

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19443-02-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 22.01.2020

Ausstellungsdatum: 22.01.2020

Urkundeninhaber:

**Institut für Lebensmittelhygiene Rüdiger Stroh
Dreifelderstraße 4, 70599 Stuttgart**

Prüfungen in den Bereichen:

mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln, Bedarfsgegenständen und pharmazeutischen Produkten;
physikalische Untersuchung von Lebensmitteln;
seuchenhygienische Untersuchung von Bioabfall;
Probenahme von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Hygieneumfeldproben;
mikrobiologische Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung;
Probenahme von Trinkwasser für mikrobiologische Untersuchungen;
Probenahme und mikrobiologische Untersuchungen von Innenraumluft;

Arzneimittel und Wirkstoffe

Prüfgebiet: Biologische Arzneimittel-, Wirk- und Hilfsstoffanalytik

verwendete Abkürzungen: siehe letzte Seite

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-19443-02-00

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

Innerhalb der mit * gekennzeichneten 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.

1 Lebensmittel

1.1 Probenahme ***

ASU L 00.00-26 (EG) und 27 (EG) 1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Probenahme und amtliche Kontrolle der Temperaturen von tiefgefrorenen Lebensmitteln (Abweichung: <i>Messung auch bei anderen Temperaturen</i>)
ASU L 00.00-153 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln - Primärproduktion - Probenahmetechniken

1.2 Probenvorbereitung

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
DIN EN ISO 6887-3 2017-07	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen
DIN EN ISO 6887-4 2017-07	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen

Ausstellungsdatum: 22.01.2020

Gültig ab: 22.01.2020

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19443-02-00

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

1.3 Sensorische Untersuchung von Lebensmitteln ***

ASU L 00.90-6
1997-09

Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung
(*zurückgezogenes Dokument*)

1.4 Physikalische Untersuchungen von Lebensmitteln ***

ASU L 00.00-26 (EG)
und 27 (EG)
1992-12

Untersuchung von Lebensmitteln; Probenahme und amtliche Kontrolle der Temperaturen von tiefgefrorenen Lebensmitteln
(Abweichung: *Messung auch bei anderen Temperaturen*)

ASU L 06.00-2
1980-09

Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
(Abweichung: *auch für andere Matrices*)

1.5 Nachweis und Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln *

ISO 15214
1998-08

Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30 °C
(hier: *mittels Gussplatten- und Spatelverfahren*)

ISO 21527-1
2008-07

Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95

DIN ISO 16649-2
2009-12

Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid

DIN ISO 21528-2
2019-05

Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezähltechnik
(hier: *mittels Plattengussverfahren mit Overlay*)

Ausstellungsdatum: 22.01.2020

Gültig ab: 22.01.2020

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19443-02-00

ASU L 00.00-20 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Salmonella spp. in Lebensmitteln (Abweichung: <i>Ausstrich auf Selektivmedien, ohne Anhang D</i>)
ASU L 00.00-22 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes - Teil 2: Zählverfahren
ASU L 00.00-32/1 2018-03 Berichtigung 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren
ASU L 00.00-33 2006-09 Berichtigung 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 °C
ASU L 00.00-55 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar
ASU L 00.00-57 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren (hier: <i>mittels Gussplattenverfahren</i>)
ASU L 00.00-88/1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren (Abweichung: <i>Zählung von anaeroben mesophilen Sporen, Durchführung des Verfahrens nach Hitzeanwendung und anaeroben Bebrütung</i>)
ASU L 00.00-88/2 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren (Abweichung: <i>Zählung von anaeroben mesophilen Sporen, Durchführung des Verfahrens nach Hitzeanwendung und anaeroben Bebrütung</i>)
ASU L 00.00-132/2 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezählverfahren mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid

Ausstellungsdatum: 22.01.2020

Gültig ab: 22.01.2020

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19443-02-00

ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren (Abweichung: <i>für Lebensmitteln allgemein; für Soßen und Mayonnaisen, Säuglings- und Kleinkindernahrung mittels Gussplattenverfahren</i>)
ASU L 06.00-32 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von <i>Enterococcus faecalis</i> und <i>Enterococcus faecium</i> in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Abweichung: <i>für Lebensmittel allgemein</i>)
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von <i>Pseudomonas</i> spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (hier: <i>mittels Spatelverfahren</i>)
PA 3101.1 2006-11	Ein Nährboden zur Züchtung von Pseudomonaden und Aeromonaden; Anwendung für die Zählung von <i>Pseudomonas</i> spp. in Lebensmitteln mittels Spatelverfahren (Methode nach Kielwein)
IFU Methode Nr.2 1996-04	Gesamtkeimzahl von potentiellen Verderbserregern in Früchten und verwandten Produkten, Zähl- und Nachweisverfahren

1.6 Differenzierung von Bakterien in Lebensmitteln *

PA 1300-1 (Identifizierung) 2004-05	Vorgehensweise zur Identifizierung von Mikroorganismen
bioMérieux Art. Nr. 55635 2005/06	Oxidase-Test
Becton Dickinson Art. Nr. 261187, 2015/07	Indol-Test
bioMérieux Art. Nr. 55561 2015/08	Katalase-Test
bioMérieux API® 20 A Art. Nr. 20300 2011/09	Identifizierung von Anaerobiern
bioMérieux API® 20 E, Art. Nr. 20100 2018/09	Identifizierung von <i>Enterobacteriaceae</i> und anderen gramnegativen, nicht anspruchsvollen Stäbchen

Ausstellungsdatum: 22.01.2020

Gültig ab: 22.01.2020

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19443-02-00

bioMérieux API® 20 NE, Art. Nr. 20050 2009/11	Identifizierung nicht anspruchsvoller, gramnegativer Stäbchen, die nicht zur Familie der <i>Enterobacteriaceae</i> gehören
bioMérieux API® 20 Strep, Art. Nr. 20600 2010/07	Identifizierung von Streptokokken und Enterokokken
bioMérieux API® Listeria, Art. Nr. 10300 2016/12	Identifizierung von Listerien
bioMérieux API® 50 CHB / CHL / CHE, Art. Nr. 50300 2018/09	Identifizierung von <i>Bacillus</i> , <i>Enterobacteriaceae</i> , <i>Vibrionaceae</i> , <i>Lactobacillus</i> und verwandten Keimen
bioMérieux API® ID32 E, Art. Nr. 32400 2017/10	Identifizierung von <i>Enterobacteriaceae</i> und anderen gramnegativen Bakterien
bioMérieux API® ID 32 Staph, Art. Nr. 32500 2018/09	Identifizierung von Staphylokokken

1.7 Differenzierung von Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln *

PA 1306 2017-03	Identifizierung von Schimmelpilzen
bioMérieux API® ID32 C, Art. Nr 32200 2011/07	Identifizierung von Hefen

1.8 Mikroskopische Untersuchungen von Mikroorganismen in Lebensmitteln

PA 1301 2006-11	Mikroskopische Prüfung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen
--------------------	--

Ausstellungsdatum: 22.01.2020

Gültig ab: 22.01.2020

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19443-02-00

**2 Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände sowie Umfeldproben in der
Lebensmittelproduktion**

**2.1 Probenahme von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen sowie Umfeldproben in der
Lebensmittelproduktion *****

DIN EN ISO 16000-1 2006-06	Innenraumluftverunreinigungen - Teil 1: Allgemeine Aspekte der Probenahmestrategie
DIN EN ISO 16000-18 2012-01	Innenraumluftverunreinigungen - Teil 18: Nachweis und Zählung von Schimmelpilzen - Probenahme durch Impaktion
DIN EN ISO 16000-19 2014-12	Innenraumluftverunreinigungen - Teil 19: Probenahmestrategie für Schimmelpilze
DIN EN ISO 16000-21 2014-05	Innenraumluftverunreinigungen - Teil 21: Nachweis und Zählung von Schimmelpilzen - Probenahme von Materialien
ASU L 00.00-153 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln - Primärproduktion - Probenahmetechniken

**2.2 Bestimmung und Nachweis von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller
mikrobiologischer Untersuchungen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen sowie in
Umfeldproben in der Lebensmittelproduktion ***

DIN EN ISO 16000-17 2010-06	Innenraumluftverunreinigungen - Teil 17: Nachweis und Zählung von Schimmelpilzen - Kultivierungsverfahren
ASU L 00.00-20 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Salmonella spp. in Lebensmitteln <i>(Abweichung: auch für Einrichtungsgegenstände, Bedarfsgegenstände und Umfeldproben; Anreicherung in Selektivmedium und Ausstrich auf Selektivmedien, ohne Anhang D)</i>
ASU B 80.00-2 1998-01	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 2: Semiquantitatives Tupfverfahren <i>(hier: Anreicherung in Selektivmedium und Ausstrich auf Selektivmedien)</i>
ASU B 80.00-3 1998-01	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich - Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmevorrichtungen, Abklatschverfahren

Ausstellungsdatum: 22.01.2020

Gültig ab: 22.01.2020

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19443-02-00

VDMA Merkblatt Nr. 6/2002 Hygienische Abfüllmaschinen der Klasse V nach VDMA: Prüfung von
Überarbeitete Fassung Packmittelentkeimungsvorrichtungen auf deren Wirkungsgrad
2008-07

3 Seuchenhygienische Untersuchung von Bioabfall ***

Bioabfallverordnung – BioAbfV Produktprüfung auf Salmonellen
v. 21.09.1998, in der Fassung v. (hier: *Nachweis von Salmonella spp. in Kompost und anderen Bioabfällen;*
27.09.2017, Anhang 2, *Anreicherung und Ausstrich auf 2 festen selektiven Nährmedien,*
Abschnitt 4.2.1.4 *serologische und biochemische Bestätigung*)
Nachweismethode

4 Probenahme und mikrobiologische Untersuchungen von Innenraumluft

4.1 Probenahme

DIN EN ISO 16000-1 Innenraumluftverunreinigungen - Teil 1: Allgemeine Aspekte der
2006-06 Probenahmestrategie

DIN EN ISO 16000-18 Innenraumluftverunreinigungen - Teil 18: Nachweis und Zählung von
2012-01 Schimmelpilzen - Probenahme durch Impaktion

DIN EN ISO 16000-19 Innenraumluftverunreinigungen - Teil 19: Probenahmestrategie für
2014-12 Schimmelpilze

DIN EN ISO 16000-21 Innenraumluftverunreinigungen - Teil 21: Nachweis und Zählung von
2014-05 Schimmelpilzen - Probenahme von Materialien

4.2 Mikrobiologische Untersuchungen

DIN EN ISO 16000-17 Innenraumluftverunreinigungen - Teil 17: Nachweis und Zählung von
2010-06 Schimmelpilzen - Kultivierungsverfahren

Ausstellungsdatum: 22.01.2020

Gültig ab: 22.01.2020

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19443-02-00

5 Arzneimittel und Wirkstoffe

Prüfgebiet: Biologische Arzneimittel-, Wirk- und Hilfsstoffmikrobiologie

Prüfverfahren: Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte *

Norm / Ausgabedatum Hausmethode / Version	Analyt – Titel der Norm Angabe zu Probenvorbereitung / Prüftechnik	Prüfgegenstand
Ph.Eur. 9.0 Kap. 2.6.12 2018	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Zählung der vermehrungsfähigen Mikroorganismen (Abweichung für Packmittel: <i>Probenvorbereitung durch Ausspülen und Ausschütteln der Gefäße</i>) (Abweichung für Reinraum- Monitoring: Abklatsch-, Sedimentations- und Luftkeimplatten)	gereinigtes und hochgereinigtes Wasser; Arzneimitteln, Wirk- und Hilfsstoffen; Packmittel für gereinigtes und hochgereinigtes Wasser, Arzneimittel, Wirk- und Hilfsstoffe <i>Oberflächen und Raumluft in pharmazeutischen Produktionsräumen</i>
Ph.Eur. 9.0 Kap. 2.6.13 2018	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Nachweis spezifizierter Mikroorganismen	gereinigtes und hochgereinigtes Wasser; Arzneimitteln, Wirk- und Hilfsstoffen

Prüfverfahren: Identifizierung von Mikroorganismen *

Norm / Ausgabedatum Hausmethode / Version	Analyt – Titel der Norm Angabe zu Probenvorbereitung / Prüftechnik	Prüfgegenstand
PA 1300-1 2004-05	Identifizierung von Keimen	Mikroorganismenisolate aus der Untersuchung von gereinigtem und hochgereinigtem Wasser, Arzneimitteln, Wirk- und Hilfsstoffe
PA 1306 2017-03	Identifizierung von Schimmelpilzen	
PA 1301 2006-11	Mikroskopische Prüfung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilze	
Aminopeptidase Merck Art. Nr. 1.13301.0001 05.02.2014 PA 1302, 2004-03	Gram-Verhalten von Bakterien	
bioMérieux, Art. Nr. 55635 2005/06	Bakterien (Oxidase-Test)	

Ausstellungsdatum: 22.01.2020

Gültig ab: 22.01.2020

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19443-02-00

Norm / Ausgabedatum Hausmethode / Version	Analyt – Titel der Norm Angabe zu Probenvorbehandlung / Prüftechnik	Prüfgegenstand
Becton Dickinson, Art. Nr. 261187, 2015/07	Bakterien (Indol-Test)	
bioMérieux, Art. Nr. 55561, 2015/08	Bakterien (Katalase-Test)	
bioMérieux, API® 20 A Art. Nr. 20300, 2011/10	Identifizierung von Anaerobier	
bioMérieux, API® 20 E Art. Nr. 20100, 2018/09	<i>Enterobacteriaceae</i> und andere gramnegative Bakterien	
bioMérieux, API® ID32 E Art. Nr. 32400, 2017/10	<i>Enterobacteriaceae</i> und andere gramnegative Bakterien	
bioMérieux, API® 20 Strep Art. Nr. 20600, 2010/07	Streptokokken	
bioMérieux, API® Listeria Art. Nr. 10300, 2016/12	Listerien	
bioMérieux, API® 50 CHB / CHL / CHE Art. Nr. 50300 2018/09	Keime (<i>Bacillus</i> , <i>Enterobacteriaceae</i> , <i>Vibrionaceae</i> , <i>Lactobacillus</i> und verwandte Keime)	
bioMérieux, API® ID 32 Staph Art. Nr. 32500, 2018/09	Staphylokokken	
bioMérieux, API® ID32 C Art. Nr. 32200, 2011/07	Hefen	

6 Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung - TrinkwV - ***

Probennahme

Verfahren	Titel
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 9308-1 (K 12) 2017-09
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11

Ausstellungsdatum: 22.01.2020

Gültig ab: 22.01.2020

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19443-02-00

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 (K 12) 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

nicht belegt

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

nicht belegt

ANLAGE 3: INDIKATORPARAMETER

Teil I: Allgemeine Indikatorparameter

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Aluminium	nicht belegt
2	Ammonium	nicht belegt
3	Chlorid	nicht belegt
4	Clostridium perfringens (einschließlich Sporen)	DIN EN ISO 14189 (K 24) 2016-11
5	Coliforme Bakterien	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09
6	Eisen	nicht belegt
7	Färbung (spektraler Absorptionskoeffizient Hg 436 nm)	nicht belegt
8	Geruch (als TON)	nicht belegt
9	Geschmack	nicht belegt
10	Koloniezahl bei 22 °C	DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07
11	Koloniezahl bei 36 °C	DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07
12	Elektrische Leitfähigkeit	nicht belegt
13	Mangan	nicht belegt
14	Natrium	nicht belegt
15	Organisch gebundener Kohlenstoff (TOC)	nicht belegt
16	Oxidierbarkeit	nicht belegt
17	Sulfat	nicht belegt
18	Trübung	nicht belegt
19	Wasserstoffionen-Konzentration	nicht belegt
20	Calcitlösekapazität	nicht belegt

Ausstellungsdatum: 22.01.2020

Gültig ab: 22.01.2020

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19443-02-00

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

nicht belegt

verwendete Abkürzungen:

DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
PA	Hausmethode vom Institut für Lebensmittelhygiene Rüdiger Stroh
Ph. Eur.	Pharmacopoea Europaea (Europäisches Arzneibuch)
VDMA	Verband Deutscher Maschinen- und Anlagenbau e. V.

Ausstellungsdatum: 22.01.2020

Gültig ab: 22.01.2020