



## 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 03.09.2024, aller akkreditierten Prüfverfahren, einschließlich der Ergänzungen im flexiblen Anwendungsbereich.

Änderungen zur bestehenden Anlage der Akkreditierungsurkunde sind kursiv hervorgehoben.  
Durchgestrichene Prüfverfahren / Matrices werden nicht mehr im akkreditierten Bereich der Abteilung Lebensmitteluntersuchung der fzmb GmbH angeboten.

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>Lebensmittel und Umgebungsproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich</b>			
<b>1 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln und Umgebungsproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich</b>			
DIN 10113-1 2023-02	Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen entlang der Lebensmittelkette – Teil 1: Tupfverfahren (Einschränkung: hier nur Umgebungsproben)	1	02.10.2023
DIN 10113-2 2023-02	Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen entlang der Lebensmittelkette – Teil 2: Verfahren mit nährmedienbeschichteten Entnahmevorrichtungen (Abklatschverfahren) (Einschränkung: hier nur Umgebungsproben)	1	02.10.2023
ASU L 00.00-20 2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen; Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (Modifikation: Matrix auch Umgebungsproben)	2	01.12.2023
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 (Modifizierung: Spiralplattverfahren, Matrix auch Umgebungsproben)	2	03.02.2025
ASU L 00.00-32/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren	1	02.10.2023
ASU L 00.00-55 2024-08	Untersuchung von Lebensmitteln Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar	1	03.02.2025
ASU L 00.00-88/2 2023-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen, Teil 2: Koloniezählung bei 30°C mittels Oberflächenverfahren	1	02.10.2023
ASU L 00.00-107/1 2024-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp.; Teil 1: Nachweisverfahren (Modifizierung: Matrix auch Umgebungsproben)	1	03.02.2025



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 (Modifizierung: Spiralplaterverfahren; auch für milchhaltige Patisseriewaren)	5	02.10.2023
ASU L 06.00-35 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Modifizierung: Spiralplaterverfahren; fleischhaltige Misch- und Feinkostsalate, fleischhaltige Fertiggerichte und zubereitete Speisen)	5	03.02.2025
ASU L 06.00-40 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Fleisch; Destruktives Verfahren (Abtrageverfahren)	3	09.03.2016
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von <i>Pseudomonas</i> spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifizierung: fleischhaltige Misch- und Feinkostsalate, fleischhaltige Fertiggerichte und zubereitete Speisen)	4	03.02.2025
fzmb-H-1 2016-01	Quantitative Bestimmung des Luftkeimgehaltes	3	10.10.2023
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
fzmb-LM-20 2023-11	Bestimmung von Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln	1	13.11.2023
fzmb-LM-21 2023-11	Bestimmung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln	1	13.11.2023
fzmb-LM-23 2023-11	Bestimmung von coliformen Keimen in Lebensmitteln	1	13.11.2023
fzmb-LM-24 2023-11	Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen in Lebensmitteln	1	13.11.2023
<b>2 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln und Umgebungsproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich</b>			
Hygiene BAX® System PCR Assay <i>Listeria monocytogenes</i> D11000157 2019-03	Qualitativer Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln und Umgebungsproben mittels BAX®-PCR	4	27.03.2020
Hygiene BAX® System Real-Time PCR Assay <i>Campylobacter jejuni/ coli/ lari</i> D12683449 2019-03	Qualitativer Nachweis von <i>Campylobacter jejuni</i> , <i>Campylobacter coli</i> und <i>Campylobacter lari</i> in Lebensmitteln und Umgebungsproben mittels BAX®-PCR	4	27.03.2020
Hygiene BAX® System PCR Assay Genus <i>Listeria</i> 24E D13608135 2020-09	Qualitativer Nachweis von <i>Listeria</i> spp. in Lebensmitteln und Umgebungsproben mittels BAX®-PCR	1	02.10.2023



Id.-Code	Titel	Version	gültig ab
<b>3 physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln</b>			
<b>3.1 Probenvorbereitung und Messung des pH-Wertes von Lebensmitteln</b>			
ASU L 06.00-2 1980-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifizierung: 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	2	02.10.2023
<b>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	1	10.10.2023
ASU L 06.00-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Gravimetrisches Verfahren; Referenzverfahren (Modifizierung: 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 (Referenzverfahren)	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
ASU L 16.01-2 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Getreidemehl	2	28.01.2016
<b>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 (Modifizierung: 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 (Modifizierung: Endpunktbestimmung nach Mohr; auch für Milch und Milcherzeugnisse, Speiseeis)	4	25.07.2022
<b>3.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln mittels photometrischer und enzymatischer Untersuchungen</b>			
ASU L 06.00-8 2024-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren; Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren)	1	03.02.2025
ASU L 06.00-9 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Photometrisches Verfahren	3	28.01.2016



Id.-Code	Titel	Version	gültig ab
Roche Life Science Testkit Nitrat/ Nitrit 11746081001 2020-11	Bestimmung von Nitrit und Nitrat in Lebensmitteln	1	15.10.2021
<b>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	1	27.03.2020
<b>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
<b>3.7 Bestimmung von Ochratoxin A in Lebensmitteln mittels flüssigchromatographischer Verfahren</b>			
ASU L 15.03-1 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Ochratoxin A in Gerste; HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule (Modifizierung: auch für Getreide und Getreideprodukte)	2	10.10.2023
<b>Mikrobiologische Untersuchung von Trinkwasser</b>			
<b>Probenahme</b>			
DIN EN ISO 19458 2006-12	Wasserbeschaffenheit – Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen (ISO 19458:2006)	6	12.10.2023
<b>Mikrobiologische Verfahren</b>			
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>Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung — TrinkwV - Trinkwasserverordnung (TrinkwV) vom 20. Juni 2023 (BGBl. 2023 I Nr. 159, S. 2)</b>			
<b>Probenahme</b>			
DIN EN ISO 19458 2006-12	Wasserbeschaffenheit – Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen (ISO 19458:2006)	6	12.10.2023
UBA Empfehlung 18. Dezember 2018 (Legionellen)	Systemische Untersuchungen von Trinkwasser-Installationen auf Legionellen nach Trinkwasserverordnung – Probenahme, Untersuchungsgang und Angabe des Ergebnisses	1	18.12.2018



Id.-Code	Titel	Version	gültig ab
<b>Mikrobiologische Parameter</b>			
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
DIN EN ISO 11731 2019-03 UBA Empfehlung 18. Dezember 2018 UBA Empfehlung 09. Dezember 2022	Wasserbeschaffenheit – Zählung von Legionellen	2	12.10.2023

Stand vom: 13.05.2025

Technischer Leiter Abt. Lebensmitteluntersuchung: