

Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

1 Untersuchungen von Wasser (Trinkwasser, Schwimm- und Badebeckenwasser, Rohwasser, Badegewässer, Nutzwasser und Dentaleinheiten)

1.1 Probenahme

Norm	Titel der Norm	SOP	aufgenommen
DIN EN ISO 5667-1 (A 4) 2007-04	Wasserbeschaffenheit – Probenahme - Teil 1: Anleitung zur Erstellung von Probenahmeprogrammen und Probenahmetechniken	PN 01	02/2006
DIN ISO 5667-5 (A 14) 2011-02	Wasserbeschaffenheit – Probenahme - Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen	PN 01	02/2006
DIN EN ISO 5667-3 (A 21) 2019-07	Wasserbeschaffenheit – Probenahme - Teil 3: Konservierung und Handhabung von Wasserproben	PN 01	08/2007
DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit – Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen	PN 01	02/2006
DIN 19643-1 2023-06	Aufbereitung von Schwimm- und Badebeckenwasser - Teil 1: Allgemeine Anforderungen (Einschränkung: hier nur für die Probenahme gemäß Kap. 14.2)	PN 01	02/2006
Empfehlung des Umweltbundesamtes 2018-12	Beurteilung der Trinkwasserqualität hinsichtlich der Parameter Blei, Kupfer und Nickel	PN 02	02/2019
Empfehlung des Umweltbundesamtes 2020-03	Empfehlung des Umweltbundesamtes zur Probenahme und zum Nachweis von Legionellen in Verdunstungskühlanlagen, Kühltürmen und Nassabscheidern, Abschnitt C und D	PN 01	03/2020
TWIN Nr. 10 2015-03	Anleitung zur Probenahme aus Wasserzählern zwecks mikrobiologischer Untersuchung auf Pseudomonas aeruginosa	WA 8	03/2015

1.2 Physikalische und physikalisch-chemische Kenngrößen

Norm	Titel der Norm	SOP	aufgenommen
DIN EN ISO 7887 (C 1) 2012-04	Wasserbeschaffenheit – Untersuchung und Bestimmung der Färbung (hier Verfahren A)	PN 04	01/2011
DIN 38404-C 4 1976-12	Bestimmung der Temperatur	PN 03	08/2007
DIN EN ISO 10523 (C5) 2012-04	Wasserbeschaffenheit – Bestimmung des pH-Wertes	PN 03	08/2007
DIN EN 27888 (C 8) 1993-11	Wasserbeschaffenheit – Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit	PN 03	08/2007
DIN EN ISO 7027-2 (C 22) 2019-06	Wasserbeschaffenheit – Bestimmung der Trübung _ Teil 2: Semiquantitative Verfahren zur Beurteilung der Lichtdurchlässigkeit	PN 04	05/2022

1.3 Sensorik

Norm	Titel der Norm	SOP	aufgenommen
DEV B1/2 1971	Prüfung auf Geruch und Geschmack	PN 04	01/2011
DIN EN 1622 (B3) 2006-10	Wasserbeschaffenheit – Bestimmung des Geruchsschwellenwertes (TON) und des Geschmacksschwellenwertes (TFN) (Einschränkung: hier nur Anhang C)	PN 04	12/2014
DVGW W 273 (M) 2019-05	Anleitung zur Durchführung von sensorischen Prüfungen in Wasserlaboratorien	PN 04	05/2022

1.4 Gasförmige Bestandteile

Norm	Titel der Norm	SOP	aufgenommen
DIN EN ISO 7393-2 (G 4-2) 2019-03	Wasserbeschaffenheit – Bestimmung von freiem Chlor und Gesamtchlor, Teil 2: Kolorimetrisches Verfahren mit N,N-Diethyl-1,4-Phenylendiamin	PN 05	08/2018
DIN EN ISO 5814 (G 22) 2013-02	Wasserbeschaffenheit – Bestimmung des gelösten Sauerstoffs – Elektrochemisches Verfahren	PN 03	08/2018
DIN ISO 17289 (G 25) 2014-12	Wasserbeschaffenheit – Bestimmung des gelösten Sauerstoffs – Optisches Sensorverfahren	PN 03	03/2020

1.5 Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren in Wasser

Norm	Titel der Norm	SOP	aufgenommen
DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07	Wasserbeschaffenheit, Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium (Koloniezahl bei 22 °C und 36 °C)	WA 5	02/2006
DIN EN ISO 9308-2 (K 6-1) 2014-06	Wasserbeschaffenheit – Zählung von <i>Escherichia coli</i> und coliformen Bakterien – Teil 2: Verfahren zur Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl	WA 6	02/2006
DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von <i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Membranfiltration	WA 8	02/2009
DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von <i>Escherichia coli</i> und coliformen Bakterien, Teil 1: Membranfiltrationsverfahren	WA 7	02/2006
DIN EN ISO 9308-3 (K 13) 1999-07	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von <i>Escherichia coli</i> und coliformen Bakterien in Oberflächenwasser und Abwasser Teil 3: Miniaturisiertes Verfahren durch Animpfen in Flüssigmedium (MPN-Verfahren)	WA 12	02/2008

Norm	Titel der Norm	SOP	aufgenommen
DIN EN ISO 7899-1 (K 14) 1999-07	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken in Oberflächenwasser und Abwasser, Teil 1: Miniaturisiertes Verfahren durch Animpfen in Flüssigmedium (MPN-Verfahren)	WA 13	02/2008
DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken, Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration	WA 9	02/2006
DIN EN ISO 11731 (K 23) 2019-03	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Legionellen	WA 11	05/2006
DIN EN ISO 14189 (K 24) 2016-11	Wasserbeschaffenheit - Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> - Membranfiltrationsverfahren	WA 14	10/2014
ISO 16266-2 2018-07	Wasserbeschaffenheit – Nachweis und Zählung von <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , Teil 2: Verfahren zur Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl	WA 17	08/2019
TrinkwV § 43 Abs. 3 2023-06	Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium (Koloniezahl bei 22 °C und 36 °C)	WA 4	02/2006
Enterolert*-DW IDEXX: 2021	Zählung von Enterokokken in Trinkwasser	WA 16	07/2019
Legionella Latex Test Oxoid DR0800M 2016-05	Differenzierung/Bestätigung von <i>Legionella</i> -Isolaten aus kulturellen Nachweisverfahren mittels Latex-Agglutinationstest	WA 18	05/2006

Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen

1 Untersuchung von Lebensmitteln

1.1 Probenvorbereitung und Herstellung von Verdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln

Norm	Titel der Norm	SOP	aufgenommen
DIN EN ISO 6887-2 2017-07	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch- und Fleischerzeugnissen	LM 1	07/2009
DIN EN ISO 6887-3 2020-12	Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen – Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen	LM 20	06/2019
DIN EN ISO 6887-4 2017-07	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen	LM 20	06/2015
DIN EN ISO 6887-5 2020-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen	LM 21	06/2016

1.2 Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren in Lebensmitteln

Norm	Titel der Norm	SOP	aufgenommen
ISO 15214 1998-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln Horizontales Verfahren zur Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30 °C	LM 24	03/2016
DIN ISO 16649-2 2020-12	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 (Modifikation: Verwendung von REBECCA-Agar bei 37 °C)	LM 6	04/2013
CampyFood ID Agar Detection Biomerieux 2022-02	Nachweis von <i>Campylobacter</i> spp. in Fleischprodukten und Umweltproben Referenznr. BIO 12/30-05/10	LM 27	08/2018
CampyFood ID Agar Detection Biomerieux 2022-03	CampyFood Agar-Verfahren für die Zählung von <i>Campylobacter</i> spp. in Fleischprodukten und Umweltproben Referenznr. BIO 12/30-05/10	LM 29	06/2021
DIN EN ISO 21528-2 2019-05	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Enterobacteriaceae</i> - Teil 2: Koloniezählverfahren	LM 17	11/2014
DIN EN ISO 6888-3 2005-07	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	LM 18	12/2014
DIN EN ISO 6579-1 2020-08 ASU L 00.00-20 2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen. Teil 1: Nachweis von <i>Salmonella</i> ssp. (Einschränkung: hier kein Nachweis von <i>Salmonella enterica</i> subspecies <i>enterica</i> Serovare Typhi und Paratyphi gemäß Anhang D)	LM 4	07/2009

Norm	Titel der Norm	SOP	aufgenommen
RAPID`Salmonella BioRad 2021-10	RAPID`Salmonella für den Nachweis von Salmonella spp. in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umgebungsproben Referenznr. BRD 07/11-12/05	LM 19	07/2015
DIN EN ISO 6888-1 2022-06 ASU L 00.00-55 2022-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und anderen Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar	LM 9	12/2010
DIN EN ISO 7932 2020-11 ASU L 00.00-33 2021-03	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> , Koloniezählverfahren bei 30 °C	LM 10	12/2011
DIN EN ISO 7937 2004-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> - Koloniezählverfahren	LM 16	12/2014
DIN EN ISO 11290-1 2017-09 ASU L 00.00-32 2018-03	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und <i>Listeria spp.</i> - Teil 1: Nachweisverfahren	LM 7	04/2011
DIN EN ISO 11290-2 2017-09 ASU L 00.00-22 2018-03	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und <i>Listeria spp.</i> - Teil 2: Zählverfahren	LM 8	04/2011
DIN EN ISO 13720 2010-12	Fleisch und Fleischerzeugnisse - Zählung von präsumtiven <i>Pseudomonas</i> spp. Modifikation: Feinkost, Eier, Nudeln	LM 15	11/2014

Norm	Titel der Norm	SOP	aufgenommen
DIN EN ISO 4833-1 2022-05 ASU L 00.00-88/1 2023-04	Untersuchung von Lebensmitteln Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen. Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren	LM 23	07/2009
ASU L 01.00-2 1991-09 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis. Verfahren in flüssigem Nährmedium	LM 22	02/2020
ASU L 01.00-25 1997-09 Berichtigung 2002-12	Bestimmung der Escherichia coli in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis. Verfahren mit flüssigem Nährmedium Berichtigung	LM 30	02/2020
ASU L 06.00-24 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch - Spatelverfahren (Referenzverfahren)	LM 3	07/2009
ASU L 06.00-35 2017-10	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien - Spatelverfahren (Referenzverfahren)	LM 14	10/2014
ASU L 06.00-39 1994-05	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung von mesophilen Sulfid reduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen – Plattengussverfahren (Referenzverfahren)	LM 33	05/2022
ASU L 20.01-10 1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl der aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Modifikation: Bebrütung bei 36 °C, 48 h, anaerob)	LM 14	10/2014
VDLUFA VI M 7.12.2 1993	Bestimmung von Pseudomonaden in Milch und Milchprodukten – Koloniezählverfahren mit C-F-C-Selektivagar	LM 15	11/2014
VDLUFA VI M 7.18.4 1988	Bestimmung von Sulfid reduzierenden Clostridien in Milch und Milchprodukten	LM 28	11/2018

1.3 Bestimmung von Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln

Norm	Titel der Norm	SOP	aufgenommen
ISO 21527-2 2008-07	Horizontale Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen – Koloniezähltechnik - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner 0,95	LM 31	04/2021
DIN 10186 2022-11	Mikrobiologische Milchuntersuchung – Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen – Referenzverfahren	LM 12	10/2014
ASU L 20.01-7 1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen	LM 12	10/2014

2 Bestimmung von Tupfern und Abklatschproben mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

Norm	Titel der Norm	SOP	aufgenommen
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	LM 32	02/2021
DIN 10113-2 2023-02	Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen entlang der Lebensmittelkette - Teil 2: Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmevorrichtungen (Abklatschverfahren)	LM 5	01/2009
DIN EN ISO 11290-1 2017-09 ASU L 00.00-32 2018-03	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> - Teil 1: Nachweisverfahren	LM 7	04/2011