

	<b>ZENTRALES INSTITUT DES SANITÄTSDIENSTES 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 **22.08.24** 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.** 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.

**Legende:**

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

# ÖFFENTLICH

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

DIN EN 15891 2010-12 <sup>1</sup> (vor 2022-03) wurde ersetzt durch ASU L 15.00-09	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)
ASU L 00.00-85 2011-01 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Vitamin C mit HPLC
ASU L 01.00-80 2006-09 <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 2004-07 <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 2020-12 <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
<del>P310150-04 2010-02 <sup>2</sup>(vor 2022-03)</del>	<del>Quantifizierung von Sudanfarbstoffen I – IV in Lebensmitteln mittels HPLC</del>
P RTA024-01 2018-07 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Bestimmung von Ethoxyquin und seinen Metaboliten in Fisch und Fischerzeugnissen mittels LC-FLD
ASU L 00.00-9 1984-11 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln
ASU L 00.00-10 1984-11 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettreichen Lebensmitteln
ASU L 00.00-28 2001-07 <sup>1</sup> (2022-09)	Acesulfam K, Aspartam und Saccharin-Natrium in Lebensmitteln mittels HPLC
<del>ASU L 00.00-29 2001-07 <sup>2</sup>(2022-09)</del>	<del>Cyclamat in Lebensmitteln mittels HPLC</del>
ASU L 00.00-162 2016-12 <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 1999-11 <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 2014-02 <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)

## ÖFFENTLICH

ASU L 15.01/02-2 2013-01 <sup>1</sup> (2022-09)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Zearalenon in Weizen und Roggen - HPLC Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule
ASU L 15.01/02-5 2012-01 <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 2010-01 <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 1999-11 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Theobromin und Coffein in Feinen Backwaren
ASU L 20.01-1 1984-11 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in Mayonnaise und Mayonnaiserzeugnissen
ASU L 31.00-20 2004-12 <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 2013-08 <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 2014-02 <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 2020-01 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Ochratoxin A in Getreide und Getreideprodukten
P RTA002-04 2020-03 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Bestimmung von Aflatoxinen B1, B2, G1 und G2 in Lebensmitteln mittels HPLC-FLD nach Aufreinigung an Immunoaffinitätssäulen und Nachsäulenderivatisierung

## ÖFFENTLICH

P RTA003-06 2024-04	Bestimmung des Gehaltes an Aflatoxin M <sub>1</sub> in Milch und Milcherzeugnissen; Reinigung durch Immunoaffinitäts-Chromatographie und Bestimmung mittels Hochleistungsflüssigkeitschromatographie
P RTA006-03 2014-07 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Bestimmung von Ochratoxin A in Gerste; HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule (auch für Röstkaffee)
P RTA014-05 2020-01 <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 2014-07 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Bestimmung von Zearalenon in Weizen und Roggen; HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule
P RTA022-03 2020-11 <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 2021-03 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Bestimmung des Coffeingehaltes in Kaffee, Tee und vergleichbaren Erzeugnissen sowie Erfrischungsgetränken mittels HPLC
P LMU183-01 2022-09 <sup>1</sup> (2022-09)	Bestimmung fettlöslicher Vitamine und Provitamine in Lebensmitteln
P ZAA108-01 2020-08 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Bestimmung von Benzo(a)pyren, Benzo(a)anthracen, Benzo(b)fluoranthen und Chrysen in Fetten und Ölen mittels HPLC-FLD

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

ASU L 01.00-56 1993-08 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Chloramphenicol in Milch (Modifizierung: <i>LC-MS/MS ersetzt GC/MS, Derivatisierung entfällt</i> )
ASU L 06.00-60 2012-07 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Amphenicol-Rückständen in Muskel und Milch, HPLC-MS/MS-Verfahren (Modifizierung: <i>Matrix nur Muskelfleisch; Analyt nur Chloramphenicol; Verbesserung der Verteilung im Extraktionsmedium</i> )

## ÖFFENTLICH

P ZAA106-01 2017-09 <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 2018-10 <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)
P RTA025-01 2018-07 <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 2020-11 <sup>1</sup> (2022-09)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Ergotalkaloiden in Getreidemehl, Brot und Backwaren mittels HPLC MS/MS (Modifikation: Extraktion und Chromatographie angepasst, d3 LSD als interner Standard)
P330099-01 2008-09 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Bestimmung von Chloramphenicol in Krabbenfleisch mittels LC-MS nach Aufreinigung an Polymer-Festphasenkartuschen
P ZAA107-01 2020-04 <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 2021-06 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Bestimmung von Tropanalkaloiden in Getreideerzeugnissen und Tees
P RTA026-03 2023-08 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Screening auf ausgewählte Mykotoxine mit Hilfe der Dried- <i>Extract-Spot</i> -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 2010-09 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Untersuchung von Lebensmitteln - Modulare Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln
---	--

## ÖFFENTLICH

ASU L 00.00-38/2 1998-09 <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 1998-09 <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 2018-06 <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 Berichtigung 2002-12 <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 2010-09 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Untersuchung von Lebensmitteln - Modulare Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln
P ZAA094-02 2013-04 <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 2015-11 <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 2018-10 <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 2020-02 <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)

## ÖFFENTLICH

P RTA027-01 2022-03 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Bestimmung von Acrylamid in Lebensmitteln nach Bromierung mittels GC MS
P ZAA109-02 2024-06 <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 2004-07 <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 2003-12 <sup>2</sup> (vor 2022-03)	<del>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Teil 4: Bestimmung von Quecksilber mit Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)-Kaltdampftechnik nach Druckaufschluss</del>

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

ASU L 00.00-128 2011-01 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Zinn in Lebensmitteln mit der Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS) nach Druckaufschluss
ASU L 00.00-135 2011-01 <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 2011-01 <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)



# ÖFFENTLICH

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

ASU L 06.00-3 2014-08 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren
ASU L 06.00-4 2017-10 <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 2014-08 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen -Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt -Referenzverfahren
ASU L 53.00-4 1996-02 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten -Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche
<del>P LMU162-03 2022-11 <sup>1</sup>(vor 2022-03)</del>	<del>Feuchtigkeitsgehaltsbestimmung in trockenen Lebensmitteln mittels Feuchtebestimmer</del>
ASU L 01.00-20 2022-04 <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 2007-04 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamttrockenmasse von Käse und Schmelzkäse – Referenzverfahren
ASU L 03.00-10 2022-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Käse nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren
ASU L 07.00-6 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleischerzeugnissen; Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt, Referenzverfahren
ASU L 08.00-6 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Wurstwaren; Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt, Referenzverfahren
ASU L 13.05-3 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Margarine und anderen Streichfetten
ASU L 16.00-5 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Getreideerzeugnissen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie

## ÖFFENTLICH

ASU L 17.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie
ASU L 18.00-5 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Feinen Backwaren nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie
ASU L 20.01/02-5 1980-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen
ASU L 22.02/04-4 2010-09 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trockenmassegehaltes in getrockneten Teigwaren
ASU L 44.00-4 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Schokolade
ASU L 47.00-2 2017-10 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Untersuchung von Lebensmitteln - Herstellung einer gemahlten Probe Tee mit definierter Trockenmasse (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10806, Ausgabe Juli 2016)
ASU L 47.00-3 2017-10 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamtasche von Tee
ASU L 47.00-5 1985-12 <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 2021-08 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamtasche von Tee
P LMU155-04 2019-12 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Bestimmung der Asche in Lebensmitteln
P VML014-04 2022-02 <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 2014-08 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen -Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl – Referenzverfahren
--	--

## ÖFFENTLICH

ASU L 07.00-5/1 2010-01 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen -Potentiometrische Endpunktbestimmung
ASU L 07.00-21 2010-09 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Untersuchung von Lebensmitteln – Reduktometrische Bestimmung der Summe reduzierender Kohlenhydrate und anderer reduzierender Stoffe nach Hydrolyse in Fleischerzeugnissen
<del>ASU L 31.00-3 1997-09 <sup>1</sup>(vor 2022-03)</del>	<del>Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der titrierbaren Säure von Frucht- und Gemüsesäften</del>
<del>ASU L 31.00-8 1997-01- <sup>1</sup>(vor 2022-03)</del>	<del>Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Formolzahl von Frucht- und Gemüsesäften</del>
ASU L 46.03-5 2006-12 <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 2006-09 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Nichtprotein-Stickstoffsubstanz in Fleischerzeugnissen
ASU L 01.00-10/1 2016-03 <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 2013-08 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Teigwaren - Kjeldahl-Verfahren
ASU L 26.04-1 1984-11 <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 2017-10 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolingehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen undWurstwaren - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren)
--	--

## ÖFFENTLICH

ASU L 06.00-9 Berichtigung 2009-06 <sup>‡</sup> {vor 2022-03}	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen Photometrisches Verfahren
VO (EWG) 1265/69 Anhang, Abs. A, Nr. 3 1969-07 <sup>‡</sup> {vor 2022-03}	Verordnung (EWG) Nr. 1265/69 Kommission vom 1. Juli 1969 über die Methoden zur Bestimmung der Qualität von Zucker, der von den Interventionsstellen gekauft wird
r-biopharm AG Stärke 10207748035 2017-07 <sup>1</sup> {vor 2022-03}	UV-Test zur Bestimmung von nativer Stärke und von Stärke-partialhydrolysaten in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien
r-biopharm AG Saccharose/D-Glucose/D-Fructose 10716260035 2017-11 <sup>1</sup> {vor 2022-03}	UV Test zur Bestimmung von Saccharose, D-Glucose und D-Fructose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien

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

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

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

ASU L 26.11.03-14 1983-11 <sup>‡</sup> {vor 2022-03} Wurde ersetzt durch P LMU112-03	Nachweis von wasserlöslichen Farbstoffen in Tomatenmark, Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen
--	---

## ÖFFENTLICH

P LMU149-04 2023-03 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Nachweis von Sudanfarbstoffen in Lebensmitteln mittels Dünnschichtchromatographie
P LMU112-03 2022-07 <sup>1</sup> (2022-07)	Dünnschichtchromatographische Identifizierung synthetischer Farbstoffe in Lebensmitteln

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

<del>ASU L 40.00-2 1992-12 <sup>1</sup>(vor 2022-03)</del>	<del>Nachweis von wasserlöslichen Farbstoffen in Tomatenmark-, Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen</del>
ASU L 41.00-1 1993-08 <sup>1</sup> (vor 2022-03) wird ersetzt durch DV-(EU) 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 2014-09 <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 1995-01 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Untersuchung von Lebensmitteln – Messung des pH-Wertes in Eiern und Eiprodukten
ASU L 06.00-2 1980-09 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Untersuchung von Lebensmitteln Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
<del>ASU L 20.1/02-1 1980-05 <sup>1</sup>(vor 2022-03)</del>	<del>Messung des pH-Wertes in Mayonnaise und emulgierten Soßen</del>
ASU L 31.00-2 1997-01 <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)

## ÖFFENTLICH

ASU L 26.04-3 1987-06 <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 2017-02 <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 2020-10 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Mikrobiologie von Lebensmitteln, Futtermitteln und Wasser - Vorbereitung, Herstellung, Lagerung und Leistungsprüfung von Nährmedien
ASU L 00.00-54 2019-07 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen (Übernahme der gleichnamigen 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 2021-07 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen Teil 1: Nachweis von Salmonella spp (Übernahme der Norm DIN EN ISO 6579-1, August 2020)
ASU L 00.00-33 2021-03 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus – Koloniezählverfahren bei 30 °C (Übernahme der Norm DIN EN ISO 7932, November 2020)
ASU L 00.00-55 2022-06 <sup>2</sup> (vor 2022-03) Wurde ersetzt durch DIN EN ISO 6888-1:2021 + A1:2023	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)

## ÖFFENTLICH

ASU L 00.00-107/1 2018-03 1(vor 2022-03) wird ersetzt durch DIN EN ISO 10272-1	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Campylobacter</i> spp. – Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 10272-1, September 2017)
ASU L 00.00-132/2 2010-9 <sup>2</sup> (vor 2022-03) wird ersetzt durch P VMM167-04	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> in Lebensmitteln – Teil 2: Koloniezählverfahren mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid
ASU L 01.00-37 1991-12 (vor 2022-03) 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 2019-05	Nachweis von Enterobakterien (Enterobacteriaceae) in Getränkeproben aus Getränk spendern
P VMM143-03 2020-06	Nachweis von <i>Pseudomonas aeruginosa</i> in Getränkeproben aus Getränk spendern
P VMM181-01 2017-05 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Quantitativer Nachweis von fakultativ und obligat anaeroben auch pathogenen Mikroorganismen sowie deren Sporen in Lebensmitteln
DIN 10109 2016-05 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen – Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien – Spatelverfahren
ASU L 00.00-20a 2004-12 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Untersuchung von Lebensmitteln – Endgültige Bestätigung von Salmonellen
ASU L 00.00-21 1990-06 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestätigung von <i>Escherichia coli</i> durch zusätzliche Identifizierungsreaktionen
ASU L 00.00-22 2018-03 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 2: Zählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-2, September 2017)
ASU L 00.00-32 2018-06 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und <i>Listeria</i> spp. Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-1, September 2017)

## ÖFFENTLICH

ASU L 00.00-88/2 2023-04 <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
ASU L 00.00-133/2 2019-12 <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 2011-06 <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 2017-04 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Qualitativer Nachweis von fakultativ und obligat anaeroben pathogenen Mikroorganismen sowie deren Sporen in Lebensmitteln
ISO 21527-1 2008-07 <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 2008-07 <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 2022-06 <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 2023-07 + A1 (2023-02) <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 2023-08 <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 2024-05 <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



## ÖFFENTLICH

DIN EN ISO 6888-1 2021 + A1:2023 2024-03 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken ( <i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) – Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar-Medium

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

<del>ASU L 01.00 68 1998-09 <sup>1</sup>(vor 2022-03)</del> wurde ersetzt durch R-Biopharm AG RIDASCREEN® 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 Veratox® for Histamine V-Hist-ES_1118 2018-11 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	ELISA-Test für den quantitativen Nachweis von Histamin in makrelenartigem Fisch
R-Biopharm AG RIDASCREEN® Gliadin R7001 2021-10 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Bestimmung von Prolaminen aus Weizen, Roggen und Gerste in als glutenfrei deklarierten Lebensmitteln mittels ELISA
R-Biopharm AG RIDASCREEN® SET A, B, C, D, E R4101 2020-10 <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 RIDASCREEN® SET Total R4106 2013-03 <sup>1</sup>(vor 2022-03)</del>	<del>Enzymimmunoassay für den gemeinsamen Nachweis von Staphylokokken Enterotoxinen (A–E) in Lebensmitteln</del>
R-Biopharm AG RIDASCREEN® FAST Milk R4652 2021-11 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Nachweis von Milchproteinen in Lebensmitteln mittels Enzymimmunoassay
Neogen Veratox 8110 2015-01 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	ELISA zur quantitativen Analyse von Zearalenon in Matrices wie Mais, Weizen, Gerste und Trockenschlempe (DDGS)

## ÖFFENTLICH

<p>ELISA TECHNOLOGIES          Elisa-TEK™          Cooked Beef Kit          Art. Nr. 510611          rev. 18010  <sup>1</sup>(vor 2022-03)</p>	<p>Nachweis der Tierart Rind in erhitztem Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels ELISA</p>
<p>ELISA TECHNOLOGIES          Elisa-TEK™          Cooked Pork Kit          Art. Nr. 510621          rev. 18010  <sup>1</sup>(vor 2022-03)</p>	<p>Nachweis der Tierart Schwein in erhitztem Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels ELISA</p>
<p>ELISA TECHNOLOGIES          Elisa-TEK™          Cooked Poultry Kit          Art. Nr. 510631          rev. 18010  <sup>1</sup>(vor 2022-03)</p>	<p>Nachweis der Tierart Geflügel in erhitztem Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels ELISA</p>
<p>ELISA TECHNOLOGIES          Elisa-TEK™          Cooked Horse Kit          Art. Nr. 510651          rev. 18010  <sup>1</sup>(vor 2022-03)</p>	<p>Nachweis der Tierart Pferd in erhitztem Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels ELISA</p>
<p>R-Biopharm AG          RIDASCREEN® FAST Ei/Egg          Protein          R6402          2022-05  <sup>1</sup>(vor 2022-03)</p>	<p>Nachweis von Ei-spezifischen Proteinen in Lebensmitteln mittels Enzymimmunoassay</p>
<p>BioRad          Pastorex® STAPH-PLUS          56353          2020-02  <sup>1</sup>(vor 2022-03)</p>	<p>Identifizierung von Staphylococcus aureus          hier: Latex-Agglutinationstest</p>
<p>R-Biopharm AG          RIDASCREEN® FAST Casein          R4612          2022-05  <sup>1</sup>(vor 2022-03)</p>	<p>Nachweis von Casein in Lebensmitteln mittels Enzymimmunoassay</p>

## ÖFFENTLICH

R-Biopharm AG RIDASCREEN® Chloramphenicol R1511 2021-02 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Chloramphenicol in Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Screeningverfahren)
R-Biopharm AG RIDASCREEN® SET TOTAL R4105 2022-10 <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 1989-12 <sup>1</sup> (vor 2022-03) Calleja Färbung und Lugolsche Färbung wurden durch ASU L 06.00-13a/2 ersetzt	<p>Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der geweblichen Zusammensetzung von Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren; Routineverfahren zur qualitativen und quantitativen histologischen Untersuchung (Abweichungen: keine Histometrie; ausgewählte Färbemethoden)</p> <p><del>— Calleja-Färbung zur Darstellung des kollagenen Bindegewebes</del></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hämatoxylin-Eosin-Färbung zur Darstellung von Gewebestrukturen</li> <li>- Trichromfärbung nach Charvát zum Nachweis wiederverarbeiteter Brühwurst</li> <li><del>— Lugolsche Färbung zur Darstellung von Stärke</del></li> <li>- Modifizierte Färbung nach Bauer und Calleja zur Darstellung der Kohlenhydratkomponenten in TVP, (textured vegetable protein</li> <li>- Trichromfärbung nach Pfeiffer, Wellhäuser und Gehra zur Darstellung von Muskeleiweiß, Kollagen und mineralisch behafteten Knochen</li> </ul>
P VML042-06 2023-03 <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 2024-04 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	<p>Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der geweblichen Zusammensetzung von Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren; Routineverfahren zur qualitativen und quantitativen histologischen Untersuchung (Abweichungen: keine Histometrie; ausgewählt Färbemethoden)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Calleja-Färbung zur Darstellung des kollagenen Bindegewebes</li> <li>- Lugolsche Färbung zur Darstellung von Stärke</li> </ul>

1.5 Molekularbiologische Untersuchungen

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

<p>ASU L 00.00-112 2007-12 <sup>1</sup>{vor 2022-03}</p>	<p>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>)</p>
<p>ASU L 00.00-122 2008-06 <sup>1</sup>{vor 2022-03}</p>	<p>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>)</p>
<p>ASU L 07.18-1 2002-05 <sup>1</sup>{vor 2022-03}</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln – Nachweis, Isolierung und Charakterisierung Verotoxin-bildender Escherichia coli (VTEC) in Hackfleisch mittels PCR und DNA-Hybridisierungstechnik (Modifizierung: <i>RT-PCR-Verfahren; Verwendung von Testkit Fa. Bioteccon, RDK EHEC</i>)</p>
<p>Bioteccon Diagnostics GmbH foodproof® Salmonella Detection LyoKit – 5'Nuclease R 602-27-1/- Version 03 2019-11 <sup>1</sup>{vor 2022-03} Wird ersetzt durch Fa Hygiene foodproof® Salmonella Detection LyoKit</p>	<p>Qualitativer Nachweis von Salmonellen-DNA mittels eines Real-Time-PCR Verfahrens</p>
<p>Bioteccon Diagnostics GmbH foodproof® GMO Screening Kit R 300-17 2012-03 <sup>1</sup>{vor 2022-03}</p>	<p>Qualitativer Nachweis von gentechnischen Veränderungen in Pflanzen (hier: pflanzliche Lebensmittel)</p>
<p>Bioteccon Diagnostics GmbH foodproof® Listeria- monocytogenes Detection kit R 302-23 2014-04 <sup>1</sup>{vor 2022-03}</p>	<p>Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes mittels eines Real-time-PCR Verfahrens</p>

## ÖFFENTLICH

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

## ÖFFENTLICH

P310146-01 2005-01 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Bestimmung des Anteils an Mais-Invertase in Lebensmitteln mittels Real-time-PCR)
P310147-01 2005-01 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Bestimmung des Anteils an Mais-Alkoholdehydrogenase (adh) in Lebensmitteln (Real-time-PCR)
P-VMM147-02 2013-04 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Nachweis von Pathogenitätsfaktoren im Genom von <i>Escherichia coli</i> -Isolaten mittels eines Real-Time-PCR-Verfahrens
Fa. Hygiene foodproof® Salmonella Detection LyoKit Best.Nr. KIT230099 (LP), Revision A 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. Hygiene
Biotecon Diagnostics GmbH foodproof® Listeria- monocytogenes Detection- LyoKit – 5´Nuclease R 602 23-1, Version 3 <del>2019-12</del> <sup>1</sup> (vor 2022-03) wird ersetzt durch Fa. Hygiene foodproof® Listeria monocytogenes Detection LyoKit	Qualitativer Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> mittels eines real-time PCR-Verfahrens der Fa. Biotecon, hier: foodproof® <i>Listeria monocytogenes</i> Detection LyoKit – 5´Nuclease
Fa. Hygiene, foodproof® Listeria monocytogenes Detection LyoKit, Best.Nr. KIT 2300 9 (LP), Version 4, 2022-02 <sup>1</sup> (vor 2024-02)	Qualitativer Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> mittels eines real-time PCR-Verfahrens der Fa. Hygiene

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

P VMM146-04 2024-03 <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 2024-02 <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

## ÖFFENTLICH

<p><del>P VML046-03</del>  <del>2021-12</del>  <sup>4</sup>(<del>vor 2022-03</del>) wurde ersetzt durch Congen Biotechnologie GmbH          SureFood® ALLERGEN 4plex          Soja/Celery/Mustard + IAC</p>	<p>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: <del>Matrix Lebensmittel-allgemein; qualitativer Nachweis</del>)</p>
<p>P VMM180-03          2024-03  <sup>1</sup>(vor 2022-03)</p>	<p>Molekularbiologischer Nachweis von Neurotoxin A-F produzierenden Clostridien mittels eines Multiplex Real-Time-PCR-Verfahrens</p>
<p><del>Biotecon Diagnostics GmbH</del>  <del>foodproof® STEC screening</del>  <del>LyoKit-5 Nuclease</del>  <del>R602-11-1</del>  <del>Version 3-</del>  <del>2020-10</del>  <sup>4</sup>(<del>2022-09</del>)          Wurde ersetzt durch Fa.          Hygiene          foodproof® STEC Screening          LyoKit</p>	<p><del>Nachweis von Pathogenitätsfaktoren im Genom von Escherichia coli-Isolaten mittels eines Multiplex Real-Time PCR-Verfahrens-</del></p>
<p>Fa. Hygiene          foodproof® STEC          Screening LyoKit          Best.Nr.: KIT 2300          77 (LP), Version 4,          2022-02  <sup>1</sup>(2024-02)</p>	<p>Nachweis von Pathogenitätsfaktoren im Genom von Escherichia coli-Isolaten mittels eines Multiplex-Real-time PCR-Verfahrens der Fa. Hygiene</p>
<p>ASU L 00.00-112          2007-12  <sup>1</sup>(vor 2022-03)</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln -          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>
<p>P VMM176-03          2024-03  <sup>1</sup>(2022-09)</p>	<p>Nachweis von Pathogenitätsfaktoren im Genom von <i>Clostridium perfringens</i>-Isolaten mittels eines Multiplex Real-Time PCR-Verfahrens</p>
<p>CONGEN Biotechnologie GmbH          SureFood® ALLERGEN 4plex          Soja/Celery/Mustard + IAC          S3401          2021-11  <sup>1</sup>(vor 2022-03)</p>	<p>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</p>

# ÖFFENTLICH

## 1.6 Identifizierung von Mikroorganismen mittels Massenspektrometrie (MALDI-TOF)

<del>P VMM178-03</del> <del>2016-06</del> <del><sup>3</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)</del> <del>1981-01-</del> <del><sup>3</sup>(vor 2022-03)</del>	<del>Methoden zur Untersuchung von frischem Schweinefleisch auf Trichinen – Methode 2: Verdauungsmethode mit Magnetrührverfahren</del>
DVO (EU) 2015/1375 Anhang I, Kapitel I zuletzt geändert 2015-08-10 <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 2015-06 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung (Modifikation: <i>keine verdeckte Verkostung</i> )
<del>ASU L 00.90-7</del> <del>2007-12</del> <del><sup>3</sup>(vor 2022-03)</del>	<del>Untersuchung von Lebensmitteln – Sensorische Prüfverfahren – Dreiecksprüfung</del>
<del>ASU L 00.90-8</del> <del>2007-12</del> <del><sup>3</sup>(vor 2022-03)</del>	<del>Untersuchung von Lebensmitteln – Sensorische Prüfverfahren – Paarweise Vergleichsprüfung</del>
P VML018-02 2011-05 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Untersuchung auf Genusstauglichkeit und Verkehrsfähigkeit von Hühnereiern der Güteklasse A
P210026-02 2008-04 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Sensorik: Kochprobe-Kaltansatz
ASU L 00.90-9 2014-08 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Analyse - Methodologie - Bestimmung der Geschmacksempfindlichkeit



**2 Probenahme von Lebensmitteln, Kosmetika und Bedarfsgegenständen**

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

# ÖFFENTLICH

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

## ÖFFENTLICH

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

## ÖFFENTLICH

Merck KGaA MColortest™ Cyanid-Test 1.14417.0001 2013-11 <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) 2009-07 <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 1999-12 <sup>1</sup> (2022-08)	Wasserbeschaffenheit – Bestimmung der gelösten Kationen - Li <sup>+</sup> , Na <sup>+</sup> , NH <sub>4</sub> <sup>+</sup> , K <sup>+</sup> , 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) 1999-12 <sup>1</sup> (2022-08)	Wasserbeschaffenheit – Bestimmung der gelösten Kationen - Li <sup>+</sup> , Na <sup>+</sup> , NH <sub>4</sub> <sup>+</sup> , K <sup>+</sup> , 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: <i>keine Bestimmung von Li<sup>+</sup>, Mg<sup>2+</sup>, Sr<sup>2+</sup>, Ba<sup>2+</sup></i> )
DIN EN ISO 10304 (D25) 1999-07 <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: <i>Chlorid mittels DIN EN ISO 10304-1</i> )
DIN EN ISO 15061 (D 34) 2001-12 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von gelöstem Bromat - Verfahren mittels Ionenchromatographie
DIN EN ISO 10304-4 1999-07 <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 2011-11 <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 (E 29) 2017-01 <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: <i>Anzahl der Analyten</i> )

## ÖFFENTLICH

P ÖKO095-01 2019-09 <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) 1997-11 <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) 2004-03 <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) 2006-07 <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 2007-10 <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)~~

P330100-01 2010-02 <sup>2</sup> (vor 2022-03)	Bestimmung von Desphenylchloridazon in Wasser mittels LC/MS

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

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

## ÖFFENTLICH

DIN 38407-F 43 2014-10 <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> )
---	---

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

DIN EN ISO 6222- (K 5) 1999-07 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium (Modifikation: <i>auch in Badebecken-, Filtrat und Reinwasser</i> )
DIN EN ISO 9308-1 (K 6-1) 2017-09 <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 2014-06 <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) 2008-05 <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) 2000-11 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken - Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration
DIN EN ISO 11731 2019-03 <sup>1</sup> (vor 2022-03) UBA –Empfehlung vom 18.12.2018 zuletzt aktualisiert am 09.12.2022	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Legionellen
TrinkwV §15 (1c) 2018-01 <sup>1</sup> (vor 2022-03) Wird ersetzt durch TrinkwV § 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 2016-11 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Wasserbeschaffenheit – Zählung von Clostridium perfringens – Verfahren mittels Membranfiltration

## ÖFFENTLICH

Oxoid/Thermo Fisher Scientific Legionella Latex Test DR0800 M 2016-05 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Nachweis von Legionellen (Latex Screening Test)
TrinkwV § 43 Nr. 3 2023-06 <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

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

P VMM178-03 2016-06 <sup>2</sup> (vor 2022-03)	Identifizierung von Mikroorganismen mittels MALDI-TOF, autoflex speed System der Fa. Bruker
P VMM183-01 2017-11 <sup>2</sup> (vor 2022-03)	Identifizierung von Hefen mittels MALDI-TOF, autoflex speed-System der Fa. Bruker

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

P RKM003-05 2018-09 <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 RKM007-04 2019-06 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Bestimmung von Sr-90 in Trink- und Grundwasser „Verfahren zur Bestimmung von Strontium-90 in Trinkwasser und Grundwasser“ (Modifiziert: <i>nach H-Sr-90-TWASS-01</i> )
P RKM008-03 2014-07 <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 RKM009-07 2019-06 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Bestimmung von Sr-90 in Trink- und Grundwasser für IMIS (sparse) „Verfahren zur Bestimmung von Strontium-90 in Trinkwasser und Grundwasser“ (Modifiziert: <i>nach H-Sr-90-TWASS-01</i> )
K- $\gamma$ -SPEKT-TWASS-01 2008-05 <sup>1</sup> (2023-05)	Verfahren zur gammaspektrometrischen Bestimmung der Aktivitätskonzentration von Ra-226 und Ra-228 in Trinkwasser und Grundwasser - K- $\gamma$ -SPEKT-TWASS-01

# ÖFFENTLICH

## 3.10 Probenahme

DIN EN ISO 5667-1 (A 4) 2007-04 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 1: Anleitung zur Erstellung von Probenahmeprogrammen und Probenahmetechniken
DIN 38402 (A 13) 2016-09 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Probenahme aus Grundwasserleitern
DIN ISO 5667-5 (A 14) 2011-02 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen
DIN EN ISO 5667-3 2019-07 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 3: Konservierung und Handhabung von Wasserproben
DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen
UBA-Empfehlung 2018-12 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Beurteilung der Trinkwasserqualität hinsichtlich der Parameter Blei, Kupfer und Nickel („Probennahmeempfehlung“)
DIN 19643-1 2012-11 <sup>1</sup> (2022-08)	Aufbereitung von Schwimm- und Badebeckenwasser – Teil 1: Allgemeine Anforderungen (Einschränkung: hier nur Probenahme)

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

### Probenahme

Verfahren	Titel
DIN EN ISO 5667-1 (A 4) 2007-04 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 1: Anleitung zur Erstellung von Probenahmeprogrammen und Probenahmetechniken
DIN ISO 5667-5 (A 14) 2011-02 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen
DIN EN ISO 5667-3 2019-07 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 3: Konservierung und Handhabung von Wasserproben



# ÖFFENTLICH

DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen
UBA-Empfehlung 2018-12 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Beurteilung der Trinkwasserqualität hinsichtlich der Parameter Blei, Kupfer und Nickel („Probennahmeempfehlung“)

## ANLAGE 1: MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER

### TEIL I: Allgemeine Anforderungen an Trinkwasser

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Escherichia coli (E. coli) <sup>1</sup> (vor 2022-03) <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 <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) <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 <sup>1</sup> (2022-08)	DIN EN ISO 7899-2 (K15) 2000-11
3	Pseudomonas aeruginosa <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 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	DIN 38407-F 43 2014-10
3	Bor <sup>1</sup> (vor 2022-03)	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
4	Bromat <sup>1</sup> (2022-08)	DIN EN ISO 15061 (D 34) 2001-12
5	Chrom <sup>1</sup> (vor 2022-03)	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01

## ÖFFENTLICH

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
6	Cyanid <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Merck KGaA, MColortest™ Cyanid Test, 1.14417.0001
7	1,2-Dichlorethan <sup>1</sup> (vor 2022-03)	DIN 38407-F 43 2014-10
8	Fluorid <sup>1</sup> (vor 2022-03)	DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07
9	Nitrat <sup>1</sup> (vor 2022-03)	DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07
10	Pflanzenschutzmittel-Wirkstoffe und Biozidprodukt- Wirkstoffe <sup>1</sup> (vor 2022-03)	DIN EN ISO 11369 (F 12) 1997-11
11	Pflanzenschutzmittel-Wirkstoffe und Biozidprodukt- Wirkstoffe insgesamt <sup>1</sup> (vor 2022-03)	DIN EN ISO 11369 (F 12) 1997-11
12	Quecksilber <sup>1</sup> (2022-08)	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
13	Selen <sup>1</sup> (vor 2022-03)	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
14	Tetrachlorethen und Trichlorethen <sup>1</sup> (vor 2022-03)	DIN 38407-F 43 2014-10
15	Uran <sup>1</sup> (vor 2022-03)	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01

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

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Antimon <sup>1</sup> (vor 2022-03)	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
2	Arsen <sup>1</sup> (vor 2022-03)	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
3	Benzo-(a)-pyren <sup>1</sup> (vor 2022-03)	DIN EN ISO 17993 (F 18) 2004-03
4	Blei <sup>1</sup> (vor 2022-03)	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
5	Cadmium <sup>1</sup> (vor 2022-03)	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
6	Epichlorhydrin	nicht belegt
7	Kupfer <sup>1</sup> (vor 2022-03)	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01

# ÖFFENTLICH

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
8	Nickel <sup>1</sup> (vor 2022-03)	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
9	Nitrit <sup>1</sup> (vor 2022-03)	DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07
10	Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe <sup>1</sup> (vor 2022-03)	DIN EN ISO 17993 (F 18) 2004-03 (weniger Analyten)
11	Trihalogenmethane <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 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
2	Ammonium <sup>1</sup> (vor 2022-03) <sup>1</sup> (2022-08)	<del>DIN 38406-E 5 1983-10</del>
		DIN EN ISO 14911 (E 34) 1999-12
3	Chlorid <sup>1</sup> (vor 2022-03)	DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07
4	Clostridium perfringens (einschließlich Sporen) <sup>1</sup> (2022-08)	DIN EN ISO 14189 (K 24) 2016-11
5	Coliforme Bakterien <sup>1</sup> (vor 2022-03) <sup>1</sup> (2022-08)	DIN EN ISO 9308-2 (K 6-1) 2014-06
		DIN EN ISO 9308-1 2017-09
6	Eisen <sup>1</sup> (2022-08)	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
7	Färbung (spektraler Absorptionskoeffizient Hg 436 nm) <sup>1</sup> (vor 2022-03)	DIN EN ISO 7887 2012-04
		DIN 38404-3 2005-07
8	Geruch (als TON) <sup>1</sup> (vor 2022-03)	DIN EN 1622 (B 3) 2006-10
9	Geschmack <sup>1</sup> (vor 2022-03)	DEV B 1/2 Teil 2 1971
10	Koloniezahl bei 22 °C <sup>1</sup> (vor 2022-03)	<del>DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07</del>
		TrinkwV § 15 Absatz (1c)

# ÖFFENTLICH

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
11	Koloniezahl bei 36 °C <sup>1</sup> (vor 2022-03)	<del>DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07</del> ----- TrinkwV § 15 Absatz (1c)
12	Elektrische Leitfähigkeit <sup>1</sup> (vor 2022-03)	DIN EN 27888 (C 8) 1993-11
13	Mangan <sup>1</sup> (vor 2022-03)	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
14	Natrium <sup>1</sup> (2022-08)	DIN EN ISO 14911 (E 34) 1999-12
15	Organisch gebundener Kohlenstoff (TOC) <sup>1</sup> (vor 2022-03)	DIN EN 1484 (H 3) 2019-04
16	Oxidierbarkeit <sup>1</sup> (vor 2022-03)	DIN EN ISO 8467 (H 5) 1995-05
17	Sulfat <sup>1</sup> (vor 2022-03)	DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07
18	Trübung <sup>1</sup> (2022-08)	DIN EN ISO 7027-1 (C 21) 2016-11
19	Wasserstoffionen-Konzentration <sup>1</sup> (vor 2022-03)	DIN EN ISO 10523 (C 5) 2012-04
20	Calcitlösekapazität <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. <sup>1</sup> (vor 2022-03)	ISO 11731 2017-05 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 <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 <sup>1</sup> (2022-08)	DIN EN ISO 14911 (E 34) 1999-12

# ÖFFENTLICH

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

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 \*

<del>ASU B 80.00-1 1998-01 <sup>1</sup>(vor 2022-03)</del>	<del>Untersuchung von Bedarfsgegenständen – Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich – Teil 1: Quantitatives Tupferverfahren</del>
<del>ASU B 80.00-3 1998-01 <sup>1</sup>(vor 2022-03)</del>	<del>Untersuchung von Bedarfsgegenständen – Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich – Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmeverrichtungen, Abklatschverfahren</del>
<del>Ph. Eur. 9.0/5.1.3 <sup>1</sup>(vor 2022-03)</del>	<del>Prüfung auf Wirksamkeit der antimikrobiellen Konservierung</del>
<del>Ph. Eur. 9.0, 5.1.4 <sup>1</sup>(vor 2022-03)</del>	<del>Mikrobiologische Qualität von nicht sterilen pharmazeutischen Zubereitungen und Substanzen für den pharmazeutischen Gebrauch</del>
<del>DIN ISO 18593 2018-10 <sup>1</sup>(2022-09) Wird ersetzt durch ASU B 80.00-5 2019-02</del>	<del>Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen (ISO 18593:2018); Deutsche Fassung EN ISO 18593:2018</del>

## ÖFFENTLICH

ASU B 80.00-5 2019-02 <sup>1</sup> (2024-02)	Untersuchung von Bedarfsgegenständen Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren für die Probenahmetechniken von Oberflächen ASU § 64 LFGB B 80.00-5:2019-02 (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 18593, Ausgabe Oktober 2018)
ASU B 80.00-2 2023-08 <sup>1</sup> (2024-01)	Untersuchung von Bedarfsgegenständen – Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen entlang der Lebensmittelkette – Teil 2: Verfahren mit nährme-dienbeschichteten Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren) (Übernahme der Norm DIN 10113-2, Februar 2023)
ASU B 80.00-1 2023-08 <sup>1</sup> (2024-01)	Untersuchung von Bedarfsgegenständen – Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen entlang der Lebensmittelkette – Teil 1: Tupfverfahren (Übernahme der 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 foodprof® Salmonella Detection-LyoKit R 602 27-1 2014-08 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Qualitativer Nachweis von Salmonella spp. mittels Real-time PCR <i>(hier Umgebungsproben)</i>
Biotecon Diagnostics GmbH foodprof® StarPrep One Kit S 400 07 2014-08 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Schnelle DNA-Extraktion aus Lebensmitteln <i>(hier Umgebungsproben)</i>

ÖFFENTLICH

6 Arzneimittel und Wirkstoffe einschließlich militärspezifischer pharmazeutischer Produkte

Prüfgebiet: Chemische Arzneimittel-, Wirk- und Hilfsstoffanalytik

Prüfart: Hochleistungsflüssigkeitschromatographie (HPLC) \*\*

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt - Titel der Norm Angabe zu Probenvorbehandlung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
Ph. Eur. 11.1/2.2.29 Ausgabe 2023-11 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Flüssigchromatographie	Arzneimittel, Wirkstoffe, Hilfsstoffe, militärspezifische pharmazeutische Produkte
Ph. Eur. 11.0/1591 Grundwerk 2023 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Identität, Reinheit und Gehalt von Ethacridinlactat-Monohydrat-Lösung	Arzneimittel
P-AMU023-02 2019-03 <sup>2</sup> (vor 2022-03)	Gehaltsbestimmung von Metronidazol in halbfesten pharmazeutischen Produkten	Arzneimittel
P-AMU057-04 2017-07 <sup>2</sup> (vor 2022-03)	Gehaltsbestimmung von Clotrimazol in halbfesten Zubereitungen	Arzneimittel
P-AMU058-04 2017-07 <sup>2</sup> (vor 2022-03)	Gehaltsbestimmung von Triamcinolonacetonid in halbfesten Zubereitungen	Arzneimittel
P-AMU070-02 2019-12 <sup>2</sup> (vor 2022-03)	Bestimmung von UV-Filtern und Phenoxyethanol in pharmazeutischen Produkten	Hilfsstoff
P-AMU073-03 2019-06 <sup>2</sup> (vor 2022-03)	Gehaltsbestimmung von Triclosan in halbfesten Zubereitungen	Arzneimittel
P-AMU141-05 2019-02 <sup>2</sup> (vor 2022-03)	Untersuchung der pharmazeutischen Qualität von Xylometazolinhydrochlorid-Lösung 0,1 %	Arzneimittel
P-AMU168-03 2019-03 <sup>2</sup> (vor 2022-03)	Bestimmung der pharmazeutischen Qualität von Hydrocortisoncreme	Arzneimittel

ÖFFENTLICH

P-AMU174-02 2019-12 <del>‡(vor 2022-03)</del>	Bestimmung der pharmazeutischen Qualität der Injektionslösung des Arzneimittels „Kombinations-Autoinjector“ mittels RRLC	Arzneimittel, militärspezifische pharmazeutische Produkte Arzneimittel

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

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt - Titel der Norm Angabe zu Probenvorbehandlung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
Ph. Eur. 11.1/2.2.28 Ausgabe 2023-11 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Gaschromatographie	Arzneimittel, Wirkstoffe, Hilfsstoffe
P-AMU196-01 2011-04 <del>‡(vor 2022-03)</del>	Untersuchung der pharmazeutischen Qualität von Sterillium Virugard der Firma Bode	Arzneimittel
P-AMU197-02 2011-08 <del>‡(vor 2022-03)</del>	Untersuchung der pharmazeutischen Qualität von ethanolhaltiger Ethacridinlactat-Monohydrat Lösung 0,1%	Arzneimittel
P-AMU-212-01 2012-06 <del>‡(vor 2022-03)</del>	Untersuchung von Gelomyrtol Forte	Arzneimittel
Ph.Eur. 11.0/2.4.22 Grundwerk 2023 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Prüfung der Fettsäurezusammensetzung durch Gaschromatographie	Arzneimittel, Wirkstoffe, Hilfsstoffe
Ph.Eur. 11.0/2.4.24 Grundwerk 2023 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Identifizierung und Bestimmung von Restlösungsmitteln	Arzneimittel, Wirkstoffe, Hilfsstoffe
Ph.Eur. 11.0/2.4.25 Grundwerk 2023 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Ethylenoxid und Dioxan	Arzneimittel, Wirkstoffe, Hilfsstoffe
Ph.Eur. 11.0/0725 Grundwerk 2023 <sup>1</sup> (2022-09)	Isopropylmyristat	Arzneimittel, Wirkstoffe, Hilfsstoffe
Ph. Eur. 11.0/0781 Grundwerk 2023 <del>‡(vor 2022-03)</del>	Phenoxyethanol	Wirkstoff



# ÖFFENTLICH

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

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt - Titel der Norm Angabe zu Probenvorbehandlung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
Ph. Eur. 11.1/2.2.27 Ausgabe 2023-11 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Dünnschichtchromatographie	Arzneimittel, Wirkstoffe, Hilfsstoff
<del>P410107-01 2008-06 <sup>2</sup>(vor 2022-03)</del>	<del>Bestimmung der pharmazeutischen Qualität von- Metronidazol-Infusionslösung</del>	<del>Arzneimittel</del>
P410137-01 2009-04 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Dünnschichtchromatographische Identifizierung von Atropin und Obidoxim	Arzneimittel, Wirkstoffe, militärspezifische pharmazeutische Produkte
Ph.Eur. 11.0/0431 Grundwerk 2023 <sup>1</sup> (2022-09)	Propyl-4-hydroxybenzoat	Hilfsstoffe

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

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt - Titel der Norm Angabe zu Probenvorbehandlung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
Ph. Eur. 11.0/2.2.24 Grundwerk 2023 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	IR-Spektroskopie	Arzneimittel, Wirkstoffe, Hilfsstoff
<del>P-AMU206-01 2011-11 <sup>2</sup>(vor 2022-03)</del>	<del>Untersuchung der pharmazeutischen Qualität von- Ditripentat-Heyl® (DTPA)</del>	<del>Arzneimittel</del>
<del>P-AMU212-01 2012-06 <sup>2</sup>(vor 2022-03)</del>	<del>Untersuchung von Gelomyrtol Forte</del>	<del>Arzneimittel</del>
Ph.Eur. 11.0/0431 Grundwerk 2023 <sup>1</sup> (2022-09)	Propyl-4-hydroxybenzoat	Hilfsstoffe

# ÖFFENTLICH

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

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt - Titel der Norm Angabe zu Probenvorbehandlung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
Ph. Eur. 11.0/2.2.25 Grundwerk 2023 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	UV-Vis-Spektroskopie	Arzneimittel, Wirkstoffe Hilfsstoffe
<del>P410089-01 2007-07 <sup>2</sup>(vor 2022-03)</del>	<del>Untersuchung der pharmazeutischen Qualität von Ribavirin-Kapseln</del>	<del>Arzneimittel, militärspezifische- pharmazeutische- Produkte</del>
<del>P410107-01 2008-06 <sup>2</sup>(vor 2022-03)</del>	<del>Bestimmung der pharmazeutischen Qualität von Metronidazol-Infusionslösung</del>	<del>Arzneimittel</del>
Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt - Titel der Norm Angabe zu Probenvorbehandlung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
<del>P410084-01 2007-05 <sup>2</sup>(vor 2022-03)</del>	<del>Untersuchung der pharmazeutischen Qualität von Ethacridinlactat – Lösung 0,05 und 0,1 Prozent</del>	<del>Arzneimittel</del>
<del>P-AMU141-05 2019-02 <sup>2</sup>(vor 2022-03)</del>	<del>Untersuchung der pharmazeutischen Qualität von Xylometazolinhydrochlorid-Lösung 0,1 %</del>	<del>Arzneimittel</del>
<del>P-AMU185-02 2019-04 <sup>2</sup>(2022-09)</del>	<del>Bestimmung der pharmazeutischen Qualität von LAVASEPT mit dem Wirkstoff Polyhexanid</del>	<del>Arzneimittel</del>

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

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

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

# ÖFFENTLICH

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

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt - Titel der Norm Angabe zu Probenvorbehandlung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
Ph. Eur. 11.0/5.1.3 Grundwerk 2023 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Prüfung auf ausreichende antimikrobiologische Konservierung	Arzneimittel
Ph. Eur. 11.0/5.1.4 Grundwerk 2023 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Mikrobiologische Qualität von nicht sterilen pharmazeutischen Zubereitungen und Substanzen zur pharmazeutischen Verwendung	Arzneimittel, Wirkstoffe, Hilfsstoffe
Ph. Eur. 11.0/2.6.12 Grundwerk 2023 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Bestimmung der vermehrungsfähigen Mikroorganismen	Arzneimittel, Wirkstoffe, Hilfsstoffe
Ph. Eur. 11.0/2.6.13 Grundwerk 2023 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Nachweis spezifizierter Mikroorganismen (hier: kein Nachweis von Clostridien)	Arzneimittel, Wirkstoffe, Hilfsstoffe
Ph. Eur. 11.0/0008 Grundwerk 2023 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Gereinigtes Wasser - Aqua purificata (Modifizierung: <i>nur mikrobiologische Parameter</i> ) <i>i. V. d. m. EU-GMP-Leitfaden 2006</i> <i>(Stand/Änderung 2008)</i> <i>i. V. m. EU-GMP-Leitfaden (second edition; Stand</i> <i>der Aktualisierung 2010)</i>	Hilfsstoffe
Ph. Eur. 11.1/0169 Ausgabe 2023-11 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Wasser für Injektionszwecke - Aqua ad iniectionabilia (hier: <i>mikrobiologische Parameter</i> )	Hilfsstoffe

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

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

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

# ÖFFENTLICH

## Prüfart: Wirkstofffreisetzung aus festen Arzneiformen\*

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

## Prüfart: Friabilität von nicht überzogenen Tabletten\*

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt - Titel der Norm Angabe zu Probenvorbereitung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
Ph. Eur. 11.0/2.9.7 Grundwerk 2023 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Friabilität von nichtüberzogenen Tabletten	Arzneimittel

## Prüfart: Bruchfestigkeit von Tabletten\*

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

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

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

# ÖFFENTLICH

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt - Titel der Norm Angabe zu Probenvorbehandlung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
Ph. Eur. 11.0/0478 Grundwerk 2023 <sup>1</sup> (2023-03)	Teilen von Tabletten - Gleichförmigkeit der Masse von Bruchstücken	Arzneimittel

## Prüfart: Bestimmung des entnehmbaren Volumens\*

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

## Prüfart: Partikelkontamination\*

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

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

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

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt - Titel der Norm Angabe zu Probenvorbehandlung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
Ph. Eur. 11.0/2.2.1 Grundwerk 2023 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Klarheit und Opaleszenz von Flüssigkeiten	Arzneimittel, Wirkstoffe, Hilfsstoffe
Ph. Eur. 11.0/2.2.2 Grundwerk 2023 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Färbung von Flüssigkeiten	Arzneimittel, Wirkstoffe, Hilfsstoffe
Ph. Eur. 11.0/2.2.3 Grundwerk 2023 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	pH-Wert - Potentiometrische Methode	Arzneimittel, Wirkstoffe, Hilfsstoffe

ÖFFENTLICH

<b>Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version</b>	<b>Analyt - Titel der Norm Angabe zu Probenvorbehandlung/Prüftechnik</b>	<b>Prüfgegenstand</b>
Ph. Eur. 11.0/2.2.5 Grundwerk 2023 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Relative Dichte	Arzneimittel, Wirkstoffe, Hilfsstoffe
Ph. Eur. 11.0/2.2.6 Grundwerk 2023 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Brechungsindex	Arzneimittel, Wirkstoffe, Hilfsstoffe
Ph. Eur. 11.0/2.2.7 Grundwerk 2023 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Optische Drehung	Arzneimittel, Wirkstoffe, Hilfsstoffe
<del>Ph. Eur. 10.0/2.2.9 Grundwerk 2020 <sup>2</sup>(vor 2022-03)</del>	<del>Bestimmung der Viskosität mittels- Kapillarviskosimeter</del>	<del>Arzneimittel, Wirkstoffe, Hilfsstoffe</del>
Ph. Eur. 11.0/2.2.10 Grundwerk 2023 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Viskosität - Rotationsviskosimeter	Arzneimittel, Wirkstoffe, Hilfsstoffe
Ph. Eur. 11.0/2.2.14 Grundwerk 2023 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Schmelztemperatur - Kapillarmethode	Arzneimittel, Wirkstoffe, Hilfsstoffe
Ph. Eur. 11.0/2.2.32 Grundwerk 2023 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Trocknungsverlust	Arzneimittel, Wirkstoffe, Hilfsstoffe
Ph. Eur. 11.0/2.2.35 Grundwerk 2023 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Osmolalität	Arzneimittel, Wirkstoffe, Hilfsstoffe
Ph. Eur. 11.0/2.5.1 Grundwerk 2023 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Säurezahl	Arzneimittel, Wirkstoffe, Hilfsstoffe
Ph. Eur. 11.0/2.5.2 Grundwerk 2023 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Esterzahl	Arzneimittel, Wirkstoffe, Hilfsstoffe
Ph. Eur. 11.0/2.5.3 Grundwerk 2023 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Hydroxylzahl	Arzneimittel, Wirkstoffe, Hilfsstoffe

ÖFFENTLICH

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt - Titel der Norm Angabe zu Probenvorbehandlung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
Ph. Eur. 11.0/2.5.4 Grundwerk 2023 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Iodzahl	Arzneimittel, Wirkstoffe, Hilfsstoffe
Ph. Eur. 11.0/2.5.5 Grundwerk 2023 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Peroxidzahl	Arzneimittel, Wirkstoffe, Hilfsstoffe
Ph. Eur. 11.0/2.5.6 Grundwerk 2023 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Verseifungszahl	Arzneimittel, Wirkstoffe, Hilfsstoffe
DAC/NRF I.2.2., DAC-Anlage H 2018/2 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Qualität von Behältnissen aus Glas	Packmittel und Applikations- hilfen
§§ 10 und 11 AMG, §14 ApBetrO <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Überprüfung der Kennzeichnung von Arzneimitteln	Fertigarzneimittel, Rezepturarzneimittel Defekturarzneimittel

**Prüfart: Identitätsreaktionen\*\***

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

**Prüfart: Grenzprüfungen\***

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

# ÖFFENTLICH

## Prüfart: Gehaltsbestimmungsmethoden\*

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt - Titel der Norm Angabe zu Probenvorbehandlung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
Ph. Eur. 11.0/2.5.11 Grundwerk 2023 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Komplexometrische Titrationsen	Arzneimittel, Wirkstoffe, Hilfsstoffe
Ph. Eur. 11.0/2.5.12 Grundwerk 2023 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Halbmikrobestimmung von Wasser- Karl- Fischer Methode	Arzneimittel, Wirkstoffe, Hilfsstoffe
Ph. Eur. 11.0/2.1.6 Grundwerk 2023 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Gasprüfröhrchen	Arzneimittel, Wirkstoffe, Hilfsstoffe
Ph. Eur. 11.0/2.2.20 Grundwerk 2023 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Potentiometrie	Arzneimittel, Wirkstoffe, Hilfsstoffe
Ph. Eur. 11.0/2.5.27 Grundwerk 2023 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Sauerstoff in Gasen	Arzneimittel
<del>Ph. Eur. 10.0/2.5.32 Grundwerk 2020 <sup>3</sup>(vor 2022-03)</del>	<del>Mikrobestimmung von Wasser – Coulometrische Titration</del>	<del>Arzneimittel, Wirkstoffe, Hilfsstoffe</del>
Ph. Eur. 11.0/0417 Grundwerk 2023 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Sauerstoff	
Ph. Eur. 11.0/1238 Grundwerk 2023 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Luft zur medizinischen Anwendung	
Ph. Eur. 11.0/2455 Grundwerk 2023 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Sauerstoff 93 %	Arzneimittel
JP 18 <2.50> (Herausgegeben: 07.06.2021) (2023-08)	Endpoint Detection Methods in Titrimetry – 1. Indicator Method	Arzneimittel, Wirkstoffe, Hilfsstoffen



# ÖFFENTLICH

## 7 Futtermittel

ASU L 00.00-20 2021-07 <sup>1</sup> (vor 2022-03)	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp.

## 8 Veterinärmedizin

### 8.1 Mikrobiologie

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

### 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