

Inhalt

| | |
|---|----------|
| Probenahme | S. 2 |
| Probenvorbereitung | S. 2 |
| Qualitative Verfahren | S. 2 |
| Semi-quantitative Verfahren | S. 2 |
| Quantitative Verfahren | S. 3 – 4 |
| Molekularbiologische Verfahren | S. 4 |
| Verfahren für Untersuchungen gem. Trinkwasserverordnung | S. 5 |

Erläuterungen zum Flexibilisierungsgrad (Flexgrad):

Dem Prüflaboratorium ist innerhalb der gekennzeichneten Prüfbereiche, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung durch die DAkkS bedarf,

Flexgrad A die Anwendung der hier aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet.

Flexgrad B die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.

Flexgrad C die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.

Akkreditierte mikrobiologische Verfahren für Lebens- und Futtermittel sowie Bedarfsgegenstände (Teilurkundenanlage 01)

| Kurzbeschreibung (Analyt Matrix Prüfmeth.) | Akkreditiert nach/als | Internes Verfahren | Modifikation | Kapitel / Flexgrad |
|--|---------------------------------|--------------------|--------------|--------------------|
| Probenahme | | | | |
| Sterile Probenahme Lebensmittel | Hausverfahren | M042-5 2025-12 | - | 1 [A] |
| Probenahmetechniken Oberflächen in der Lebensmittelkette | DIN ISO 18593 2018-10 | M020-5 2018-10 | - | 5.3 [A] |
| Qualitative Verfahren | | | | |
| Listeria monocytogenes Lebensmittel Horizontales Verfahren | ASU L 00.00-32/1 Ber 2018-06 | M056-2 2019-02 | - | 5.1 [C] |
| Listeria monocytogenes Einrichtungs-/Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich Horizontales Verfahren | ASU L 00.00-32/1 Ber 2018-06 | M056-2 2019-02 | - | 5.3 [A] |
| Salmonella spp. Lebensmittel Horizontales Verfahren (inkl. Serotypisierung) | DIN EN ISO 6579.1 2020-08 | M049-6 2020-08 | - | 5.1 [C] |
| Salmonella spp. Lebensmittelkette (Proben aus der Primärproduktion, Lebensmittel, Futtermittel, Umgebungsproben aus der Lebensmittelproduktion) Horizontales Verfahren (inkl. Serotypisierung) | DIN EN ISO 6579:1 2020-08 | M049-6 2020-08 | - | 5.3 [A] |
| Shigella spp. Lebensmittel Horizontales Verfahren | ASU L 00.00-91 2006-12 | M050-2 2018-11 | - | 5.1 [C] |
| koagulase-positive Staphylokokken Lebensmittel Horizontales Verfahren (niedrige Keimzahlen) | ASU L 00.00-55 2024-03 | M006-11 2025-02 | - | 5.1 [C] |
| Shigatoxin-bildende Escherichia coli (STEC) Lebensmittel Screeningverfahren | Hausverfahren | M052-7 2025-11 | - | 5.1 [C] |
| Semi-Quantitative Verfahren | | | | |
| präsumtive Escherichia coli Lebensmittel Horizontales Verfahren, MPN Technik | DIN EN ISO 7251 2005-02 | M013-1 2017-04 | - | 5.1 [C9] |
| Escherichia coli, coliforme Keime Milch, Milchprodukte Fluoreszenzoptisches Verfahren, MPN Technik | ASU L 01.00-54 1992-12 | M004-5 2023-05 | - | 5.1 [C] |
| Escherichia coli Milch, Milchprodukte, Butter, Käse, Speiseeis MPN Technik | ASU L 01.00-25 Ber 2002-12 | M004-5 2023-05 | - | 5.1 [C] |
| Coliforme Keime Milch, Milchprodukte, Butter, Käse, Speiseeis MPN Technik | ASU L 01.00-2 Ber 2002-12 | M004-5 2023-05 | - | 5.1 [C] |
| anaerobe, sulfitreduzierende Sporen (Clostridien) Lebensmittel MPN Technik | Hausverfahren | M011-3 2005-12 | - | 5.1 [C] |

| Kurzbeschreibung (Analyt Matrix Prüfmethode) | Akkreditiert nach/als | Internes Verfahren | Modifikation | Kapitel / Flexgrad |
|--|------------------------------|--------------------|-----------------|--------------------|
| Quantitative Verfahren | | | | |
| Koloniezählung bei 30 °C Lebensmittel Horizontales Verfahren: Oberflächenverfahren | ASU L 00.00-88/2 2023-04 | M002-9 2024-12 | - | 5.1 [C] |
| präsumtiver Bacillus cereus (30 °C) Lebensmittel Horizontales Verfahren | ASU L 00.00-33 2021-03 | M007-7 2021-05 | - | 5.1 [C] |
| anaerobe, sulfitreduzierende Clostridien Lebensmittel Plattengussverfahren | ASU L00.00-189/2 2023-12 | M032-6 2021-06 | - | 5.1 [C] |
| Enterobacteriaceae Lebensmittel, Futtermittel Horizontales Verfahren | ASU L 00.00-133/2 2019-12 | M014-1 2021-07 | Spatelverfahren | 5.1 [C] |
| Enterokokken Lebensmittel Spatelverfahren (SLANETZ&BARTLEY-Agar) | Hausverfahren | M009-10 2026-01 | - | 5.1 [C] |
| Escherichia coli, coliforme Keime Lebensmittel Spatelverfahren (chromogener Agar) | Hausverfahren | M023-5 2026-01 | - | 5.1 [C] |
| β-Glucuronidase-positive Escherichia coli Lebensmittel Horizontales Verfahren mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol-β-D-Glucuronid (Referenzverfahren) | ASU L 00.00-132/2 2021-03 | M012-3 2023-05 | - | 5.1 [C] |
| Hefen, Schimmelpilze Milch, Milchprodukte Referenzverfahren | ASU L 01.00-37 1991-12 | M003-6 2023-05 | - | 5.2[C] |
| xerophile Hefen und Schimmelpilze Lebensmittel Zählung | Hausverfahren | M030-5 2026-01 | - | 5.2 [C] |
| Listeria monocytogenes Lebensmittel Horizontales Verfahren (Referenzverfahren) | ASU L 00.00-22 2018-03 | M022-6 2018-06 | - | 5.1 [C] |
| aerob wachsende Milchsäurebakterien Fleisch/-erzeugnisse Referenzverfahren | ASU L 06.00-35 2017-10 | M008-8 2021-02 | - | 5.1 [C] |
| aerob wachsende Milchsäurebakterien Fleischerzeugnisse Referenzverfahren | ASU L 07.00-49 1992-12 | M008-8 2021-02 | - | 5.1 [C] |
| aerob wachsende Milchsäurebakterien Wurstwaren Referenzverfahren | ASU L 08.00-41 1992-12 | M008-8 2021-02 | - | 5.1 [C] |
| aerob wachsende Milchsäurebakterien Mayonnaise, emulgierte Soßen, Fertigsoßen Referenzverfahren | ASU L 20.01-10 1992-12 | M008-8 2021-02 | - | 5.1 [C] |
| Pseudomonas spp. Fleisch/-erzeugnisse Zählung | ASU L 06.00-43 2011-06 | M010-5 2017-07 | - | 5.1 [C] |
| Pseudomonas spp. Wurstwaren Zählung | ASU L 08.00-46 2011-06 | M010-5 2017-07 | - | 5.1 [C] |
| koagulase-positive Staphylokokken Lebensmittel Baird Parker Agar | ASU L 00.00-55 2024-03 | M006-11 2024-02 | - | 5.1 [C] |

| Kurzbeschreibung (Analyt Matrix Prüffart) | Akkreditiert nach/als | Internes Verfahren | Modifikation | Kapitel / Flexgrad |
|---|--|---------------------|--------------|--------------------|
| aerobe, mesophile Sporen Lebensmittel Zählung | Hausverfahren | M018-5 2021-05 | - | 5.1 [C] |
| Keimzahl, Hefen, Schimmel Kunststoffbecher Verfahren mit Nährbodenbeschichtung | Hausverfahren | M040-3 2009-03 | - | 5.3 [A] |
| Molekularbiologie | | | | |
| Listeria monocytogenes Lebensmittel Nachweis mittels rt-PCR | Congen SureFast® Listeria monocytogenes PLUS F5113 (2019-07) | M022-1-3 2023-03 | - | 6.1 [B] |
| Salmonellen Lebensmittel Nachweis mittels rt-PCR | Congen SureFast® Salmonella ONE F5211 (2025-03) | M031-10 2025-11 | - | 6.1 [B] |
| Salmonella spp. Listeria monocytogenes, E. coli Virulenzfaktoren (stx1/2/sf) Lebensmittel Nachweis mittels 4-plex rt-PCR | Congen SureFast® Foodborne Pathogens 4plex F5175 (2025-08) | M053-2 2025-11 | - | 6.1 [B] |
| Shigatoxin-bildende Escherichia coli (STEC) Lebensmittel Nachweis (Screeningverfahren mittels rt-PCR) | Congen SureFast® STEC Screening PLUS F5105 (2024-05) | M052-7 2025-11 | - | 6.1 [B] |
| Noroviren der Genogruppen I und II glatte, feste Oberflächen von Lebensmitteln Nachweis mittels rt-PCR | ASU L 00.00-112 2007-12 | M051-3 2021-02 | - | 6.2 [A] |
| Emetische Bacillus cereus Lebensmittel Nachweis mittels rt-PCR | Congen SureFAST® Emetic Bacillus cereus PLUS F5127 (2024-04) | M070-2 2025-11 | - | 6.1 [B] |
| Listeria spp. Und Listeria monocytogenes Lebensmittel Nachweis mittels rt-PCR | Congen SureFast® Listeria 3plex ONE F5217 (2025-09) | M071-1 2025-09 | | 6.1 [B] |
| Probenaufarbeitung für rt-PCR Lebensmittel | Congen SureFast® PREPBacteria F1021 (2025-01) | M072-1 2025-10 | | 6.1 [B] |

Akkreditierte Verfahren für Untersuchungen gem. Trinkwasserverordnung (Teilurkundenanlage 03)

| Kurzbeschreibung (Analyt Matrix Prüfmethode) | Akkreditiert nach/als | Internes Verfahren | Modifikation | Kapitel/ Flexgrad |
|--|---|--------------------|--------------|---|
| Probenahme | | | | |
| Trinkwasser-Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen | DIN EN ISO 19458 2006-12 | M025-10 2024-09 | - | Probenahme [A] |
| | UBA Empfehlung 18.12.2018 (Legionellen) | | - | |
| Mikrobiologische Untersuchungen | | | | |
| Escherichia coli (E. coli), coliforme Bakterien | DIN EN ISO 9308-1 2017-09 | M034-2 2023-07 | - | Anlage 1 Teil I [A] Teil II [A] Anlage 3 Teil I [A] |
| Intestinale Enterokokken | DIN EN ISO 7899-2 2000-11 | M035-2 2023-07 | - | Anlage 1 Teil I [A] Teil II [A] |
| Pseudomonas aeruginosa | DIN EN ISO 16266 2008-05 | M044-5 2023-07 | - | Anlage 1 Teil II [A] |
| Koloniezahl bei 22 °C und 36 °C | TrinkwV §43 Absatz 3 | M033-2 2023-07 | - | Anlage 3 Teil I [A] |
| Clostridium perfringens (einschließlich Sporen) | DIN EN ISO 14189 2016-11 | M036-4 2018-05 | - | Anlage 3 Teil I [A] |
| Legionella spec. | DIN EN ISO 11731 (2019-03) UBA Empfehlung 09.12.2022 | M038-9 2024-10 | - | Anlage 3 Teil II [A] |