

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18514-02-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 18.05.2022

Ausstellungsdatum: 13.06.2022

Urkundeninhaber:

**Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt
Münsterland-Emscher-Lippe (CVUA-MEL) AÖR
Joseph-König-Straße 40, 48147 Münster**

Prüfungen in den Bereichen:

physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln, Bedarfsgegenständen, Kosmetika, Tabak und Tabakerzeugnissen sowie tierischen und biologischen Materialien;
mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln-und Bedarfsgegenständen;
sensorische Untersuchung von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen;
Radioaktivitätsbestimmung in Futtermitteln, Lebensmitteln, Umweltproben, Wasser (Oberflächenwasser, Grundwasser) und Abwasser;
immunologische Untersuchung von Lebensmitteln und biologischen Proben;
molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln und Saatgut sowie biologischen Materialien;
Veterinärmedizin mit den Prüfgebieten Mikrobiologie, Pathologie, Virologie und Parasitologie

Die Anforderungen an das Managementsystem in der DIN EN ISO/IEC 17025 sind in einer für Prüflaboratorien relevanten Sprache verfasst und stehen insgesamt in Übereinstimmung mit den Prinzipien der DIN EN ISO 9001.

Die Urkunde samt Urkundenanlage gibt den Stand zum Zeitpunkt des Ausstellungsdatums wieder. Der jeweils aktuelle Stand des Geltungsbereiches der Akkreditierung ist der Datenbank akkreditierter Stellen der Deutschen Akkreditierungsstelle GmbH (DAkKS) zu entnehmen. <https://www.dakks.de/content/datenbank-akkreditierter-stellen>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18514-02-00

**Innerhalb der mit * gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkKS bedarf, die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.
Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.**

**Innerhalb der mit ** gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkKS bedarf, die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.
Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.**

Dem Laboratorium 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.

Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich.

1 Sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen

1.1 Bestimmung von Aussehen, Geruch, Geschmack und Haptik mittels einfach beschreibenden Prüfungen von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen **

MIBI-029-01 Sensorik 19.06.2018 Sensorische Prüfverfahren - einfach beschreibende Prüfung

SOP-A-026-01 26.09.2013 Sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln,
Bedarfsgegenständen

1.2 Bestimmung von Aussehen, Geruch, Geschmack und Haptik mittels spezieller beschreibenden Prüfungen *

DIN 10955 2004-06 Sensorische Prüfung von Packstoffen und Packmitteln für
Lebensmittel und von weiteren Lebensmittelbedarfsgegenständen

ASU L 00.90-16 2006-12 Sensorische Prüfverfahren - Expertengutachten zur
lebensmittelrechtlichen Beurteilung
(Einschränkung: *hier nur sensorische Untersuchung von Getränken*)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18514-02-00

2 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln, Bedarfsgegenständen, Kosmetika, Tabak und Tabakerzeugnissen sowie tierischen und biologischen Materialien

2.1 Bestimmung von Quecksilber in Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen mittels Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)

Elemente-040-03-Hg mit Hydrid 25.06.2018	Elementbestimmung von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen sowie biologischem und forensischem Material mit der AAS- Kaldampftechnik
--	---

2.2 Densitometrische Bestimmung der Dichte in flüssigen Lebensmitteln **

ASU L 01.00-28 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Aräometrische Bestimmung der Dichte von Milch
---------------------------	---

OIV-MA-AS2-01A 22.06.2012	Dichte und relative Dichte bei 20°C (Einschränkung: <i>hier nur Methode B</i>)
------------------------------	--

Spirituosen-003-01-Dichte- Biegeschwinger 08.06.2018	Bestimmung der Dichte sowie der relativen Dichte von Flüssigkeiten mittels Biegeschwinger
--	--

2.3 Dünnschichtchromatographischer (DC) Nachweis von Zusatzstoffen und Inhaltsstoffen in Lebensmitteln **

ASU L 06.00-15 1982-11 Berichtigung 2002-12	Nachweis von kondensierten Phosphaten in Fleisch und Fleischerzeugnissen
--	---

Tier-LM-063-01 wasserlösliche Farbstoffe in Eis und Milcherzeugnissen 27.03.2018	Qualitative Bestimmung wasserlöslicher Farbstoffe in Milcherzeugnissen und Speiseeis mittels DC
---	--

2.4 Nachweis der Bestrahlung von Lebensmitteln mittels Elektronenspinresonanz

DIN EN 1786 03-1997	Nachweis von bestrahlten knochen- bzw. grätenhaltigen Lebensmitteln, Verfahren mittels ESR-Spektroskopie
------------------------	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18514-02-00

2.5 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie (GC) mit konventionellen Detektoren (z.B. FID, ECD, NPD, TEA) in Lebensmitteln, Kosmetika und Bedarfsgegenständen **

DIN EN 71-12 2017-03	Sicherheit von Spielzeug Teil 12: N-Nitrosamine und N-nitrosierbare Stoffe
DIN EN 12868 2017-04	Artikel für Säuglinge und Kleinkinder - Verfahren zur Bestimmung der Abgabe von N-Nitrosaminen und N-nitrosierbaren Stoffen aus Flaschen- und Beruhigungssaugern aus Elastomeren oder Gummi
ASU L 00.00-34 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Modulare Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln (Erweiterte Neufassung der DFG-Methode S 19) (Modifikation: <i>alternative Vorgehensweise beim Einengen des Lösemittels (nicht bis zur Trockene); veränderte Vorgehensweise zur Probenvorbereitung (Aufkonzentrieren der MKS)</i>)
ASU L 00.00-36/2 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Bromid-rückständen in fettarmen Lebensmitteln - Teil 2: Bestimmung von anorganischem Bromid
ASU L 17.00-12 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Buttersäure als Methylester in Fett aus Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Modifikation: <i>Erweitert um Fettextraktion aus tierischen Lebensmitteln und Kaltextraktion</i>)
BG-124-02-Kohlenwasserstoffe (MOSH/MOAH/POSH) mittels HPLC/GC-FID 08.06.2018	Bestimmung von Kohlenwasserstoffen aus Mineralöl (MOSH und MOAH) oder Kunststoffen (POSH, PAO) in Lebensmitteln und Verpackungsmaterialien mittels HPLC/GC-FID
KMALL-072-01 Kohlenwasserstoffe (MOSH/MOAH/POSH) mittels HPLC 05.07.2016	Bestimmung von Kohlenwasserstoffen aus Mineralöl (MOSH und MOAH) oder Kunststoffen (POSH, PAO) in kosmetischen Produkten mittels HPLC/GC-FID

2.6 Gravimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen in Bedarfsgegenständen, Futtermitteln und Lebensmitteln **

ASU F 0001 (EG) 2010-09	Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Futtermitteln
----------------------------	--

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18514-02-00

ASU L 01.00-9 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Milch; - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 1211, Ausgabe November 2010)
ASU L 02.05-2 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Sahne; Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN EN ISO 2450, Ausgabe März 2009)
BG-105-04-flüchtige Anteile 26.01.2021	Gravimetrische Bestimmung der flüchtigen Anteile in Bedarfsgegenständen aus Siliconelastomeren

2.7 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie (HPLC) mit konventionellen Detektoren (UV/VIS-Detektor, DAD, CLND, FLD, RI-Detektor, ELSD, Leitfähigkeitsdetektor) in Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen **

ASU B 82.02-2 2013-01	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Verfahren für die Bestimmung bestimmter aromatischer Amine aus Azofarbstoffen in Textilien - Teil 1: Nachweis der Verwendung bestimmter Azofarbstoffe mit und ohne Extraktion der Faser (Modifikation: <i>Anderes Extraktionsverfahren</i>)
ASU L 00.00-97 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin B6 (einschließlich glucosidisch gebundener Verbindungen) in Lebensmitteln (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 14663, Ausgabe März 2006)
Getränke-003-02-Zucker-HPLC 20.03.2018	Bestimmung von Zuckern und Zuckeraustauschstoffen in Lebensmitteln mittels HPLC
A5.52.0006.02 01.04.2008	Bestimmung von Taurin in Erfrischungsgetränken und Süßwaren mittels HPLC
A5.52.0020.03 14.03.2008	Bestimmung des Anthocyanmusters in Weinen mittels HPLC
SVHPLC-007-01-Aromastoffe in Lebensmitteln 15.05.2007	Bestimmung von Aromastoffen in Lebensmitteln

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18514-02-00

2.8 Bestimmung von Elementen sowie von Element-Spezies mittels induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) in Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen sowie biologischen und tierischen Materialien **

DIN EN 1811 2015-10	Referenzprüfverfahren zur Bestimmung der Nickellässigkeit von sämtlichen Stäben, die in durchstochene Körperteile eingeführt werden und Erzeugnissen, die unmittelbar und länger mit der Haut in Berührung kommen
ASU L 00.00-93 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Iod in Lebensmitteln ICP-MS-Verfahren (Modifikation: <i>Kalibrierung, Extraktion</i>)
Elemente-020-03-Element- bestimmung-ICP-MS 25.06.2018	Elementbestimmung in Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen sowie biologischen und forensischen Materialien mit der ICP-MS-Technik

2.9 Bestimmung von Elementen mittels induktiv gekoppelter Plasma-Atomemissionsspektrometrie (ICP-OES) in Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen sowie biologischen und tierischen Materialien **

Elemente-030- 03- Elementbestimmung-ICP-OES 25.06.2018	Elementbestimmung in Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen sowie biologischem und forensischem Material mit der ICP-OES-Technik
--	--

2.10 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen mittels IR/FTIR-Spektroskopie **

ASU L 06.00-64 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gehalte an Rohprotein, Wasser, Fett, Asche und BEFFE in Fleisch - Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren - Screeningverfahren
ASU L 07.00-63 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gehalte an Rohprotein, Wasser, Fett, Asche und BEFFE in Fleischerzeugnissen - Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren - Screeningverfahren
ASU L 08.00-60 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gehalte an Rohprotein, Wasser, Fett, Asche und BEFFE in Wurstwaren, Fleisch- und Fleischerzeugnissen - Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren - Screeningverfahren

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18514-02-00

BG-010-03- Materialidentifizierung 22.11.2019	Identifizierung von Polymeren und anderen Stoffen mit IR- Spektroskopie
---	--

2.11 Bestimmung der Isotopenverhältnisse mittels Stabilisotopenmassenspektrometrie (IRMS) in Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen **

Isotop-001-02-Vanillin 26.06.2014	Echtheitsprüfung von Vanillin durch ¹³ C-Stabilisotopenanalyse mittels GC-C-IRMS
Isotop-002- 02- Elementaranalysator 08.06.2021	Bestimmung der Stabilisotopenverhältnisse ¹³ C/ ¹² C, ¹⁵ N/ ¹⁴ N und ³⁴ S/ ³² S in Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen mittels Elementaranalysator-Stabilisotopenmassenspektrometrie
Isotop-006-01-Kohlensäure 01.12.2014	Bestimmung der Stabilisotopenverhältnisse ¹³ C/ ¹² C von Kohlensäure in kohlenensäurehaltigen Getränken

2.12 Kolorimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Kontaminanten in Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen **

ASU B 82.02-13 2011-12	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung der Farblässigkeit von Gebrauchsgegenständen - Teil 2: Prüfung mit Schweißsimulanz
ASU B 82.92-3 2011-12	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung der Farblässigkeit von Gebrauchsgegenständen - Teil 1: Prüfung mit Speichelsimulanz
BG-012-02-Beilstein, 07.01.2020	Halogenachweis in Kunststoffen
Tier-LM-036-01- Phosphataseaktivität 02.09.2015	Qualitativer Nachweis der Phosphataseaktivität in Milch, Milchpulver, Molke, Rahm, Butter, gefriergetrocknetem Käse und Käse Lactognost, Phosphatase-Reagenz von der Firma Heyl (Chem.-pharm. Fabrik Berlin)

2.13 Bestimmung des Gefrierpunktes von Milch mittels Kryoskopie

ASU L 01.00-29 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gefrierpunktes von Milch; Thermistor-Kryoskop-Verfahren
---------------------------	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18514-02-00

2.14 Bestimmung von Rückständen, Kontaminanten, Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS/MS, HRMS) in Lebensmitteln, Futtermitteln, biologischen und tierischen Materialien, Kosmetika und Bedarfsgegenständen **

DIN EN ISO 18465 2017-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Quantitative Bestimmung von emetischem Toxin (Cereulid) mittels LC-MS/MS
ASU L 00. 00-115/1 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE in pflanzlichen Lebensmitteln - Modulares QuEChERS-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15662, Juli 2018) (Modifikation: <i>Extraktion, Clean-up</i>)
Pestizide-012-03-Vergiftung 11.07.2018	Bestimmung von schnell wirkenden Giften in Köderproben und Organmaterial (forensische Materialien)
Pestizide-016-01-LC-MS-MS 02.03.2011	Methode zur Bestimmung von stark polaren Pestiziden in pflanzlichen Lebensmitteln mittels HPLC MS/MS
Pestizide-022-01-Kosmetika 13.06.2018	Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in kosmetischen Mitteln mittels GC-MS/MS und LC-MS/MS
SVLCMS-011-01 PAA 04.06.2018	Bestimmung von primären aromatischen Aminen (PAA) in Kaltwasserextrakt von Papieren und Migraten von Kunststoffartikeln mittels LC-MS/MS
SVLCMS-012-01-TA in Lebensmitteln LC-MS/MS 07.10.2016	Bestimmung von Tropanalkaloiden (TA) in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS
SVLCMS-014-02-THC 09.11.2018	Bestimmung von Cannabinoiden in Lebensmitteln und Futtermitteln, mittels HPLC-MS/MS

2.15 Bestimmung von Rückständen, Kontaminanten, Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Photometrie in Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen **

DIN EN 717-3 1996-05	Holzwerkstoffe - Bestimmung der Formaldehydabgabe nach der Flaschen-Methode
ASU L 00.00-49/3 2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Photometrische Methode zur Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Fungiziden in pflanzlichen Lebensmitteln (Xanthogenat-Verfahren)

Gültig ab: 18.05.2022
Ausstellungsdatum: 13.06.2022

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18514-02-00

ASU L 06.00-9 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Photometrische Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
Spirituosen-004-01- Citronensäure-enzymatisch 26.07.2017	Bestimmung von Citronensäure in Spirituosen - Enzymatisches Verfahren Enzym-Testkit-Kombination für Citronensäure Boehringer Mannheim/r-biopharm Best. Nr. 10 139 076 035
OIV AS-311-02-GLUFRU (Meth.7 VO(EWG)2676/90) 17.09.1990	Wein: Enzymatische Bestimmung von Glucose und Fructose

2.16 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Refraktometrie in Lebensmitteln **

ASU L 26.11.03-01 1983-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Refraktometermethode zur Bestimmung des Gehaltes an löslichem Trockenstoff in Verarbeitungserzeugnissen aus Obst und Gemüse (Abweichung: <i>Erweiterung des Anwendungsbereichs auf Obst und Gemüse</i>)
Wein-006-01-Brechungsindex- Refraktometer 08.03.2016	Refraktometrische Bestimmung des Brechungsindex von Wein

2.17 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Titrimetrie in Lebensmitteln **

ASU L 07.00-41 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Titrimetrische Bestimmung des Gehaltes an Nichtprotein-Stickstoffsubstanz in Fleischerzeugnissen
A4.41.0043.01 26.10.2007	Titrimetrische Bestimmung der Flüchtigen Säuren in Wein nach Wasserdampfdestillation

2.18 Bestimmung von pH-Wert und Leitfähigkeit mittels Elektrodenmessung in Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen **

DIN EN 27888 1993-11	Wasserbeschaffenheit; Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit (ISO 7888:1985) (Modifikation: <i>Matrix: Wein, weinhaltige und weinähnliche Getränke und Bier, Entkohlensäuerung kohlenensäurehaltiger Getränke; Bezugstemperatur 20 °C</i>)
ASU L 20.01/02-1 1980-05	Messung des pH-Wertes in Mayonnaise und emulgierten Soßen

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18514-02-00

BG-008-02-pH-Wert
16.02.2016 Bestimmung des pH-Wertes in flüssigen Bedarfsgegenständen,
Migraten oder Lösungen aus Bedarfsgegenständen

OIV-MA-AS313-15 pH (A31,
Oeno 438-2011) Bestimmung des pH-Wertes von Wein mittels Potentiometer

2.19 Bestrahlungsnachweis mittels Thermolumineszenz in Lebensmitteln *

DIN EN 1788
01-2002 Thermolumineszenzverfahren zum Nachweis von bestrahlten
Lebensmitteln, von denen Silikatminerale isoliert werden können

DIN EN 13751
12-2002 Nachweis von bestrahlten Lebensmitteln mit Photonenstimulierter
Lumineszenz

2.20 Bestimmung von Arzneimittelrückständen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS/MS, HRMS) in Lebens- und Futtermitteln sowie tierischen Materialien **

NRKP-001-03-Stilbene-LC-MS
21.08.2019 Bestimmung von Stilbenen in Tränkwasser, Gewebe und Exkrementen
von (Schlacht)-Tieren mittels LC-MS/MS oder
LC-HRMS

NRKP-005-05-Nitroimidazole-
LC-MS
08.12.2020 Bestimmung von Nitroimidazolen in Tränkwasser, Muskelfleisch,
Leber, Fisch, Plasma, Milch und Eiern mittels LC-MS/MS

NRKP-008-04-beta-
Lactamantibiotika-LC-MS /MS
30.03.2021 Bestimmung von beta-Lactamantibiotika in Milch, Muskulatur und
Nieren von Schlachttieren mittels LC-MS/MS

2.21 Weitere Untersuchungsmethoden

DIN EN 71-1
2018-18 Sicherheit von Spielzeug - Teil 1: Mechanische und physikalische
Eigenschaften

OIV-MA-S314-02:
R 2003 Messung des Überdrucks bei Schaum und Perlweinen (Overpressure
measurement of sparkling wines)
(Modifikation: *auch für andere kohlenensäurehaltige Getränke,
Einschränkung der Art der Flaschenverschlüsse, Abweichende
Durchführung der Bestimmung*)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18514-02-00

TierLM-047-03-BEFFE
03.03.2020 Berechnung von Parametern für die Beurteilung der
Zusammensetzung von Fleisch und Fleischerzeugnissen

BG-138-01 - Hitzestabilität
03.12.2019 Überprüfung der thermischen Stabilität von
Lebensmittelbedarfsgegenständen

2.22 Bestimmung von Rückständen, Kontaminanten, Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Gaschromatographie (GC) mit massenselektiven Detektoren (MS, MS/MS, HRMS) in Lebensmitteln, Tabak und Tabakerzeugnisse, Futtermitteln, biologischen und tierischen Materialien, Kosmetika und Bedarfsgegenständen **

ASU L 00.00-34
2010-09 Untersuchung von Lebensmitteln - Modulare Multimethode zur
Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln
(Erweiterte Neufassung der DFG-Methode S 19)
(Modifikation: *alternative Vorgehensweise beim Einengen des
Lösemittels (nicht bis zur Trockene); veränderte Vorgehensweise zur
Probenvorbereitung (Aufkonzentrieren der MKS)*)

ASU L 00.00-115/1
2018-10 Untersuchung von Lebensmitteln - Neufassung der Multimethode zur
Bestimmung von Pestizidrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln
mittels GC-MS und/oder LC-MS/MS nach Acetonitril-
Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE (QuEChERS)
(Modifikation: *Extraktion, Clean-up, Qualitätssicherung*)

DL72GCMS-010-01-
Bestimmung von PAK
15.02.2013 Bestimmung von polycyclischen aromatischen Kohlenwasserstoffen
(PAK) in Lebensmitteln, Futtermitteln und Bedarfsgegenständen
mittels GC-MS oder GC -MS/MS

Pestizide-012-03-Vergiftung
11.07.2018 Bestimmung von schnell wirkenden Giften in Köderproben und
Organmaterial (forensische Materialien)

Pestizide-022-01-Kosmetika
13.06.2018 Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in kosmetischen
Mitteln mittels GC-MS/MS und LC-MS/MS

Pestizide-023-04-Tabak
16.09.2019 Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Tabak und
Tabakerzeugnissen mittels GC-MS/MS

BG-131-03-TDS-GC-MS
08.01.2020 Screening von hochpolymeren Lebensmittelbedarfsgegenständen und
Spielwaren auf migrierfähige oder nicht zugelassene Stoffe mittels
Thermodesorptions-Gaschromatographie mit Massenspektrometrie
(TD-GC-MS)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18514-02-00

BG-133-01-Styrololigomere-
LC-GC-MS
25.01.2018

Bestimmung von Polystyrol-Oligomeren in Lebensmitteln,
Lebensmittelsimulantien und Verpackungsmaterialien mittels
LC/GC-MS

DL72GCMS-010-01-
Bestimmung von PAK
15.02.2013

Bestimmung von polycyclischen aromatischen Kohlenwasser-stoffen
(PAK) in Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika und
Bedarfsgegenständen mittels GC-MS oder GC -MS/MS

DLGCMS-001-03-PCDD/F/PCB
in pflanzlichen Lebensmitteln
und Futtermitteln
11.06.2018

Bestimmung von polychlorierten Dibenzo-p-dioxinen, Dibenzofuranen
und polychlorierten Biphenylen in pflanzlichen
Lebensmitteln und Futtermitteln

2.23 Bestimmung von Rückständen, Kontaminanten, Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Ionenchromatographie (IC) in Lebensmitteln **

SVHPLC-035-01-Carbonsäuren
in Wein
26.07.2017

Bestimmung von Carbonsäuren in Wein und weinähnlichen Getränken
mittels Ionenchromatographie

DL41IC-004-01-
NitritNitratFleisch
05.10.2020

Bestimmung des Nitrit- und Nitratgehaltes in Fleischwaren mittels
Ionenchromatographie

2.24 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Polarimetrie in Lebensmitteln **

ASU L 18.00-6
2003-12

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stärkegehaltes
in feinen Backwaren

DIBA-042-01-Stärke-
polarimetrisch-Hausmethode
15.01.2020

Polarimetrische Bestimmung des Stärkegehaltes in Getreidebeikost

2.25 Nachweis und halbquantitative Bestimmung von Elementen in Bedarfsgegenständen mittels Röntgenfluoreszenzanalytik (RfA)

BG-004-01-RfA
04.05.2021

Nachweis und halbquantitative Bestimmung von Elementen in
Bedarfsgegenständen mittels Röntgenfluoreszenz

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18514-02-00

3 Bestimmung von Radionukliden mittels Radioaktivitätsbestimmung in Futtermitteln, Lebensmitteln, Umweltproben, Wasser und Abwasser **

Radi-001-01- Gammaspektrometrie in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umweltproben 15.02.2013	Gammaspektrometrie in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umweltproben
Radi-002-01- Alphaspektrometrie in Wasser und Abwasser 15.02.2013	Bestimmung von Uran, Plutonium und Americium in Wasser und Abwasser mittels extraktionschromatographischem Verfahren
Radi-003-01-Sr89/Sr90- Bestimmung 15.02.2013	Bestimmung von Sr-89 / Sr-90 in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umweltproben mittels extraktionschromatographischem Verfahren und Proportionalzählrohrmessung
Radi-004-01-H3 Bestimmung in Wasser 15.02.2013	Bestimmung von H-3 in Wasser mittels Flüssigszintillationsverfahren

4 Bestimmung von Rückständen, Kontaminanten, Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Enzymimmunoassay (ELISA) in Lebensmitteln und biologischen Proben **

ELISA-Technologies® Cooked Meat 4 Species KIT (510604) 2018-01	Immunozytometrischer Nachweis von Tierarten in erhitzten Fleischwaren
TOXIN-001-01-ELISA 07.06.2018	Sandwich-ELISA zum Nachweis von Toxin in Lebensmitteln und biologischen Proben
MiBi-016-01-Set 04.05.2016	Enzymimmunoassay zum Nachweis der Staphylokokken-Enterotoxine A, B, C, D und E in Lebensmitteln und Bakterienkulturen

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18514-02-00

5 Mikrobiologische Untersuchungen von Bedarfsgegenständen und Lebensmitteln

5.1 Mechanische Probenvorbereitung (steril) zum Nachweis von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Bedarfsgegenständen und Lebensmitteln **

DIN EN ISO 6887-2
2017-07

Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6887-2, Ausgabe Juli 2017)

MIBI-007-02 Vorbereitung
Bedarfsgegenstände,
21.08.2019

Vorbereitung von Bedarfsgegenständen und Spielzeug für die mikrobiologische Untersuchung

5.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Bedarfsgegenständen und Lebensmitteln **

ASU L 00.00-20
2018-03

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, Ausgabe Juli 2017)
(Modifikation: *Screening der Anreicherung mittels Real-time-PCR zum*)

ASU L 00.00-32
2018-06

Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes - Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-1, Ausgabe September 2017)
(Modifikation: *Einsatz des Rapid'L.Mono®-Agar, Bestätigung L. monocytogenes mit Gensonde*)

ASU L 00.00-88/1
2015-06

Mikrobiologie der Lebensmittelkette: Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen: Teil 1: Koloniezählung bei 30°C mittels Gussplattenverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-1, Ausgabe Dezember 2013)
(Modifikation: *Keimzahlberechnung anhand des Mittelwerts zweier Platten derselben Verdünnungsstufe*)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18514-02-00

ASU L 00.00-88/2 2015-06	Mikrobiologie der Lebensmittelkette: 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) (Modifikation: <i>Keimzahlberechnung anhand des Mittelwerts zweier Platten derselben Verdünnungsstufe</i>)
ASU L 00.00-166 2019-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Cronobacter spp.
ASU B 80.00-05 2019-02	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen
MIBI-024-01-Pseudomonas spp. Spatelverfahren	Bestimmung von Pseudomonas spp. In Lebensmittel und Bedarfsgegenständen - Spatelverfahren
MIBI-034-01-Anaerobe Sporenbildner und Sporen	Nachweis anaerober Sporenbildner und anaerober Sporen in Lebensmitteln Titer-Verfahren

5.3 Identifizierung von Mikroorganismen mittels Massenspektrometrie (MALDI-TOF-MS)

MIBI-001-03-MALDI- TOF-MS 05.02.2020	Differenzierung von Bakterien und Pilzen mittels MALDI-TOF-MS
--	---

6 Molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln und Saatgut sowie biologischen Materialien

6.1 Nachweis von spezifischen DNA-Sequenzen mittels PCR in Lebensmitteln und biologischen Materialien **

ASU L 06.26/27-2 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis Pferd-spezifischer DNA-Sequenzen in Fleisch-Vollkonserven mit der PCR und Bestätigung durch Restriktionsanalyse
ASU L 07.18-1 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis, Isolierung und Charakterisierung Verotoxin-bildender Escherichia coli (VTEC) in Hackfleisch mittels PCR und DNA-Hybridisierungstechnik (Modifikation: <i>nur Nachweis des Virulenzfaktors hly in Bakterienkulturen mittels PCR, Optimierung der PCR-Bedingungen</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18514-02-00

TIERART-007- 02-cytb1,2
PCR-RFLP
10.09.2014

PCR-RFLP mit den Primern cytb1 und cytb2 zum Nachweis verschiedener Tierarten

TIERART-034-02-Rind
Identitätsnachweis,
11.04.2018

Genetischer Identitätsnachweis bei Rindern mittels Mikrosatellitenanalyse

6.2 Nachweis und Bestimmung von spezifischen DNA-Sequenzen in Lebensmitteln, Futtermitteln, biologischem Material und Saatgut mittels multiplex real-time PCR **

ISO/TS 13136
2012

Microbiology of food and animal feed-
Real-time polymerase chain reaction (PCR)-based method for the detection of food-borne pathogens-
Horizontal method for the detection of Shiga toxin-producing Escherichia coli (STEC) and the determination of O157, O111, O26, O103 and O145 serogroups
(Modifikation: Verwendung nur für den Nachweis von stx1, stx2, eae und O157, Ansatz als Quadruplex-Real-time PCR stx1/stx2/eae oder stx1/stx2/O157 mit interner Kontrolle, Abweichung bei der DNA-Präparation)

ASU L 00.00-154
2014-08

Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von CTP2-CP4-EPSPS-, pat- und bar-Sequenzen in Lebensmitteln mittels Triplex real-time PCR - Konstrukt-spezifisches und Element-spezifische Verfahren

ASU L 08.00-61
2016-03

Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis der Tierarten Rind, Schwein, Pute und Huhn in Wurstwaren durch Multiplex-real-time PCR
(Modifikation: anwendbar für alle Matrices, aus denen amplifizierbare DNA extrahiert werden kann)

ASU L 25.00-6
2017-10

Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli (STEC) in frischen pflanzlichen Lebensmitteln - Multiplex real-time PCR-Verfahren
(Modifikation: nur stx1- und stx2-Nachweis nach L 25.00-6, 2017-10)

TIERART-017- 02 mitoR/Sf/Z/B
PCR, 15.02.2016

Multiplex Real-Time PCR zum Nachweis der Tierarten Rind, Schaf, Ziege und Wasserbüffel (mitochondrial)

TIERART-018-02-kernR/S/Z
PCR,
16.08.2018

Multiplex Real-Time PCR zum Nachweis der Tierart Rind, Schaf und Ziege (Kerngen)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18514-02-00

6.3 Nachweis von spezifischen DNA-Sequenzen in Lebensmitteln, Futtermitteln und Saatgut mittels Sequenzierung **

ASU G 21.40-1 2010-08	Amplifizierung von Teilsequenzen des bakteriellen 16S rRNA-Gens zur Gattungs- und Speziesidentifizierung (Modifikation: <i>Erweiterung des Anwendungsbereichs auf Lebensmittel und Proben aus dem Bereich der Veterinärmedizin</i>)
BAKT-009-02 rpoB- Sequenzierung, 20.08.2018	Amplifizierung von Teilsequenzen des bakteriellen rpoB-Gens zur Gattungs- und Speziesidentifizierung
TIERART-031 Allgemeine Sequenzierung 04.09.2019	Tierartbestimmung durch Sequenzierung

6.4 Nachweis und Bestimmung von spezifischen DNA-Sequenzen in Lebensmitteln, Futtermitteln, biologischem Material und Saatgut mittels real-time PCR **

EURL-GMFF 3272 Mais, CRLVL03/06VP, 2008-11, 05.07.2019	Event-Specific Method for the Quantification of Maize Event 3272 Using Real-time PCR; (Modifikation: <i>Verwendung eines anderen Mais-Referenzgens und einer anderen DNA-Polymerase</i>)
GVO-001-01-pUC-PCR 09.07.2015	Real-time PCR zum Nachweis von pUC-Plasmid spezifischen DNA-Sequenzen

6.5 Herstellung von DNA-Bibliotheken für die Hochdurchsatzsequenzierung und bioinformatische Analyse zur Speziesidentifizierung in Lebensmitteln und Futtermitteln **

TIERART-040-01 16S rDNA NGS, 07.10.2021	Nachweis von Säugetieren und Geflügel in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Next Generation Sequencing der 16S rDNA Barcoding Region (Einschränkung: <i>hier nur Probenvorbereitung, Erstellung von DNA-Bibliotheken und bioinformatische Auswertung</i>)
--	--

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18514-02-00

7 Bestimmung von Dioxinen/PCB mittels biologischer Prüfsysteme

DLGCMS-006-03- Bestimmung von Dioxinen/PCB in pflanzlichen Lebensmitteln und von PCDD/F/PCB mit CALUX Futtermitteln mittels CALUX Bioassay
Bioassay,
28.06.2021

8 Prüfungen im Bereich Veterinärmedizin

8.1 Prüfgebiet: Mikrobiologie

Prüfart: Agglutinationstest *

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt (Messgröße)/Prüftechnik	Prüfmateriale (Matrix)
DIN EN ISO 6579 2008 12	Horizontales Verfahren Nachweis von Salmonellen	Bakterienkultur
Brucellose der Rinder, Schweine, Schafe und Ziegen: Amtliche Methode und Falldefinition, Friedrich-Löffler-Institut, 21.04.2021 (Immuno-006-03- Brucellose SLA)	3.4.3 Durchführung der serologischen Untersuchungsmethoden Anhang 2A) Arbeitsanleitung zur Durchführung der Serumlangsamagglutination in der Mikro-Methode (SLA) (modifiziert)	Blut
Brucellose der Rinder, Schweine, Schafe und Ziegen: Amtliche Methode und Falldefinition, Friedrich-Löffler-Institut, 21.04.2021 (Immuno-007-03- Brucellose RBT)	3.4.3 Durchführung der serologischen Untersuchungsmethoden Anhang 2C) Arbeitsanleitung zur Durchführung des Rose-Bengal-Tests (RBT)	Blut

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18514-02-00

Prüfart: Komplementbindungsreaktion *

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt (Messgröße)/Prüftechnik	Prüfmaterial (Matrix)
Brucellose der Rinder, Schweine, Schafe und Ziegen: Amtliche Methode und Falldefinition, Friedrich-Löffler-Institut, 21.04.2021 (Immuno-001-04- Brucellose KBR)	3.4.3 Durchführung der serologischen Untersuchungsmethoden Anhang 2B) Arbeitsanleitung zur Durchführung der Komplementbindungsreaktion in der Mikro- Methode Brucellose (KBR) (modifiziert)	Blut
Beschälseuche der Pferde (Trypanosoma equiperdum): Amtliche Methode und Falldefinition, Friedrich- Löffler-Institut, 12.02.2021 (Immuno-003-03- Beschälseuche KBR)	3.1.1 Komplementbindungsreaktion (KBR) (modifiziert)	Blut
Rotz: Amtliche Methode und Falldefinition, Friedrich-Löffler-Institut, 25.11.2020 (Immuno-002-03-Rotz KBR)	3.2.1 Komplementbindungsreaktion (Anhang 2) (modifiziert)	Blut

Prüfart: Kulturelle Untersuchungen **

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt (Messgröße)/Prüftechnik	Prüfmaterial (Matrix)
Brucellose der Rinder, Schweine, Schafe und Ziegen: Amtliche Methode und Falldefinition, Friedrich-Löffler-Institut, 21.04.2021 Infektiöse Epididymitis: Amtliche Methode und Falldefinition, Friedrich- Löffler-Institut, 09.04.2020	Nachweis von Brucella spp. in Organproben	Organproben
Bakto-021-01-API 07.06.2013	Biochemische Differenzierung mittels API-System	Bakterien
Bakto-024-04- Antibiogramm, Mikrodilutionsverfahren 21.06.2021	Resistenztestbestimmung von Bakterien im Mikrodilutionsverfahren (MHK-Testung)	Bakterien

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18514-02-00

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt (Messgröße)/Prüftechnik	Prüfmaterial (Matrix)
ISO 10272-1 2017, Teil 1 Nachweisverfahren	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Campylobacter</i> spp.	Kot, Darminhalt
ISO/TS 13136 2012	Qualitativer Nachweis verotoxinbildender <i>Escherichia coli</i> (VTEC) in Proben der Primärproduktion (Modifikation: <i>Wegfall des Nachweises von Serogruppen-assoziierten Genen</i>)	Kot, Dickdarminhalt, Schlachtkörperproben
AVV LmH 17.07.2019	Dreiplatten-Hemmstofftest in Muskulatur und Niere	Muskulatur und Niere
Bakto-006-01- Penicillasetest 30.04.2013	Penicillinase-Hemmstofftest, Screeningmethode	Muskulatur und Niere
Bakto-001-03- Differenzierung von Bakterien 21.06.2021	Differenzierung und Identifizierung von Bakterien aus diagnostischen Proben	Organproben

Prüfart: Amplifikationsverfahren (Direktnachweis von Zielsequenzen im Prüfmaterial)**

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt (Messgröße)/Prüftechnik	Prüfmaterial (Matrix)
ISO/TS 13136 2012	Nachweis von VTEC mittels real-time PCR (Modifikation: <i>Screening auf stx1, stx2 und O157 bzw. O104 (anstelle von eae), Untersuchung von Isolaten auf stx1, stx2 und eae (anstelle von O-Antigen spezifischen Genen)</i>)	Bakterienkultur
ASU G21.40-1 2010-08	Amplifizierung von Teilsequenzen des bakteriellen 16S rRNA-Gens zur Gattungs- und Speziesidentifizierung (Modifikation: Erweiterung des Anwendungsbereichs auf Lebensmittel und Proben aus dem Bereich der Veterinärmedizin)	Bakterienkultur
Kylt® <i>Lawsonia intracellularis</i> , Kylt®, AniCon Labor GmbH, Januar 2021 (Rev004) (Vi-153-05- <i>Lawsonia</i> -PCR)	Real-Time PCR Detection of bacterial DNA of <i>Lawsonia intracellularis</i>	Organproben (Darm), Dünndarminhalt, Kot, Rektalabstrich

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18514-02-00

Prüfart: Mikroskopie *

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt (Messgröße)/Prüftechnik	Prüfmaterial (Matrix)
Bakto-022-01- Bakterienfärbung und Nativpräparat 06.06.2013	Anfärbung von Bakterien nach Gram, Erstellung von Nativpräparaten und Beurteilung der Präparate	Bakterien
Tuberkulose der Rinder: Amtliche Methode und Falldefinition Friedrich- Löffler-Institut, 21.04.2021 Paratuberkulose: Amtliche Methode und Fallstudie Friedrich-Löffler-Institut, 08.07.2020 (Bakto-026-03- Tuberkulose der Rinder und Paratuberkulose)	Nachweis von säurefesten Stäbchen in Organ- und Kotproben	Kot- und Organproben

Prüfart: Massenspektrometrie

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt (Messgröße)/Prüftechnik	Prüfmaterial (Matrix)
Bakto-037-03-MALDI-TOF- MS 21.06.2021	Differenzierung von Bakterien und Pilzen mittels MALDI-TOF-MS	Bakterien, Pilze

8.2 Prüfgebiet: nicht belegt

8.3 Prüfgebiet: Pathologie

Prüfart: pathologisch-anatomischen Untersuchungen **

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt (Messgröße)/Prüftechnik	Prüfmaterial (Matrix)
Patho-001-03-Sektion 09.07.2019	Durchführung von Sektionen und pathologisch- anatomischen Untersuchungen von Tierkörpern und Tierkörperteilen in der Pathologie	Tierkörper, Tierkörperteile

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18514-02-00

Prüfart: Histologie *

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt (Messgröße)/Prüftechnik	Prüfmaterial (Matrix)
Histo-013-01-Ziehl-Neelsen-Färbung 09.09.2014	ZIEHL-NEELEN (ZN)-Färbung histologischer Schnittpräparate zum Nachweis säurefester Stäbchen	tierisches Gewebe
Histo-016-02-Warthin-Starry-Versilberung 09.09.2014	Warthin-Starry-Versilberung	tierisches Gewebe
Histo-002-04-HE-Färbung 30.08.2018	Hämalaun-Eosin-Färbung (HE-Färbung) für histologische Untersuchungen Färbung für tierisches Gewebe	tierisches Gewebe

8.4 Prüfgebiet: Virologie

Prüfart: Mikroskopie *

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt (Messgröße)/Prüftechnik	Prüfmaterial (Matrix)
Tollwut (Infektionen mit Lyssaviren): Amtliche Methode und Falldefinition, Friedrich-Löffler-Institut, 02.10.2020 (Vi-073-03-Tollwut-IFT)	3.1 Nachweis von Lyssavirus Antigen (IFT)	Gehirn

Prüfart: Amplifikationsverfahren (Direktnachweis von Zielsequenzen im Prüfmaterial)*

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt (Messgröße)/Prüftechnik	Prüfmaterial (Matrix)
Tollwut (Infektionen mit Lyssaviren): Amtliche Methode und Falldefinition, Friedrich-Löffler-Institut, 02.10.2020 (Vi-072-03-Tollwut-PCR)	3.3 Nukleinsäurenachweis in der RT-PCR	Gehirn, Zellkulturüberstände
Schmallenberg-Virus: Amtliche Methode und Falldefinition, Friedrich-Löffler-Institut, 02.02.2021 (Vi-071-04-SBV-PCR)	3.1 Virusnachweis	Gehirn, Milz, Nachgeburtsmaterial, Mekonium, (Herz-) Blut, Serum, Plasma

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18514-02-00

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt (Messgröße)/Prüftechnik	Prüfmaterial (Matrix)
virotype® PRRSV RT-PCR Kit, Fa. Indical, Juni 2018 (Vi-068-04-PRRS-PCR)	Zum Nachweis von RNA des PRRS-Virus (Porcine Reproductive and Respiratory Syndrom Virus)	Lunge, Lungengewebsabstrich, Gewebe, Blut, Serum, Plasma, Bronchialtupfer, Brochiallavage, Speichelproben, Sperma, Zellkulturüberstand
Klassische Schweinepest: Amtliche Methode und Falldefinition, Friedrich-Löffler-Institut, 07.03.2021 (Vi-151-04-KSP-PCR)	3.3 Real-time Polymerase-Kettenreaktion (real-time RT-PCR)	Milz, Nieren, Lymphknoten, Tonsille, Blutupfer, Serum, Plasma, Zellkulturüberstände

Prüfart: Ligandenassays *

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt (Messgröße)/Prüftechnik	Prüfmaterial (Matrix)
Aujeszkysche Krankheit (Suides Herpesvirus 1 - SHV-1): Amtliche Methode und Falldefinition, Friedrich-Löffler-Institut, 06.09.2019 (Immuno-010-03-Aujeszky AK-ELISA)	3.3 Nachweis SHV-1-spezifischer Antikörper (indirekter Erregernachweis)	Blut
Klassische Schweinepest: Amtliche Methode und Falldefinition, Friedrich-Löffler-Institut, 07.03.2021 (Immuno-011-04-KSP AK-ELISA)	3.6 Antikörper-ELISA	Blut
Bovine Herpesvirus Typ 1-Infektion (alle Formen): Amtliche Methode und Falldefinition, Friedrich-Löffler-Institut, 21.04.2021 (Immuno-012-05-BHV-1 AK-ELISA)	3.2.1 Nachweis BHV-1 spezifischer Antikörper im Enzyme Linked Immunosorbent Assay (ELISA)	Milch

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18514-02-00

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt (Messgröße)/Prüftechnik	Prüfmaterial (Matrix)
Bovine Virus Diarrhoe (BVD): Amtliche Methode und Falldefinition, Friedrich-Löffler-Institut, 24.11.2020 (Immuno-027-02-BVD-AG-ELISA)	3.1.2 Antigennachweis mittels ELISA	Blut, Ohrstanz-Gewebeproben

Prüfart: Immundiffusion

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt (Messgröße)/Prüftechnik	Prüfmaterial (Matrix)
Ansteckende Blutarmut der Einhufer: Amtliche Methode und Falldefinition, Friedrich-Löffler-Institut, 21.04.2021 (Immuno-004-03-EIAV AGID)	3.1.1 Nachweis EIAV-spezifischer Antikörper im Agargel-Immunodiffusionstest (AGID, Coggins-Test)	Blut
Enzootische Leukose der Rinder (bovines Leukosevirus): Amtliche Methode und Falldefinition, Friedrich-Löffler-Institut, 21.04.2021 (Immuno-005-03-BLV AGID)	3.1.2 Agargel-Immunodiffusionstest (AGID)	Blut

Prüfart: Kulturelle Untersuchungen **

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt (Messgröße)/Prüftechnik	Prüfmaterial (Matrix)
Vi-145-02-EHV1/4-ZK 29.11.2018	Nachweis von EHV 1/4 (Equines Herpesvirus) aus veterinärmedizinischem Material mittels Zellkultur	Organmaterial, Abortmaterial, Plazenta, Nasentupfer
Vi-063-02-PI3-ZK 07.03.2017	Nachweis von PI3 (Parainfluenza 3 Virus) aus veterinärmedizinischem Material mittels Zellkultur	Lunge, Lymphknoten, Trachea, Nasentupfer

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18514-02-00

8.5 Prüfgebiet: Parasitologie

Prüfart: Mikroskopie *

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt (Messgröße)/Prüftechnik	Prüfmaterial (Matrix)
Para-001-03- Sedimentation-Flotation 25.01.2018	Mikroskopischer Nachweis parasitärer Strukturen in Kotproben von Tieren mit dem kombinierten Sedimentations-Flotationsverfahren	Kotproben von Tieren
Para-003-02-Sedimentation 09.09.2014	Mikroskopischer Nachweis parasitärer Gebilde in Kotproben von Tieren mit dem Sedimentationsverfahren	Kotproben von Tieren
PARA-002-02- Auswanderverfahren 09.09.2014	Mikroskopischer Nachweis von Nematodenlarven in Kotproben von Tieren mit dem Auswanderverfahren	Kotproben von Tieren

Prüfart: Ligandenassays

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt (Messgröße)/Prüftechnik	Prüfmaterial (Matrix)
Para-006-03-Giardia Mikrotiterplatten-Assay 22.01.2016	Mikrotiterplatten-Assay zum Nachweis von Giardia-spezifischem Antigen in Kotproben von Tieren	Kotproben von Tieren

Prüfart: Amplifikationsverfahren (Direktnachweis von Zielsequenzen im Prüfmaterial)*

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt (Messgröße)/Prüftechnik	Prüfmaterial (Matrix)
ADIAVET™ NEOSPORA REAL TIME, Fa. Bio-X Diagnostics, Januar 2021 (Vi-159-04-Neospora-PCR)	Test for the detection of Neospora caninum by real-time enzymatic gene amplification (PCR Test)	Abortmaterial, Gehirn, Herz, Lunge, Niere, Leber, Nachgeburt, Tupfer

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18514-02-00

Verwendete Abkürzungen:

A...	Hausverfahren des Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Münsterland-Emscher-Lippe
ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren
AVV LmH	Allgemeine Verwaltungsvorschrift Lebensmittelhygiene
DFG	Deutsche Forschungsgemeinschaft
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
EURL	Methode des Europäischen Referenzlabors
FLI	Friedrich-Löffler-Institut
GMFF	Genetically Modified Food and Feed
Gruppe-YYY ZZ	Hausverfahren des Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Münsterland-Emscher-Lippe
IFU	Internationale Fruchtsaftunion
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization für Standardization
LFBG	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
OIV	Methodensammlung zur Wein- und Mostanalytik der Organisation Internationale de la Vigne et du Vin
TS	Technical Specification
VO	Verordnung