
unauffälligen Proben*)

P 20120 01x Untersuchung von Lebensmitteln mittels NIR  
2009-01

**1.1.8 Probenvorbereitung und Auswertung für die Identifizierung von Bakterien und Sprosspilzen in Lebensmitteln**

P 20780 01x Verwendung des VITEK® MS zur Identifizierung von Bakterien und  
2017-03 Sprosspilzen in Lebensmitteln mittels Massenspektrometrie  
(*nur Durchführung der Probenvorbereitung und Bewertung, keine  
Durchführung der Analyse*)

**1.1.9 Nachweis und Bestimmung von Zusatz- und Inhaltsstoffen mittels Photometrie in Lebensmitteln \*\***

ASU L 00.00-18 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Ballaststoffe in  
1997-01 Lebensmitteln  
Berichtigung  
2017-10

ASU L 06.00-8 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des  
2017-10 Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren -  
Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss  
(Referenzverfahren)

R-Biopharm AG UV-Test zur Bestimmung von Citronensäure in Lebensmitteln und in  
Citronensäure anderen Probematerialien  
10 139 076 035  
2013-03

Ausstellungsdatum: 14.09.2020

**Gültig ab: 14.09.2020**

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00**

R-Biopharm AG L-Glutaminsäure Farbttest 10 139 092 035 2013-03	Farbttest zur Bestimmung von L-Glutaminsäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien, enzymatisches Verfahren <i>(Matrix hier nur Lebensmittel)</i>
P 20604 01x 2016-01	Prüfung von Verfälschungen in Safran (mittels (visueller, mikroskopischer, colorimetrischer und photometrischer Methoden)

**1.1.10 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Polarimetrie in Lebensmitteln \***

ASU L 17.00-5 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stärkegehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck in Brotteigen <i>(Abweichung: Matrix auch stärkehaltige Lebensmittel; Einwaage von 10 mg; Spezifische [optische] Drehung von Maisstärke wurde unter 7.1 ergänzt)</i>
ASU L 39.00- E(EG)und1(EG)bis10(EG) 1981-04	Analysenmethoden für die Bestimmung der Zusammensetzung einiger für die menschliche Ernährung bestimmter Zuckerarten <i>(Abweichung: als Screening auch bei anderen Zuckerarten; bei Bedarf variable Verdünnung)</i>

**1.1.11 Bestimmung von pH-Wert und Leitfähigkeit mittels Elektrodenmessung in Lebensmitteln \*\***

ASU L 40.00-5 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig - Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit
P 20584 01x 2015-11	Messung des pH-Wertes in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut bzw. Gemüseerzeugnissen mittels Elektrodenmessung

**1.1.12 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Refraktometrie in Lebensmitteln \*\***

P 20444 01x 2014-07	Bestimmung des Brechungsindex von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen mittels Refraktometrie
ASU L 40.00-2 1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Untersuchung von Honig; Bestimmung des Wassergehaltes; Refraktometrisches Verfahren



**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00**

**1.1.13 Bestimmung von Mineralstoffen, Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Titrimetrie in Lebensmitteln \*\***

ASU L 00.00-46/1 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sulfid in Lebensmitteln - Teil 1: Optimiertes Monier-Williams-Verfahren (Abweichung: <i>Titrimetrie statt Bürette, Vernachlässigung Blindwert</i> )
ASU L 03.00-11 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Chloridgehaltes in Käse und Schmelzkäse - Potentiometrisches Verfahren
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 auch Fisch, Fischwaren und Wurstwaren</i> )
ASU L 26.04-4 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut (Abweichung: <i>Matrix auch Gemüsesäfte, Sauergemüse, Verwendung von Titrimetrie statt Bürette</i> )
ASU L 52.01.01-2 1983-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Chloridgehaltes von Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (potentiometrische Methode) (Abweichung: <i>Verwendung von Titrimetrie statt Bürette</i> )
P 20832 01x 2018-01	Bestimmung von Natrium in Lebensmitteln - titrimetrisches Verfahren

**1.2 Histologische Untersuchungen von Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren \*\*\***

ASU L 06.00-13 1989-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der geweblichen Zusammensetzung von Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren; Routineverfahren zur qualitativen und quantitativen histologischen Untersuchung (Abweichung: <i>Verwendung auch von kommerziellen Reagenzien/Lösungen; auch veränderte Volumina, Verlängerung der Färbezeiten; Paraffin-Schnitte statt Gefrierschnitte</i> )
---------------------------	--

**1.3 Bestimmung von pharmakologisch wirksamen Stoffen, Bakterientoxinen und Bakterien mittels Enzymimmunoassay (ELISA, ELFA) in Lebensmitteln \*\***

ASU L 00.00-129 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Salmonellen mittels Immunoassay (Abweichung: <i>kleine Petrischalen</i> )
----------------------------	---

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00**

<p>R-Biopharm AG RIDASCREEN<sup>®</sup> Streptomycin R3103 11-03-15</p>	<p>Quantitativen Bestimmung von Streptomycin in Milch und Milchpulver, Honig, Fleisch, Leber, Niere, Shrimps und Apfelsaft (Matrix hier nur Lebensmittel)</p>
---	---

**1.4 Mikrobiologische Untersuchungen**

**1.4.1 Mechanische Probenvorbereitung für die mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln auf Bakterien, Hefen und Schimmelpilze\***

<p>ASU L 00.00-89 2014-02</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln, Spezifische Regeln für die Vorbereitung von anderen Erzeugnissen als Milch und Milcherzeugnisse, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse</p>
-----------------------------------	--

<p>ASU L 01.00-1 2011-06</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen; Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen</p>
----------------------------------	--

<p>ASU L 06.00-16 2004-12</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen; Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen</p>
-----------------------------------	--

<p>ASU L 10.00-10 2004-12</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen; Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen</p>
-----------------------------------	--

**1.4.2 Bestimmung von Bakterien, Pilzen und Hefen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln \*\***

<p>ASU L 00.00-20 2008-12</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Salmonella spp. in Lebensmitteln (Abweichung: <i>kleine Petrischalen</i>)</p>
-----------------------------------	---

<p>ASU L 00.00-33 2006-09</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 °C (Abweichung: <i>auch Verwendung des Spiralplatter</i>)</p>
-----------------------------------	--

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00**

ASU L 00.00-57 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren (Abweichung: <i>auch Spatel- und Spiralplattenverfahren</i> )
ASU L 00.00-90 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis von präsumtiv pathogenen Yersinia enterocolitica
ASU L 00.00-90 Berichtigung 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis von präsumtiv pathogenen Yersinia enterocolitica
ASU L 00.00-107 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. in Lebensmitteln - Nachweisverfahren (Abweichung: <i>auch ELFA-/ELISA-Testsystem, Quantifizierung</i> )
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren (Abweichung: <i>Matrix auch Lebensmittel; auch Oberflächenbeimpfung mittels Spatel- und Spiralplattenverfahren</i> )
P 20158 01x 2009-05	Nachweis von Methicillin-resistenten Staphylococcus aureus (MRSA)

**1.4.3 Bestimmung von Hemmstoffen und Vitaminen mittels mikrobiologischer Prüfsysteme in Lebensmitteln \***

ASU L 01.00-11 1996-02 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Suchverfahren auf das Vorhandensein von Antiinfektiva in Milch - Agar-Diffusions-Verfahren mit Bacillus stearothermophilus (Brillantschwarz-Reduktionstest)
AVV LmH, Anlage 4, Punkt 3.9 zuletzt geändert 2014-10-20	Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis, Untersuchung auf Hemmstoffe in Muskulatur, Niere und Leber, Dreiplattenhemmstofftest



**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00**

**1.7 Einfach beschreibende sensorische Prüfung von Lebensmitteln \*\*\***

ASU L 00.90-6 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung (Abweichung: <i>Matrix auch Zusatzstoffe; Prüfpersonenzahl kann auch weniger als drei sein, Anforderungen an Prüfraum, Prüfung auch außerhalb des Prüfraums möglich, keine Aufzeichnung des Prüfklimas, keine Verschlüsselung, Beschreibung durch Gruppe möglich, auch verkürzter Prüfbericht</i> )
SLMB 914.1 2002-01	Sensorische Prüfung von Gärungsessig (Abweichung: <i>Matrix auch andere Essige und Essigessenzen</i> )

**1.8 Allgemeine physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen**

ASU L 01.00-61 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes der fettfreien Trockenmasse von Milch (Abweichung: <i>Fettgehaltsbestimmung auch nach ASU L 01.00-20 möglich</i> )
ASU L 03.00-25 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Wasser in der fettfreien Käsemasse (Abweichung: <i>Fettgehaltsbestimmung nach ASU L 03.00-10</i> )
ASU L 03.00-26 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Fett in der Trockenmasse von Käse und Schmelzkäse (Abweichung: <i>Fettbestimmung auch nach ASU L 01.00-20 möglich, bei nicht zu beanstandenden Proben kann die Berechnung aus den NIR-Werten erfolgen</i> )
ASU L 53.00-8 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Gewürzen und würzenden Zutaten - Bestimmung des Wassergehaltes (Destillationsverfahren) (Abweichung: <i>abweichende Apparatur, Einfachbestimmung, Verringerung der Genauigkeit des Ergebnisses</i> )
P 20706 01x 2016-08	Berechnung des Fleischeiweißgehaltes im fettfreien Anteil von Kochpökelfleisch (Abweichung: <i>Matrix auch Fleischerzeugnisse</i> )
P 20700 01x 2016-08	Berechnung der P-Zahl und des Phosphatzusatzes in Fleisch und Wurstwaren (Abweichung: <i>Matrix auch Fleischerzeugnisse</i> )

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00**

P 20704 01x 2016-08	Berechnung des Stärke-Eiweiß-Quotienten und des Stärkegehaltes in der Trockenmasse von Fleischerzeugnissen
P 20294 01x 2010-07	Bestimmung des aw-Wertes (Wasseraktivität) in Lebensmitteln
P 20371 01x 2013-04	Berechnung des BEFFE- und BEFFEF-Gehalts, des Fleischanteils, des Fett-Eiweiß-Quotienten, des Wassergehalts, des Wasser-Eiweiß-Quotienten sowie des Gehalts an zugesetztem Wasser in Fleisch- und Wursterzeugnissen

**1.9 Bestimmung von Genusstauglichkeit, Zusatz- und Inhaltsstoffen mittels kolorimetrischer Untersuchungen in Lebensmitteln \*\***

Merck KGaA Mquant™ Ascorbinsäure 1.10023.0001 2014-01	Halbquantitative Bestimmung von Ascorbinsäure mittels Farbttest in Lebensmitteln
P 20697 01x 2016-08	Qualitativer Nachweis von Nitrit in Fleisch, Fleischerzeugnissen und anderen Lebensmitteln mit Sulfanilsäure und N-(1-Naphthyl)-ethylen-diammoniumdichlorid, qualitativer kolorimetrischer Nachweis

**1.10 Homogenisierung und mechanische Trennung von Bestandteilen für die chemische Untersuchung von Lebensmitteln auf Inhaltsstoffe und Zusatzstoffe \*\*\***

ASU L 06.00-1 1980-09	Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen zur chemischen Untersuchung (Abweichung: <i>Matrix auch Wurstwaren</i> )
ASU L 44.00-2 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Vorbereitung von Schokolade und Schokoladenwaren zur chemischen Untersuchung (Abweichung: <i>Zerkleinerung der Proben auch mit Zerkleinerungsgerät möglich</i> )

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00**

**2 Futtermittel**

**2.1 Nachweis von pharmakologisch wirksamen Stoffen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS/MS) in Tränkwasser \*\***

P 20152 03x  
2015-11 Nachweis von Beta-Agonisten in Gewebe (Leber/Niere), Retina, Harn und Tränkwasser (LC-MS/MS)  
*(hier nur Tränkwasser)*

P 20663 01x  
2017-04 Nachweis von Stilbenen in Gewebe, Harn und Tränkwasser (LC-MS/MS)  
*(hier nur Tränkwasser)*

**2.2 Nachweis von pharmakologisch wirksamen Stoffen mittels Gaschromatographie (GC) mit massenselektiven Detektoren (MS-, MS/MS) in Futtermitteln \*\***

P 20018 02x  
2017-08 Nachweis von Thyreostatika in Fleisch, Harn, Tränkwasser, Plasma oder Serum (GC-MS oder GC-MS/ MS)  
*(Matrix hier nur Futtermittel)*

P 20230 02x  
2014-12 Nachweis von Nitroimidazolen in Muskulatur, Eiern, Tränkwasser, Harn, Milch und Plasma/Serum (GC-MS) bzw. (LC-MS/MS)  
*(Matrix hier nur Futtermittel, nur GC-MS)*

**3 Einrichtungsgegenstände und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich**

**3.1 Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen von Einrichtungsgegenständen und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich \*\***

ASU B 80.00-1  
1998-01 Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 1: Quantitatives Tupfverfahren  
*(Abweichung: Matrix nur Hygienetupfer von Einrichtungsgegenständen, keine Probennahme, auch Einfachbestimmung)*

P 20426 01x  
2014-05 Qualitative Untersuchung von Hygienetupfern aus Oberflächenuntersuchungen auf Bakterien mittels kultureller Verfahren

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00

**3.2 Molekularbiologische Untersuchungen**

**3.2.1 Bestimmung von Bakterien und Viren mittels Real-time PCR von Einrichtungsgegenständen und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich \*\***

P 20370 03x  
2016-11 Qualitativer Nachweis von Noroviren der Genogruppen I und II in Lebensmitteln und Tupfern aus Umgebungsuntersuchungen mittels real-time RT-PCR  
*(Matrix hier nur Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände)*

P 20418 02x  
2014-09 Qualitativer Nachweis von Hepatitis A-Viren in Lebensmitteln und Tupfern aus Umgebungsuntersuchungen mittels real-time RT-PCR  
*(hier nur Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände)*

P 20367 02x  
2014-03 Nachweis von *Yersinia enterocolitica* in Lebensmitteln durch ein kombiniertes molekularbiologisches und kulturelles Verfahren, Matrix auch Tupfer

**3.2.2 Probenvorbereitung für molekularbiologische Untersuchungen von Einrichtungsgegenständen und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich**

P 20836 01x  
2018-04 Probenvorbereitung und Extraktion von viraler RNA aus Lebensmitteln und Tupfern  
*(hier nur Untersuchung von Einrichtungsgegenständen und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich)*

**3.3 Probenvorbereitung und Auswertung für die Identifizierung von Bakterien und Sprosspilzen von Einrichtungsgegenständen und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich**

P 20780 01x  
2017-03 Verwendung des VITEK® MS zur Identifizierung von Bakterien und Sprosspilzen in Lebensmitteln mittels Massenspektrometrie  
*(Matrix hier Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich)*  
*(nur Durchführung der Probenvorbereitung und Bewertung, keine Durchführung der Analyse)*

**3.4 Physikalische Untersuchungen**

P 20835 01x  
2018-01 Bestimmung der Schriftgröße auf Lebensmittelverpackungen mittels Messschieber



**4 Veterinärmedizin**

**Prüfgebiet: Virologie**

**Prüfart: Ligandenassays \*\***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Antikörper gegen Virus der enzootischen Rinderleukose	Milch, Blut	Enzymimmunoassay
Antikörper gegen AK, BHV1, BTV, BVDV, CAEV/MVV, Influenza A, KSP, PRRSV, PCV 2, Schmallenberg-Virus	Milch, Blut	Enzymimmunoassay
Antigen von Infektions-Erregern, BVD	Blut	Enzymimmunoassay
Antikörper gegen Equine Infektiöse Anämie Virus	Blut	Enzymimmunoassay
Antikörper gegen Virus der enzootischen Rinderleukose	Blut	Immundiffusionstest
Antikörper gegen Equine Infektiöse Anämie Virus	Blut	Immundiffusionstest

**Prüfart: Agglutinationsteste \*\***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Antikörper gegen Newcastle Disease Virus	Blut	Hämagglutinations-hemmungstest
Antikörper gegen Virus der klassischen Geflügelpest	Blut	Hämagglutinations-hemmungstest

**Prüfart: Neutralisationsteste \*\***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Antikörper gegen Virus der Aujeszkyschen Krankheit	Blut	Serumneutralisationstest
Antikörper gegen Bovines Herpesvirus 1 Antikörper gegen Bovines Herpesvirus 2	Blut	Serumneutralisationstest
Antikörper gegen Border Disease Virus	Blut	Serumneutralisationstest
Antikörper gegen Virus der bovinen Virusdiarrhoe	Blut	Serumneutralisationstest

**Prüfart: Amplifikationsverfahren (Direktnachweis von Zielsequenzen im Prüfmaterial) \*\***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Genus Pestivirus	Blut, Organe, Blutserum, Blutplasma	PCR
Porcine respiratorische reproduktives Synzytialvirus	Blut	PCR

**Prüfgebiet: Mikrobiologie**

**Prüfart: Ligandenassays \*\***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Antikörper gegen Brucella sp.	Milch, Blut	Enzymimmunoassay
Antikörper gegen Actinobacillus pleuropneumoniae, Mycoplasma sp., Mycobact. avium ssp paratuberculosis, Chlamydia, Salmonellen, Lawsonia intracellularis	Blut, Milch	Enzymimmunoassay

**Prüfart: Agglutinationsteste \*\***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Antikörper gegen Brucella sp.	Blutserum	Rose Bengal Test
Antikörper gegen Brucella sp.	Blutserum	Serum-Langsam-Agglutination

**Prüfart: Komplementbindungsreaktion \*\***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Antikörper gegen Brucella sp.	Blutserum	Komplementbindungsreaktion
Antikörper gegen M. mycoides	Blutserum	Komplementbindungsreaktion
komplementbindende Antikörper	Blutserum	Komplementbindungsreaktion

**Prüfart: Amplifikationsverfahren (Direktnachweis von Zielsequenzen im Prüfmaterial) \***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Mycoplasma sp.	Zellkultur	PCR

**Prüfgebiet: Parasitologie**

**Prüfart: Ligandenassays \*\***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Antikörper gegen-Neospora caninum	Blut	Enzymimmunoassay

**Untersuchungsgebiet: Rückstandsanalytik**

**Prüfart: GC-MS-\*\***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Amphenicole	Plasma, Serum, Harn	GC-MS
Thyreostatika	Serum, Plasma, Harn, tierisches Gewebe	GC-MS/MS

**Prüfart: Flüssigkeitschromatographie (LC)-\*\***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
NSAIDs	Serum	LC-MS/MS
Beta-Agonisten	Leber/ Niere, Harn, Retina	LC-MS/MS
Stilbene	Harn, tierisches Gewebe	LC-MS/MS

**Prüfart: Ligandenassays \***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Corticosteroide	Tierisches Gewebe, Muskulatur	ELISA
Streptomycin	Tierisches Gewebe, Muskulatur, Niere	ELISA

**5 Prüfverfahren zum Nachweis von Verunreinigungen in der Innenraumluft**

**5.1 Bestimmung von flüchtigen organischen Verbindungen in Innenräumen**

VDI 3484 Blatt 1  
2001-11                      Messen von gasförmigen Immissionen - Messen von Innenraumluftverunreinigungen - Messen von Prüfgasen; Bestimmung der Formaldehydkonzentration nach dem Sulfit-Pararosanilin-Verfahren

VDI 2100 Blatt 3  
2011-10                      Messen gasförmiger Verbindungen der Außenluft; Messen von Innenraumluftverunreinigungen - Gaschromatografische Bestimmung organischer Verbindungen - Aktive Probenahme durch Anreicherung auf Adsorbentien; Thermodesorption

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00**

**5.2 Bestimmung von partikelförmigen Luftverunreinigungen in Innenräumen**

**5.2.1 Prüfverfahren zur Messung der Feinstaubkonzentration**

VDI-Richtlinie 4300 Blatt 11 2013-12      Messen von Innenraumlftverunreinigungen - Messstrategie für die Erfassung von luftgetragenen Partikeln im Innenraum - PM<(Index)2,5>-Fraktion  
(Abweichung: *als Analysemethode wird nur die Streulichtmethode genutzt*)

**5.3 Bestimmung chemisch-physikalischer Parameter in der Innenraumlft**

**5.3.1 Prüfverfahren zur Messung chemisch-physikalischer Parameter**

VDI-Richtlinie 4300 Blatt 9 2005-08      Messen von Innenraumlftverunreinigungen - Messstrategie für Kohlendioxid (CO<(Index)2>)  
(Abweichung: *Bewertung nach Bewertungsschema der BMLFUW*)

**6 Gesundheitsversorgung (Hygiene)**

**Prüfgebiet: Krankenhaushygiene**

**Prüfart: Identifizierung von Mikroorganismen \*\***

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Titel der Norm oder des Hausverfahrens (ggf. Abweichungen/Modifizierungen von Normverfahren angeben)	Prüfgegenstand
P 34616 02x	Kultureller Nachweis von MRSA	Bakterienkultur
P 34618 01x	Slidex MRSA (Latexagglutinationstest zum Nachweis des Proteins PBP2)	Bakterienkultur
P 34601 02x	Kontaktkulturen und Abstriche (Koloniemorphologie, biochemische Identifizierung, Differenzierung, Mikroskopie)	Bakterienkultur
P 34606 02x	Mikrobiologisch-hygienische Überprüfung von Reinigungs- und Desinfektionsautomaten mittels Bioindikatoren (Selektivagar, biochemische Identifizierung)	Bakterienkultur

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Titel der Norm oder des Hausverfahrens (ggf. Abweichungen/Modifizierungen von Normverfahren angeben)	Prüfgegenstand
P 34607 02x	Mikrobiologisch-hygienische Überprüfung von Dampfdesinfektion mittels Bioindikatoren (Selektivagar, biochemische Identifizierung)	Bakterienkultur
P 34608 02x	Mikrobiologisch-hygienische Überprüfung von Geschirrspülautomaten, speziell Mehrtank-Transportgeschirr- spülautomaten mittels Bioindikatoren	Bakterienkultur
P 34609 02x	Mikrobiologisch-hygienische Überprüfung von Wäschereinigungs- und Desinfektionsautomaten mittels Bioindikatoren	Bakterienkultur
P 34610 04x	Mikrobiologisch-hygienische Überprüfung von Spülflüssigkeiten/ Endoskopen (semiquantitativ, Anreicherung, Mikroskopie)	Bakterienkultur
P 34613 01x	Katalase-Reaktion	Bakterienkultur
P 34614 01x	Koagulase-/ Protein A-Reaktion (Identifikation von Staphylococcus aureus)	Bakterienkultur
P 34615 01x	Oxidase-Reaktion (Klassifizierung und Identifizierung)	Bakterienkultur
P 34624 02x	Indol-Reaktion	Bakterienkultur
P 34619 03x	Biochemische Identifizierung - Remel	Bakterienkultur
P 34620 02x	Biochemische Identifizierung - Crystal	Bakterienkultur
P 34621 03x	Kultureller Nachweis von ESBL (biochemische Differenzierung, Resistenzbestimmung)	Bakterienkultur
P 34622 02x	Untersuchung auf Anaerobier - speziell Clostridium perfringens (biochemische Identifizierung)	Bakterienkultur
P 34612 02x	Färbung nach Gram	Bakterienkultur

**Prüfart: Kulturelle Verfahren \*\***

<b>Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version</b>	<b>Titel der Norm oder des Hausverfahrens (ggf. Abweichungen/Modifizierungen von Normverfahren angeben)</b>	<b>Prüfgegenstand</b>
P 34601 02x	Kontaktkulturen und Abstriche (Bebrütung und Auswertung)	Abdruckproben mittels Rodac-Abklatschplatten, Abstrichproben mittels steriler Tupfer
P 34602 02x	Mikrobiologisch-hygienische Überprüfung von Dampfsterilisatoren mit Bioindikatoren	Prüfkörper mit Testkeim- kontamination
P 34603 02x	Mikrobiologisch-hygienische Überprüfung von Gassterilisatoren für die Sterilisation mittels Ethylenoxid mit Bioindikatoren	Prüfkörper mit Testkeim- kontamination
P 34604 02x	Mikrobiologisch-hygienische Überprüfung von Gassterilisatoren für die Sterilisation mittels Formaldehyd mit Bioindikatoren	Prüfkörper mit Testkeim- kontamination
P 34605 02x	Mikrobiologisch-hygienische Überprüfung von Heißluftsterilisatoren mit Bioindikatoren	Prüfkörper mit Testkeim- kontamination
P 34606 02x	Mikrobiologisch-hygienische Überprüfung von Reinigungs- und Desinfektionsautomaten mittels Bioindikatoren	Prüfkörper mit Testkeim- kontamination
P 34607 02x	Mikrobiologisch-hygienische Überprüfung von Dampfdesinfektion mittels Bioindikatoren	Prüfkörper mit Testkeim- kontamination
P 34608 02x	Mikrobiologisch-hygienische Überprüfung von Geschirrspülautomaten, speziell Mehrtank-Transportgeschirr- spülautomaten mittels Bioindikatoren	Prüfkörper mit Testkeim- kontamination
P 34609 02x	Mikrobiologisch-hygienische Überprüfung von Wäschereinigungs- und Desinfektionsautomaten mittels Bioindikatoren	Prüfkörper mit Testkeim- kontamination
P 34610 04x	Mikrobiologisch-hygienische Überprüfung von Spülflüssigkeiten/ Endoskopen	Spülflüssigkeiten, Abstrichproben mittels steriler Tupfer
P 34611 02x	Luftkeimzahlbestimmung und Sedimentationsplatten (Bebrütung und Auswertung)	Blutagarplatten nach Raumluftprobenahme

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00**

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Titel der Norm oder des Hausverfahrens (ggf. Abweichungen/Modifizierungen von Normverfahren angeben)	Prüfgegenstand
P 34621 03x	Kultureller Nachweis von ESBL	Abstriche, Abklatschproben, Flüssigkeiten
P 34622 02x	Untersuchung auf Anaerobier - speziell Clostridium perfringens	Abklatschplatten, Abstriche
P 34120 01x	Testung von Reinigungs- und Desinfektionsgeräten (RDG): Spülmaschinen für Babyflaschen	Prüfkörper mit Testkeim- kontamination
P 34121 01x	Testung von Reinigungs- und Desinfektionsgeräten (RDG): Geschirrspüler	Prüfkörper mit Testkeim- kontamination
P 34122 01x	Testung von Reinigungs- und Desinfektionsgeräten (RDG): Instrumente, MIC-Instrumente und Anästhesiematerialien	Prüfkörper mit Testkeim- kontamination
P 34124 01x	Testung von Reinigungs- und Desinfektionsgeräten (RDG): Steckbeckenautomaten	Bioindikatoren
P 34125 01x	Testung von Sterilisationsgeräten: Heißluft-Sterilisator	Bioindikatoren
P 34126 01x	Testung von Sterilisationsgeräten: Dampf-Sterilisator	Bioindikatoren
P 34129 01x	Testung von Waschverfahren	Prüfkörper mit Testkeim- kontamination

**Prüfart: Physikalische Prüfungen \*\***

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Titel der Norm oder des Hausverfahrens (ggf. Abweichungen/Modifizierungen von Normverfahren angeben)	Prüfgegenstand
P 34128 03x	Hygienische Abnahmeprüfung und periodische hygienische Kontrollen nach DIN 1946 Teil 4: Raumluftechnische Anlagen in Krankenhäusern	Strömungsprüfungen, Klimamessungen
P 34811 02x	Temperaturaufzeichnung mit Temperaturdatenloggern für die Humanmedizin	temperaturabhängiges Gerät

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00

**Prüfart: Probenahme**

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Titel der Norm oder des Hausverfahrens (ggf. Abweichungen/Modifizierungen von Normverfahren angeben)	Prüfgegenstand
P 34128 03x	Hygienische Abnahmeprüfung und periodische hygienische Kontrollen nach DIN 1946 Teil 4: Raumlufotechnische Anlagen in Krankenhäusern	Luftpartikelbestimmungen, Luftkeimzahlbestimmungen, Strömungsprüfungen, Klimamessungen
P 34601 02x	Kontaktkulturen und Abstriche (Probenahme)	Abdruckproben mittels Rodac-Abklatschplatten, Abstrichproben mittels steriler Tupfer
P 34127 01x	Hygienische Testung von Endoskopen (Probenahme)	Spülflüssigkeiten, Abstriche

**Prüfgebiet: Mikrobiologisch-hygienische Prüfungen**

**Prüfart: Probenahme \*\***

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Titel der Norm oder des Hausverfahrens (ggf. Abweichungen/Modifizierungen von Normverfahren angeben)	Prüfgegenstand
P 34105 02x	Mikrobiologische Untersuchungen von Materialproben auf Schimmelpilze - Untersuchungen von Oberflächenkontaminationen mittels Abklatschproben	Oberflächenkontaktproben mittels Rodac-Platten
P 34108 02x	Methoden zur Luftkeimuntersuchung Teil 1 Direkte Untersuchung - Filtrationsverfahren	Raumluft/ Außenluft
P 34109 02x	Methoden zur Luftkeimuntersuchung Teil 2 Indirekte Untersuchung - Verdünnungsverfahren	Raumluft/ Außenluft
P 34110 02x	Bestimmung der Gesamtkeimzahl (GKZ ohne Pilze) in der Luft	Raumluft/ Außenluft

**Prüfart: Identifizierung von Mikroorganismen \*\***

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Titel der Norm oder des Hausverfahrens (ggf. Abweichungen/Modifizierungen von Normverfahren angeben)	Prüfgegenstand
P 34103 02x	Identifizierung von Schimmelpilzen Kultivierung und Nachweisverfahren zur Bestimmung hygienerrelevanter Schimmelpilze	Schimmelpilzisolat und Sprosspilze aus nicht klinischem Material



Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00

**Prüfart: Kulturelle Verfahren \*\***

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Titel der Norm oder des Hausverfahrens (ggf. Abweichungen/Modifizierungen von Normverfahren angeben)	Prüfgegenstand
P 34107 02x	Mikrobiologische Untersuchungen von Materialproben auf Schimmelpilze Direkte Kultivierung von Materialproben	diverse Bau- und Einrichtungsmaterialien (im Bereich der Gesundheitsversorgung)
P34106 02x	Mikrobiologische Untersuchungen von Materialproben auf Schimmelpilze - Untersuchungen von Oberflächenkontaminationen mittels Tupferausstrichverfahren	Abstriche von Oberflächen mittels steriler Tupfer
P 34105 02x	Mikrobiologische Untersuchungen von Materialproben auf Schimmelpilze - Untersuchungen von Oberflächenkontaminationen mittels Abklatschproben	Oberflächenkontaktproben mittels Rodac-Platten
P 34108 02x	Methoden zur Luftkeimuntersuchung Teil 1 Direkte Untersuchung - Filtrationsverfahren	Filter aus Luftkeimsammlern
P 34109 02x	Methoden zur Luftkeimuntersuchung Teil 2 Indirekte Untersuchung - Verdünnungsverfahren	Filter aus Luftkeimsammlern
P 34110 02x	Bestimmung der Gesamtkeimzahl (GKZ ohne Pilze) in der Luft	Filter aus Luftkeimsammlern
P 34111 02x	Mikrobiologische Untersuchungen von Oberflächenkontaminationen (Gesamtkeimzahlen) mittels Abklatschproben	Oberflächenkontaktproben mittels Rodac-Platten
P 34103 02x	Identifizierung von Schimmelpilzen Kultivierung und Nachweisverfahren zur Bestimmung hygienerrelevanter Schimmelpilze	Schimmelpilzisolat und Sprosspilze aus nicht klinischem Material

**Prüfart: Mikroskopie \*\***

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Titel der Norm oder des Hausverfahrens (ggf. Abweichungen/Modifizierungen von Normverfahren angeben)	Prüfgegenstand
P 34104 02x	Mikrobiologische Untersuchungen von Materialproben auf Schimmelpilze Direkte Materialuntersuchungen durch Mikroskopie	diverse Bau- und Einrichtungsmaterialien (im Bereich der Gesundheitsversorgung)

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Titel der Norm oder des Hausverfahrens (ggf. Abweichungen/Modifizierungen von Normverfahren angeben)	Prüfgegenstand
P 34103 02x	Identifizierung von Schimmelpilzen Kultivierung und Nachweisverfahren zur Bestimmung hygienerelevanter Schimmelpilze	Schimmelpilzisolat aus nicht klinischem Material
P 34201 01x	Bestimmung der Gesamtsporenkonzentration aus kultivierbaren und nicht kultivierbaren Sporen in der Luft	Raumluft/ Außenluft
P 34113 01x	Mikroskopische Luftpollenuntersuchung	Außenluft

**Standort Leipzig**

**1 Lebensmittel**

**1.1 Immunologische Untersuchungen mittels Immunoassay in Lebensmitteln**

IDEXX Laboratories,  
HerdCheck BSE-Scrapie  
AG Test  
99-08600  
2013-10

Nachweis des anomal strukturierten Prionenproteins (PrP<sup>Sc</sup>) in post mortem gewonnenen Gewebeproben von Rindern, Ziegen und Schafen  
(Abweichung: *Matrix nur Nervengewebe*)

**2 Veterinärmedizin**

**Prüfgebiet: Virologie**

**Prüfart: Mikroskopie \*\***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Tollwutvirus	Gehirn, Zellkultur	Fluoreszenzmikroskopie
Viren	Zellkultur, Organe, Abstriche	Fluoreszenzmikroskopie

**Prüfart: Ligandenassays \*\***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Canines Parvovirus	Kot, Gewebe	Enzymimmunoassay
Bovines Rotavirus, Bovines Coronavirus	Kot, Darminhalt	Enzymimmunoassay

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00

**Prüfart: Agglutinationsteste \*\***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Viren	Organe, Exkrete, Sekrete, Zellkultur, Brutei	Hämagglutination und Hämadsorption

**Prüfart: Amplifikationsverfahren (Direktnachweis von Zielsequenzen im Prüfmaterial) \*\***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Genus Orthopoxvirus	Organe, Tupfer, Zellkultur, Hautbiopsie	PCR
Schmallenbergvirus	Kot, Blut, Organe, Zellkultur, Abortmaterial	PCR
Taubencircovirus	Organe	PCR
Virus der Afrikanischen Schweinepest	Blut, Organe, Tupfer, Zellkultur	PCR
Equine Arteritis Virus	Blut, Organe, Sperma, Tupfer, Abortmaterial	RT-PCR
Familie Coronaviren	Kot, Organe, Tupfer, Exsudat, Transsudat	RT-PCR
Genus Parapoxvirus	Organe, Bioptat, Zellkultur	RT-PCR
Koi Herpesvirus	Kiemens, Organe, Zellkultur	PCR
Marek Virus	Feder, Organe	PCR

**Prüfart: Kulturelle Untersuchungen (inkl. Resistenztestung) \*\***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Viren	Blut, Gewebe, Organe, Tupfer,	Anzucht in Zellkultur
Viren	Blut, Gewebe, Organe, Tupfer	Anzucht in Brutei
Tollwutvirus	Gehirn, Zellkultur	Anzucht in Zellkultur

**Prüfgebiet: Pathologie**

**Prüfart: Pathologisch-anatomische Untersuchung \*\***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Pathologische Veränderungen	Organe, Tierkörper	Pathologisch-anatomische Untersuchung

**Prüfart: Histologie \*\***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Lipophile Strukturen	Gewebe, Organe	Klassische Färbeverfahren
Pathologische Veränderungen	Gewebe, Organe	klassische Färbeverfahren
pathologisches Prionprotein	Nerven	Immunhistochemie

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00

**Prüfart: Ligandenassays \*\***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
pathologisches Prionprotein	Nerven	Enzymimmunoassay

**Prüfgebiet: Mikrobiologie**

**Prüfart: Mikroskopie \*\***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Bakterien, Mikroorganismen	Milch, Gewebeausstrich, Bakteriensuspensionen	Phasenkontrastmikroskopie
Paenibacillus larvae	Honig, Bienen, Brutwabe, Futterkranz, Gemüll	Hellfeldmikroskopie
Paenibacillus larvae	Honig, Bienen, Brutwabe, Futterkranz, Gemüll	Phasenkontrastmikroskopie

**Prüfart: Ligandenassays \*\***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Pasteurella multocida Toxin, Dermonekrotoxin	Bakterienkultur/-stamm	Enzymimmunoassay

**Prüfart: Amplifikationsverfahren (Direktnachweis von Zielsequenzen im Prüfmaterial) \*\***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Brucella sp.	Bakterienkultur/-stamm	PCR
Chlamydia spp., Chlamydia psittaci, C. abortus	Gewebe, Konjunktival-, Kloakentupfer	PCR
Mycobacterium avium ssp. paratuberculosis	Kot, Darm, Darmlymphknoten	PCR
Bacillus anthracis	Blut, Organe, Umweltproben, tierische Produkte (Haare, Wolle, Häute, Tierkörpermehl)	PCR
Coxiella burnetii	Organe, Abortmaterial, Bakterienkultur/-stamm	PCR
Mycoplasma sp., Mycoplasma bovis, Mycoplasma synoviae, Mycoplasma hyorhinis, Mycoplasma gallisepticum, Mycoplasma hyopneumoniae	Organe, Sperma, Zellkultur, Genitalsekret	PCR

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00

**Prüfart: Kulturelle Untersuchungen (inkl. Resistenztestungen) \*\***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Bakterien	Kot, Organe, Gewebe, Tupfer, Urin, Haut, Haar, Feder, Spülproben	unspezifisch nicht selektiv
Mycobacterium avium ssp. paratuberculosis	Kot, Darm, Darminhalt, Umgebungsproben, Organe	spezifisch selektiv
Paenibacillus larvae	Honig, Bienen, Brutwabe, Futterkranz, Gemüll	unspezifisch nicht selektiv
Salmonella sp.	Kot, Umfeldproben, Futtermittel (Umgebungsprobe im Rahmen der Krankheitsursachenermittlung)	spezifisch selektiv
Bakterien	Bakterienkultur/-stamm	biochemisch einfach
Bakterien	Bakteriensuspensionen	Resistenztestung

**Prüfart: Massenspektrometrie (MS/MS-MS) \*\***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Bakterien, Hefen	Pilzkultur/-stamm, Bakterienkultur/-stamm	Matrix assisted laser desorption ionization-time of flight Massenspektrometrie

**Prüfgebiet: Parasitologie**

**Prüfart: Mikroskopie \*\***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Parasiten	Kot	Hellfeldmikroskopie nach Anreicherung
Parasiten	Haut, Feder, Haare, Hautgeschabsel	Hellfeldmikroskopie
Parasiten	Kot, Gewebe, Organe	Hellfeldmikroskopie nach Anfärbung mittels Farbstoffen
Parasiten	Bienen, Gemüll, Bienenwabe	Hellfeldmikroskopie/ Phasenkontrastmikroskopie

**Prüfart: Ligandenassays \*\***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Giardia	Kot	Enzymimmunoassay

**Prüfart: Amplifikationsverfahren (Direktnachweis von Zielsequenzen im Prüfmaterial) \*\***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Histomonas meleagridis	Kot, Organe	PCR
Neospora caninum	Organe, Abortmaterial	PCR

**verwendete Abkürzungen:**

ALTS	Arbeitskreises Lebensmittelhygienischer Tierärztlicher Sachverständiger
ASU	Amtliche Sammlung der Untersuchungsverfahren
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EG	Europäische Gemeinschaft
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
OIV	Organisation Internationale de la Vigne et du Vine
SLMB	Schweizer Lebensmittelbuch
VDI	Verein Deutscher Ingenieure
VO	Verordnung
XX YYYY YY	Hausverfahren der Landesuntersuchungsanstalt für das Gesundheits- und Veterinärwesen Sachsen