

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18585-02-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 18.11.2020

Ausstellungsdatum: 18.11.2020

Urkundeninhaber:

**Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart
Schaflandstraße 3/2, 70736 Fellbach**

Prüfungen in den Bereichen:

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

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

physikalische, physikalisch-chemische, chemische und mikrobiologische Untersuchungen von Trink-, Tafel-, Quell- und Mineralwasser;

Bestimmungen von Radionukliden in Lebensmitteln, Futtermitteln, Boden und Wasser;

Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung, Probenahme von Roh- und Trinkwasser;

Veterinärmedizin

Prüfgebiete: Mikrobiologie, Virologie, Parasitologie, Pathologie

Die Anforderungen an das Managementsystem in der DIN EN ISO/IEC 17025 sind in einer für Prüflaboratorien relevanten Sprache verfasst und stehen insgesamt in Übereinstimmung mit den Prinzipien der DIN EN ISO 9001.

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

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

- *) die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.
- **) die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.

Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.

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

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

1 Lebensmittel, Bedarfsgegenstände sowie Trink-, Tafel-, Quell- und Mineralwasser

1.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

1.1.1 Gravimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kennzahlen in Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen **

ASU L 31.00-4 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Frucht- und Gemüsesäften (Übernahme der gleichlautenden DIN EN 1135, Ausgabe Dezember 1994, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 31.00-4, Ausgabe Mai 1980) (Abweichung: <i>Anwendung auch auf weitere Lebensmittel</i>)
PV-0078 2018-03	Flüchtige Anteile, gravimetrische Bestimmung in Silikonelastomeren
PV-0667 2016-06	Bestimmung des Abtropfgewichtes bei gefrorenen und glasierten Lebensmitteln in TK-Proben tierischer Herkunft mittels Auswiegen

1.1.2 Titrimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kennzahlen **

ASU L 52.04-3 1990-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der gesamten schwefligen Säure in Essig, ausgenommen Weinessig (Abweichung: <i>Anwendung auch für Obst-, Gemüse- und Pilzerzeugnisse; Änderung Probenvorbereitung</i>)
DIN 38409-H 7 2005-12	Bestimmung der Säure- und Basekapazität (Abweichung: <i>Titration gegen Methylorange</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18585-02-00

PV-0454 Sulfate, volumetrische Bestimmung in Reinigungsmitteln
2017-07

1.1.3 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kennzahlen mittels Elektrodenmessung in Lebensmitteln sowie Trink-, Mineral- und Tafelwasser **

DIN EN ISO 10523 (C 5) Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des pH-Werts
2012-04 (Abweichung: *Kontrollpuffer + 0,1*)

PV-0421 Bestimmung der Kerntemperatur bei Lebensmitteln mittels
2015-01 Einstichthermometer

PV-0783 Bestimmung von O₂ und CO₂ (Schutzgas) in Folienverpackungen von
2018-01 Lebensmitteln mittels Gasraummessgerät

1.1.4 Kryoskopie in Lebensmitteln

ASU L 01.00-29 Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gefrierpunktes
1988-12 von Milch; Thermistor-Kryoskop-Verfahren
Berichtigung
2002-12

1.5 Bestimmung des Stärkegehaltes mittels Polarimetrie in Lebensmitteln *

ASU L 07.00-65 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stärkegehaltes in
2018-06 Fleischerzeugnissen mittels Polarimetrie

ASU L 17.00-5 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stärkegehaltes in
2003-12 Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
(Abweichung: *Anwendung auch auf Nahrungsergänzungsmittel;
Säureaufschluss in geschlossenem System*)

1.1.6 Refraktometrische Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kennzahlen in Lebensmitteln **

ASU L 31.00-16 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an
1997-09 löslicher Trockensubstanz in Frucht- und Gemüsesäften; Refrakto-
metrisches Verfahren
(Abweichung: *Anwendung auch bei Getränken, Obst-, Gemüse- und
Pilzerzeugnissen*)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18585-02-00

PV-0396 Refraktometrische Bestimmung des Brechungsindex von Fetten
2015-09

1.1.7 Manometrie in Lebensmitteln

OIV-MA-AS-314-02 Methode zur Messung des Überdrucks bei Schaum- und Perlweinen
2010-02 (Oeno 21/2003); Manometrie
(Abweichung: *Anpassung zur Probenvorbereitung und Durchführung der Bestimmung an Vorrichtung zur Druckmessung, Bestimmung auch für weinhaltige und weinähnliche Getränke*)

1.1.8 Photometrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie Kontaminanten und Kennzahlen **

DIN EN ISO 7887 (C 1) Wasserbeschaffenheit - Untersuchung und Bestimmung der Färbung
2012-04 (Abweichung: *Untersuchung der abgesetzten Probe; Färbung erforderlich, wenn SAK 436 größer als 3 m⁻¹*)

DIN EN 26777 (D 10) Wasserbeschaffenheit; Bestimmung von Nitrit; spektrometrisches
1993-01 Verfahren
(Abweichung: *Bestimmung als Nitrit statt Nitrit-Stickstoff*)

ASU L 06.00-9 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Photometrisches
2008-06 Verfahren
Berichtigung (Abweichung: *Anwendung auch auf Fisch und Fischerzeugnisse sowie Milch und Milcherzeugnisse, optimierter Probenverdünnungsschritt*)
2009-06

PV-0133 Extrahierbare Proteine, photometrische Bestimmung in Bedarfs-
2018-07 gegenständen aus Naturkautschuk (modifizierte Lowry-Methode)

1.1.9 Identifizierung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen mittels Dünnschichtchromatographie **

ASU L 06.00-15 Nachweis von kondensierten Phosphaten in Fleisch und
1982-11 Fleischerzeugnissen
(Abweichung: *Anwendung auch auf andere Lebensmittel tierischer Herkunft*)

PV-0439 Farbstoffidentifizierung, dünnschichtchromatographischer Nachweis
2015-10 in Extrakten aus Bedarfsgegenständen

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18585-02-00

1.1.10 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie Kontaminanten mittels Hochleistungsflüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (UV, DAD, RI, FD, ELS) in Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen **

ASU B 82.02-10 2007-03	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Nachweis von Dispersionsfarbstoffen in Textilien
PV-0037 2015-08	Bestimmung von Zucker und Zuckeralkoholen in Lebensmitteln mittels HPLC
PV-0289 2018-01	Bestimmung der relevanten polycyclischen aromatischen Kohlenwasserstoffe in Fetten und Ölen mittels Festphasenextraktion und HPLC

1.1.11 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen, Rückständen und Kontaminanten mittels Hochleistungsflüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS, MS/MS) **

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) <i>(Abweichung: Anwendung auch für LC-MS/ToF; Kodierung der Module nicht übernommen; Anwendung auch auf fetthaltige Matrices: QuOil)</i>
PV-0765 2015-01	Bestimmung von Pyrrolizidinalkaloiden in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS
PV-0748 2017-03	Bestimmung von Melamin in Migraten von Bedarfsgegenständen mittels LC-MS/MS
PV-0821 2016-02	Bestimmung von Pflanzenschutzmittel-Metaboliten in Trink- und Mineralwasser mittels LC-MS/MS

1.1.12 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen, Rückständen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (ECD-, FID-, FPD) **

ASU L 18.00-17 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Cholesteringehaltes in stärkehaltigen Lebensmitteln - Gaschromatographisches Verfahren nach enzymatischem Stärkeabbau
PV-0938 2018-03	Bestimmung von gesättigten und aromatischen Mineralöl-Kohlenwasserstoffen (MOSH und MOAH) im Tenax-Migrat aus Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen mittels online HPLC-GC-FID

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18585-02-00

PV-0018 Bestimmung von Alkoholen und anderen leichtflüchtigen Komponenten
2018-06 in Lebensmitteln und Wasser mittels Dampfchromatographie

1.1.13 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie Kontaminanten und Rückständen mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS, MS/MS) **

ASU L 00.00-115/1 Untersuchung von Lebensmitteln - Multimethode zur Bestimmung von
2015-03 Pflanzenschutzmittelrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln mittels
GC-MS(/MS) oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung
und Aufreinigung mittels dispersiver SPE (QuEChERS modular)
(Abweichung: *Anwendung auch für LC-MS/ToF; Kodierung der Module
nicht übernommen; Anwendung auch auf fetthaltige Matrices: QuOil*)

PV 0913 PAK Extraktion und Migration aus Bedarfsgegenständen mittels
2018-03 GC-MS

PV-0695 Bestimmung von Acetaldehyd in Trink- und Mineralwasser mit
2016-05 GC-MS aus dem Dampfraum

1.1.14 Identifizierung von Tierarten und Mikroorganismen mittels (MALDI-TOF) Massenspektrometrie **

PV-0759 Identifizierung von Mikroorganismen aus Kulturen mittels des MALDI
2016-03 Biotyper-Systems

PV-0844 Identifizierung der Tierart von Fleisch mittels des MALDI Biotyper-
2016-03 Systems

1.1.15 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Bestandteilen mittels Infrarotspektroskopie (FT-IR, NIR, FT-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: *Erweiterung auf andere Lebensmittel*)

PV-0340 Identifizierung von Feststoffen, Flüssigkeiten und Gasen mittels
2018-04 IR-Spektralanalyse

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18585-02-00

1.1.16 Spektroskopische Untersuchungen (Durchflusszytometrie) in Lebensmitteln

ASU L 01.01-1
1998-09 **Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung somatischer Zellen in Rohmilch (fluoreszenzoptische Zählung)**
(Abweichung: *DeLaval-DCC-Gerät*)

1.1.17 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen und Kontaminanten mittels kolorimetrischer Untersuchungen **

DIN 13093
2017-09 Screeningverfahren für die Nickelabgabe aus Erzeugnissen, die in durchstochene Körperteile eingeführt werden, und Erzeugnissen, die unmittelbar und länger mit der Haut in Berührung kommen

PV-0389
2018-05 Qualitativer, visueller Nachweis von Eisen in Trink- und Mineralwasser

PV-0276
2016-06 Qualitative Bestimmung von Stärke in Lebensmitteln tierischer Herkunft mit Iod

1.1.18 Konduktivität in Trink-, Mineral und Tafelwasser

DIN EN 27888 (C 8)
1993-11 Wasserbeschaffenheit; Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit
(Abweichung: *Reagenzien Kohlensäureentfernung, Temperaturkorrektur*)

1.1.19 Bestimmung von Elementen mittels Atomabsorptionsspektrometrie **

ASU L 25.06-1
2008-12 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von anorganischem Arsen in Algen - Atomabsorptionsspektrometrie-Hydridtechnik (HGAAS) nach Säureextraktion
(Abweichung: *Laborpräzision größer als Norm*)

PV-0335
2014-11 Bestimmung von Arsen, Selen und Antimon aus flüssiger Matrix nach Hydridbildung mit Graphitrohr-AAS

1.1.20 Bestimmung von Elementen mittels Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS) **

DIN EN ISO 17294-2 (E 29)
2017-01 Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von ausgewählten Elementen einschließlich Uran-Isotope

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18585-02-00

ASU L 00.00-93 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Iod in Lebensmitteln - ICP-MS-Verfahren
PV-0326 2015-12	Übersichtsanalyse von Elementen aus flüssiger Matrix mittels ICP-MS

1.1.21 Bestimmung von Elementen mittels optischer Emissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-OES) **

DIN EN ISO 11885 (E 22) 2009-09	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von ausgewählten Elementen durch induktiv gekoppelte Plasma Atom-Emissionsspektrometrie (ICP-OES)
PV-0886 2016-09	Bestimmung von Elementen in Lebensmitteln und anderen Matrices mit der optischen Emissionsspektrometrie mit induktiv gekoppelten Plasma (ICP-OES)

1.1.22 Bestimmung von Quecksilber mittels Atomfluoreszenzspektrometrie in Lebensmitteln **

PV-0856 2018-08	Bestimmung von Quecksilber in Lebensmitteln mittels AFS
PV-0955 2018-08	Bestimmung von Quecksilber in Lebensmitteln mittels AFS nach Anreicherung durch Amalgamierung

1.1.23 Viskosimetrie in Bedarfsgegenständen

DIN EN ISO 3104 1999-12	Mineralölerzeugnisse - Durchsichtige und undurchsichtige Flüssigkeiten - Bestimmung der kinematischen Viskosität und Berechnung der dynamischen Viskosität
----------------------------	--

1.1.24 Einfache visuelle Untersuchungen von Qualitätskriterien in Bedarfsgegenständen **

ASU B 80.56-3 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Papier und Pappe, vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Bestimmung der Farbechtheit von gefärbtem Papier und Pappe (Abweichung: <i>Prüfdauer und Sodalösung</i>)
PV-0837 2015-06	Farbechtheit, Prüfung von Textilien

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18585-02-00

1.1.25 Ionenchromatographie in Lebensmitteln sowie Trink-, Mineral und Tafelwasser

DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von gelösten Anionen mittels Flüssigkeits-Ionenchromatographie - Teil 1: Bestimmung von Bromid, Chlorid, Fluorid, Nitrat, Nitrit, Phosphat und Sulfat (Abweichung: <i>Konzentration der Kalibrierlösungen</i>)
DIN EN ISO 14911 (E 34) 1999-12	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der gelösten Kationen Li ⁺ , Na ⁺ , NH ₄ ⁺ , K ⁺ , Mn ²⁺ , Ca ²⁺ , Mg ²⁺ , Sr ²⁺ und Ba ²⁺ mittels Ionenchromatographie - Verfahren für Wasser und Abwasser
PV-0864 2016-02	Bestimmung von Zuckern und Zuckeralkoholen in Lebensmittel mittels Ionenchromatographie

1.2 Mikrobiologische Untersuchungen

1.2.1 Nachweis von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Trinkwasser mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen **

ISO 21527-1 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95 (Abweichung: <i>Sabouraud-Agar, Anwendung auch auf Bedarfsgegenstände, auch Tropfplatten-, Spiralplater- und semiquantitatives Verfahren</i>)
ISO 21527-2 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95 (Abweichung: <i>Anwendung auch auf Bedarfsgegenstände, auch Tropfplatten-, Spiralplater- und semiquantitatives Verfahren</i>)
ASU B 80.00-2 1998-01	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 2: Semiquantitatives Tupferverfahren (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10113-2, Ausgabe Juli 1997) (Abweichung: <i>Anwendung auch auf Lebensmittel, Probenahme ohne Schablone, Direktausstrich der Hygienetupfer</i>)
DIN EN ISO 9308-2 2014-06	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien - Teil 2: Verfahren zur Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18585-02-00

PV-0813
2014-10 Qualitativer Nachweis präsumtiver *Bacillus cytotoxicus* in Kartoffel-
produkten mit Anreicherung in Caseinhydrolysat-Glucose-Hefeextrakt-
Bouillon

1.2.2 Mikrobiologische Prüfsysteme - Hemmstofftest in Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen

AVV LmH Anl. 4, Nr. 3.9
2014-10 Methoden zur Untersuchung von Fleisch; Untersuchung auf Hemm-
stoffe in Muskulatur, Niere und Leber
(Abweichung: *Anwendung auch auf Lebensmittel allgemein und
Bedarfsgegenstände*)

1.2.3 Nachweis von Bakterien mittels Differenzierungsverfahren in Lebensmitteln **

ASU L 00.00-33
2006-09 Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur
Zählung von präsumtivem *Bacillus cereus* - Koloniezählverfahren
bei 30 °C (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7932,
Ausgabe März 2004)
(Abweichung: *Differenzierung mit FTIR*)

PV-0130
2017-09 Differenzierung von Bakterien aus Lebensmitteln mittels Mikroskopie
nach Gramfärbung, mittels biochemischem Nachweis der Enzyme
Katalase und Cytochromoxidase mit Cytochromoxidase-Teststreifen

1.3 Molekularbiologische Untersuchungen

1.3.1 Bestimmung von Viren, Bakterien und Tierarten mittels Realtime-PCR in Lebensmitteln **

ASU L 02.00-36
2012-01 **Untersuchung von Lebensmitteln** - Qualitativer Nachweis von Rota-
viren in angesäuerten Milchprodukten mittels real-time RT-PCR
(Abweichung: *Anwendung auf Lebensmittel allgemein*)

PV-0114
2017-11 Nachweis des *ces*-Gens aus Bakterienkulturen mittels real-time-PCR
im Rahmen der *Bacillus cereus*-Differenzierung

1.3.2 Bestimmung von Bakterien, Tier-, Pflanzen- und Pilzarten mittels PCR in Lebensmitteln **

ASU G 25.40-1
2013-01 PCR-Amplifikation und DNA-Sequenzanalyse der 5,8S rRNA-ITS
Genregion zur taxonomischen Einordnung von Pilzen
(Abweichung: *auch zur Identifizierung von Pflanzenarten in Lebens-
mitteln*)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18585-02-00

ASU L 00.00-96(V) 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von <i>Campylobacter jejuni</i> und <i>Campylobacter coli</i> in Lebensmitteln durch Amplifizierung spezifischer Gensequenzen mit der PCR
PV-0390 2014-12	Identifizierung von Bakterien aus Bakterienkulturen mittels Sequenz-Analyse des 16S rRNA-Gens

1.3.3 Isolierung von Bakterien aus Lebensmitteln mittels DNA-Hybridisierung **

ASU L 07.18-1 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis, Isolierung und Charakterisierung Verotoxin-bildender <i>Escherichia coli</i> (VTEC) in Hackfleisch mittels PCR und DNA-Hybridisierungstechnik (Abweichung: <i>Anwendung auf Lebensmittel allgemein</i>)
PV-0234 2018-10	Isolierung pathogener <i>Yersinia enterocolitica</i> mittels Kolonieblot-Hybridisierung

1.3.4 Bestimmung von Bakterien und Tierarten mittels Multiplex-PCR in Lebensmitteln **

ASU L 08.00-61 2016-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis der Tierarten Rind, Schwein, Pute und Huhn in Wurstwaren durch Multiplex-real-time PCR
PV-0824 2015-01	Nachweis des <i>cytK-1</i> -Gens aus Bakterienkulturen mittels Duplex PCR im Rahmen der <i>Bacillus cytotoxicus</i> -Differenzierung

1.4 Histologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen

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 (Untersuchung der Schnittpräparate)
---------------------------	--

1.5 Immunologische Untersuchungen

1.5.1 Bestimmung von Tierarten, Inhaltsstoffen und Kontaminanten mittels Enzymimmunoassay (ELISA) in Lebensmitteln **

ASU L 06.00-47 2002-12 Berichtigung 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis der Tierart bei erhitztem Fleisch und erhitzten Fleischerzeugnissen; Enzymimmunologisches Verfahren (ELISA)
--	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18585-02-00

RIDASCREEN FAST Casein, Art.No. R4612 2018-03	Nachweis von spezifischen Proteinen in Lebensmitteln mittels Sandwich-ELISA
---	--

1.5.2 Fluoreszenzimmunoassay

European screening method of the EU-RL for coagulase positive Staphylococci, inclu- ding Staphylococcus aureus 2010-09	Detection of staphylococcal enterotoxins types SEA to SEE in all types of food matrices, Version 5
--	---

1.6 Sensorik

**1.6.1 Bestimmung von Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack von Lebensmitteln mittels
einfach beschreibender Prüfung ***

ASU L 00.90-6 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung (Abweichung: <i>Anzahl der Prüfpersonen; keine Verschlüsselung der Proben; vereinfachter Bericht</i>)
--------------------------	---

ASU L 00.90-16 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Expertengutachten zur lebensmittelrechtlichen Beurteilung (Einschränkung: <i>hier nur sensorische Untersuchung von Lebensmitteln</i>)
---------------------------	---

**1.6.2 Bestimmung von Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack von Bedarfsgegenständen
mittels spezieller sensorischer Prüfung ****

ASU B 80.00-4 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Sensorische Prüfung - Prüfung von Packstoffen und Packmitteln für Lebensmittel
--------------------------	--

PV-0951 2018-07	Wahl der Prüfbedingungen zur sensorischen Prüfung von Materialien und Gegenständen im Lebensmittelkontakt
--------------------	--

**1.7 Bestimmung der Pilzarten und der Struktur von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen
mittels optischer Mikroskopie ****

PV-0806 2014-07	Mikroskopische Untersuchung der Pilzarten in Lebensmitteln
--------------------	--

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18585-02-00

PV-0918
2018-04 Schichtaufbauidentifikation von Folien und anderen Bedarfsgegenständen mittels Mikrotom/Mikroskopie und mittels FT-IR-ATR

1.8 Probenvorbereitung und -aufarbeitung

1.8.1 Extraktion und Elution für physikalisch-chemische Untersuchungen von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen **

DIN EN 647
1994-01 Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln; Herstellung eines Heißwasserextraktes

PV-0323
2016-06 Aufarbeitung zur Bestimmung der Zucker in Lebensmitteln tierischer Herkunft mittels HPLC

1.8.2 Mechanische Probenvorbereitung von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen **

ASU B 82.02-7
2009-11 Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Simulierte Abrieb- und Korrosionprüfung zum Nachweis der Nickelabgabe von mit Auflagen versehenen Gegenständen

PV-0613
2016-06 Probenvorbereitung kohlen säurehaltiger und fruchtfleischhaltiger Getränke mittels mechanischer Verfahren

1.8.3 Extraktion und Elution für molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln sowie Trink-, Mineral- und Tafelwasser **

ASU L 02.00-35
2011-01 Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Noroviren in angesäuerten Milchprodukten mittels real-time RT-PCR (Abweichung: *nur Aufarbeitung, ohne PCR*)

PV-0499
2015-12 Aufarbeitung von Viren aus Muscheln und Austern für den molekularbiologischen Nachweis

1.8.4 Aufarbeitung flüssiger Lebensmittel zur Bestimmung von Parametern mittels Klärung und Filtration

PV-0401
2018-04 Zuckerbestimmung bei alkoholhaltigen Getränken, Probenvorbereitung zur HPLC

PV-0197
2016-07 Aufarbeitung zur Bestimmung von Coffein in Milchprodukten mit anschließender Bestimmung mittels HPLC

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18585-02-00

1.8.5 Berechnung verschiedener Parameter aus Analysenergebnissen nach deren Bestimmung in Lebensmitteln **

OIV-MA-E-AS2-03 EXTSEC 2012 Gesamttrockenextrakt (Dichtemessung), (A3, überarbeitet durch 377/2009 und 465/2012); Wein

PV-0295 2016-07 Berechnung des Fettgehaltes in der Trockenmasse (Fett i. Tr.) und des Wassergehaltes in der fettfreien Käsemasse (Wff)

1.8.6 Migration für physikalisch-chemische Untersuchungen zur Bestimmung von Inhaltsstoffen in Bedarfsgegenständen **

ASU B 80.30-19 2008-10 Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmittel-Substanzen in Kunststoffen, die Beschränkungen unterliegen, Teil1: Leitfaden für die Prüfverfahren für spezifische Migration von Substanzen in Lebensmitteln und Prüflebensmitteln, die Bestimmung von Substanzen in Kunststoffen und die Auswahl der Kontaktbedingungen mit Prüflebensmitteln
(Abweichung: *Auffüllen des Prüfmittelverlustes im Bedarfsfall*)

PV-0159 2018-02 Migrationsversuche bei Bedarfsgegenständen aus Gummi - Probenvorbereitung zur Bestimmung spezifischer Migranten

1.9 Radioaktivitätsbestimmungen (Gammaskpektrometrie und Low-level Betamessung) von Radionukliden in Lebensmitteln, Futtermitteln, Boden und Wasser **

PV-0671 2018-06 Gammaskpektrometrische Bestimmung von Radionukliden in Lebensmittel-, Wasser-, Futtermittel- und Bodenproben

PV-0669 2018-06 Probenvorbereitung für die Radionuklidbestimmung mittels Gammaskpektrometrie und Low-Level-Messung von Sr-90 in Lebensmitteln, Futtermitteln und Bodenproben

PV-0840 2018-11 Bestimmung von Sr-89/90 mittels Low-Level-Betamessung in Lebensmittel-, Gras- und Bodenproben im Routinebetrieb über Sr-Resin nach Oxalat-Fällung, sowie für Wasserproben im Routinebetrieb und im Ereignisfall nach gammaskpektrometrischer Messung des beladenen Ionenaustauscherharzes

2 Untersuchungen gemäß 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

ANLAGE 1: MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER

TEIL I: Allgemeine Anforderungen an Trinkwasser

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-2 (K 6-1) 2014-06
2	Enterokokken	Enterolert®-DW

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 9308-2 (K 6-1) 2014-06
2	Enterokokken	Enterolert®-DW
3	Pseudomonas aeruginosa	Pseudalert® /Quanti-Tray

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	PV-0141 2018-06
3	Bor	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
4	Bromat	PV-0820 2016-03
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	DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07 (Abweichung: Konzentrationen der Kalibrierlösungen)
10	Pflanzenschutzmittel- Wirkstoffe und Biozidprodukt- Wirkstoffe	DIN 38407-F 36 2014-09 (Abweichungen: Konzentration Stamm- und Arbeitslösungen, keine Probenstabilisierung, Glasflaschen 1L klar)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18585-02-00

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
11	Pflanzenschutzmittel-Wirkstoffe und Biozidprodukt-Wirkstoffe insgesamt	DIN 38407-F 36 2014-09 (Abweichungen: <i>Konzentration Stamm- und Arbeitslösungen, keine Probenstabilisierung, Glasflaschen 1L klar</i>)
12	Quecksilber	DIN EN ISO 17852 (E 35) 2008-04
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	DIN EN ISO 17993 (F 18) 2004-03 (Abweichung: <i>Cyclohexan für Aufarbeitung</i>)
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	DIN EN 26777 (D 10) 1993-04 (Abweichung: <i>Bestimmung als Nitrit statt Nitrit-Stickstoff</i>)
10	Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK)	DIN EN ISO 17993 (F 18) 2004-03 (Abweichung: <i>Cyclohexan für Aufarbeitung</i>)
11	Trihalogenmethane (THM)	DIN EN ISO 10301 (F 4) 1997-08
12	Vinylchlorid	nicht belegt

ANLAGE 3: INDIKATORPARAMETER

Teil I: Allgemeine Indikatorparameter

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Aluminium	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
2	Ammonium	DIN 38406-E 5 1983-10 (Abweichung: <i>Bestimmung als Ammonium, keine Reinigungslösung, Volumen Reagenzlösungen</i>)
3	Chlorid	DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07 (Abweichung: <i>Konzentrationen der Kalibrierlösungen</i>)
4	Clostridium perfringens (einschließlich Sporen)	DIN EN ISO 14189 (K 24) 2016-11
5	Coliforme Bakterien	DIN EN ISO 9308-2 (K 6-1) 2014-06
6	Eisen	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18585-02-00

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
7	Färbung (spektraler Absorptionskoeffizient Hg 436 nm)	DIN EN ISO 7887 (C 1) 2012-04 (Abweichung: <i>Untersuchung der abgesetzten Probe; Färbung erforderlich, wenn SAK 436 größer als 3m⁻¹</i>)
8	Geruch	nicht belegt
9	Geschmack	nicht belegt
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 (Abweichung: <i>Reagenzien, Kohlensäureentfernung, Temperaturkorrektur</i>)
13	Mangan	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
14	Natrium	DIN EN ISO 14911 (E 34) 1999-12 (Abweichung: <i>Konzentrationen der Kalibrierlösungen</i>)
15	Organisch gebundener Kohlenstoff (TOC)	nicht belegt
16	Oxidierbarkeit	DIN EN ISO 8467 (H 5) 1995-05
17	Sulfat	DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07 (Abweichung: <i>Konzentrationen der Kalibrierlösungen</i>)
18	Trübung	DIN EN ISO 7027 (C 2) 2000-04 (Abweichung: <i>fertige Formazinstammlösung</i>)
19	Wasserstoffionen-Konzentration	DIN EN ISO 10523 (C 5) 2012-04
20	Calcitlösekapazität	DIN 38404-C 10 2012-12 (Rechenverfahren 3)

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

nicht belegt

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

Parameter	Verfahren
Radon-222	nicht belegt
Tritium	nicht belegt
Richtdosis (Screening-Verfahren)	
Gesamt-Alpha-Aktivitätskonzentration (aa*)	nicht belegt
Gesamt-Alpha- und Gesamt-Beta-Aktivitätskonzentration (bb*)	nicht belegt
Richtdosis (Einzelnuklidbestimmung, cc*)	
U-238	nicht belegt
U-234	nicht belegt
Ra-226	nicht belegt
Ra-228	nicht belegt
Pb-210	nicht belegt
Po-210	nicht belegt

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18585-02-00

Parameter	Verfahren
C-14	nicht belegt
Sr-90	PV-0840 2017-08
Pu-239/Pu-240	nicht belegt
Am-241	nicht belegt
Co-60	PV-671 2018-10
Cs-134	PV-671 2018-10
Cs-137	PV-671 2018-10
I-131	PV-671 2018-10

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

Weitere periodische Untersuchungen

Parameter	Verfahren
Calcium	DIN EN ISO 14911 (E 34) 1999-12
Kalium	DIN EN ISO 14911 (E 34) 1999-12
Magnesium	DIN EN ISO 14911 (E 34) 1999-12
Säurekapazität	DIN 38409-H 7 2005-12 (Abweichung: <i>Titration mit Indikator Methylorange</i>)
Phosphat	nicht belegt

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

3 Veterinärmedizin

3.1 Mikrobiologie (inkl. Bakteriologie, Mykologie, Infektionsserologie, Molekularbiologie)

3.1.1 Prüfmethode: Komplementbindungsreaktion **

Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version	Prüftechnik (einschließlich Analyt und Matrix)
PV-0734 2018-06	Brucellose: Nachweis von Antikörpern gegen Brucellen in Serum von Tieren mittels Komplementbindungsreaktion (KBR)
PV-0601 2018-02	Q-Fieber: Nachweis von Antikörpern gegen <i>Coxiella burnetii</i> (Q-Fieber) in Serum von Tieren mittels Komplementbindungsreaktion (KBR)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18585-02-00

3.1.2 Prüfmart: Ligandenassays **

Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version	Prüftechnik (einschließlich Analyt und Matrix)
PV-0509 2018-03	Mycoplasma gallisepticum (MG): Nachweis von Antikörpern gegen MG in Serumproben von Hühnern und Puten mittels ELISA; zugelassenes Testkit der Fa. IDEXX nach dem TierGesG
PV-0772 2017-10	PMT: Nachweis von Pasteurella multocida-Toxin in Bakterienabschwemmungen aus Primärkulturen aus dem Atmungstrakt von Schweinen mittels ELISA der Firma OXOID

3.1.3 Prüfmart: Kulturelle Untersuchungen (inkl. Resistenztestungen) **

Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version	Prüftechnik (einschließlich Analyt und Matrix)
PV-0620 2016-11	Kultureller Nachweis von Actinobacillus, Haemophilus und Histophilus in Gewebe- und Tupferproben von Tieren
PV-0649 2016-11	Kultureller Nachweis von Taylorella equigenitalis (Erreger der CEM) und Taylorella asinigenitalis in Genitalproben von Pferden

3.1.4 Prüfmart: Agglutinationsteste **

Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version	Prüftechnik (einschließlich Analyt und Matrix)
PV-0737 2018-03	Brucellose: Nachweis von Antikörpern gegen Brucellen in Serum von Rindern, Schafen, Ziegen und Schweinen mittels Rose-Bengal-Test (RBT)
PV-0548 2016-02	Identifizierung von Streptococcus agalactiae aus diagnostischen Milchproben von Tieren mittels Latex-Schnelltest

3.1.5 Prüfmart: Amplifikationsverfahren (Direktnachweis von Zielsequenzen im Prüfmaterial) **

Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version	Prüftechnik (einschließlich Analyt und Matrix)
PV-0264 2016-09	Nachweis des 16S rRNA-Gens von Bakterien der Gattung Chlamydia und ggf. des Oberflächenprotein-Gens omp oder des 23S rRNA-Gens von Chlamydien-Spezies in diagnostischen Proben aus Nachgeburtmaterial und Genitaltupferproben mittels Real-Time PCR
PV-0181 2018-07	Nachweis von Virulenzgenen von Eschericia coli nach kultureller Anzucht mittels Real-Time PCR in Bakterienkulturen von Tieren

3.1.6 Prüfmethode: Durchflusszytometrie

Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version	Prüftechnik (einschließlich Analyt und Matrix)
ASU L 01.01-1 1998-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung somatischer Zellen in Rohmilch; Fluoreszenzoptische Zählung, (Abweichung: <i>DeLaval-DCC-Gerät</i>)

3.1.7 Prüfmethode: Mikroskopie **

Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version	Prüftechnik (einschließlich Analyt und Matrix)
PV-0623 2018-11	Färbung von Bakterien aus Kot, Gewebe und Kulturmaterial von Tieren mit Hilfe verschiedener Färbetechniken für lichtmikroskopische Beurteilungen
PV-0546 2016-01	Identifizierung von Keimen aus diagnostischen Milchproben von Tieren durch Gram-Färbung

3.2 Virologie (inkl. Infektionsserologie, Molekularbiologie)

3.2.1 Prüfmethode: Ligandenassays **

Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version	Prüftechnik (einschließlich Analyt und Matrix)
PV-0481 2018-03	BVD/MD: Nachweis von BVD/MD-spezifischem Antigen in Serum, Plasma, Vollblut und Ohrgehörge-Stanzproben von Rindern mittels Antigen-ELISA der Fa. IDEXX; zugelassenes Testkit der Firma IDEXX nach § 10 TierGesG
PV-0915 2017-06	Nachweis von Antikörpern gegen das Vollantigen von <i>Corynebacterium pseudotuberculosis</i> im Serum von Ziegen, Schafen und Kameliden mittels eines selbsthergestellten ELISAs

3.2.2 Prüfmethode: Amplifikationsverfahren (Direktnachweis von Zielsequenzen im Prüfmaterial) **

3.2.2.1 Realtime-PCR

Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version	Prüftechnik (einschließlich Analyt und Matrix)
PV-0616 2017-06	Nachweis von Genomabschnitten des Influenza A-Virus in Tupferproben, Kotproben, OralFluid, Organproben von Vögeln und Säugtieren sowie Eiflüssigkeit oder Zellkulturüberstand mittels quantitativer Polymerase-Kettenreaktion (PCR) mit dem VIROTYPE® Influenza A RT-PCR Kit; nach dem TierGesG zugelassenes Testkit der Fa. Qiagen
PV-0385 2017-03	Rota: Nachweis von Genomabschnitten des Rotavirus aus Kotproben, Darmproben oder Tupferproben mittels quantitativer RT-PCR (Reverse Transkription-Polymerase-Kettenreaktion)

3.2.2.2 Polymerase-Ketten-Reaktion (PCR)

Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version	Prüftechnik (einschließlich Analyt und Matrix)
PV-0770 2017-03	Astrovirus: Nachweis von Genomabschnitten des Puten-Astrovirus 2 aus Kotproben, Darmproben oder Tupferproben mittels Polymerase-Kettenreaktion (PCR)
PV-0771 2017-03	Coronavirus: Nachweis von Genomabschnitten des Puten-Coronavirus aus Kotproben, Darmproben oder Tupferproben mittels Polymerase-Kettenreaktion (PCR)

3.2.3 Prüfmethode: Agglutinationsteste

Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version	Prüftechnik (einschließlich Analyt und Matrix)
PV-0426 2014-02	Hämagglutinationstest (HA) und Hämagglutinationshemmungstest (HAH): Nachweis von Antigenen hämagglutinierender Viren in Organmaterial und Nachweis von Antikörpern gegen hämagglutinierende Viren in Serumproben bei Säugetieren und Vögeln

3.2.4 Prüfmethode: Mikroskopie **

3.2.4.1 Elektronenmikroskopie

Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version	Prüftechnik (einschließlich Analyt und Matrix)
PV-0388 2018-05	Erregernachweis aus Kotproben, Organen und Kulturmateriale von Tieren mittels Elektronenmikroskopie; Arbeitsanleitung des RKI im Rahmen des „Basic Lab Course: Diagnostic EM in Infectious Diseases“

3.2.4.2 Fluoreszenzmikroskopie

Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version	Prüftechnik (einschließlich Analyt und Matrix)
PV-0514 2018-03	Immunfluoreszenz-Färbung (IF): Nachweis von Virusantigenen in Zellkulturproben, Kryostatenschnitten von Organen und Tupferproben
PV-0530 2018-04	Tollwutdiagnostik - Bearbeitung der Tierkörper und Nachweis von Tollwutvirus-Antigen mittels Immunfluoreszenz in Gehirnapklatschproben; nach dem TierGesG zugelassenes Testkit der Fa. sifin diagnostics

3.2.5 Prüfmethode: Neutralisationsteste *

Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version	Prüftechnik (einschließlich Analyt und Matrix)
PV-0535 2018-09	Serumneutralisationstest (SNT): Nachweis von antiviralen Antikörpern in Serumproben von Tieren mittels SNT in der Zellkultur in Anlehnung an amtliche Methodensammlung des FLI
PV-0537 2018-10	Nachweis von Antikörpern gegen das Virus der Klassischen Schweinepest, das Bovine Virusdiarrhoe-Virus und das Border Disease-Virus in Serumproben von Tieren mittels NPLA in Anlehnung an amtliche Methodensammlung des FLI

3.2.6 Prüfmethode: Kulturelle Untersuchungen *

Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version	Prüftechnik (einschließlich Analyt und Matrix)
PV-0536 2018-10	Klassische Schweinepest (KSP): KSP-Viruszüchtung in der Zellkultur in Anlehnung an amtliche Methodensammlung des FLI
PV-0787 2018-10	Nachweis säugerpathogener Viren in Organproben, Kotproben und Tupferproben durch Anzüchtung in der Zellkultur, insbesondere AK-Virus, IBR-Virus und BVD/MD-Virus in Anlehnung an amtliche Methodensammlung des FLI

3.2.7 Prüfmethode: Immunchromatographie

Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version	Prüftechnik (einschließlich Analyt und Matrix)
PV-0383 2018-03	Parvovirus: Nachweis von Parvovirus-Antigen in Kotproben bzw. Darminhaltsproben von Hunden und Katzen mittels Immunchromatographie; kommerzielles Testkit der Fa. Albrecht GmbH

3.2.8 Prüfmethode: Immundiffusion

Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version	Prüftechnik (einschließlich Analyt und Matrix)
PV-0089 2015-10	Immundiffusionstest: Nachweis von präzipitierenden Antikörpern sowie Virusantigen in Serumproben bzw. Gewebeproben von Tieren

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18585-02-00

3.3 Prüfgebiet: Parasitologie

3.3.1 Prüfmethode: Mikroskopie **

3.3.1.1 Hellfeldmikroskopie ohne Anfärbung

Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version	Prüftechnik (einschließlich Analyt und Matrix)
PV-0583 2016-12	Nachweis von Ektoparasiten in Haut-, Haar- und Federproben von Tieren (PREKT)
PV-0705 2017-10	Mikroskopischer Nachweis von für Fische relevanten Parasiten in Gewebeproben von Fischen

3.3.1.2 Hellfeldmikroskopie nach (aufwändiger) Voranreicherung

Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version	Prüftechnik (einschließlich Analyt und Matrix)
PV-0582 2016-12	Nachweis von Endoparasiten bzw. deren Eiern/Oozysten aus Kotproben von Tieren

3.3.2 Prüfmethode: Immunchromatographie

Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version	Prüftechnik (einschließlich Analyt und Matrix)
PV-0585 2018-01	Nachweis von Giardia intestinalis in Kotproben mit Giardia-Immunchromatographie-Strip (GIST); kommerzielles Testkit der Firma Albrecht GmbH

3.4 Pathologie

3.4.1 Prüfmethode: Histologie **

3.4.1.1 Klassische Färbeverfahren

Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version	Prüftechnik (einschließlich Analyt und Matrix)
PV-0086 2018-04	Hämalaun-Eosin-Färbung (HE) Routinefärbung zur histologischen Beurteilung von Gewebeschnitten
PV-0522 2017-05	Ziehl-Neelsen-Färbung (ZN)- Nachweis säurefester Stäbchen in Gewebeschnitten; kommerzielles Färbekit, modifizierte Methode

3.4.1.2 Prüffart: Mikroskopie

Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version	Prüftechnik (einschließlich Analyt und Matrix)
PV-0966 2018-11	Histologische Untersuchung von Gefrier- und Paraffinschnitten von Gewebeproben

3.4.2 Prüffart: Pathologisch-anatomische Untersuchungen **

Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version	Prüftechnik (einschließlich Analyt und Matrix)
PV-0521 2014-06	Sektion - Bearbeitung von Tierkörpern zur Diagnostik von Krankheiten/ Tierseuchen
PV-0810 2017-10	Sektion - Bearbeitung von Fischen zur Diagnostik von Krankheiten/ Tierseuchen

verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB
AVV LmH	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
DEV	Deutsches Einheitsverfahren
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
FLI	Friedrich-Loeffler-Institut
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
PV-XXXX	Hausverfahren
TierGesG	Tiergesundheitsgesetz
TrinkwV	Trinkwasserverordnung