

|                                                                                   |                                                                           |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------|
|  | <b>ZENTRALES INSTITUT DES SANITÄTSDIENSTES<br/>DER BUNDESWEHR MÜNCHEN</b> | <b>QM</b>  |
|                                                                                   | Liste der Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich                      | <b>Fbl</b> |

ZInstSanBw München ist von der Deutschen Akkreditierungsstelle nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018 unter der Nummer **D-PL-17674-02-02** akkreditiert. Der Umfang umfasst die physikalische, physikalisch-chemische, chemische, sensorische, enzymatische, mikrobiologische, immunologische, histologische und molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln; die Untersuchung von Fleisch auf Trichinen nach DVO (EU) Nr. 2015/1375; die physikalische, physikalisch-chemische, chemische und mikrobiologische Untersuchungen von Bedarfsgegenständen, Kosmetika und Einrichtungsgegenständen; die Probenahme von Lebensmitteln, Kosmetika und Bedarfsgegenständen, von Oberflächenwasser (stehende und fließende Gewässer), Schwimm- und Badebeckenwasser, Brunnen- und Quellwasser, Wasser aus Aufbereitungsanlagen, leitungsgebundenen und nicht leitungsgebundenen Wasserspendern, abgepacktes Wasser, Mineral- und Tafelwasser; die Untersuchung gemäß Trinkwasserverordnung mit Ausnahme der radioaktiven Stoffe, Probenahme von Roh- und Trinkwasser; die physikalische, physikalisch-chemische, chemische und mikrobiologische Untersuchungen von Wasser.

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.

ZInstSanBw München ist auch die Anwendung der in der Urkundenanlage aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkKS bedarf.

Im Folgenden sind die derzeit freigegebenen Prüfverfahren in den flexiblen Prüfbereichen mit Stand **15.05.25** aufgeführt. **Aufgrund der Einstufung „ÖFFENTLICH“ enthält diese Liste nicht alle Standorte, Prüfbereiche oder Prüfverfahren. Grundlage ist die DAkKS- Urkundenanlage vom 17.08.2022, die jedoch noch nicht die Erweiterungen und Änderungen aus der Überwachungsbegehung Anfang 2022 abbildet. Eine entsprechende DAkKS-Teilurkundenanlagen wurden als Anlagen mit dem Bescheid der DAkKS vom 31.03.2025 zur Vergütung gestellt. Gegen diesen Bescheid wurde jedoch seitens der Dienststelle Widerspruch eingelegt, so dass diese Anlagen zum bis auf Weiters schwebend unwirksam sind.**

In den jeweiligen Prüfbereichen markiert die blaue Linie das Ende des Bereiches der Urkundenanlage und nachfolgend sind die Prüfverfahren aufgelistet, die aufgrund der Flexibilisierung in den akkreditierten Bereich aufgenommen werden konnten.

Prüfverfahren, die nachfolgend als durchgestrichen gekennzeichnet sind, können sich auch im Status „gesperrt“ befinden, so dass diese Prüfverfahren bei Bedarf wieder eingesetzt werden können.

Änderungen zum vorherigen Ausgabestand der Flexliste wurden durch eine **gelbe Markierung** kenntlich.

#### Legende:

<sup>1</sup> Datum der Aufnahme in den flexiblen Geltungsbereich der Akkreditierung

**Standort: Ingolstädter Landstraße 102, Garching-Hochbrück**

**1. Lebensmittel**

**1.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln**

**1.1.1 Bestimmung von Radionukliden mittels  $\alpha$ -,  $\beta$ - und  $\gamma$ -Spektroskopie in Lebensmitteln \*\***

|                                                      |                                                                                    |
|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| P RKM002-05<br>2018-09<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Verfahren zur gammaspektrometrischen Bestimmung von Radionukliden in Lebensmitteln |
| P RKM006-04<br>2018-08<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Screeningmessung von Cs-137 in Lebensmittel                                        |
| P RKM010-04<br>2019-05<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Bestimmung von Cs-137 in Gesamtnahrung für IMIS (sparse)                           |
| P RKM011-05<br>2019-06<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Bestimmung von Sr-90 in Gesamtnahrung für IMIS (sparse)                            |
| P RKM012-02<br>2019-06<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Bestimmung von Sr-90 in Lebensmitteln                                              |

**1.1.2 Flüssigkeitschromatographie**

**1.1.2.1 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Kontaminanten und Rückständen mittels Flüssigkeitschromatographie mittels konventionellen Detektoren (HPLC) in Lebensmitteln \*\***

|                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <del>DIN EN 15891<br/>2010-12<br/><sup>1</sup>(vor 2022-03)<br/>wurde ersetzt durch<br/>ASU L 15.00-09</del> | <del>Lebensmittel – Bestimmung von Deoxynivalenol in Getreide-, Getreideerzeugnissen und Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis – HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule und UV-Detektion (Modifizierung: Matrix Lebensmittel allgemein)</del> |
| ASU L 00.00-85<br>2011-01<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                                                      | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Vitamin C mit HPLC                                                                                                                                                                                                               |
| ASU L 01.00-80<br>2006-09<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                                                      | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Chinolone Ciprofloxacin, Danofloxacin, Enrofloxacin und Marbofloxacin in Milch – HPLC-Verfahren (Modifizierung: zusätzlich Norfloxacin, Flumequin, Oxolinsäure und Nalidixinsäure; Aufreinigung u. Chromatographie angepasst)    |

- ÖFFENTLICH -

|                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ASU L 07.00-40<br>2004-07<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)       | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Benzo(a)pyren in geräucherten und mit Raucharomen hergestellten Fleischerzeugnissen (Modifizierung: <i>erweitert um EPA und EFSA, priorisierte PAK P ZAA097-02, 06/2014</i> )                                                                                  |
| P RTA020-03<br>2020-12<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)          | Bestimmung der Aflatoxine B1, B2, G1 u. G2 sowie Ochratoxin A in Gewürzen mittels HPLC-FLD nach Aufreinigung an Immunoaffinitätssäulen und Nachsäulenderivatisierung                                                                                                                                           |
| P310150-04<br>2010-02<br><del><sup>1</sup>(vor 2022-03)</del> | Quantifizierung von Sudanfarbstoffen I – IV in Lebensmitteln mittels HPLC                                                                                                                                                                                                                                      |
| P RTA024-01<br>2018-07<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)          | Bestimmung von Ethoxyquin und seinen Metaboliten in Fisch und Fischerzeugnissen mittels LC-FLD                                                                                                                                                                                                                 |
| ASU L 00.00-9<br>1984-11<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)        | Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln                                                                                                                                                                                                                |
| ASU L 00.00-10<br>1984-11<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)       | Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettreichen Lebensmitteln                                                                                                                                                                                                              |
| ASU L 00.00-28<br>2001-07<br><sup>1</sup> (2022-09)           | Acesulfam K, Aspartam und Saccharin-Natrium in Lebensmitteln mittels HPLC                                                                                                                                                                                                                                      |
| ASU L 00.00-162<br>2016-10<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)      | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sorbinsäure und Benzoesäure in Lebensmitteln tierischen Ursprungs - HPLC-Verfahren                                                                                                                                                                             |
| ASU L 10.00-5<br>1999-11<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)        | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an biogenen Aminen in Fischen und Fischerzeugnissen – Hochdruckflüssigkeitschromatographische Bestimmung; Referenzverfahren (Modifikation: Vorsäulenderivatisierung, Aufreinigung/Extraktion und Chromatographie angepasst)                           |
| ASU L 15.00-9<br>2014-02<br><sup>1</sup> (2022-09)            | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Deoxynivalenol in Getreide, Getreideerzeugnissen und Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule und UV-Detektion (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15891, Ausgabe Dezember 2010) |
| ASU L 15.01/02-2<br>2013-01<br><sup>1</sup> (2022-09)         | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Zearalenon in Weizen und Roggen - HPLC Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule                                                                                                                                                                  |

- ÖFFENTLICH -

|                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ASU L 15.01/02-5<br>2012-01<br><sup>1</sup> (2022-09)   | Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung von Ergotalkaloiden in Roggen und Weizen - HPLC Verfahren mit Reinigung an einer basischen Aluminiumoxid Festphase (Modifikation: Extraktion und Chromatographie angepasst, d3 LSD als interner Standard)                                                                      |
| ASU L 15.03-1<br>2010-01<br><sup>1</sup> (2022-09)      | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Ochratoxin A in Gerste - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14132, Ausgabe September 2009)                                                                                                             |
| ASU L 18.00-16<br>1999-11<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Theobromin- und Coffeingehaltes in Kakaoerzeugnissen und Feinen Backwaren                                                                                                                                                                                                |
| ASU L 20.01-1<br>1984-11<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)  | Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in Mayonnaise und Mayonnaiseerzeugnissen                                                                                                                                                                                                            |
| ASU L 31.00-20<br>2004-12<br><sup>1</sup> (2022-09)     | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Patulin in klarem und trübem Apfelsaft und Apfelpüree - HPLC Verfahren mit Reinigung durch Flüssig/Flüssig Verteilung (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14177, Ausgabe März 2004) (Modifikation: Aufreinigung über Kieselgelsäule, ohne enzymatischen Aufschluss) |
| ASU L 46.00-03<br>2013-08<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen - Bestimmung des Coffeingehaltes mittels HPLC - Referenzverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 20481, Ausgabe Januar 2011)                                                                                                 |
| ASU L 47.00-06<br>2014-02<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Tee und festem Tee-Extrakt - Bestimmung des Coffeingehaltes; HPLC-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10727, Ausgabe Mai 2004)                                                                                                                             |
| P RTA001-04<br>2020-01<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)    | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Ochratoxin A in Getreide und Getreideprodukten                                                                                                                                                                                                                           |
| P RTA002-04<br>2020-03<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)    | Bestimmung der Aflatoxine B1, B2, G1 und G2 in Lebensmitteln mittels HPLC-FLD nach Aufreinigung an Immunoaffinitätssäulen und Nachsäulenderivatisierung                                                                                                                                                                  |
| P RTA003-07<br>2025-04<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)    | Bestimmung des Gehaltes an Aflatoxin M <sub>1</sub> in Milch und Milcherzeugnissen; Reinigung durch Immunoaffinitäts-Chromatographie und Bestimmung mittels Hochleistungsflüssigkeitschromatographie                                                                                                                     |
| P RTA006-03<br>2014-07<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)    | Bestimmung von Ochratoxin A in Gerste; HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule (auch für Röstkaffee)                                                                                                                                                                                                 |

- ÖFFENTLICH -

|                                                      |                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P RTA014-05<br>2020-01<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Bestimmung von Deoxynivalenol in Getreide, Getreideerzeugnissen und Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis – HPLC-Verfahren mit Aufreinigung an einer Immunoaffinitätssäule (Abweichung: in Lebensmitteln allgemein) |
| P RTA016-02<br>2014-07<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Bestimmung von Zearalenon in Weizen und Roggen; HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule                                                                                                                       |
| P RTA022-03<br>2020-11<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Bestimmung der Fumonisine B1 und B2 in Mais und Maiserzeugnissen mittels HPLC-FLD nach Aufreinigung über Anionenaustausch und Vorsäulenderivatisierung                                                                            |
| P LMU161-04<br>2021-03<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Bestimmung des Coffeingehaltes in Kaffee, Tee und vergleichbaren Erzeugnissen sowie Erfrischungsgetränken mittels HPLC                                                                                                            |
| P LMU183-01<br>2022-09<br><sup>1</sup> (2022-09)     | Bestimmung fettlöslicher Vitamine und Provitamine in Lebensmitteln                                                                                                                                                                |
| P ZAA108-02<br>2025-04<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Bestimmung von Benzo(a)pyren, Benzo(a)anthracen, Benzo(b)fluoranthren und Chrysen in Fetten und Ölen mittels HPLC-FLD                                                                                                             |

**1.1.2.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen, sowie von Pflanzenschutzmittel–mitteln  
Flüssigkeitschromatographie mit massenselektiven Detektoren (HPLC-MS/MS) in  
Lebensmitteln \*\***

|                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ASU L 01.00-56<br>1993-08<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)  | Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Chloramphenicol in Milch (Modifizierung: LC-MS/MS ersetzt GC/MS, Derivatisierung entfällt)                                                                                                                                              |
| ASU L 06.00-60<br>2012-07<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)  | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Amphenicol-Rückständen in Muskel und Milch, HPLC-MS/MS-Verfahren (Modifizierung: Matrix nur Muskelfleisch; Analyt nur Chloramphenicol; Verbesserung der Verteilung im Extraktionsmedium)                                               |
| P ZAA106-01<br>2017-09<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)     | Bestimmung von ausgewählten hochpolaren Pestizidwirkstoffen in Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft mittels LC-MS/MS nach methanolischer Extraktion (QuPPE-Methode)                                                                                                                     |
| ASU L 00.00-115<br>2018-10<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Untersuchung von Lebensmitteln – Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln mittels GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE in pflanzlichen Lebensmitteln (Modulares QuEChERS-Verfahren) |

- ÖFFENTLICH -

|                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P RTA025-01<br>2018-07<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Bestimmung von Ethoxyquin und seinen Metaboliten in Fisch und Fischerzeugnissen mittels SIDA-LC-MS/MS                                                                                                                                                                                                                                                             |
| ASU L 16.01 10<br>2020-11<br><sup>1</sup> (2022-09)  | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Ergotalkaloiden in Getreidemehl, Brot und Backwaren mittels HPLC MS/MS<br>(Modifikation: Extraktion und Chromatographie angepasst, d3 LSD als interner Standard)                                                                                                                                                  |
| P ZAA107-01<br>2020-04<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Bestimmung von Fipronil und seinen Metaboliten in Eiern, Vollei und Teigwaren (QuEChERS-Verfahren; Modifikation: Anwendung auf Eier und Eiprodukte) sowie fetthaltigen emulgierten Saucen (QuOil; Modifikation: Anwendung auf emulgierte Saucen mit > 50 % Fett) mittels LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Aufreinigung mittels dispersiver SPE |
| P RTA009-01<br>2021-06<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Bestimmung von Tropanalkaloiden in Getreideerzeugnissen und Tees                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| P RTA026-05<br>2025-03<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Screening auf ausgewählte Mykotoxine in Getreideerzeugnissen mit Hilfe der Dried-Extract-Spot-Analytik (mycoDES)                                                                                                                                                                                                                                                  |

### 1.1.3 Gaschromatographie

#### 1.1.3.1 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Kontaminanten und Rückständen mittels Gaschromatographie (GC) mit konventionellen Detektoren (GC, FID, NPD, WLD) in Lebensmitteln \*

|                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ASU L 00.00-34<br>2010-09<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)   | Untersuchung von Lebensmitteln - Modulare Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln                                                                                                                           |
| ASU L 00.00-38/2<br>1998-09<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Untersuchung von Lebensmitteln - Fettreiche Lebensmittel - Bestimmung von Pestiziden und polychlorierten Biphenylen (PCB) - Teil 2: Extraktion des Fettes, der Pestizide und PCB und Bestimmung des Fettgehaltes                                     |
| ASU L 00.00-38/3<br>1998-09<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Untersuchung von Lebensmitteln - Fettreiche Lebensmittel - Bestimmung von Pestiziden und polychlorierten Biphenylen (PCB) - Teil 3: Reinigungsverfahren                                                                                              |
| ASU L 13.00-46<br>2018-06<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)   | Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle – Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern - Teil 4: Bestimmung mittels Kapillargaschromatographie (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 12966-4, November 2015) |

**1.1.3.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Kontaminanten und Rückständen mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MS, GC-MS/MS) in Lebensmitteln \*\***

|                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ASU L 00.00-24<br>Berichtigung<br>2002-12<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)              | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Benzol, Toluol und Xylol-Isomeren in Lebensmitteln; Berichtigung (Modifizierung: <i>Clavenger-Destillation ersetzt durch statische Head-Space-Methode; Analyten Toluol und Xylol-Isomere werden nicht bestimmt P ZAA098-03, 06/2014</i> ) |
| ASU L 00.00-34<br>2010-09<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                              | Untersuchung von Lebensmitteln - Modulare Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln                                                                                                                                                                |
| P ZAA094-02<br>2013-04<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                                 | Screening-Verfahren für Rückstände von Pflanzenschutzmitteln in pflanzlichen Lebensmitteln mit quantitativer Bestimmung ausgewählter Substanzen durch GC-MS nach sequentieller stirbar sorptive extraction (SBSE)                                                                         |
| <del>P ZAA095-03</del><br><del>2015-11</del><br><del><sup>4</sup>(vor 2022-03)</del> | <del>Bestimmung von Acrylamid in Lebensmitteln nach Bromierung mittels GC/ECD und GC/MS</del>                                                                                                                                                                                             |
| ASU L 00.00-115<br>2018-10<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                             | Untersuchung von Lebensmitteln – Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln mittels GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/ Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE in pflanzlichen Lebensmitteln (Modulares QuEChERS-Verfahren)   |
| ASU L 46.00-5<br>2020-02<br><sup>1</sup> (2022-09)                                   | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Acrylamid in Kaffee und Kaffee Erzeugnissen - HPLC MS/MS, GC MS nach Derivatisierung (Übernahme der Norm DIN EN ISO 18862, Dezember 2019) (Modifikation: Probenvorbereitung ohne Festphasenextraktion)                                    |
| P RTA027-03<br>2025-03<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                                 | Bestimmung von Acrylamid in pflanzlichen Lebensmitteln nach Bromierung mittels GC-MS                                                                                                                                                                                                      |
| P ZAA109-02<br>2024-06<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                                 | Bestimmung von Nitrat in Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft mittels Headspace-GC MS nach Derivatisierung zu Ethylnitrat                                                                                                                                                                  |

#### 1.1.4 Bestimmung von Elementen mittels Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) in Lebensmitteln \*

|                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ASU L 00.00-19/3<br>2004-07<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - 3: Bestimmung von Blei, Cadmium, Chrom und Molybdän mit Graphitofen-Atomabsorptionsspektrometrie (GFAAS) nach Druckaufschluss (Modifizierung: <i>hier nur Bestimmung von Blei und Cadmium</i> ) |
| ASU L 00.00-19/4<br>2003-12<br><sup>2</sup> (vor 2022-03) | <del>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Teil 4: Bestimmung von Quecksilber mit Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)-Kaldampftechnik nach Druckaufschluss</del>                                                                       |

#### 1.1.5 Bestimmung von Elementen mittels induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) in Lebensmitteln \*

|                                                                      |                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <del>ASU L 00.00-128<br/>2011-01<br/><sup>2</sup>(vor 2022-03)</del> | <del>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Zinn in Lebensmitteln mit der Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS) nach Druckaufschluss</del>                                |
| ASU L 00.00-135<br>2011-01<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)             | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Arsen, Cadmium, Quecksilber und Blei in Lebensmitteln mit ICP-MS nach Druckaufschluss (Modifizierung: <i>hier nur Bestimmung von Arsen</i> )              |
| ASU L 00.00-135<br>2011-01<br><sup>1</sup> (aktualisiert 2023-09)    | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Arsen, Cadmium, Quecksilber und Blei in Lebensmitteln mit ICP-MS nach Druckaufschluss (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15763, Ausgabe April 2010) |

#### 1.1.6 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln \*\*

|                                                        |                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ASU L 06.00-3<br>2014-08<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren                         |
| ASU L 06.00-4<br>2017-10<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren – Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)                      |
| ASU L 06.00-6<br>2014-08<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren |

- ÖFFENTLICH -

|                                                                  |                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ASU L 53.00-4<br>1996-02<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)           | Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten - Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10223, Ausgabe Januar 1996) |
| <del>P LMU162-03<br/>2022-11<br/><sup>1</sup>(vor 2022-03)</del> | <del>Feuchtigkeitsgehaltsbestimmung in trockenen Lebensmitteln mittels Feuchtebestimmer</del>                                                                                                                            |
| ASU L 01.00-20<br>2022-04<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)          | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren (nach DIN 10342)                                                           |
| ASU L 03.00- 9<br>2007-04<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)          | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamt-trockenmasse von Käse und Schmelzkäse – Referenzverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 5534, Ausgabe September 2004)                              |
| ASU L 22.02/04-4<br>2010-09<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)        | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trocken-massegehaltes in getrockneten Teigwaren                                                                                                                          |
| ASU L 47.00-2<br>2017-10<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)           | Untersuchung von Lebensmitteln - Herstellung einer gemahlenen Probe Tee mit definierter Trockenmasse (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10806, Ausgabe Juli 2016)                                                     |
| ASU L 47.00-3<br>2017-10<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)           | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamt-asche von Tee (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10802, Ausgabe April 2016)                                                                                    |
| ASU L 47.00-5<br>1985-12<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)           | Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Tee - Bestimmung der säureunlöslichen Asche (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10805, Ausgabe Oktober 1985)                                               |
| P LMU154-06<br>2021-08<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)             | Bestimmung des Wassergehaltes und der Trockenmasse von Lebensmitteln*                                                                                                                                                    |
| P VML014-04<br>2022-02<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)             | Präparativ-gravimetrische Untersuchung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs                                                                                                                                            |

**1.1.7 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Titrimetrie in Lebensmitteln \***

|                                                        |                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ASU L 06.00-7<br>2014-08<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohpro-teingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen -Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl – Referenzverfahren |
|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

- ÖFFENTLICH -

|                                                           |                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ASU L 07.00-5/1<br>2010-01<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)  | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen -Potentiometrische Endpunktbestimmung                                                                                                |
| ASU L 07.00-21<br>2010-09<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)   | Untersuchung von Lebensmitteln – Reduktometrische Bestimmung der Summe reduzierender Kohlenhydrate und anderer reduzierender Stoffe nach Hydrolyse in Fleischerzeugnissen                                                                     |
| ASU L 31.00-3<br>1997-09<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)    | <del>Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der titrierbaren Säure von Frucht- und Gemüsesäften</del>                                                                                                                                    |
| ASU L 31.00-8<br>1997-01-<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)   | <del>Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Formolzahl von Frucht- und Gemüsesäften</del>                                                                                                                                            |
| ASU L 46.03-5<br>2006-12<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)    | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Wassergehaltes nach Karl Fischer in Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen – Referenzverfahren für Kaffee-Extrakt (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN 10772-2, Ausgabe Mai 2005)                  |
| ASU L 07.00-41<br>2006-09<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)   | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Nichtprotein-Stickstoffsubstanz in Fleischerzeugnissen                                                                                                                            |
| ASU L 01.00-10/1<br>2016-03<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Milch- und Milcherzeugnissen - Teil 1: Kjeldahl-Verfahren und Berechnung des Rohproteingehaltes (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 8968-1, Ausgabe Juni 2014) |
| ASU L 22.00-1<br>2013-08<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)    | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Teigwaren - Kjeldahl-Verfahren                                                                                                                                          |
| ASU L 26.04-1<br>1984-11<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)    | Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Chlorid in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake zur Berechnung von Kochsalz in Sauerkraut                                                                                                       |

**1.1.8 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Photometrie in Lebensmitteln \***

|                                                                        |                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ASU L 06.00-8<br>2017-10<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolingehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren) |
| ASU L 06.00-9<br>Berichtigung<br>2009-06<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | <del>Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen- Photometrisches Verfahren</del>                                             |

|                                                                                                              |                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| VO (EWG) 1265/69<br>Anhang, Abs. A, Nr. 3<br>1969-07<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                           | Verordnung (EWG) Nr. 1265/69 Kommission vom 1. Juli 1969<br>über die Methoden zur Bestimmung der Qualität von Zucker,<br>der von den Interventionsstellen gekauft wird |
| r-biopharm AG<br>Stärke<br>10207748035<br>2017-07<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                              | UV-Test zur Bestimmung von nativer Stärke und von Stärke-<br>partialhydrolysaten in Lebensmitteln und anderen Probe-<br>materialien                                    |
| r-biopharm AG<br>Saccharose/D-Glucose/D-<br>Fructose<br>10716260035<br>2017-11<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | UV Test zur Bestimmung von Saccharose, D-Glucose und<br>D- Fructose in Lebensmitteln und anderen Probematerialien                                                      |

#### **1.1.9 ~~Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels enzymatischer Verfahren in Lebensmitteln \*~~**

|                                                                                                      |                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| R-Biopharm AG<br>Lactose/D-Galactose 1017630303<br>2014-02<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)             | UV-Test zur Bestimmung von Lactose und D-Galactose in<br>Lebensmitteln und anderen Probematerialien |
| R-Biopharm AG<br>D-Glucose/D-Fructose<br>10139106036<br>2014-01<br>Ist jetzt unter 1.1.8 Photometrie | Bestimmung des Gehaltes an Saccharose, D-Glucose und D-<br>Fructose in Lebensmitteln                |

#### **1.1.10 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Dünnschichtchromatographie (DC) in Lebensmitteln \*\***

|                                                                                                  |                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ASU L 26.11.03-14<br>1983-11<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)<br>Wurde ersetzt durch<br>P LMU112-03 | Nachweis von wasserlöslichen Farbstoffen in Tomatenmark,<br>Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen |
| P LMU149-04<br>2023-03<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                                             | Nachweis von Sudanfarbstoffen in Lebensmitteln mittels<br>Dünnschichtchromatographie                       |
| P LMU112-04<br>2025-02<br><sup>1</sup> (2022-07)                                                 | Dünnschichtchromatographische Identifizierung synthetischer<br>Farbstoffe in Lebensmitteln                 |

#### 1.1.11 Bestimmung des Brechungsindex bzw. gelöster Trockensubstanz mittels Refraktometrie in Obst- und Gemüseerzeugnissen sowie Honig\*

|                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ASU L 40.00-2<br>1992-12<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                                                       | Nachweis von wasserlöslichen Farbstoffen in Tomatenmark, Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen                                                                                                                                       |
| ASU L 41.00-1<br>1993-08<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)<br>wird ersetzt durch DV-(EU)<br>Nr. 974/2014 geführt | Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gehalts an löslichem Trockenstoff in Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Fruchtzubereitungen; Refraktometermethode                                                                              |
| DV (EU) Nr. 974/2014<br>2014-09<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                                                | Refraktometermethode zur Bestimmung des Gehalts an löslichem Trockenstoff in Verarbeitungserzeugnissen aus Obst und Gemüse (Bestimmung des Brix Wertes) gemäß Durchführungsverordnung (EU) Nr. 974/2014 der Kommission vom 11. September 2014 |

#### 1.1.12 Bestimmung des pH-Wertes mittels Elektrodenmessung in Lebensmitteln \*

|                                                          |                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ASU L 05.00-11<br>1995-01<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)  | Untersuchung von Lebensmitteln – Messung des pH-Wertes in Eiern und Eiprodukten                                                                           |
| ASU L 06.00-2<br>1980-09<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)   | Untersuchung von Lebensmitteln Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen                                                                   |
| ASU L 20.1/02-1<br>1980-05<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Messung des pH-Wertes in Mayonnaise und emulgierten Soßen                                                                                                 |
| ASU L 31.00-2<br>1997-01<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)   | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des pH-Wertes von Frucht- und Gemüsesäften (Übernahme der gleichlautenden DIN EN 1132, Ausgabe Dezember 1994) |
| ASU L 26.04-3<br>1987-06<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)   | Untersuchung von Lebensmitteln; Messung des pH-Wertes in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut                                               |

#### 1.1.13 Ausgewählte physikalische und Physikalisch chemische Untersuchungen in Lebensmitteln

|                                                  |                                                                                                        |
|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P LMU180-02<br>2017-02<br><sup>1</sup> (2022-08) | Elektrochemische Bestimmung des Restsauerstoffgehalts in Lebensmittelverpackungen mit Schutzatmosphäre |
|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 1.2 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln

### 1.2.1 Probenvorbereitung und vorbereitende Maßnahmen zur mikrobiologischen Untersuchung in Lebensmitteln

|                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DIN EN ISO 11133<br>2020-10<br><sup>2</sup> (vor 2022-03)<br>Mit Änderungsantrag von<br>15.05.2025 aus der<br>Akkreditierung genommen | Mikrobiologie von Lebensmitteln, Futtermitteln und Wasser –<br>Vorbereitung, Herstellung, Lagerung und Leistungsprüfung von<br>Nährmedien                                                                                                                                                                                                      |
| ASU L 00.00-54<br>2019-07<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                                                                               | Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Unter-<br>suchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen für<br>mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln - Teil 1:<br>Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen<br>und Dezimalverdünnungen (Übernahme der gleichnamigen<br>Norm DIN EN ISO 6887-1, Juli 2017) |
|                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

### 1.2.2 Nachweis und Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln \*\*

|                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ASU L 00.00-20<br>2021-07<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                                                               | Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum<br>Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von<br>Salmonellen Teil 1: Nachweis von Salmonella spp (Übernahme<br>der Norm DIN EN ISO 6579-1, August 2020)                                                                            |
| ASU L 00.00-33<br>2021-03<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                                                               | Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur<br>Zählung von präsumtivem Bacillus cereus – Koloniezählver-<br>fahren bei 30 °C (Übernahme der Norm DIN EN ISO 7932,<br>November 2020)                                                                                                   |
| ASU L 00.00-55<br>2022-06<br><sup>2</sup> (vor 2022-03)<br>Wurde ersetzt durch<br>DIN EN ISO 6888-1:2021 +<br>A1:2023 | <del>Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren für<br/>die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylo-<br/>coccus aureus und anderen Spezies) in Lebensmitteln – Teil 1:-<br/>Verfahren mit Baird-Parker-Agar (Übernahme der Norm DIN EN<br/>ISO 6888-1, Juni 2022)</del> |
| ASU L 00.00-107/1<br>2018-03<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)-<br>wird ersetzt durch<br>DIN EN ISO 10272-1               | <del>Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren zum<br/>Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. – Teil 1:-<br/>Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN-<br/>EN ISO 10272-1, September 2017)</del>                                                                |
|                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

- ÖFFENTLICH -

|                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ASU L 00.00-132/2<br>2010-9<br><sup>4</sup> (vor 2022-03)<br>wird ersetzt durch<br>P VMM167-04 | <del>Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren für die Zählung von <math>\beta</math>-Glucuronidase-positiven Escherichia coli in Lebensmitteln – Teil 2: Koloniezählverfahren mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol-<math>\beta</math>-D-Glucuronid</del> |
| ASU L 01.00-37<br>1991-12<br>(vor 2022-03)<br>Ersetzt durch ISO 21527-1 und ISO 21527-2        | Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren (Modifizierung: <i>Matrix auch in Lebensmittel allgemein</i> )                                                              |
| P VMM141-05<br>2019-05                                                                         | <del>Nachweis von Enterobakterien (Enterobacteriaceae) in Getränkeproben aus Getränkespendern</del>                                                                                                                                                           |
| P VMM143-03<br>2020-06                                                                         | <del>Nachweis von Pseudomonas aeruginosa in Getränkeproben aus Getränkespendern</del>                                                                                                                                                                         |
| P VMM181-01<br>2017-05<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                                           | Quantitativer Nachweis von fakultativ und obligat anaeroben auch pathogenen Mikroorganismen sowie deren Sporen in Lebensmitteln                                                                                                                               |
| DIN 10109<br>2016-05<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                                             | Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen – Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien – Spatelverfahren                                                                                                                     |
| ASU L 00.00-20a<br>2004-12<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                                       | Untersuchung von Lebensmitteln – Endgültige Bestätigung von Salmonellen                                                                                                                                                                                       |
| ASU L 00.00-21<br>1990-06<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                                        | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestätigung von Escherichia coli durch zusätzliche Identifizierungsreaktionen                                                                                                                                                |
| ASU L 00.00-22<br>2018-03<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                                        | 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<br>2018-06<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                                        | Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und Listeria spp. Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-1, September 2017)                         |
| ASU L 00.00-88/2<br>2023-04<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                                      | Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren nach § 64 LFGB 00.00-88/2 mit Anpassung an DIN EN ISO 4833-2:2022-05                                  |

- ÖFFENTLICH -

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ASU L 00.00-133/2<br>2019-12<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                       | Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezähltechnik (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21528 Teil 2, Mai 2019)                   |
| ASU L 06.00-43<br>2011-06<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                          | Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN ISO 13720, Ausgabe Dezember 2010)                                                                    |
| P VMM044-04<br>2017-04<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                             | Qualitativer Nachweis von fakultativ und obligat anaeroben pathogenen Mikroorganismen sowie deren Sporen in Lebensmitteln                                                                                                                        |
| ISO 21527-1<br>2008-07<br><sup>1</sup> (2022-07)                                 | Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95 (EN)                                                                                         |
| ISO 21527-2<br>2008-07<br><sup>1</sup> (2022-07)                                 | Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95 (EN)                                                                           |
| P VMM167-04<br>2022-06<br><sup>1</sup> (2022-09)                                 | Spatelverfahren für die Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven Escherichia coli in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren bei 42 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol-beta-D-Glucuronid                                                             |
| DIN EN ISO 10272-1<br>2023-07<br>+ A1<br>(2023-02)<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (ISO 10272-1:2017 + Amd 1:2023); Deutsche Fassung EN ISO 10272-1:2017 + A1:2023                     |
| ASU L 01.00-96<br>2023-08<br><sup>1</sup> (2023-10)                              | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch, Milcherzeugnissen und Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis – Referenzverfahren (Übernahme der Norm DIN 10186:2022-11)                  |
| DIN EN ISO 15213-2<br>2024-05<br><sup>1</sup> (2023-08)                          | Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Clostridium spp. – Teil 2: Zählung von Clostridium perfringens durch Koloniezählverfahren (ISO 15213-2:2023); Deutsche Fassung EN ISO 15213-2:2023 |
| DIN EN ISO 6888-1<br>2021 + A1:2023<br>2024-03<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)     | Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) – Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar-Medium                                  |

### 1.3 Immunologische Untersuchungen mittels ELISA von Lebensmitteln \*

|                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ASU L 01.00-68<br>1998-09<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)<br>wurde ersetzt durch R-Biopharm<br>AG RIDASCREEN®<br>Chloramphenicol | <del>Untersuchung von Lebensmitteln – Suchverfahren auf das Vorhandensein von Chloramphenicol Rückständen in Milch – Screeningverfahren mit ELISA im Mikrotitersystem (– Abweichung: hier Verwendung von R-Biopharm AG RIDASCREEN® Chloramphenicol R1505)</del> |
| Neogen Corporation<br>Veratox® for Histamine<br>V-Hist-ES_1118<br>2018-11<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                        | ELISA-Test für den quantitativen Nachweis von Histamin in makrelenartigem Fisch                                                                                                                                                                                 |
| R-Biopharm AG<br>RIDASCREEN® Gliadin<br>R7001<br>2021-10<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                                         | Bestimmung von Prolaminen aus Weizen, Roggen und Gerste in Lebensmitteln mittels ELISA                                                                                                                                                                          |
| R-Biopharm AG<br>RIDASCREEN® SET A, B, C, D, E<br>R4101<br>2020-10<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                               | Sandwich-Enzymimmunoassay zur Identifikation der Staphylokokken Enterotoxine (SET) A, B, C, D und E in flüssigen und festen Lebensmitteln sowie in Bakterienkulturen                                                                                            |
| <del>R-Biopharm AG<br/>RIDASCREEN® SET Total<br/>R4106<br/>2013-03<br/><sup>1</sup>(vor 2022-03)</del>                         | <del>Enzymimmunoassay für den gemeinsamen Nachweis von Staphylokokken Enterotoxinen (A – E) in Lebensmitteln</del>                                                                                                                                              |
| R-Biopharm AG<br>RIDASCREEN® FAST Milk<br>R4652<br>2021-11<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                                       | Nachweis von Milchproteinen in Lebensmitteln mittels Enzymimmunoassay                                                                                                                                                                                           |
| Neogen Veratox<br>8110<br>2015-01<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                                                                | ELISA zur quantitativen Analyse von Zearalenon in Matrices wie Mais, Weizen, Gerste und Trockenschlempe (DDGS)                                                                                                                                                  |
| ELISA TECHNOLOGIES<br>Elisa-TEK™<br>Cooked Beef Kit<br>Art. Nr. 510611<br>rev. 18010<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)             | Nachweis der Tierart Rind in erhitztem Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels ELISA                                                                                                                                                                            |

- ÖFFENTLICH -

|                                                                                                                       |                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ELISA TECHNOLOGIES<br>Elisa-TEK™<br>Cooked Pork Kit<br>Art. Nr. 510621<br>rev. 18010<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)    | Nachweis der Tierart Schwein in erhitztem Fleisch und Fleisch-<br>erzeugnissen mittels ELISA                                       |
| ELISA TECHNOLOGIES<br>Elisa-TEK™<br>Cooked Poultry Kit<br>Art. Nr. 510631<br>rev. 18010<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Nachweis der Tierart Geflügel in erhitztem Fleisch und Fleischer-<br>zeugnissen mittels ELISA                                      |
| ELISA TECHNOLOGIES<br>Elisa-TEK™<br>Cooked Horse Kit<br>Art. Nr. 510651<br>rev. 18010<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)   | Nachweis der Tierart Pferd in erhitztem Fleisch und Fleischer-<br>zeugnissen mittels ELISA                                         |
| R-Biopharm AG<br>RIDASCREEN® FAST Ei/Egg<br>Protein<br>R6402<br>2022-05<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                 | Nachweis von Ei-spezifischen Proteinen in Lebensmitteln mittels<br>Enzymimmunoassay                                                |
| BioRad<br>Pastorex® STAPH-PLUS<br>56353<br>2020-02<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                                      | Identifizierung von Staphylococcus aureus<br>hier: Latex-Agglutinationstest                                                        |
| R-Biopharm AG<br>RIDASCREEN® FAST Casein<br>R4612<br>2022-05<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                            | Nachweis von Casein in Lebensmitteln mittels Enzymimmuno-<br>assay                                                                 |
| R-Biopharm AG<br>RIDASCREEN®<br>Chloramphenicol<br>R1511<br>2021-02<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                     | Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von<br>Chloramphenicol in Lebensmitteln tierischen Ursprungs<br>(Screeningverfahren) |

- ÖFFENTLICH -

|                                                                                         |                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| R-Biopharm AG<br>RIDASCREEN®<br>SET TOTAL<br>R4105<br>2022-10<br><sup>1</sup> (2024-01) | Enzymimmunoassay für den gemeinsamen Nachweis von Staphylokokken Enterotoxinen (A-E) in Lebensmitteln |
|                                                                                         |                                                                                                       |

#### 1.4 Histologische Untersuchungen von Lebensmitteln \*\*

|                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ASU L 06.00-13<br>1989-12<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)<br>Calleja Färbung, Lugolsche Färbung und <i>Trichromfärbung nach Pfeiffer, Wellhäuser und Gehra</i> wurden durch ASU L 06.00-13a/2 ersetzt | Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der geweblichen Zusammensetzung von Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren; Routineverfahren zur qualitativen und quantitativen histologischen Untersuchung (Abweichungen: keine Histometrie; ausgewählte Färbemethoden)<br><br><del>— Calleja-Färbung zur Darstellung des kollagenen Bindegewebes</del><br>- Hämatoxylin-Eosin-Färbung zur Darstellung von Gewebestrukturen<br>- Trichromfärbung nach Charvát zum Nachweis wiederverarbeiteter Brühwurst<br><del>— Lugolsche Färbung zur Darstellung von Stärke</del><br>- Modifizierte Färbung nach Bauer und Calleja zur Darstellung der Kohlenhydratkomponenten in TVP, (textured vegetable protein)<br><del>— Trichromfärbung nach Pfeiffer, Wellhäuser und Gehra zur Darstellung von Muskeleiweiß, Kollagen und mineralisch-behafteten Knochen</del> |
| P VML042-06<br>2023-03<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                                                                                                                                                | Alcianblau-Färbung pH 2,5 und pH 1,0 zur Darstellung von Verdickungsmitteln in Fleischerzeugnissen und -zubereitungen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| ASU L 06.00-13a/2<br>2024-04<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                                                                                                                                          | Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der geweblichen Zusammensetzung von Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren; Routineverfahren zur qualitativen und quantitativen histologischen Untersuchung (Abweichungen: keine Histometrie; ausgewählt Färbemethoden)<br>- Calleja-Färbung zur Darstellung des kollagenen Bindegewebes<br>- Lugolsche Färbung zur Darstellung von Stärke<br>- Trichromfärbung nach Pfeiffer, Wellhäuser und Gehra                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

## 1.5 Molekularbiologische Untersuchungen

### 1.5.1 Nachweis von Genomabschnitten mittels Real-time PCR von Lebensmitteln \*\*

|                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ASU L 00.00-112<br>2007-12<br><sup>1</sup> {vor 2022-03}                                                                                                                                                                                  | Untersuchung von Lebensmitteln – Qualitativer Nachweis von Noroviren der Genogruppen I und II auf glatten, festen Oberflächen von Lebensmitteln, durch real time RT-PCR (Modifizierung: <i>gilt auch für Tupferproben von Bedarfsgegenständen; Verwendung von Testkit Fa. Bioteccon, RDK 30238</i> )                                                                                                                                                                                                                                                  |
| ASU L 00.00-122<br>2008-06<br><sup>1</sup> {vor 2022-03}                                                                                                                                                                                  | Untersuchung von Lebensmitteln – Nachweis einer bestimmten, häufig in gentechnisch veränderten Organismen (GVO) verwendeten DNA-Sequenz aus dem Blumenkohlmosaikvirus (CaMV 35S Promotor, P35S) sowie aus Agrobacterium tumefaciens (T-nos) in Lebensmitteln – Screening-Verfahren (Modifizierungen: <i>ohne T-nos, Farbstoffe TAMRA statt BHQ1, modifiziertes Temperaturprogramm; modifizierte Konzentrationen von Sonden u. Primer, Kontrollreaktionen Soja-Lecitin, Mais-Invertase, Reis-Phospholipase D u. Tomate-Polygalacturonase ergänzt</i> ) |
| ASU L 07.18-1<br>2002-05<br><sup>1</sup> {vor 2022-03}                                                                                                                                                                                    | Untersuchung von Lebensmitteln – Nachweis, Isolierung und Charakterisierung Verotoxin-bildender Escherichia coli (VTEC) in Hackfleisch mittels PCR und DNA-Hybridisierungstechnik (Modifizierung: RT-PCR-Verfahren; Verwendung von Testkit Fa. Bioteccon, RDK EHEC)                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Bioteccon-Diagnostics-GmbH<br>foodproof® Salmonella Detection<br>LyoKit – 5'Nuclease<br>R 602-27-1/-<br>Version 03<br>2019-11<br><sup>1</sup> {vor 2022-03}<br>Wird ersetzt durch Fa Hygiena<br>foodproof® Salmonella Detection<br>LyoKit | Qualitativer Nachweis von Salmonellen-DNA mittels eines Real-Time-PCR-Verfahrens                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Bioteccon-Diagnostics-GmbH<br>foodproof® GMO Screening Kit<br>R 300-17<br>2012-03<br><sup>1</sup> {vor 2022-03}                                                                                                                           | Qualitativer Nachweis von gentechnischen Veränderungen in Pflanzen (hier: pflanzliche Lebensmittel)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Bioteccon-Diagnostics-GmbH<br>foodproof® Listeria-monocytogenes Detection kit<br>R 302-23<br>2014-04<br><sup>1</sup> {vor 2022-03}                                                                                                        | Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes mittels eines Real-time-PCR-Verfahrens                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

- ÖFFENTLICH -

|                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Biotecon-Diagnostics GmbH<br/> <del>foodproof® SL Bacillus cereus-</del><br/> <del>Detection Kit</del><br/> Z 700-06<br/> 2014-0510<br/> <sup>1</sup>(<del>vor 2022-03</del>)</p>         | <p><del>Qualitativer Nachweis von Bacillus cereus-DNA mittels eines-</del><br/> <del>Real-time-PCR-Verfahrens</del></p>         |
| <p>Biotecon-Diagnostics GmbH<br/> <del>foodproof® SL Clostridium-</del><br/> <del>perfringens-Detection Kit</del><br/> Z 700-08<br/> 2014-0510<br/> <sup>1</sup>(<del>vor 2022-03</del>)</p> | <p><del>Qualitativer Nachweis von Clostridium perfringens-DNA mittels-</del><br/> <del>eines Real-time-PCR-Verfahrens</del></p> |
| <p>CONGEN Biotechnologie GmbH<br/> SureFood® ANIMAL ID Beef<br/> IAAC<br/> S6113<br/> 2019-01<br/> <sup>1</sup>(vor 2022-03)</p>                                                             | <p>Nachweis von DNA der Tierart Rind (Bos taurus) in Fleisch und<br/> Fleischerzeugnissen mittels Real-Time-PCR</p>             |
| <p>CONGEN Biotechnologie GmbH<br/> SureFood® ANIMAL ID Pork<br/> IAAC<br/> S6114<br/> 2024-05<br/> <sup>1</sup>(vor 2022-03)</p>                                                             | <p>Nachweis von DNA der Tierart Schwein (Sus scrofa) in Fleisch<br/> und Fleischerzeugnissen mittels Real-Time-PCR</p>          |
| <p>CONGEN Biotechnologie GmbH<br/> SureFood® ANIMAL ID Chicken<br/> IAAC<br/> S6115<br/> 2019-01<br/> <sup>1</sup>(vor 2022-03)</p>                                                          | <p>Nachweis von DNA der Tierart Huhn (Gallus gallus) in Fleisch und<br/> Fleischerzeugnissen mittels Real-Time-PCR</p>          |
| <p>CONGEN Biotechnologie GmbH<br/> SureFood® ANIMAL ID Turkey<br/> IAAC<br/> S6116<br/> 2019-01<br/> <sup>1</sup>(vor 2022-03)</p>                                                           | <p>Nachweis von DNA der Tierart Pute (Meleagris gallopavo) in<br/> Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels Real-Time-PCR</p>    |
| <p>CONGEN Biotechnologie GmbH<br/> SureFood® ANIMAL ID Horse<br/> IAAC<br/> S6118<br/> 2024-01<br/> <sup>1</sup>(vor 2022-03)</p>                                                            | <p>Nachweis von DNA der Tierart Pferd (Equus caballus) in Fleisch<br/> und Fleischerzeugnissen mittels Real-Time-PCR</p>        |

- ÖFFENTLICH -

|                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P310146-01<br>2005-01<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                                                                                                           | Bestimmung des Anteils an Mais-Invertase in Lebensmitteln mittels Real-time-PCR)                                                                                                  |
|                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                   |
| P310147-01<br>2005-01<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                                                                                                           | Bestimmung des Anteils an Mais-Alkoholdehydrogenase (adh) in Lebensmitteln (Real-time-PCR)                                                                                        |
|                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                   |
| P VMM147-02<br>2013-04<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                                                                                                          | Nachweis von Pathogenitätsfaktoren im Genom von <i>Escherichia coli</i> -Isolaten mittels eines Real-Time-PCR-Verfahrens                                                          |
|                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                   |
| Fa. Hygiena<br>foodproof® Salmonella Detection<br>LyoKit<br>Best.Nr. KIT230099 (LP),<br>Revision A<br>2023-09                                                 | Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebens-/ und Futtermitteln (auch als Screeningverfahren bei Kotproben von Tieren) mittels eines real-time PCR-Verfahrens der Fa. Hygiena |
|                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                   |
| Fa. Hygiena,<br>foodproof® Listeria<br>monocytogenes Detection<br>LyoKit,<br>Best.Nr. KIT 2300 9 (LP),<br>Version 4,<br>2022-02<br><sup>1</sup> (vor 2024-02) | Qualitativer Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> mittels eines real-time PCR-Verfahrens der Fa. Hygiena                                                                    |
|                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                   |

### 1.5.2 Nachweis von Genomabschnitten mittels Multiplex-PCR von Lebensmitteln \*\*

|                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P VMM146-04<br>2024-03<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                                                                                                               | Nachweis von Pathogenitätsfaktoren im Genom von <i>Bacillus cereus</i> -Isolaten mittels eines Multiplex Real-Time-PCR Verfahrens                                                                                                                              |
|                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                |
| P VMM170-02<br>2024-02<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                                                                                                               | Qualitativer Nachweis thermophiler <i>Campylobacter</i> spp. in Lebensmitteln und sonstigem Untersuchungsmaterial mittels eines Quadruplex Real-Time-PCR Verfahrens                                                                                            |
|                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <del>P VML046-03<br/>2021-12<br/><sup>1</sup>(vor 2022-03)</del> wurde ersetzt durch Congen Biotechnologie GmbH SureFood® ALLERGEN 4plex Soja/Celery/Mustard + IAC | <del>Nachweis und Bestimmung von Soja (<i>Glycine max</i>), Senf (<i>Sinapis alba</i>) und Sellerie (<i>Apium graveolens</i>) in Brühwürsten mittels Multiplex Real-time PCR (Modifikation: <i>Matrix Lebensmittel allgemein; qualitativer Nachweis</i>)</del> |
|                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                |
| P VMM180-03<br>2024-03<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                                                                                                               | Molekularbiologischer Nachweis von Neurotoxin A-F produzierenden Clostridien mittels eines Multiplex Real-Time-PCR-Verfahrens                                                                                                                                  |

- ÖFFENTLICH -

|                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fa. Hygiena<br>foodproof® STEC<br>Screening LyoKit<br>Best.Nr.: KIT 2300<br>77 (LP), Version 4,<br>2022-02<br><sup>1</sup> (2024-02)  | Nachweis von Pathogenitätsfaktoren im Genom von <i>Escherichia coli</i> -Isolaten mittels eines Multiplex-Real-time PCR-Verfahrens der Fa. Hygiena                                                                                                                                                                                                                                               |
| ASU L 00.00-112<br>2007-12<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                                                                              | Untersuchung von Lebensmitteln -<br>Qualitativer Nachweis von Noroviren der Genogruppen I und II auf glatten, festen Oberflächen von Lebensmitteln durch real-time RT-PCR (ASU-Verfahren nach § 64 LFGB L 00.00-112 (2007-12)) unter Verwendung eines kommerziellen Testsystems; hier: foodproof® Norovirus Detection Kit (GI, GII) - 5'Nuclease, Best.Nr. KIT 230055, Version 2, September 2017 |
| P VMM176-03<br>2024-03<br><sup>1</sup> (2022-09)                                                                                      | Nachweis von Pathogenitätsfaktoren im Genom von <i>Clostridium perfringens</i> -Isolaten mittels eines Multiplex Real-Time PCR-Verfahrens                                                                                                                                                                                                                                                        |
| CONGEN Biotechnologie GmbH<br>SureFood® ALLERGEN 4plex<br>Soja/Celery/Mustard + IAC<br>S3401<br>2021-11<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Direkter qualitativer Nachweis und Differenzierung einer spezifischen DNA-Sequenz von Soja ( <i>Glycine max</i> ), Sellerie ( <i>Apium graveolens</i> ) und Senf ( <i>Brassica carinata</i> , <i>Brassica juncea</i> , <i>Brassica nigra</i> , <i>Sinapis alba</i> , <i>Sinapis arvensis</i> ) in Lebensmitteln mittels Multiplex-Real-time-PCR                                                  |

**1.6 Identifizierung von Mikroorganismen mittels Massenspektrometrie (MALDI TOF)**

|                                                                  |                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <del>P VMM178-03<br/>2016-06<br/><sup>1</sup>(vor 2022-03)</del> | <del>Identifizierung von Mikroorganismen mittels MALDI-TOF, autoflex speed System der Fa. Bruker</del> |
|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**1.7 Parasitologische Untersuchungen von Lebensmitteln**

|                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <del>ASU L 06.15-1(EG) bis 3 (EG)<br/>1981-01-<br/><sup>1</sup>(vor 2022-03)</del>                        | <del>Methoden zur Untersuchung von frischem Schweinefleisch auf Trichinen – Methode 2: Verdauungsmethode mit Magnetrührverfahren</del>                                                                      |
| DVO (EU) 2015/1375<br>Anhang I, Kapitel I<br>zuletzt geändert<br>2015-08-10<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Durchführungsverordnung mit spezifischen Vorschriften für die amtlichen Fleischuntersuchungen auf Trichinen; Referenznachweismethode; Das Magnetrührverfahren für die künstliche Verdauung von Sammelproben |

## 1.8 Bestimmung von organoleptischen Größen mittels sensorischer Untersuchungen von Lebensmitteln \*

|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ASU L 00.90-6<br>2015-06<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)             | Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren -<br>Einfach beschreibende Prüfung (Übernahme der gleichnamigen<br>Norm DIN 10964, Ausgabe November 2014)<br>(Modifikation: <i>keine verdeckte Verkostung</i> ) |
| <del>ASU L 00.90-7<br/>2007-12<br/><sup>1</sup>(vor 2022-03)</del> | <del>Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren -<br/>Dreiecksprüfung</del>                                                                                                                                |
| <del>ASU L 00.90-8<br/>2007-12<br/><sup>1</sup>(vor 2022-03)</del> | <del>Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren -<br/>Paarweise Vergleichsprüfung</del>                                                                                                                    |
| P VML018-02<br>2011-05<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)               | Untersuchung auf Genusstauglichkeit und Verkehrsfähigkeit von<br>Hühnereiern der Güteklasse A                                                                                                                              |
| P210026-02<br>2008-04<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                | Sensorik: Kochprobe-Kaltansatz                                                                                                                                                                                             |
| ASU L 00.90-9<br>2014-08<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)             | Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Analyse -<br>Methodologie - Bestimmung der Geschmacksempfindlichkeit                                                                                                          |

## 2 Probenahme von Lebensmitteln, Kosmetika und Bedarfsgegenständen

|                                                       |                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SOP S0033-04<br>2019-06<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Probenahme von Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln und<br>Bedarfsgegenständen                                                                                     |
| A LMU034-02<br>2014-08<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)  | Vorbereitung, Durchführung und Nachbereitung der Probe-<br>nahme von Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln und Bedarfs-<br>gegenständen ( <i>hier Abteilung B</i> ) |
| A VML011-01<br>2014-08<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)  | Vorbereitung, Durchführung und Nachbereitung der Probe-<br>nahme von Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln und Bedarfs-<br>gegenständen ( <i>hier Abteilung A</i> ) |

**3 Wasser (Trink- und Rohwasser, Schwimm- und Badebeckenwasser, Brunnen- und Quellwasser, Wasser aus Aufbereitungsanlagen, leitungsgebundene und nicht leitungsgebundene Wasserspender, Oberflächenwasser, stehende Gewässer, abgepacktes Wasser, Mineral- und Tafelwasser)**

**3.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen**

|                                                                                        |                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DIN EN ISO 7887 (C 1)<br>2012-04<br><sup>1</sup> (vor 2022-08)                         | Wasserbeschaffenheit - Untersuchung und Bestimmung der Färbung Verfahren A: visuelle Untersuchung (vor Ort) Verfahren B: Bestimmung der wahren Färbung mit optischen Geräten |
| DIN EN ISO 7027-1 (C 2)<br>2016-11<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                       | Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der Trübung – Teil 1: Quantitative Verfahren                                                                                               |
| DIN 38404-3 (C 3)<br>2005-07<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                             | Bestimmung der Absorption im Bereich der UV-Strahlung, Spektraler Absorptionskoeffizient                                                                                     |
| DIN 38404-4 (C 4)<br>1976-12<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                             | Bestimmung der Temperatur                                                                                                                                                    |
| DIN EN ISO 10523 (C 5)<br>2012-04<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                        | Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des pH-Werts                                                                                                                               |
| DIN EN 27888 (C 8)<br>1993-11<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                            | Wasserbeschaffenheit; Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit                                                                                                              |
| DIN 38404-10 (C 10)<br>2012-12<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                           | Berechnung der Calcitsättigung eines Wassers                                                                                                                                 |
| DIN EN ISO 6878 (D 11)<br>2004-09<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                        | Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Phosphor – Photometrisches Verfahren mittels Ammoniummolybdat                                                                          |
| DIN 38405-21 (D 21)<br>1990-10<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                           | Photometrische Bestimmung von gelöster Kieselsäure                                                                                                                           |
| <del>DIN 38406-E 1</del><br><del>1983-05</del><br><del><sup>1</sup>(vor 2022-03)</del> | Bestimmung von Eisen                                                                                                                                                         |
| DIN 38406-E 3<br>2002-03<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                                 | Bestimmung von Calcium und Magnesium, komplexometrisches Verfahren                                                                                                           |

- ÖFFENTLICH -

|                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DIN 38406-E 5<br><del>1983-10</del><br><sup>1</sup> (vor 2022-03)        | Bestimmung des Ammonium-Stickstoffs                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| DIN EN ISO 7393-2<br>2019-03<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)               | Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von freiem Chlor und Gesamtchlor - Teil 2: Kolorimetrisches Verfahren mit N,N-Diethyl-1,4-Phenylendiamin für Routinekontrollen<br>(Modifikation: hier mit Hach-Kolorimeter, Test-Kit Nr. 21056-69 (Gesamtchlor) und Test-Kit Nr. 21055-69 (freies Chlor)) |
|                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| DIN EN 25813 (G 21)<br>1993-01<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)             | Wasserbeschaffenheit; Bestimmung des gelösten Sauerstoffs; Iodometrisches Verfahren                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| DIN EN 1484 (H 3)<br>2019-04<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)               | Wasseranalytik - Anleitungen zur Bestimmung des gesamten organischen Kohlenstoffs (TOC) und des gelösten organischen Kohlenstoffs (DOC)<br>(Modifikation: nur Bestimmung TOC mittels Direktverfahren)                                                                                       |
|                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| DIN EN ISO 8467 (H 5)<br>1995-05<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)           | Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des Permanganat-Index                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| DIN 38409-H 6<br>1986-01<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                   | Härte eines Wassers<br>(Modifikation: auch Weichwasser)                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| DIN 38409-H 7<br>2005-12<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                   | Bestimmung der Säure- und Basekapazität                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| DIN 19643<br><del>2012-11</del><br>2023-06<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Aufbereitung von Schwimm- und Badebeckenwasser                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| DIN 1622<br>2006-10<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                        | Wasserbeschaffenheit – Bestimmung des Geruchsschwellenwerts (TON) und des Geschmacksschwellenwerts                                                                                                                                                                                          |
|                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| DEV B 1/2 Teil 2<br>1971<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                   | Prüfung auf Geruch und Geschmack: Geschmack                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| DIN 1622-B 3<br>2006-10<br><sup>1</sup> (2022-08)                        | Prüfung auf Geruch und Geschmack: Geruch qualitativ und als TON                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

- ÖFFENTLICH -

|                                                                                                |                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Merck KGaA<br>MColortest™ Cyanid-Test<br>1.14417.0001<br>2013-11<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Cyanid-Test zur Bestimmung von freiem Cyanid |
|                                                                                                |                                              |

### 3.2 Bestimmung anorganischer Parameter in Wasser

|                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DIN EN ISO 10304-1 (D 20)<br>2009-07<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)      | Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von gelösten Anionen mittels Flüssigkeits-Ionenchromatographie - Teil 1: Bestimmung von Bromid, Chlorid, Fluorid, Nitrat, Nitrit, Phosphat und Sulfat                                                                                                                                                                                   |
|                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| DIN EN ISO 14911<br>1999-12<br><sup>1</sup> (2022-08)                   | Wasserbeschaffenheit – Bestimmung der gelösten Kationen - Li+, Na+, NH <sub>4</sub> <sup>+</sup> , K+, 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                                                                                                    |
|                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| DIN EN ISO 14911 (E 34)<br>1999-12<br><sup>1</sup> (2022-08)            | Wasserbeschaffenheit – Bestimmung der gelösten Kationen - Li+, Na+, NH <sub>4</sub> <sup>+</sup> , K+, 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 (Einschränkung: keine Bestimmung von Li+, Mg <sup>2+</sup> , Sr <sup>2+</sup> , Ba <sup>2+</sup> ) |
|                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| DIN EN ISO 10304 (D25)<br>1999-07-<br>2024-07<br><sup>1</sup> (2022-08) | Wasserbeschaffenheit- Bestimmung von gelösten Anionen mittels Ionenchromatographie – Teil 4: Bestimmung von Chlorat, Chlorid und Chlorit in gering belastetem Wasser (Modifikation: Chlorid mittels DIN EN ISO 10304-1)                                                                                                                                                   |
|                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| DIN EN ISO 15061 (D 34)<br>2001-12<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)        | Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von gelöstem Bromat - Verfahren mittels Ionenchromatographie                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| DIN EN ISO 10304-4<br>1999-07<br>2024-07<br><sup>1</sup> (2022-08)      | Wasserbeschaffenheit- Bestimmung von gelösten Anionen mittels Ionenchromatographie – Teil 4: Bestimmung von Chlorat, Chlorid und Chlorit in gering belastetem Wasser                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| EPA-METHOD 218.7<br>2011-11<br><sup>1</sup> (2022-08)                   | Determination of hexavalent chromium in drinking water by ion chromatography with post-column derivatization and UV-visible spectroscopic detection                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

### 3.3 Bestimmung von Elementen mittels induktiv gekoppelter Plasma – Massenspektrometrie (ICP-MS) in Wasser\*\*

|                                                                                              |                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DIN EN ISO 17294-2<br>(E 29)<br><del>2017-01-</del><br>2024-12<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von ausgewählten Elementen einschließlich Uran-Isotope (Modifikation: Anzahl der Analyten) |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                  |                                                                                                               |
|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P ÖKO095-02<br>2024-12<br><sup>1</sup> (2022-08) | Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) zur Bestimmung von Aluminium in Wasser |
|                                                  |                                                                                                               |

### 3.4 Bestimmung von Kontaminanten und Rückständen mittels Flüssigkeitschromatographie mit konventionellen Detektoren \*

|                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DIN EN ISO 11369 (F 12)<br>1997-11<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Wasserbeschaffenheit - Bestimmung ausgewählter Pflanzenbehandlungsmittel - Verfahren mit der Hochauflösungs- Flüssigkeitschromatographie mit UV-Detektion nach Fest-Flüssig-Extraktion                                                                                         |
|                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| DIN EN ISO 17993 (F 18)<br>2004-03<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von 15 polycyclischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) in Wasser durch HPLC mit Fluoreszenzdetektion nach Flüssig-Flüssig-Extraktion (Modifikation: <i>weniger Analyten</i> )                                                          |
|                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| DIN EN ISO 22478 (F 21)<br>2006-07<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Wasserbeschaffenheit - Bestimmung ausgewählter Explosivstoffe und verwandter Verbindungen - Verfahren mittels Hochleistungs-Flüssigkeitschromatographie (HPLC) mit UV-Detektion (Modifizierung: <i>Tetryl, Hexyl, Pikrinsäure nicht im Analysenumfang, dafür Nitrobenzol</i> ) |
|                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| DIN ISO 20179<br>2007-10<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)           | Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Mikrocystinen - Verfahren mittels Festphasenextraktion (SPE) und Hochleistungs-Flüssigkeitschromatographie (HPLC) mit ultra-violetter (UV) Detektion                                                                                     |
|                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                |

### ~~3.5 Bestimmung von Kontaminanten und Rückständen mittels Flüssigkeitschromatographie mit massenselektiven Detektoren (LC-MS)~~

|                                                                 |                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| <del>P330100-01<br/>2010-02<br/><sup>1</sup>(vor 2022-03)</del> | <del>Bestimmung von Desphenylchloridazon in Wasser mittels LC/MS</del> |
|                                                                 |                                                                        |

### 3.6 Bestimmung von Kontaminanten und Rückständen mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (HS-GC-MS) \*

|                                                         |                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DIN 38407-F 30<br>2007-12<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Bestimmung von Trihalogenmethanen (THM) in Schwimm- und Badebeckenwasser mit Headspace-Gaschromatographie |
|                                                         |                                                                                                           |

- ÖFFENTLICH -

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DIN 38407 F 43<br>2014-10<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                           | Bestimmung ausgewählter leichtflüchtiger organischer Verbindungen in Wasser – Verfahren mittels Gaschromatographie und Massenspektrometrie nach statischer Headspace-technik (HS-GC-MS) (Modifikation: <i>weniger Analyten, Kurzbezeichnung FOK</i> )    |
| DIN EN ISO 20595<br>(F 43)<br>2023-08<br><sup>1</sup> (vor 2022-03 Vorgängernorm) | Wasserbeschaffenheit - Bestimmung ausgewählter leichtflüchtiger organischer Verbindungen in Wasser - Verfahren mittels Gaschromatographie und Massenspektrometrie nach statischer Headspace-technik (HS-GC-MS) (ISO 20595:2018); DIN EN 20595:2023 (F43) |

### 3.7 Bestimmung von Mikroorganismen mittels kultureller bakteriologischer Verfahren \*

|                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DIN EN ISO 6222-<br>(K 5)<br>1999-07<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                                                                   | Wasserbeschaffenheit – Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen – Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium<br>(Modifikation: <i>auch in Badebecken-, Filtrat und Reinwasser</i> ) |
| DIN EN ISO 9308-1 (K 6-1)<br>2017-09<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                                                                   | Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wässer mit niedriger Begleitflora                                                                    |
| DIN EN ISO 9308-2<br>2014-06<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                                                                           | Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und coliforme Bakterien - Teil 2: Verfahren zur Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl                                                                              |
| DIN EN ISO 16266 (K 11)<br>2008-05<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                                                                     | Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa – Membranfiltrationsverfahren (Modifikation: <i>auch in Schwimm- und Badewasser</i> )                                                                |
| DIN EN ISO 7899-2 (K 15)<br>2000-11<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                                                                    | Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken - Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration                                                                                                       |
| DIN EN ISO 11731<br>2019-03<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)<br>UBA –Empfehlung vom<br>18.12.2018 zuletzt aktualisiert<br>am 09.12.2022 | Wasserbeschaffenheit - Zählung von Legionellen                                                                                                                                                                              |
| TrinkwV §15 (1c)<br>2018-01<br><sup>4</sup> (vor 2022-03)<br>Wird ersetzt durch TrinkwV<br>§ 43 Nr. 3                                | Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen in Trinkwasser – Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium – §15 (1c) TrinkwV" Verfahrensquelle "TrinkwV §15 (1c)"                        |
| DIN EN ISO 14189<br>2016-11<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                                                                            | Wasserbeschaffenheit – Zählung von Clostridium perfringens – Verfahren mittels Membranfiltration                                                                                                                            |

- ÖFFENTLICH -

|                                                                                                        |                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Oxoid/Thermo Fisher Scientific Legionella Latex Test DR0800 M<br>2016-05<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Nachweis von Legionellen (Latex Screening Test)                                                                                                              |
| TrinkwV § 43 Nr. 3<br>2023-06<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                                            | Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen in Wasser - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium - § 43 Nr. 3 TrinkwV |
| DIN EN ISO 7704<br>2023-12<br><sup>1</sup> (2025-02)                                                   | Wasserbeschaffenheit - Anforderungen für die Bewertung von Membranfiltern zur direkten Zählung mittels mikrobiologischer Kulturverfahren (ISO 7704:2023)     |

### ~~3.8 Identifizierung von Mikroorganismen mittels Massenspektrometrie (MALDI-TOF)~~

|                                                                  |                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <del>P VMM178-03<br/>2016-06<br/><sup>4</sup>(vor 2022-03)</del> | <del>Identifizierung von Mikroorganismen mittels MALDI-TOF, autoflex speed System der Fa. Bruker</del> |
| <del>P VMM183-01<br/>2017-11<br/><sup>4</sup>(vor 2022-03)</del> | <del>Identifizierung von Hefen mittels MALDI-TOF, autoflex speed System der Fa. Bruker</del>           |

### 3.9 Bestimmung von Radionukliden mittels $\alpha$ -, $\beta$ - und $\gamma$ -Spektroskopie in Wasser \*\*

|                                                      |                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P RKM003-05<br>2018-09<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Verfahren zur gammaspektrometrischen Bestimmung von Radionukliden in Trinkwasser und Grundwasser (Modifiziert: <i>nach H-<math>\gamma</math>-SPEKT-TWASS-01</i> )                                                                     |
| P RKM007-05<br>2024-10<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Bestimmung von Sr-90 in Trink- und Grundwasser für Routineproben                                                                                                                                                                      |
| P RKM008-03<br>2014-07<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Bestimmung von Cs-137 in Trink- und Grundwasser für IMIS (sparse) „Verfahren zur gammaspektrometrischen Bestimmung von Radionukliden in Trinkwasser und Grundwasser“ (Modifiziert: <i>nach H-<math>\gamma</math>-SPEKT-TWASS-01</i> ) |
| P RKM009-08<br>2024-08<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Bestimmung von Sr-90 in Trink- und Grundwasser für IMIS (sparse)                                                                                                                                                                      |

### 3.10 Probenahme

|                                                                  |                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DIN EN ISO 5667-1 (A 4)<br>2023-04<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 1: Anleitung zur Erstellung von Probenahmeprogrammen und Probenahmetechniken              |
| DIN 38402<br>(A 13)<br>2021-12<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)     | Probenahme aus Grundwasserleitern                                                                                                  |
| DIN ISO 5667-5 (A 14)<br>2011-02<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)   | Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen |
| DIN EN ISO 5667-3<br>2024-09<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)       | Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 3: Konservierung und Handhabung von Wasserproben                                          |
| DIN EN ISO 19458 (K 19)<br>2006-12<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen                                                              |
| UBA-Empfehlung<br>2018-12<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)          | Beurteilung der Trinkwasserqualität hinsichtlich der Parameter Blei, Kupfer und Nickel („Probennahmeempfehlung“)                   |
| DIN 19643-1<br>2023-06<br><sup>1</sup> (2022-08)                 | Aufbereitung von Schwimm- und Badebeckenwasser – Teil 1: Allgemeine Anforderungen<br>(Einschränkung: hier nur Probenahme)          |

## 4. Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung - TrinkwV - (Abteilungen A und B)

### Probenahme

| Verfahren                                                        | Titel                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DIN EN ISO 5667-1 (A 4)<br>2023-04<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 1: Anleitung zur Erstellung von Probenahmeprogrammen und Probenahmetechniken              |
| DIN ISO 5667-5 (A 14)<br>2011-02<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)   | Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen |
| DIN EN ISO 5667-3<br>2024-09<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)       | Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 3: Konservierung und Handhabung von Wasserproben                                          |
| DIN EN ISO 19458 (K 19)<br>2006-12<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen                                                              |

- ÖFFENTLICH -

|                                                         |                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| UBA-Empfehlung<br>2018-12<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Beurteilung der Trinkwasserqualität hinsichtlich der Parameter<br>Blei, Kupfer und Nickel („Probennahmeempfehlung“) |
|                                                         |                                                                                                                     |

#### ANLAGE 1: MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER

##### TEIL I: Allgemeine Anforderungen an Trinkwasser

| Lfd. Nr. | Parameter                                                                          | Verfahren                         |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| 1        | Escherichia coli (E. coli)<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)<br><sup>1</sup> (2022-08) | DIN EN ISO 9308-2 (K 6-1) 2014-06 |
|          |                                                                                    | DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09  |
| 2        | Enterokokken<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                                         | DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11  |

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

| Lfd. Nr. | Parameter                                            | Verfahren                         |
|----------|------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| 1        | Escherichia coli (E. coli)<br><sup>1</sup> (2022-08) | DIN EN ISO 9308-2 (K 6-1) 2014-06 |
|          |                                                      | DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09  |
| 2        | Enterokokken<br><sup>1</sup> (2022-08)               | DIN EN ISO 7899-2 (K15) 2000-11   |
| 3        | Pseudomonas aeruginosa<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | 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

| Lfd. Nr. | Parameter                            | Verfahren                                            |
|----------|--------------------------------------|------------------------------------------------------|
| 1        | Acrylamid                            | nicht belegt                                         |
| 2        | Benzol<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | DIN 38407-F 43 2014-10                               |
| 3        | Bor<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)    | DIN EN ISO 17294-2 (E 29) <del>2024-03</del> 2024-12 |
| 4        | Bromat<br><sup>1</sup> (2022-08)     | DIN EN ISO 15061 (D 34) 2001-12                      |
| 5        | Chrom<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)  | DIN EN ISO 17294-2 (E 29) <del>2024-03</del> 2024-12 |
| 6        | Cyanid<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Merck KGaA, MColortest™ Cyanid Test,<br>1.14417.0001 |

- ÖFFENTLICH -

| Lfd. Nr. | Parameter                                                                                                   | Verfahren                                            |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| 7        | 1,2-Dichlorethan<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                                                              | DIN 38407-F 43 2014-10                               |
| 8        | Fluorid<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                                                                       | DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07                    |
| 9        | Nitrat<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                                                                        | DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07                    |
| 10       | Pflanzenschutzmittel-Wirkstoffe<br>und Biozidprodukt- Wirkstoffe<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)              | DIN EN ISO 11369 (F 12) 1997-11                      |
| 11       | Pflanzenschutzmittel-Wirkstoffe<br>und Biozidprodukt- Wirkstoffe<br>insgesamt<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | DIN EN ISO 11369 (F 12) 1997-11                      |
| 12       | Quecksilber<br><sup>1</sup> (2022-08)                                                                       | DIN EN ISO 17294-2 (E 29) <del>2024-03</del> 2024-12 |
| 13       | Selen<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                                                                         | DIN EN ISO 17294-2 (E 29) <del>2024-03</del> 2024-12 |
| 14       | Tetrachlorethen und<br>Trichlorethen<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                                          | DIN 38407-F 43 2014-10                               |
| 15       | Uran<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                                                                          | DIN EN ISO 17294-2 (E 29) <del>2024-03</del> 2024-12 |

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

| Lfd. Nr. | Parameter                                     | Verfahren                                            |
|----------|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| 1        | Antimon<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)         | DIN EN ISO 17294-2 (E 29) <del>2024-03</del> 2024-12 |
| 2        | Arsen<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)           | DIN EN ISO 17294-2 (E 29) <del>2024-03</del> 2024-12 |
| 3        | Benzo-(a)-pyren<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | DIN EN ISO 17993 (F 18) 2004-03                      |
| 4        | Blei<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)            | DIN EN ISO 17294-2 (E 29) <del>2024-03</del> 2024-12 |
| 5        | Cadmium<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)         | DIN EN ISO 17294-2 (E 29) <del>2024-03</del> 2024-12 |
| 6        | Epichlorhydrin                                | nicht belegt                                         |
| 7        | Kupfer<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)          | DIN EN ISO 17294-2 (E 29) <del>2024-03</del> 2024-12 |
| 8        | Nickel<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)          | DIN EN ISO 17294-2 (E 29) <del>2024-03</del> 2024-12 |

- ÖFFENTLICH -

| Lfd. Nr. | Parameter                                                                  | Verfahren                                          |
|----------|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 9        | Nitrit<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                                       | DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07                  |
| 10       | Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | DIN EN ISO 17993 (F 18) 2004-03 (weniger Analyten) |
| 11       | Trihalogenmethane<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                            | DIN 38407-F 43 2014-10                             |
| 12       | Vinylchlorid                                                               | nicht belegt                                       |

### ANLAGE 3: INDIKATORPARAMETER

#### Teil I: Allgemeine Indikatorparameter

| Lfd. Nr. | Parameter                                                                           | Verfahren                                            |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| 1        | Aluminium<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                                             | DIN EN ISO 17294-2 (E 29) <del>2024-03</del> 2024-12 |
| 2        | Ammonium<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)<br><sup>1</sup> (2022-08)                    | <del>DIN 38406 E 5 1983 10</del>                     |
|          |                                                                                     | DIN EN ISO 14911 (E 34) 1999-12                      |
| 3        | Chlorid<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                                               | DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07                    |
| 4        | Clostridium perfringens (einschließlich Sporen)<br><sup>1</sup> (2022-08)           | DIN EN ISO 14189 (K 24) 2016-11                      |
| 5        | Coliforme Bakterien<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)<br><sup>1</sup> (2022-08)         | DIN EN ISO 9308-2 (K 6-1) 2014-06                    |
|          |                                                                                     | DIN EN ISO 9308-1 2017-09                            |
| 6        | Eisen<br><sup>1</sup> (2022-08)                                                     | DIN EN ISO 17294-2 (E 29) <del>2024-03</del> 2024-12 |
| 7        | Färbung (spektraler Absorptionskoeffizient Hg 436 nm)<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | DIN EN ISO 7887 2012-04                              |
|          |                                                                                     | DIN 38404-3 2005-07                                  |
| 8        | Geruch (als TON)<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                                      | DIN EN 1622 (B 3) 2006-10                            |
| 9        | Geschmack<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                                             | DEV B 1/2 Teil 2 1971                                |
| 10       | Koloniezahl bei 22 °C<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                                 | <del>DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999 07</del>             |
|          |                                                                                     | TrinkwV § 15 Absatz (1c)<br>TrinkwV § 43 Absatz (3)  |

- ÖFFENTLICH -

| Lfd. Nr. | Parameter                                                            | Verfahren                                                                                                |
|----------|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 11       | Koloniezahl bei 36 °C<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                  | <del>DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07</del><br>-----<br>TrinkwV § 15 Absatz (1c)<br>TrinkwV § 43 Absatz (3) |
| 12       | Elektrische Leitfähigkeit<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)              | DIN EN 27888 (C 8) 1993-11                                                                               |
| 13       | Mangan<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                                 | DIN EN ISO 17294-2 (E 29) <del>2024-03</del> 2024-12                                                     |
| 14       | Natrium<br><sup>1</sup> (2022-08)                                    | DIN EN ISO 14911 (E 34) 1999-12                                                                          |
| 15       | Organisch gebundener Kohlenstoff (TOC)<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | DIN EN 1484 (H 3) 2019-04                                                                                |
| 16       | Oxidierbarkeit<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                         | DIN EN ISO 8467 (H 5) 1995-05                                                                            |
| 17       | Sulfat<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                                 | DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07                                                                        |
| 18       | Trübung<br><sup>1</sup> (2022-08)                                    | DIN EN ISO 7027-1 (C 21) 2016-11                                                                         |
| 19       | Wasserstoffionen-Konzentration<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)         | DIN EN ISO 10523 (C 5) 2012-04                                                                           |
| 20       | Calcitlösekapazität<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                    | DIN 38404-C 10 2012-12                                                                                   |

**Teil II: Spezielle Anforderungen an Trinkwasser in Anlagen der Trinkwasser-Installation**

| Parameter                                      | Verfahren                                                 |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Legionella spec.<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | ISO 11731 2017-05<br>UBA Empfehlung vom 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**

| Parameter                             | Verfahren                       |
|---------------------------------------|---------------------------------|
| Calcium<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | DIN 38406-E 3 2002-03           |
| <sup>1</sup> (2022-08)                | DIN EN ISO 14911 (E 34) 1999-12 |
| Kalium<br><sup>1</sup> (2022-08)      | DIN EN ISO 14911 (E 34) 1999-12 |

| Parameter                                                         | Verfahren                                                               |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Magnesium<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)<br><sup>1</sup> (2022-08) | DIN 38406-E 3 2002-03<br><br>DIN EN ISO 14911 (E 34) 1999-12            |
| Säurekapazität<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                      | DIN 38409-H 7 2005-12                                                   |
| Phosphat<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)<br><sup>1</sup> (2022-08)  | DIN EN ISO 6878 (D 11) 2004-09<br><br>DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07 |
| Chlorit<br><sup>1</sup> (2022-08)                                 | DIN EN ISO 10304 (D 25) 1999-07 2024-07                                 |
| Chlorat<br><sup>1</sup> (2022-08)                                 | DIN EN ISO 10304 (D 25) 1999-07 2024-07                                 |

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

## 5 Bedarfs- und Einrichtungsgegenstände

### 5.1 Bestimmung von Mikroorganismen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Bedarfsgegenständen einschließlich der Oberflächen in Verpflegungs- und Betreuungseinrichtungen \*

|                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ASU B 80.00-1<br>1998-01<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | <del>Untersuchung von Bedarfsgegenständen – Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich – Teil 1: Quantitatives-Tupfverfahren</del>                                                                     |
| ASU B 80.00-3<br>1998-01<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | <del>Untersuchung von Bedarfsgegenständen – Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich – Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten-Entnahmevorrichtungen, Abklatschverfahren</del> |
| Ph. Eur. 9.0/5.1.3<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)       | Prüfung auf Wirksamkeit der antimikrobiellen Konservierung                                                                                                                                                                                                          |
| Ph. Eur. 9.0, 5.1.4<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)      | <del>Mikrobiologische Qualität von nicht sterilen pharmazeutischen Zubereitungen und Substanzen für den pharmazeutischen Gebrauch</del>                                                                                                                             |
| ASU B 80.00-5<br>2019-02<br><sup>1</sup> (2024-02)     | Untersuchung von Bedarfsgegenständen<br>Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren für die Probenahmetechniken von Oberflächen ASU<br>§ 64 LFGB B 80.00-5:2019-02 (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 18593, Ausgabe Oktober 2018)       |

|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ASU B 80.00-2<br>2023-08<br><sup>1</sup> (2024-01) | Untersuchung von Bedarfsgegenständen –<br>Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächen-<br>keimgehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen<br>auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen entlang der<br>Lebensmittelkette – Teil 2: Verfahren mit nährme-dienbe-<br>schichteten Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren)<br>(Übernahme der Norm DIN 10113-2, Februar 2023) |
| ASU B 80.00-1<br>2023-08<br><sup>1</sup> (2024-01) | Untersuchung von Bedarfsgegenständen –<br>Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächen-<br>keimgehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen<br>auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen entlang der<br>Lebensmittelkette – Teil 1: Tupfverfahren (Übernahme der<br>Norm DIN 10113-1, Februar 2023)                                                                          |
|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

## 5.2 Molekularbiologische Untersuchungen in Bedarfsgegenständen einschließlich der Oberflächen in Verpflegungs- und Betreuungseinrichtungen

### 5.2.1 Untersuchung von Mikroorganismen mittels Real-time PCR in Bedarfsgegenständen einschließlich der Oberflächen in Verpflegungs- und Betreuungseinrichtungen

|                                                                                                                              |                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Biotecon Diagnostics GmbH<br>foodprof® Salmonella<br>Detection LyoKit<br>R 602 27-1<br>2014-08<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Qualitativer Nachweis von Salmonella spp. mittels Real-time PCR<br>(hier Umgebungsproben) |
| Biotecon Diagnostics GmbH<br>foodprof® StarPrep One Kit<br>S 400 07<br>2014-08<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)                 | Schnelle DNA-Extraktion aus Lebensmitteln<br>(hier Umgebungsproben)                       |
|                                                                                                                              |                                                                                           |

**6 Arzneimittel und Wirkstoffe einschließlich militärspezifischer pharmazeutischer Produkte**

**Prüfgebiet: Chemische Arzneimittel-, Wirk- und Hilfsstoffanalytik**

**Prüfart: Hochleistungsflüssigkeitschromatographie (HPLC) \*\***

| Norm/Ausgabedatum<br>Hausmethode/Version                                 | Analyt - Titel der Norm<br>Angabe zu Probenvorbehandlung/Prüftechnik  | Prüfgegenstand                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ph. Eur.<br>11.1/2.2.29<br>Ausgabe 2023-11<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Flüssigchromatographie                                                | Arzneimittel,<br>Wirkstoffe,<br>Hilfsstoffe,<br>militärspezifische<br>pharmazeutische<br>Produkte |
| Ph. Eur. 11.0/1591<br>Grundwerk 2023<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)       | Identität, Reinheit und Gehalt von Ethacridinlactat-Monohydrat-Lösung | Arzneimittel                                                                                      |

**Prüfart: Gaschromatographie (GC) \*\***

| Norm/Ausgabedatum<br>Hausmethode/Version                              | Analyt - Titel der Norm<br>Angabe zu Probenvorbehandlung/Prüftechnik                                              | Prüfgegenstand                              |
|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Ph. Eur. 11.1/2.2.28<br>Ausgabe 2023-11<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Gaschromatographie                                                                                                | Arzneimittel,<br>Wirkstoffe,<br>Hilfsstoffe |
| <del>P-AMU196-01<br/>2011-04<br/><sup>1</sup>(vor 2022-03)</del>      | <del>Untersuchung der pharmazeutischen Qualität von Sterillium Virugard der Firma Bode</del>                      | Arzneimittel                                |
| <del>P-AMU197-02<br/>2011-08<br/><sup>1</sup>(vor 2022-03)</del>      | <del>Untersuchung der pharmazeutischen Qualität von ethanolhaltiger Ethacridinlactat-Monohydrat Lösung 0,1%</del> | Arzneimittel                                |
| <del>P-AMU 212-01<br/>2012-06-<br/><sup>1</sup>(vor 2022-03)</del>    | <del>Untersuchung von Gelomyrtol Forte</del>                                                                      | Arzneimittel                                |
| Ph.Eur. 11.0/2.4.22<br>Grundwerk 2023<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)   | Prüfung der Fettsäurezusammensetzung durch Gaschromatographie                                                     | Arzneimittel,<br>Wirkstoffe,<br>Hilfsstoffe |
| Ph.Eur. 11.0/2.4.24<br>Grundwerk 2023<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)   | Identifizierung und Bestimmung von Restlösungsmitteln                                                             | Arzneimittel,<br>Wirkstoffe,<br>Hilfsstoffe |
| Ph.Eur. 11.0/2.4.25<br>Grundwerk 2023<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)   | Ethylenoxid und Dioxan                                                                                            | Arzneimittel,<br>Wirkstoffe,<br>Hilfsstoffe |

- ÖFFENTLICH -

|                                                             |                   |                                             |
|-------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------------------------------|
| Ph.Eur. 11.3/0725<br>Ausgabe 2024<br><sup>1</sup> (2022-09) | Isopropylmyristat | Arzneimittel,<br>Wirkstoffe,<br>Hilfsstoffe |
|                                                             |                   |                                             |

**Prüfart: Dünnschichtchromatographie (DC) \*\***

| Norm/Ausgabedatum<br>Hausmethode/Version                              | Analyt - Titel der Norm<br>Angabe zu Probenvorbehandlung/Prüftechnik                     | Prüfgegenstand                             |
|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Ph. Eur. 11.1/2.2.27<br>Ausgabe 2023-11<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Dünnschichtchromatographie                                                               | Arzneimittel,<br>Wirkstoffe,<br>Hilfsstoff |
| <del>P410107-01<br/>2008-06<br/><sup>1</sup>(vor 2022-03)</del>       | <del>Bestimmung der pharmazeutischen Qualität von<br/>Metronidazol Infusionslösung</del> | <del>Arzneimittel</del>                    |
| Ph.Eur. 11.0/0431<br>Grundwerk 2023<br><sup>1</sup> (2022-09)         | Propyl-4-hydroxybenzoat                                                                  | Hilfsstoffe                                |
|                                                                       |                                                                                          |                                            |

**Prüfart: IR-Spektroskopie (IR) \*\***

| Norm/Ausgabedatum<br>Hausmethode/Version                             | Analyt - Titel der Norm<br>Angabe zu Probenvorbehandlung/Prüftechnik                   | Prüfgegenstand                             |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Ph. Eur. 11.0/2.2.24<br>Grundwerk 2023<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | IR-Spektroskopie                                                                       | Arzneimittel,<br>Wirkstoffe,<br>Hilfsstoff |
| <del>P-AMU206-01<br/>2011-11<br/><sup>1</sup>(vor 2022-03)</del>     | <del>Untersuchung der pharmazeutischen Qualität von<br/>Ditripentat Heyl® (DTPA)</del> | <del>Arzneimittel</del>                    |
| <del>P-AMU212-01<br/>2012-06<br/><sup>1</sup>(vor 2022-03)</del>     | <del>Untersuchung von Gelomyrtol Forte</del>                                           | <del>Arzneimittel</del>                    |
| Ph.Eur. 11.0/0431<br>Grundwerk 2023<br><sup>1</sup> (2022-09)        | Propyl-4-hydroxybenzoat                                                                | Hilfsstoffe                                |
|                                                                      |                                                                                        |                                            |

**Prüfart: UV-Vis-Spektroskopie (UV-Vis) \*\***

| Norm/Ausgabedatum<br>Hausmethode/Version                             | Analyt - Titel der Norm<br>Angabe zu Probenvorbehandlung/Prüftechnik | Prüfgegenstand                             |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Ph. Eur. 11.0/2.2.25<br>Grundwerk 2023<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | UV-Vis-Spektroskopie                                                 | Arzneimittel,<br>Wirkstoffe<br>Hilfsstoffe |

- ÖFFENTLICH -

| Norm/Ausgabedatum<br>Hausmethode/Version            | Analyt - Titel der Norm<br>Angabe zu Probenvorbehandlung/Prüftechnik        | Prüfgegenstand                                                                |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| P410089-01<br>2007-07<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | <del>Untersuchung der pharmazeutischen Qualität von Ribavirin Kapseln</del> | Arzneimittel,<br><del>militärspezifische</del><br>pharmazeutische<br>Produkte |
| P410107-01<br>2008-06<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Bestimmung der pharmazeutischen Qualität von Metronidazol Infusionslösung   | Arzneimittel                                                                  |
|                                                     |                                                                             |                                                                               |

**Prüfgebiet: biologische Arzneimittel-, Wirk- und Hilfsstoffanalytik**

**Prüfart: Prüfung auf Sterilität\*\***

| Norm/Ausgabedatum<br>Hausmethode/Version                            | Analyt - Titel der Norm<br>Angabe zu Probenvorbehandlung/Prüftechnik | Prüfgegenstand                              |
|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Ph. Eur. 11.0/2.6.1<br>Grundwerk 2023<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Prüfung auf Sterilität                                               | Arzneimittel,<br>Wirkstoffe,<br>Hilfsstoffe |
|                                                                     |                                                                      |                                             |

**Prüfart: mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte\*\***

| Norm/Ausgabedatum<br>Hausmethode/Version                             | Analyt - Titel der Norm<br>Angabe zu Probenvorbehandlung/Prüftechnik                                                            | Prüfgegenstand                              |
|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Ph. Eur. 11.0/5.1.3<br>Grundwerk 2023<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)  | Prüfung auf ausreichende antimikrobiologische Konservierung                                                                     | Arzneimittel                                |
|                                                                      |                                                                                                                                 |                                             |
| Ph. Eur. 11.0/5.1.4<br>Grundwerk 2023<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)  | Mikrobiologische Qualität von nicht sterilen pharmazeutischen Zubereitungen und Substanzen zur pharmazeutischen Verwendung      | Arzneimittel,<br>Wirkstoffe,<br>Hilfsstoffe |
|                                                                      |                                                                                                                                 |                                             |
| Ph. Eur. 11.0/2.6.12<br>Grundwerk 2023<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Bestimmung der vermehrungsfähigen Mikroorganismen                             | Arzneimittel,<br>Wirkstoffe,<br>Hilfsstoffe |
|                                                                      |                                                                                                                                 |                                             |
| Ph. Eur. 11.0/2.6.13<br>Grundwerk 2023<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Nachweis spezifizierter Mikroorganismen (hier: kein Nachweis von Clostridien) | Arzneimittel,<br>Wirkstoffe,<br>Hilfsstoffe |
|                                                                      |                                                                                                                                 |                                             |

- ÖFFENTLICH -

| Norm/Ausgabedatum<br>Hausmethode/Version                            | Analyt - Titel der Norm<br>Angabe zu Probenvorbehandlung/Prüftechnik                                                                                                                                                                                                    | Prüfgegenstand |
|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Ph. Eur. 11.0/0008<br>Grundwerk 2023<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)  | Gereinigtes Wasser - Aqua purificata<br>(Modifizierung: <i>nur mikrobiologische Parameter</i> )<br><del>i. Vbdg. m. EU-GMP Leitfaden 2006</del><br><del>(Stand/Änderung 2008)</del><br><i>i. V. m. EU-GMP-Leitfaden (second edition; Stand der Aktualisierung 2010)</i> | Hilfsstoffe    |
| Ph. Eur. 11.1/0169<br>Ausgabe 2023-11<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Wasser für Injektionszwecke - Aqua ad iniectabilia<br>(hier: <i>mikrobiologische Parameter</i> )                                                                                                                                                                        | Hilfsstoffe    |
|                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                |

**Prüfgebiet: pharmazeutisch-technologische Untersuchung von Arzneimitteln, Wirk- und Hilfsstoffen**

**Prüfart: Zerfallszeit von Tabletten und Kapseln\***

| Norm/Ausgabedatum<br>Hausmethode/Version                             | Analyt - Titel der Norm<br>Angabe zu Probenvorbehandlung/Prüftechnik | Prüfgegenstand |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------|
| Ph. Eur. 11.2/2.9.1<br>Ausgabe 2024-02<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Zerfallszeit von Tabletten und Kapseln                               | Arzneimittel   |
|                                                                      |                                                                      |                |
| Ph. Eur. 11.0/0478<br>Grundwerk 2023<br><sup>1</sup> (2023-03)       | Brausetabletten - Zerfallszeit                                       | Arzneimittel   |
|                                                                      |                                                                      |                |

**Prüfart: Wirkstofffreisetzung aus festen Arzneiformen\***

| Norm/Ausgabedatum<br>Hausmethode/Version                             | Analyt - Titel der Norm<br>Angabe zu Probenvorbehandlung/Prüftechnik | Prüfgegenstand |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------|
| Ph. Eur. 11.0/2.9.3<br>Grundwerk 2023<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)  | Wirkstofffreisetzung aus festen Arzneiformen                         | Arzneimittel   |
|                                                                      |                                                                      |                |
| Ph. Eur. 11.0/5.17.1<br>Grundwerk 2023<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Empfehlung zur Bestimmung der Wirkstofffreisetzung                   | Arzneimittel   |
|                                                                      |                                                                      |                |
| USP, <711><br>Ausgabe 2024 Issue 1<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)     | Dissolution (Wirkstofffreisetzung aus festen Arzneiformen)           | Arzneimittel   |
|                                                                      |                                                                      |                |

**Prüfart: Friabilität von nicht überzogenen Tabletten\***

| Norm/Ausgabedatum<br>Hausmethode/Version                          | Analyt - Titel der Norm<br>Angabe zu Probenvorbehandlung/Prüftechnik | Prüfgegenstand |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------|
| Ph. Eur. 11.3/2.9.7<br>Ausgabe 2024<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Friabilität von nichtüberzogenen Tabletten                           | Arzneimittel   |
|                                                                   |                                                                      |                |

**Prüfart: Bruchfestigkeit von Tabletten\***

| Norm/Ausgabedatum<br>Hausmethode/Version                            | Analyt - Titel der Norm<br>Angabe zu Probenvorbehandlung/Prüftechnik | Prüfgegenstand |
|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------|
| Ph. Eur. 11.0/2.9.8<br>Grundwerk 2023<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Bruchfestigkeit von Tabletten                                        | Arzneimittel   |
|                                                                     |                                                                      |                |

**Prüfart: Gleichförmigkeit der Massen und des Gehaltes\***

| Norm/Ausgabedatum<br>Hausmethode/Version                             | Analyt - Titel der Norm<br>Angabe zu Probenvorbehandlung/Prüftechnik  | Prüfgegenstand |
|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|----------------|
| Ph. Eur. 11.1/2.9.5<br>Ausgabe 2023-11<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Gleichförmigkeit der Masse einzeldosierter<br>Arzneiformen            | Arzneimittel   |
|                                                                      |                                                                       |                |
| Ph. Eur. 11.0/2.9.6<br>Grundwerk 2023<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)  | Gleichförmigkeit des Gehaltes einzeldosierter<br>Arzneiformen         | Arzneimittel   |
|                                                                      |                                                                       |                |
| Ph. Eur. 11.0/2.9.40<br>Grundwerk 2023<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Gleichförmigkeit einzeldosierter Arzneiformen                         | Arzneimittel   |
|                                                                      |                                                                       |                |
| Ph. Eur. 11.0/0478<br>Grundwerk 2023<br><sup>1</sup> (2023-03)       | Teilen von Tabletten - Gleichförmigkeit der Masse<br>von Bruchstücken | Arzneimittel   |
|                                                                      |                                                                       |                |

**Prüfart: Bestimmung des entnehmbaren Volumens\***

| Norm/Ausgabedatum<br>Hausmethode/Version                             | Analyt - Titel der Norm<br>Angabe zu Probenvorbehandlung/Prüftechnik | Prüfgegenstand |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------|
| Ph. Eur. 11.0/2.9.17<br>Grundwerk 2023<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Bestimmung des entnehmbaren Volumens von<br>Parenteralia             | Arzneimittel   |
|                                                                      |                                                                      |                |

**Prüfart: Partikelkontamination\***

| Norm/Ausgabedatum<br>Hausmethode/Version                             | Analyt - Titel der Norm<br>Angabe zu Probenvorbehandlung/Prüftechnik | Prüfgegenstand              |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Ph. Eur. 11.0/2.9.19<br>Grundwerk 2023<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Partikelkontamination – Nicht sichtbare Partikel                     | Arzneimittel<br>Hilfsstoffe |
| Ph. Eur. 11.0/2.9.20<br>Grundwerk 2023<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Partikelkontamination – Sichtbare Partikel                           | Arzneimittel<br>Hilfsstoffe |

**Prüfgebiet: physikalisch-chemische Arzneimittel-, Wirk- und Hilfsstoffanalytik**

**Prüfart: Beschaffenheit nach Arzneibuchmethoden \*\***

| Norm/Ausgabedatum<br>Hausmethode/Version                                        | Analyt - Titel der Norm<br>Angabe zu Probenvorbehandlung/Prüftechnik  | Prüfgegenstand                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Ph. Eur. 11.0/2.2.1<br>Grundwerk 2023<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)             | Klarheit und Opaleszenz von Flüssigkeiten                             | Arzneimittel,<br>Wirkstoffe,<br>Hilfsstoffe              |
| Ph. Eur. 11.0/2.2.2<br>Grundwerk 2023<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)             | Färbung von Flüssigkeiten                                             | Arzneimittel,<br>Wirkstoffe,<br>Hilfsstoffe              |
| Ph. Eur. 11.0/2.2.3<br>Grundwerk 2023<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)             | pH-Wert - Potentiometrische Methode                                   | Arzneimittel,<br>Wirkstoffe,<br>Hilfsstoffe              |
| Ph. Eur. 11.0/2.2.5<br>Grundwerk 2023<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)             | Relative Dichte                                                       | Arzneimittel,<br>Wirkstoffe,<br>Hilfsstoffe              |
| Ph. Eur. 11.0/2.2.6<br>Grundwerk 2023<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)             | Brechungsindex                                                        | Arzneimittel,<br>Wirkstoffe,<br>Hilfsstoffe              |
| Ph. Eur. 11.0/2.2.7<br>Grundwerk 2023<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)             | Optische Drehung                                                      | Arzneimittel,<br>Wirkstoffe,<br>Hilfsstoffe              |
| <del>Ph. Eur. 10.0/2.2.9<br/>Grundwerk 2020<br/><sup>3</sup>(vor 2022-03)</del> | <del>Bestimmung der Viskosität mittels<br/>Kapillarviskosimeter</del> | <del>Arzneimittel,<br/>Wirkstoffe,<br/>Hilfsstoffe</del> |

- ÖFFENTLICH -

| Norm/Ausgabedatum<br>Hausmethode/Version                                | Analyt - Titel der Norm<br>Angabe zu Probenvorbehandlung/Prüftechnik | Prüfgegenstand                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Ph. Eur. 11.0/2.2.10<br>Grundwerk 2023<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)    | Viskosität - Rotationsviskosimeter                                   | Arzneimittel,<br>Wirkstoffe,<br>Hilfsstoffe                         |
| Ph. Eur. 11.0/2.2.14<br>Grundwerk 2023<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)    | Schmelztemperatur - Kapillarmethode                                  | Arzneimittel,<br>Wirkstoffe,<br>Hilfsstoffe                         |
| Ph. Eur. 11.0/2.2.32<br>Grundwerk 2023<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)    | Trocknungsverlust                                                    | Arzneimittel,<br>Wirkstoffe,<br>Hilfsstoffe                         |
| Ph. Eur. 11.0/2.2.35<br>Ausgabe 2024<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)      | Osmolalität                                                          | Arzneimittel,<br>Wirkstoffe,<br>Hilfsstoffe                         |
| Ph. Eur. 11.0/2.5.1<br>Grundwerk 2023<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)     | Säurezahl                                                            | Arzneimittel,<br>Wirkstoffe,<br>Hilfsstoffe                         |
| Ph. Eur. 11.0/2.5.2<br>Grundwerk 2023<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)     | Esterzahl                                                            | Arzneimittel,<br>Wirkstoffe,<br>Hilfsstoffe                         |
| Ph. Eur. 11.0/2.5.3<br>Grundwerk 2023<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)     | Hydroxylzahl                                                         | Arzneimittel,<br>Wirkstoffe,<br>Hilfsstoffe                         |
| Ph. Eur. 11.0/2.5.4<br>Grundwerk 2023<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)     | Iodzahl                                                              | Arzneimittel,<br>Wirkstoffe,<br>Hilfsstoffe                         |
| Ph. Eur. 11.0/2.5.5<br>Grundwerk 2023<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)     | Peroxidzahl                                                          | Arzneimittel,<br>Wirkstoffe,<br>Hilfsstoffe                         |
| Ph. Eur. 11.0/2.5.6<br>Grundwerk 2023<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)     | Verseifungszahl                                                      | Arzneimittel,<br>Wirkstoffe,<br>Hilfsstoffe                         |
| DAC/NRF<br>I.2.2., DAC-Anlage H<br>2018/2<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Qualität von Behältnissen aus Glas                                   | Packmittel und<br>Applikations-hilfen                               |
| §§ 10 und 11 AMG, §14<br>ApBetrO<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)          | Überprüfung der Kennzeichnung von Arzneimitteln                      | Fertigarzneimittel,<br>Rezepturarzneimittel<br>Defekturarzneimittel |

**Prüfart: Identitätsreaktionen\*\***

| Norm/Ausgabedatum<br>Hausmethode/Version                            | Analyt - Titel der Norm<br>Angabe zu Probenvorbehandlung/Prüftechnik | Prüfgegenstand                              |
|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Ph. Eur. 11.0/2.3.1<br>Grundwerk 2023<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Identitätsreaktionen auf Ionen und funktionelle Gruppen              | Arzneimittel,<br>Wirkstoffe,<br>Hilfsstoffe |
| Ph. Eur. 11.0/2.3.4<br>Grundwerk 2023<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Geruch                                                               | Arzneimittel<br>Wirkstoffe<br>Hilfsstoffe   |

**Prüfart: Grenzprüfungen\***

| Norm/Ausgabedatum<br>Hausmethode/Version                             | Analyt - Titel der Norm<br>Angabe zu Probenvorbehandlung/Prüftechnik | Prüfgegenstand                              |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Ph. Eur. 11.0/2.4.8<br>Grundwerk 2023<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)  | Schwermetalle                                                        | Arzneimittel,<br>Wirkstoffe,<br>Hilfsstoffe |
| Ph. Eur. 11.0/2.4.13<br>Grundwerk 2023<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Sulfat (Grenzprüfung)                                                | Arzneimittel,<br>Wirkstoffe,<br>Hilfsstoffe |
| Ph. Eur. 11.0/2.4.14<br>Grundwerk 2023<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Sulfatasche                                                          | Arzneimittel,<br>Wirkstoffe,<br>Hilfsstoffe |

**Prüfart: Gehaltsbestimmungsmethoden\***

| Norm/Ausgabedatum<br>Hausmethode/Version                             | Analyt - Titel der Norm<br>Angabe zu Probenvorbehandlung/Prüftechnik | Prüfgegenstand                              |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Ph. Eur. 11.0/2.5.11<br>Grundwerk 2023<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Komplexometrische Titrationen                                        | Arzneimittel,<br>Wirkstoffe,<br>Hilfsstoffe |
| Ph. Eur. 11.0/2.5.12<br>Grundwerk 2023<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Halbmikrobestimmung von Wasser- Karl- Fischer Methode                | Arzneimittel,<br>Wirkstoffe,<br>Hilfsstoffe |
| Ph. Eur. 11.0/2.1.6<br>Grundwerk 2023<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)  | Gasprüfröhrchen                                                      | Arzneimittel,<br>Wirkstoffe,<br>Hilfsstoffe |

- ÖFFENTLICH -

| Norm/Ausgabedatum<br>Hausmethode/Version                             | Analyt - Titel der Norm<br>Angabe zu Probenvorbehandlung/Prüftechnik | Prüfgegenst<br>and                           |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Ph. Eur. 11.0/2.2.20<br>Grundwerk 2023<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Potentiometrie                                                       | Arzneimittel,<br>Wirkstoffe,<br>Hilfsstoffe  |
| Ph. Eur. 11.0/2.5.27<br>Grundwerk 2023<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Sauerstoff in Gasen                                                  | Arzneimittel                                 |
| Ph. Eur. 11.0/0417<br>Grundwerk 2023<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)   | Sauerstoff                                                           |                                              |
| Ph. Eur. 11.0/1238<br>Grundwerk 2023<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)   | Luft zur medizinischen Anwendung                                     |                                              |
| Ph. Eur. 11.0/2455<br>Grundwerk 2023<br><sup>1</sup> (vor 2022-03)   | Sauerstoff 93 %                                                      | Arzneimittel                                 |
| JP 18 <2.50><br>(Herausgegeben:<br>07.06.2021)<br>(2023-08)          | Endpoint Detection Methods in Titrimetry – 1.<br>Indicator Method    | Arzneimittel,<br>Wirkstoffe,<br>Hilfsstoffen |

## 7 Futtermittel

|                                                         |                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ASU L 00.00-20<br>2021-07<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis,<br>zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis<br>von Salmonella spp. (Übernahme der Norm DIN EN ISO 6579-1, August<br>2020) |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 8 Veterinärmedizin

### 8.1 Mikrobiologie

|                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P VMM069-02<br>2016-05<br><sup>1</sup> (vor 2022-03) | Untersuchung von Proben auf die Salmonellose der Tiere nach Amtlicher<br>Methodensammlung, „Meldepflichtige Salmonella-Infektionen“<br>(Modifikation: Identifizierung von Salmonella spp. mittels Biotecon-PCR<br>aus nichtselektiver Anreicherung) |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Verwendete Abkürzungen:**

|          |                                                                                                      |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A xxx    | Arbeitsanweisungen des Zentrales Instituts des Sanitätsdienstes der Bundeswehr München               |
| ASU      | Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB                                          |
| DEV      | Deutsche Einheitsverfahren                                                                           |
| DIN      | Deutsches Institut für Normung e. V.                                                                 |
| DVO      | Durchführungsverordnung                                                                              |
| EN       | Europäische Norm                                                                                     |
| EU       | Europäische Union                                                                                    |
| EWG      | Europäische Wirtschaftsgemeinschaft                                                                  |
| IEC      | International Electrotechnical Commission                                                            |
| ISO      | International Organization for Standardization                                                       |
| P xxx    | Prüfanweisungen zu Hausverfahren des Zentralen Instituts des Sanitätsdienstes der Bundeswehr München |
| Ph. Eur. | Pharmakopoea Europaea (Europäisches Arzneibuch)                                                      |
| TrinkwV  | Trinkwasserverordnung                                                                                |
| UBA      | Umweltbundesamt                                                                                      |
| VO       | Verordnung                                                                                           |