

Die in diesem Dokument beschriebenen Methoden gehören zum flexiblen Geltungsbereich der DAkkS-Akkreditierungsurkunden: D-PL-13096-01-01, D-PL-13096-01-03, D-PL-13096-01-04 und D-PL-13096-01-05.

D-PL-13096-01-01:

1. Lebensmittel, Futtermittel, Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände

1.1 Probenahme und Vorbereitung [Flex A]

Norm / Dokument	Verfahren	Ausgabestand	Vermerk
ASU L 06.00-1	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen zur chemischen Untersuchung	1980-09	
4-09-AS-01-002	Probenahme bei Kunden: Fleisch- und andere Lebens- und Futtermittelproben	2021-05	
DIN EN ISO 17604	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Probenahme von Schlachtierkörpern zur mikrobiologischen Untersuchung	2015-12	
4-09-SOP-01-002	Probenvorbereitung und Herstellen der Verdünnungen	2024-09	
DIN EN ISO 18593	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen (ISO 18593:2018); Deutsche Fassung EN ISO 18593:2018	2018-10	

1.2 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

1.2.1 Gravimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln und Futtermitteln [Flex B]

Norm / Dokument	Verfahren	Ausgabestand	Vermerk
VO (EG) 543/2008 Anhang II, VI, VII, VIII, IX	VERORDNUNG (EG) Nr. 543/2008 DER KOMMISSION vom 16. Juni 2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch Anhang VI Bestimmung des Auftauverlustes Drip Verfahren Anhang VII Ermittlung des Gesamtwassergehalts von Hähnchen (chemischer Test) Anhang VIII Bestimmung des Gesamtwassergehalts von Geflügelteilstücken (chemischer Test) Anhang IX Überprüfung der Wasseraufnahme im Produktionsbetrieb	2008-06	
DIN-EN-ISO-11085	Getreide, Getreideerzeugnisse und Futtermittel - Bestimmung des Rohfettgehalts und des Gesamtfettgehalts mit dem Extraktionsverfahren nach Randall (ISO 11085:2015); Deutsche Fassung EN ISO 11085:2015	2016-02	Streichung am 20.06.2024, E. Kostka
ASU F 0001 (EG)	Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Futtermitteln - Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln (ABI. EG L 54/1 vom 26.02.2009)	2010-09	
ASU F 0009 (EG)	Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung des Gehaltes an Rohölen und -fetten in Futtermitteln - Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln (ABI. EG L 54/1 vom 26.02.2009)	2010-09	
ASU F 0014 (EG)	Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung des Rohaschegehaltes in Futtermitteln - Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln (ABI. EG L 54/1 vom 26.02.2009)	2010-09	

ASU L 01.00-20	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren (Übernahme der Norm DIN 10342, November 2021)	2022-04	
ASU L 01.00-77	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamtasche von Milch und Milchprodukten (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10477, Ausgabe August 2000)	2002-05	
ASU L 03.00-9	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamttrockenmasse von Käse und Schmelzkäse - Referenzverfahren (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN EN ISO 5534, Ausgabe September 2004)	2007-04	
ASU L 05.00-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Trockenmasse in Eiern und Eiprodukten	2012-04	Streichung am 20.02.2026, E. Kostka
ASU L 10.00-23	Bestimmung des Wassergehalts in Fischen, Krusten-, Schalen- und Weichtieren und Erzeugnissen daraus	2024-11	Neu eingefügt, Freigegeben am 22.05.2025, E. Kostka
ASU L 06.00-3	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren	2014-08	
ASU L 06.00-4	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)	2017-10	
ASU L 10.00-20	Bestimmung der Asche in Fischen, Krusten-, Schalen- und Weichtieren und Erzeugnissen daraus	2024-11	Neu eingefügt, Freigegeben am 22.05.2025, E. Kostka
ASU L 16.00-5	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Getreideerzeugnissen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie	2017-10	
ASU L 06.00-6	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren	2014-08	
ASU L 17.00-3	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen, Einschließlich Berichtigung vom 2002-12	1982-05	
ASU L 17.00-4	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Brot einschließlich - Kleingebäck aus Brotteigen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie	2017-10	
ASU L 18.00-5	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Feinen Backwaren nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie	2017-10	
ASU L 37.00-4	Untersuchung von Lebensmitteln - Ermittlung des Äthanolgehalts in Alkohol- und alkoholhaltigen Erzeugnissen aller Art (außer Wein und Bier) mit dem Pyknometer (Referenzmethoden)	1982-11	Streichung am 20.06.2024, E. Kostka
ASU L 06.00-1	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen zur chemischen Untersuchung	1980-09	
4-09-SOP-02-107	Bestimmung der Nettomasse, der Gewichtsanteile, der Eisglasur und des Abtropfgewichtes von festen Lebensmitteln mit Aufgussflüssigkeiten	2024-11	
ASU L 17.00-1	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	1982-05	
ASU L 44.00-3	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trockenmassegehaltes in massiver Schokolade	1985-12	

1.2.2 Titrimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie Kennzahlen in Lebensmitteln und Futtermitteln [Flex B]

Norm / Dokument	Verfahren	Ausgabestand	Vermerk
ASU F 0003 (EG)	Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Futtermitteln - Kjeldahl-Verfahren - Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln (ABl. EG L 54/1 vom 26.02.2009)	2010-09	
ASU L 01.00-10/1	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Milch- und Milcherzeugnissen - Teil 1: Kjeldahl-Verfahren und Berechnung des Rohproteingehaltes (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 8968-1, Ausgabe Juni 2014)	2016-03	
ASU L 03.00-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Chloridgehaltes in Käse und Schmelzkäse - Potentiometrisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 5943, Ausgabe Januar 2007)	2007-12	
ASU L 06.00-7	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren, Einschließlich Ergänzung vom 2018-06	2014-08	
ASU L 10.00-25	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fischen, Krusten-, Schalen- und Weichtieren und Erzeugnissen daraus	2024-11	Neu eingefügt, Freigegeben am 22.05.2025, E. Kostka
ASU L 07.00-5/1	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen - Potentiometrische Endpunktbestimmung	2010-01	
ASU L 10.00-3	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gehaltes von flüchtigen stickstoffhaltigen Basen (TVB-N) in Fischen und Fischerzeugnissen; Referenzverfahren	1988-12	
ASU L 17.00-15	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen - Kjeldahl-Verfahren	2013-08	
ASU L 52.04-2	Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in Essig, ausgenommen Weinessig	1987-06	Neu eingefügt, Freigegeben am 22.05.2025, E. Kostka
ASU L 26.04-4	Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßsäfte von Sauerkraut	1987-06	
ASU L 20.01/02-2	Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen	1980-05	
ASU L 26.11.03-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Formolzahl in Tomatenmark	1983-11	
ASU L 05.00-15	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Eiern und Eiprodukten	2007-12	
ASU L 17.00-6	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	1988-12	

1.2.3 Untersuchung von Kenngrößen mittels Elektrodenmessung in Lebensmitteln [Flex B]

Norm / Dokument	Verfahren	Ausgabestand	Vermerk
ASU L 06.00-2	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen	1980-09	
ASU L 10.00-24	Bestimmung des pH-Werts in Fischen, Krusten-, Schalen- und Weichtieren und Erzeugnissen daraus	2024-11	Neu eingefügt, Freigegeben am 22.05.2025, E. Kostka
ASU L 26.04-3	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in der Aufgussflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut	1987-06	
ASU L 31.00-2	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes von Frucht- und Gemüsesäften (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 1132, Ausgabe Dezember 1994, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 31.00-2, Ausgabe Mai 1980)	1997-01	

1.2.4 Photometrische Untersuchung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln [Flex B]

Norm / Dokument	Verfahren	Ausgabestand	Vermerk
ASU L 06.00-8	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolingehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren)	2024-11	Aktualisierung Ausgabestand, 21.02.2025, E. Kostka
ASU L 06.00-9	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Photometrisches Verfahren mit Bereichtigung vom 2009-06	2008-06	
Fa. R-Biopharm (E8230, V1) (intern: 4-09-SOP-02-013-8)	UV-Test zur Bestimmung von Citronensäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien	2022-04	
Fa. R-Biopharm (E8190, V2) (intern: 4-09-SOP-02-013-17)	UV-Test zur Bestimmung von Saccharose, D-Glucose und D-Fructose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien	2023-09	
Fa. R-Biopharm (E8340, V4) (intern: 4-09-SOP-02-013-5)	UV-Test zur Bestimmung von Ethanol in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien	2023-06	

1.2.5 Bestimmung von Zusatzstoffen, Inhaltsstoffen und mikrobiologischen Abbauprodukten in Lebensmitteln mittels HPLC mit konventionellen Detektoren (UV/VIS, DAD, RID) [Flex B]

Norm / Dokument	Verfahren	Ausgabestand	Vermerk
ASU L 00.00-9	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln	1984-11	
ASU L 00.00-28	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin-Natrium in Lebensmitteln - HPLC-Verfahren (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 12856, Ausgabe Juli 1999, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 00.00-28)	2001-07	
ASU L 10.00-5	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an biogenen Aminen in Fischen und Fischerzeugnissen - Hochdruckflüssigkeitschromatographische	1999-11	
4-09-SOP-02-154	Bestimmung von Zuckern und Erythrit mittels HPLC in Lebensmitteln mit RI-Detektion	2025-01	Aktualisierung Ausgabestand und Titel angepasst 20.02.2025, E. Kostka

1.2.6 Gaschromatographische Untersuchung von Lebensmittel

1.2.6.1 Probenvorbereitung für gaschromatographische Untersuchung [Flex A]

Norm / Dokument	Verfahren	Ausgabestand	Vermerk
DFG C-VI 11d	Fettsäuremethylester – Alkalische Umesterung	2019	neu Eingefügt am 14.07.2026, E. Kostka

1.2.6.2 Bestimmung der Fettsäureverteilung in Lebensmitteln mittels Gaschromatographie mit konventionellem Detektor (FID) [Flex B]

Norm / Dokument	Verfahren	Ausgabestand	Vermerk
DFG CVI 10A	Gaschromatografie: Analyse der Fettsäuren und Fettsäureverteilung	2023	neu Eingefügt am 14.07.2026, E. Kostka

1.1.7 Dichtebestimmung von Lebensmitteln [Flex A]

Norm / Dokument	Verfahren	Ausgabestand	Vermerk
ASU L 31.00-1	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der relativen Dichte von Frucht- und Gemüsesäften (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 1131, Ausgabe Dezember 1994, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 31.00-1, Ausgabe Mai 1980)	1997-01	

1.2 Mikrobiologische Methoden

1.2.1 Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen von Bakterien, Hefen und Pilzen in Lebensmitteln und Futtermitteln [Flex B]

Norm / Dokument	Verfahren	Ausgabestand	Vermerk
ISO 21527-1	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95	2008-07	
ISO 21527-2	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität kleiner als 0,95	2008-07	
DIN EN ISO 10272-1	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Campylobacter</i> spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (ISO 10272-1:2017 + Amd 1:2023); Deutsche Fassung EN ISO 10272-1:2017 + A1:2023	2023-07	Einschränkung: nur Lebensmittel, 14.07.2026 E. Kostka
DIN EN ISO 10272-2	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Campylobacter</i> spp. - Teil 2: Koloniezählverfahren (ISO 10272-2:2017 + Amd 1:2023); Deutsche Fassung EN ISO 10272-2:2017 + A1:2023	2023-07	Einschränkung: nur Lebensmittel, 14.07.2026 E. Kostka
DIN ISO 16649-2	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid (ISO 16649-2:2001)	2020-12	
ASU L 00.00-20	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von <i>Salmonella</i> spp. (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6579-1, August 2020)	2021-07	
DIN EN ISO 6579-1	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von <i>Salmonella</i> spp. (ISO 6579-1:2017 + Amd. 1:2020); Deutsche Fassung EN ISO 6579-1:2017 + A1:2020	2020-08	
DIN EN ISO 7932	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 30 °C (ISO 7932:2004 + Amd 1:2020, korrigierte Fassung 2020-08); Deutsche Fassung EN ISO 7932:2004 + A1:2020	2020-11	
DIN EN ISO 6888-1	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar-Medium (ISO 6888-1:2021); Deutsche Fassung EN ISO 6888-1:2021	2024-03	Aktualisierung Ausgabestand, 10.12.2024, E. Kostka
DIN EN ISO 6888-3	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) - Teil 3: Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen (ISO 6888-3:2003); Deutsche Fassung EN ISO 6888-3:2003 + AC:2005	2005-07	
DIN EN ISO 4833-1	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren (ISO 4833-1:2013 + Amd 1:2022); Deutsche Fassung EN ISO 4833-1:2013 + A1:2022	2022-05	
DIN EN ISO 4833-2	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren (ISO 4833-2:2013 + Cor. 1:2014 + Amd 1:2022); Deutsche Fassung EN ISO 4833-2:2013 + AC:2014 + A1:2022	2022-05	

DIN EN ISO 21528-1	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 1: Nachweis von Enterobacteriaceae (ISO 21528-1:2017); Deutsche Fassung EN ISO 21528-1:2017	2017-09	
DIN EN ISO 21528-2	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren (ISO 21528-2:2017, korrigierte Fassung 2018-06-01); Deutsche Fassung EN ISO 21528-2:2017	2019-05	
DIN 10161	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C - Tropfplattenverfahren	2016-12	
DIN 10109	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien - Spatelverfahren	2016-05	Einschränkung: nur Lebensmittel, 14.07.2026 E. Kostka
DIN EN ISO 15213-1	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Clostridium spp. - Teil 1: Zählung von sulfitreduzierenden Clostridium spp. durch Koloniezählverfahren (ISO 15213-1:2023); Deutsche Fassung EN ISO 15213-1:2023	2023-05	
DIN EN ISO 13720	Fleisch und Fleischerzeugnisse - Zählung von präsumtiven Pseudomonas spp. (ISO 13720:2010); Deutsche Fassung EN ISO 13720:2010; modifiziert: auch andere Lebensmittel	2010-12	Ergänzung Modifikation am 06.10.2025, E. Kostka
ISO 15214	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30°C	1998-08	
DIN ISO 16649-3	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 3: Nachweis und Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl unter Verwendung von 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid (ISO 16649-3:2015, korrigierte Fassung 2016-12-15); Deutsche Fassung EN ISO 16649-3:2015	2018-01	hier nur Matrix: Lebensmittel, 02.12.2025, E. Kostka
ISO 4832	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren	2006-02	
DIN EN ISO 15213-2	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Clostridium spp. - Teil 2: Zählung von Clostridium perfringens durch Koloniezählverfahren (ISO 15213-2:2023); Deutsche Fassung EN ISO 15213-2:2023	2024-05	Aktualisierung Ausgabestand, 10.12.2024
DIN EN ISO 11290-2	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 2: Zählverfahren (ISO 11290-2:2017); Deutsche Fassung EN ISO 11290-2:2017	2017-09	Eingefügt am 20.10.2025, E. Kostka
ALOA@COUNT Fa. bioMérieux (Selektivnährboden) 2022-06	Zählung und Bestätigung von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben (AFNOR validiert nach NF EN ISO 16140-2:2016, Zertifikat-Nr. AES 10/03-09/00)	2022-06	ist derzeit nicht in Verwendung, 06.10.2025, E. Kostka
ALOA@ONE DAY Fa. bioMérieux (Anreicherung, (Selektivnährboden) 2024-06	Anreicherung, Nachweis und Bestätigung von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben (AFNOR validiert nach NF EN ISO 16140-2:2016, Zertifikat-Nr. AES 10/03-09/00)	2024-06	Aktualisierung Ausgabestand, 06.10.2025, E. Kostka, Einschränkung: nur Lebensmittel, 14.07.2026
bioMérieux TEMPO® TEMPO® AC (Aerobic Count) Ref. 411113 2019-07	TEMPO® System zur Keimzahlbestimmung der lebensfähigen aerobe mesophilen Flora in Lebensmitteln und Umweltproben (Nahrungsmittel für Menschen und Haustiere, Inkubationsdauer von 40 – 48 h); Einschränkung: keine Umweltproben	2019-07	Neu eingefügt, Freigegeben am 13.01.2021, E. Kostka; Einschränkung am 19.01.2026, E. Kostka

bioMérieux TEMPO® TEMPO® EC (E.coli) Ref. 80 004 2024-03	TEMPO® System zur Keimzahlbestimmung von Escherichia coli aus Lebensmitteln und Umweltproben in 22-27 Stunden (Nahrungsmittel für Menschen und Haustiere, Inkubationsdauer 24-27); Modifikation: auch Futtermittel; Einschränkung: keine Umweltproben	2024-03	Neu eingefügt, Freigegeben am 05.02.2021, Korrektur vom Ausgabestand am 17.11.2025, E. Kostka; Modifikation und Einschränkung am 19.01.2026, E. Kostka
bioMérieux TEMPO® TEMPO® EB (Enterobacteriaceae) Ref. 80 003 2019-06	TEMPO® System zur Keimzahlbestimmung von Enterobakterien in Lebensmitteln und Umweltproben in 22-27 Stunden (Nahrungsmittel für Menschen und Haustiere); Einschränkung: keine Umweltproben	2019-06	Neu eingefügt, Freigegeben am 08.06.2021, E. Kostka; Einschränkung am 19.01.2026, E. Kostka
bioMérieux TEMPO® TEMPO® STA (Staphylokokken) Ref. 80 002 2019-02	TEMPO® System zur Keimzahlbestimmung von koagulasepositiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus) aus Lebensmitteln in 24-27 Stunden	2019-02	Neu eingefügt, Freigegeben am 15.06.2026, E. Kostka
bioMérieux TEMPO® TEMPO® BC (B. cereus) Ref. 80106 2019-01	TEMPO® System zur Keimzahlbestimmung der Bacillus cereus-Gruppe in 22-27 Stunden in Lebensmitteln und Umweltproben (Nahrungsmittel für Menschen und Haustiere); Modifikation: auch Futtermittel; Einschränkung: keine Umweltproben	2019-01	Neu eingefügt, Freigegeben am 22.03.2021, E. Kostka; Modifikation und Einschränkung am 19.01.2026, E. Kostka

1.5.2 Kulturelle mikrobiologische Untersuchung von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebens- und Futtermittelbereich [Flex B]

Norm / Dokument	Verfahren	Ausgabestand	Vermerk
DIN 10113-1	Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen entlang der Lebensmittelkette - Teil 1: Tupfverfahren	2023-02	
DIN 10113-2	Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen entlang der Lebensmittelkette - Teil 2: Verfahren mit Nährmedienbeschichteten Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren)	2023-02	

1.5.3 Mikrobiologische Untersuchung mittels Premi-Test in Fleisch [Flex A]

Norm / Dokument	Verfahren	Ausgabestand	Vermerk
Premi®Test 25 Fa. R-Biopharm (Art. No.: R3925)	Premi®Test mikrobieller Inhibitionstest zum Screening von Antibiotika und Sulfonamid- Rückständen in Frischfleisch (Hemmstoffe, Antimikrobielle Wirkung)	2022-05	

1.6 Molekularbiologische Methoden

1.6.1 Real-Time-PCR zum Nachweis von Bakterien in Lebensmitteln, Futtermitteln und von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebens- und Futtermittelbereich [Flex B]

Norm / Dokument	Verfahren	Ausgabestand	vermerk
ASU L 00.00-98	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von <i>Salmonella</i> spp. in Lebensmitteln; Real-time PCR-Verfahren	2007-04	
Real Time PCR Detection Test Kit Food Safety Salmonella Spp.; Fa. Biopremier BPMR; REF: BIOPFS-0001, 2023-09	Qualitativer Nachweis von Salmonellen	2023-09	Eingefügt am 20.10.2025, E. Kostka, Titel geändert am 19.01.2026 E. Kostka
Real Time PCR Detection Test Kit Food Safety Listeria Monocytogenes, Fa. Biopremier BPMR, Art. Nr. BIOPFS-0003 2023-09	Qualitativer Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i>	2023-09	Einschränkung: nicht für Futtermittel - geändert am 17.11.2025, E. Kostka
4-09-SOP-01-067	Bestimmung von Salmonellen mittels Polymerase-Kettenreaktion (Real-Time PCR) in Lebens- und Futtermitteln, Wisch- und Tupferproben (hier: Lebensmittel, Futtermittel)	2025-11	Aktualisierung Ausgabestand, 20.02.2026, E. Kostka
4-09-SOP-01-069	Bestimmung von <i>Listeria monocytogenes</i> mittels Polymerase-Kettenreaktion (Real-Time PCR) in Lebens- und Futtermitteln, Wisch- und Tupferproben (hier: Lebensmittel, Futtermittel)	2022-07	Matrix: Futtermittel gestrichen am 17.11.2025, E. Kostka

D-PL-13096-01-03:

1 Untersuchungen von Trinkwasser [Flex A]

1.1 Probenahme

Norm / Dokument	Verfahren	Ausgabestand	Vermerk
DIN EN ISO 19458 (K19)	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen	2006-12	
Empfehlung des Umweltbundesamtes (Legionellen)	Systemische Untersuchungen von Trinkwasser-Installationen auf Legionellen nach Trinkwasserverordnung - Probennahme, Untersuchungsgang und Angabe des Ergebnisses	2018-12	Eingefügt am 20.02.2025, E. Kostka

2.2 Mikrobiologische Untersuchungen

Norm / Dokument	Verfahren	Ausgabestand	Vermerk
DIN EN ISO 6222 (K 5)	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium	1999-07	
DIN EN ISO 16266 (K 11)	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von <i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Membranfiltrationsverfahren	2008-05	
DIN EN ISO 9308-1 (K 12)	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von <i>Escherichia coli</i> und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wässer mit niedriger Begleitflora	2017-09	
DIN EN ISO 7899-2 (K 15)	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken - Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration	2000-11	
DIN EN ISO 11731 (K 23)	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Legionellen	2019-03	
DIN EN ISO 14189 (K 24)	Wasserbeschaffenheit - Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> - Verfahren mittels Membranfiltration	2016-11	
TrinkwV § 43 Absatz (3)	Bestimmung der Koloniezahl bei 22 °C und 36 °C		
Empfehlung des Umweltbundesamtes 2018-12 Aktualisierung Dezember 2022 (Bundesgesundheitsblatt 2023 S. 224)	Systemische Untersuchungen von Trinkwasser-Installationen auf Legionellen nach Trinkwasserverordnung	2018-12 (inkl. Aktualisierung 2022-12)	Aktualisierung am 19.12.2024, E. Kostka

2 Untersuchung gemäß Trinkwasserverordnung - TrinkwV

Probenahme

Norm / Dokument	Verfahren	Ausgabestand	Vermerk
DIN EN ISO 19458	Wasserbeschaffenheit-Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen	2006-12	
UBA Empfehlung (Legionellen)	Systemische Untersuchungen von Trinkwasser-Installationen auf Legionellen nach Trinkwasserverordnung - Probennahme, Untersuchungsgang und Angabe Ergebnisses	2018-12	

Anlage 1: Mikrobiologische Parameter, Teil I Allgemeine Anforderungen an Trinkwasser

DIN EN ISO 9308-1	Parameter: <i>Escherichia coli</i> (E.coli)	2017-09	
DIN EN ISO 7899-2	Intestinale Enterokokken	2000-11	

Anlage 3: Indikatorparameter, Teil I: Allgemeine Indikatorparameter

DIN EN ISO 14189	<i>Clostridium perfringens</i> , einschließlich Sporen	2016	
DIN EN ISO 9308-1	Coliforme Bakterien	2017-09	

DIN EN ISO 6222, TrinkwV § 43 Absatz (3)	Koloniezahl bei 22 °C	1999-07	
DIN EN ISO 6222, TrinkwV § 43 Absatz (3)	Koloniezahl bei 36 °C	1999-07	
Anlage 3: Indikatorparameter, Teil II: Spezieller Indikatorparameter für Anlagen der Trinkwasserinstallation			
DIN EN ISO 11731, UBA Empfehlung	Legionella spec.	2019-03, 2018-12, Aktualisierung Dez 2022	

D-PL-13096-01-04:

Krankenhaushygiene und Infektionsprävention; Arzneimittel

Krankenhaushygiene und Infektionsprävention

Mikrobiologisch-hygienische Prüfungen [Flex B]

Norm / Dokument	Verfahren	Ausgabestand	Vermerk
4-09-SOP-01-068	Prüfung auf Mykoplasmen	2026-01	Aktualisierung Ausgabestand, 19.09.2024, E. Kostka
Ph. Eur. 2.6.7	Prüfung auf Mykoplasmen	11. Ausgabe	
Ph. Eur. 2.6.21	Verfahren zur Amplifikation von Nukleinsäuren	11. Ausgabe	

Probenahme [Flex B]

Norm / Dokument	Verfahren	Ausgabestand	Vermerk
DIN EN ISO 17141 Anhang E	Reinräume imd zugehörige Reinraumbereiche - Biokontaminationskontrolle	2021-02	
4-09-SOP-01-037	Luftkeimmessung	2024-09	

Arzneimittel, Wirk- und Hilfsstoffe

Biologische Prüfungen [Flex B]

Norm / Dokument	Verfahren	Ausgabestand	Vermerk
Ph. Eur. 2.6.1	Prüfung auf Sterilität	12. Ausgabe	Eingefügt am 14.07.2026, E. Kostka
Ph. Eur. 2.6.12	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Zählung der vermehrungsfähigen Mikroorganismen	12. Ausgabe	Eingefügt am 14.07.2026, E. Kostka
Ph. Eur. Monographie 0008	Gereinigtes Wasser (Gesamtkeimzahl)	12. Ausgabe	Eingefügt am 14.07.2026, E. Kostka
Ph. Eur. Monographie 0169	Wasser für Injektionszwecke (Gesamtkeimzahl)	12. Ausgabe	Eingefügt am 14.07.2026, E. Kostka
USP-NF, Kapitel 1231	Wasser für Pharmazeutische Zwecke (Gesamtkeimzahl)	2025	Eingefügt am 14.07.2026, E. Kostka
4-09-SOP-01-068	Bestimmung von Mykoplasmen mittels Real-time-Polymerase-Kettenreaktion (RT-PCR)	2026-01	Aktualisierung Ausgabestand, 20.02.2026, E. Kostka
Ph. Eur. 2.6.7	Mykoplasmen	12. Ausgabe	Eingefügt am 14.07.2026, E. Kostka
Ph. Eur. 2.6.21	Verfahren zur Amplifikation von Nukleinsäuren	12. Ausgabe	Eingefügt am 14.07.2026, E. Kostka

Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Prüfungen [Flex A]

Norm / Dokument	Verfahren	Ausgabestand	Vermerk
Ph. Eur. Monographie 0008	Gereinigtes Wasser/Wasser für Injektionszwecke/Wasser zum Verdünnen konzentrierter Hämodialyselösungen (chemische Prüfungen)	12. Ausgabe	Eingefügt am 14.07.2026, E. Kostka

D-PL-13096-01-05:

Chemikalien (Rohstoffe, Zwischenprodukte und Endprodukte von organischen und anorganischen Synthese-Chemikalien)

Bestimmung der Wirksamkeit bzw. Toxizität mittels biologischer Testsysteme mit Tieren (in vivo) [Flex B]

Norm / Dokument	Verfahren	Ausgabestand	Vermerk
OECD-Guideline 402	Akute dermale Toxizität	2017-10	
OECD-Guideline 403	Akute Inhalationstoxizität	2009-09	
OECD Guideline 404	Akute Hautirritation/Korrosion	2015-07	
OECD Guideline 405	Akute Augenirritation/Korrosion	2023-07	
OECD Guideline 406	Hautsensibilisierung	2022-06	
OECD-Guideline 407	Studie zur oralen Toxizität bei wiederholter Gabe (28-Tage)	2008-10	
OECD-Guideline 408	Studie zur oralen Toxizität bei wiederholter Gabe (90-Tage)	2018-06	
OECD-Guideline 410	Dermale Toxizität bei wiederholter Exposition: 21/28-Tage	1981-05	
OECD-Guideline 411	Subchronische dermale Toxizitätsstudie: 90-Tage	1981-05	
OECD-Guideline 412	Subakute Inhalationstoxizitätsstudie: 2-Tage	2018-06	
OECD-Guideline 413	Subchronische Inhalationstoxizitätsstudie: 90-Tage	2018-06	
OECD Guideline 414	Prenatale Entwicklungstoxizität	2018-06	
OECD Guideline 416	Zwei-Generationen Reproduktionstoxizität	2001-01	
OECD-Guideline 420	Akute orale Toxizitätsstudie mit einer Dosis	2002-02	
OECD Guideline 421	Reproduktions-/Entwicklungstoxizitäts-Screeningtest	2016-07	
OECD Guideline 422	Kombinierte Studie zur Toxizität bei wiederholter Dosis mit dem Reproduktions-/Entwicklungstoxizitäts-Screeningtest	2016-07	
OECD-Guideline 423	Akute orale Toxizität - Methode der akuten Toxizitätsklasse	2002-02	
OECD-Guideline 425	Akute orale Toxizität - Up-and-Down-Verfahren	2022-06	
OECD-Guideline 433	Akute Inhalationstoxizität: Verfahren bei fester Dosis-Konzentration	2018-06	
OECD-Guideline 451	Karzinogenitätstest	2018-06	
OECD-Guideline 452	Studie zur chronischen Toxizität	2018-06	
OECD-Guideline 453	Kombinierte Studie zu Karzinogenität und chronischen Toxizität	2018-06	
OECD-Guideline 487	In vitro Säugetierzellen Genmutationstest	2023-07	

Bestimmung der Wirksamkeit bzw. Toxizität mittels biologischer Testsysteme mit Mikroorganismen, Zellkulturen und rekonstruiertem Gewebe (in vitro) [Flex B]

Norm / Dokument	Verfahren	Ausgabestand	Vermerk
OECD-Guideline 439	In- vitro-Prüfung auf hautreizende Wirkung unter Verwendung rekonstruierter menschlicher Epidermis (RhE)	2021-06	
OECD-Guideline 471	Bakterieller Rückmutationstest: (Prüfung auf Gentoxizität: Salmonella typhimurium, Reverser Mutationstest- Ames)	2020-06	
OECD-Guideline 490	In Vitro Säugetierzell-Genmutationstest unter Verwendung des Thymidin Kinase Gens (MLA)	2016-07	
OECD-Guideline 492B	Rekonstruiertes menschliches Hornhaut-ähnliches Epithel (RHCE) Testmethode zur Identifizierung von Gefahren für die Augen	2024-06	
4-09-SOP-20-129	In-vitro-Prüfung auf Haut-Irritation durch Chemikalien (EpiSkinTM)	2021-01	
4-09-SOP-20-196	In-vitro-Prüfung auf Augen-Irritation durch flüssige Chemikalien (SkinEthic TM)	2022-11	
4-09-SOP-20-197	In-vitro-Prüfung auf Augen-Irritation durch feste Chemikalien (SkinEthic TM)	2022-11	

Legende:	Neuaufnahme Streichung Änderungsvermerk mit Grund, Datum + Bearbeiter
----------	--

Flexibler Akkreditierungsbereich:

[Flex A] die Anwendung der hier aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet.

[Flex B] die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.

[Flex C] die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.

Verwendete Abkürzungen: siehe Anlagen zu den Akkreditierungsurkunden D-PL-13096-01-01, D-PL-13096-01-03, D-PL-13096-01-04 und D-PL-13096-01-05

Erstellt am: 14.07.26	Name / Unterschrift der Bearbeiter: E. Kostka / 
Geprüft am: 17.06.26	Name / Unterschrift der Geschäftsleitung: S. Montag / 