

Hochschule Anhalt „Labor für Hygieneforschung“ Strenzfelder Allee 28 Neues Laborgebäude 06406 Bernburg	Qualitätsmanagement- Liste		Dokument-Version: QML504-0016-04	
	Leistungsverzeichnis		Gültig ab: 23.04.2019	Seiten: 1

flex. Akkr.	Prüfverfahren nach Stand Urkundenanlage	Aktuelles Prüfverfahren	Parameter	Modifikation	DAkkS Begutachtung
Lebensmittel					
Sensorik					
-	ASU L 00.90-6, 2015-06		Sensorische Prüfverfahren – Einfach beschreibende Prüfung	-	
Probenvorbereitung					
Kat. I	ASU L 00.00-54, 2019-07		Untersuchung von Lebensmitteln – Vorbereitung von Untersuchungsproben		
	ASU L 00.00-89, 2014-02	ASU L 00.00-89, 2019-07		-	
	ASU L 01.00-1, 2011-06	ASU L 01.00-1, 2021-03		-	
	ASU L 02.07-1, 1987-06			-	
	ASU L 05.00-4, 1997-01			-	
	ASU L 06.00-16, 2004-12	ASU L 06.00-16, 2019-07		-	
	ASU L 10.00-10, 2004-12	ASU L 10.00-10, 2021-03		-	
	ASU L 20.01-3, 1990-06			-	
Mikrobiologische Untersuchung					
Kat. I	ASU L 00.00-33, 2006-09 ASU L 00.00-33 Berichtigung, 2006-12	ASU L 00.00-33, 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtiven Bacillus cereus	Spiralplattenverfahren	
Kat. I	ASU L 00.00-32/1, 2018-03 (Nachweisverfahren) ASU L 00.00-32/1 Berichtigung, 2016-06		Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp.	CASO+Hefe-Agar	
	ASU L 00.00-22, 2018-03 (Zählverfahren)			Spiralplattenverfahren, CASO+Hefe-Agar	
Kat. I	ASU L 00.00-20, 2018-03 (Nachweisverfahren)	ASU L 00.00-20, 2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen	CASO-Agar, ohne Anhang D	
	ASU L 00.00-20a, 2004-12 (Bestätigung)		Untersuchung von Lebensmitteln – Endgültige Bestätigung von Salmonellen	-	

Erstellt am: von:	23.04.2019 Hennig	Geprüft am: von:	23.04.2019 Fischer	Freigegeben am: von:	23.04.2019 Fischer
----------------------	----------------------	---------------------	-----------------------	-------------------------	-----------------------

flex. Akkr.	Prüfverfahren nach Stand Urkundenanlage	Aktuelles Prüfverfahren	Parameter	Modifikation	DAkKS Begutachtung
Kat. I	ASU L 00.00-107/1, 2018-03 (Nachweisverfahren)		Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp.	-	
	ASU L 00.00-107/2, 2018-03 (Zählverfahren)				
Kat. I	ASU L 00.00-132/2, 2010-09		Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren für die Zählung von β-Glucuronidase-positiven Escherichia coli in Lebensmitteln	Spiralplattenverfahren / Spatelverfahren	
Kat. I	ASU L 00.00-21, 1990-06		Untersuchung von Lebensmitteln – Bestätigung von Escherichia coli durch zu- sätzliche Identifizierungsreaktionen	-	
Kat. I	ASU L 00.00-133/2, 2018-03 (Zählverfahren)		Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae	Spiralplattenverfahren / Spatelverfahren, aerobe Bebrütung	
Kat. I	ASU L 00.00-57, 2006-12		Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens in Lebensmitteln	-	
Kat. I	ASU L 06.00-43, 2011-06		Untersuchung von Lebensmitteln – Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen	Spiralplattenverfahren, für alle Lebensmittel	
Kat. I	ASU L 01.00-37, 1991-12 ASU L 20.01-7, 1990-06		Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in: - Milch und Milchprodukten - Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen	Spiralplattenverfahren, für alle Lebensmittel	
Kat. I	ASU L 06.00-35, 2017-10		Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von aerob wachsenden Milch- säurebakterien in Fleisch und Fleischerzeug- nissen	Spiralplattenverfahren, für alle Lebensmittel	
Kat. I	ASU L 00.00-88/2, 2015-06		Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren zur Zählung von Mik- roorganismen, Koloniezählung bei 30°C	Spiralplattenverfahren	
Kat. I	ASU L 00.00-55, 2004-12		Untersuchung von Lebensmitteln – Verfahren für die Zählung von koagulase-po- sitiven Staphylokokken in Lebensmitteln	Spiralplattenverfahren	
Kat. I	ASU L 06.00-59, 2016-10		Untersuchung von Lebensmitteln – Probenahme von Schlachtierkörpern zur mikrobiologischen Untersuchung		

flex. Akkr.	Prüfverfahren nach Stand Urkundenanlage	Aktuelles Prüfverfahren	Parameter	Modifikation	DAkkS Begutachtung
Lebensmittelhygiene					
Probenahme					
-	DIN EN ISO 18593, 2018-10		Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren für Probenahmetech- niken von Oberflächen	-	
Mikrobiologische Untersuchung					
Kat. I	DIN 10113-1, 1997-07		Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich Quantitatives Tupfverfahren	Bebrütung: 24h / 37°C	
Kat. I	DIN 10113-2, 1997-07		Bestimmung des Oberflächen keimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich Semiquantitatives Tupfverfahren	Direktausstrich auf festem Nährboden, Bebrütung: 24h / 37°C	
Kat. I	DIN 10113-3, 1997-07		Bestimmung des Oberflächen keimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich Semiquantitatives Verfahren mit nährboden- beschichtetem Entnahmeverrichtungen (Ab- klatschverfahren)	Bebrütung: entsprechend den Herstellerangaben	
Kat. I	ASU L 00.00-32/1, 2018-03 (Nachweisverfahren) ASU L 00.00-32/1 Berichti- gung, 2018-06		Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria spp.</i>	Anwendung auf Bedarfsge- genstände und Oberflä- chen, CASO+Hefe-Agar	
Kat. I	ASU L 00.00-20, 2018-03 (Nachweisverfahren)	ASU L 00.00-20, 2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmo- nellen	Anwendung auf Bedarfsge- genstände und Oberflä- chen, CASO-Agar, ohne Anhang D	
	ASU L 00.00-20a, 2004-12 (Bestätigung)		Untersuchung von Lebensmitteln – Endgültige Bestätigung von Salmonellen	-	
Kat. I	DIN 10510, 2013-10		Lebensmittelhygiene – Gewerbliches Geschirrspülen mit Mehrtank- Transportgeschirrspülmaschinen	-	
Kat. I	DIN 10522, 2006-01		Lebensmittelhygiene – Gewerbliches maschinelles Spülen von Mehrwegkästen und Mehrwegbehältnissen für unverpackte Lebensmittel	-	

flex. Akkr.	Prüfverfahren nach Stand Urkundenanlage	Aktuelles Prüfverfahren	Parameter	Modifikation	DAkkS Begutachtung
Kat. I	DIN 10512, 2008-06		Lebensmittelhygiene – Gewerbliches Geschirrspülen mit Eintank- Geschirrspülmaschinen	-	
Luftuntersuchung					
-	QMA507-0004-02, 2008-11		Probenahme Hygieneprobe – Luftkeimgehaltsbestimmung mittels Sedi- mentations- oder Impaktionsverfahren	-	
-	QML504-0012-02, 2014-10		Luftkeimzahlbestimmung	-	
Wasser					
Probenahme					
Kat. III	DIN EN ISO 19458, 2006-12		Wasserbeschaffenheit – Probenahme für mikrobiologische Untersun- gen	-	
allgemeine Indikatorparameter					
-	DIN EN 1622, 2006-10		Wasserbeschaffenheit – Bestimmung des Geruchsschwellenwerts (TON) und des Ge- schmacksschwellenwerts (TFN)	-	
mikrobiologische Untersuchungen					
Kat. III	DIN EN ISO 6222, 1999-07		Wasserbeschaffenheit – Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mi- kroorganismen – Bestimmung der Koloniezahl	-	
Kat. III	DIN EN ISO 9308-1, 2017-09		Wasserbeschaffenheit – Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien – Membranfiltrationsverfahren für Wässer mit niedriger Begleitflora	-	
Kat. III	DIN EN ISO 9308-2, 2014-06		Wasserbeschaffenheit – Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien – Verfahren zur Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl	-	
Kat. III	DIN EN ISO 7899-2, 2000-11		Wasserbeschaffenheit – Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken – Verfahren durch Membran- filtration	-	
Kat. III	DIN EN ISO 16266, 2008-05		Wasserbeschaffenheit – Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa – Membranfiltrationsverfahren	-	
Kat. III	DIN EN ISO 14189, 2016-11		Wasserbeschaffenheit – Zählung von Clostridium perfringens – Verfahren mittels Membranfiltration	-	