

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19315-02-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005

Gültigkeitsdauer: 23.10.2014 bis 22.10.2019

Ausstellungsdatum: 23.10.2014

Urkundeninhaber:

**Hochschule Anhalt
Labor für Hygieneforschung
Strenzfelder Allee 28, 06406 Bernburg**

Prüfungen in den Bereichen:

**sensorische, mikrobiologische und molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln;
mikrobiologische Untersuchung von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen, Oberflächen und
Hygieneprozessen; Luftkeimgehaltsbestimmung; ausgewählte chemische und mikrobiologische
Untersuchungen von Wasser; mikrobiologische Untersuchungen gemäß
Trinkwasserverordnung; Probenahme von Roh- und Trinkwasser**

verwendete Abkürzungen: siehe letzte Seite

Innerhalb der mit * gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf, die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.

Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft. Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich.

Innerhalb der mit *** gekennzeichneten Akkreditierungsbereiche ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf, die Anwendung der hier aufgeführten genormten Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen der Normen gestattet.

1 Lebensmittel

1.1 Sensorische Untersuchung von Lebensmitteln

ASU L 00.90-6
1997-09 Sensorische Prüfverfahren –
Einfach beschreibende Prüfung

1.2 Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln

1.2.1 Probenvorbereitung für mikrobiologische Untersuchungen *

ASU L 00.00-89
2014-02 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
(Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6887-4,
Ausgabe Januar 2012)

ASU L 01.00-1
2011-06 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
(Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6887-5,
Ausgabe Januar 2011)

ASU L 02.07-1
1987-06 Untersuchung von Lebensmitteln; Vorbereitung
der Proben für mikrobiologische Untersuchungen;
Verfahren für Trockenmilcherzeugnisse

ASU L 05.00-4
1997-01 Untersuchung von Lebensmitteln –
Allgemeine Hinweise für die mikrobiologische
Untersuchung von Eiern und Eiprodukten

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19315-02-00

ASU L 06.00-16
2004-12

Untersuchung von Lebensmitteln –
Vorbereitung von Untersuchungsproben und
Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimal-
verdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen –
Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch
und Fleischerzeugnissen
(Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6887-2,
Ausgabe Januar 2004)

ASU L 10.00-10
2004-12

Untersuchung von Lebensmitteln –
Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung
von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen für
mikrobiologische Untersuchungen –
Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und
Fischerzeugnissen
(Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6887-3,
Ausgabe Dezember 2003)

jeweils in Verbindung mit:

ASU L 00.00-54
2000-07

*Untersuchung von Lebensmitteln –
Vorbereitung von Untersuchungsproben und
Herstellung von Erstverdünnungen und von
Dezimalverdünnungen für mikrobiologische
Untersuchungen von Lebensmitteln –
Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von
Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen
(Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm
DIN EN ISO 6887-1, Ausgabe April 1999)*

ASU L 20.01-3
1990-06

Untersuchung von Lebensmitteln; Vorbereitung der
Proben für die mikrobiologische Untersuchung von
Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen

in Verbindung mit:

ASU L 20.01-2
1990-06

*Untersuchung von Lebensmitteln;
Allgemeine Hinweise für die mikrobiologische
Untersuchung von Mayonnaisen, emulgierten
Soßen und kalten Fertigsoßen*

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

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: <i>Spiralplattenverfahren</i>)
ASU L 00.00-33 Berichtigung 2006-12	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 2005) (Abweichung: <i>Spiralplattenverfahren</i>)
ASU L 00.00-32 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes – Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-1, Ausgabe Januar 2005) (Abweichung: <i>CASO+Hefe-Agar</i>)
ASU L 00.00-22 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes – Teil 2: Zählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-2, Ausgabe Januar 2005) (Abweichung: <i>Spiralplattenverfahren, CASO+Hefe-Agar</i>)
ASU L 00.00-20 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren zum Nachweis von Salmonella spp. in Lebensmitteln (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6579, Ausgabe Oktober 2007) (Abweichung: <i>CASO-Agar</i>)
ASU L 00.00-20a 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Endgültige Bestätigung von Salmonellen

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19315-02-00

ASU L 00.00-107 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Campylobacter</i> spp. in Lebensmitteln – Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen DIN EN ISO 10272-1, Ausgabe April 2006)
ASU L 00.00-132/1 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase- positiven <i>Escherichia coli</i> in Lebensmitteln, Teil 1: Koloniezählverfahren mit Membranen und 5-Brom-4-Chlor-3- β -Glucuronid (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 16649-1, Ausgabe Dezember 2009) (Abweichung: <i>Spiralplattenverfahren</i>)
ASU L 00.00-132/2 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase- positiven <i>Escherichia coli</i> in Lebensmitteln, Teil 1: Koloniezählverfahren mit 5-Brom-4-Chlor-3- β -Glucuronid (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 16649-2, Ausgabe Dezember 2009) (Abweichung: <i>Spiralplattenverfahren</i>)
DIN ISO 21528-2 2009-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Enterobacteriaceae</i> – Teil 2: Koloniezähltechnik (ISO 21528-2:2004) (Abweichung: <i>Spiralplattenverfahren</i>)
ASU L 05.00-5 1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von <i>Enterobacteriaceae</i> in Eiern, Eiprodukten, Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen; Gußverfahren (Referenzverfahren) (Abweichung: <i>Spiralplattenverfahren</i> , <i>aerobe Bebrütung: 37°C/ 24h</i>)
ASU L 06.00-24 1987-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von <i>Enterobacteriaceae</i> in Fleisch; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Abweichung: <i>Spiralplattenverfahren</i> , <i>aerobe Bebrütung: 37°C/ 24h</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19315-02-00

ASU L 07.00-37 1987-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch- erzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Abweichung: <i>Spiralplattenverfahren</i> , <i>aerobe Bebrütung: 37°C/ 24h</i>)
ASU L 06.00-39 1994-05	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen – Plattengussverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichlautenden Deutschen Norm DIN 10103, Ausgabe August 1993) (Abweichung: <i>SPS-Agar</i>)
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Zählung von <i>Pseudomonas</i> spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN ISO 13720, Ausgabe Dezember 2010) (Abweichung: <i>Spiralplattenverfahren</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>Spiralplattenverfahren</i>)
ASU L 20.01-7 1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen (Abweichung: <i>Spiralplattenverfahren</i>)
ASU L 06.00-31 1992-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Laktobazillen in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Abweichung: <i>Spiralplattenverfahren; MRS-Agar</i>)
ASU L 01.00-57 1995-01	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Keimzahl in Milch und Milchprodukten - Spatelverfahren (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10192, Teil 5, Ausgabe 1995) (Abweichung: <i>Spiralplattenverfahren; PC-Agar</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19315-02-00

ASU L 05.00-6 1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Eiern und Eiprodukten; (Spatel- und Plattengußverfahren) (Referenzverfahren) (Abweichung: <i>Spiralplattenverfahren</i>)
ASU L 06.00-18 1984-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatel- und Plattengußverfahren (Referenzverfahren) (Abweichung: <i>Spiralplattenverfahren</i>)
ASU L 20.01-5 1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen; Spatel- und Plattengußverfahren (Referenzverfahren) (Abweichung: <i>Spiralplattenverfahren</i>)
ASU L 00.00-21 1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestätigung von <i>Escherichia coli</i> durch zusätzliche Identifizierungsreaktionen (Abweichung: <i>Verwendung eines kommerziellen biochemischen Bestätigungstestsystems: Liofilchem, EnteroPluri- Test, 78619</i>)
ASU L 01.00-3 1987-03	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit festem Nährboden
ASU L 01.00-54 1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der <i>Escherichia coli</i> in Milch und Milchprodukten; Fluoreszenzoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung coliformer Keime (Abweichung: <i>LMX-Bouillon</i>)
ASU L 06.00-36 1996-02	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von <i>Escherichia coli</i> in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Fluoreszenzoptisches Koloniezählverfahren unter Verwendung von Membranfiltern Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichlautenden Deutschen Norm DIN 10110, Ausgabe August 1994) (Abweichung: <i>Spiralplattenverfahren, chromogener Agar</i>)

ASU L 00.00-55 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln – Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar (Übernahme der gleich-namigen Norm DIN EN ISO 6888-1, Ausgabe Dezember 2003) (Abweichung: <i>Spiralplattenverfahren</i>)
ASU L 06.00-40 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Fleisch; Destruktives Verfahren (Abtrageverfahren) (Übernahme der gleichnamigen DIN 10112, Ausgabe Oktober 1996) (Abweichung: <i>Spiralplattenverfahren</i>)
ASU L 00.00-88 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln; Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen; Koloniezählverfahren bei 30°C (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833, Ausgabe Juni 2003, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 01.00-5) (Abweichung: <i>Spiralplattenverfahren</i>)
DIN ISO 21528-2 2009-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln; Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae – Teil 2: Koloniezähltechnik (ISO 21528-2:2004) (Abweichung: <i>Spiralplattenverfahren</i>)
DIN EN ISO 17604 2011-01	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Probenahme von Schlachttierkörpern zur mikrobiologischen Untersuchung (ISO 17604:2003+Amd. 1:2009) (Abweichung: <i>hier nur für Lebensmittel</i>)

1.3 Molekularbiologische Untersuchung von Lebensmitteln

QMA504-0055-01 01.08.2013	Prüfanweisung zur qualitativen Bestimmung von <i>Salmonella</i> spp. mit dem Molecular Detection System (MDS)
------------------------------	---

2 Untersuchung von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich, Oberflächen und Hygieneprozessen

2.1 Probenahme

DIN EN ISO 18593
2009-12

Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln –
Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken
von Oberflächen mittels Abklatschplatten und Tupfer
(ISO 18593:2004)

2.2 Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich, Oberflächen und Hygieneprozessen*

DIN 10113-1
1997-07

Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf
Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im
Lebensmittelbereich –
Teil 1: Quantitatives Tupferverfahren

DIN 10113-2
1997-07

Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf
Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im
Lebensmittelbereich –
Teil 2: Semiquantitatives Tupferverfahren
(Alternatives Verfahren: Direktausstrich auf
festem Nährboden)
(Abweichung: *Bebrütung bei 37 °C*)

DIN 10113-3
1997-07

Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf
Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im
Lebensmittelbereich –
Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit nährboden-
beschichteten Entnahmeverrichtungen
(Abklatschverfahren)

ASU L 00.00-32
2006-09

Untersuchung von Lebensmitteln –
Horizontales Verfahren für den Nachweis und die
Zählung von *Listeria monocytogenes* –
Teil 1: Nachweisverfahren
(Übernahme der gleichnamigen Norm
DIN EN ISO 11290-1, Ausgabe Januar 2005)
(Abweichung: *Anwendung auf Bedarfsgegenstände
und Oberflächen; CASO+Hefe-Agar*)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19315-02-00

ASU L 00.00-20 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren zum Nachweis von Salmonella spp. in Lebensmitteln (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6579, Ausgabe Oktober 2007) (Abweichung: <i>Anwendung auf Bedarfsgegenstände und Oberflächen; CASO-Agar</i>)
ASU L 00.00-20a 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Endgültige Bestätigung von Salmonellen (Abweichung: <i>Anwendung auf Bedarfsgegenstände und Oberflächen</i>)
DIN 10510 2013-10	Lebensmittelhygiene – Gewerbliches Geschirrspülen mit Mehrtank- Transportgeschirrspülmaschinen – Hygienische Anforderungen, Verfahrensprüfung
DIN 10522 2006-01	Lebensmittelhygiene – Gewerbliches maschinelles Spülen von Mehrwegkästen und Mehrwegbehältnissen für unverpackte Lebensmittel – Hygieneanforderungen, Prüfung
DIN 10512 2008-06	Lebensmittelhygiene – Gewerbliches Geschirrspülen mit Eintank- Geschirrspülmaschinen – Hygienische Anforderungen, Typprüfung

2.3 Luftkeimgehaltsbestimmung

QMA507-0004-02 2008-11	Probenahme Hygieneprobe: Luftkeimgehaltsbestimmung mittels Sedimentations- oder Impaktionsverfahren
QML504-0012-02 2014-10	Luftkeimzahlbestimmung

3 Wasser

3.1 Probenahme ***

DIN EN ISO 19458
2006-12 Wasserbeschaffenheit –
Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen
(ISO 19458:2006); Deutsche Fassung EN ISO 19458:2006

DIN ISO 5667-5
2011-02 Wasserbeschaffenheit - Probenahme –
Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus
Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen
(ISO 5667-5:2006)

3.2 Physikalisch-chemische Untersuchungen von Wasser

DIN EN ISO 10523
2012-04 Wasserbeschaffenheit –
Bestimmung des pH-Werts (ISO 10523:2008);
Deutsche Fassung EN ISO 10523:2012

3.3 Mikrobiologische Untersuchungen von Wasser

3.3.1 Nachweis von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen in Wasser mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen ***

DIN EN ISO 8199
2008-01 Wasserbeschaffenheit –
Allgemeine Anleitung zur Zählung von Mikroorganismen
durch Kulturverfahren (ISO 8199:2005); Deutsche Fassung
EN ISO 8199:2007

DIN EN ISO 6222
1999-07 Wasserbeschaffenheit –
Quantitative Bestimmung der kultivierbaren
Mikroorganismen – Bestimmung der Koloniezahl durch
Einimpfen in ein Nähragarmedium (ISO 6222:1999);
Deutsche Fassung EN ISO 6222:1999

DIN EN ISO 9308-1
2001-07 Wasserbeschaffenheit –
Nachweis und Zählung von Escherichia coli und
coliformen Bakterien –
Ergänzt durch
DIN EN ISO 9308-1
Berichtigung 1
2009-07 Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wässer
mit niedriger Begleitflora (ISO 9308-1:2000);
Deutsche Fassung
EN ISO 9308-1:2000

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19315-02-00

ISO 9308-2 2012-07	Wasserbeschaffenheit – Zählung von Escherichia coli und coliformen Organismen – Teil 2: Höchstwahrscheinliche Anzahl-Verfahren
DIN EN ISO 7899-2 2000-11	Wasserbeschaffenheit – Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken – Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration (ISO 7899-2:2000); Deutsche Fassung EN ISO 7899-2:2000 (Bestätigung alternativ mit Kanamycin-Äsculin-Azid-Agar)
DIN EN ISO 16266 2008-05	Wasserbeschaffenheit – Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa - Membranfiltrationsverfahren (ISO 16266:2006); Deutsche Fassung EN ISO 16266:2008
ISO 11731 1998-05	Wasserbeschaffenheit – Nachweis und Zählung von Legionellen
DIN EN ISO 11731-2 2008-06	Wasserbeschaffenheit – Nachweis und Zählung von Legionellen – Teil 2: Direktes Membranfiltrationsverfahren mit niedriger Bakterienzahl (ISO 11731-2:2004); Deutsche Fassung EN ISO 11731-2:2008
mitgeltende Unterlage UBA-Empfehlung vom 23.08.2012	Systemische Untersuchung von Trinkwasser-Installationen auf Legionellen nach Trinkwasserverordnung

4 Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung - TrinkwV 2001 ***

Probennahme

Verfahren	Titel
DIN ISO 5667-5 2011-02	Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen
DIN EN ISO 5667-3 2004-05	Anleitung zur 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 9308-1 (K 12) 2001-07 mit Colilert®-18/Quanti-Tray®
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11 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 9308-1 (K 12) 2001-07
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

Nicht belegt

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

Nicht belegt

ANLAGE 3: INDIKATORPARAMETER

Teil I: Allgemeine Indikatorparameter

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Aluminium	Nicht belegt
2	Ammonium	Nicht belegt
3	Chlorid	Nicht belegt
4	Clostridium perfringens (einschließlich Sporen)	Nicht belegt
5	Coliforme Bakterien	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2001-07 Colilert®-18/Quanti-Tray®
6	Eisen	Nicht belegt
7	Färbung (spektraler Absorptionskoeffizient Hg 436 nm)	Nicht belegt
8	Geruch	Nicht belegt

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
9	Geschmack	Nicht belegt
10	Koloniezahl bei 22 °C	DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07
11	Koloniezahl bei 36 °C	DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07
12	Elektrische Leitfähigkeit	Nicht belegt
13	Mangan	Nicht belegt
14	Natrium	Nicht belegt
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
21	Tritium	Nicht belegt
22	Gesamtrichtdosis	Nicht belegt

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

Parameter	Verfahren
Legionella spec.	ISO 11731 1998-05, DIN EN ISO 11731-2 (K22) 2008-06
	UBA Empfehlung 2012-08

Parameter, die nicht in den Anlagen 1 bis 3 der Trinkwasserverordnung 2001 enthalten sind

Weitere periodische Untersuchungen

Nicht belegt

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

verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EG	Europäische Gemeinschaft
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
QMAxxx-xxxx-xx	Hausmethode der Hochschule Anhalt, Labor für Hygieneforschung
TrinkwV	Trinkwasserverordnung
UBA	Umweltbundesamt