

Liste der Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich der Akkreditierung - Standort Stuttgart

Bereich	Parameter	Methode	Titel der Norm / des Hausverfahrens	Zuordnung Akkr.anlage
		<i>(Angabe entspr. Anlage zur Akkr. urkunde)</i>		<i>Kapitel</i>
Umweltanalytik (1)	Probenahme	DIN EN ISO 5667- 1 (A 4) 2007-04	Wasserbeschaffenheit Probenahme Teil 1: Anleitung zur Erstellung von Probenahmeprogrammen und Probenahmetechniken	1.1.1
	Probenahme	DIN 19463-1 2012-11	Aufbereitung von Schwimm- und Badebeckenwasser - Teil 1: Allgemeine Anforderungen (Einschränkung: hier nur Probenahme)	1.1.1
	Probenahme	DIN ISO 5667-5 (A 14) 2011-02	Wasserbeschaffenheit Probenahme Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen	1.1.1
	Probenahme	DIN EN ISO 5667-3 (A 21) 2019-07	Wasserbeschaffenheit Probenahme Teil 3: Konservierung und Handhabung von Wasserproben	1.1.1 1.2.1
	Probenahme	DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen (Abweichung: FG, HI, PI, S: Matrix auch Wasser aus Rückkühlwerken)	1.1.1 1.2.1
	Probenahme	VDI 2047 Blatt 2 2019-01	Rückkühlwerke Sicherstellung des hygienegerechten Betriebs von Verdunstungskühlanlagen (VDI Kühlturmregeln)	1.1.1
	Probenahme	UBA-Empfehlung Abschnitte E und F mit Anhang 1 und 2 2020-03	Empfehlung des Umweltbundesamtes zur Probenahme und zum Nachweis von Legionellen in Verdunstungskühlanlagen, Kühltürmen und Nassabscheidern (Einschränkung: hier Probenahme)	1.2.1
	Sensorische Prüfungen	DVGW W 273 Merkblatt 2019-05	Anleitung zur Durchführung von sensorischen Prüfungen in Wasserlaboratorien	1.1.3 1.2.2
	Temperatur	DIN 38404 C-4 1976-12	Bestimmung der Temperatur	1.1.6 1.2.5
	pH-Wert	DIN EN ISO 10523 (C 5) 2012-04	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des pH Werts	1.1.6 1.2.5
	el. Leitfähigkeit	DIN EN 27888-C 8 1993-11	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit	1.1.6
	gel. Sauerstoff	DIN EN ISO 5814 (G 22) 2013-02	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des gelösten Sauerstoffs - Elektrochemisches Verfahren	1.1.6 1.2.5
	Koloniezahl 22°C und 36°C	DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07	Wasserbeschaffenheit Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium	1.1.12 1.2.10
	E. coli / Coliforme	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09	Wasserbeschaffenheit Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wasser mit niedriger Begleitflora	1.1.12 1.2.10
E. coli / Coliforme	DIN EN ISO 9308-2 (K 6-1) 2014-06	Wasserbeschaffenheit Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien Teil 2: Verfahren zur Bestimmung der Anzahl mit der höchsten Wahrscheinlichkeit	1.1.12 1.2.10	
Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11	Wasserbeschaffenheit Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration	1.1.12 1.2.10	

	Legionella spec.	ISO 11731 (K 23) 2017-05	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Legionellen	1.1.12 1.2.10
	Legionella spec.	DIN EN ISO 11731 2019-03	Wasserbeschaffenheit Zählung von Legionellen	1.1.12 1.2.10
	Legionella spec.	UBA Empfehlung 2018-12	Systemische Untersuchungen von Trinkwasser-Installationen auf Legionellen nach Trinkwasserverordnung - Probennahme, Untersuchungsgang und Angabe des Ergebnisses (Abweichung: Matrix SbW)	1.1.12 1.2.1 1.2.10
	Legionella spec.	UBA Empfehlung 2020-03	Empfehlung des Umweltbundesamtes zur Probenahme und zum Nachweis von Legionellen in Verdunstungskühlanlagen, Kühltürmen und Nassabscheidern	1.1.12
	C. perfringens	DIN EN ISO 14189 (K 24) 2016-11	Wasserbeschaffenheit Zählung von Clostridium perfringens Verfahren mittels Membranfiltration	1.1.12 1.2.10
	P. aeruginosa	DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05	Wasserbeschaffenheit – Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa – Membranfiltrationsverfahren	1.1.12 1.2.10
	Koloniezahl 22°C und 36°C	TrinkwV § 15 Absatz (1c) 2018-01	Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium (Koloniezahl bei 22°C und 36°C)	1.1.12 1.2.10
	Chlor	DIN EN ISO 7393-2 (G 4-2) 2019-03	Wasserbeschaffenheit Bestimmung von freiem Chlor und Gesamtchlor Teil 2: Kolorimetrisches Verfahren mit N,N Dialkyl 1,4 Phenylendiamin für Routinekontrollen	1.1.13.1
	gel. Sauerstoff	DIN ISO 17289 (G 25) 2014-12	Wasserbeschaffenheit Bestimmung des gelösten Sauerstoffs Optisches Sensorverfahren (Modifizierung: auch vor Ort)	1.1.13.1 1.2.11.1
Bedarfsgegenständeanalytik (6)	Probenahme (Abklatschproben)	ASU B 80.00-3 1998-01	Untersuchung von Bedarfsgegenständen -Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich -Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmeverrichtungen, Abklatschverfahren (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10113-3, Ausgabe Juli 1997) (Einschränkung: hier Probenahme)	6.1.4
	Probenahme (Abklatschproben)	ASU B 80.00-5 2019-02	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 18593, Ausgabe Oktober 2018)	6.1.4
	Koloniezahl (Abklatschproben)	ASU B 80.00-3 1998-01	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs - und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich – Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmeverrichtungen, Abklatschverfahren (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10113-3, Ausgabe Juli 1997) (hier: Quantitative Auswertung)	6.1.5
	Koloniezahl (Abklatschproben)	Hausmethode IPDP 21756/002 06.07.2020	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes mittels Abklatschverfahren (Anwendung für Einsender-Proben)	6.1.5

	L. monocytogenes (Tupfer)	Listeria Precis™ Oxoid 2008 CM1066 (Anreicherung) 17/02/17 SR0234B (Selektivsuppl.) 06/05/11 PO5165A (Selektivmedium) 01/04/19	Anreicherung, Nachweis und Bestätigung von <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben (Einschränkung: hier Umfeldproben)	6.1.5
	Salmonella (Tupfer)	SALMA™ One DaybioMérieux 2017/04 REF 418246/418247 (Selektivmedium) 2017/04	Nachweis von <i>Salmonella</i> spp. in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben (Einschränkung: hier Umfeldproben)	6.1.5
	Campylobacter (Tupfer)	CampyFood® bioMérieux 03-17 42643 (Anreicherung) 2015/09 43471 (Selektivmedium) 2018/09	Anreicherung und Nachweis von <i>Campylobacter</i> spp. in Fleischerzeugnissen und Umfeldproben (Einschränkung: hier Umfeldproben)	6.1.5
Lebensmittel-analytik (7)	Sensorik	ASU L 00.90-6 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Sensorische Prüfverfahren – Einfach beschreibende Prüfung (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10964, Ausgabe November 2014) (Modifizierung: keine Aufzeichnung des Prüfklimas)	7.1.1
	Sensorik	Hausmethode IPDP 4957/008 17.03.2020	Durchführung sensorischer Untersuchungen incl. Gewichtsprüfung	7.1.1
	pH-Wert	ASU L 06.00-2 1980-09	Messung des pH Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen	7.1.5
	Schutzgas	Hausmethode IPDP 3420/003 17.06.2015	Messung der Schutzgaszusammensetzung	7.1.5
	Salmonella	SALMA™ One Day bioMérieux 2017/04 REF 418246/418247 (Selektivmedium) 2017/04	Nachweis von <i>Salmonella</i> spp. in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben (AFNOR validiert nach ISO 16140-2, Certificate No.: BIO 12/41-03/17, zu Referenzmethode NF EN ISO 6579:2002-12) (Einschränkung: hier Lebensmittel)	7.1.10
	L. monocytogenes (quantitativ)	Listeria Precis™ Oxoid 2008 PO5165A (Selektivagar) 01/04/19	Zählung und Bestätigung von <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben (AFNOR validiert nach ISO 16140-2, Certificate No.: UNI 05/05-09/06, zu Referenzmethode NF EN ISO 11290:2017) (Einschränkung: hier Lebensmittel)	7.1.10

L. monocytogenes (qualitativ)	Listeria PreciSM Oxid 2008 CM1066 (Anreicherung) 17/02/17 SR0234B (Selektivsuppl.) 06/05/11 PO5165A (Selektivmedium) 01/04/19	Anreicherung, Nachweis und Bestätigung von <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben (AFNOR validiert nach ISO 16140-2, Certificate No.: UNI 03/04-04/05, zu Referenzmethode ISO 11290-1:2005) (Einschränkung: hier Lebensmittel)	7.1.10
Campylobacter	CampyFood[®] bioMérieux 03-17 42643 (Anreicherung) 2015/09 43471 (Selektivmedium) 2018/09	Anreicherung und Nachweis von <i>Campylobacter</i> spp. in Fleischerzeugnissen und Umfeldproben (AFNOR validiert nach ISO 1640-2, Certificate No.: BIO 12/30-05/10, zu Referenzmethode ISO 10272-1:2006) (Einschränkung: hier Fleischerzeugnisse)	7.1.10
B. cereus	ASU L 00.00-33 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> – Koloniezählverfahren bei 30 °C (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7932, Ausgabe März 2004)	7.1.10
Staphylokokken, koagulase-positiv	ASU L 00.00-55 2019-12	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 gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6888 1, Ausgabe Dezember 2003) (Modifizierung: Bestätigung mittels DNase-Nachweis und Latex-Test)	7.1.10
C. perfringens	ASU L 00.00-57 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> in Lebensmitteln – Koloniezählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7937, Ausgabe November 2004) (S: Modifizierung: Bestätigung mittels Test auf Saure Phosphatase)	7.1.10
Koloniezähl, aerob mesophil	ASU L 00.00-88/2 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833 2, Ausgabe Mai 2014)	7.1.10
E. coli	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 2: Koloniezählverfahren mit 5 Brom 4 Chlor 3 Indol β D Glucuronid (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 16649 2, Ausgabe Dezember 2009)	7.1.10
Pseudomonas	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)	7.1.10

Milchsäurebakterien	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)	7.1.10
Milchsäurebakterien	ASU L 20.01-10 (1992-12)	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen – Spatelverfahren (Referenzverfahren)	7.1.10
Enterobacteriaceae	Hausmethode IPDP 20440/002 16.03.2020	Bestimmung von Enterobacteriaceae	7.1.10
Hefen und Schimmel	Hausmethode IPDP 21692/001 18.03.2020	Bestimmung von Hefen und Schimmelpilzen	7.1.10
Mikroskopie	Hausmethode IPDP 6155/004 11.09.2015	Mikroskopie - Visuelle Untersuchungen und Keimdifferenzierung von Lebensmitteln mittels Mikroskopie	7.1.10.2 7.1.22
Probenahme Lebensmittel	Hausmethode IPDP 2288/012 28.09.2020	Probenahme und Proben transport – Lebensmittel	7.1.20
Probenahme Schlacht tierkörper	ASU 06.00-59 2016-10	Untersuchung von Lebensmitteln – Probenahme von Schlacht tierkörpern zur mikrobiologischen Untersuchung (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 17604, Ausgabe Dezember 2015) (Modifizierung: nur destruktives Verfahren und Abstrichverfahren)	7.1.20
Temperatur	Hausmethode IPDP 2320/003 02.04.2015	Messung der Temperatur bei Proben mittels Einstich- oder Infrarotthermometer	7.1.21
Staphylokokken- Enterotoxine (SET)	SET-RPLA-Test-Oxid- Art.Nr. TD0900A #2003-11	Nachweis der Staphylokokken-Enterotoxine A, B, C und D aus- Lebensmitteln oder- Kulturfiltrat durch Reverse- Passive Latexagglutination	7.1.23

Prüfverfahren nach der Trinkwasserverordnung - TrinkwV

Probenahme	Probenahme	DIN EN ISO 5667- 1 (A 4) 2007-04	Wasserbeschaffenheit Probenahme Teil 1: Anleitung zur Erstellung von Probenahmeprogrammen und Probenahmetechniken	15
	Probenahme	DIN ISO 5667-5 (A 14) 2011-02	Wasserbeschaffenheit Probenahme Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen	15
	Probenahme	DIN EN ISO 5667-3 (A 21) 2019-07	Wasserbeschaffenheit Probenahme Teil 3: Konservierung und Handhabung von Wasserproben	15
	Probenahme	DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen	15
	Probenahme	Empfehlung des Umweltbundesamtes 18. Dezember 2018	Beurteilung der Trinkwasserqualität hinsichtlich der Parameter Blei, Kupfer und Nickel	15
ANLAGE 1: MIKROBIOLOGISCHE	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09		15

PARAMETER	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-2 (K 6-1) 2014-06		15
TEIL I: Allgemeine Anforderungen an Trinkwasser	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11		15
ANLAGE 1: MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09		15
	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-2 (K 6-1) 2014-06		15
TEIL II: Anforderungen an Trinkwasser, das zur Abgabe in verschlossenen Behältnissen bestimmt ist	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11		15
	Pseudomonas aeruginosa	DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05		15
ANLAGE 3: INDIKATOR-PARAMETER Teil I: Allgemeine Indikatorparameter	Clostridium perfringens (einschließlich Sporen)	DIN EN ISO 14189 (K 24) 2016-11		15
	Coliforme Bakterien	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09		15
	Coliforme Bakterien	DIN EN ISO 9308-2 (K 6-1) 2014-06		15
	Geschmack	DEV-B1/2 Teil a 1971		15
	Koloniezahl bei 22 °C	DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07		15
	Koloniezahl bei 22 °C	TrinkwV §15 Absatz (1c)		15
	Koloniezahl bei 36 °C	DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07		15
	Koloniezahl bei 36 °C	TrinkwV §15 Absatz (1c)		15
	Elektrische Leitfähigkeit	DIN EN 27888 (C 8) 1993-11		15
Wasserstoffionen-Konzentration	DIN EN ISO 10523 (C 5) 2012-04		15	
ANLAGE 3: INDIKATOR-PARAMETER Teil II: Spezielle Anforderungen an Trinkwasser in Anlagen der Trinkwasser-Installation	Legionella spec.	ISO 11731 2017-05 UBA Empfehlung 18. Dezember 2018		15

Probenahme und mikrobiologische Untersuchungen von Nutzwasser gemäß §3 Absatz 8 42. BImSchV

Probenahme	Probenahme	DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12 UBA Empfehlung 06.03.2020	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen Empfehlung des Umwelt-bundesamtes zur Probenahme und zum Nachweis von Legionellen in Verdunstungskühlanlagen, Kühltürmen und Nassabscheidern vom 06.03.2020, Abschnitte C und D	16
Mikrobiologische Untersuchungen	Legionellen	DIN EN ISO 11731 (K23) 2019-03 UBA Empfehlung 06.03.2020	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen Empfehlung des Umwelt-bundesamtes zur Probenahme und zum Nachweis von Legionellen in Verdunstungskühlanlagen, Kühltürmen und Nassabscheidern vom 06.03.2020, Abschnitte E und F unter Berücksichtigung von Anhang 1 und 2	16

	Koloniezahl bei 22°C und 36 °C	DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07	Wasserbeschaffenheit Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragar medium	16
--	---	--	---	----