



## Liste der Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich der Akkreditierung

Ergänzende aktuelle Liste zur Anlage der Akkreditierungsurkunde D-PL-19238-01-01 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018 der Abteilung Lebensmitteluntersuchung der fzmb GmbH, Ausstellungsdatum 15.02.2023, aller akkreditierten Prüfverfahren, einschließlich der Ergänzungen im flexiblen Anwendungsbereich.

Änderungen zur bestehenden Anlage der Akkreditierungsurkunde sind kursiv hervorgehoben.

Der Abteilung Lebensmitteluntersuchung der fzmb GmbH ist es, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf, gestattet, die unter 1 bis 4 aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen anzuwenden.

Id.-Code	Titel	Version	gültig ab
<b>1</b>	<b>Lebensmittel und Umgebungsproben im Lebensmittelbereich</b>		
<b>1.1</b>	<b>mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln und Umgebungsproben im Lebensmittelbereich</b>		
ASU L 00.00-20 2021-07	<i>Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen; Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6579-1, Ausgabe August 2020)</i>	1	15.10.2021
ASU L 00.00-22 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp.; Teil 2: Zählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-2, Ausgabe September 2017) (Abweichung: Spiralplatterverfahren)	1	10.10.2018
ASU L 00.00-55 2022-08	<i>Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und anderen Spezies) in Lebensmitteln, Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar (Übernahme der Norm DIN EN ISO 6888-1, Juni 2022)</i> (Abweichung: Spiralplatterverfahren)	1	02.10.2023
ASU L 00.00-88/2 2023-04	<i>Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen, Teil 2: Koloniezählverfahren bei 30°C mittels Oberflächenverfahren (Übernahme der Norm DIN EN ISO 4833-2, Mai 2022)</i>	1	02.10.2023
ASU L 00.00-107/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp.; Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 10272-1, Ausgabe September 2017)	1	10.10.2018
ASU L 01.00-3 1987-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit festem Nährboden (Abweichung: Spiralplatterverfahren)	2	27.01.2016
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren (Abweichung: Spiralplatterverfahren; auch für Fleisch und Fleischerzeugnisse, Speiseeis, Misch- und Feinkostsalate, Fertiggerichte und zubereitete Speisen, Getreideerzeugnisse, Back- und Patisseriewaren)	3	09.03.2016



Id.-Code	Titel	Version	gültig ab
ASU L 01.00-72 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung präsumtiver <i>Bacillus cereus</i> in Milch und Milchprodukten; Koloniezählverfahren bei 37 °C (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10198, Ausgabe Juli 2010) (Abweichung: Spiralplatterverfahren; auch für Fleischerzeugnisse, Speiseeis, Misch- und Feinkostsalate, Fertiggerichte und zubereitete Speisen, Getreideerzeugnisse, Back- und Patisseriewaren)	4	02.10.2023
ASU L 06.00-24 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10164-1, Ausgabe Juni 2019) (Abweichung: Spiralplatterverfahren; auch für Fleischerzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse, Speiseeis, Misch- und Feinkostsalate, Fertiggerichte und zubereitete Speisen, Getreideerzeugnisse, Back- und Patisseriewaren)	1	27.03.2020
ASU L 06.00-35 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10109; Ausgabe Mai 2016) (Abweichung: Spiralplatterverfahren; auch für Milch und Milcherzeugnisse, Speiseeis, Misch- und Feinkostsalate, Fertiggerichte und zubereitete Speisen, Getreideerzeugnisse, Back- und Patisseriewaren)	4	10.10.2018
ASU L 06.00-39 1994-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Plattengußverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichlautenden Deutschen Norm DIN 10103, Ausgabe August 1993) (Abweichung: Spiralplatterverfahren; auch für Milch und Milcherzeugnisse, Speiseeis, Misch- und Feinkostsalate, Fertiggerichte und zubereitete Speisen, Getreideerzeugnisse, Back- und Patisseriewaren)	5	27.03.2020
ASU L 06.00-40 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Fleisch; Destruktives Verfahren (Abtrageverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10112, Ausgabe Oktober 1996) (zurückgezogene Norm)	3	09.03.2016
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von <i>Pseudomonas</i> spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN ISO 13720, Ausgabe Dezember 2010) (Abweichung: Spiralplatterverfahren; auch für Milch und Milcherzeugnisse, Speiseeis, Misch- und Feinkostsalate, Fertiggerichte und zubereitete Speisen, Getreideerzeugnisse, Back- und Patisseriewaren)	3	09.03.2016
<i>Listeria</i> <i>Precis</i> <sup>TM</sup> OXOID 2022-11	<i>Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln und Umgebungsproben</i>	1	02.10.2023
fzmb-LM-2 2016-01	Bestimmung der anaeroben Keimzahl in Lebensmitteln, Koloniezählverfahren bei 30 °C	4	02.10.2023
fzmb-LM-6 2016-01	Bestimmung der Anzahl an <i>Escherichia coli</i> in Lebensmitteln, Koloniezählverfahren bei 37 °C	2	27.01.2016



Id.-Code	Titel	Version	gültig ab
<b>1.2 molekularbiologische Untersuchung von Lebensmitteln und Umgebungsproben im Lebensmittelbereich</b>			
Hygiene BAX® System PCR Assay Listeria monocytogenes D11000157 2019-03	Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln und Umgebungsproben mittels BAX®-PCR	4	27.03.2020
Hygiene BAX® System Real- Time PCR As- say Campylo- bacter jejuni/ coli/ lari D12683449 2019-03	Qualitativer Nachweis von Campylobacter jejuni, Campylobacter coli und Campylobacter lari in Lebensmitteln und Umgebungsproben mittels BAX®-PCR	4	27.03.2020
Hygiene BAX® System PCR Assay Genus Listeria 24E D13608135 2020-09	Qualitativer Nachweis von Listeria spp. in Lebensmitteln und Umgebungsproben mittels BAX®-PCR	1	02.10.2023
<b>1.3 physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln</b>			
<b>1.3.1 Probenvorbereitung und Messung des pH-Wertes</b>			
ASU L 06.00-2 1980-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Abweichung: auch für Milch und Milcherzeugnisse, Speiseeis)	3	25.07.2022
ASU L 13.00- 27/2 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern; Teil 2: Herstellung von Fettsäuremethylestern in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 12966-2, Ausgabe Mai 2011)	2	02.10.2023
<b>1.3.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln mittels gravimetrischer Untersuchungen</b>			
ASU L 01.00-20 2022-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10342, November 2021)	1	10.10.2023
ASU L 06.00-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Gravimetrisches Verfahren; Referenzverfahren (Abweichung: auch für Milch und Milcherzeugnisse)	3	25.07.2022
ASU L 06.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren; Gravimetrisches Verfahren	1	10.10.2018
ASU L 06.00-6 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt; Referenzverfahren	3	10.10.2023
ASU L 16.01-1 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreidemehl	1	01.09.2013



Id.-Code	Titel	Version	gültig ab
ASU L 16.01-2 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Getreidemehl	2	28.01.2016
<b>1.3.3 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln mittels titrimetrischer Untersuchungen</b>			
ASU L 06.00-7 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl, Referenzverfahren (Abweichung: auch für Milch und Milcherzeugnisse, Speiseeis)	3	25.07.2022
ASU L 07.00-5/2 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen; Endpunktbestimmung nach Volhard (Abweichung: Endpunktbestimmung nach Mohr; auch für Milch und Milcherzeugnisse, Speiseeis)	4	25.07.2022
<b>1.3.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln mittels photometrischer und enzymatischer Untersuchungen</b>			
ASU L 06.00-8 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren; Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren)	1	10.10.2018
ASU L 06.00-9 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Photometrisches Verfahren	3	28.01.2016
<i>Roche Life Science Testkit Nitrat/ Nitrit 11746081001 2020-11</i>	<i>Bestimmung von Nitrit und Nitrat in Lebensmitteln</i>	1	15.10.2021
<b>1.3.5 Bestimmung des Anteils gesättigter Fettsäuren in Lebensmitteln mittels gaschromatographischer Untersuchungen</b>			
ASU L 13.00-46 2018-06	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	27.03.2020
<b>1.3.6 enzymimmunologische Untersuchungen Fleischsaft und Serum</b>			
INDICAL pigtype® Salmonella Ab Cat. No./ID PT273001/ PT273003/ PT273005 2018-05	Nachweis von Antikörpern gegen Salmonella-Serovaren der Gruppen B, C, D und E in Fleischsaft und Bluterzeugnissen mittels pigtype® Salmonella Ab ELISA Testkit	1	27.03.2020



Id.-Code	Titel	Version	gültig ab
<b>1.3.7 Bestimmung von Ochratoxin A in Lebensmitteln mittels flüssigchromatographischer Verfahren</b>			
ASU L 15.03-1 2010-01	Bestimmung von Ochratoxin A in Gerste; HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14132, Ausgabe September 2009) (Abweichung: auch für Getreide und Getreideprodukte)	2	10.10.2023
<b>2 mikrobiologische Untersuchung von Umgebungsproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen und Raumluft im Lebensmittelbereich</b>			
DIN 10113-1 2023-02	<i>Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen entlang der Lebensmittelkette – Teil 1: Tupfverfahren (Abweichung: auch ohne Probenahme)</i>	1	02.10.2023
DIN 10113-2 2023-02	<i>Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen entlang der Lebensmittelkette – Teil 2: Verfahren mit Nährmedienbeschichteten Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren) (Abweichung: auch ohne Probenahme)</i>	1	02.10.2023
fzmb-H-1 2016-01	Quantitative Bestimmung des Luftkeimgehaltes	3	10.10.2023
<b>3 Mikrobiologische Untersuchung von Wasser (Scherbeneis)</b>			
DIN EN ISO 19458 2006-12	Wasserbeschaffenheit – Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen	6	12.10.2023
DIN EN ISO 9308-2 2014-06	Wasserbeschaffenheit – Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien – Teil 2: Verfahren zur Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl (ISO 9308-2:2012)	1	02.01.2017
DIN EN ISO 7899-2 2000-11	Wasserbeschaffenheit – Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken; Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration (ISO 7899-2:2000)	4	09.03.2016
TrinkwV § 43 Abs. (3)	Koloniezahl kultivierbarer Mikroorganismen bei 22 °C und 36 °C gemäß TrinkwV § 43 Abs. (3)	1	12.10.2023
<b>4 Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung - TrinkwV</b>			
DIN EN ISO 19458 2006-12	Wasserbeschaffenheit – Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen	6	12.10.2023
DIN EN ISO 9308-2 2014-06	Wasserbeschaffenheit – Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien – Teil 2: Verfahren zur Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl (ISO 9308-2:2012)	1	02.01.2017
DIN EN ISO 7899-2 2000-11	Wasserbeschaffenheit – Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken; Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration (ISO 7899-2:2000)	4	09.03.2016
TrinkwV § 43 Abs. (3)	Koloniezahl kultivierbarer Mikroorganismen bei 22 °C und 36 °C gemäß TrinkwV § 43 Abs. (3)	1	12.10.2023



Id.-Code	Titel	Version	gültig ab
<i>DIN EN ISO 11731 2019-03 UBA Empfeh- lung 18. De- zember 2018 UBA Empfeh- lung 09. De- zember 2022</i>	<i>Wasserbeschaffenheit – Zählung von Legionellen</i>	2	12.10.2023

Stand vom: 01.12.2023

Technischer Leiter Abt. Lebensmitteluntersuchung: 