

<b>Hochschule Anhalt</b> <b>„Labor für Hygieneforschung“</b> Strenzfelder Allee 28 Neues Laborgebäude 06406 Bernburg	<b>Qualitätsmanagement-</b> <b>Liste</b>		<b>Dokument-Version:</b> <b>QML504-0016-06</b>	
	<b>Leistungsverzeichnis</b>		Gültig ab: 20.02.2023	Seiten: 1

Stand: 23.02.2023/ Döring

Dieses Leistungsverzeichnis bildet den aktuellen Stand aller akkreditierten Prüfverfahren ab. In regelmäßigen Abständen werden diese durch die DAkkS begutachtet.

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

Erstellt am: 17.02.2023 von: Döring	Geprüft am: 20.02.2023 von: Fischer	Freigegeben am: 20.02.2023 von: Zobel
--	--	--

flex. Akkr.	Prüfverfahren nach Stand Urkundenanlage	Aktuelles Prüfverfahren	Parameter	Modifikation
	ASU L 00.00-20a, <b>2004-12</b> (Bestätigung)		Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmo- nellen  Untersuchung von Lebensmitteln – Endgültige Bestätigung von Salmonellen	-
Kat. I	ASU L 00.00-107/1, <b>2018-03</b> (Nachweisverfahren)  ASU L 00.00-107/2, <b>2018-03</b> (Zählverfahren)		Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp.	-
Kat. I	ASU L 00.00-132/2, <b>2010-09</b>	ASU L 00.00-132/2, <b>2021-03</b>	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, <b>1990-06</b>		Untersuchung von Lebensmitteln – Bestätigung von Escherichia coli durch zu- sätzliche Identifizierungsreaktionen	-
Kat. I	ASU L 00.00-133/2, <b>2018-03</b> (Zählverfahren)	ASU L 00.00-133/2, <b>2019-12</b> (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, <b>2006-12</b>		Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens in Lebensmitteln	-
Kat. I	ASU L 06.00-43, <b>2011-06</b>		Untersuchung von Lebensmitteln – Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen	Spiralplattenverfahren, für alle Lebensmittel
Kat. I	ASU L 01.00-37, <b>1991-12</b>		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, <b>2017-10</b>		Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von aerob wachsenden Milch- säurebakterien in Fleisch und Fleischerzeug- nissen	Spiralplattenverfahren, für alle Lebensmittel

flex. Akkr.	Prüfverfahren nach Stand Urkundenanlage	Aktuelles Prüfverfahren	Parameter	Modifikation
Kat. I	ASU L 00.00-88/2, <b>2015-06</b>		Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen, Koloniezählung bei 30°C	Spiralplattenverfahren
Kat. I	ASU L 00.00-55, <b>2004-12</b>	ASU L 00.00-55, <b>2022-08</b>	Untersuchung von Lebensmitteln – Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken in Lebensmitteln	Spiralplattenverfahren
Kat. I	ASU L 06.00-59, <b>2016-10</b>		Untersuchung von Lebensmitteln – Probenahme von Schlachtierkörpern zur mikrobiologischen Untersuchung	
<b><u>Lebensmittelhygiene</u></b>				
<b>Probenahme</b>				
-	DIN EN ISO 18593, <b>2018-10</b>		Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen	-
<b>Mikrobiologische Untersuchung</b>				
Kat. I	DIN 10113-1, <b>1997-07</b>		Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich Quantitatives Tupfverfahren	Bebrütung: 24h / 37°C
Kat. I	DIN 10113-2, <b>1997-07</b>		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, <b>1997-07</b>		Bestimmung des Oberflächen keimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichtetem Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren)	Bebrütung: entsprechend den Herstellerangaben
Kat. I	ASU L 00.00-32/1, <b>2018-03</b> (Nachweisverfahren) ASU L 00.00-32/1 Berichtigung, <b>2018-06</b>		Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp.	Anwendung auf Bedarfsgegenstände und Oberflächen, CASO+Hefe-Agar
Kat. I	ASU L 00.00-20, <b>2018-03</b> (Nachweisverfahren)	ASU L 00.00-20, <b>2021-07</b> (Nachweisverfahren)	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von <i>Salmonellen</i>	Anwendung auf Bedarfsgegenstände und Oberflächen, CASO-Agar, ohne Anhang D

flex. Akkr.	Prüfverfahren nach Stand Urkundenanlage	Aktuelles Prüfverfahren	Parameter	Modifikation
	ASU L 00.00-20a, <b>2004-12</b> (Bestätigung)		Untersuchung von Lebensmitteln – Endgültige Bestätigung von Salmonellen	-
Kat. I	DIN 10510, <b>2013-10</b>		Lebensmittelhygiene – Gewerbliches Geschirrspülen mit Mehrtank- Transportgeschirrspülmaschinen	-
Kat. I	DIN 10522, <b>2006-01</b>		Lebensmittelhygiene – Gewerbliches maschinelles Spülen von Mehrwegkästen und Mehrwegbehältnissen für unverpackte Lebensmittel	-
Kat. I	DIN 10512, <b>2008-06</b>		Lebensmittelhygiene – Gewerbliches Geschirrspülen mit Eintank- Geschirrspülmaschinen	-
<b>Luftuntersuchung</b>				
-	QMA507-0004-02, <b>2008-11</b>		Probenahme Hygieneprobe – Luftkeimgehaltsbestimmung mittels Sedi- mentations- oder Impaktionsverfahren	-
-	QML504-0012-02, <b>2014-10</b>		Luftkeimzahlbestimmung	-
<b>Wasser</b>				
<b>Probenahme</b>				
Kat. III	DIN EN ISO 19458, <b>2006-12</b>		Wasserbeschaffenheit – Probenahme für mikrobiologische Untersun- gen	-
<b>allgemeine Indikatorparameter</b>				
-	DIN EN 1622, <b>2006-10</b>		Wasserbeschaffenheit – Bestimmung des Geruchsschwellenwerts (TON) und des Ge- schmacksschwellenwerts (TFN)	-
<b>mikrobiologische Untersuchungen</b>				
Kat. III	DIN EN ISO 6222, <b>1999-07</b>		Wasserbeschaffenheit – Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mi- kroorganismen – Bestimmung der Koloniezahl	-
Kat. III	DIN EN ISO 9308-1, <b>2017-09</b>		Wasserbeschaffenheit – Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien – Membranfiltrationsverfahren für Wässer mit niedriger Begleitflora	-
Kat. III	DIN EN ISO 9308-2, <b>2014-06</b>		Wasserbeschaffenheit – Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien – Verfahren zur Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl	-

flex. Akkr.	Prüfverfahren nach Stand Urkundenanlage	Aktuelles Prüfverfahren	Parameter	Modifikation
Kat. III	DIN EN ISO 7899-2, <b>2000-11</b>		Wasserbeschaffenheit – Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken – Verfahren durch Membran- filtration	-
Kat. III	DIN EN ISO 16266, <b>2008-05</b>		Wasserbeschaffenheit – Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa – Membranfiltrationsverfahren	-
Kat. III	DIN EN ISO 14189, <b>2016-11</b>		Wasserbeschaffenheit – Zählung von Clostridium perfringens – Verfahren mittels Membranfiltration	-