

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-20185-01-05 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 29.03.2022

Ausstellungsdatum: 29.03.2022

Urkundeninhaber:

**Limbach Analytics GmbH
Labor Weiding
Menningerstraße 1, 84570 Polling**

Prüfungen in den Bereichen:

**Probenahme von Schwimm- und Badebeckenwasser sowie Wasser aus Rückkühlwerken;
physikalische, physikalisch-chemische, chemische und mikrobiologische Untersuchungen von
Wasser (Schwimm- und Badebeckenwasser, Wasser aus Rückkühlwerken und Dentaleinheiten);
mikrobiologische, ausgewählte sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln;
ausgewählte mikrobiologische Untersuchungen an Lebensmittelbedarfsgegenständen;
Probenahme und mikrobiologische Untersuchung von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im
Lebensmittelbereich, zur Umfeld- und Produktionshygiene sowie von raumlufttechnischen Anlagen;
Probenahme und ausgewählte mikrobiologische Untersuchungen von Raumluft;
ausgewählte mikrobiologische Untersuchungen zur Produkthygiene, Produktionshygiene und
Umfeldhygiene;
mikrobiologische und ausgewählte chemische Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung,
Probennahme von Roh- und Trinkwasser;
Probenahme und mikrobiologische Untersuchungen von Nutzwasser gemäß §3 Absatz 8
42. BImSchV**

Gesundheitsversorgung (Hygiene), Prüfgebiet: Krankenhaushygiene;

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-20185-01-05

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 Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.**

Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.

Dem Prüflaboratorium ist, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkKS bedarf, die Anwendung der hier aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet.

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

1 Untersuchung von Wasser (Schwimm- und Badebeckenwasser, Wasser aus Dentaleinheiten, Wasser aus Rückkühlwerken)

1.1 Probenahme

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) 2019-07	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 3: Konservierung und Handhabung von Wasserproben
DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen
DIN 19643-1 2012-11	Aufbereitung von Schwimm- und Badebeckenwasser - Teil 1: Allgemeine Anforderungen (Einschränkung: <i>nur Punkt 14.2 und in Verbindung mit UBA-Empfehlung vom 04.12.2013</i>)
VDI 2047 Blatt 2 2015-01	Rückkühlwerke - Sicherstellung des hygienegerechten Betriebs von Verdunstungskühlanlagen (VDI-Kühlturmregeln) (Einschränkung: <i>hier nur Durchführung der Probenahme</i>)
VDI 6022 Blatt 1 2018-01	Raumluftechnik, Raumlufqualität - Hygieneanforderungen an Raumluftechnische Anlagen und Geräte (Einschränkung: <i>Probenahme von Wässern, Kapitel 8.2.1: Orientierende Untersuchung mit Dip-Slides</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-20185-01-05

UBA Empfehlung 2018-12	Systemische Untersuchungen von Trinkwasser-Installationen auf Legionellen nach Trinkwasserverordnung - Probennahme, Untersuchungsgang und Angabe des Ergebnisses (Einschränkung: <i>hier nur Durchführung der Probenahme</i>)
---------------------------	---

1.2 Physikalische und physikalisch-chemische Kenngrößen

DIN EN ISO 7887 (C 1) 2012-04	Wasserbeschaffenheit - Untersuchung und Bestimmung der Färbung
DIN EN ISO 7027 (C 2) 2000-04	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der Trübung
DIN 38404-C 4 1976-12	Bestimmung der Temperatur
DIN EN ISO 10523 (C 5) 2012-04	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des pH-Werts
DIN EN 27888 (C 8) 1993-11	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit

1.3 Bestimmung von Bakterien mittels mikrobiologischer kultureller Untersuchungen *

DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium
DIN EN ISO 9308-2 (K 6-1) 2014-06	Wasserbeschaffenheit - Zählung von <i>Escherichia coli</i> und coliformen Bakterien - Teil 2: Verfahren zur Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl
DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von <i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Membranfiltrationsverfahren
DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von <i>Escherichia coli</i> und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren
DIN EN ISO 11731 (K 23) 2019-03	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Legionellen (Einschränkung: <i>hier nur Matrices Trink und Kühlwasser</i>)
UBA Empfehlung 2018-12	Systemische Untersuchungen von Trinkwasser-Installationen auf Legionellen nach Trinkwasserverordnung - Probennahme, Untersuchungsgang und Angabe des Ergebnisses

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-20185-01-05

TrinkwV § 15 Absatz (1c) Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen;
Koloniezahl bei 22°C und 36°C

IDEXX Pseudalert®/Quanti-Tray® Nachweis von Pseudomonas aeruginosa
2012-04

1.4 Bestimmung von Bakterien in Wasser und Trinkwasser mittels serologischer Verfahren

Oxoid Legionella Latex Test Serologische Identifizierung von Legionella spp.
Best. Nr.: DR0800M
2013-04

1.5 Gasförmige Bestandteile

DIN EN ISO 7393-2 (G 4-2) Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von freiem Chlor und
2000-04 Gesamtchlor, gebundenes Chlor - Teil 2: Kolorimetrisches
Verfahren mit *N,N*-Diethyl-1,4-Phenylendiamin für Routine-
kontrollen

2 Untersuchung von Lebensmitteln

2.1 Sensorik

ASU L 00.90-6 Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren -
2015-06 Einfach beschreibende Prüfung
(Modifikation: *Anzahl Prüfer, Prüfraum, Neutralisation der Proben
Umfang des Prüfpanels, Anforderungen an den Prüfraum,
Probenverschlüsselung, Punkt 13 verkürzte Angabe*)

2.2 Probenvorbereitung

ASU L 00.00-89 Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Unter-
2014-02 suchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von
Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von
Lebensmitteln; Spezifische Regeln für die Vorbereitung von
anderen Erzeugnissen als Milch- und Milcherzeugnisse, Fleisch
und Fleischerzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse (Übernahme
der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6887-4, Juli 2017)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-20185-01-05

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 (Übernahme der Norm DIN EN ISO 6887-5, August 2020)

ASU L 06.00-16
2004-12

Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen

2.3 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen 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

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

DIN 10109
2016-05

Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien - Spatelverfahren

ASU L 00.00-20
2018-03

Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von *Salmonella* spp. in Lebensmitteln

ASU L 00.00-22
2018-03

Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von *Listeria monocytogenes* und von *Listeria* spp. - Teil 2: Zählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-2, September 2017)

ASU L 00.00-32
2006-09

Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von *Listeria monocytogenes* in Lebensmitteln; Teil 1: Nachweisverfahren

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. in Lebensmitteln; Teil 1: Nachweisverfahren (nach DIN EN ISO 11290-1, September 2017)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-20185-01-05

ASU L 00.00-33 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> in Lebensmitteln; Koloniezählverfahren bei 30°C
ASU L 00.00-55 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> and andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar
ASU L 00.00-88 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen Koloniezählverfahren bei 30 °C
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 (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-1, Ausgabe Dezember 2013)
ASU L 00.00-88/2 2014-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-2, Ausgabe Mai 2014)
ASU 00.00-132/2 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> in Lebensmittel Teil 2: Koloniezählverfahren mit 5-brom-4-chlor-3-indol- β -d-glucuronid
ASU 00.00-133/1 2018-03	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 1: Nachweis von Enterobacteriaceae (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21528-1, September 2017)
ASU 00.00-133/2 2018-03	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae; Teil 2: Koloniezählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21528-2, September 2017)
ASU L 01.00-3 1987-03	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit festem Nährboden
ASU L 06.00-39 1994-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von mesophilen sulfidreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Plattengussverfahren (Referenzverfahren)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-20185-01-05

ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von <i>Pseudomonas</i> spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels Spatelverfahren (nach DIN EN ISO 13720)
SOP-NÖ-137 2021-02	Sterilitätstest von LM mittels Direktausstrich Wachstum aerober, mesophiler Keime in Babynahrung - Orange-Serum Agar (OSA) pH <4,5, 30 °C, 5d Plate Count Agar (PCA) pH >4,5, 30°C, 3d
SOP_NÖ-135 2021-02	Bestimmung von aeroben Sporen und Sporenbildnern: Unterscheidung nach optimaler Vermehrungstemperatur in thermophile (55°C) und mesophile (30°C)
SOP_NÖ-136 2021-02	Bestimmung von anaeroben Sporen und Sporenbildnern: Unterscheidung nach optimaler Vermehrungstemperatur in thermophile (55°C) und mesophile (30°C)

3 Untersuchungen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich, zur Umfeld- und Produktionshygiene sowie von Raumluftechnischen Anlagen (RLT-Anlagen und Geräten sowie Bauteiloberflächen)

3.1 Probenahme zur mikrobiologischen Untersuchung *

DIN 10113-2 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich, Teil 2: Semiquantitatives Tupfverfahren
DIN 10113-3 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich, Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährboden-beschichteten Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren) (Modifikation: <i>zusätzlich Untersuchung von Abklatschproben aus RLT-Anlagen VDI 6022 Blatt 1 (2018-01) Kap. 8.3</i>)

3.2 Mikrobiologische Untersuchung von Oberflächen in raumluftechnischen Anlagen

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

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-20185-01-05

4 Untersuchungen von Raumluft

4.1 Probenahme

DIN ISO 16000-18 2012-01	Innenraumluftverunreinigungen - Teil 18: Nachweis und Zählung von Schimmelpilzen - Probenahme durch Impaktion (Modifikation: <i>zusätzliche Verwendung eines Agarmedium für Bakterien</i>)
DIN EN ISO 16000-19 2014-12	Innenraumluftverunreinigungen - Teil 19: Probenahmestrategie für Schimmelpilze
VDI 6022 Blatt 1 2018-01	Raumlufttechnik, Raumluftqualität - Hygieneanforderungen an Raumlufttechnische Anlagen und Geräte (Einschränkung: <i>hier Probenahme von Luft, Kapitel 8.4: Luftkeimmessungen</i>)
QMA 507-12 2008-05	Probenahme von Luftkeimen mittels Luftkeimsammler

4.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen*

DIN ISO 16000-17 2010-06	Innenraumluftverunreinigungen - Teil 17: Nachweis und Zählung von Schimmelpilzen - Kultivierungsverfahren (Modifikation: <i>zusätzliche Verwendung eines Agarmediums für Bakterien</i>)
QMA 509-69 2004-07	Bestimmung der Keimbelastung der Luft mittels Luftkeimsammler

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-20185-01-05

5 Gesundheitsversorgung (Hygiene)

5.1 Krankenhaushygiene

5.1.1 Kulturelle Verfahren **

Norm / Ausgabedatum Hausmethode / Version	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Prüfgegenstand
SOP-NÖ-086 2021-01	Überprüfung von Reinigungs- und Desinfektionsprozessen	Bioindikatoren
SOP-NÖ-123 2021-01	GSM letzte Reinigungslösung und Klarspüllösung	Bioindikatoren
SOP-NÖ-087 2021-04	Funktionsprüfung von Sterilisationsprozessen	Bioindikatoren
SOP-NÖ-089 2021-01	Überprüfung von Spülflüssigkeiten und Abstrichen von flexiblen Endoskopen nach ihrer Aufarbeitung	Spüllösungen und Abstriche
SOP-NÖ-088 2021-01	Mikrobiologische Untersuchung von Dialysewasser	Dialysewasser (Dialysat, Dialysierflüssigkeit, Osmosewasser, Permeat)
SOP-NÖ-121 2021-01	Untersuchung von Desinfektionsmittellösungen aus zentralen oder dezentralen Dosiergeräten auf bakterielle Kontamination	Desinfektionsmittellösungen
SOP-NÖ-129 2021-01	Untersuchung von Desinfektionsmitteln - Tuchspendersystemen auf bakterielle Kontamination	Wischtücher

5.1.2 Keimzahlbestimmung von Luft *

Norm / Ausgabedatum Hausmethode / Version	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Prüfgegenstand
SOP-NÖ-019 2021-05-06	Luftkeimprobenahme mit MAS 100 NT, Impaktion	Probenahme und mikrobiologische Untersuchung Umfeldproben
SOP-NÖ-083 2021-01-11	Bestimmung der Keimbelastung der Luft (Probenahme mit Luftkeimsammler oder Sedimentation)	Probenahme und mikrobiologische Untersuchung Umfeldproben
DIN ISO 16000-19 2014-12	Innenraumluftverunreinigungen - Teil 19: Probenahmestrategie für Schimmelpilze	Sedimentationsplatten, Luftkeimmessung

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-20185-01-05

5.2 Mikrobiologisch-hygienische Verfahren

5.2.1 Kulturelle Verfahren *

Norm / Ausgabedatum Hausmethode / Version	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Prüfgegenstand
DIN 10113-2 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes: Semiquantitatives Tupfverfahren auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich (Modifikation: <i>hier im Bereich der Gesundheits- versorgung</i>)	Umfeldproben (Tupfer)
DIN 10113-3 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes: Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich, Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten auf Entnahmevorrichtungen (Abklatschverfahren) (Modifikation: <i>hier im Bereich der Gesundheits- versorgung</i>)	Umfeldproben Abklatsch/ Countplate)

6 Hygiene (Lebensmittelhygiene, Umwelthygiene)

6.1 Produkthygiene, Produktionshygiene und Umfeldhygiene

DIN 10113-2 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich, Teil 2: Semiquantitatives Tupfverfahren (Modifikation: <i>Verwendung von Dip Slides im Lebensmittelbereich und bei Befeuchtern</i>)
DIN 10113-3 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich, Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährboden-beschichteten Entnahmevorrichtungen (Abklatschverfahren)

7 Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung - TrinkwV

Probennahme

Verfahren	Titel
DIN EN ISO 5667-1 (A 4) 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 1: Anleitung zur Erstellung von Probenahmeprogrammen und Probenahme-techniken
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) 2019-07	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 (K 12) 2017-09
		DIN EN ISO 9308-2 (K 6-1) 2014-06
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11
		Enterolert / Quanti-Tray

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

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

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-20185-01-05

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
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)	DIN EN ISO 7887 (C 1) 2012-04
	Geruch	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) DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07
11	Koloniezahl bei 36 °C	TrinkwV § 15 Absatz (1c) DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07
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	nicht belegt
18	Trübung	DIN EN ISO 7027 (C 2) 2000-04
19	Wasserstoffionen-Konzentration	DIN EN ISO 10523 (C 5) 2012-04
20	Calcitlösekapazität	nicht belegt

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

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

**7 Probenahme und mikrobiologische Untersuchungen von Nutzwasser gemäß §3 Absatz 8
42. BImSchV**

Probenahme

Parameter	Verfahren
DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen Empfehlung des Umweltbundesamtes zur Probenahme und zum Nachweis von Legionellen in Verdunstungskühlanlagen, Kühltürmen und Nassabscheidern vom 06.03.2020, Abschnitte C und D

Mikrobiologische Untersuchungen

Parameter	Verfahren
Legionellen	DIN EN ISO 11731 (K 23) 2019-03 Empfehlung des Umweltbundesamtes zur Probenahme und zum Nachweis von Legionellen in Verdunstungskühlanlagen, Kühltürmen und Nassabscheidern vom 06.03.2020, Abschnitte E und F unter Berücksichtigung von Anhang 1 und 2
Koloniezahl bei 22°C und 36 °C	DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07

verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
LFGB	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
SOP-NÖ-xxx	Hausverfahren der Limbach Analytics GmbH
QMA-xxx-xx	Hausverfahren der Limbach Analytics GmbH
TrinkwV	Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (Trinkwasserverordnung - TrinkwV)
UBA	Umweltbundesamt