

Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-20185-01-02 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 18.07.2025

Ausstellungsdatum: 18.07.2025

Diese Urkundenanlage ist Bestandteil der Akkreditierungsurkunde D-PL-20185-01-00.

Inhaber der Akkreditierungsurkunde:

Limbach Analytics GmbH
Edwin-Reis-Straße 6-10, 68229 Mannheim

mit dem Standort

Limbach Analytics GmbH
Industriestraße 18, 98544 Zella-Mehlis

Das Prüflaboratorium erfüllt die Anforderungen gemäß DIN EN ISO/IEC 17025:2018, um die in dieser Anlage aufgeführten Konformitätsbewertungstätigkeiten durchzuführen. Das Prüflaboratorium erfüllt gegebenenfalls zusätzliche gesetzliche und normative Anforderungen, einschließlich solcher in relevanten sektoralen Programmen, sofern diese nachfolgend ausdrücklich bestätigt werden.

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.

Diese Urkundenanlage gilt nur zusammen mit der schriftlich erteilten Urkunde und gibt den Stand zum Zeitpunkt des Ausstellungsdatums wieder. Der jeweils aktuelle Stand der gültigen und überwachten Akkreditierung ist der Datenbank akkreditierter Stellen der Deutschen Akkreditierungsstelle zu entnehmen (www.dakks.de)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-20185-01-02

Prüfungen in den Bereichen:

mikrobiologische und ausgewählte physikalische und physikalisch-chemische Untersuchungen von Wasser (Schwimm- und Badebeckenwasser, Wasser aus Dentaleinheiten, Befeuchterwasser, Abwasser, Rohwasser, Nutzwasser, Mineral- und Tafelwasser);

Probenahme von Roh- und Trinkwasser, Schwimm- und Badebeckenwasser, Wasser aus Dentaleinheiten;

Probenahme sowie sensorische, physikalische, physikalisch-chemische, chemische und mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln;

Probenahme und mikrobiologische Untersuchungen von Futtermitteln;

Probenahme und mikrobiologische Untersuchungen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich, zur Umfeld- und Produktionshygiene sowie von Raumluftechnischen Anlagen;

mikrobiologische Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung;

Probenahme von Nutzwasser gemäß §3 Absatz 8 42. BImSchV

Flexibler Akkreditierungsbereich:

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

[Flex B] die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.

[Flex C] 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 (Flexibilisierung nach Kategorie A).

Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich. Die Liste ist öffentlich verfügbar auf der Webpräsenz des Prüflaboratoriums.

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-20185-01-02

1 Untersuchungen von Wasser (Schwimm- und Badebeckenwasser, Wasser aus Dental-einheiten, Befeuchterwasser, Abwasser, Rohwasser, Nutzwasser, Mineral- und Tafelwasser)

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 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen
------------------------------------	---

1.2 Physikalische und physikalisch-chemische Kenngrößen

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 Wasserstoffperoxid und Peroxide

MQuant™ Best.Nr. 1.10081.0001 2015-03	Halbquantitativer Nachweis von Wasserstoffperoxid und Peroxiden mittels MQuant™-Teststäbchen, Messbereich: 1-100 mg/l
---	---

1.4 Bestimmung von Bakterien mittels mikrobiologischer kultureller Untersuchungen [Flex B]

DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nährgarmedium
----------------------------------	---

DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa - Membranfiltrationsverfahren
------------------------------------	--

DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wasser mit niedriger Begleitflora
-------------------------------------	--

DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken - Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration
-------------------------------------	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-20185-01-02

DIN EN ISO 11731 (K 23) 2019-03	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Legionellen
DIN EN ISO 14189 (K 24) 2016-11	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Clostridium perfringens - Verfahren mittels Membranfiltration
TrinkwV §43 Absatz (3)	Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen; Koloniezahl bei 22°C und 36°C
ISO 11731 2017-05	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Legionellen
UBA Empfehlung 2018-12 mit Aktualisierung 2022-12	Systemische Untersuchungen von Trinkwasser-Installationen auf Legionellen nach Trinkwasserverordnung - Probennahme, Unter- suchungsgang und Angabe des Ergebnisses

1.5 Serologische Untersuchung

Oxoid Legionella Latex Test Best. Nr.: DR0800M 2016-05	Serologische Identifizierung von Legionella spp.
--	--

2 Untersuchung von Lebensmitteln

2.1 Bestimmung der äußeren Beschaffenheit, des Aussehens, der Konsistenz, des Geruchs und des Geschmacks von Lebensmitteln mittels einfach beschreibender Prüfungen [Flex C]

ASU L 00.90-6 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung (Modifikation: <i>Anzahl Prüfer, Prüfraum, Neutralisation der Proben</i>)
SOP-ZM-050 2019-05	Sensorische Prüfung nach einem 5-stufigem-Prüfsystem: Frucht- und Gemüsesaft, Nektar und Fruchtsaftgetränke, Obst- und Fruchtwein, Obst- und Fruchtdessertwein
SOP-ZM-051 2019-05	Sensorische Prüfung nach einem 5-stufigem-Prüfsystem: Spirituosen

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-20185-01-02

SOP-ZM-052 2019-05	Sensorische Prüfverfahren nach einem 5-stufigem-Prüfsystem: Sauerkonserven, Antipasti
SOP-ZM-056 2019-05	Sensorische Prüfung nach einem 5-stufigem-Prüfsystem: Konfitüren, Marmeladen, Fruchtaufstriche, süße Cremes und Chutneys

2.2 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

2.2.1 Gravimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kennzahlen in Lebensmitteln [Flex C]

ASU L 06.00-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Trockenmasse in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 06.00-6 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfett- gehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren
ASU L 16.01-2 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Getreidemehl
ASU L 53.00-4 1996-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten; Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche
SOP-ZM-067 2020-01	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Lebensmitteln nach Weibull-Stoldt
SOP-ZM-072 2020-06	Bestimmung der Füllmenge von Fertigpackungen
SOP-ZM-075 2020-06	Bestimmung der Asche und säureunlöslichen Asche in Lebensmitteln
SOP-ZM-076 2020-01	Bestimmung des Wassergehaltes in Lebensmitteln - Gravimetrisches Verfahren
SOP-ZM-089 2020-06	Bestimmung der Anteile in Lebensmitteln - gravimetrisches Verfahren

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-20185-01-02

2.2.2 Titrimetrische Bestimmung von Kennzahlen, Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln [Flex B]

ASU L 00.00-46/1 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sulfid in Lebensmitteln - Teil 1: Optimierte Monier- Williams-Verfahren
ASU L 06.00-7 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohprotein- gehaltes in Fleisch- und Fleischerzeugnissen
ASU L 13.00-5 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle, Bestimmung der Säurezahl und der Acidität (nach DIN EN ISO 660, Ausgabe Oktober 2009)
ASU L 13.00-37 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Peroxidzahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen - Iodometrische (visuelle) Endpunktbestimmung (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 3960, Mai 2017)
ASU L 17.00-2 1982-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Säuregrades in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 17.00-6 1988-12 Berichtigung 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 26.04-4 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in der Aufgussflüssigkeit bzw. Presslake von Sauerkraut
ASU L 26.11.03-4 1983-05	Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes von Tomatenmark (potentiometrische Methode)
ASU L 31.00-3 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der titrierbaren Säure von Frucht- und Gemüsesäften (Übernahme der gleichlauten- den DIN EN 12147, Ausgabe Februar 1997, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 31.00-3, Ausgabe Mai 1980)
ASU L 52.04-03 1990-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der gesamten schwefligen Säure in Essig, ausgenommen Weinessig (Modifikation: <i>Anwendung auf Obst- und Gemüseerzeugnisse</i>)
SOP-ZM-004 2019-10	Bestimmung von Sulfid in Lebensmitteln mittels Zonneveld-Meyer- Verfahren
SOP-ZM-069 2020-02	Titrimetrische Bestimmung des Rohproteingehaltes in Lebensmitteln

SOP-ZM-070 2020-02	Titrimetrische Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Lebensmitteln
-----------------------	--

2.2.3 Bestimmung des pH-Wertes in Lebensmitteln mittels Elektrodenmessung [Flex B]

ASU L 02.09-6 1986-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes von Caseinen und Caseinaten
ASU L 04.00-13 2006-12	Bestimmung des pH-Wertes in Butterplasma
ASU L 06.00-2 1980-09	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 26.04-3 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Messung des pH-Wertes in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut
ASU L 26.11.03-3 1983-05	Bestimmung des pH-Wertes von Tomatenmark
ASU L 31.00-2 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes von Frucht- und Gemüsesäften (Übernahme der gleichlautenden DIN EN 1132, Ausgabe Dezember 1994, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 31.00-2, Ausgabe Mai 1980)
SOP-ZM-074 2021-12	Messung des pH-Wertes in Lebensmitteln

2.2.4 Photometrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln [Flex B]

ASU L 01.00-17 2016-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Lactose- und Galactosegehaltes von Milch und Milchprodukten, Enzymatisches Verfahren
ASU L 05.00-10 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Enzymatische Bestimmung von Saccharose, Glucose und Fructose in Lebensmitteln
ASU L 06.00-8 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolin-gehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss
ASU L 06.00-9 2008-06 Berichtigung 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamt-phosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Photometrisches Verfahren

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-20185-01-02

ASU L 07.00-15 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Enzymatische Bestimmung von D- und L-Milchsäure in Lebensmitteln
ASU L 07.00-17 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Enzymatische Bestimmung von Glutaminsäure (L-Glutamat) in Lebensmitteln
ASU L 07.00-25 1983-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Stärke in Lebensmitteln
ASU L 07.00-60 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitrat- und/oder Nitritgehaltes in Fleischerzeugnissen nach enzymatischer Reduktion von Nitrat zu Nitrit - Spektralphotometrisches Verfahren (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 12014-3, Ausgabe August 2005)
ASU L 18.00-14 1994-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Enzymatische Bestimmung von D-Sorbit in Lebensmitteln
ASU L 40.00-12 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Ethanol in Honig- Enzymatisches Verfahren
r-Biopharm Maltose UV-Test Best. Nr: 11113950035 2017-06	Enzymatische Bestimmung von Maltose, Saccharose und D-Glucose
r-Biopharm L-Ascorbinsäure Farb-Test Best. Nr: 10409677035 2017-01	Enzymatische Bestimmung von L-Ascorbinsäure
r-Biopharm Lactose und D-Galactose Best. Nr: 10176303035 2020-06	Enzymatische Bestimmung des Lactose- und Galactosegehaltes von Lebensmitteln
r-Biopharm Ethanol UV-Test Best. Nr: 10176290035 2020-06	Enzymatische Bestimmung von Ethanol in Lebensmitteln

2.2.5 Bestimmung der Dichte mittels Biegeschwinger

ASU L 36.00-3a 1989-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der relativen Dichte d 20/20 von Würze und Bier; Biegeschwinger-Verfahren (Modifikation: <i>Anwendung auf Spirituosen, Liköre, Fruchtgetränke, Obsterzeugnisse und Mischgetränke</i>)
---------------------------	---

2.2.6 Allgemeine chemisch-physikalische Untersuchungen

ASU L 53.00-8 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Gewürzen und würzen-den Zutaten - Bestimmung des Wassergehaltes (Destillationsverfahren)
SOP-ZM-030 2020-01	Messung des a_w -Wertes mit dem Novasina-Messgerät

2.3 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln [Flex B]

ISO 15214 1998-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30 °C (Einschränkung: <i>hier nur für Lebensmittel</i>)
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
ASU L 00.00-20 2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (Übernahme der Norm DIN EN ISO 6579-1, August 2020)
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 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-1, September 2017)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-20185-01-02

ASU L 00.00-32/1 2018-03 Berichtigung 2018-06 ASU L 00.00-33 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. in Lebensmitteln; Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-1, September 2017) Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 30 °C (Übernahme der Norm DIN EN ISO 7932, November 2020)
ASU L 00.00-55 2022-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar (Übernahme der Norm DIN EN ISO 6888-1, Juni 2022)
ASU L 00.00-88/1 2023-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählverfahren bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren (Übernahme der Norm DIN EN ISO 4833-1, Mai 2022)
ASU L 00.00-132/2 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol-beta-D-Glucuronid (Übernahme der Norm DIN ISO 16649-2, Dezember 2020)
ASU L 00.00-133/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 1: Nachweis von Enterobacteriaceae (Übernahme der gleich-namigen Norm DIN EN ISO 21528-1, September 2017)
ASU L 00.00-133/2 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezähl-technik (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21528 Teil 2, Mai 2019)
ASU L 06.00-35 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatel-verfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10109, Ausgabe Mai 2016)
ASU L 06.00-39 1994-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Plattengussverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleich-lautenden Deutschen Norm DIN 10103, Ausgabe August 1993)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-20185-01-02

ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von <i>Pseudomonas</i> spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels Spatelverfahren (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN ISO 13720, Ausgabe Dezember 2010)
---------------------------	--

SOP-ZM-014 2019-07	Bestimmung von anaeroben Sporen und Sporenbildnern, Unterscheidung nach optimaler Vermehrungstemperatur in thermophile bei 55°C und mesophile bei 30°C in Lebensmitteln
-----------------------	---

2.4 Probenahme

SOP-LAT-TPN.M.0003.01 2017-02	Probenahme von Lebens- und Futtermitteln
----------------------------------	--

2.5 Mikroskopische Untersuchung

SOP-ZM-019 2020-01	Allgemeine mikroskopische Untersuchung
-----------------------	--

3 Untersuchung von Futtermitteln

3.1 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Futtermitteln [Flex B]

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
------------------------	---

ASU L 00.00-132/1 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> in Lebensmitteln - Teil 1: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit Membranen und 5-Brom-4-Chlor-3-Indol-beta-D-Glucuronid (Übernahme der Norm DIN ISO 16649-1, Juli 2020) (Einschränkung: <i>hier nur für Futtermittel</i>)
------------------------------	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-20185-01-02

ASU L 00.00-20
2021-07 Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (Übernahme der Norm DIN EN ISO 6579-1, August 2020)
(Modifikation: *hier für Futtermittel*)

ASU L 00.00-133/1
2018-03 Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 1: Nachweis von Enterobacteriaceae
(Modifikation: *hier für Futtermittel*)

ASU L 00.00-133/2
2019-12 Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezähltechnik
(Modifikation: *hier für Futtermittel*)

4 Untersuchungen von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

4.1 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich [Flex B]

DIN EN 13098
2001-02 Arbeitsplatzatmosphäre - Leitlinien für die Messung von Mikroorganismen und Endotoxin in der Luft
(Einschränkung: *keine Endotoxine, hier nur für Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich*)

ASU B 80.00-1
2023-08 Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen entlang der Lebensmittelkette - Teil 1: Tupfverfahren (Übernahme der Norm DIN 10113-1, Februar 2023)

ASU B 80.00-2
2023-08 Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen entlang der Lebensmittelkette - Teil 2: Verfahren mit nährmedienbeschichteten Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren) (Übernahme der Norm DIN 10113-2, Februar 2023)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-20185-01-02

4.2 Probenahme zur mikrobiologischen Untersuchung

EG-Verordnung Nr. 2073/2005 15.11.2005	Verordnung über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (Probenahme am Schlachttierkörper; destruktive Probenahme (Stanzproben), nicht destruktive Probenahme (Kratzschwämme))
DIN EN 13098 2001-02	Arbeitsplatzatmosphäre - Leitlinien für die Messung von Mikro- organismen und Endotoxin in der Luft (Einschränkung: <i>keine Endotoxine</i>)
ASU B 80.00-1 2023-08	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegen- ständen entlang der Lebensmittelkette - Teil 1: Tupfverfahren (Übernahme der Norm DIN 10113-1, Februar 2023)
ASU B 80.00-2 2023-08	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegen- ständen entlang der Lebensmittelkette - Teil 2: Verfahren mit nähr- medienbeschichteten Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren) (Übernahme der Norm DIN 10113-2, Februar 2023)
ASU B 80.00-5 2019-02	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Mikrobiologie der Lebens- mittelkette - Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 18593, Ausgabe Oktober 2018)
ASU L 06.00-59 2016-10	Untersuchung von Lebensmitteln; Probenahme von Schlachttier- körpern zur mikrobiologischen Untersuchung (Einschränkung: <i>kein Spülverfahren</i>)

5 Untersuchungen von Lebensmittelbedarfsgegenständen

ILV Merkblatt 19 Verpackungs-Rundschau 25 Nr. 6, 1974	Bestimmung der Gesamtkeimzahl, der Anzahl an Schimmelpilzen und Hefen und der Anzahl an coliformen Keimen in Flaschen und vergleich-baren enghalsigen Behältern (Einschränkung: <i>hier nur für Lebensmittelbedarfsgegenstände</i>)
---	---

6 Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung – TrinkwV -
Trinkwasserverordnung (TrinkwV) vom 20. Juni 2023 (BGBl. 2023 I Nr. 159, S. 2)

PROBENAHMEN

Verfahren	Titel
DIN ISO 5667-5 2011-02	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen
DIN EN ISO 19458 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen
UBA-Empfehlung 18. Dezember 2018 (Legionellen)	Systemische Untersuchungen von Trinkwasser-Installationen auf Legionellen nach Trinkwasserverordnung - Probennahme, Untersuchungsgang und Angabe des Ergebnisses
UBA-Empfehlung 18. Dezember 2018 (gestaffelte Stagnationsbeprobung und Zufallsstichprobe)	Beurteilung der Trinkwasserqualität hinsichtlich der Parameter Blei, Kupfer und Nickel

ANLAGE 1: MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER

TEIL I: Allgemeine Anforderungen an Trinkwasser

Parameter	Verfahren
Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 2017-09
Intestinale Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 2000-11

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

Parameter	Verfahren
Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 2017-09
Intestinale Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 2000-11
Pseudomonas aeruginosa	DIN EN ISO 16266 2008-05

ANLAGE 2: CHEMISCHE PARAMETER

nicht belegt

ANLAGE 3: INDIKATORPARAMETER

Teil I: Allgemeine Indikatorparameter

Parameter	Verfahren
Aluminium	nicht belegt
Ammonium	nicht belegt
Calcitlösekapazität	nicht belegt
Chlorid	nicht belegt

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-20185-01-02

Parameter	Verfahren
Clostridium perfringens, einschließlich Sporen	DIN EN ISO 14189 2016-11
Coliforme Bakterien	DIN EN ISO 9308-1 2017-09
Eisen	nicht belegt
Elektrische Leitfähigkeit	DIN EN 27888 1993-11
Färbung	nicht belegt
Geruch	DIN EN 1622 2006-10 (Anhang C)
Geschmack	DEV B 1/2 Teil a 1971
Koloniezahl bei 22 °C	TrinkwV §43 Absatz (3)
Koloniezahl bei 36 °C	TrinkwV §43 Absatz (3)
Mangan	nicht belegt
Natrium	nicht belegt
Organisch gebundener Kohlenstoff (TOC)	nicht belegt
Oxidierbarkeit	nicht belegt
Sulfat	nicht belegt
Trübung	nicht belegt
Wasserstoffionenkonzentration	DIN EN ISO 10523 2012-04

Teil II: Spezieller Indikatorparameter für Anlagen der Trinkwasserinstallation

Parameter	Verfahren
Legionella spec.	DIN EN ISO 11731 2019-03 UBA Empfehlung 18. Dezember 2018 Aktualisierung Dezember 2022 (Bundesgesundheitsblatt 2023 S. 224)

Teil III: Spezieller Indikatorparameter für das Auftreten bestimmter mikrobieller Gefährdungen

nicht belegt

ANLAGE 4: ANFORDERUNGEN AN TRINKWASSER IN BEZUG AUF RADIOAKTIVE STOFFE

nicht belegt

PARAMETER, DIE NICHT IN DEN ANLAGEN 1 BIS 4 DER TRINKWASSERVERORDNUNG ENHALTEN SIND

Weitere periodische Untersuchungen

nicht belegt

Die Akkreditierung ersetzt nicht das Anerkennungs- oder Zulassungsverfahren der zuständigen Behörde nach § 40 Absatz (2) TrinkwV.

**7 Probenahme zur mikrobiologischen Untersuchung von Nutzwasser gemäß §3 Absatz 8
42. BImSchV**

Probennahme

Verfahren	Titel
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, Abschnitt C und D

Mikrobiologische Untersuchungen

nicht belegt

verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB
BImSchV	Bundes-Immissionsschutzgesetzes
DEV	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlamm-Untersuchung
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission – Internationale Elektrotechnische Kommission
ISO	International Organization for Standardization – Internationale Organisation für Normung
LFGB	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
SOP-LAT-xxx.x.xxxx.xx	Hausverfahren der Limbach Analytics GmbH
SOP-ZM-xx	Hausverfahren der Limbach Analytics GmbH