

## Liste der Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich der Akkreditierung: D-PL-14170-01-00 (Standort Stuttgart)

| Bereich            | Parameter                 | Methode   | Titel der Norm / des Hausverfahrens  | interner Code   | Zuordnung Akkr.anlage        |
|--------------------|---------------------------|---|--|---|------------------------------|
|                    |                           | <i>(Angabe entspr. Anlage zur Akkr.urkunde)</i> |  |   | <i>Kapitel</i>               |
| Umweltanalytik (1) | Probenahme                | <b>DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12</b>          | Wasserbeschaffenheit Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen (Abweichung: FG, HI, PI, S: Matrix auch Wasser aus Rückkühlwerken)           | MA-M<br>20-006 /<br>MA-M<br>20-015 /<br>MA-M<br>20-26<br>alle<br>2021<br>i.A. | 1.1.1<br>1.2.1<br>15<br>16   |
|                    | Probenahme                | <b>VDI 2047 Blatt 2 2019-01</b>                 | Rückkühlwerke Sicherstellung des hygienegerechten Betriebs von Verdunstungskühlanlagen (VDI Kühlturmregeln)                                      | MA-M<br>20-26<br>2021<br>i.A.   | 1.1.1                        |
|                    | Temperatur                | <b>DIN 38404 C 4 1976 12</b>                    | Bestimmung der Temperatur  | IPDP<br>18214/0<br>02<br>15.01.2<br>020                                       | 1.1.6                        |
|                    | pH-Wert                   | <b>DIN EN ISO 10523 (C 5) 2012 04</b>           | Wasserbeschaffenheit Bestimmung des pH Werts   | MA-M<br>20-005<br>2021 iA   | 1.1.6<br>1.2.5<br>15         |
|                    | el. Leitfähigkeit         | <b>DIN EN 27888-C 8 1993-11</b>                 | Wasserbeschaffenheit; Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit  | MA-M<br>20-005<br>2021 iA   | 1.1.6<br>15                  |
|                    | Koloniezahl 22°C und 36°C | <b>DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07</b>            | Wasserbeschaffenheit Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium | IPDP<br>3469/01<br>6<br>30.01.2<br>020  | 1.1.12<br>1.2.10<br>15<br>16 |

|                                  |   |   |  |                                 |
|----------------------------------|---|---|--|---------------------------------|
| <b>E. coli / Coliforme</b>       | <b>DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09</b> | Wasserbeschaffenheit<br>Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien Teil 1:<br>Membranfiltrationsverfahren für Wässer mit niedriger Begleitflora                                | IPDP<br>3469/01<br>6<br>30.01.2<br>020 | 1.1.12<br>1.2.10<br>15          |
| <b>Enterokokken</b>              | <b>DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000 11</b> | Wasserbeschaffenheit<br>Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken<br>Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration   | IPDP<br>3469/01<br>6<br>30.01.2<br>020 | 1.1.12<br>1.2.10<br>15          |
| <b>Legionella spec.</b>          | <b>ISO 11731 (K 23) 2017-05</b>         | Wasserbeschaffenheit<br>Zählung von Legionellen   | IPDP<br>3469/01<br>6<br>30.01.2<br>020 | 1.1.12<br>1.2.10                |
| <b>Legionella spec.</b>          | <b>DIN EN ISO 11731 2019-03</b>         | Wasserbeschaffenheit<br>Zählung von Legionellen   | IPDP<br>3469/01<br>6<br>30.01.2<br>020 | 1.1.12<br>1.2.10<br>15<br>16    |
| <b>Legionella spec.</b>          | <b>UBA Empfehlung 18. Dezember 2018</b> | Systemische Untersuchungen von Trinkwasser-Installationen auf Legionellen nach Trinkwasserverordnung - Probennahme, Untersuchungsgang und Angabe des Ergebnisses (Abweichung: Matrix SbW) | IPDP<br>3469/01<br>6<br>30.01.2<br>020 | 1.1.12<br>1.2.1<br>1.2.10<br>15 |
| <b>C. perfringens</b>            | <b>DIN EN ISO 14189 (K 24) 2016-11</b>  | Wasserbeschaffenheit<br>Zählung von Clostridium perfringens Verfahren mittels Membranfiltration   | IPDP<br>3469/01<br>6<br>30.01.2<br>020 | 1.1.12<br>1.2.10<br>15          |
| <b>P. aeruginosa</b>             | <b>DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05</b>  | Wasserbeschaffenheit –<br>Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa –<br>Membranfiltrationsverfahren  | IPDP<br>3469/01<br>6<br>30.01.2<br>020 | 1.1.12<br>1.2.10<br>15          |
| <b>Koloniezahl 22°C und 36°C</b> | <b>TrinkwV § 15 Absatz (1c) 2018-01</b> | Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen<br>Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium (Koloniezahl bei 22°C und 36°C)                            | IPDP<br>3469/01<br>6<br>30.01.2<br>020 | 1.1.12<br>1.2.10<br>15          |

|                                       |                                      |  |  |   |          |
|---------------------------------------|--------------------------------------|--|--|---|----------|
|                                       | <b>Chlor</b>                         | <b>DIN EN ISO 7393-2 (G 4-2) 2019-03</b> | Wasserbeschaffenheit<br>Bestimmung von freiem Chlor und Gesamtchlor Teil 2:<br>Kolorimetrisches Verfahren mit N,N Dialkyl 1,4 Phenylendiamin für Routinekontrollen   | MA-M<br>20-005<br>2021 iA               | 1.1.13.1 |
| <b>Bedarfsgegenständeanalytik (6)</b> | <b>Probenahme (Abklatschproben)</b>  | <b>ASU B 80.00-3 1998-01</b>             | 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) | IPDP<br>2288/01<br>2<br>28.09.2<br>020  | 6.1.4    |
|                                       | <b>Probenahme (Abklatschproben)</b>  | <b>ASU B 80.00-5 2019-02</b>             | Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 18593, Ausgabe Oktober 2018)  | IPDP<br>2288/01<br>2<br>28.09.2<br>020  | 6.1.4    |
|                                       | <b>Koloniezahl (Abklatschproben)</b> | <b>ASU B 80.00-3 1998-01</b>             | 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)                                 | IPDP<br>21756/0<br>02<br>06.07.2<br>020 | 6.1.5    |

|  |                                      |   |   |                           |       |
|--|--------------------------------------|---|---|---------------------------|-------|
|  |                                      |   | (hier: Quantitative Auswertung)   |                           |       |
|  | <b>Koloniezahl (Abklatschproben)</b> | <b>Hausmethode IPDP 21756/002 06.07.2020</b>  | Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes mittels Abklatschverfahren (Anwendung für Einsender-Proben)  | IPDP 21756/002 06.07.2020 | 6.1.5 |
|  | <b>L. monocytogenes (Tupfer)</b>     | <b>Listeria Precisis™ Oxoid 2008 CM1066 (Anreicherung) 17/02/17 SR0234B (Selektivsuppl.) 06/05/11 PO5165A (Selektivmedium) 01/04/19</b> | Anreicherung, Nachweis und Bestätigung von Listeria monocytogenes 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 Umfeldproben) | IPDP 6351/008 05.04.2019  | 6.1.5 |
|  | <b>Salmonella (Tupfer)</b>           | <b>SALMA™ One DaybioMérieux 2017/04 REF 418246/418247 (Selektivmedium) 2017/04</b>  | Nachweis von Salmonella 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 Umfeldproben)                                | IPDP 6498/006 15.04.2019  | 6.1.5 |
|  | <b>Campylobacter (Tupfer)</b>        | <b>CampyFood® bioMérieux 03-17 42643 (Anreicherung) 2015/09 43471 (Selektivmedium) 2018/09</b>  | Anreicherung und Nachweis von Campylobacter spp. in Fleischerzeugnissen und Umfeldproben (AFNOR validiert nach ISO 16140-2, Certificate No.: BIO 12/30-05/10, zu Referenzmethode ISO 10272-1:2006) (Einschränkung: hier Umfeldproben)                           | IPDP 6318/007 13.06.2019  | 6.1.5 |

|                          |                                   |  |   |  |        |
|--------------------------|-----------------------------------|--|---|--|--------|
| Lebensmittelanalytik (7) | Sensorik                          | ASU L 00.90-6<br>2015-06   | Untersuchung von Lebensmitteln – Sensorische Prüfverfahren – Einfach beschreibende Prüfung (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10964, Ausgabe November 2014)<br>(Modifizierung: keine Aufzeichnung des Prüfklimas)                                    | IPDP<br>4957/008<br>17.03.2020                     | 7.1.1  |
|                          | Sensorik                          | Hausmethode<br>IPDP 4957/007<br>22.07.2015   | Durchführung sensorischer Untersuchungen incl. Gewichtsprüfung  | IPDP<br>4957/008<br>17.03.2020<br>(Aktualisierung) | 7.1.1  |
|                          | pH-Wert                           | ASU L 06.00-2<br>1980 09   | Messung des pH Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen  | IPDP<br>6289/003<br>17.03.2020                     | 7.1.5  |
|                          | Schutzgas                         | Hausmethode<br>IPDP 3420/003<br>17.06.2015   | Messung der Schutzgaszusammensetzung  | IPDP<br>3420/003<br>17.06.2015                     | 7.1.5  |
|                          | Salmonella                        | SALMA™ One Day<br>bioMérieux<br>2017/04<br>REF<br>418246/418247<br>(Selektivmedium)<br>2017/04 | Nachweis von Salmonella 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)<br>(Einschränkung: hier Lebensmittel)                     | IPDP<br>6498/006<br>15.04.2019                     | 7.1.10 |
|                          | L. monocytogenes<br>(quantitativ) | Listeria PreciS™<br>Oxoid 2008<br>PO5165A<br>(Selektivagar)<br>01/04/19                        | Zählung und Bestätigung von Listeria monocytogenes 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)<br>(Einschränkung: hier Lebensmittel) | IPDP<br>6351/008<br>05.04.2019                     | 7.1.10 |

|  |  |  |                                     |        |
|--|--|--|-------------------------------------|--------|
| <b>L. monocytogenes (qualitativ)</b>     | <b>Listeria Preci<sup>s</sup>™ Oxoid 2008 CM1066 (Anreicherung) 17/02/17 SR0234B (Selektivsuppl.) 06/05/11 PO5165A (Selektivmedium) 01/04/19</b> | 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)   | IPDP<br>6351/008<br>05.04.2<br>019  | 7.1.10 |
| <b>Campylobacter</b>                     | <b>CampyFood® bioMérieux 03-17 42643 (Anreicherung) 2015/09 43471 (Selektivmedium) 2018/09</b>   | 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)  | IPDP<br>6318/007<br>13.06.2<br>019  | 7.1.10 |
| <b>B. cereus</b>                         | <b>ASU L 00.00-33 2006-09</b>  | 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)  | IPDP<br>21720/001<br>09.03.2<br>020 | 7.1.10 |
| <b>Staphylokokken, koagulase-positiv</b> | <b>ASU L 00.00-55 2019-12</b>  | 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) | IPDP<br>21743/001<br>16.03.2<br>020 | 7.1.10 |

|  |                                    |                                      |  |   |        |
|--|------------------------------------|--------------------------------------|--|---|--------|
|  | <b>C. perfringens</b>              | <b>ASU L 00.00-57<br/>2006 12</b>    | Untersuchung von Lebensmitteln Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens in Lebensmitteln – Koloniezähl-verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7937, Ausgabe November 2004)<br>(S: Modifizierung: Bestätigung mittels Test auf Saure Phosphatase)                          | IPDP<br>20384/0<br>02<br>12.03.2<br>020 | 7.1.10 |
|  | <b>Koloniezahl, aerob mesophil</b> | <b>ASU L 00.00-88/2<br/>2015 06</b>  | 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)   | IPDP<br>21725/0<br>01<br>09.03.2<br>020 | 7.1.10 |
|  | <b>E. coli</b>                     | <b>ASU L 00.00-132/2<br/>2010 09</b> | Untersuchung von Lebensmitteln Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ Glucuronidase positiven Escherichia coli in Lebensmitteln Teil 2: Koloniezählverfahren mit 5 Brom 4 Chlor 3 Indol $\beta$ D Glucuronid (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 16649 2, Ausgabe Dezember 2009) | IPDP<br>21767/0<br>01<br>18.03.2<br>020 | 7.1.10 |
|  | <b>Pseudomonas</b>                 | <b>ASU L 06.00-43<br/>2011 06</b>    | Untersuchung von Lebensmitteln Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN ISO 13720, Ausgabe Dezember 2010)  | IPDP<br>21738/0<br>01<br>12.03.2<br>020 | 7.1.10 |

|                                      |  |   |  |        |
|--------------------------------------|--|---|--|--------|
| <b>Milchsäurebakterien</b>           | <b>ASU L 06.00-35 (2017-10)</b>              | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen – Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10109, Ausgabe Mai 2016)                        | IPDP<br>21740/0<br>01<br>12.03.2<br>020                    | 7.1.10 |
| <b>Milchsäurebakterien</b>           | <b>ASU L 20.01-10 (1992-12)</b>              | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen – Spatelverfahren (Referenzverfahren)   | IPDP<br>21740/0<br>01<br>12.03.2<br>020                    | 7.1.10 |
| <b>Enterobacteriaceae</b>            | <b>Hausmethode IPDP 20440/002 16.03.2020</b> | Bestimmung von Enterobacteriaceae   | IPDP<br>20440/0<br>02<br>16.03.2<br>020                    | 7.1.10 |
| <b>Hefen und Schimmel</b>            | <b>Hausmethode IPDP 21692/001 18.03.2020</b> | Bestimmung von Hefen und Schimmelpilzen   | IPDP<br>21692/0<br>01<br>18.03.2<br>020                    | 7.1.10 |
| <b>Probenahme Lebensmittel</b>       | <b>Hausmethode IPDP 2288/010 08.02.2017</b>  | Probenahme und Probentransport – Lebensmittel   | IPDP<br>2288/01<br>2<br>28.09.2<br>020<br>(Aktualisierung) | 7.1.20 |
| <b>Probenahme Schlachttierkörper</b> | <b>ASU 06.00-59 2016-10</b>                  | Untersuchung von Lebensmitteln – Probenahme von Schlachttierkörpern zur mikrobiologischen Untersuchung (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 17604, Ausgabe Dezember 2015) (Modifizierung: nur destruktives Verfahren und Abstrichverfahren) | IPDP<br>2288/01<br>2<br>28.09.2<br>020                     | 7.1.20 |



|  |  |  |  |                                |                            |
|--|--|--|--|--------------------------------|----------------------------|
|  | <b>Temperatur</b>                            | <b>Hausmethode<br/>IPDP 2320/003<br/>02.04.2015</b>                | Messung der Temperatur bei Proben mittels Einstich- oder Infrarotthermometer   | IPDP<br>2320/003<br>02.04.2015 | 7.1.21                     |
|  | <b>Mikroskopie</b>                           | <b>Hausmethode<br/>IPDP 6155/004<br/>11.09.2015</b>                | Mikroskopie - Visuelle Untersuchungen und Keimdifferenzierung von Lebensmitteln mittels Mikroskopie                                  | IPDP<br>6155/004<br>11.09.2015 | 7.1.22                     |
|  | <b>Staphylokokken<br/>Enterotoxine (SET)</b> | <b>SET-RPLA-Test<br/>Oxoid<br/>Art.Nr.<br/>TD0900A<br/>2003-11</b> | Nachweis der Staphylokokken-Enterotoxine A, B, C und D aus Lebensmitteln oder Kulturfiltrat durch Reverse Passive Latexagglutination | IPDP<br>6405/004<br>09.10.2015 | 7.1.23                     |
|  |  |  |  |                                |                            |
|  |  |  |  |                                |                            |
|  |  |  |  |                                |                            |
| <b>Prüfverfahren nach der Trinkwasserverordnung - TrinkwV (15)</b> |  |  |  |                                |                            |
| <b>Probenahme</b>  | <b>Probenahme</b>                            | <b>DIN EN ISO 19458 (K 19)<br/>2006-12</b>                         | Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen  | MA-M<br>20-006<br>2021<br>i.A. | 1.1.1<br>1.2.1<br>15<br>16 |
|  |  |  |  |                                |                            |
| <b>ANLAGE 1:<br/>MIKROBIOLOGISCHE<br/>PARAMETER</b>                | <b>Escherichia coli (E. coli)</b>            | <b>DIN EN ISO 9308-1 (K 12)<br/>2017-09</b>                        |  | IPDP<br>3469/016<br>30.01.2020 | 1.1.12<br>1.2.10<br>15     |
| <b>TEIL I:<br/>Allgemeine Anforderungen an Trinkwasser</b>         | <b>Enterokokken</b>                          | <b>DIN EN ISO 7899-2 (K 15)<br/>2000-11</b>                        |  | IPDP<br>3469/016<br>30.01.2020 | 1.1.12<br>1.2.10<br>15     |
|  |  |  |  |                                |                            |
| <b>ANLAGE 1:<br/>MIKROBIOLOGISCHE<br/>PARAMETER</b>                | <b>Escherichia coli (E. coli)</b>            | <b>DIN EN ISO 9308-1 (K 12)<br/>2017-09</b>                        |  | IPDP<br>3469/016<br>30.01.2020 | 1.1.12<br>1.2.10<br>15     |
| <b>TEIL II:<br/>Anforderungen an Trinkwasser,</b>                  | <b>Enterokokken</b>                          | <b>DIN EN ISO 7899-2 (K 15)<br/>2000-11</b>                        |  | IPDP<br>3469/016               | 1.1.12<br>1.2.10<br>15     |

|   |   |  |  |                          |                                 |
|---|---|--|--|--------------------------|---------------------------------|
| das zur Abgabe in verschlossenen Behältnissen bestimmt ist  |   |  |  | 30.01.2020               |                                 |
|   | Pseudomonas aeruginosa                          | DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05                              |  | IPDP 3469/016 30.01.2020 | 1.1.12<br>1.2.10<br>15          |
| <b>ANLAGE 3: INDIKATORPARAMETER</b><br><br><b>Teil I: Allgemeine Indikatorparameter</b>   | Clostridium perfringens (einschließlich Sporen) | DIN EN ISO 14189 (K 24) 2016-11                              |  | IPDP 3469/016 30.01.2020 | 1.1.12<br>1.2.10<br>15          |
|   | Coliforme Bakterien                             | DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09                             |  | IPDP 3469/016 30.01.2020 | 1.1.12<br>1.2.10<br>15          |
|   | Koloniezahl bei 22 °C                           | DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07                                |  | IPDP 3469/016 30.01.2020 | 1.1.12<br>1.2.10<br>15<br>16    |
|   | Koloniezahl bei 22 °C                           | TrinkwV §15 Absatz (1c)                                      |  | IPDP 3469/016 30.01.2020 | 1.1.12<br>1.2.10<br>15          |
|   | Koloniezahl bei 36 °C                           | DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07                                |  | IPDP 3469/016 30.01.2020 | 1.1.12<br>1.2.10<br>15<br>16    |
|   | Koloniezahl bei 36 °C                           | TrinkwV §15 Absatz (1c)                                      |  | IPDP 3469/016 30.01.2020 | 1.1.12<br>1.2.10<br>15          |
|   |   |  |  |                          |                                 |
| <b>ANLAGE 3: INDIKATORPARAMETER</b><br><b>Teil II: Spezielle Anforderungen an Trinkwasser in Anlagen der Trinkwasser-Installation</b> | Legionella spec.                                | DIN EN ISO 11731 2019-03<br>UBA Empfehlung 18. Dezember 2018 |  | IPDP 3469/016 30.01.2020 | 1.1.12<br>1.2.1<br>1.2.10<br>15 |

