

Primsaue 7 66809 Nalbach Germany Tel.: + 49 (0)683<u>8</u>/97956-0 Fax: + 49 (0)683<u>8</u>/97956-99

e-mail: auftrag@mikrobiologiekraemer.de Internet: http://www.mikrobiologiekraemer.de

Liste der Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich der Teil-Akkreditierung D-PL-17694-01-01 als Ergänzung zur Akkreditierungsurkunde

Stand: 31.03.2025

Das Prüflabor "Mikrobiologie Krämer GmbH" ist nach DIN EN ISO 17025:2018 unter der Verfahrensnummer D-PL-17694-01-00 akkreditiert.

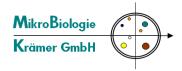
Die vorliegende Liste enthält die Prüfverfahren innerhalb des flexiblen Geltungsbereiches. Ein Gesamtverzeichnis der akkreditierten Prüfverfahren findet sich in der Anlage zur aktuellen Akkreditierungsurkunde.

Dem Prüflaboratorium ist, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf, die Anwendung der hier aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet.

1 Untersuchung von Kosmetika

1.1 Bestimmung von ausreichender Konservierung, Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Kosmetika

Norm/Ausgabe- datum/Version	Analyt – Titel der Norm	Freigabedatum
DIN EN ISO 11930 2023-01	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Bewertung des antimikrobiellen Schutzes eines kosmetischen Mittels (Einschränkung: <i>nur Kap. 5. Konservierungsbelastungstest</i>)	05.07.2023
DIN EN ISO 16212 2023-01	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Zählung von Hefen und Schimmelpilzen	22.02.2023
DIN EN ISO 18415 2023-01	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nachweis von spezifizierten und nicht-spezifizierten Mikroorganismen	22.02.2023
DIN EN ISO 21149 2023-01	Kosmetische Mittel – Mikrobiologie – Zählung und Nachweis von aeroben mesophilen Bakterien	22.02.2023



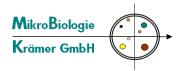
Tel.: + 49 (0)6838/97956-0, Fax: + 49 (0)6838/97956-99

1.2 Identifizierung von Bakterien mittels MS MALDI-TOF-MS

Norm/Ausgabe- datum/Version	Analyt – Titel der Norm	Freigabedatum
MALDI-Biotyper MBT Compass HT, SIRIUS ONE	Alternativverfahren für die Bestätigung von Campylobacter spp., Listeria spp., Listeria monocytogenes, Salmonella spp. und Cronobacter spp. (Einschränkung: Matrix hier nur Kosmetika)	31.10.2023

1.3 Identifizierung von Bakterien mittels kommerzieller biochemischer Testsysteme

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt – Titel der Norm	Freigabedatum
bioMérieux Deutschland GmbH API® STAPH 20500 Version 07468-O	System zur Identifizierung von Staphylokokken, Mikrokokken und verwandten Mikroorganismen (Einschränkung: Matrix hier nur Kosmetika)	10.05.2021
bioMérieux Deutschland GmbH API® 20 E [™] 20100 Version 07584-L	System zur Identifizierung von Enterobacteriaceae und anderen gramnegativen, nicht anspruchsvollen Stäbchen (Einschränkung: Matrix hier nur Kosmetika)	23.07.2021
bioMérieux Deutschland GmbH API® 20 C AUX 20210 Version 07628-I	System zur Identifizierung von Hefen (Einschränkung: <i>Matrix hier nur Kosmetika</i>)	24.09.2020
bioMérieux Deutschland GmbH API® 50 CHB/E Medium 50430 Version 07964-H	Bacillus und verwandte Gattungen / Enterobacteriaceae und Vibrionaceae (Einschränkung: Matrix hier nur Kosmetika)	23.07.2021
bioMérieux Deutschland GmbH API® Coryne 20900 Version 07886-J	System zur Identifizierung von coryneformen Bakterien (Einschränkung: <i>Matrix hier nur Kosmetika</i>)	08.09.2020



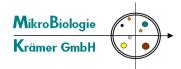
Primsaue 7, 66809 Nalbach, Germany

Tel.: + 49 (0)6838/97956-0, Fax: + 49 (0)6838/97956-99

bioMérieux Deutschland GmbH API® 20 NE 20050 Version 07615-L	System zur Identifizierung nicht anspruchsvoller gramnegativer Stäbchen, die nicht zur Familie der <i>Enterobacteriaceae</i> gehören (Einschränkung: <i>Matrix hier nur Kosmetika</i>)	28.05.2020
bioMérieux Deutschland GmbH ID 32E 32400 Version 07991-K	System zur Identifizierung von Enterobacteriaceae und anderen gramnegativen, nicht anspruchsvollen Stäbchen, speziell auch für Cronobacter (Einschränkung: Matrix hier nur Kosmetika)	14.09.2022
bioMérieux Deutschland GmbH API® CAMPY 20800 Version 08050-K	System zur Identifizierung von Campylobacter (Einschränkung: Matrix hier nur Kosmetika)	22.10.2020
bioMérieux Deutschland GmbH API® Listeria 10300 Version 07887-T	System zur Identifizierung von <i>Listeria</i> (Einschränkung: <i>Matrix hier nur Kosmetika</i>)	16.04.2020

1.4 Bestimmung der Wasseraktivität

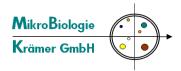
Norm/Ausgabe- datum/Version	Analyt – Titel der Norm	Freigabedatum
ISO 18787:2017-11	Nahrungsmittel - Bestimmung der Aktivität von Wasser (Einschränkung: <i>Matrix hier nur Kosmetika</i>)	02.02.2022



Tel.: + 49 (0)6838/97956-0, Fax: + 49 (0)6838/97956-99

- 2. Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln und Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich
- 2.1 Vorbereitung von Untersuchungsproben und die Herstellung von Anschüttelungen und Dezimalverdünnung für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln

Norm/Ausgabe- datum/Version	Analyt – Titel der Norm	Freigabedatum
ASU L 00.00-89 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen, Teil 4: - Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (Übernahme der gleichnamige Norm DIN EN ISO 6887-4, Ausgabe Juli 2017)	13.12.2022
ASU L 00.00-152 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln; Teil 6: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Proben aus der Primärproduktion (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6887-6, Ausgabe Juni 2013)	13.12.2022
ASU L 01.00-1 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (Übernahme der gleichnamige Norm DIN EN ISO 6887-5, Ausgabe August 2020)	13.12.2022
ASU L 02.07-1 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Vorbereitung der Proben für mikrobiologische Untersuchungen; Verfahren für Trockenmilcherzeugnisse	13.12.2022
ASU L 06.00-16 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen – Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6887-2, Ausgabe Juli 2017)	13.12.2022
ASU L 10.00-10 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischereierzeugnissen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6887-3, Ausgabe Dezember 2020)	13.12.2022



Tel.: + 49 (0)6838/97956-0, Fax: + 49 (0)6838/97956-99

2.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren in Lebensmitteln, Futtermitteln und Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

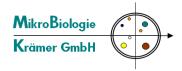
Norm/Ausgabe- datum/Version	Analyt – Titel der Norm	Freigabedatum
ASU B 80.00-1 2023-08	Untersuchung von Bedarfsgegenständen – Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen entlang der Lebensmittelkette - Teil 1: Tupferverfahren (Übernahme der Norm DIN EN ISO 10113-1, Februar 2023)	26.03.2025
ASU B 80.00-2 2023-08	Untersuchung von Bedarfsgegenständen – Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen entlang der Lebensmittelkette - Teil 2: Verfahren mit nährmedienbeschichteten Entnahmevorrichtungen (Abklatschverfahren) (Übernahme der Norm DIN EN ISO 10113-2, Februar 2023)	26.03.2025
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 Salmonella spp. (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6579-1, August 2020) (Modifikation: hier auch für Futtermittel, Differenzierung mittels MALDI-TOF, Einschränkung: ohne Anhang D)	27.09.2024
ASU L 00.00-22 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln - Teil 2: Zählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-2, Ausgabe September 2017); (Modifikation: <i>Differenzierung mittels MALDI-TOF</i>)	21.03.2022
ASU L 00.00-32/1: 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> - Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-1, Ausgabe September 2017); (Modifikation: <i>Differenzierung mittels MALDI-TOF</i>)	21.03.2022
ASU L 00.00-33: 2021-03	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 November 2020)	19.06.2024
ASU L 00.00-55 2024-08	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 März 2024)	19.06.2024
ASU L 00.00-57 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> in Lebensmittel; Koloniezählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7937, Ausgabe November 2004)	13.12.2022
ASU L 00.00-88/1 2023-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen – Teil 1: Koloniezählverfahren bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-1, Ausgabe Mai 2022)	05.12.2022



Primsaue 7, 66809 Nalbach, Germany

Tel.: + 49 (0)6838/97956-0, Fax: + 49 (0)6838/97956-99

ASU L 00.00-88/2 2023-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-2, Ausgabe Mai 2022)	14.12.2022
ASU L 00.00-100 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln; Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6888-3, Ausgabe Juli 2005)	29.05.2023
ASU L 00.00-107/1 2024-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von - <i>Campylobacter</i> sppTeil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 10272-1, Juli 2023) (Modifikation: <i>Differenzierung mittels MALDI-TOF;</i> Einschränkung: <i>nur Nachweisverfahren A</i>)	28.03.2022
ASU L 00.00-107/2 2024-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von - <i>Campylobacter</i> spp Teil 2: Koloniezählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 10272-2, Juli 2023) (Modifikation: <i>Differenzierung mittels MALDI-TOF</i>)	28.03.2022
ASU L 00.00-108 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Bestimmung niedriger Zahlen von präsumptiven <i>Bacillus cereus</i> in Lebensmitteln; Verfahren der wahrscheinlichsten Keimzahl (MPN) und Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 27871, Ausgabe April 2006)	16.02.2023
ASU L 00.00-132/2 2021-03	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 EN ISO 16649-2, Ausgabe Dezember 2020)	19.06.2024
ASU L 00.00-132/3 2019-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β-Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> - Teil 3: Nachweis und Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl unter Verwendung von 5-Brom-4-Chlor-3-Indol-β-D-Glucuronid (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 16649-3, Ausgabe Januar 2018)	29.05.2023
ASU L 00.00-133/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Enterobacteriaceae</i> in Lebensmitteln - Teil 1: Nachweis von <i>Enterobacteriaceae</i> (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21528-1, Ausgabe September 2017)	28.03.2022
ASU L 00.00-133/2 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Enterobacteriaceae</i> in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezähltechnik (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 21528-2, Ausgabe Mai 2019)	28.03.2022
ASU L 00.00-166 2019-03	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren zum Nachweis von <i>Cronobacter</i> spp.(Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN ISO 22964, Ausgabe August 2017)	21.03.2022
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren (Modifikation: hier Ausspatel-und Plattengussverfahren)	16.06.2024



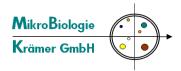
Primsaue 7, 66809 Nalbach, Germany

Tel.: + 49 (0)6838/97956-0, Fax: + 49 (0)6838/97956-99

ASU L 06.00-19 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Fleisch- und Fleischerzeugnissen; Tropfplattenverfahren (Übernahme der gleichlautenden deutschen Norm DIN 10161, Ausgabe Dezember 2016)	11.01.2018
ASU L 06.00-24 2020-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von <i>Enterobacteriaceae</i> in Fleisch; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10164 Teil 1, Ausgabe Juni 2019)	16.08.2012
ASU L 06.00-32 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von <i>Enterococcus faecalis</i> und <i>Enterococcus faecium</i> in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10106, Ausgabe April 2017)	16.04.2018
ASU L 06.00-35 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10109, Ausgabe Mai 2016)	15.10.2018
ASU L 06.00-39 1994-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Plattengussverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10103, Ausgabe August 1993)	22.02.2022
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)	24.12.2012

2.3 Identifizierung von Bakterien in Lebensmitteln, Futtermitteln und Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich mittels MALDI-TOF-MS

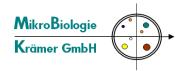
Norm/Ausgabe- datum/Version	Analyt – Titel der Norm	Änderungen neue Version	Freigabedatum
MALDI-Biotyper MBT Compass HT, SIRIUS ONE	Alternativverfahren für die Bestätigung von Campylobacter spp., Listeria spp., Listeria monocytogenes, Salmonella spp. und Cronobacter spp. (Einschränkung: Matrix hier nur Lebensmittel, Futtermittel und Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich)	MBT Compass HT, SIRIUS ONE, Ser. Nr.: 1874307.40839	31.10.2023



Tel.: + 49 (0)6838/97956-0, Fax: + 49 (0)6838/97956-99

2.4 Identifizierung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln, Futtermitteln mittels kommerzieller biochemischer Testsysteme

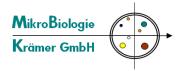
Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt – Titel der Norm	Freigabedatum
bioMérieux Deutschland GmbH API® STAPH 20500 Version 07468-O	System zur Identifizierung von Staphylokokken, Mikrokokken und verwandten Mikroorganismen (Einschränkung: Matrix hier nur Lebensmittel, Futtermittel und Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbergieb)	10.05.2021
bioMérieux Deutschland GmbH API® 20 E [™] 20100 Version 07584-L	reich) System zur Identifizierung von Enterobacteriaceae und anderen gramnegativen, nicht anspruchsvollen Stäbchen (Einschränkung: Matrix hier nur Lebensmittel, Futtermittel und Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich)	23.07.2021
bioMérieux Deutschland GmbH API® 20 C AUX 20210 Version 07628-I	System zur Identifizierung von Hefen (Einschränkung: Matrix hier nur Lebensmittel, Futtermittel und Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich)	24.09.2020
bioMérieux Deutschland GmbH API® 50 CHB/E Medium 50430 Version 07964-H	Bacillus und verwandte Gattungen / Enterobacteriaceae und Vibrionaceae (Einschränkung: Matrix hier nur Lebensmittel, Futtermittel und Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich)	23.07.2021
bioMérieux Deutschland GmbH API® Coryne 20900 Version 07886-J	System zur Identifizierung von coryneformen Bakterien (Einschränkung: <i>Matrix hier nur Lebensmittel, Futtermittel und Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich</i>)	08.09.2020



Primsaue 7, 66809 Nalbach, Germany

Tel.: + 49 (0)6838/97956-0, Fax: + 49 (0)6838/97956-99

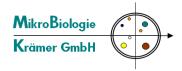
bioMérieux Deutschland GmbH API® 20 NE 20050 Version 07615-L	System zur Identifizierung nicht anspruchsvoller gramnegativer Stäbchen, die nicht zur Familie der <i>Enterobacteriaceae</i> gehören (Einschränkung: <i>Matrix hier nur Lebensmittel, Futtermittel und Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich</i>)	28.05.2020
bioMérieux Deutschland GmbH ID 32E 32400 Version 07991-K	System zur Identifizierung von Enterobacteriaceae und anderen gramnegativen, nicht anspruchsvollen Stäbchen, speziell auch für Cronobacter (Einschränkung: Matrix hier nur Lebensmittel, Futtermittel und Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich)	14.09.2022
bioMérieux Deutschland GmbH API® CAMPY 20800 Version 08050-K	System zur Identifizierung von Campylobacter (Einschränkung: Matrix hier nur Lebensmittel, Futtermittel und Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich)	22.10.2020
bioMérieux Deutschland GmbH API® Listeria 10300 Version 07887-T	System zur Identifizierung von Listeria (Einschränkung: Matrix hier nur Lebensmittel, Futtermittel und Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich)	16.04.2020



Tel.: + 49 (0)6838/97956-0, Fax: + 49 (0)6838/97956-99

2.5 Molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt – Titel der Norm	Freigabedatum
Congen Biotechnologie GmbH SureFood® PREP Basic, Ref. No. S1052 2022-01	Extraktion von DNA zur Bestimmung von Bakterien und gentechnisch modifizierten Organismen (GVO) mittels molekularbiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	03.05.2023
Bio-Rad Laboratories, Inc. iQ-Check® Salmonella II Kit, Ref. No. 3578123 2023-02	Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln mittels Real-Time PCR	19.08.2024
Congen Biotechnologie GmbH SureFood® GMO Plant PLUS, Ref. No. S2049 2023-05	Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen (GVO) mittels Singleplex Real-Time PCR	03.05.2023
Congen Biotechnologie GmbH SureFood® GMO SCREEN 4plex 35S/NOS/FMV+IAC Ref. No. S2126 2023-03	Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen (GVO) mittels Multiplex Real-Time PCR	03.05.2023



Primsaue 7, 66809 Nalbach, Germany

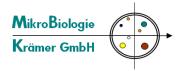
Tel.: + 49 (0)6838/97956-0, Fax: + 49 (0)6838/97956-99

2.6 Bestimmung der Wasseraktivität

Norm/Ausgabe- datum/Version	Analyt – Titel der Norm	Freigabedatum
ISO 18787:2017-11	Nahrungsmittel - Bestimmung der Wasseraktivität (Modifikation: hier auch für Futtermittel)	02.02.2022

3. Untersuchungen von Bedarfsgegenständen

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt – Titel der Norm	Freigabedatum
DIN EN 1162 1996-10	Federn und Daunen - Prüfverfahren - Bestimmung der Sauerstoffzahl	24.08.2021
DIN EN 12131 2018-10	Federn und Daunen - Prüfverfahren - Bestimmung der quantitativen Zusammensetzung von Federn und Daunen (manuelles Verfahren)	04.08.2023



Tel.: + 49 (0)6838/97956-0, Fax: + 49 (0)6838/97956-99

Liste der Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich der Teil-Akkreditierung D-PL-17694-01-02 als Ergänzung zur Akkreditierungsurkunde

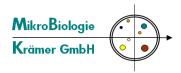
1. Untersuchung von Wasser (Oberflächenwasser, Schwimm- und Badebeckenwasser, Prozesswasser)

1.1 Probenahme [Flex A]

Norm/Ausgabe- datum/Version	Analyt – Titel der Norm	Freigabedatum
DIN ISO 5667-5 2011-02	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen	11.07.2024
DIN EN ISO 19458 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen	11.07.2024
DIN 19643-1:2023-06	Aufbereitung von Schwimm- und Badebeckenwasser – Teil 1: Allgemeine Anforderungen (Einschränkung: <i>nur Probenahme</i>)	11.07.2024

1.2 Vor-Ort-Parameter [Flex A]

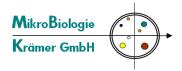
Norm/Ausgabe- datum/Version	Analyt – Titel der Norm	Freigabedatum
DIN 38404-4-(C 4) 1976-12	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der Temperatur	11.07.2024
DIN EN ISO 10523 (C 5) 2012-04	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des pH-Werts	11.07.2024
DIN EN 27888 (C 8) 1993-11	Wasserbeschaffenheit; Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit	11.07.2024



Tel.: + 49 (0)6838/97956-0, Fax: + 49 (0)6838/97956-99

1.3 Bestimmung von Mikroorganismen in Wasser (Oberflächenwasser, Schwimm- und Badebeckenwasser, Prozesswasser) mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren [Flex B]

Norm/Ausgabe- datum/Version	Analyt – Titel der Norm	Freigabedatum
DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium	01.09.2023
DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa - Membranfiltrationsverfahren	28.06.2024
DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wässer mit niedriger Begleitflora	28.06.2024
DIN EN ISO 9308-3 (K 13) 1999-07	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien in Oberflächenwasser und Abwasser - Teil 3: Miniaturisiertes Verfahren durch Animpfen in Flüssigmedium (MPN-Verfahren)	01.09.2023
DIN EN ISO 7899-1 (K 14) Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken in Oberflächenwasser und Abwasser - Teil 1: Miniaturisiertes Verfahren durch Animpfen in Flüssigmedium (MPN-Verfahren)		28.06.2024
DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken - Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration	28.06.2024
DIN EN ISO 14189 (K 24) 2016-11	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Clostridium perfringens - Verfahren mittels Membranfiltration	28.06.2024
DIN EN ISO 11731 (K 23) 2019-03	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Legionellen UBA Empfehlung 18. Dezember 2018	28.03.2022
TrinkwV § 43 Absatz (3)	Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in nährstoffreiche, peptonhaltige Nährböden	01.09.2023



Tel.: + 49 (0)6838/97956-0, Fax: + 49 (0)6838/97956-99

2. Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung - TrinkwV – [Flex A]

Probenahme

Norm/Ausgabe- datum/Version	Analyt – Titel der Norm	Freigabedatum
DIN ISO 5667-5 2011-02	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen	11.07.2024
DIN EN ISO 19458 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen	11.07.2024
UBA Empfehlung 18. Dezember 2018 (Legionellen)	Systemische Untersuchungen von Trinkwasser- Installationen auf Legionellen nach Trinkwas- serverordnung - Probennahme, Untersuchungsgang und Angabe des Ergebnis- ses	
UBA-Empfehlung vom 09.12.2022	Systemische Untersuchungen von Trinkwasser- installationen auf Legionellen nach Trinkwas- serverordnung – Probennahme, Untersu- chungsgang und Angabe des Ergebnisses Aktualisierung der Empfehlung des Umweltbun- desamtes nach Anhörung der Trinkwasser- kommission	
Empfehlung des Umweltbundesamtes, 18. Dezember 2018 (gestaffelte Stagna- tionsbeprobung und Zufallsstichprobe)	Beurteilung der Trinkwasserqualität hinsichtlich der Parameter Blei, Kupfer und Nickel ("Probennahmeempfehlung")	

Primsaue 7, 66809 Nalbach, Germany

Tel.: + 49 (0)6838/97956-0, Fax: + 49 (0)6838/97956-99

ANLAGE 1: MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER

TEIL I: Allgemeine Anforderungen an Trinkwasser

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren	Freigabedatum
1	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09	28.06.2024
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11	28.06.2024

TEIL II: Anforderungen an Trinkwasser, das zur Abgabe in verschlossenen Behältnissen bestimmt ist

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren	Freigabedatum
1	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09	28.06.2024
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11	28.06.2024
3	Pseudomonas aeruginosa	DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05	28.06.2024

ANLAGE 2: CHEMISCHE PARAMETER

nicht belegt

Primsaue 7, 66809 Nalbach, Germany

Tel.: + 49 (0)6838/97956-0, Fax: + 49 (0)6838/97956-99

ANLAGE 3: INDIKATORPARAMETER

Teil I: Allgemeine Indikatorparameter

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren	Freigabedatum
1	Aluminium	nicht belegt	
2	Ammonium	nicht belegt	
3	Chlorid	nicht belegt	
4	Clostridium perfringens (einschließlich Sporen)	DIN EN ISO 14189 (K 24) 2016-11	28.06.2024
5	Coliforme Bakterien	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09	28.06.2024
6	Eisen	nicht belegt	
7	Färbung (spektraler Absorptions- koeffizient Hg 436 nm)	nicht belegt	
8	Geruch (als TON)	nicht belegt	
9	Geschmack	nicht belegt	
10	Koloniezahl bei 22 °C	DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07	01.09.2023
10	Roioniezani bei 22 C	TrinkwV §15 Absatz (1c)	01.09.2023
11	Koloniezahl bei 36°C	DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07	01.09.2023
11	Roloffiezarii bel 30 °C	TrinkwV §15 Absatz (1c)	01.09.2023
12	Elektrische Leitfähigkeit	DIN EN 27888 (C 8) 1993-11	11.07.2024
13	Mangan	nicht belegt	
14	Natrium	nicht belegt	
15	Organisch gebundener Kohlenstoff (TOC)	nicht belegt	
16	Oxidierbarkeit	nicht belegt	
17	Sulfat	nicht belegt	
18	Trübung	DIN EN ISO 7027 (C 2):2016-11	11.07.2024
19	Wasserstoffionen-Konzentration	DIN EN ISO 10523 (C 5):2012-04	11.07.2024
20	Calcitlösekapazität	nicht belegt	

Primsaue 7, 66809 Nalbach, Germany

Tel.: + 49 (0)6838/97956-0, Fax: + 49 (0)6838/97956-99

Teil II: Spezieller Indikatorparameter für Anlagen der Trinkwasserinstallation

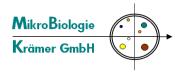
Parameter	Verfahren	Freigabedatum
	DIN EN ISO 11731 2019-03 UBA Empfehlung 18. Dezember 2018 Aktualisierung Dezember 2022 (Bundesgesundheitsblatt 2023 S. 224)	28.03.2022

Die Akkreditierung ersetzt nicht das Anerkennungs- oder Zulassungsverfahren der zuständigen Behörde nach § 40 Absatz (2) TrinkwV.

8. Probenahme und mikrobiologische Untersuchungen von Nutzwasser gemäß §3 Absatz 8 42. BlmSchV [Flex A]

Probenahme

Parameter	Verfahren	Freigabedatum
DIN EN ISO 19458	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen	11.07.2024
(K 19) 2006-12	Empfehlung des Umweltbundesamtes zur Probenahme und zum Nachweis von Legionellen in Verdunstungskühlanlagen, Kühltürmen und Nassabscheidern vom 06.03.2020, Abschnitt C und D	11.07.2024



Primsaue 7, 66809 Nalbach, Germany

Tel.: + 49 (0)6838/97956-0, Fax: + 49 (0)6838/97956-99

Mikrobiologische Untersuchungen

Parameter	Verfahren	Freigabedatum
Legionellen	DIN EN ISO 11731 (K 23) 2019-03	28.03.2022
	Empfehlung des Umweltbundesamtes zur Probenahme und zum Nachweis von Legionellen in Verdunstungskühlanlagen, Kühltürmen und Nassabscheidern vom 06.03.2020, Abschnitt C und D	11.07.2024
Koloniezahl bei 22°C und 36 °C	DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07	01.09.2023

Verwendete Abkürzungen:

ASU Amtliche Sammlung von Untersuchungen nach § 64 LFGB

DIN Deutsches Institut für Normung e. V.

EN Europäische Norm

IEC International Electrotechnical Commission
ISO International Organization for Standardization

LFGB Lebensmittel- Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch

(German Food and Feed Code)

UBA Umweltbundesamt