



Formblatt

Datenblatt

Flexliste Akkreditierung / Liste der akkreditierten Prüfverfahren

FB-824-Flex_sort

rev01

01.04.2015

Stand 19.07.2024

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.	Urkunde	Standort
1 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln					
1.1 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kulturellermikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln					
DIN EN ISO 4833 - 1	2022-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren	1		OD
DIN EN ISO 4833 - 2	2022-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren	1		OD
1.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln					
1.2.1 Salmonellen					
DIN EN ISO 6579-1	2020-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp.	1		OD
1.2.2 Enterobacteriaceen					
ISO 21528-1	2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 1: Nachweis von Enterobacteriaceae	1	u	OD
ISO 21528-2	2019-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren	1	u	OD
1.2.3 Coliforme Keime					
ISO 4831	2006-08	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von coliformen Keimen - MPN-Verfahren	1	u	OD
ISO 4832	2006-02	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren	1	u	OD
1.2.4 Escherichia coli					
ISO 7251	2005-02	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtiven Escherichia coli - MPN Technik	1	u	OD
DIN ISO 16649-2	2020-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid	1		OD
1.2.5 Hefen und Schimmelpilze					
PV-153-HefSchiOsma	2013-03	Osmotolerante Hefen; Xerophile Schimmelpilze (Baumgart)	ohne	u	OD

ISO 21527-1	2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95	1	u	OD
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	1	u	OD
ISO 7954	1987-11	Microbiology - General guidance for enumeration of yeasts and moulds; Colony count technique at 25 degrees C	1		OD
1.2.6 Enterokokken					
ASU L 06.00-32	2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10106, April 2017)	1	u	OD
DIN 10106	2017-04	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium - Spatelverfahren (Referenzverfahren)	1		OD
1.2.7 Staphylokokken					
DIN EN ISO 6888-1	2024-03	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar-Medium	1		OD
ISO 6888-3	2005-07	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 3: Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen	1	u	OD
1.2.8 Bacillus cereus					
ASU L 00.00-33	2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 °C (Übernahme der Norm DIN EN ISO 7932, November 2020)	1		OD
DIN EN ISO 7932	2020-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 °C	1		OD
1.2.9 Clostridien					
ASU L 00.00-57	2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7937, Ausgabe November 2004)	1	u	OD
DIN EN ISO 7937	2004-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens - Koloniezählverfahren (ISO 7937:2004); Deutsche Fassung EN ISO 7937:2004	1		OD
1.2.10 Listerien					
DIN EN ISO 11290-1	2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren	1	u	OD
DIN EN ISO 11290-2	2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 2: Zählverfahren	1	u	OD
1.2.11 Lactobazillen					

ISO 15214	1998-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30 °C	1	u	OD
ASU L 06.00-35	2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10109, Ausgabe Mai 2016)	1	u	OD
DIN 10109	2016-05	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien - Spatelverfahren	1		OD
1.2.12 Pseudomonaden					
ASU L 06.00-43	2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN ISO 13720, Ausgabe Dezember 2010)	1	u	OD
DIN EN ISO 13720	2010-12	Fleisch und Fleischerzeugnisse - Zählung von präsumtiven Pseudomonas spp. (ISO 13720:2010)	1		OD
2 Molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln					
2.1 Qualitativer Nachweis von spezifischen Mikroorganismen mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln					
2.1.1 Salmonellen					
ASU L 00.00-98	2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren	2	u	OD
QIAGEN mericon Salmonella spp. Cat.No. 290013/290015	2011-02	qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln; Real-time PCR-Verfahren	2	u	OD
2.1.2 E. coli					
ifp 004155	2023-09	Extraktion gram-negativer Bakterien (hier nur für E. coli)	2		OD
2.1.1 Listerien					
ASU L 00.00-95(V)	2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln - PCR-Verfahren	2	u	OD
3 Mikrobiologische Untersuchung auf Oberflächen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich					
3.1 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen auf Oberflächen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich					
DIN 10113-2	1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 2: Semiquantitatives Tupfverfahren	1	u	OD
DIN 10113-3	1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren)	1	u	OD
DIN 10113-1	2023-02	Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen entlang der Lebensmittelkette - Teil 1: Tupfverfahren	1		OD
DIN EN ISO 6579-1	2020-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (Modifikation: hier für Abklatsch-, Wisch und Tupferproben)	1		OD

PV-293-LKZ	2015-09	Prüfvorschrift zur Bestimmung des Keimgehaltes von Umfeldhygieneprobe(n) (Luft)	ohne	u	OD
3.2 Bestimmung von Bakterien, mittels Real-Time PCR			3		
ASU L 00.00-95(V)	2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln - PCR-Verfahren (hier für für Abklatsch-, Wisch- und Tupferproben; Nachweis mittels Real- Time PCR)	3	u	OD
ASU L 00.00-98	2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren (hier für für Abklatsch-, Wisch- und Tupferproben)	3	u	OD
4. Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung - TrinkwV			3		
Probennahme			3		
DIN EN ISO 5667-1 (A 4)	2007-04	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 1: Anleitung zur Erstellung von Probenahmeprogrammen und Probenahmetechniken	3	u	OD
DIN EN ISO 5667-5 (A 14)	2011-02	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen	3	u	OD
DIN EN ISO 5667-3 (A 21)	2013-03	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 3: Konservierung und Handhabung von Wasserproben	3	u	OD
DIN EN ISO 19458 (K 19)	2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen	3	u	OD
UBA Empfehlung 18.12.2018	2018-12	Beurteilung der Trinkwasserqualität hinsichtlich der Parameter Blei, Kupfer und Nickel	3	u	OD
UBA Empfehlung 18.12.2018	2018-12	Systemische Untersuchungen von Trinkwasser-Installationen auf Legionellen nach Trinkwasserverordnung - Probenahme, Untersuchung und Angabe des Ergebnisses.	3		OD
Anlage 1: Mikrobiologische Parameter			3		
Teil I: Allgemeine Anforderungen an Trinkwasser			3		
DIN EN ISO 9308-1 (K 12)	2017-09	Wasserbeschaffenheit - Zählung von <i>Escherichia coli</i> und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wässer mit niedriger Begleitflora	3	u	OD
DIN EN ISO 7899-2 (K 15)	2000-11	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken - Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration	3	u	OD
Teil II: Anforderungen an Trinkwasser, das zur Abgabe in verschlossenen Behältnissen bestimmt ist			3		
DIN EN ISO 9308-1 (K 12)	2017-09	Wasserbeschaffenheit - Zählung von <i>Escherichia coli</i> und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wässer mit niedriger Begleitflora	3	u	OD
DIN EN ISO 7899-2 (K 15)	2000-11	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken - Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration	3	u	OD
DIN EN ISO 16266 (K 11)	2008-05	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von <i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Membranfiltrationsverfahren	3	u	OD
Anlage 3: Indikatorparameter			3		
Teil I: Allgemeine Indikatorparameter			3		
DIN EN ISO 14189 (K24)	2016-11	Wasserbeschaffenheit - Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> - Verfahren mittels Membranfiltration	3	u	OD
DIN EN ISO 9308-1 (K 12)	2017-09	Wasserbeschaffenheit - Zählung von <i>Escherichia coli</i> und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wässer mit niedriger Begleitflora	3	u	OD

DIN EN 1622 Anh. C (B3)	2006-10	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des Geruchsschwellenwerts (TON) und des Geschmacks-schwellenwerts (TFN); (hier: Geruch (TON))	3	u	OD
DEV B 1/2 Teil a	1971	Sensorik Trinkwasser	3	u	OD
TrinkwV §43 (3) (a)	2023	Koloniezahl bei 22 °C	3		OD
TrinkwV §43 (3) (a)	2023	Koloniezahl bei 36 °C	3		OD
DIN EN ISO 6222 (K 5)	1999-07	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium	3	u	OD
DIN EN 27888 (C8)	1993-11	Wasserbeschaffenheit; Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit	3	u	OD
DIN EN ISO 10523 (C 5)	2012-04	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des pH-Werts	3	u	OD
Teil II: Spezielle Anforderungen an Trinkwasser in Anlagen der Trinkwasser-Installation			3		
DIN EN ISO 11731	2019-03	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Legionellen	3		OD
UBA Empfehlung 18.12.2018	2018-12	Legionella spec.	3	u	OD
UBA Empfehlung 2022	2022-12	Legionella spec; Aktualisierung Dezember 2022; Bundesgesundheitsblatt 2023 S.224	3		OD