

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 06.10.2022

Ausstellungsdatum: 06.10.2022

Urkundeninhaber:

Landesuntersuchungsanstalt für das Gesundheits- und Veterinärwesen Sachsen

an den Standorten

Jägerstraße 8/10, 01099 Dresden

Reichenbachstraße 71/73, 01217 Dresden

Zschopauer Straße 87, 09111 Chemnitz

Bahnhofstraße 58-60, 04158 Leipzig

Prüfungen in den Bereichen:

physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische, immunologische, histologische, molekularbiologische, sensorische und visuelle Untersuchungen von Lebensmitteln;

Untersuchung von Fleisch auf Trichinen nach DVO (EU) 2015/1375;

physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische, sensorische, visuelle und molekularbiologische Untersuchungen von Bedarfsgegenständen;

mikrobiologische und molekularbiologische Untersuchungen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich;

physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische, molekularbiologische, sensorische und visuelle Untersuchungen von Kosmetika;

physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Futtermitteln;

mikrobiologische und ausgewählte chemische Untersuchungen gemäß Trinkwasserüberwachung, Probenahme von Roh- und Trinkwasser;

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/de/akkreditierte-stellen-suche.html>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00

**ausgewählte physikalische, physikalisch-chemische, chemische Untersuchungen von Wasser (Badegewässer, Trinkwasser, Rohwasser, Grundwasser und Oberflächenwasser);
ausgewählte mikrobiologische Untersuchungen von Badegewässern;
Ermittlung von organischen, partikelförmigen und gasförmigen Luftinhaltsstoffen in Innenräumen;
Veterinärmedizin, Gesundheitsversorgung (Krankenhaushygiene und Infektionsprävention)**

Prüfgebiete: Virologie, Pathologie, Mikrobiologie, Parasitologie, Klinische Chemie, Rückstandsanalytik, Hygiene und Infektionsprävention

Innerhalb der angegebenen 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 Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.**

Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.

Innerhalb der mit * gekennzeichneten Akkreditierungsbereiche ist dem Prüflaboratorium, 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.

Inhaltsverzeichnis

Veterinärmedizin, Gesundheitsversorgung (Krankenhaushygiene und Infektionsprävention) ...	2
Standort Jägerstraße - Dresden	6
1 Lebensmittel	6
1.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	6
1.2 Mikrobiologische Untersuchungen.....	10
1.3 Immunologische Untersuchungen.....	12
1.4 Untersuchungen der geweblichen Zusammensetzung mittels histologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	13
1.5 Molekularbiologische Untersuchungen.....	13
1.6 Extraktion von DNA zur Bestimmung von Pflanzenart, Tierart, Allergen- und Gentechnisch modifizierten Organismen für molekularbiologische Untersuchungen in Lebensmitteln	14
1.7 Einfach beschreibende sensorische Prüfung von Lebensmitteln	15
1.8 Bestimmung der Phosphataseaktivität mittels kolorimetrischer Untersuchungen in Milch	15

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00

1.9	Visuelle Untersuchungen	15
1.10	Untersuchungen von Fleisch auf Trichinen nach DVO (EU) 2015/1375	15
2	Bedarfsgegenstände	16
2.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	16
2.2	Mikrobiologische Untersuchungen.....	16
3	Kosmetika	16
3.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	16
3.2	Mikrobiologische Untersuchungen.....	17
4	Veterinärmedizin	17
	Prüfgebiet: Virologie	17
	Prüfgebiet: Pathologie	19
	Prüfgebiet: Mikrobiologie	20
	Prüfgebiet: Parasitologie	22
	Prüfgebiet: Klinische Chemie	22
5	Prüfverfahren nach der Trinkwasserverordnung - TrinkwV	23
6	Wasser (Badegewässer, Trinkwasser, Rohwasser, Grundwasser und Oberflächenwasser) ...	26
6.1	Anionen.....	26
6.2	Summarische Wirkungs- und Stoffkenngrößen	26
6.3	Bestimmung mikrobiologischer Parameter von Badegewässern.....	26
	Standort Reichenbachstraße - Dresden.....	27
1	Lebensmittel	27
1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	27
1.2	Einfach beschreibende sensorische Prüfung von Lebensmitteln	32
1.3	Nachweis von Stärke in Lebensmitteln mittels kolorimetrischer Untersuchungen	32
2	Bedarfsgegenstände	33
2.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	33
2.2	Sensorische Untersuchungen	37
2.3	Bestimmung von Verunreinigungen, Verschluckbarkeit, Materialidentität und Farbechtheit mittels einfacher visueller Untersuchungen in Bedarfsgegenständen	38
2.4	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels kolorimetrischer Untersuchungen von Bedarfsgegenständen	39
3	Futtermittel.....	39
3.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	39
4	Kosmetika	40

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00

4.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Kosmetika	40
4.2	Probenvorbereitung (Aufschlüsse und Extraktion) für chemische und physikalisch-chemische Untersuchungen von Elementen in Kosmetika	43
4.3	Einfach beschreibende sensorische Prüfung von Kosmetika	43
4.4	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels kolorimetrischer Untersuchungen in Kosmetika	43
5	Untersuchungen von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika	43
5.1	Bestimmung von Elementen mittels Induktiv gekoppelte Plasma - Atomemissionsspektrometrie (ICP-OES) in Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika.....	43
5.2	Bestimmung des pH-Wertes mittels Elektrodenmessung in diätetischen Lebensmitteln, Nahrungsergänzungsmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika	44
6	Prüfverfahren nach der Trinkwasserverordnung - TrinkwV	44
	Standort Chemnitz	47
1	Lebensmittel	47
1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	47
1.2	Histologische Untersuchungen von Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren	52
1.3	Bestimmung von Bakterien und Bakterientoxinen mittels Enzymimmunoassay (ELISA, ELFA) in Lebensmitteln	53
1.4	Mikrobiologische Untersuchungen.....	53
1.5	Molekularbiologische Untersuchungen.....	54
1.6	Visuelle Untersuchungen.....	55
1.7	Einfach beschreibende sensorische Prüfungen von Lebensmitteln	56
1.8	Allgemeine physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen ...	56
1.9	Bestimmung von Genusstauglichkeit, Zusatz- und Inhaltsstoffen mittels kolorimetrischer Untersuchungen in Lebensmitteln	57
1.10	Homogenisierung und mechanische Trennung von Bestandteilen für die chemische Untersuchung von Lebensmitteln auf Inhaltsstoffe und Zusatzstoffe	57
1.11	Probenvorbereitung (mechanische Vorbereitung und Extraktion) für die physikalisch-chemische und chemische Untersuchung von Lebensmitteln	58
2	Futtermittel.....	58
2.1	Nachweis von pharmakologisch wirksamen Stoffen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS/MS) in Tränkwasser	58
2.2	Nachweis von pharmakologisch wirksamen Stoffen mittels Gaschromatographie (GC) mit massenselektiven Detektoren (MS, MS/MS) in Fleisch und Tränkwasser	58
3	Einrichtungsgegenstände und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich	58

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00

3.1	Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen von Einrichtungsgegenständen und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich	58
3.2	Molekularbiologische Untersuchungen	59
3.3	Probenvorbereitung und Auswertung für die Identifizierung von Bakterien und Sprosspilzen von Einrichtungsgegenständen und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich	60
4	Physikalische Untersuchungen von Bedarfsgegenständen	60
5	Veterinärmedizin	60
	Prüfgebiet: Virologie	60
	Prüfgebiet: Mikrobiologie	61
	Prüfgebiet: Parasitologie	62
	Untersuchungsgebiet: Rückstandsanalytik	62
6	Prüfverfahren zum Nachweis von Verunreinigungen in der Innenraumluft	63
6.1	Bestimmung von flüchtigen organischen Verbindungen in Innenräumen	63
6.2	Bestimmung von partikelförmigen Luftverunreinigungen in Innenräumen	63
6.3	Bestimmung chemisch-physikalischer Parameter in der Innenraumluft	63
7	Gesundheitsversorgung (Krankenhaushygiene und Infektionsprävention)	64
	Prüfgebiet: Hygiene und Infektionsprävention	64
	Standort Leipzig	68
1	Lebensmittel	68
1.1	Immunologische Untersuchungen mittels Enzymimmunoassay (ELISA) in Lebensmitteln	68
2	Veterinärmedizin	68
	Prüfgebiet: Virologie	68
	Prüfgebiet: Pathologie	69
	Prüfgebiet: Mikrobiologie	70
	Prüfgebiet: Parasitologie	71
	Verwendete Abkürzungen	73

Standort Jägerstraße - Dresden

1 Lebensmittel

1.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

1.1.1 Bestimmung der Dichte mittels Biegeschwinger Untersuchungen in Getränken *

MEBAK® II 2.9.6.3 2002-09	Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Stammwürze und Alkohol - Biegeschwinger und NIR-Messung (<i>hier nur Messung mittels Biegeschwinger</i>)
OIV-MA-AS2-01A, Absatz 2, Abschnitt 5 2012-01	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most - Bestimmung der Dichte und der relative Dichte von Wein - Dichte und relative Dichte bei 20°C - Messung von Dichte und relativer Dichte bei 20 C mithilfe eines elektronischen Dichtemessers unter Verwendung eines Biegeschwingers (Modifizierung: <i>Matrix auch weinähnliche und weinhaltige Getränke</i>)

1.1.2 Bestimmung des pH-Wertes und der Wasseraktivität mittels Elektrodenmessung in Lebensmitteln ***

ISO 21807 2004-09	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Bestimmung der Wasseraktivität (Einschränkung: <i>Matrix hier nur Lebensmittel</i>)
ASU L 06.00-2 1980-09	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifizierung: <i>Matrix auch Lebensmittel</i>)
ASU L 31.00-2 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes von Frucht- und Gemüsesäften (Modifizierung: <i>Matrix auch alkoholfreie Getränke, Nektare, Wässer; Pufferlösungen pH 4,0 und 7,0</i>)
ASU L 36.00-2 1989-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Messung des pH-Wertes in Bier

1.1.3 Bestimmung von Rückständen mittels Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (FLD) in Mineral- und Tafelwasser

DIN EN ISO 17993
2004-03

Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von 15 polycyclischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) in Wasser durch HPLC mit Fluoreszenzdetektion nach Flüssig-Flüssig-Extraktion
(Einschränkung: *Matrix hier nur Mineral- und Tafelwasser, hier nur Bestimmung von Fluoranthren, Benzo(b)fluoranthren, Benzo(k)fluoranthren, Benzo(a)pyren, Benzo(ghi)perylen, Indeno(1 23-cd)pyren; Extraktionsmittel Cyclohexan statt n-Hexan, Extraktreinigung entfällt*)

1.1.4 Gaschromatographie (GC)

1.1.4.1 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Gaschromatographie (GC) mit konventionellen Detektoren (FID) in Lebensmitteln **

VO (EG) 2870/2000
Anhang, V
zuletzt geändert
2002-11-26

Verordnung mit gemeinschaftlichen Referenzanalysemethoden für Spirituosen, Beschreibung der Referenzanalysemethoden, Anethol - Bestimmung von Trans-Anethol in Spirituosen durch Gaschromatographie
(Einschränkung: *nur Direktbestimmung, Modifizierung: keine Extraktion, unterschiedlicher Kalibrierbereich*)

P 20324 01x
2011-05

Bestimmung von Aromastoffen (alpha- und beta-Thujon, Methofuran, Estragol, Pulegon, Safrol, Isosafrol, Methyleugenol und -beta-Asaron) in alkoholischen Matrices (Destillatives Verfahren/ GC, GC-MS)
(Einschränkung: *hier nur mittels GC FID*)

1.1.4.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Rückständen mittels Gaschromatographie (GC) mit massenselektiven Detektoren (MS) in Lebensmitteln**

ASU L 00.00-145
2013-01

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von unerwünschten Stoffen des Anhangs III Teil B der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 in flüssigen Lebensmitteln mittels GC-MS

P 20676 01x
2016-04

Bestimmung der Konzentration und Enantiomerenverhältnisse chiraler Aromastoffe (gamma Lactone, delta Lactone, Whiskylactone, alpha Jonon und 2-Methylbuttersäureester) in Lebensmitteln, Screening-Methode (Kaltron-Verfahren, GC-MSD)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00

1.1.5 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Gewicht und der Zusammensetzung mittels Gravimetrie von Lebensmitteln **

46. Arbeitstagung des ALTS Methodensammlung (Gravimetrie) 1993-06	Methodensammlung (Gravimetrie), Bestimmung von Grobbestandteilen in Fleisch- und Feinkosterzeugnissen
ASU L 31.00-4 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Frucht- und Gemüsesäften (Modifizierung: <i>Matrix auch Fruchtnektare und alkoholfreie Getränke, Wein, Spirituosen, weinähnliche Getränke; Probeneinwaage bei Spirituosen reduziert; Analysenwaage mit Ablesegenauigkeit 4 Stellen nach dem Komma</i>)
ASU L 36.00-4 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Ermittlung des Stammgewürzgehaltes von Bier aus dem Gehalt an Alkohol und wirklichem Extrakt - Destillationsmethode (Modifizierung: <i>Ermittlung des Alkoholgehaltes in %vol mittels Tab. 50 R.E.F.</i>)
ASU L 37.00-1 1982-11	Ermittlung des Äthanolgehalts in Alkohol und alkoholhaltigen Erzeugnissen aller Art (außer Wein und Bier) mit dem Pyknometer (Referenzmethoden) (Modifizierung: <i>Bestimmung der relativen Dichte und des Extraktes, Verwendung der Tabellen 50 und 53 nach Rauscher/Engst/Freimuth</i>)
P 20193 02x 2015-04	Untersuchung von Eiern (Bestimmung des Gewichtes, Zuordnung zu den Gewichtsklassen und Ermittlung der Luftkammerhöhe)

1.1.6 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Infrarotspektroskopie (NIR, FT-IR) in Getränken

MEBAK® II 2.9.6.3 2002-09	Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Stammwürze und Alkohol - Biegeschwinger und NIR-Messung (Einschränkung: <i>hier nur Messung mittels NIR</i>)
NP 62 742 01 2002-10	Bestimmung des vorhandenen Alkoholgehaltes in Wein, weinhaltigen und weinähnlichen Getränken mittels Alcoalyzer (Modifizierung: <i>Matrix auch Spirituosen</i>)
P 20783 01x 2017-03	Bestimmung weinspezifischer Inhaltsstoffe mittels FT-IR-Spektrometrie

1.1.7 Bestimmung von Anionen, Zuckern, Süßstoffen und Rückständen mittels Ionenchromatographie (UV-VIS, LF, PA) in Mineral- und Tafelwasser, Getränken und Nahrungsergänzungsmitteln, Mahlzeitenersatz und Säuglingsnahrung **

DIN EN ISO 10304-4 1999-07	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von gelösten Anionen mittels Ionenchromatographie Teil 4: Bestimmung von Chlorat, Chlorid und Chlorit in gering belastetem Wasser (Einschränkung: Matrix hier nur Mineral- und Tafelwasser, nur Bestimmung von Chlorit und Chlorat)
DIN EN ISO 11206 2013-05	Wasserbeschaffenheit- Bestimmung von gelöstem Bromat- Verfahren mittels Ionenchromatographie (IC) und Nachsäulenreaktion (PCR) (Einschränkung: Matrix hier Mineral- und Tafelwasser)
P 20875 01x 2019-09	Bestimmung von Mono- und Disacchariden in Getränken, Nahrungsergänzungsmitteln, Mahlzeitenersatz und Säuglingsnahrung mit Ionenchromatographie (IC) und gepulster amperometrischer Detektion (PAD)
P 30058 01x 2016-02	Untersuchung von Chrom(VI) mittels Ionenchromatographie und Nachsäulenderivatisierung (Einschränkung: Matrix hier nur Mineral- und Tafelwasser)

1.1.8 Bestimmung von Bakterien und Hefen mittels Massenspektrometrie (MALDI-TOF) in Lebensmitteln **

P 20413 01x 2013-12	Verfahren VITEK MS zur Identifizierung von Bakterien und Hefen in Lebensmitteln mittels Massenspektrometrie
------------------------	---

1.1.9 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen, Farbe und der Aktivität alkalischer Phosphatase mittels photometrischer Verfahren in Lebensmitteln *

ASU L 01.00-82 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Aktivität der alkalischen Phosphatase in Milch und Milchprodukten - Fluorimetrisches Verfahren
ASU L 31.00-13 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Enzymatische Bestimmung des Saccharosegehaltes in Frucht- und Gemüsesäften; Spektralphotometrische Bestimmung von NADP (Modifizierung: Matrix auch alkoholfreie Erfrischungsgetränke, Bier; Verwendung von Testkit Boehringer Mannheim/ R-Biopharm 10, Saccharose, D-Glucose und D-Fructose, 10 716 260 035, 2014-01)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00

1.1.10 Physikalische Untersuchungen von Schaumwein

OIV-MA-AS314-02
2003-01 Internationale Analysemethoden für Wein und Most - Chemische
Analysen: Gas - Messung des Überdrucks bei Schaumwein

1.1.11 Bestimmung des Gehaltes an löslichen Trockenstoff mittels Refraktometrie in Getränken ***

ASU L 31.00-16
1997-09 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an
löslicher Trockensubstanz in Frucht- und Gemüsesäften -
Refraktometrisches Verfahren
(Modifizierung: *Matrix auch Fruchtnektare, alkoholfreie Getränke,
Bestimmung nur bei 20°C zulässig, stark zur Sedimentierung neigende
Proben können filtriert werden*)

1.1.12 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Titrimetrie in Lebensmitteln **

ASU L 31.00-3
1997-01 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der titrierbaren Säure
von Frucht- und Gemüsesäften
(Modifizierung: *Matrix auch Fruchtnektare, Spirituosen und alkoholfreie
Getränke; Titration mit 0,1 m NaOH, Einmaß 10 ml, zweistufige Titration
auf pH 7,0 und 8,1, Titriermittelkonzentration*)

ASU L 31.00-8
1997-01 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Formolzahl von
Frucht- und Gemüsesäften
(Modifizierung: *Matrix auch Fruchtnektare, andere alkoholfreie
fruchtsafthaltige Getränke, Spirituosen; variable Einwaagen je nach
Matrix*)

1.2 Mikrobiologische Untersuchungen

1.2.1 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in 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.
(Einschränkung: *keine Untersuchung von Proben aus der
Primärproduktion und von Futtermitteln, keine Untersuchung von
Salmonella Typhi und Salmonella Paratyphi*)

ASU L 00.00-66
2002-05 Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Salmonellen in
Lebensmitteln mittels enzymgebundenem Fluoreszenzimmunoassay

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00

ASU L 00.00-133/2 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln; Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln; Teil 2: Koloniezähltechnik (Modifizierung: <i>keine Anwendung des Gussplattenverfahren, Keimzählungen mittels Oberflächenbeimpfung, anwendbar auch das Spatel- und Spiralplattenverfahren, anaerobe Bebrütung</i>)
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren (Modifizierung: <i>Matrix auch Lebensmittel</i>)
ASU L 59.00-3 1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Nachweis von Pseudomonas aeruginosa in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser; Referenzverfahren (Modifizierung: <i>Verwendung anderer Selektivplatten, Bebrütung bei 37 °C</i>)
ASU L 59.00-5 1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Koloniezahl in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser, Referenzverfahren (Modifizierung: <i>Bebrütung bei 20 °C und 37 °C</i>)

1.2.2 Mechanische Probenvorbereitung für mikrobiologische Untersuchungen in Lebensmitteln zur Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen *

DIN EN ISO 6887-2 2017-07	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 2: spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017); Deutsche Fassung EN ISO 6887-2:2017 (Einschränkung: <i>keine Untersuchung von konzentrierten Fleischextrakten, Stanzproben, Schlachttierkörpern und Oberflächenproben; Probenahme von Oberflächen ohne eine Schablone</i>)
DIN EN ISO 6887-5 2011-01	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010); Deutsche Fassung EN ISO 6887-5:2010

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00

1.2.3 Bestimmung von Antiinfektiva mittels Brillantschwarz-Reduktionstest in Milch ***

ASU L 01.00-11 1996-02 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Suchverfahren auf das Vorhandensein von Antiinfektiva in Milch; Agar-Diffusions-Verfahren mit <i>Bacillus stearothermophilus</i> (Brillantschwarz-Reduktionstest)
--	--

1.2.4 Bestimmung von Bakterien mittels Differenzierung in Lebensmitteln *

ASU L 00.00-21 1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestätigung von <i>Escherichia coli</i> durch zusätzliche Identifizierungsreaktionen
ASU L 00.00-123 2016-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Allgemeine Anforderungen und Leitlinien für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7218, Ausgabe September 2014) (Einschränkung: hier nur Gram-Färbung, modifizierte Färbetechnik nach Hucker)

1.2.5 Bestimmung von Hemmstoffen mittels mikrobiologischer Prüfsysteme in Lebensmitteln

AVV LmH, Anlage 4, Pkt. 2.9 zuletzt geändert 2019-07-17	Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis, Methoden zur Untersuchung von Fleisch - Bakteriologische Untersuchung (BU) - Untersuchung auf Hemmstoffe in Muskulatur, Niere und Leber, Dreiplattenhemmstofftest (Modifikation: Matrix Milz, Lunge, Niere, Lymphknoten und Muskulatur; Verwendung eines Eisensulfidmediums (SRM) zum Nachweis von Clostridien) (Einschränkung: <i>Matrix hier nur Lebensmittel</i>)
--	--

1.3 Immunologische Untersuchungen

1.3.1 Bestimmung von Allergenen und Bakterien mittels Enzymimmunoassay (ELISA, ELFA) in Lebensmitteln *

R-Biopharm AG RIDASCREEN®FAST Milk R4652 2015-07	Quantitative Bestimmung von Milchprotein in Lebensmitteln, die Molke, Milch oder Milchpulver enthalten können, wie Wurst, Eis, Schokolade, Backwaren, Backmischungen, Suppen, Saucen, Dressing und Getränken (Saft, Wein, Bier)
---	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00

R-Biopharm AG RIDASREEN® Gliadin R7001 2015-10	Quantitative Bestimmung von Kontaminationen durch Prolamine aus Weizen (Gliadin), Roggen (Secalin) und Gerste (Hordein) in Rohware wie Mehlen (Buchweizen, Reis, Mais, Hafer, Teff) und Gewürzen sowie in prozessierten Lebensmitteln wie Nudeln, Fertiggerichten, Backwaren, Wurst, Getränken und Eiscreme.
Biomerieux VIDAS®Campylobacter (CAM) 30111 2018-07	Nachweis von Campylobacter spp. mittels Enzyme Linked Fluorescent Assay für Lebensmittelpathogene

1.4 Untersuchungen der geweblichen Zusammensetzung mittels histologischer Untersuchungen in Lebensmitteln ***

ASU L 06.00-13 1989-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der geweblichen Zusammensetzung von Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren; Routineverfahren zur qualitativen und quantitativen histologischen Untersuchung (Modifikation: <i>Probenmenge auch abweichend von 200g, Einsatz kommerziell bezogener Fertigfärbelösungen</i>)
---------------------------	--

1.5 Molekularbiologische Untersuchungen

1.5.1 Bestimmung von Gentechnisch Veränderten Organismen, Pflanzenarten und Tierarten mittels PCR (konventionelle PCR) in Lebensmitteln **

P 20012 02x 2017-01	Qualitativer Nachweis pflanzlicher und tierischer DNA mittels PCR und real-Time PCR in Lebensmitteln
P 20684 01x 2016-06	Screening maishaltiger Lebensmittel auf gentechnische Veränderungen mittels PCR

1.5.2 Bestimmung von Pflanzenart, Tierart, Allergen und Gentechnisch Veränderten Organismen mittels Real-time PCR in Lebensmitteln **

ASU L 00.00-105 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Quantitative auf Nukleinsäuren basierende Verfahren
P 20012 02x 2017-01	Qualitativer Nachweis pflanzlicher und tierischer DNA mittels PCR und real-Time PCR in Lebensmitteln

1.5.3 Bestimmung von Pflanzenart, Tierart, Allergen, Bakterien und Gentechnisch Veränderten Organismen mittels Multiplex PCR (Real-time) in Lebensmitteln **

ASU L 00.00-122 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis einer bestimmten, häufig in gentechnisch veränderten Organismen (GVO) verwendeten DNA-Sequenz aus dem Blumenkohlmosaikvirus (CaMV 35S-Promotor, P35S) sowie aus Agrobacterium tumefaciens (T-nos) in Lebensmitteln - Screening-Verfahren (Modifikation: <i>als Positivkontrollen nur 100 / 10 Kopien, keine Kalibrierkurve</i>)
ASU L 00.00-154 2015-06	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: <i>qualitativer Nachweis, halbquantitatives Screening</i>)
ASU L 08.00-65 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Simultaner Nachweis und Bestimmung von schwarzem Senf (<i>Brassica nigra</i> L.) bzw. braunem Senf (<i>Brassica juncea</i> L.), weißem Senf (<i>Sinapis alba</i>), Sellerie (<i>Apium graveolens</i>) und Soja (<i>Glycine max</i>) in Brühwürsten mittels real-time PCR (Modifikation: <i>Matrix auch Lebensmittel</i>)
P 20409 02x 2014-09	Verfahren zum qualitativen Nachweis von Verotoxin-bildenden <i>Escherichia coli</i> (VTEC) in Lebensmitteln mittels real-time PCR und anschließender kultureller Isolation (VTEC-PCR)
P 20838 01x 2018-03	Nachweis der Tierarten Wasserbüffel und Rind mit Kontrolle Myostatin in Lebensmitteln durch Multiplex-real-time PCR

1.6 Extraktion von DNA zur Bestimmung von Pflanzenart, Tierart, Allergen- und Gentechnisch modifizierten Organismen für molekularbiologische Untersuchungen in Lebensmitteln *

ASU L 00.00-119 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten in Lebensmitteln - Nukleinsäureextraktion (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21571, Ausgabe August 2013)
ASU L 16.04.03-1 2012-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Präparation von DNA aus nativer Maisstärke

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00

2 Bedarfsgegenstände

2.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

2.1.1 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Gaschromatographie (GC) mit massenselektiven Detektoren (MS) in Bedarfsgegenständen

P 20486 01x
2015-12 Bestimmung von allergenen Duftstoffen in Kosmetika und Wasch- und Reinigungsmitteln (WRM) mittels GC-MS
(Einschränkung: *Matrix hier nur Reinigungs- und Pflegemittel*)

2.2 Mikrobiologische Untersuchungen

2.2.1 Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Bedarfsgegenständen ***

ASU B 80.00-5
2019-02 Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Verfahren für Probenahmetechniken zur mikrobiologischen - Untersuchung von Oberflächen mit Lebensmittelkontakt mittels Abklatschplatten und Tupfer
(Einschränkung: *hier keine Probennahme, Probennahme nur durch den Einsender*)

3 Kosmetika

3.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

3.1.1 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Gaschromatographie (GC) mit massenselektiven Detektoren (MS) in Kosmetika **

P 20291 01x
2010-06 Bestimmung von Aromastoffen (etherische Öle) in Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln und Arzneimitteln
(Modifikation: *Matrix auch Reinigungs- und Pflegemittel, Mittel zur Geruchsverbesserung*)
(*hier nur Kosmetika*)

P 20486 01x
2015-12 Bestimmung von allergenen Duftstoffen in Kosmetika und Wasch- und Reinigungsmitteln (WRM) mittels GC-MS
(*hier nur Kosmetika*)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00

3.2 Mikrobiologische Untersuchungen

3.2.1 Bestimmung von Bakterien, und Hefen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Kosmetika *

DIN EN ISO 18416
2018-01

Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nachweis von *Candida albicans* (ISO 18416:2015); Deutsche Fassung EN ISO 18416:2015
(Modifikation: *Verwendung der kommerziellen Nährmedien Eugon LT 100-Bouillon, Trypton-Natriumchlorid-Lösung, Sabouraud-Dextrose-Chloramphenicol-Agar, Maismehlagar mit 1 % Polysorbat 80; Sabouraud-Dextrose-Chloramphenicol-Agar wird für 48 h bei 32,5 ± 2,5 °C bebrütet;*)

DIN EN ISO 21149
2017-11

Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Zählung und Nachweis von aeroben mesophilen Bakterien (ISO 21149:2017); Deutsche Fassung EN ISO 21149:2017
(Modifikation: *keine Anreicherung; Verwendung der kommerziellen Nährmedien Eugon LT 100-Bouillon, Trypton-Soja-Agar (TSA), Trypton-Natriumchlorid-Lösung; Pseudomonas aeruginosa ATCC 27853 anstelle ATCC 9027, Staphylococcus aureus ATCC 25923 anstelle ATCC 6538; Zählverfahren wird mit Spiralplattenverfahren durchgeführt; Pkt. 13.4 wird nicht durchgeführt*)

4 Veterinärmedizin

Prüfgebiet: Virologie

Prüfart: Mikroskopie **

Analyt (Messgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Tollwutvirus	Gehirn, Gewebe, Zellkultur	Fluoreszenzmikroskopie
Viren	Kot, Harn, Gewebe, Liquor, Organe, Sekret, Tupfer, Nährmedium, Zellkultur, Umgebungsproben (zu diagnostischen Zwecken)	Negativstaining

Prüfart: Ligandenassays **

Analyt (Messgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Antikörper gegen Virus der enzootischen Rinderleukose	Blut	Enzymimmunoassay

Analyt (Messgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Antikörper gegen: AK, BHV1, BTV, BVDV, CAEV/MVV, Influenza A, KSP, PRRSV, Schmallenberg-Virus, FMDV (Maul- und Klauenseuche), Porcines Circovirus 2 (PCV 2), Equine Infektiöse Anämie Virus, Virus der enzootischen Rinderleukose	Blut	Enzymimmunoassay
Antikörper gegen Equine Infektiöse Anämie Virus	Blut	Immundiffusionstest
Antikörper gegen Virus der enzootischen Rinderleukose	Blut	Immundiffusionstest
Bovines Rotavirus, Bovines Coronavirus, Antigen von Infektionserregern, Virus der bovinen Virusdiarrhoe	Kot, Blut	Enzymimmunoassay
Viren	Organe, Zellkultur	Fluoreszenzimmunoassay

Prüfart: Agglutinationsteste **

Analyt (Messgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Antikörper gegen Porcine Influenzaviren	Blut	Hämagglutinations- hemmungstest
Antikörper gegen Newcastle Disease Virus	Blut	Hämagglutinations- hemmungstest

Prüfart: Neutralisationsteste **

Analyt (Messgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Antikörper gegen Bovines Herpesvirus 1	Blut	Serumneutralisationstest
Antikörper gegen Virus der bovinen Virusdiarrhoe	Blut	Serumneutralisationstest
Antikörper	Blut, antikörperhaltige Körperflüssigkeiten	Serumneutralisationstest

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

Analyt (Messgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Aviäres Paramyxovirus 1	Kot, Organe, Tupfer, Zellkultur, Brutei	RT-PCR
Bluetongue Virus	Blut, Organe	RT-PCR

Prüfart: Kulturelle Untersuchungen **

Analyt (Messgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Tollwutvirus	Gehirn, Zellkultur	Anzucht
Viren	Blut, Organe, Tupfer	Anzucht
Bovines Herpesvirus 1	Blut, Organe, Sperma, Tupfer	Anzucht

Prüfgebiet: Pathologie
Prüfart: Pathologisch-anatomische Untersuchung **

Analyt (Messgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Pathologische Veränderungen	Organe, Tierkörper	Pathologisch-anatomische Untersuchung
Pathologische Veränderungen	Organe, Tierkörper, Gewebe von Fischen	Pathologisch-anatomische Untersuchung

Prüfart: Sonstige

Analyt (Messgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Farbe, Menge, Konsistenz, Beimengungen	Sperma, Ejakulat, Genitalsekret	Makroskopische Beurteilung

Prüfart: Histologie **

Analyt (Messgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Lipophile Strukturen	Gewebe, Organe	Klassische Färbeverfahren
Pathologische Veränderungen	Gewebe, Organe	Klassische Färbeverfahren

Prüfart: Mikroskopie **

Analyt (Messgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Spermien (Motilität)	Sperma, Ejakulat, Genitalsekret	Hellfeldmikroskopie
Spermien	Sperma, Ejakulat, Genitalsekret	Hellfeldmikroskopie nach Anfärbung mittels Farbstoffen

Prüfgebiet: Mikrobiologie

Prüfart: Mikroskopie **

Analyt (Messgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Bakterien, Mikroorganismen	Milch, Gewebeausstrich, Bakteriensuspensionen	Hellfeldmikroskopie
Paenibacillus larvae	Honig, Bienen, Brutwabe, Gemüll, Futterkranz	Phasenkontrastmikroskopie
Bakterien, Mikroorganismen	Kot, Harn, Gewebe, Liquor, Organe, Sekret, Tupfer, Nährmedium, Zellkultur, Umgebungsproben zu diagnostischen Zwecken	Negativstaining

Prüfart: Ligandenassays *

Analyt (Messgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Antikörper gegen Brucella sp.	Blut	Enzymimmunoassay
Antikörper gegen Actinobacillus pleuropneumoniae, Mycoplasma hyopneumoniae, Mycobact. avium ssp paratuberculosis, Brucella, Chlamydia, Salmonellen	Blut	Enzymimmunoassay
PMT Pasteurella multocida Toxin A	Gewebe, Zellkultur, Nasentupfer	Enzymimmunoassay
Toxine von Mikroorganismen, Clostridium difficile Toxin, PMT Pasteurella multocida Toxin A	Kot, Blut, Bakterienkultur/-stamm	Enzymimmunoassay

Prüfart: Agglutinationsteste **

Analyt (Messgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Antikörper gegen Brucella sp.	Blutserum	Rose Bengal Test
Antikörper gegen Brucella sp.	Blutserum	Serum-Langsam-Agglutination
Antikörper gegen Leptospira interrogans, Leptospira borgpetersenii und L. kirschneri	Blutserum	Mikroagglutination-Lysis-Reaktion

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

Analyt (Messgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Chlamydien	Kot, Organe, Tupfer, Zellkultur, Fetus, Eihaut	PCR
Mycobacterium avium ssp. paratuberculosis	Kot, Organe, Kottupfer, Bakterienkultur/-stamm	PCR
Coxiella burnetii	Milch, Organe, Genitaltupfer	PCR
Leptospira interrogans	Organe, Sperma, Tupfer	PCR
Mycoplasma hyorhinis Mycoplasma hyopneumoniae	Organe, Tupfer, Lungenspülprobe	PCR

Prüfart: Komplementbindungsreaktion **

Analyt (Messgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Antikörper gegen Brucella sp.	Blutserum	Komplementbindungsreaktion
Antikörper gegen Burkholderia mallei	Blutserum	Komplementbindungsreaktion
Komplementbindende Antikörper	Blutserum	Komplementbindungsreaktion

Prüfart: Kulturelle Untersuchungen **

Analyt (Messgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Bakterien	Sperma, Ejakulat, Genitalsekret, Genitaltupfer, Kot, Organe, Gewebe, Tupfer, Harn, Haut, Haar, Feder, Spülproben	unspezifisch nicht selektiv
Paenibacillus larvae	Honig, Bienen, Brutwabe, Futterkranz, Gemüll	unspezifisch nicht selektiv
Pilze, Bakterien	Milch	unspezifisch nicht selektiv
Taylorella equigenitalis	Sperma, Genitalsekret, Genitaltupfer, Fetus, Eihaut	spezifisch selektiv
Pilze	Kot, Gewebe, Organe, Sekret, Tupfer	unspezifisch nicht selektiv
Salmonella sp.	Umgebungsproben zu diagnostischen Zwecken	spezifisch selektiv
Bakterien	Kulturproben	Resistenztestung

Prüfart: Massenspektrometrie (MS/MS-MS) **

Analyt (Messgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Bakterien, Hefen	Pilzkultur/-stamm, Bakterienkultur/-stamm	Matrix assisted laser desorption ionization-time of flight-Massenspektrometrie

Prüfgebiet: Parasitologie

Prüfart: Mikroskopie **

Analyt (Messgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Duncker'scher Muskelegel	Muskulatur, Gewebe	Hellfeldmikroskopie nach Anreicherung
Trichinella (Trichinen)	Muskulatur	Hellfeldmikroskopie nach Anreicherung
Parasiten	Kot	Hellfeldmikroskopie nach Anreicherung
Parasiten	Haut, Feder, Haare, Hautgeschabsel	Hellfeldmikroskopie nach Anreicherung

Prüfart: Ligandenassays *

Analyt (Messgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Giardia	Kot	Enzymimmunoassay
Antikörper gegen Neospora caninum	Blut	Enzymimmunoassay

Prüfart: Komplementbindungsreaktion *

Analyt (Messgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Antikörper gegen Trypanosoma equiperdum	Blutserum	Komplementbindungsreaktion

Prüfgebiet: Klinische Chemie

Prüfart: Durchflusszytometrie *

Analyt (Messgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
somatische Zellen	Milch	fluoreszenzoptische Zellzählung (Fossomatic®-Verfahren)

Prüfart: Elektrochemische Untersuchungen *

Analyt (Messgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
pH-Wert	Sperma, Ejakulat, Genitalsekret	Potentiometrie (pH)
pH-Wert	Organische Flüssigkeiten wie Pansensaft, Harn	Potentiometrie (pH)

5 Prüfverfahren nach der Trinkwasserverordnung - TrinkwV - ***

Probennahme

Verfahren	Titel
DIN EN ISO 5667-1 (A 4) 2007-04	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 1: Anleitung zur Erstellung von Probennahmeprogrammen und Probennahmetechniken
DIN ISO 5667-5 (A 14) 2011-02	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen
DIN EN ISO 5667-3 (A 21) 2013-03	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 3: Konservierung und Handhabung von Wasserproben
DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen
Empfehlung des Umweltbundesamtes 18. Dezember 2018	Beurteilung der Trinkwasserqualität hinsichtlich der Parameter Blei, Kupfer und Nickel

ANLAGE 1: MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER

TEIL I: Allgemeine Anforderungen an Trinkwasser

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 (K12) 2017-09
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11

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

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 (K12) 2017-09
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11
3	Pseudomonas aeruginosa	DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05

ANLAGE 2: CHEMISCHE PARAMETER

TEIL I: Chemische Parameter, deren Konzentration sich im Verteilungsnetz einschließlich der Trinkwasser-Installation in der Regel nicht mehr erhöht

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Acrylamid	nicht belegt
2	Benzol	nicht belegt
3	Bor	nicht belegt
4	Bromat	DIN EN ISO 15061 (D 34) 2001-12 DIN EN ISO 11206 (D 48) 2013-05
5	Chrom	nicht belegt
6	Cyanid	DIN EN ISO 14403-2 (D 3) 2012-10 (nur Bestimmung von Gesamtcyanid)
7	1,2-Dichlorethan	nicht belegt
8	Fluorid	DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
9	Nitrat	DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07
10	Pflanzenschutzmittel-Wirkstoffe und Biozidprodukt- Wirkstoffe	nicht belegt
11	Pflanzenschutzmittel-Wirkstoffe und Biozidprodukt- Wirkstoffe insgesamt	nicht belegt
12	Quecksilber	DIN EN ISO 12846 (E 12) 2012-08 <i>(hier nur ohne Anreicherung, Verwendung von Natriumborhydrid statt Zinn(II)chlorid als Reduktionsmittel)</i>
13	Selen	nicht belegt
14	Tetrachlorethen und Trichlorethen	nicht belegt
15	Uran	nicht belegt

TEIL II: Chemische Parameter, deren Konzentration im Verteilungsnetz einschließlich der Trinkwasser-Installation ansteigen kann

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Antimon	nicht belegt
2	Arsen	nicht belegt
3	Benzo-(a)-pyren	DIN EN ISO 17993 (F 18) 2004-03
4	Blei	nicht belegt
5	Cadmium	nicht belegt
6	Epichlorhydrin	nicht belegt
7	Kupfer	nicht belegt
8	Nickel	nicht belegt
9	Nitrit	DIN EN 26777 (D 10) 1993-04
10	Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK)	DIN EN ISO 17993 (F18) 2004-03 <i>(hier nur Bestimmung von Benzo(b)fluoranthren, Benzo(k)fluoranthren, Benzo(ghi)perylen, Indeno(1 23-cd)pyren)</i>
11	Trihalogenmethane (THM)	nicht belegt
12	Vinylchlorid	nicht belegt

ANLAGE 3: INDIKATORPARAMETER

Teil I: Allgemeine Indikatorparameter

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Aluminium	nicht belegt
2	Ammonium	DIN 38406-E 5 1983-10
3	Chlorid	DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07
4	Clostridium perfringens (einschließlich Sporen)	DIN EN ISO 14189 (K 24) 2016-11
5	Coliforme Bakterien	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
6	Eisen	Biologische, mikrobiologische und toxikologische Methoden der Wasseruntersuchung, Band I, VEB Gustav-Fischer Verlag Jena, 1986 Bestimmung des Gesamteisens mit Thiocyanat nach „Ausgewählte Methoden der Wasseruntersuchung“
7	Färbung (spektraler Absorptionskoeffizient Hg 436 nm)	DIN EN ISO 7887 (C 1) 2012-04 (hier nur Durchführung von Verfahren C)
8	Geruch (als TON)	DIN EN 1622 (B 3) 2006-10 (Anhang C)
9	Geschmack	DIN EN 1622 (B 3) 2006-10 (Anhang C)
10	Koloniezahl bei 22 °C	TrinkwV §15 Absatz (1c)
11	Koloniezahl bei 36 °C	TrinkwV §15 Absatz (1c)
12	Elektrische Leitfähigkeit	DIN EN 27888 (C 8) 1993-11
13	Mangan	nicht belegt
14	Natrium	nicht belegt
15	Organisch gebundener Kohlenstoff (TOC)	nicht belegt
16	Oxidierbarkeit	DIN EN ISO 8467 (H 5) 1995-05
17	Sulfat	DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07
18	Trübung	DIN EN ISO 7027-1 (2016-11)
19	Wasserstoffionen-Konzentration	DIN EN ISO 10523 (C 5) 2012-04
20	Calcitlösekapazität	DIN 38404-C 10 2012-12

Teil II: Spezielle Anforderungen an Trinkwasser in Anlagen der Trinkwasser-Installation

Parameter	Verfahren
Legionella spec.	ISO 11731 2017-05 UBA Empfehlung 18. Dezember 2018

ANLAGE 3a: Anforderungen an Trinkwasser in Bezug auf radioaktive Stoffe

nicht belegt

Parameter, die nicht in den Anlagen 1 bis 3 der Trinkwasserverordnung enthalten sind

Weitere periodische Untersuchungen

Parameter	Verfahren
Calcium	nicht belegt
Kalium	nicht belegt
Magnesium	nicht belegt
Säure- und Basekapazität	DIN 38409-H 7 2005-12
Phosphat	DIN EN ISO 6878 (D 11) 2004-09

Die Akkreditierung ersetzt nicht das Anerkennungs- oder Zulassungsverfahren der zuständigen Behörde nach § 15 Absatz (4) TrinkwV.

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00

6 Wasser (Badegewässer, Trinkwasser, Rohwasser, Grundwasser und Oberflächenwasser)

6.1 Anionen ***

DIN EN ISO 10304-4 (D 25)
1999-07 Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von gelösten Anionen mittels Ionenchromatographie - Teil 4: Bestimmung von Chlorat, Chlorid und Chlorit in gering belastetem Wasser
(Einschränkung: hier nur Bestimmung von Chlorit und Chlorat)

P 30058 01x
2016-02 Untersuchung von Chrom(VI) mittels Ionenchromatographie und Nachsäulenderivatisierung
(Modifikation: *Matrix hier Trinkwasser*)

6.2 Summarische Wirkungs- und Stoffkenngrößen ***

DIN 38409-H 6
1986-01 Härte eines Wassers

DIN 38406-E 3
2002-03 Bestimmung von Calcium und Magnesium, komplexometrisches Verfahren

DIN 38409-H 7
2005-12 Bestimmung der Säure- und Basekapazität
(Einschränkung: *hier nur Bestimmung der Basekapazität*)

6.3 Bestimmung mikrobiologischer Parameter von Badegewässern ***

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)

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)

Standort Reichenbachstraße - Dresden

1 Lebensmittel

1.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

1.1.1 Bestimmung von Elementen mittels Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) (GF, F, CV, Hydrid) in Lebensmitteln **

ASU L 00.00-19/3
2004-07

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - 3: Bestimmung von Blei, Cadmium, Chrom und Molybdän mit Graphitofen-Atomabsorptionsspektrometrie (GFAAS) nach Druckaufschluss
(Modifikation: zusätzlich Druckaufschluss- und Extraktionslösungen für Lebensmittel; Matrix auch Bedarfsgegenstände und Kosmetik; Analyten auch As, Ni, Se, Fe, Cu, Mn; Einschränkung: *Matrix hier nur Lebensmittel*)

ASU L 00.00-19/4
2003-12

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Teil 4: Bestimmung von Quecksilber mit Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)-Kaltdampftechnik nach Druckaufschluss
(Modifizierung: zusätzlich Druckaufschluss- und Extraktionslösungen für Lebensmittel; Matrix auch Bedarfsgegenstände und Kosmetik; zusätzliche Chemikalien zur Stabilisierung (HCl))
(*Matrix hier nur Lebensmittel*)

1.1.2 Bestimmung von Elementen mittels Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS) in Lebensmitteln **

ASU L 00.00-93
2008-12

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Iod in Lebensmitteln - ICP-MS-Verfahren
(Modifikation: *die Iod-Extraktion wird in Mikrowelle durchgeführt*)

P 20879 01x
2019-09

Bestimmung von Elementkonzentrationen in Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika mit dem Verfahren der ICP-MS
(*hier nur Lebensmittel*)

1.1.3 Bestimmung von Farbstoffen mittels Dünnschichtchromatographie (DC) in Lebensmitteln

P 20756 01x
2018-01

Dünnschichtchromatographischer Nachweis von wasserlöslichen, synthetischen organischen Farbstoffen in diätetischen Lebensmitteln und Nahrungsergänzungsmitteln, Screening-Methode

1.1.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und organischen Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (DAD, UV-VIS, FLD, LF) in Lebensmitteln **

ASU L 00.00-134 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Cumarin in zimthaltigen Lebensmitteln mittels HPLC/DAD bzw. HPLC-MS/MS (Einschränkung: <i>hier nur HPLC/ DAD</i> , Modifikation: <i>interner Standard 6-Methylcumarin; untere Anwendungsgrenze 1 bis 2 mg/kg Cumarin in Lebensmitteln</i>)
ASU L 15.03-1 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Ochratoxin A in Gerste- HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule (Modifikation: <i>Matrix auch andere Getreide, Getreideerzeugnisse, Teigwaren, Beikost; Stamm- und Standardlösungen angepasst, Säulenreinigung angepasst, Extraktion mit Horizontalschüttler, Verwendung eines SPE-Automaten</i>)
ASU L 30.00-5 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Ochratoxin A in Korinthen, Rosinen, Sultaninen, gemischtem Trockenobst und getrockneten Feigen - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule (Modifikation: <i>Matrix auch Schalenfrüchte; Stamm-, Standard- und Zusatzlösungen angepasst, Verwendung eines SPE-Automaten, Homogenisierung nicht mit starrem Probe-Wasser-Verhältnis und am Kreisschüttler, Säulenreinigung angepasst</i>)
P 20250 02x 2012-02	Ermittlung der Anthocyanzusammensetzung als Fingerprint in Rotwein und Fruchtsäften mittels HPLC (Modifikation: <i>Matrix auch Wein und Säfte</i>)

1.1.5 Gaschromatographie (GC)

1.1.5.1 Bestimmung von Rückständen und organischen Kontaminanten mittels Gaschromatographie (GC) mit konventionellen Detektoren (ECD, FID) in Lebensmitteln **

ASU L 00.00-34 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Modulare Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln (Einschränkung: <i>hier keine Durchführung von D5</i>)
P 20287 02x 2018-07	Bestimmung von aliphatischen und aromatischen Kohlenwasserstoffen durch Headspace-Gaschromatographie in Kosmetika, Bedarfsgegenständen und Lebensmitteln

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00

P 20302 01x Nachweis und Bestimmung von leichtflüchtigen
2010-10 Halogenkohlenwasserstoffen mittels Headspace-Gaschromatographie
und Elektroneneinfangdetektor (ECD)

**1.1.5.2 Bestimmung von Rückständen und organischen Kontaminanten mittels
Gaschromatographie (GC) mit massenselektiven Detektoren (MS, MS/MS, HRMS,
TOF) in Lebensmitteln ****

ASU L 00.00-34 Untersuchung von Lebensmitteln - Modulare Multimethode zur
2010-09 Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln
(Einschränkung: *hier keine Durchführung von D5*)

ASU L 00.00-115 Untersuchung von Lebensmitteln - Multiverfahren zur Bestimmung von
2018-10 Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-
Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE in pflanzlichen
Lebensmitteln, modulares QuEChERS-Verfahren
(Modifikation: *Matrix auch pflanzliche Öle und tierische Lebensmittel
mit geringem bis mittlerem Fettgehalt (Milch, Fleisch/Fisch, Eier)*)

ASU L 46.00-4 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Furan in Kaffee und
2010-01 Kaffee-Erzeugnissen - Headspace-GC/MS-Verfahren
(Modifikation: *Matrix auch andere Lebensmittel; Temperaturprogramm,
konstante Zugabe des Inneren Standard, Volumenverringering der
Stammlösungsansätze*)

P 20084 02x Bestimmung von polychlorierten Dibenzodioxinen und Dibenzofuranen
2014-09 (PCDD/F) in pflanzlichen Lebensmitteln und pflanzlichen Futtermitteln
mittels HRGC-HRMS
(*Matrix hier nur Lebensmittel*)

P 20086 02x Bestimmung von dioxinähnlichen polychlorierten Biphenylen (dl-PCB) in
2014-09 pflanzlichen Lebensmitteln und in pflanzlichen Futtermitteln mittels
HRGC-HRMS
(*Matrix hier nur Lebensmittel*)

P 20287 02x Bestimmung von aliphatischen und aromatischen Kohlenwasserstoffen
2018-07 in Kosmetika, Bedarfsgegenständen und Lebensmitteln durch
Headspace-Gaschromatographie

P 20771 01x Bestimmung von Glyphosat in Lebensmitteln mittels GC-MS/MS nach
2017-01 Derivatisierung

P 20827 01x Bestimmung von gebundenen 3-MCPD, 2-MCPD und Glycidol in
2017-11 Säuglingsanfangs- und Folgenahrung mittels GC-MS

1.1.6 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln **

ASU L 06.00-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen, Gravimetrisches Verfahren, Referenzverfahren (Modifikation: <i>Matrix auch Nahrungsergänzungsmittel, diätetische Lebensmittel; Trockenzeit 2 h, danach halbstündiges Trocknen bis Massekonstanz</i>)
P 20350 01x 2013-05	Feuchtigkeitsbestimmung in diätetischen Lebensmitteln mit Hilfe des elektronischen Feuchtigkeitsbestimmers Sartorius MA 35

1.1.7 Bestimmung von Süßstoffen, Rückständen und organischen Kontaminanten mittels Flüssigkeitschromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS/MS, TOF) in Lebensmitteln **

ASU L 00.00-115 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 (Modifikation: <i>Matrix auch pflanzliche Öle und tierische Lebensmittel mit geringem bis mittlerem Fettgehalt (Milch, Fleisch/Fisch, Eier)</i>)
ASU L 15.04-1 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zur Bestimmung der Mykotoxine - T-2-Toxin und HT-2-Toxin in Hafer und Hafererzeugnissen mittels HPLC-MS/MS nach Reinigung an einer Festphase (Modifikation: <i>Matrix auch andere Getreidearten</i>)
P 20301 02x 2010-11	Bestimmung von Glyphosat und dessen Metabolit AMPA in Getreide

1.1.8 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Photometrie in Lebensmitteln **

ASU L 00.00-94 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Inulin in Lebensmitteln - Enzymatisches Verfahren (Modifikation: Verwendung des Testkits Boehringer Mannheim/ R-Biopharm, Saccharose, D-Glucose und D-Fructose, 10 716 260 035, 2014-01)
ASU L 47.00-10 2008-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamt-Polyphenolgehaltes in Tee - Colorimetrisches Verfahren mit Folin-Ciocalteu-Reagenz

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00

Boehringer Mannheim/ R-Biopharm AG L-Ascorbinsäure 10 409 677 035 2014-03	Bestimmung von L-Ascorbinsäure in Lebensmitteln und anderen Probematerialien; Enzymatisches Verfahren (<i>Matrix hier Nahrungsergänzungsmittel, diätetische Lebensmittel</i>)
P 20340 02x 2018-06	Bestimmung der Gesamt-Proanthocyanidine in Nahrungsergänzungsmittel mittels UV-VIS (Butanol-HCl-Methode)
P 20361 01x 2012-08	Bestimmung der Gesamt-Anthocyane mittels pH-Differential-Methode in Nahrungsergänzungsmittel

1.1.9 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Polarimetrie in Lebensmitteln ***

ASU L 17.00-5 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stärkegehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (<i>Modifikation: Matrix auch Nahrungsergänzungsmittel, diätetische Lebensmittel</i>)
--------------------------	---

1.1.10 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Titrimetrie in Lebensmitteln **

ASU L 05.00-15 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Eiern und Eiprodukten (<i>Modifikation: Matrix auch Nahrungsergänzungsmittel, diätetische Lebensmittel, 2 % Borsäure-Lösung, Bestimmung von Kapseln, Verzicht auf Indikatoren, Anpassung Probeneinwaage und Aufschluss sowie Wasserdampfdestillation, Blindwert, Proteinfaktoren</i>)
P 20052 01x 2008-07	Bestimmung von Calcium und Magnesium in Nahrungsergänzungsmitteln, Metrohm Nr. 125/1d

1.1.11 Probenvorbereitung (Aufschlüsse, Extraktion und mechanische Vorbereitung) für die chemische und physikalisch-chemische Untersuchung von Elementen in Lebensmitteln ***

ASU K 84.00-29 2011-03	Untersuchung von kosmetischen Mitteln - Druckaufschluss zur Bestimmung von Elementen in kosmetischen Mitteln (<i>Modifikation: Matrix auch Lebensmittel</i>)
ASU L 00.00-19/1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Teil 1: Druckaufschluss

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00

ASU L 25.06-1 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von anorganischem Arsen in Algen - Atomabsorptionsspektrometrie-Hydridtechnik (HGAAS) nach Säureextraktion (Modifikation: <i>Matrix auch pflanzliche Lebensmittel</i> ; Einschränkung: <i>nur Durchführung der Probenvorbereitung, keine Analyse</i>)
P 20050 01x 2008-07	Vorbereitung von Nahrungsergänzungsmittelproben für die Bestimmung von Calcium, Magnesium, Phosphat und Eisen (Modifikation: <i>Matrix auch diätetische Lebensmittel</i>)
P 20493 02x 2015-08	Probenvorbereitung (Säureextraktion) zur Bestimmung von anorganischem Arsen in Reis (Modifikation: <i>Matrix auch anderes Getreide</i>)
P 20773 01x 2017-01	Verfahren zur Probenvorbereitung für die Analyse aliphatischer und aromatischer Mineralölbestandteile in Lebensmitteln mittels LC-GC-Kopplung

1.2 Einfach beschreibende sensorische Prüfung von Lebensmitteln ***

ASU L 00.90-6 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung (Modifikation: auch weniger als 3 Prüfpersonen möglich, keine Verschlüsselung, Beschreibung durch Gruppe möglich, verkürzter Prüfbericht, keine Aufzeichnung und Angabe des Prüfklimas)
--------------------------	---

1.3 Nachweis von Stärke in Lebensmitteln mittels kolorimetrischer Untersuchungen

P 20774 01x 2017-01	Qualitativer kolorimetrischer Nachweis von Stärke in Nahrungsergänzungsmitteln mittels Iod/Kaliumiodid-Lösung
------------------------	---

2 Bedarfsgegenstände

2.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

2.1.1 Bestimmung von Elementen mittels Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) (GF, F, CV, Hydrid) in Bedarfsgegenständen **

ASU B 82.02-5
1999-10

Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Stecker, die durch Teile des Körpers gestochen werden - Referenzprüfverfahren zur Bestimmung des Nickelgehalts durch Atomabsorptionsspektrometrie
(Modifizierung: *bei Lebensmitteln zusätzlich Druckaufschluss- und Extraktionslösungen, Matrix auch Bedarfsgegenstände und Kosmetik; Analyten auch Pb, Cd und Cr*)
(Matrix hier nur Bedarfsgegenstände)

P 20172 02x
2013-07

Bestimmung der Quecksilberkonzentration in Aufschluss- und Extraktionslösungen sowie Trink- und Mineralwässern mit Atomabsorptionsspektrometrie (Kaldampftechnik)
(Matrix hier nur Bedarfsgegenstände)

2.1.2 Bestimmung von Elementen mittels Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS) in Bedarfsgegenständen **

P 20151 01x
2009-04

Aufnahme eines Element-Übersichtsspektrums und Bestimmung der Konzentration ausgewählter Elemente mit Massenspektrometrie und induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS) nach dem TotalQuant-Verfahren

P 20879 01x
2019-09

Bestimmung von Elementkonzentrationen in Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika mit dem Verfahren der ICP-MS
(hier nur Bedarfsgegenstände)

2.1.3 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (DAD, FLD) in Bedarfsgegenständen **

P 20491 02x
2016-12

Bestimmung von Bisphenol A, E, F und S in Migraten von Bedarfsgegenständen mittels HPLC-FLD/ DAD

P 20007 03x
2018-06

Bestimmung von Isothiazolinon-Derivaten in Kosmetika, Tätowiermitteln, Wasch- und Reinigungsmitteln, Fingermalfarben und Bedarfsgegenständen mittels HPLC

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00

2.1.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie (LC) mit Massenspektrometrie (MS/MS, TOF) in Bedarfsgegenständen **

P 20320 01x 2013-09	Bestimmung von primären aromatischen Aminen in Migrationslösungen bzw. in wässrigen Papierextrakten mittels HPLC und Tandem-Massenspektrometrie
P 20406 02x 2014-11	Bestimmung von Photoinitiatoren in Lebensmitteln, Lebensmittelsimulanzien und Bedarfsgegenständen mittels LC-MS/MS (<i>Matrix hier nur Bedarfsgegenstände</i>)
P 20407 01x 2013-09	Bestimmung von jod- und bromhaltigen Konservierungsstoffen in kosmetischen Mitteln mit LC-MS/MS (<i>Matrix auch Bedarfsgegenstände</i>)
P 20516 01x 2015-03	Bestimmung von Photoinitiatoren in Lebensmitteln, Lebensmittelsimulanzien und Bedarfsgegenständen mittels UPLC-QTOF-MS (<i>Matrix hier nur Bedarfsgegenstände</i>)

2.1.5 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie (GC) mit konventionellen Detektoren (FID) in Bedarfsgegenständen **

P 20070 01x 2013-06	Nachweis und Bestimmung aliphatischer und aromatischer Mineralölbestandteile aus Papier, Pappe, Karton, deren Migraten und Lebensmitteln mittels online HPLC-GC-FID (<i>hier nur Papier, Pappe, Karton und deren Migrate</i>)
P 20287 02x 2018-07	Bestimmung von aliphatischen und aromatischen Kohlenwasserstoffen in Kosmetika, Bedarfsgegenständen und Lebensmitteln durch Headspace-Gaschromatographie (<i>Matrix hier nur Bedarfsgegenstände</i>)

2.1.6 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie (GC) mit massenselektiven Detektoren (MS) in Bedarfsgegenständen **

ASU B 80.56-2 2002-09	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung von 1,3-Dichlor-2-propanol und 3-Monochlor-1,2-propandiol im Wasserextrakt von Papier, Karton und Pappe (Modifikation: <i>hier mittels GC-MS</i>)
--------------------------	--

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00

AfPS GS 2014:01 PAK 2014-08	Prüfung und Bewertung von Polycyclischen Aromatischen Kohlenwasserstoffe (PAK) bei der Zuerkennung des GA-Zeichen (Einschränkung: <i>Matrix hier nur Bedarfsgegenstände; nur Prüfung auf PAK, keine Gefährdungsbeurteilung, Kategorisierung und Bewertung</i>)
--------------------------------	--

2.1.7 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Gravimetrie in Bedarfsgegenständen **

P 20395 01x 2013-05	Bestimmung der organischen flüchtigen Bestandteile in Bedarfsgegenständen aus nicht geschäumten Polysterol sowie aus nicht geschäumten Styrol-Misch- und Propfpolymerisaten und Mischungen von Polystyrol mit Polymerisaten mittels einer gravimetrischen Methode
------------------------	---

P 20396 01x 2013-05	Bestimmung der flüchtigen organischen Anteile in Bedarfsgegenständen aus Silicon-Elastomeren
------------------------	--

2.1.8 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Infrarotspektroskopie (FT-IR) in Bedarfsgegenständen

P 20394 01x 2013-05	Identifizierung von Untersuchungsmaterial mittels qualitativer Fourier-Transform-Infrarotspektrometrie (Einschränkung: <i>nur Bedarfsgegenstände aus organischen Materialien</i>)
------------------------	---

2.1.9 Bestimmung von Kontaminanten mittels Photometrie in Bedarfsgegenständen **

ASU B 82.02-11 2008-11	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Nachweis von Chrom(VI) in Bedarfsgegenständen aus Leder; Photometrisches Verfahren
---------------------------	---

P 20479 01x 2015-03	Bestimmung von Formaldehyd in wässrigen Migraten und Extrakten mittels Photometrie
------------------------	--

2.1.10 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Titrimetrie in Bedarfsgegenständen **

P 20717 01x 2016-09	Titrimetrische Bestimmung von anionischen Tensiden in WRM und kosmetischen Mitteln (Einschränkung: <i>Matrix hier nur Wasch- und Reinigungsmittel</i>)
------------------------	--

P 20718 01x 2016-11	Quantitative Bestimmung anionischer Tenside in Wasch- und Reinigungsmitteln sowie Kosmetika mittels tensidsensitiver Elektrode (TSE)
------------------------	--

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00

2.1.11 Bestimmung von Elementen in Bedarfsgegenständen mittels Röntgenfluoreszenzanalyse (RFA)

P 20431 02x RFA-Screening - Qualitative Bestimmung von Elementen in
2014-12 Bedarfsgegenständen mittels RFA

2.1.12 Probenvorbereitung (Aufschlüsse, Extraktion und mechanische Vorbereitung) für die chemische Analyse und physikalisch-chemische Untersuchungen in Bedarfsgegenständen ***

DIN EN 645 Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln;
1994-01 Herstellung eines Kaltwasserextraktes

DIN EN 647 Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln;
1994-01 Herstellung eines Heißwasserextraktes

DIN EN 15519 Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln -
2008-01 Herstellung eines organischen Lösemittelextraktes

ASU B 80.03-1 Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Grundregeln für die
1985-06 Bestimmung der Blei- und Kadmiumlössigkeit
(Modifikation: *zusätzliche Simulanzlösemittel, variablere Temperatur- und Zeitbedingungen*; Einschränkung: *nur Durchführung der Probenvorbereitung, keine Analyse*)

ASU B 80.03-2 Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Analyseverfahren zur
2007-03 Bestimmung der Blei- und Kadmiumlössigkeit - Anhang I der Richtlinie 2005/31/EG der Kommission vom 29. April 2005 zur Änderung der Richtlinie 84/500/EWG des Rates hinsichtlich einer Erklärung über die Einhaltung der Vorschriften und hinsichtlich der Leistungskriterien für die Methode zur Analyse von Keramikgegenständen, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (2005/31/EG) (ABl. EG, Nr. L 110/36 vom 30. 04.2005)
(Modifikation: *zusätzliche Simulanzlösemittel, variablere Temperatur- und Zeitbedingungen*; Einschränkung: *nur Durchführung der Probenvorbereitung, keine Analyse*)

ASU B 80.03-3 Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Werkstoffe und Gegenstände
2008-10 in Kontakt mit Lebensmitteln, Silicatische Oberflächen - Teil 1:
Bestimmung der Abgabe von Blei und Cadmium aus keramischen Gegenständen
(Modifikation: *zusätzliche Simulanzlösemittel, variablere Temperatur- und Zeitbedingungen*; Einschränkung: *nur Durchführung der Probenvorbereitung, keine Analyse*)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00

ASU B 82.02-6 2016-07	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - 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 (Einschränkung: <i>hier nur Probenvorbereitung</i> , Modifizierung: geändertes Referenzmaterial: Stahldraht statt Scheibe)
ASU B 82.02-22 2018-04	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung von Blei und Cadmium in metallischen Bedarfsgegenständen mit Körperkontakt - Aufschlussverfahren
ASU B 82.10-3 2019-02	Untersuchung von Bedarfsgegenständen; Sicherheit von Spielzeug, Teil 3: Migration bestimmter Elemente (Einschränkung: <i>hier nur Probenvorbereitung</i>)
ASU L 00.00-19/1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Teil 1: Druckaufschluss (Modifikation: <i>Matrix auch Bedarfsgegenstände</i>)
VO (EG) 2011/10 Anhang V Zuletzt geändert 2016-09-14	Verordnung über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen; Konformitätsprüfung (Einschränkung: <i>nur Durchführung der Probenvorbereitung, keine Analyse</i>)

2.2 Sensorische Untersuchungen

2.2.1 Einfach beschreibende Prüfungen von Bedarfsgegenständen ***

ASU L 00.90-6 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung (Modifikation: <i>Matrix auch Bedarfsgegenstände und Migrationslösungen; Prüfpersonenzahl, Anforderungen an Prüfraum, keine Verschlüsselung, Beschreibung durch Gruppe möglich, verkürzter Prüfbericht</i>)
--------------------------	--

2.2.2 Bestimmung von Aussehen, Geruch und Geschmack mittels spezieller sensorischer Prüfungen in Bedarfsgegenständen ***

DIN 10955 2004-06	Sensorische Prüfung - Prüfung von Packstoffen und Packmitteln für Lebensmittel (Modifikation: <i>Matrix auch Kinderspielwaren, die bestimmungsgemäß oder vorhersehbar in den Mund genommen werden, die Gesamtheit der Lebensmittelbedarfsgegenstände im Sinne § 2 Abs. 6 Nr. 1 LFGB sowie Bedarfsgegenstände mit Mundschleimhautkontakt im Sinne § 2 Abs. 6 Nr. 3 LFGB</i>)
ASU B 80.00-4 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen-Sensorische Prüfung - Prüfung von Packstoffen und Packmitteln für Lebensmittel (Modifikation: <i>Matrix auch Kinderspielwaren, die bestimmungsgemäß oder vorhersehbar in den Mund genommen werden, die Gesamtheit der Lebensmittelbedarfsgegenstände im Sinne § 2 Abs. 6 Nr. 1 LFGB sowie Bedarfsgegenstände mit Mundschleimhautkontakt im Sinne § 2 Abs. 6 Nr. 3 LFGB</i>)

2.3 Bestimmung von Verunreinigungen, Verschluckbarkeit, Materialidentität und Farbechtheit mittels einfacher visueller Untersuchungen in Bedarfsgegenständen **

DIN EN 71-1 2015-02	Sicherheit von Spielzeug - Mechanische und physikalische Eigenschaften (Modifizierung: <i>Matrix auch andere Bedarfsgegenstände;</i> Einschränkung: <i>nur Prüfung nach 8.2 ; ausschließlich Prüfung auf Verschluckbarkeit kleiner Teile für Beurteilung von Proben nach dem LFGB - Pkt. 8.2 der Norm; zudem Prüfungen von Kennzeichnungselementen, keine Gefährdungsbeurteilung, Kategorisierung und Bewertung</i>)
DIN EN 646 2019-02	Pappe und Papier vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Bestimmung der Farbechtheit von gefärbtem Papier und Pappe (Modifikation: <i>Prüfmittel und Prüfgerät, zusätzliche Prüfung mit Lebensmittel</i>)
DIN EN 648 2006-12	Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Bestimmung der Farbechtheit von optisch aufgehelltem Papier und Pappe (Modifikation: <i>Matrix hier Bedarfsgegenstände aus Papier</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00

DIN EN ISO 105-E04 2013-08	Textilien - Farbechtheitsprüfungen - Teil E04: Farbechtheit gegen Schweiß (Modifikation: <i>Pkt. 4.1, 6.1: Prüflinge Glasplatte/Prüfmuster/Glasplatte</i>): direkte Belastung mit Gewichtsstück von 5 kg; <i>Pkt. 4.3: mögliche Verwendung von L-Histidin (Einwaage 0,37 g)</i> ; <i>Pkt. 4.8: entfällt</i>)
Methodensammlung „Kunststoffe im Lebensmittelverkehr“ der Kommission für Bedarfsgegenstände, Teil B II, IX 1972-07	Prüfung von eingefärbten Bedarfsgegenständen aus Kunststoffen und anderen Polymeren auf Farblässigkeit Teil B II, IX (Modifizierung: <i>Simulanzien auch Olivenöl und Ethanol 50 Vol.-%</i>) (<i>hier nur Bedarfsgegenstände</i>)
P 20519 01x 2014-04	Qualitativer Nachweis der Materialidentität von Bedarfsgegenständen mittels-Glüh- und Brennprobe

2.4 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels kolorimetrischer Untersuchungen von Bedarfsgegenständen **

Merck KGaA MquantTM Formaldehyd-Test 1.10036.0001 2012-09	Halbquantitative Bestimmung von Formaldehyd in Desinfektions- und Spüllösungen (Modifikation: <i>Matrix hier Wasch- und Reinigungsmittel</i>)
P 20716 01x 2016-09	Qualitativer Nachweis von anionischen, kationischen und nichtionischen Tensiden in WRM und kosmetischen Mitteln mittels Kolorimetrie (Modifikation: <i>Matrix hier Wasch- und Reinigungsmittel</i>)

3 Futtermittel

3.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

3.1.1 Bestimmung von polychlorierten Dibenzodioxinen, Dibenzofuranen (PCDD/F) und dioxinähnlichen polychlorierten Biphenylen (dl-PCB) mittels Gaschromatographie (HRGC) mit massenselektiven Detektoren (HRMS) in pflanzlichen Futtermitteln **

P 20084 02x 2014-09	Bestimmung von polychlorierten Dibenzodioxinen und Dibenzofuranen (PCDD/F) in pflanzlichen Lebensmitteln und pflanzlichen Futtermitteln mittels HRGC-HRMS (<i>Matrix hier nur Futtermittel</i>)
------------------------	--

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00

P 20086 02x
2014-09 Bestimmung von dioxinähnlichen polychlorierten Biphenylen (dl-PCB) in pflanzlichen Lebensmitteln und in pflanzlichen Futtermitteln mittels HRGC-HRMS
(*Matrix hier nur Futtermittel*)

4 Kosmetika

4.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Kosmetika

4.1.1 Bestimmung von Elementen mittels Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) (GF, F, CV, Hydrid) in Kosmetika **

P 20174 02x
2014-11 Bestimmung der Konzentration von Blei, Cadmium, Chrom und Nickel in Wasser, Mineralwasser, Getränken sowie Aufschluss- oder Extraktionslösungen mit Flammen- AAS
(*Matrix hier nur Kosmetika*)

P 20242 01x
2009-10 Bestimmung der Konzentration von Blei, Cadmium, Chrom, Nickel und Arsen in Wasser, Mineralwasser, Getränken sowie Aufschluss- oder Extraktionslösungen mit Graphitrohr- AAS
(*Matrix hier nur Kosmetika*)

4.1.2 Bestimmung von Elementen mittels Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS) in Kosmetika **

P 20151 01x
2009-04 Aufnahme eines Element-Übersichtsspektrums und Bestimmung der Konzentration ausgewählter Elemente mit Massenspektrometrie und induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS) nach dem TotalQuant-Verfahren
(*hier nur Kosmetika*)

P 20879 01x
2019-09 Bestimmung von Elementkonzentrationen in Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika mit dem Verfahren der ICP-MS
(*hier nur Kosmetik*)

4.1.3 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Dünnschichtchromatographie (DC) in Kosmetika **

P 20649 01x
2015-12 Dünnschichtchromatographischer Nachweis von Farbstoffen in kosmetischen Mitteln

P 20597 01x
2015-11 Dünnschichtchromatographischer Nachweis von Mineralölen und pflanzlichen Ölen in kosmetischen Mitteln

4.1.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (DAD, FLD) in Kosmetika **

ASU K 84.00-27 2014-02	Untersuchung von kosmetischen Mitteln - Quantitative Bestimmung von Zinkpyrithion, Pirocton-Olamin und Climbazol in tensidhaltigen kosmetischen Mitteln mit Antischuppenwirkstoffen - HPLC-Verfahren (Modifikation: <i>Pufferlösung mit o-Phosphorsäure statt Oxalsäure, USB auf 60 °C statt 40 °C</i>)
ASU K 84.02.12-1(EG) 1995-10	Untersuchung von kosmetischen Mitteln - Nachweis und Bestimmung von Hydrochinon, Hydrochinonmonomethylether, Hydrochinonmonoethylether und Hydrochinonmonobenzylether in kosmetischen Mitteln (Einschränkung: <i>keine Bestimmung von Hydrochinonmonoethylether und Hydrochinonmonobenzylether</i>)
P20713 3x 2019-02	Bestimmung von D-Panthenol, Ca-D-Pantotenat (Pantothensäure) und Coffein in Kosmetischen Mitteln und Lebensmitteln mittels HPLC/DAD (<i>hier nur Kosmetika</i>)
P 20009 04x 2019-04	Nachweis und Bestimmung von Konservierungsmitteln und weiterer UV-aktiver Substanzen in Kosmetika und Extrakten aus Bedarfsgegenständen mittels HPLC/ DAD (<i>Matrix hier nur Kosmetika</i>)
P 20343 01x 2012-03	Bestimmung der Vitamine Nicotinsäure und Nicotinsäureamid in kosmetischen Mitteln

4.1.5 Bestimmung von aliphatischen und aromatischen Kohlenwasserstoffen mittels Gaschromatographie (GC) mit konventionellen Detektoren (FID) in Kosmetika **

P 20287 02x 2018-07	Bestimmung von aliphatischen und aromatischen Kohlenwasserstoffen in Kosmetika, Bedarfsgegenständen und Lebensmitteln durch Headspace-Gaschromatographie (<i>Matrix hier nur Kosmetika</i>)
------------------------	--

4.1.6 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie (GC) mit massenselektiven Detektoren (MS) in Kosmetika **

P 20287 02x 2018-07	Bestimmung von aliphatischen und aromatischen Kohlenwasserstoffen in Kosmetika, Bedarfsgegenständen und Lebensmitteln durch Headspace-Gaschromatographie (<i>Matrix hier nur Kosmetika</i>)
------------------------	--

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00

P 20423 02x
2018-2012 Bestimmung von polycyclischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) in schwarzen Tätowierfarben mit GC-MS (Aufarbeitung durch PLE)

4.1.7 Bestimmung von jod- und bromhaltigen Konservierungsmitteln mittels Flüssigkeitschromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS/MS) in Kosmetika **

P 20407 01x
2013-09 Bestimmung von jod- und bromhaltigen Konservierungsstoffen in kosmetischen Mitteln mit LC-MS/MS

4.1.8 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten mittels Photometrie in Kosmetika **

Boehringer Mannheim/
R-Biopharm AG
Harnstoff/Ammoniak
10 542 946 035
2017-09 UV-Test zur Bestimmung von Harnstoff und Ammoniak in Lebensmitteln und anderen Probematerialien (Einschränkung: *Matrix hier Kosmetika*)

P 20076 02x
2010-03 Photometrische Bestimmung von Allantoin in kosmetischen Mitteln

P 20265 01x
2010-04 Kolorimetrische Bestimmung von Titandioxid in kosmetischen Mitteln

P 20266 02x
2019-04 Bestimmung von Dihydroxyaceton in Selbstbräunungsmitteln

4.1.9 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Titrimetrie in Kosmetika **

ASU K 84.04-2 (EG) Teil C
1982-11 Untersuchung von kosmetischen Mitteln - Nachweis von Oxidationsmitteln und quantitative Bestimmung von Wasserstoffperoxid in Haarpflegemitteln (Modifikation: *Matrix auch Kosmetika*; Einschränkung: *Durchführung nur von Teil C*)

ASU K 84.04-4(EG)
1984-05 Untersuchung von kosmetischen Mitteln; Nachweis und quantitative Bestimmung von Thioglykolsäure in Dauerwellenpräparaten, Haarentkräuselungsmitteln und Enthaarungsmitteln (Modifikation: *Matrix auch Kosmetika*; Einschränkung: *Durchführung nur von Pkt. 5.1 Jodometrie*)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00

P 20717 01x
2016-09 Titrimetrische Bestimmung von anionischen Tensiden in WRM und kosmetischen Mitteln
(*hier nur Kosmetika*)

4.2 Probenvorbereitung (Aufschlüsse und Extraktion) für chemische und physikalisch-chemische Untersuchungen von Elementen in Kosmetika

P 20750 01x
2016-12 Bestimmung des Gehaltes an bestimmten Elementen in Kosmetischen Mitteln - Probenvorbereitung

P 20275 02x
2018-06 Aufschluß von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika mit Säure in mikrowellengestützten Aufschlusssystemen (Druckaufschluss)

4.3 Einfach beschreibende sensorische Prüfung von Kosmetika ***

ASU L 00.90-6
2015-06 Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung
(Modifikation: *Matrix auch Kosmetika; auch weniger als 3 Prüfpersonen möglich, keine Verschlüsselung, Beschreibung durch Gruppe möglich, verkürzter Prüfbericht, keine Aufzeichnung und Angabe des Prüfklimas*)

4.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels kolorimetrischer Untersuchungen in Kosmetika **

Merck KgaA
MquantTM
Formaldehyd-Test
1.10036.0001
2012-09 Halbquantitative Bestimmung von Formaldehyd in Desinfektions- und Spüllösungen
(Modifikation: *Matrix auch Pflegemittel*)
(*hier nur Kosmetika*)

P 20716 01x
2016-09 Qualitativer Nachweis von anionischen, kationischen und nichtionischen Tensiden in Wasch- und Reinigungsmitteln und kosmetischen Mitteln mittels Kolorimetrie
(*Matrix hier nur Kosmetika*)

5 Untersuchungen von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika

5.1 Bestimmung von Elementen mittels Induktiv gekoppelte Plasma - Atomemissionsspektrometrie (ICP-OES) in Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika **

P 20846 02x
2019-02 Bestimmung von Elementkonzentrationen in Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetik mit dem Verfahren der ICP-OES)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00

5.2 Bestimmung des pH-Wertes mittels Elektrodenmessung in diätetischen Lebensmitteln, Nahrungsergänzungsmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika **

DIN EN 1413 1998-01	Textilien - Bestimmung des pH des wässrigen Extraktes (Modifikation: <i>Matrix auch textile Bedarfsgegenstände</i>)
ASU L 31.00-2 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes von Frucht- und Gemüsesäften (Modifikation: <i>Matrix flüssige diätetische Lebensmittel, Nahrungsergänzungsmittel, Pufferlösungen pH 4,0 und 7,0</i>)
P 20574 01x 2015-11	Bestimmung des pH-Wertes in kosmetischen Mitteln und Wasch- und Reinigungsmitteln mittels Potentiometrie

6 Prüfverfahren nach der Trinkwasserverordnung - TrinkwV - ***

Probennahme

nicht belegt

ANLAGE 1: MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER

TEIL I: Allgemeine Anforderungen an Trinkwasser

nicht belegt

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

nicht belegt

ANLAGE 2: CHEMISCHE PARAMETER

TEIL I: Chemische Parameter, deren Konzentration sich im Verteilungsnetz einschließlich der Trinkwasser-Installation in der Regel nicht mehr erhöht

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Acrylamid	nicht belegt
2	Benzol	DIN 38407-F 43 2014-10 (hier nur Bestimmung mittels GC)
3	Bor	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
4	Bromat	nicht belegt
5	Chrom	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
6	Cyanid	nicht belegt
7	1,2-Dichlorethan	DIN EN ISO 10301 (F 4) 1997-08
8	Fluorid	nicht belegt
9	Nitrat	nicht belegt

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
10	Pflanzenschutzmittel-Wirkstoffe und Biozidprodukt- Wirkstoffe	DIN 38407-F 36 2014-09
11	Pflanzenschutzmittel-Wirkstoffe und Biozidprodukt- Wirkstoffe insgesamt	nicht belegt
12	Quecksilber	nicht belegt
13	Selen	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
14	Tetrachlorethen und Trichlorethen	DIN EN ISO 10301 (F 4) 1997-08
15	Uran	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01

TEIL II: Chemische Parameter, deren Konzentration im Verteilungsnetz einschließlich der Trinkwasser-Installation ansteigen kann

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Antimon	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
2	Arsen	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
3	Benzo-(a)-pyren	nicht belegt
4	Blei	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
5	Cadmium	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
6	Epichlorhydrin	nicht belegt
7	Kupfer	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
8	Nickel	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
9	Nitrit	nicht belegt
10	Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK)	nicht belegt
11	Trihalogenmethane (THM)	DIN EN ISO 10301 (F 4) 1997-08
12	Vinylchlorid	nicht belegt

ANLAGE 3: INDIKATORPARAMETER

Teil I: Allgemeine Indikatorparameter

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Aluminium	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
2	Ammonium	nicht belegt
3	Chlorid	nicht belegt
4	Clostridium perfringens (einschließlich Sporen)	nicht belegt
5	Coliforme Bakterien	nicht belegt
6	Eisen	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
7	Färbung (spektraler Absorptionskoeffizient Hg 436 nm)	nicht belegt
8	Geruch (als TON)	nicht belegt
9	Geschmack	nicht belegt

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
10	Koloniezahl bei 22 °C	nicht belegt
11	Koloniezahl bei 36 °C	nicht belegt
12	Elektrische Leitfähigkeit	nicht belegt
13	Mangan	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
14	Natrium	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
15	Organisch gebundener Kohlenstoff (TOC)	nicht belegt
16	Oxidierbarkeit	nicht belegt
17	Sulfat	nicht belegt
18	Trübung	nicht belegt
19	Wasserstoffionen-Konzentration	nicht belegt
20	Calcitlösekapazität	nicht belegt

Teil II: Spezielle Anforderungen an Trinkwasser in Anlagen der Trinkwasser-Installation

nicht belegt

ANLAGE 3a: Anforderungen an Trinkwasser in Bezug auf radioaktive Stoffe

nicht belegt

Parameter, die nicht in den Anlagen 1 bis 3 der Trinkwasserverordnung enthalten sind

Weitere periodische Untersuchungen

Parameter	Verfahren
Calcium	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
Kalium	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
Magnesium	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
Säure- und Basekapazität	nicht belegt
Phosphat	nicht belegt

Die Akkreditierung ersetzt nicht das Anerkennungs- oder Zulassungsverfahren der zuständigen Behörde nach § 15 Absatz 4 TrinkwV.

Standort Chemnitz

1 Lebensmittel

1.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

1.1.1 Nachweis von Zusatzstoffen und Inhaltsstoffen mittels Dünnschichtchromatographie (DC) in Lebensmitteln **

ASU L 06.00-15 1982-11 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von kondensierten Phosphaten in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>Matrix auch Fisch - und Fischerzeugnisse, Wurstwaren, Krusten-, Schalen- und Weichtiere, und Krebstiererzeugnisse</i>)
P 20682 01x 2016-12	Halbquantitative Bestimmung von Konservierungsmitteln in Lebensmitteln (DC-Methode, Screening)
P 20685 01x 2018-04	Dünnschichtchromatographische Bestimmung von wasserlöslichen Farbstoffen in Lebensmitteln

1.1.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Avermectinen und Zusatzstoffen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (DAD, RI, FLD, NQAD) in Lebensmitteln **

ASU L 00.00-9 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln (Einschränkung: <i>keine Benzoesäure und Sorbinsäure</i> ; Modifizierung: <i>Auswertung mit internen Standard</i>)
P 20014 03x 2015-11	Nachweis von Avermectinen in Leber, Muskulatur und Milch (HPLC) (Einschränkung: <i>Matrix hier nur Lebensmittel</i>)
P 20024 02x 2013-07	Bestimmung der Vanillearomen Vanillinsäure, 4-Hydroxybenzaldehyd (pHBA), Vanillin und Ethylvanillin und Cumarin in Lebensmitteln mittels Reversed-Phase-Hochleistungsflüssigchromatographie (Einschränkung: <i>Matrix hier Pudding, Backwaren, Speiseeis, Schokolade, feste und flüssige Lebensmittel</i>)
P 20403 01x 2013-07	Bestimmung von Süßstoffen mittels HPLC-DAD/NQAD in Lebensmitteln

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00

1.1.3 Bestimmung von Zusatzstoffen, Mineralstoffen und Kontaminanten mittels Ionenchromatographie (IC) (RI) in pflanzlichen Lebensmitteln **

P 20021 03x
2019-10 Bestimmung von Natrium und Calcium in Lebensmitteln, ionenchromatographisch
(Einschränkung: *Matrix hier nur pflanzliche Lebensmittel*)

P 20022 03x
2018-08 Bestimmung von Nitrat und Nitrit in Lebensmitteln, ionenchromatographisch
(Einschränkung: *Matrix hier nur pflanzliche Lebensmittel*)

1.1.4 Gaschromatographie

1.1.4.1 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Gaschromatographie (GC) mit konventionellen Detektoren (FID) in Lebensmitteln **

ASU L 18.00-17
2014-08 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Cholesteringehaltes in stärkehaltigen Lebensmitteln - Gaschromatographisches Verfahren nach enzymatischem Stärkeabbau
(Modifikation: *Matrix auch Backwaren, Eierlikör, Teigwaren, Mayonnaisen, Sojaerzeugnisse*)

P 20027 03x
2018-06 Bestimmung der Buttersäure als Methyl ester in Fett aus Lebensmitteln

1.1.4.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen und pharmakologisch wirksamen Rückständen mittels Gaschromatographie (GC) mit massenselektiven Detektoren (MS, MS/MS) in Lebensmitteln **

P 20018 03x
2018-12 Nachweis von Thyreostatika in Fleisch, Harn, Tränkwasser, Plasma oder Serum (GC-MS oder GC-MS/MS)
(Einschränkung: *Matrix hier nur Fleisch*)

P 20079 04x
2016-09 Nachweis von Morphin und Codein in Backwaren (GC-MS/MS)

P 20272 03x
2014-05 Nachweis von Amphenicolen in Honig (GC-MS)

P 20325 01x
2011-06 Nachweis von Chloramphenicol in Eiern (GC-MS)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00

1.1.5 Bestimmung von Inhaltsstoffen und physikalischen Kenngrößen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln **

ASU L 01.00-20 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten; Verfahren nach Weibull (Modifikation: <i>Punkt 8.4 und 8.5.10: Wägung statt 0,1 mg genau nur 1 mg genau</i>)
ASU L 06.00-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen, Gravimetrisches Verfahren, Referenzverfahren (Modifikation: <i>Matrix auch Fisch und Fischerzeugnisse, optional Trocknung über Nacht</i>)
ASU L 06.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>Matrix auch Fisch, Wurstwaren optional Vorbereitung der Tiegel mittels Ausglühen am Bunsenbrenner, Mikrowellen-Muffelofen</i>)
ASU L 16.01-2 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Getreidemehl (Modifikation: <i>auch Getreide und Getreideerzeugnisse, Teigwaren</i>)
ASU L 53.00-4 1996-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten - Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche (Modifikation: <i>Matrix auch getrocknete Pilze und getrocknetes Gemüse; Veraschungsschalen und Probe werden über Bunsenbrenner geglüht bzw. verascht; Anpassung der Einwaage an die jeweilige Matrix</i>)

1.1.6 Nachweis von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen, Rückstände von pharmakologisch wirksamen Stoffen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS/MS, HR-MS) in Lebensmitteln **

P 20130 04x 2019-11	Nachweis von Antibiotika in Honig (LCMSMS)
P 20462 03x 2019-07	Nachweis von Pyrrolizidinalkaloiden (PA) in Tee und Kräutern/Gewürzen (LC-MS/MS)
P 20874 01x 2019-09	Bestimmung von Vitamin D in Margarine (LC-MS/MS)
P 20893 01x 2020-06	Authentizitätsprüfung von Manuka-Honig (LC-DAD-MS/MS, LC-HRMS)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00

P 20905 01x Nachweis von Triphenylmethanfarbstoffen in Fisch- und Fischerzeugnissen
2020-09 nach QueEChERS-Extraktion (LCMSMS)

1.1.7 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Infrarotspektroskopie (NIR) in Lebensmitteln **

ASU L 08.00-60 Untersuchung von Lebensmitteln- Bestimmung der Gehalte an
2014-08 Rohprotein, Wasser, Fett, Asche und BEFFE in Wurstwaren, Fleisch- und
Fleischerzeugnissen, Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren,
Screeningverfahren
(Modifikation: *Matrix auch Feinkostsalate, emulgierte Soßen: Berechnung
weiterer Parameter aus NIR-Werten bei unauffälligen Proben*)

P 20120 01x Untersuchung von Lebensmitteln mittels NIR
2009-01

1.1.8 Probenvorbereitung und Auswertung für die Identifizierung von Bakterien und Sprosspilzen in Lebensmitteln

P 20780 01x Verwendung des VITEK® MS zur Identifizierung von Bakterien und
2017-03 Sprosspilzen in Lebensmitteln mittels Massenspektrometrie
(Einschränkung: *nur Durchführung der Probenvorbereitung und Bewertung,
keine Durchführung der Analyse*)

1.1.9 Nachweis und Bestimmung von Zusatz- und Inhaltsstoffen mittels Photometrie in Lebensmitteln **

ASU L 00.00-18 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Ballaststoffe in
1997-01 Lebensmitteln
Berichtigung
2017-10

ASU L 06.00-8 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des
2017-10 Hydroxyprolingehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren -
Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss
(Referenzverfahren)

R-Biopharm AG UV-Test zur Bestimmung von Citronensäure in Lebensmitteln und in
Citronensäure anderen Probematerialien
10 139 076 035
2013-03

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00

R-Biopharm AG L-Glutaminsäure Farbttest 10 139 092 035 2017-08	Farbttest zur Bestimmung von L-Glutaminsäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien, enzymatisches Verfahren (Einschränkung: <i>Matrix hier nur Lebensmittel</i>)
P 20604 01x 2016-01	Prüfung von Verfälschungen in Safran (mittels visueller, mikroskopischer, colorimetrischer und photometrischer Methoden)

1.1.10 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Polarimetrie in Lebensmitteln *

ASU L 17.00-5 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stärkegehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck in Brotteigen (Modifikation: <i>Matrix auch stärkehaltige Lebensmittel; Einwaage von 10 mg; Spezifische [optische] Drehung von Maisstärke wurde unter 7.1 ergänzt</i>)
ASU L 39.00- E(EG)und1(EG)bis10(EG) 1981-04	Analysenmethoden für die Bestimmung der Zusammensetzung einiger für die menschliche Ernährung bestimmter Zuckerarten (Modifikation: <i>als Screening auch bei anderen Zuckerarten; bei Bedarf variable Verdünnung</i>)

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

ASU L 20.01/02-1 1980-05	Messung des pH-Wertes in Mayonnaise und emulgierten Soßen (Modifikation: <i>Matrix auch Lebensmittel und -zusatzstoffe</i>)
ASU L 26.04-3 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut (Modifikation: <i>Matrix auch Gemüseerzeugnisse, Durchführung von Messung und Kalibrierung bei 25°C (Angabe auf Pufferlösungen)</i>)
ASU L 40.00-5 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig - Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit

1.1.12 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Refraktometrie in Lebensmitteln **

ASU L 40.00-2/1 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig - Bestimmung des Wassergehaltes - Teil 1: Analoges refraktometrisches Verfahren
----------------------------	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00

1.1.13 Bestimmung von Mineralstoffen, Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Titrimetrie in Lebensmitteln **

ASU L 00.00-46/1 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sulfid in Lebensmitteln - Teil 1: Optimiertes Monier-Williams-Verfahren (Modifikation: <i>Titrimetrie statt Bürette, Vernachlässigung Blindwert</i>)
ASU L 03.00-11 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Chloridgehaltes in Käse und Schmelzkäse - Potentiometrisches Verfahren
ASU L 06.00-7 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen, Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl; Referenzverfahren (Modifikation: <i>Matrix auch Fisch, Fischwaren und Wurstwaren</i>)
ASU L 26.04-4 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßsäfte von Sauerkraut (Modifikation: <i>Matrix auch Gemüsesäfte, Sauergemüse, Verwendung von Titrimetrie statt Bürette</i>)
ASU L 52.01.01-2 1983-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Chloridgehaltes von Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (potentiometrische Methode) (Modifikation: <i>Verwendung von Titrimetrie statt Bürette</i>)
P 20832 01x 2018-01	Bestimmung von Natrium in Lebensmitteln - titrimetrisches Verfahren

1.2 Histologische Untersuchungen von Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren ***

ASU L 06.00-13 1989-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der geweblichen Zusammensetzung von Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren; Routineverfahren zur qualitativen und quantitativen histologischen Untersuchung (Modifikation: <i>Verwendung auch von kommerziellen Reagenzien/Lösungen; auch veränderte Volumina, Verlängerung der Färbezeiten; Paraffin-Schnitte statt Gefrierschnitte, Einschränkung: keine Histometrie</i>)
---------------------------	--

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00

1.3 Bestimmung von Bakterien und Bakterientoxinen mittels Enzymimmunoassay (ELISA, ELFA) in Lebensmitteln **

ASU L 00.00-129 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Salmonellen mittels Immunoassay
P 20159 02x 2016-08	Nachweis von Staphylokokken-Enterotoxinen in Lebensmitteln mittels enzymgebundenem Fluoreszenzimmunoassay
Biomerieux SA VIDAS®Campylobacter (CAM) 30111 2018-05	Nachweis von Campylobacter mittels ELFA in humanen Lebensmitteln

1.4 Mikrobiologische Untersuchungen

1.4.1 Mechanische Probenvorbereitung für die mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln auf Bakterien, Hefen und Schimmelpilze*

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
ASU L 01.00-1 2011-06	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
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
ASU L 10.00-10 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln; Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen

1.4.2 Bestimmung von Bakterien, Pilzen und Hefen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln **

ASU L 00.00-20 2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und Serotypisierung von Salmonellen, Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. in Lebensmitteln (Einschränkung: <i>hier keine Differenzierung von Salmonella Typhi und Salmonella Paratyphi</i>)
ASU L 00.00-33 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 °C
ASU L 00.00-57 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren (Modifizierung: <i>auch Spatel- und Spiralplattenverfahren</i>)
P 20158 01x 2009-05	Nachweis von Methicillin-resistenten Staphylococcus aureus (MRSA)
P 20167 02x 2009-06	Kulturelle Bestimmung von Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln

1.4.3 Bestimmung von Hemmstoffen und Vitaminen mittels mikrobiologischer Prüfsysteme in Lebensmitteln *

ASU L 01.00-11 1996-02 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Suchverfahren auf das Vorhandensein von Antiinfektiva in Milch - Agar-Diffusions-Verfahren mit Bacillus stearothermophilus (Brillantschwarz-Reduktionstest)
AVV LmH, Anlage 4, Punkt 2.9 zuletzt geändert 2019-07-17	Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis, Untersuchung auf Hemmstoffe in Muskulatur, Niere und Leber, Dreiplattenhemmstofftest

1.5 Molekularbiologische Untersuchungen

1.5.1 Bestimmung von Bakterien und Viren mittels Real-time PCR (singleplex) in Lebensmitteln **

P 20367 02x 2014-03	Nachweis von Yersinia enterocolitica in Lebensmitteln durch ein kombiniertes molekularbiologisches und kulturelles Verfahren
------------------------	--

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00

P 20418 02x
2014-09 Qualitativer Nachweis von Hepatitis A-Viren in Lebensmitteln und
Tupfern aus Umgebungsuntersuchungen mittels real-time RT-PCR
(Einschränkung: *hier nur Lebensmittel*)

1.5.2 Bestimmung von Bakterien und Viren mittels Multiplex PCR (Real-time) in Lebensmitteln **

ASU L 00.00-150(V)
2014-08 Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den
Nachweis von Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli (STEC) und
Bestimmung der Serogruppen O157, O111, O26, O103 und O145 in
Lebensmitteln mittels Real-time-Polymerase-Kettenreaktion (PCR)

P 20370 03x
2016-11 Qualitativer Nachweis von Noroviren der Genogruppen I und II in
Lebensmitteln und Tupfern aus Umgebungsuntersuchungen mittels real-
time RT-PCR
(Einschränkung: *hier nur Lebensmittel*)

1.5.3 Probenvorbereitung für molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln

P 20836 02x
2019-05 Probenvorbereitung und Extraktion von viraler RNA aus Lebensmitteln
und Tupfern
(Einschränkung: *hier nur Lebensmittel*)

1.6 Visuelle Untersuchungen

1.6.1 Bestimmung von Zusatzstoffen, Aussehen, Fremdbestandteilen und Vorratsschädlingen mittels einfacher visueller Untersuchungen in Lebensmitteln **

ASU L 08.00-50
2001-07 Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von färbenden Zusätzen in
Wurstwaren (Screening-Verfahren)

P 20282 02x
2015-11 Untersuchung von Lebensmitteln auf Vorratsschädlinge, Besatz und
andere Verunreinigungen

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00

1.6.2 Nachweis von Pollen, Fremdbestandteilen, Verunreinigungen und Vorratsschädlingen mittels optischer Mikroskopie in Lebensmitteln **

ASU L 40.00-11 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig - Bestimmung der relativen Pollenhäufigkeit (Einschränkung: <i>nur Screening zur semiquantitativen Abschätzung der Pollenhäufigkeit</i> , Modifizierung: <i>zusätzliche Verwendung eines gefärbten Einbettungsmediums</i>)
P 20282 02x 2015-11	Untersuchung von Lebensmitteln auf Vorratsschädlinge, Besatz und andere Verunreinigungen

1.7 Einfach beschreibende sensorische Prüfungen von Lebensmitteln ***

ASU L 00.90-6 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung (Modifikation: <i>Matrix auch Zusatzstoffe</i> ; Prüfpersonenzahl kann auch weniger als drei sein, Anforderungen an Prüfraum, Prüfung auch außerhalb des Prüfraums möglich, keine Aufzeichnung des Prüfklimas, keine Verschlüsselung, Beschreibung durch Gruppe möglich, auch verkürzter Prüfbericht)
SLMB 914.1 2002-01	Sensorische Prüfung von Gärungsessig (Modifikation: <i>Matrix auch andere Essige und Essigessenzen</i>)

1.8 Allgemeine physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

ASU L 01.00-61 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes der fettfreien Trockenmasse von Milch
ASU L 03.00-25 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Wasser in der fettfreien Käsemasse
ASU L 03.00-26 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Fett in der Trockenmasse von Käse und Schmelzkäse
ASU L 53.00-8 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Gewürzen und würzenden Zutaten - Bestimmung des Wassergehaltes (Destillationsverfahren) (Modifikation: <i>abweichende Apparatur, Einfachbestimmung, Verringerung der Genauigkeit des Ergebnisses</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00

P 20706 01x 2016-08	Berechnung des Fleischeiweißgehaltes im fettfreien Anteil von Kochpökelfwaren (Modifikation: <i>Matrix auch Fleischerzeugnisse</i>)
P 20700 01x 2016-08	Berechnung der P-Zahl und des Phosphatzusatzes in Fleisch und Wurstwaren (Modifikation: <i>Matrix auch Fleischerzeugnisse</i>)
P 20704 01x 2016-08	Berechnung des Stärke-Eiweiß-Quotienten und des Stärkegehaltes in der Trockenmasse von Fleischerzeugnissen
P 20294 01x 2010-07	Bestimmung des aw-Wertes (Wasseraktivität) in Lebensmitteln
P 20371 01x 2013-04	Berechnung des BEFFE- und BEFFEF-Gehalts, des Fleischanteils, des Fett-Eiweiß-Quotienten, des Wassergehalts, des Wasser-Eiweiß-Quotienten sowie des Gehalts an zugesetztem Wasser in Fleisch- und Wursterzeugnissen

1.9 Bestimmung von Genusstauglichkeit, Zusatz- und Inhaltsstoffen mittels kolorimetrischer Untersuchungen in Lebensmitteln **

Merck KGaA MquantTM Ascorbinsäure 1.10023.0001 2018-10	Halbquantitative Bestimmung von Ascorbinsäure mittels Farbttest in Lebensmitteln
P 20697 01x 2016-08	Qualitativer Nachweis von Nitrit in Fleisch, Fleischerzeugnissen und anderen Lebensmitteln mit Sulfanilsäure und N-(1-Naphthyl)-ethylen-diammoniumdichlorid, qualitativer kolorimetrischer Nachweis

1.10 Homogenisierung und mechanische Trennung von Bestandteilen für die chemische Untersuchung von Lebensmitteln auf Inhaltsstoffe und Zusatzstoffe ***

ASU L 06.00-1 1980-09	Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen zur chemischen Untersuchung (Modifikation: <i>Matrix auch Wurstwaren</i>)
ASU L 44.00-2 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Vorbereitung von Schokolade und Schokoladenwaren zur chemischen Untersuchung (Modifikation: <i>Zerkleinerung der Proben auch mit Zerkleinerungsgerät möglich</i>)

3.2 Molekularbiologische Untersuchungen

3.2.1 Bestimmung von Bakterien und Viren mittels Real-time PCR (singleplex) von Einrichtungsgegenständen und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich **

P 20418 02x
2014-09 Qualitativer Nachweis von Hepatitis A-Viren in Lebensmitteln und Tupfern aus Umgebungsuntersuchungen mittels real-time RT-PCR (Einschränkung: *hier nur Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich*)

P 20367 02x
2014-03 Nachweis von *Yersinia enterocolitica* in Lebensmitteln durch ein kombiniertes molekularbiologisches und kulturelles Verfahren, Matrix auch Tupfer (Einschränkung *hier nur Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich*)

3.2.2 Bestimmung von Bakterien und Viren mittels Multiplex PCR (Real-time) von Einrichtungsgegenständen und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich **

ASU L 00.00-150(V)
2014-08 Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von Shiga-Toxin bildenden *Escherichia coli* (STEC) und Bestimmung der Serogruppen O157, O111, O26, O103 und O145 in Lebensmitteln mittels Real-time-Polymerase-Kettenreaktion (PCR) (Einschränkung *hier nur Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich*)

P 20370 03x
2016-11 Qualitativer Nachweis von Noroviren der Genogruppen I und II in Lebensmitteln und Tupfern aus Umgebungsuntersuchungen mittels real-time RT-PCR (Einschränkung *hier nur Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich*)

3.2.2 Probenvorbereitung für molekularbiologische Untersuchungen von Einrichtungsgegenständen und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

P 20836 02x
2019-05 Probenvorbereitung und Extraktion von viraler RNA aus Lebensmitteln und Tupfern (Einschränkung *hier nur Untersuchung von Einrichtungsgegenstände und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich*)

3.3 Probenvorbereitung und Auswertung für die Identifizierung von Bakterien und Sprosspilzen von Einrichtungsgegenständen und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

P 20780 01x
2017-03

Verwendung des VITEK® MS zur Identifizierung von Bakterien und Sprosspilzen in Lebensmitteln mittels Massenspektrometrie (Modifikation: *Matrix hier Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich*; Einschränkung: *nur Durchführung der Probenvorbereitung und Bewertung, keine Durchführung der Analyse*)

4 Physikalische Untersuchungen von Bedarfsgegenständen

P 20835 01x
2018-01

Bestimmung der Schriftgröße auf Lebensmittelverpackungen mittels Messschieber

5 Veterinärmedizin

Prüfgebiet: Virologie

Prüfart: Ligandenassays **

Analyt (Messgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Antikörper gegen Virus der enzootischen Rinderleukose	Milch, Blut	Enzymimmunoassay
Antikörper gegen AK, BHV1, BTV, BVDV, CAEV/MVV, Influenza A, KSP, PRRSV, PCV 2, Schmallenberg-Virus	Milch, Blut	Enzymimmunoassay
Antigen von Infektions-Erregern, BVD	Blut	Enzymimmunoassay
Antikörper gegen Equine Infektiöse Anämie Virus	Blut	Enzymimmunoassay
Antikörper gegen Virus der enzootischen Rinderleukose	Blut	Immundiffusionstest
Antikörper gegen Equine Infektiöse Anämie Virus	Blut	Immundiffusionstest

Prüfart: Agglutinationsteste **

Analyt (Messgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Antikörper gegen Newcastle Disease Virus	Blut	Hämagglutinations-hemmungstest
Antikörper gegen Virus der klassischen Geflügelpest	Blut	Hämagglutinations-hemmungstest

Prüfart: Neutralisationsteste **

Analyt (Messgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Antikörper gegen Virus der Aujeszkyschen Krankheit	Blut	Serumneutralisationstest
Antikörper gegen Bovines Herpesvirus 1 Antikörper gegen Bovines Herpesvirus 2	Blut	Serumneutralisationstest
Antikörper gegen Border Disease Virus	Blut	Serumneutralisationstest
Antikörper gegen Virus der bovinen Virusdiarrhoe	Blut	Serumneutralisationstest

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

Analyt (Messgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Genus Pestivirus	Blut, Organe, Blutserum, Blutplasma	PCR
Porcine respiratorische reproduktives Synzytialvirus	Blut	PCR
Schmallenbergvirus (SBV)	Blut, Blutserum, Blutplasma	RT-PCR

Prüfgebiet: Mikrobiologie

Prüfart: Ligandenassays **

Analyt (Messgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Antikörper gegen Brucella sp.	Milch, Blut	Enzymimmunoassay
Antikörper gegen Actinobacillus pleuropneumoniae , Mycoplasma sp., Mycobact. avium ssp paratuberculosis, Chlamydia, Salmonellen, Lawsonia intracellularis	Blut, Milch	Enzymimmunoassay

Prüfart: Agglutinationsteste **

Analyt (Messgröße)	Prüfmateriale (Matrix)	Prüftechnik
Antikörper gegen Brucella sp.	Blutserum	Rose Bengal Test
Antikörper gegen Brucella sp.	Blutserum	Serum-Langsam-Agglutination

Prüfart: Komplementbindungsreaktion **

Analyt (Messgröße)	Prüfmateriale (Matrix)	Prüftechnik
Antikörper gegen Brucella sp.	Blutserum	Komplementbindungsreaktion
Antikörper gegen M. mycoides	Blutserum	Komplementbindungsreaktion
komplementbindende Antikörper	Blutserum	Komplementbindungsreaktion

Prüfart: Amplifikationsverfahren (Direktnachweis von Zielsequenzen im Prüfmateriale) *

Analyt (Messgröße)	Prüfmateriale (Matrix)	Prüftechnik
Mycoplasma sp.	Zellkultur	PCR

Prüfgebiet: Parasitologie

Prüfart: Ligandenassays **

Analyt (Messgröße)	Prüfmateriale (Matrix)	Prüftechnik
Antikörper gegen-Neospora caninum	Blut	Enzymimmunoassay

Untersuchungsgebiet: Rückstandsanalytik

Prüfart: GC-MS **

Analyt (Messgröße)	Prüfmateriale (Matrix)	Prüftechnik
Amphenicole	Plasma, Serum, Harn, tierisches Gewebe	GC-MS
Thyreostatika	Serum, Plasma, Harn, tierisches Gewebe	GC-MS/MS

Prüfart: Flüssigkeitschromatographie (LC) **

Analyt (Messgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
NSAIDs	Serum, Plasma	LC-MS/MS
Beta-Agonisten	Leber/ Niere, Harn, Retina	LC-MS/MS
Stilbene	Harn, tierisches Gewebe	LC-MS/MS
Nitroimidazole	Serum, Plasma, Harn	LC-MS/MS
Chinoxaline	Serum, Plasma	LC-MS/MS

6 Prüfverfahren zum Nachweis von Verunreinigungen in der Innenraumluft

6.1 Bestimmung von flüchtigen organischen Verbindungen in Innenräumen

DIN ISO 16000-3
2013-01 Innenraumluftverunreinigungen - Teil 3: Messen von Formaldehyd und anderen Carbonylverbindungen in der Innenraumluft und in Prüfkammern - Probenahme mit einer Pumpe

VDI 2100 Blatt 3
2011-10 Messen gasförmiger Verbindungen der Außenluft; Messen von Innenraumluftverunreinigungen - Gaschromatografische Bestimmung organischer Verbindungen - Aktive Probenahme durch Anreicherung auf Adsorbentien; Thermodesorption

6.2 Bestimmung von partikelförmigen Luftverunreinigungen in Innenräumen

6.2.1 Prüfverfahren zur Messung der Feinstaubkonzentration

VDI-Richtlinie 4300 Blatt 11
2013-12 Messen von Innenraumluftverunreinigungen - Messstrategie für die Erfassung von luftgetragenen Partikeln im Innenraum - PM<(Index)2,5>-Fraktion
(Einschränkung: *als Analysemethode wird nur die Streulichtmethode genutzt*)

6.3 Bestimmung chemisch-physikalischer Parameter in der Innenraumluft

6.3.1 Prüfverfahren zur Messung chemisch-physikalischer Parameter

VDI-Richtlinie 4300 Blatt 9
2005-08 Messen von Innenraumluftverunreinigungen - Messstrategie für Kohlendioxid (CO<(Index)2>)
(Modifikation: *Bewertung nach Bewertungsschema der BMLFUW*)

7 Gesundheitsversorgung (Krankenhaushygiene und Infektionsprävention)

Prüfgebiet: Hygiene und Infektionsprävention

Prüfart: Mikrobiologisch-hygienische Prüfungen **

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Titel der Norm oder des Hausverfahrens (ggf. Abweichungen/Modifizierungen von Normverfahren angeben)	Prüfgegenstand
P 34103 02x	Identifizierung von Schimmelpilzen Kultivierung und Nachweisverfahren zur Bestimmung hygienerelevanter Schimmelpilze	Schimmelpilzisolat und Sprosspilze aus nicht klinischem Material
P 34104 02x	Mikrobiologische Untersuchungen von Materialproben auf Schimmelpilze Direkte Materialuntersuchungen durch Mikroskopie	diverse Bau- und Einrichtungsmaterialien (im Bereich der Gesundheitsversorgung)
P 34107 02x	Mikrobiologische Untersuchungen von Materialproben auf Schimmelpilze Direkte Kultivierung von Materialproben	diverse Bau- und Einrichtungsmaterialien (im Bereich der Gesundheitsversorgung)
P34106 02x	Mikrobiologische Untersuchungen von Materialproben auf Schimmelpilze - Untersuchungen von Oberflächenkontaminationen mittels Tupferausstrichverfahren	Abstriche von Oberflächen mittels steriler Tupfer
P 34105 02x	Mikrobiologische Untersuchungen von Materialproben auf Schimmelpilze - Untersuchungen von Oberflächenkontaminationen mittels Abklatschproben	Oberflächenkontaktproben mittels Rodac-Platten
P 34108 02x	Methoden zur Luftkeimuntersuchung Teil 1 Direkte Untersuchung - Filtrationsverfahren	Filter aus Luftkeimsammlern
P 34109 02x	Methoden zur Luftkeimuntersuchung Teil 2 Indirekte Untersuchung - Verdünnungsverfahren	Filter aus Luftkeimsammlern
P 34110 02x	Bestimmung der Gesamtkeimzahl (GKZ ohne Pilze) in der Luft	Filter aus Luftkeimsammlern
P 34111 02x	Mikrobiologische Untersuchungen von Oberflächenkontaminationen (Gesamtkeimzahlen) mittels Abklatschproben	Oberflächenkontaktproben mittels Rodac-Platten
P 34113 01x	Mikroskopische Luftpollenuntersuchung	Außenluft

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Titel der Norm oder des Hausverfahrens (ggf. Abweichungen/Modifizierungen von Normverfahren angeben)	Prüfgegenstand
P 34201 01x	Bestimmung der Gesamtsporenkonzentration aus kultivierbaren und nicht kultivierbaren Sporen in der Luft	Raumluft/ Außenluft
P 34616 02x	Kultureller Nachweis von MRSA	Bakterienkultur
P 34618 01x	Slidex MRSA (Latexagglutinationstest zum Nachweis des Proteins PBP2)	Bakterienkultur
P 34601 02x	Kontaktkulturen und Abstriche (Koloniemorphologie, biochemische Identifizierung, Differenzierung, Mikroskopie)	Bakterienkultur
P 34602 02x	Mikrobiologisch-hygienische Überprüfung von Dampfsterilisatoren mit Bioindikatoren	Prüfkörper mit Testkeim- kontamination
P 34603 02x	Mikrobiologisch-hygienische Überprüfung von Gassterilisatoren für die Sterilisation mittels Ethylenoxid mit Bioindikatoren	Prüfkörper mit Testkeim- kontamination
P 34604 02x	Mikrobiologisch-hygienische Überprüfung von Gassterilisatoren für die Sterilisation mittels Formaldehyd mit Bioindikatoren	Prüfkörper mit Testkeim- kontamination
P 34605 02x	Mikrobiologisch-hygienische Überprüfung von Heißluftsterilisatoren mit Bioindikatoren	Prüfkörper mit Testkeim- kontamination
P 34606 02x	Mikrobiologisch-hygienische Überprüfung von Reinigungs- und Desinfektionsautomaten mittels Bioindikatoren (Selektivagar, biochemische Identifizierung)	Desinfektionmittellösung
P 34607 02x	Mikrobiologisch-hygienische Überprüfung von Dampfdesinfektion mittels Bioindikatoren (Selektivagar, biochemische Identifizierung)	Bioindikator
P 34608 02x	Mikrobiologisch-hygienische Überprüfung von Geschirrspülautomaten, speziell Mehrtank-Transportgeschirr- spülautomaten mittels Bioindikatoren	Bioindikator

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Titel der Norm oder des Hausverfahrens (ggf. Abweichungen/Modifizierungen von Normverfahren angeben)	Prüfgegenstand
P 34609 02x	Mikrobiologisch-hygienische Überprüfung von Wäschereinigungs- und Desinfektionsautomaten mittels Bioindikatoren	Bioindikator
P 34610 04x	Mikrobiologisch-hygienische Überprüfung von Spülflüssigkeiten aus Endoskopen (semiquantitativ, Anreicherung, Mikroskopie)	Spülflüssigkeit
P 34611 02x	Luftkeimzahlbestimmung und Sedimentationsplatten (Bebrütung und Auswertung)	Blutagarplatten nach Raumluftprobenahme
P 34612 02x	Färbung nach Gram	Bakterienkultur
P 34613 01x	Katalase-Reaktion	Bakterienkultur
P 34614 01x	Koagulase-/ Protein A-Reaktion (Identifikation von Staphylococcus aureus)	Bakterienkultur
P 34615 01x	Oxidase-Reaktion (Klassifizierung und Identifizierung)	Bakterienkultur
P 34624 02x	Indol-Reaktion	Bakterienkultur
P 34619 03x	Biochemische Identifizierung - Remel	Bakterienkultur
P 34620 02x	Biochemische Identifizierung - Crystal	Bakterienkultur
P 34621 03x	Kultureller Nachweis von ESBL (biochemische Differenzierung, Resistenzbestimmung)	Bakterienkultur
P 34622 02x	Untersuchung auf Anaerobier - speziell Clostridium perfringens (biochemische Identifizierung)	Bakterienkultur
P 34124 01x	Testung von Reinigungs- und Desinfektionsgeräten (RDG): Steckbeckenautomaten	Bioindikatoren
P 34125 01x	Testung von Sterilisationsgeräten: Heißluft-Sterilisator	Bioindikatoren
P 34126 01x	Testung von Sterilisationsgeräten: Dampf-Sterilisator	Bioindikatoren
P 34129 01x	Testung von Waschverfahren	Prüfkörper mit Testkeim- kontamination

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18515-02-00

Prüfart: Physikalische Prüfungen **

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Titel der Norm oder des Hausverfahrens (ggf. Abweichungen/Modifizierungen von Normverfahren angeben)	Prüfgegenstand
P 34128 03x	Hygienische Abnahmeprüfung und periodische hygienische Kontrollen nach DIN 1946 Teil 4: Raumluftechnische Anlagen in Krankenhäusern	Strömungsprüfungen, Klimamessungen
P 34811 02x	Temperaturaufzeichnung mit Temperaturdatenloggern für die Humanmedizin	temperaturabhängiges Gerät

Prüfart: Probenahme

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Titel der Norm oder des Hausverfahrens (ggf. Abweichungen/Modifizierungen von Normverfahren angeben)	Prüfgegenstand
P 34105 02x	Mikrobiologische Untersuchungen von Materialproben auf Schimmelpilze - Untersuchungen von Oberflächenkontaminationen mittels Abklatschproben	Oberflächenkontaktproben mittels Rodac-Platten
P 34108 02x	Methoden zur Luftkeimuntersuchung Teil 1 Direkte Untersuchung - Filtrationsverfahren	Raumluft/ Außenluft
P 34109 02x	Methoden zur Luftkeimuntersuchung Teil 2 Indirekte Untersuchung - Verdünnungsverfahren	Raumluft/ Außenluft
P 34110 02x	Bestimmung der Gesamtkeimzahl (GKZ ohne Pilze) in der Luft	Raumluft/ Außenluft
P 34128 04x	Periodische-hygienische Prüfung nach DIN 1946 Teil 4 (2008-12 und 199-03): Raumluftechnische Anlagen in Gesundheitseinrichtungen	Luftpartikelbestimmungen, Luftkeimzahlbestimmungen, Strömungsprüfungen, Klimamessungen
P 34601 03x	Kontaktkulturen und Abstriche (Probenahme)	Abdruckproben mittels Rodac-Abklatschplatten, Abstrichproben mittels steriler Tupfer

Standort Leipzig

1 Lebensmittel

1.1 Immunologische Untersuchungen mittels Enzymimmunoassay (ELISA) in Lebensmitteln

<p>IDEXX Laboratories HerdCheck BSE-Scrapie AG Test 99-08600 2013-10</p>	<p>Nachweis des anomal strukturierten Prionenproteins (PrPSc) in post mortem gewonnenen Gewebeproben von Rindern, Ziegen und Schafen (Einschränkung: <i>Matrix nur Lebensmitteln</i>)</p>
--	---

2 Veterinärmedizin

Prüfgebiet: Virologie

Prüfart: Mikroskopie **

Analyt (Messgröße)	Prüfmateriale (Matrix)	Prüftechnik
Tollwutvirus	Gehirn, Zellkultur	Fluoreszenzmikroskopie
Viren	Zellkultur, Organe, Abstriche	Fluoreszenzmikroskopie

Prüfart: Ligandenassays **

Analyt (Messgröße)	Prüfmateriale (Matrix)	Prüftechnik
Canines Parvovirus	Kot, Gewebe	Enzymimmunoassay
Bovines Rotavirus, Bovines Coronavirus	Kot, Darminhalt	Enzymimmunoassay

Prüfart: Agglutinationsteste **

Analyt (Messgröße)	Prüfmateriale (Matrix)	Prüftechnik
Viren	Organe, Exkrete, Sekrete, Zellkultur, Brutei	Hämagglutination und Hämadsorption

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

Analyt (Messgröße)	Prüfmateriale (Matrix)	Prüftechnik
BVDV (Virus d. bovinen Virusdiarrhoe)	Ohrstanzen, Blut, Milch, Organe	RT-PCR
Genus Orthopoxvirus	Organe, Tupfer, Zellkultur, Hautbiopsie	PCR
Schmallenbergvirus	Kot, Blut, Organe, Zellkultur, Abortmateriale	PCR
Taubencircovirus	Organe	PCR

Analyt (Messgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Virus der Afrikanischen Schweinepest	Blut, Organe, Tupfer, Zellkultur	PCR
Equine Arteritis Virus	Blut, Organe, Sperma, Tupfer, Abortmaterial	RT-PCR
Familie Coronaviren	Kot, Organe, Tupfer, Exsudat, Transsudat	RT-PCR
Genus Parapoxvirus	Organe, Biopstat, Zellkultur	RT-PCR
Koi Herpesvirus	Kiemen, Organe, Zellkultur	PCR
Marek Virus	Feder, Organe	PCR

Prüfart: Kulturelle Untersuchungen **

Analyt (Messgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Viren	Blut, Gewebe, Organe, Tupfer,	Anzucht in Zellkultur
Viren	Blut, Gewebe, Organe, Tupfer	Anzucht in Brutei
Tollwutvirus	Gehirn, Zellkultur	Anzucht in Zellkultur
Viren	Kulturmateriel	Resistenztestung

Prüfgebiet: Pathologie

Prüfart: Pathologisch-anatomische Untersuchung **

Analyt (Messgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Pathologische Veränderungen	Organe, Tierkörper	Pathologisch-anatomische Untersuchung

Prüfart: Histologie **

Analyt (Messgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Lipophile Strukturen	Gewebe, Organe	Klassische Färbeverfahren
Pathologische Veränderungen	Gewebe, Organe	klassische Färbeverfahren

Prüfart: Ligandenassays **

Analyt (Messgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
pathologisches Prionprotein	Nervengewebe	Enzymimmunoassay

Prüfgebiet: Mikrobiologie

Prüfart: Mikroskopie **

Analyt (Messgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Bakterien, Mikroorganismen	Milch, Gewebeausstrich, Bakteriensuspensionen	Phasenkontrastmikroskopie
Paenibacillus larvae	Honig, Bienen, Brutwabe, Futterkranz, Gemüll	Hellfeldmikroskopie
Paenibacillus larvae	Honig, Bienen, Brutwabe, Futterkranz, Gemüll	Phasenkontrastmikroskopie

Prüfart: Ligandenassays **

Analyt (Messgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Pasteurella multocida Toxin, Dermonekrotoxin	Bakterienkultur/-stamm	Enzymimmunoassay

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

Analyt (Messgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Brucella sp.	Bakterienkultur/-stamm	PCR
Chlamydia spp., Chlamydia psittaci, C. abortus	Gewebe, Konjunktival-, Kloakentupfer	PCR
Dermatophyten	Hautgeschabsel, Haarproben, Hauttupfer	PCR
Mycobacterium avium ssp. paratuberculosis	Kot, Darm, Darmlymphknoten	PCR
Bacillus anthracis	Blut, Organe, Umweltproben, tierische Produkte (Haare, Wolle, Häute, Tierkörpermehl)	PCR
Coxiella burnetii	Organe, Abortmaterial, Bakterienkultur/-stamm	PCR
Mycoplasma sp., Mycoplasma bovis, Mycoplasma synoviae, Mycoplasma hyorhinis, Mycoplasma gallisepticum, Mycoplasma hyopneumoniae	Organe, Sperma, Zellkultur, Genitalsekret	PCR
Pathogene Leptospire	Bakterienkultur, Blut, Harn, Organe	PCR
Actinobacillus pleuropneumoniae	Nasentupfer, Tonsille, Speichel, Organe	PCR

Prüfart: Kulturelle Untersuchungen **

Analyt (Messgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Bakterien	Kot, Organe, Gewebe, Tupfer, Urin, Haut, Haar, Feder	unspezifisch nicht selektiv
Mycobacterium avium ssp. paratuberculosis	Kot, Darm, Darminhalt, Umgebungsproben, Organe	spezifisch selektiv
Paenibacillus larvae	Honig, Bienen, Brutwabe, Futterkranz, Gemüll	unspezifisch nicht selektiv
Salmonella sp.	Kot, Umfeldproben, Futtermittel (Umgebungsprobe im Rahmen der Krankheitsursachenermittlung)	spezifisch selektiv
Bakterien	Bakterienkultur/-stamm	biochemisch einfach
Bakterien	Bakteriensuspensionen	Resistenztestung
Bakterien, Pilze	Sekret, Umgebungsprobe im Rahmen der Krankheitsursachenermittlung (Tränkwasser, Futtermittel)	Keimzahlbestimmung

Prüfart: Massenspektrometrie (MS/MS-MS) **

Analyt (Messgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Bakterien, Hefen	Pilzkultur/-stamm, Bakterienkultur/-stamm	Matrix assisted laser desorption ionization-time of flight Massenspektrometrie

Prüfgebiet: Parasitologie

Prüfart: Mikroskopie **

Analyt (Messgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Parasiten	Kot	Hellfeldmikroskopie nach Anreicherung
Parasiten	Haut, Feder, Haare, Hautgeschabsel	Hellfeldmikroskopie
Parasiten	Kot, Gewebe, Organe	Hellfeldmikroskopie nach Anfärbung mittels Farbstoffen
Parasiten	Bienen, Gemüll, Bienenwabe	Hellfeldmikroskopie/ Phasenkontrastmikroskopie
Wurmeier, Oozysten	Kot	Hellfeldmikroskopie nach Anreicherung
Lästlinge, Parasiten, Schädlinge	Parasit, Lästlinge, Schädling	Hellfeldmikroskopie / Phasenkontrastmikroskopie

Prüfart: Ligandenassays **

Analyt (Messgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Giardia	Kot	Enzymimmunoassay

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

Analyt (Messgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Histomonas meleagridis	Kot, Organe	PCR
Neospora caninum	Organe, Abortmaterial	PCR

Verwendete Abkürzungen:

AfPS	Ausschuss für Produktsicherheit
ALTS	Arbeitskreises Lebensmittelhygienischer Tierärztlicher Sachverständiger
ASU	Amtliche Sammlung der Untersuchungsverfahren
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
DVO	Durchführungsverordnung
EG	Europäische Gemeinschaft
EN	Europäische Norm
EU	Europäische Union
TOF	Time-of-flight mass spectrometer
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
MALDI	Matrix-Assistierte Laser-Desorption-Ionisierung
MEBAK	Mitteleuropäische Brautechnische Analysenkommission
OIV	Organisation Internationale de la Vigne et du Vine
SLMB	Schweizer Lebensmittelbuch
VDI	Verein Deutscher Ingenieure
VO	Verordnung
XX YYYY YYx	Hausverfahren der Landesuntersuchungsanstalt für das Gesundheits- und Veterinärwesen Sachsen