

# Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

## Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18585-02-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

**Gültig ab:** 16.06.2022

Ausstellungsdatum: 16.06.2022

Urkundeninhaber:

**Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart  
Schaflandstraße 3/2, 70736 Fellbach**

Prüfungen in den Bereichen:

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

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

**physikalische, physikalisch-chemische, chemische und mikrobiologische Untersuchungen von Trink-, Tafel-, Quell- und Mineralwasser;**

**Bestimmungen von Radionukliden in Lebensmitteln, Futtermitteln, Boden und Wasser;**

**mikrobiologische und ausgewählte chemische Untersuchungen sowie ausgewählte Untersuchungen der radioaktiven Stoffe gemäß Trinkwasserverordnung, Probenahme von Roh- und Trinkwasser;**

**Veterinärmedizin**

**Prüfgebiete: Mikrobiologie, Virologie, Parasitologie, Pathologie**

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

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



**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18585-02-00**

PV-0421 2015-01	Bestimmung der Kerntemperatur bei Lebensmitteln mittels Einstichthermometer
PV-0783 2018-01	Bestimmung von O <sub>2</sub> und CO <sub>2</sub> (Schutzgas) in Folienverpackungen von Lebensmitteln mittels Gasraummessgerät

**1.1.4 Kryoskopie in Lebensmitteln**

ASU L 01.00-29 1988-12 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gefrierpunktes von Milch; Thermistor-Kryoskop-Verfahren
--	---

**1.1.5 Bestimmung des Stärkegehaltes mittels Polarimetrie in Lebensmitteln \***

ASU L 07.00-65 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stärkegehaltes in Fleischerzeugnissen mittels Polarimetrie
ASU L 17.00-5 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stärkegehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Modifikation: <i>Anwendung auch auf Nahrungsergänzungsmittel; Säureaufschluss in geschlossenem System</i> )

**1.1.6 Refraktometrische Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kennzahlen in Lebensmitteln \*\***

ASU L 31.00-16 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an löslicher Trockensubstanz in Frucht- und Gemüsesäften; Refrakto- metrisches Verfahren (Modifikation: <i>Anwendung auch bei Getränken, Obst-, Gemüse- und Pilzerzeugnissen</i> )
PV-0396 2015-09	Refraktometrische Bestimmung des Brechungsindex von Fetten

**1.1.7 Manometrie in Lebensmitteln**

OIV-MA-AS-314-02 2010-02	Methode zur Messung des Überdrucks bei Schaum- und Perlweinen (Oeno 21/2003); Manometrie (Modifikation: <i>Anpassung zur Probenvorbereitung und Durchführung der Bestimmung an Vorrichtung zur Druckmessung, Bestimmung auch für weinhaltige und weinähnliche Getränke</i> )
-----------------------------	--

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18585-02-00**

**1.1.8 Photometrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie Kontaminanten und Kennzahlen \*\***

DIN EN ISO 7887 (C 1) 2012-04	Wasserbeschaffenheit - Untersuchung und Bestimmung der Färbung (Modifikation: <i>Untersuchung der abgesetzten Probe; Färbung erforderlich, wenn SAK 254 größer als 3 m<sup>-1</sup></i> )
DIN EN 26777 (D 10) 1993-01	Wasserbeschaffenheit; Bestimmung von Nitrit; spektrometrisches Verfahren (Modifikation: <i>Bestimmung als Nitrit statt Nitrit-Stickstoff</i> )
ASU L 06.00-9 2008-06 Berichtigung 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Photometrisches Verfahren (Modifikation: <i>Probenverdünnungsschritte auf Dillutoranwendung erweitert</i> )
PV-0133 2018-07	Extrahierbare Proteine, photometrische Bestimmung in Bedarfsgegenständen aus Naturkautschuk (modifizierte Lowry-Methode)

**1.1.9 Dünnschichtchromatographie**

ASU L 06.00-15 1982-11	Nachweis von kondensierten Phosphaten in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>Verwendung eines Papierfilterstreifens anstatt einer Glaskapillare</i> )
---------------------------	--

**1.1.10 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie Kontaminanten mittels Hochleistungsflüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (UV, DAD, RI, FD, ELS) in Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen \*\***

ASU B 82.02-10 2007-03	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Nachweis von Dispersionsfarbstoffen in Textilien
PV-0037 2020-02	Bestimmung von Zucker und Zuckeralkoholen in Lebensmitteln mittels HPLC
PV-0289 2021-02	Bestimmung der relevanten polycyclischen aromatischen Kohlenwasserstoffe in Fetten und Ölen mittels Festphasenextraktion und HPLC

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18585-02-00**

**1.1.11 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen, Rückständen und Kontaminanten mittels Hochleistungsflüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS, MS/MS) \*\***

ASU L 00.00-115/1 2015-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln mittels GC-MS(/MS) oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Aufreinigung mittels dispersiver SPE (QuEChERS modular) <i>(Modifikation: Anwendung auch für LC-MS/ToF; Kodierung der Module nicht übernommen; Anwendung auch auf fetthaltige Matrices: QuOil)</i>
PV-0765 2020-11	Bestimmung von Pyrrolizidinalkaloiden in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS
PV-0748 2020-09	Bestimmung von Melamin in Migraten von Bedarfsgegenständen mittels LC-MS/MS
PV-0821 2021-03	Bestimmung von Pflanzenschutzmittel-Metaboliten in Trink- und Mineralwasser mittels LC-MS/MS

**1.1.12 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen, Rückständen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (ECD-, FID-, FPD) in Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen \*\***

ASU L 18.00-17 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Cholesteringehaltes in stärkehaltigen Lebensmitteln - Gaschromatographisches Verfahren nach enzymatischem Stärkeabbau
PV-0938 2020-11	Bestimmung von gesättigten und aromatischen Mineralöl-Kohlenwasserstoffen (MOSH und MOAH) im Tenax-Migrat aus Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen mittels online HPLC-GC-FID

**1.1.13 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie Kontaminanten und Rückständen mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS, MS/MS) \*\***

ASU L 00.00-115/1 2015-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln mittels GC-MS(/MS) oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Aufreinigung mittels dispersiver SPE (QuEChERS modular) <i>(Modifikation: Anwendung auch für LC-MS/ToF; Kodierung der Module nicht übernommen; Anwendung auch auf fetthaltige Matrices: QuOil)</i>
------------------------------	--

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18585-02-00**

PV 0913  
2018-03                      PAK Extraktion und Migration aus Bedarfsgegenständen mittels  
GC-MS

PV-1049  
2021-02                      Bestimmung von Benzol in Trinkwasser und anderen Getränken  
mittels HS-GC/MS

**1.1.14 Identifizierung von Tierarten und Mikroorganismen mittels Massenspektrometrie (MALDI-TOF) \*\***

PV-0759  
2016-03                      Identifizierung von Mikroorganismen aus Kulturen mittels des MALDI  
Biotyper-Systems

PV-0844  
2016-03                      Identifizierung der Tierart von Fleisch mittels des MALDI Biotyper-  
Systems

**1.1.15 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Bestandteilen mittels Infrarotspektroskopie (FT-IR, NIR, FT-NIR) in Lebensmitteln \*\***

ASU L 08.00-60  
2014-08                      Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gehalte an  
Rohprotein, Wasser, Fett, Asche und BEFFE in Wurstwaren, Fleisch-  
und Fleischerzeugnissen - Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren -  
Screeningverfahren  
(Modifikation: *Erweiterung auf andere Lebensmittel*)

PV-0340  
2018-04                      Identifizierung von Feststoffen, Flüssigkeiten und Gasen mittels  
IR-Spektralanalyse

**1.1.16 Spektroskopische Untersuchungen (Durchflusszytometrie) in Lebensmitteln**

ASU L 01.01-1  
1998-09                      Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung somatischer Zellen in  
Rohmilch (fluoreszenzoptische Zählung)  
(Modifikation: *DeLaval-DCC-Gerät*)

**1.1.17 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen und Kontaminanten mittels kolorimetrischer Untersuchungen in Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen \*\***

DIN 13093  
2017-09                      Screeningverfahren für die Nickelabgabe aus Erzeugnissen, die in  
durchstochene Körperteile eingeführt werden, und Erzeugnissen,  
die unmittelbar und länger mit der Haut in Berührung kommen

PV-0276  
2016-06                      Qualitative Bestimmung von Stärke in Lebensmitteln tierischer  
Herkunft mit Iod

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18585-02-00**

**1.1.18 Konduktivität in Trink-, Mineral und Tafelwasser**

DIN EN 27888 (C 8)                      Wasserbeschaffenheit; Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit  
1993-11

**1.1.19 Bestimmung von Elementen mittels Atomabsorptionsspektrometrie \*\***

ASU L 25.06-1                              Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von anorganischem  
2008-12                                      Arsen in Algen - Atomabsorptionsspektrometrie-Hydridtechnik  
(HGAAS) nach Säureextraktion  
(Modifikation: *Laborpräzision größer als Norm*)

PV-0331                                      Bestimmung von Natrium und Kalium aus flüssiger Matrix mittels  
2019-12                                      Flammen-AAS

**1.1.20 Bestimmung von Elementen mittels Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS) \*\***

DIN EN ISO 17294-2 (E 29)              Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten  
2017-01                                      Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von  
ausgewählten Elementen einschließlich Uran-Isotope

ASU L 00.00-93                              Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Iod in Lebens-  
2008-12                                      mitteln - ICP-MS-Verfahren

PV-0326                                      Übersichtsanalyse von Elementen aus flüssiger Matrix mittels ICP-MS  
2019-11

**1.1.21 Bestimmung von Elementen mittels optischer Emissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-OES) \*\***

DIN EN ISO 11885 (E 22)                Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von ausgewählten Elementen  
2009-09                                      durch induktiv gekoppelte Plasma Atom-Emissionsspektrometrie  
(ICP-OES)

PV-0886                                      Bestimmung von Elementen in Lebensmitteln und anderen Matrices  
2016-09                                      mit der optischen Emissionsspektrometrie mit induktiv gekoppelten  
Plasma (ICP-OES)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18585-02-00**

**1.1.22 Bestimmung von Quecksilber mittels Atomfluoreszenzspektrometrie in Lebensmitteln \*\***

PV-0856 2018-08	Bestimmung von Quecksilber in Lebensmitteln mittels AFS
PV-0955 2018-08	Bestimmung von Quecksilber in Lebensmitteln mittels AFS nach Anreicherung durch Amalgamierung

**1.1.23 Einfache visuelle Untersuchungen von Qualitätskriterien bei Bedarfsgegenständen \***

DIN EN 646 2019-02	Papier und Pappe, vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Bestimmung der Farbechtheit von gefärbtem Papier und Pappe
DIN EN 71-1 2018-12	Sicherheit von Spielzeug - Teil 1: Mechanische physikalische Eigenschaften (Einschränkung: <i>nur Verschluckbarkeit; keine Gefährdungsbeurteilung, Kategorisierung und Bewertung</i> )

**1.1.24 Ionenchromatographie in Lebensmitteln sowie Trink-, Mineral und Tafelwasser \*\***

DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von gelösten Anionen mittels Flüssigkeits-Ionenchromatographie - Teil 1: Bestimmung von Bromid, Chlorid, Fluorid, Nitrat, Nitrit, Phosphat und Sulfat (Modifikation: <i>Konzentration der Kalibrierlösungen</i> )
DIN EN ISO 14911 (E 34) 1999-12	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der gelösten Kationen Li <sup>+</sup> , Na <sup>+</sup> , NH <sub>4</sub> <sup>+</sup> , K <sup>+</sup> , Mn <sup>2+</sup> , Ca <sup>2+</sup> , Mg <sup>2+</sup> , Sr <sup>2+</sup> und Ba <sup>2+</sup> mittels Ionenchromatographie - Verfahren für Wasser und Abwasser
PV-0864 2016-02	Bestimmung von Zuckern und Zuckeralkoholen in Lebensmittel mittels Ionenchromatographie

**1.2 Mikrobiologische Untersuchungen**

**1.2.1 Nachweis von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Trinkwasser mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen \*\***

ISO 21527-1 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95 (Modifikation: <i>Sabouraud-Agar, Anwendung auch auf Bedarfsgegenstände, auch Tropfplatten-, Spiralplater- und semiquantitatives Verfahren</i> )
------------------------	---

## Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18585-02-00

ISO 21527-2 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95 (Modifikation: <i>Anwendung auch auf Bedarfsgegenstände, auch Tropfplatten-, Spiralplater- und semiquantitatives Verfahren</i> )
ASU B 80.00-2 1998-01	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 2: Semiquantitatives Tupfverfahren (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10113-2, Ausgabe Juli 1997) (Modifikation: <i>Anwendung auch auf Lebensmittel, Probenahme ohne Schablone, Direktausstrich der Hygienetupfer</i> )
DIN EN ISO 9308-2 2014-06	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien - Teil 2: Verfahren zur Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl
PV-0813 2014-10	Qualitativer Nachweis präsumtiver <i>Bacillus cytotoxicus</i> in Kartoffelprodukten mit Anreicherung in Caseinhydrolysat-Glucose-Hefeextrakt-Bouillon

### 1.2.2 Nachweis von Bakterien mittels Differenzierungsverfahren in Lebensmitteln \*\*

ASU L 00.00-33 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 30 °C (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7932, Ausgabe März 2004) (Modifikation: <i>Differenzierung mit FTIR</i> )
PV-0130 2017-09	Differenzierung von Bakterien aus Lebensmitteln mittels Mikroskopie nach Gramfärbung, mittels biochemischem Nachweis der Enzyme Katalase und Cytochromoxidase mit Cytochromoxidase-Teststreifen

## 1.3 Molekularbiologische Untersuchungen

### 1.3.1 Bestimmung von Viren, Bakterien und Tierarten mittels Realtime-PCR in Lebensmitteln \*\*

ASU L 02.00-36 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Rotaviren in angesäuerten Milchprodukten mittels real-time RT-PCR (Modifikation: <i>Anwendung auf Lebensmittel allgemein</i> )
PV-0114 2017-11	Nachweis des <i>ces</i> -Gens aus Bakterienkulturen mittels real-time-PCR im Rahmen der <i>Bacillus cereus</i> -Differenzierung

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18585-02-00**

**1.3.2 Bestimmung von Bakterien, Tier-, Pflanzen- und Pilzarten mittels PCR in Lebensmitteln \*\***

ASU G 25.40-1 2013-01	PCR-Amplifikation und DNA-Sequenzanalyse der 5,8S rRNA-ITS Genregion zur taxonomischen Einordnung von Pilzen (Modifikation: <i>auch zur Identifizierung von Pflanzenarten in Lebensmitteln</i> )
ASU L 00.00-96(V) 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von <i>Campylobacter jejuni</i> und <i>Campylobacter coli</i> in Lebensmitteln durch Amplifizierung spezifischer Gensequenzen mit der PCR
PV-0390 2014-12	Identifizierung von Bakterien aus Bakterienkulturen mittels Sequenz-Analyse des 16S rRNA-Gens

**1.3.3 Isolierung von Bakterien aus Lebensmitteln mittels DNA-Hybridisierung \*\***

ASU L 07.18-1 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis, Isolierung und Charakterisierung Verotoxin-bildender Escherichia coli (VTEC) in Hackfleisch mittels PCR und DNA-Hybridisierungstechnik (Modifikation: <i>Anwendung auf Lebensmittel allgemein</i> )
PV-0234 2018-10	Isolierung pathogener Yersinia enterocolitica mittels Kolonieblot-Hybridisierung

**1.3.4 Bestimmung von Bakterien und Tierarten mittels Multiplex-PCR in Lebensmitteln \*\***

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
PV-0824 2015-01	Nachweis des cytK-1-Gens aus Bakterienkulturen mittels Duplex PCR im Rahmen der Bacillus cytotoxicus-Differenzierung

**1.4 Histologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen**

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 (Untersuchung der Schnittpräparate)
---------------------------	--

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18585-02-00**

**1.5 Immunologische Untersuchungen**

**1.5.1 Bestimmung von Tierarten, Inhaltsstoffen und Kontaminanten mittels Enzymimmunoassay (ELISA) in Lebensmitteln \*\***

ASU L 06.00-47 2002-12 Berichtigung 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis der Tierart bei erhitztem Fleisch und erhitzten Fleischerzeugnissen; Enzymimmunologisches Verfahren (ELISA)
--	---

RIDASCREEN FAST Casein, Art.No. R4612 2018-03	Nachweis von spezifischen Proteinen in Lebensmitteln mittels Sandwich-ELISA
---	---

**1.5.2 Fluoreszenzimmunoassay**

European screening method of the EU-RL for coagulase positive Staphylococci, including Staphylococcus aureus 2010-09	Detection of staphylococcal enterotoxins types SEA to SEE in all types of food matrices, Version 5
---	--

**1.6 Sensorik**

**1.6.1 Bestimmung von Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack von Lebensmitteln mittels einfach beschreibender Prüfung \***

ASU L 00.90-6 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung (Modifikation: <i>Anzahl der Prüfpersonen; keine Verschlüsselung der Proben; vereinfachter Bericht</i> )
--------------------------	--

ASU L 00.90-16 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Expertengutachten zur lebensmittelrechtlichen Beurteilung (Einschränkung: <i>hier nur sensorische Untersuchung von Lebensmitteln</i> )
---------------------------	--

**1.6.2 Bestimmung von Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack von Bedarfsgegenständen mittels spezieller sensorischer Prüfung \*\***

ASU B 80.00-4 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Sensorische Prüfung - Prüfung von Packstoffen und Packmitteln für Lebensmittel
--------------------------	---

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18585-02-00**

PV-0951 Wahl der Prüfbedingungen zur sensorischen Prüfung von Materialien  
2018-07 und Gegenständen im Lebensmittelkontakt

**1.7 Bestimmung der Pilzarten und der Struktur von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen mittels optischer Mikroskopie \*\***

PV-0806 Mikroskopische Untersuchung der Pilzarten in Lebensmitteln  
2014-07

PV-0918 Schichtaufbauidentifikation von Folien und anderen Bedarfsgegen-  
2018-04 ständen mittels Mikrotom/Mikroskopie und mittels FT-IR-ATR

**1.8 Probenvorbereitung und -aufarbeitung**

**1.8.1 Extraktion und Elution für physikalisch-chemische Untersuchungen von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen \*\***

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

PV-0017 Probenvorbereitung zur Fettgewinnung mittels Kaltextraktion in  
2018-02 Lebensmitteln zur Bestimmung von: Brechungsindex, POZ, Fettsäure-  
spektren, Säurezahl

**1.8.2 Mechanische Probenvorbereitung von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen \*\***

ASU B 82.02-7 Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Simulierte Abrieb- und  
2009-11 Korrosionprüfung zum Nachweis der Nickelabgabe von mit Auflagen  
versehenen Gegenständen

PV-0613 Probenvorbereitung kohlenensäurehaltiger und fruchtfleischhaltiger  
2016-06 Getränke mittels mechanischer Verfahren

**1.8.3 Extraktion und Elution für molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln sowie Trink-, Mineral- und Tafelwasser \*\***

ASU L 02.00-35 Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Noro-  
2011-01 viren in angesäuerten Milchprodukten mittels real-time RT-PCR  
(Einschränkung: *nur Aufarbeitung, ohne PCR*)

PV-0499 Aufarbeitung von Viren aus Muscheln und Austern für den  
2015-12 molekularbiologischen Nachweis

Gültig ab: 16.06.2022  
Ausstellungsdatum: 16.06.2022

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18585-02-00**

**1.8.4 Cleanup flüssiger Lebensmittel zur Bestimmung von Parametern \*\***

PV-0401 2018-04	Zuckerbestimmung bei alkoholhaltigen Getränken, Probenvorbereitung zur HPLC
PV-0197 2016-07	Aufarbeitung zur Bestimmung von Coffein in Milchprodukten mit anschließender Bestimmung mittels HPLC

**1.8.5 Berechnung verschiedener Parameter aus Analysenergebnissen nach deren Bestimmung in Lebensmitteln \*\***

OIV-MA-E-AS2-03 EXTSEC 2012	Gesamttrockenextrakt (Dichtemessung), (A3, überarbeitet durch 377/2009 und 465/2012); Wein
PV-0295 2016-07	Berechnung des Fettgehaltes in der Trockenmasse (Fett i. Tr.) und des Wassergehaltes in der fettfreien Käsemasse (Wff)

**1.8.6 Migration für physikalisch-chemische Untersuchungen zur Bestimmung von Inhaltsstoffen in Bedarfsgegenständen \*\***

ASU B 80.03-1(EG) 1985-06	Untersuchung von Bedarfsgegenständen; Grundregeln für die Bestimmung der Blei- und Kadmiumlässigkeit
PV-0847 2020-09	Elementlässigkeit von Lebensmittelbedarfsgegenständen aus Metall und Legierungen; Herstellung einer Prüflösung für die Bestimmung der Elemente mit ICP-MS, AAS, ICP-OES oder AFS

**1.9 Radioaktivitätsbestimmungen**

**1.9.1 Bestimmung von Radionukliden mittels Gammaskopie und Low-level Betamessung in Lebensmitteln, Futtermitteln, Boden und Wasser \*\***

PV-0671 2020-11	Gammaskopimetrische Bestimmung von Radionukliden in Lebensmittel-, Wasser-, Futtermittel- und Bodenproben
PV-1003 2020-11	Bestimmung von Sr-89/90 mittels Low-Level-Betamessung in Lebensmittel-, Gras- und Bodenproben im Routinebetrieb über Sr-Resin nach Salpetersäure-Extraktion der Aschen, sowie für Wasserproben im Routinebetrieb und im Ereignisfall nach gammaskopimetrischer Messung des beladenen Ionenaustauscherharzes

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18585-02-00**

PV-0669  
2020-11  
Probenvorbereitung für die Radionuklidbestimmung mittels Gamma-  
spektrometrie und Low-Level-Messung von Sr-90 in Lebensmitteln,  
Futtermitteln und Bodenproben

**1.9.2 Bestimmung von Radionukliden mittels Flüssigszintillation in Wasser \*\***

BMUB Leitstelle H-Rn-222-  
TWASS-01  
2014-12  
Messanleitungen des Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz,  
Bau und Reaktorsicherheit BMUB, Leitstelle H -Leitstelle für die  
Umweltüberwachungs der Radioaktivität in Trinkwasser,  
Grundwasser, Abwasser, Klärschlamm, Reststoffen und Abfällen:  
Schnellverfahren für die Bestimmung von Radon-222 in Trinkwasser

FS-78-15-AKU 2008-09  
Blatt 3.1.12.2  
2008-09  
Empfehlungen zur Überwachung der Umweltradioaktivität -  
Überwachung der Tritiumaktivität in Wasser (Niederschlag,  
Oberflächen-, Grund-, Trink- und Abwasser)

**2 Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung - TrinkwV -**

**Probennahme**

Verfahren	Titel
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

**ANLAGE 1: MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER**

**TEIL I: Allgemeine Anforderungen an Trinkwasser**

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-2 (K 6-1) 2014-06
2	Enterokokken	Enterolert®-DW

**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 9308-2 (K 6-1) 2014-06
2	Enterokokken	Enterolert®-DW
3	Pseudomonas aeruginosa	Pseudalert® /Quanti-Tray

**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	PV-0141 2018-06 DIN 38407-F 43 2014-10
3	Bor	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
4	Bromat	PV-0820 2021-01
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	DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07 PV-0788 2018-05
9	Nitrat	DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07 (Modifikation: Konzentrationen der Kalibrierlösungen)
10	Pflanzenschutzmittel- Wirkstoffe und Biozidprodukt- Wirkstoffe	DIN 38407-F 36 2014-09 (Modifikation: Konzentration Stamm- und Arbeitslösungen, keine Probenstabilisierung, Glasflaschen 1L klar)
11	Pflanzenschutzmittel- Wirkstoffe und Biozidprodukt- Wirkstoffe insgesamt	DIN 38407-F 36 2014-09 (Modifikation: Konzentration Stamm- und Arbeitslösungen, keine Probenstabilisierung, Glasflaschen 1L klar)
12	Quecksilber	DIN EN ISO 17852 (E 35) 2008-04
13	Selen	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01 PV-0914-01 2017-06
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	DIN EN ISO 17993 (F 18) 2004-03
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	DIN EN 26777 (D 10) 1993-04 (Modifikation: Bestimmung als Nitrit statt Nitrit-Stickstoff)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18585-02-00**

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
10	Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK)	DIN EN ISO 17993 (F 18) 2004-03
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	DIN 38406-E 5 1983-10 (Modifikation: <i>Bestimmung als Ammonium, keine Reinigungslösung, Volumen Reagenzlösungen</i> )
3	Chlorid	DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07 (Modifikation: <i>Konzentrationen der Kalibrierlösungen</i> )
4	Clostridium perfringens (einschließlich Sporen)	DIN EN ISO 14189 (K 24) 2016-11
5	Coliforme Bakterien	DIN EN ISO 9308-2 (K 6-1) 2014-06
6	Eisen	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
7	Färbung (spektraler Absorptionskoeffizient Hg 436 nm)	DIN EN ISO 7887 (C 1) 2012-04 (Modifikation: <i>Untersuchung der abgesetzten Probe; Färbung erforderlich, wenn SAK 436 größer als 3m<sup>-1</sup></i> )
8	Geruch	nicht belegt
9	Geschmack	nicht belegt
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 (Modifikation: <i>Reagenzien, Kohlensäureentfernung, Temperaturkorrektur</i> )
13	Mangan	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
14	Natrium	DIN EN ISO 14911 (E 34) 1999-12 (Modifikation: <i>Konzentrationen der Kalibrierlösungen</i> )
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 (Modifikation: <i>Konzentrationen der Kalibrierlösungen</i> )
18	Trübung	DIN EN ISO 7027-1 (C 21) 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**

nicht belegt

Gültig ab: 16.06.2022

Ausstellungsdatum: 16.06.2022

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

Parameter	Verfahren
Radon-222	H-Rn-222-TWASS-01 1994-12
Tritium	FS-78-15-AKU Blatt 3.1.12.2 2008-09
<b>Richtdosis (Screening-Verfahren)</b>	
Gesamt-Alpha-Aktivitätskonzentration (aa*)	FS-78-15-AKU, Blatt 3.1.12.5 2014-09
Gesamt-Alpha- und Gesamt-Beta-Aktivitätskonzentration (bb*)	nicht belegt
<b>Richtdosis (Einzelnuclidbestimmung, cc*)</b>	
U-238	nicht belegt
U-234	nicht belegt
Ra-226	PV-0972 2019-01
Ra-228	PV-0972 2019-01
Pb-210	nicht belegt
Po-210	nicht belegt
C-14	nicht belegt
Sr-90	PV-1003 2020-11
Pu-239/Pu-240	nicht belegt
Am-241	nicht belegt
Co-60	PV-671 2018-10
Cs-134	PV-671 2018-10
Cs-137	PV-671 2018-10
I-131	PV-671 2018-10

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

**Weitere periodische Untersuchungen**

Parameter	Verfahren
Calcium	DIN EN ISO 14911 (E 34) 1999-12
Kalium	DIN EN ISO 14911 (E 34) 1999-12
Magnesium	DIN EN ISO 14911 (E 34) 1999-12
Säurekapazität	DIN 38409-H 7 2005-12 (Modifikation: <i>Titration mit Indikator Methylorange</i> )
Phosphat	nicht belegt

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

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18585-02-00**

**3 Veterinärmedizin**

**3.1 Mikrobiologie (inkl. Bakteriologie, Mykologie, Infektionsserologie, Molekularbiologie)**

**3.1.1 Prüfmethode: Komplementbindungsreaktion \*\***

<b>Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version</b>	<b>Prüftechnik (einschließlich Analyt und Matrix)</b>
PV-0734 2018-06	Brucellose: Nachweis von Antikörpern gegen Brucellen in Serum von Tieren mittels Komplementbindungsreaktion (KBR)
PV-0601 2018-02	Q-Fieber: Nachweis von Antikörpern gegen Coxiella burnetii (Q-Fieber) in Serum von Tieren mittels Komplementbindungsreaktion (KBR)

**3.1.2 Prüfmethode: Ligandenassays \*\***

<b>Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version</b>	<b>Prüftechnik (einschließlich Analyt und Matrix)</b>
PV-0509 2018-03	Mycoplasma gallisepticum (MG): Nachweis von Antikörpern gegen MG in Serumproben von Hühnern und Puten mittels ELISA; zugelassenes Testkit der Fa. IDEXX nach dem TierGesG
PV-0772 2017-10	PMT: Nachweis von Pasteurella multocida-Toxin in Bakterienabschwemmungen aus Primärkulturen aus dem Atmungstrakt von Schweinen mittels ELISA der Firma OXOID

**3.1.3 Prüfmethode: Kulturelle Untersuchungen (inkl. Resistenztestungen) \*\***

<b>Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version</b>	<b>Prüftechnik (einschließlich Analyt und Matrix)</b>
PV-0620 2016-11	Kultureller Nachweis von Actinobacillus, Haemophilus und Histophilus in Gewebe- und Tupferproben von Tieren
PV-0649 2016-11	Kultureller Nachweis von Taylorella equigenitalis (Erreger der CEM) und Taylorella asinigenitalis in Genitalproben von Pferden

**3.1.4 Prüfmethode: Agglutinationsteste \*\***

<b>Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version</b>	<b>Prüftechnik (einschließlich Analyt und Matrix)</b>
PV-0737 2018-03	Brucellose: Nachweis von Antikörpern gegen Brucellen in Serum von Rindern, Schafen, Ziegen und Schweinen mittels Rose-Bengal-Test (RBT)
PV-0548 2016-02	Identifizierung von Streptococcus agalactiae aus diagnostischen Milchproben von Tieren mittels Latex-Schnelltest

**3.1.5 Prüfmart: Amplifikationsverfahren (Direktnachweis von Zielsequenzen im Prüfmartial) \*\***

Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version	Prüftechnik (einschließlich Analyt und Matrix)
PV-0264 2016-09	Nachweis des 16S rRNA-Gens von Bakterien der Gattung Chlamydia und ggf. des Oberflächenprotein-Gens omp oder des 23S rRNA-Gens von Chlamydien-Spezies in diagnostischen Proben aus Nachgeburtsmaterial und Genitaltupferproben mittels Real-Time PCR
PV-0181 2018-07	Nachweis von Virulenzgenen von Eschericia coli nach kultureller Anzucht mittels Real-Time PCR in Bakterienkulturen von Tieren

**3.1.6 Prüfmart: Durchflusszytometrie**

Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version	Prüftechnik (einschließlich Analyt und Matrix)
ASU L 01.01-1 1998-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung somatischer Zellen in Rohmilch; Fluoreszenzoptische Zählung, (Modifikation: <i>DeLaval-DCC-Gerät</i> )

**3.1.7 Prüfmart: Mikroskopie \*\***

Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version	Prüftechnik (einschließlich Analyt und Matrix)
PV-0623 2018-11	Färbung von Bakterien aus Kot, Gewebe und Kulturmaterial von Tieren mit Hilfe verschiedener Färbetechniken für lichtmikroskopische Beurteilungen
PV-0546 2016-01	Identifizierung von Keimen aus diagnostischen Milchproben von Tieren durch Gram-Färbung

**3.2 Virologie (inkl. Infektionsserologie, Molekularbiologie)**

**3.2.1 Prüfmart: Ligandenassays \*\***

Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version	Prüftechnik (einschließlich Analyt und Matrix)
PV-0481 2018-03	BVD/MD: Nachweis von BVD/MD-spezifischem Antigen in Serum, Plasma, Vollblut und Ohrgewebe-Stanzproben von Rindern mittels Antigen-ELISA der Fa. IDEXX; zugelassenes Testkit der Firma IDEXX nach § 10 TierGesG
PV-0915 2017-06	Nachweis von Antikörpern gegen das Vollantigen von Corynebacterium pseudotuberculosis im Serum von Ziegen, Schafen und Kameliden mittels eines selbsthergestellten ELISAs

### 3.2.2 Prüfmethode: Amplifikationsverfahren (Direktnachweis von Zielsequenzen im Prüfmaterial) \*\*

#### 3.2.2.1 Realtime-PCR

Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version	Prüftechnik (einschließlich Analyt und Matrix)
PV-0616 2017-06	Nachweis von Genomabschnitten des Influenza A-Virus in Tupferproben, Kotproben, OralFluid, Organproben von Vögeln und Säugtieren sowie Eiflüssigkeit oder Zellkulturüberstand mittels quantitativer Polymerase-Kettenreaktion (PCR) mit dem VIROTYPE® Influenza A RT-PCR Kit; nach dem TierGesG zugelassenes Testkit der Fa. Qiagen
PV-0385 2017-03	Rota: Nachweis von Genomabschnitten des Rotavirus aus Kotproben, Darmproben oder Tupferproben mittels quantitativer RT-PCR (Reverse Transkription-Polymerase-Kettenreaktion)

#### 3.2.2.2 Polymerase-Ketten-Reaktion (PCR)

Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version	Prüftechnik (einschließlich Analyt und Matrix)
PV-0770 2017-03	Astrovirus: Nachweis von Genomabschnitten des Puten-Astrovirus 2 aus Kotproben, Darmproben oder Tupferproben mittels Polymerase-Kettenreaktion (PCR)
PV-0771 2017-03	Coronavirus: Nachweis von Genomabschnitten des Puten-Coronavirus aus Kotproben, Darmproben oder Tupferproben mittels Polymerase-Kettenreaktion (PCR)

### 3.2.3 Prüfmethode: Agglutinationsteste

Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version	Prüftechnik (einschließlich Analyt und Matrix)
PV-0426 2014-02	Hämagglutinationstest (HA) und Hämagglutinationshemmungstest (HAH): Nachweis von Antigenen hämagglutinierender Viren in Organmaterial und Nachweis von Antikörpern gegen hämagglutinierende Viren in Serumproben bei Säugetieren und Vögeln

### 3.2.4 Prüfmethode: Mikroskopie \*\*

#### 3.2.4.1 Elektronenmikroskopie

Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version	Prüftechnik (einschließlich Analyt und Matrix)
PV-0388 2018-05	Erregernachweis aus Kotproben, Organen und Kulturmaterial von Tieren mittels Elektronenmikroskopie; Arbeitsanleitung des RKI im Rahmen des „Basic Lab Course: Diagnostic EM in Infectious Diseases

### 3.2.4.2 Fluoreszenzmikroskopie

Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version	Prüftechnik (einschließlich Analyt und Matrix)
PV-0514 2018-03	Immunfluoreszenz-Färbung (IF): Nachweis von Virusantigenen in Zellkulturproben, Kryostatschnitten von Organen und Tupferproben
PV-0530 2018-04	Tollwutdiagnostik - Bearbeitung der Tierkörper und Nachweis von Tollwutvirus-Antigen mittels Immunfluoreszenz in Gehirnabklatschproben; nach dem TierGesG zugelassenes Testkit der Fa. sifin diagnostics

### 3.2.5 Prüfmethode: Neutralisationsteste \*

Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version	Prüftechnik (einschließlich Analyt und Matrix)
PV-0535 2018-09	Serumneutralisationstest (SNT): Nachweis von antiviralen Antikörpern in Serumproben von Tieren mittels SNT in der Zellkultur in Anlehnung an amtliche Methodensammlung des FLI
PV-0537 2018-10	Nachweis von Antikörpern gegen das Virus der Klassischen Schweinepest, das Bovine Virusdiarrhoe-Virus und das Border Disease-Virus in Serumproben von Tieren mittels NPLA in Anlehnung an amtliche Methodensammlung des FLI

### 3.2.6 Prüfmethode: Kulturelle Untersuchungen \*

Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version	Prüftechnik (einschließlich Analyt und Matrix)
PV-0536 2018-10	Klassische Schweinepest (KSP): KSP-Viruszüchtung in der Zellkultur in Anlehnung an amtliche Methoden-sammlung des FLI
PV-0787 2018-10	Nachweis säugerpathogener Viren in Organproben, Kotproben und Tupferproben durch Anzüchtung in der Zellkultur, insbesondere AK-Virus, IBR-Virus und BVD/MD-Virus in Anlehnung an amtliche Methodensammlung des FLI

### 3.2.7 Prüfmethode: Immunchromatographie

Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version	Prüftechnik (einschließlich Analyt und Matrix)
PV-0383 2018-03	Parvovirus: Nachweis von Parvovirus-Antigenen in Kotproben bzw. Darminhaltsproben von Hunden und Katzen mittels Immunchromatographie; kommerzielles Testkit der Fa. Albrecht GmbH

### 3.2.8 Prüfmethode: Immundiffusion

Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version	Prüftechnik (einschließlich Analyt und Matrix)
PV-0089 2021-08	Immundiffusionstest: Nachweis von präzipitierenden Antikörpern sowie Virusantigenen in Serumproben bzw. Gewebeproben von Tieren

### 3.3 Prüfgebiet: Parasitologie

#### 3.3.1 Prüfmethode: Mikroskopie \*\*

##### 3.3.1.1 Hellfeldmikroskopie ohne Anfärbung

Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version	Prüftechnik (einschließlich Analyt und Matrix)
PV-0583 2016-12	Nachweis von Ektoparasiten in Haut-, Haar- und Federproben von Tieren (PREKT)
PV-0705 2017-10	Mikroskopischer Nachweis von für Fische relevanten Parasiten in Gewebeproben von Fischen

##### 3.3.1.2 Hellfeldmikroskopie nach (aufwändiger) Voranreicherung

Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version	Prüftechnik (einschließlich Analyt und Matrix)
PV-0582 2016-12	Nachweis von Endoparasiten bzw. deren Eiern/Oozysten aus Kotproben von Tieren

#### 3.3.2 Prüfmethode: Immunchromatographie

Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version	Prüftechnik (einschließlich Analyt und Matrix)
PV-0585 2018-01	Nachweis von Giardia intestinalis in Kotproben mit Giardia-Immunchromatographie-Strip (GIST); kommerzielles Testkit der Firma Albrecht GmbH

### 3.4 Pathologie

#### 3.4.1 Prüfmethode: Histologie \*\*

##### 3.4.1.1 Klassische Färbeverfahren

Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version	Prüftechnik (einschließlich Analyt und Matrix)
PV-0086 2018-04	Hämalaun-Eosin-Färbung (HE) Routinefärbung zur histologischen Beurteilung von Gewebeschnitten

Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version	Prüftechnik (einschließlich Analyt und Matrix)
PV-0522 2017-05	Ziehl-Neelsen-Färbung (ZN)- Nachweis säurefester Stäbchen in Gewebeschnitten; kommerzielles Färbekit, modifizierte Methode

#### 3.4.1.2 Prüfmart: Mikroskopie

Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version	Prüftechnik (einschließlich Analyt und Matrix)
PV-0966 2018-11	Histologische Untersuchung von Gefrier- und Paraffinschnitten von Gewebeproben

#### 3.4.2 Prüfmart: Pathologisch-anatomische Untersuchungen \*\*

Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version	Prüftechnik (einschließlich Analyt und Matrix)
PV-0521 2014-06	Sektion - Bearbeitung von Tierkörpern zur Diagnostik von Krankheiten/ Tierseuchen
PV-0810 2017-10	Sektion - Bearbeitung von Fischen zur Diagnostik von Krankheiten/ Tierseuchen

#### 4 Probenvorbereitung und Auswertung der Next Generation Sequencing (NGS) zur Charakterisierung von Bakterien aus Lebensmitteln, Umfeldproben und veterinärmedizinischem Material \*\*

PV-1053 2021-06	Whole Genome Sequencing (WGS) von Bakterien aus Lebensmitteln, Umfeldproben und diagnostischem Material mittels Next Generation Sequencing (NGS)
--------------------	--

#### Verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB
DEV	Deutsches Einheitsverfahren
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
FLI	Friedrich-Loeffler-Institut
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
PV-XXXX	Hausverfahren
TierGesG	Tiergesundheitsgesetz
TrinkwV	Trinkwasserverordnung