

Stand: 30.01.2024

Prüfmethode im flexiblen Geltungsberich der Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18662-01 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Verfahren/ Version	Gültig ab:	Name des Verfahrens	Methode	Modifikation	Matrix	Akk. Status	Urkunden- Kapitel/ Kategorie Flexibilisierung
VA10-001-01/ V01	08.12.2021	Probenvorbereitung - Allgemeine Vorschriften	ISO 6887-1:2017-03	-	allgemeine Regeln Herstellung von Verdünnungen		
VA10-001-02/ V01	08.12.2021	Probenvorbereitung -Fleisch und Fleischerzeugnissen	ISO 6887-2:2017-03	-	Fleisch und Fleischerzeugnissen	ja	1.1
VA10-001-03/ V02	07.02.2023	Probenvorbereitung Fisch und Fischerzeugnissen	ISO 6887-3:2017-03	-	Fisch und Fischerzeugnissen	ja	1.1
VA10-001-04/ V01	08.12.2021	Probenvorbereitung - Sonstige Erzeugnisse	ISO 6887-4:2017-03	-	Sonstige Erzeugnisse	ja	1.1
VA10-001-05/ V01	08.12.2021	Probenvorbereitung - Milch und Milcherzeugnisse	ISO 6887-5:2020-04	-	Milch und Milcherzeugnisse	ja	1.1
VA10-001-06/ V01	15.03.2022	Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Proben aus der Primärproduktion	ISO 6887-6:2013-03	-	Primärprodukte	ja	1.1
SOP 552-03/V02	12.06.2023	Bestimmung von Coliformen Keimen /(VRBL)	ISO 4832:2006-02	-	Lebensmittel Futtermittel Umgebungsproben im Bereich der Herstellung und Handhabung von Lebensmitteln und Futtermitteln	ja	1.2.1/ I 2.1/ I
SOP 552-06 /V05	14.12.2023	Bestimmung von Milchsäurebakterien (MRS)	ISO 15214:1998-08	-	Lebensmitteln	ja	1.2.1/I
SOP 552-07 / V02	12.06.2023	Bestimmung von Hefen/ Schimmel (Wasseraktivität höher als 0,95 DRBC-Agar)	ISO 21527-1:2008-07	-	Lebensmittel Futtermittel Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95	ja	1.2.1/I 2.1/I
SOP552-08 / V02	12.06.2023	Bestimmung von Hefen/ Schimmel (Wasseraktivität kleiner als 0,95 DG 18 Agar)	ISO 21527-2:2008-07	-	Lebensmittel Futtermittel Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität kleiner als 0,95	ja	1.2.1/I und 2.1/I
SOP 552-12 / V01	10.02.2023	Bestimmung von Hefen/ Schimmel	ASU L 01.00-37: 1991-12	1. auch für andere LM	Milch und Milcherzeugnisse	ja modifikation nicht akk.	1.2.1/I
VA10-004/ V08	11.09.2018	Bestimmung von Hefen/ Schimmel Bebrütung 28°C 3d	interne Methode	-	Lebensmittel Futtermittel	nein	
SOP 555-08 / V01	25.09.2023	Nachweis von E.Coli /mit flüssigem Nährmedium QL	BS ISO 7251:2005-02	-	Lebensmittel Futtermittel Umgebungsproben	ja	1.2.1/I
SOP 552-02/ V08	05.08.2022	Bestimmung von Enterococcen (KA-Agar)	NEN 6817:2016-06	-	Milch und Milcherzeugnisse	ja	1.2.1/I
SOP 555-01/V01	20.06.2023	Nachweis von Salmonellen spp.	ISO 6579-1:2020	-	Lebensmittel Futtermittel Umgebungsproben im Bereich der Herstellung und Handhabung von Lebensmitteln und Futtermitteln	ja	1.2.1/I 2.1/I
VA10-010/ V09	14.09.2018	Bestätigung von Escherichia coli durch zusätzliche Identifizierungsreaktionen	ASU L 00.00-21:1990-06	-	Lebensmittel	ja	1.2.1/I
SOP 552-13/ V02	12.06.2023	Bestimmung von Listeria monocytogenes und Listeria spp.	ISO 11290-1:2017-05	-	Lebensmittel Futtermittel Umgebungsproben im Bereich der Herstellung und Handhabung von Lebensmitteln und Futtermitteln	ja	1.2.1/I
SOP 555-02/ V03	22.06.2023	Nachweis von Listeria monocytogenes und Listeria spp.	ISO 11290-2:2017-05	-	Lebensmittel Futtermittel Umgebungsproben im Bereich der Herstellung und Handhabung von Lebensmitteln und Futtermitteln	ja	1.2.1/I

SOP 552-11/ V02	12.06.2023	Bestimmung von Kuagulase-positiver Staphylokokken (S.aureus) BP	ISO 6888-1:2021-08	-	Lebensmittel Futtermittel	ja	1.2.1/I 2.1/I
SOP 552-14/ V01	12.06.2023	Bestimmung von Clostridium perfringens (TSC)	ISO 7937:2004-08	-	Lebensmittel Futtermittel	ja	1.2.1/I
SOP 552-15/ V01	15.06.2023	Bestimmung der Koloniezahlen im Gussverfahren	ISO 4833-1: 2022-05	-	Lebensmittel Futtermittel Umgebungsproben im Bereich der Herstellung und Handhabung von Lebensmitteln und Futtermitteln	ja	1.2.1/I 2.1/I
SOP 552-16/ V01	16.06.2023	Bestimmung der Koloniezahlen im Oberflächenverfahren auch mit Spiralplaterverfahren	ISO 4833-2:2022-05	-	Lebensmittel Futtermittel Umgebungsproben im Bereich der Herstellung und Handhabung von Lebensmitteln und Futtermitteln	ja	1.2.1/I und 2.1/I
VA10-006/ V06	08.05.2015	Bestimmung der Keimzahl Guss-und Oberflächenverfahren (FIL-Agar)	ASU L 06.00-18:1984-05 ISO 4833-1-M wird Zitiert ISO 4833-2-M	-	Milch und Milchprodukte	nein	-
SOP 555-03/ V01	22.06.2023	Nachweis von Shigella spp	ISO 21567:2004-11	-	Lebensmittel	ja	1.2.1/I
SOP 555-04/ V02	22.06.2023	Nachwei von Campylobacter spp.	ISO 10272-1:2017-06	-	Lebensmittel Futtermittel Umgebungsproben im Bereich der Herstellung und Handhabung von Lebensmitteln und Futtermitteln	ja	1.2.1/I
SOP 552-09/ 02	12.06.2023	Bestimmung von päsumtivem Bacillus cereus MYP	ISO 7932:2004-06	-	Lebensmittel Futtermittel Umgebungsproben im Bereich der Herstellung und Handhabung von Lebensmitteln und Futtermitteln	ja	1.2.1/I 2.1/I
SOP 552-04/ V02	12.06.2023	Bestimmung von β -glucuronidase-positive Escherichia coli (E.Coli)	ISO 16649-2:2001-04	-	Lebensmittel Futtermittel	ja	1.2.1/I 2.1/I
SOP 552-10/ V02	12.06.2023	Bestimmung von Enterobacteriaceae	ISO 21528-2:2017-06	-	Lebensmittel Futtermittel Umgebungsproben im Bereich der Herstellung und Handhabung von Lebensmitteln und Futtermitteln	ja	1.2.1/I 2.1/I
SOP 555-06		Nachweis von Enterobacteriaceae	ISO 21528-1:2017-06	-	Lebensmittel Futtermittel Umgebungsproben im Bereich der Herstellung und Handhabung von Lebensmitteln und Futtermitteln	ja	1.2.1/I
SOP 552-01/ V8	05.08.2022	Bestimmung von Enterococcen (CATC-Agar)	DIN 10106:2017-04 ASU L 06.00-32	1. auch für andere LM 2. Spiralplater	Fleisch und Fleischerzeugnissen	ja modifikation nicht akk.	1.2.1/I
SOP 552-05/ V02	12.06.2023	Bestimmungvon präsumtiven Pseudomonas spp.	ISO 13720:2010-08	1. auch für andere LM 2. Spiralplater	Fleisch und Fleischerzeugnissen	ja modifikation nicht akk.	1.2.1/I
VA10-064/ V03	18.03.2017	Bestimmung der Keimzahl Enterobacteriaceae mittels TEMPO-Verfahren	BIOMÉRIEUX TEMPO® EB 80003: 2019-06	-	Lebensmittel ungefärbte Proben	ja	1.2.1/I
VA10-064/ V03	18.03.2017	Bestimmung der Keimzahl koagulase pos. Staphylokokken mittels TEMPO-Verfahren	BIOMÉRIEUX TEMPO® STA 80002: 2019-02	-	Lebensmittel ungefärbte Proben	ja	1.2.1/I
VA10-064/ V03	18.03.2017	Bestimmung der Keimzahl E. Coli mittels TEMPO-Verfahren	BIOMÉRIEUX TEMPO® EC 80004:2018-02	-	Lebensmittel ungefärbte Proben	ja	1.2.1/I

VA10-064/ V03	18.03.2017	Bestimmung der Keimzahl Gesamtkeimzahl mittels TEMPO-Verfahren	BIOMÉRIEUX TEMPO® AC 411113: 2019-07	-	Lebensmittel ungefärbte Proben	ja	1.2.1/I
VA10-064/ V03	18.03.2017	Bestimmung der Keimzahl Bacillus cereus mittels TEMPO-Verfahren	BIOMÉRIEUX TEMPO® BC 80106: 2019-01	-	Lebensmittel ungefärbte Proben	ja	1.2.1/I
VA10-064/ V03	18.03.2017	Bestimmung der Keimzahl Coliforme mittels TEMPO-Verfahren	BIOMÉRIEUX TEMPO® TC 80006:2018-10	-	Lebensmittel ungefärbte Proben	ja	1.2.1/I
SOP 553-3/ V01	20.06.2023	Bestimmung der Keimzahl Enterobacteriaceae mit dem 3M Petrifilm-Verfahren	3M™ Petrifilm™ Enterobacteriaceae Zählplatte(EB) 6420/6421:2021-08	-	Lebensmittel ungefärbte Proben	ja	1.2.1/I
SOP 553-5/ V01	20.06.2023	Bestimmung der Keimzahl von β-Glucuronidase positiven Escherichia coli mit dem 3M Petrifilm-Verfahren	3M™ Petrifilm™ Select E. coli Zählplatte(SEC) 6434/6435:201-06	-	Lebensmittel ungefärbte Proben	ja	1.2.1/I
SOP 553-4/ V01	20.06.2023	Bestimmung der Keimzahl von Koagulase positive Staphylokokken mit dem 3M Petrifilm-Verfahren	3M™ Petrifilm™ Select S.aureus Zählplatte(STX)6490/6491:2021-06	-	Lebensmittel ungefärbte Proben	ja	1.2.1/I
SOP 553-2/ V01	20.06.2023	Bestimmung der Keimzahl Coliforme und fäkalen Coliforme (thermotolerante Coliforme) mit dem 3M Petrifilm-Verfahren	3M™ Petrifilm™ Coliforme Zählplatte (CC) 6404/6414: 2022-06	-	Lebensmittel ungefärbte Proben	ja	1.2.1/I
SOP 553-1/ V01	20.06.2023	Bestimmung der mesophilen Keime (Gesamtkeimzahl) mit dem 3M Petrifilm-Verfahren	3M™ Petrifilm™ Gesamtkeimzahl Zählplatte (AC) 6400/6406 2021-07	-	Lebensmittel ungefärbte Proben	ja	1.2.1/I
SOP 553-6/ V01	20.06.2023	Bestimmung der Hefen und Schimmelpilze mit dem 3M Petrifilm-Verfahren (Schnellzählplatte)	3M™ Petrifilm™ Hefen und Schimmel Zählplatte (RYM) 6475/6477: 2022-06	-	Lebensmittel geringe erwartete Keimzahl ungefärbte Proben	ja	1.2.1/I
VA10-067/ V01	12.05.2014	Anreicherung, Aufkonzentration und Nachweis von Salmonellen unter Verwendung des Pathatrix®-Auto-Systems	Applied Biosystems Pathatrix™ Salmonella spp. MAN0009585 2016-10	-	Frisches Obst und Gemüse	ja	1.2.1/I
SOP 552-17/ V1 SOP 55-05/ V1	20.07.2023	Nachweis und Bestimmung von Alicyclobacillus spp. (Nachweis B Filtration und Nachweis C Anreicherung)	IFU Methode Nr.12 2019	-	Soft und saftverwandten Produkten und deren Zutaten	ja	1.2.1/I
VA10-035/ V03	19.08.2016	Bestimmung von aerobe/anaerobe Sporenbildner	Nestlé Vorschrift LI-00.718-1:2013-12	-	Lebensmittel	ja	1.2.1/I
SOP 559-02/ V01	25.09.2023	Nachweis von Hemmstoffen in Muskulatur und Niere nach AVV LmH	AVV LmH Anlage 4, Kapitel 2.9 : 2019-7	-	Muskulatur / Niere / Leber	ja	1.2.2
SOP 556-05/ V16	24.07.2023	Nachweis von Salmonellen mittels PCR (BAX)	hygiene BAX® D14368501 2021-11 hygiene BAX® D14306040 2023-05	-	Lebensmittel Futtermittel Umgebungsproben im Bereich der Herstellung und Handhabung von Lebensmitteln und Futtermitteln	ja	1.3.1/III 1.3.2/I 2.2.1/III 2.2.2/I 4.2.1/III
VA10-050/ V11	19.02.2019	Nachweis von Listeria monocytogenes mittels PCR	hygiene BAX® D13608135 2020-09	-	Lebensmittel Futtermittel Umgebungsproben im Bereich der Herstellung und Handhabung von Lebensmitteln und Futtermitteln	ja	1.3.1/III 2.2.1/III 4.2.2
VA10-063/ V01	03.08.2021	Bestimmung von Hepatitis-A-Virus und Norovirus in Lebensmitteln mittels Real-time-RT-PCR	DIN EN ISO 15216-2: 2019-12	-	Lebensmittel	ja	1.3.2/I
SOP 556-02/01	23.06.2023	Nachweis von Listeria monocytogenes mit BACGene PCR	BACGene Listeria monocytogenes 5123222011 2022-12	-	Lebensmittel Futtermittel Umgebungsproben im Bereich der Herstellung und Handhabung von Lebensmitteln und Futtermitteln	ja	1.3.2/I 2.2.2/I 4.2.2

SOP 556-03/ 01	23.06.2023	Nachweis von Listeria spp. mit BACGene PCR	Gold Standard Diagnostics BACGene Listeria 5123222111 2022-12	-	Lebensmittel	ja	1.3.2/I
SOP 556-01/ 01	20.06.2023	Nachweis von Salmonella spp. mit BACGene PCR	Gold Standard Diagnostics BACGene Salmonella spp. D14368501 2022-12	-	Lebensmittel Futtermittel Umgebungsproben im Bereich der Herstellung und Handhabung von Lebensmitteln und Futtermitteln	ja	1.3.2/I 2.2.2/I 4.2.2
SOP 10-013-02/ 01	03.08.2021	Qualitativer multiplex real-time PCR-Test für den Nachweis der Virulenzgene stx1/2 sowie eae in Shiga-Toxin produzierenden Escherichia coli und E.coli O 157	Gold Standard Diagnostics BACGene E.coli O157:H7 5123222711 2023-01 Gold Standard Diagnostics BACGene Mplex STEC screen 5123223011 2023-01	-	Lebensmittel	ja	1.3.2/I 2.2.2/I 4.2.3/I
VA10-068/ V01	24.01.2020	Nachweis von cereulid synthetase Gen positiven Stämmen von Bacillus cereus mittels Real-Time PCR	VA10-068 SureFast® Emetic Bacillus cereus PLUS	-	Lebensmittel	ja	1.3.2/I
VA10-069/ V01	09.08.2021	Nachweis von Hepatitis E Virus	VA10-069	-	Lebensmittel	ja	1.3.2/I
VA10-063 / V01	03.08.2021	Konzentration und Nachweis von Noroviren und Hepatitis A Viren aus abspülbaren Lebensmitteln mittels real-time PCR	VA10-063	-	Lebensmittel	ja	1.3.2/I
SOP 556-04/V01	25.09.2023	Nachweis von Alicyclobacillus spp.	BIOTECON Diagnostics foodproof® Alicyclobacillus Detection Kit 30228 2012-03	-	LM Säfte/Fruchtpulpen/Geränke	ja	1.3.3/I
VA 10-038/ V07	12.11.2018	Nachweis von Salmonellen mit dem VIDAS	ASU L 00.00-66:2002-05 BIOMERIEUX VIDAS SLM 06984 V 2015-01	-	Lebensmittel	ja	1.4.1/I
VA 10-038/ V07	12.11.2018	Nachweis von Listeria monocytogenes II LMO2 mit dem VIDAS	ASU L 00.00-66:2002-05 BIOMERIEUX VIDAS LMO2 11600 P 2016-10	-	Lebensmittel	ja	1.4.1/I
EIN MA 552-04/V01	27.06.2023	GLISA-Schnelltest zum qualitativen Nachweis von E.coli O157 in Lebensmittel	Merck Singlepath® E.coli O157 104141 2021-09	-	Lebensmittel	ja	1.4.2/I
SOP 511-06/ V01	19.06.2023	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Zählung von Hefen und Schimmelpilzen	DIN EN ISO 16212: 2023 (hier nur 9.3.2.1)	-	Kosmetika	ja	3/I
SOP 511-04/ V01	13.07.2023	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nachweis von Candida albicans	DIN EN ISO 18416: 2023 (hier nur 9.2.4)	-	Kosmetika	ja	3/I
SOP 511-05/ V01				-	Kosmetika	ja	3/I
SOP 511-01/V01	19.06.2023	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Zählung und Nachweis von aeroben mesophilen Bakterien	DIN EN ISO 21149: 2023 (hier nur 9.3.2.1)	-	Kosmetika	ja	3/I
SOP 511-03/ V01	19.06.2023	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nachweis von Escherichia coli	DIN EN ISO 21150: 2023 (hier nur 9.2.4)	-	Kosmetika	ja	3/I
SOP 511-02/ V01	19.06.2023	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nachweis von Pseudomonas aeruginosa	DIN EN ISO 22717: 2023 (hier nur 9.2.4)	-	Kosmetika	ja	3/I
SOP 511-01/ V01	19.06.2023	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nachweis von Staphylococcus aureus	DIN EN ISO 22718: 2023 (hier nur 9.2.4)	-	Kosmetika	ja	3/I
VA10-025/ V03	20.02.2003	Untersuchung von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen sowie Umgebungsproben	ASU B 80.00-1: 1998-01 ASU B 80.00-2: 1998-01 ASU B 80.00-3: 1998-01	-	Umgebungsproben im Bereich der Herstellung und Handhabung von Lebensmitteln und Futtermitteln / Tupfer / Abklatsch / Rodac	ja	4.1/I
SOP 559-01	20.07.2023	Hemmstofftest Papier	EN 1104:2019	andere wie Matrices Toilettenpapier	Papier und Pappe für den Kontakt mit Lebensmitteln	ja modifikation nicht akk.	5
SOP 5512-01	20.06.2023	Standardarbeitsanweisung zur Durchführung der grob-sinnlichen und orientierend sensorischen Prüfung von Lebensmitteln	ASU L 00.90-6:1997-09 DIN 10964: 2014-11	-	Lebensmittel	Nein	-
SOP 5510-01	10.08.2022	Mikrobiologische Untersuchung von löslichen Zuckern bzw Zuckerlösungen - mesophile aerobe Gesamtkeimzahl - Schimmelpilze / Hefen - E.coli / Coliforme Bakterien - thermophile, aerobe Sporenbildner Flat-Sour- Sporen - Osmotolerante Schimmelpilze/ Hefen	ICUMSA GS2/3-41 ICUMSA GS2/3-47 ICUMSA GS2/3-52 ICUMSA GS2/3-49 ICUMSA GS2/3-53	-	löslichen Zuckern bzw Zuckerlösungen	nein	-
VA10-014/ V01	20.10.1997	Identifizierung von eingesandten Keim-Nährböden	Literaturverfahren, Typisierung d. Keime im jeweiligen ASU-Verfahren	-	-	Nein	-
VA10-062/ V02	18.03.2017	Nachweis von ESBL und MRSA	interne Methode	-	Lebensmittel	Nein	-
VA10-009 /V07		Bestimmung von Coliforme-Escherichia coli (Chrom Agar)	interne Methode	-	Lebensmittel	Nein	-
VA10-009 /V07		Nachweis von Coliforme-Escherichia coli (Chrom Agar)	interne Methode	-	Lebensmittel	Nein	-

VA10-011 / V03		Nachweis von Milchsäurebakterien (MRS Bouillon)	interne Methode	-	Lebensmittel	Nein	-
VA10-002/V12		Bestimmung von Listeria monocytogenes und Listeria spp.	interne Methode	-	Lebensmittel	Nein	-
VA10-002/V12		Nachweis von Listeria monocytogenes und Listeria spp.	interne Methode	-	Lebensmittel	Nein	-
VA10-029/ V01		Nachweis on präsumtiven Pseudomonas spp.	interne Methode	-	Lebensmittel	Nein	-
VA10-054 / V1		Bestimmung von Hitzeresistente Schimmelpilze	APHA-Methode	-	Lebensmittel	Nein	-
EIN SIO 541-01/ V01	24.03.2021	Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen	DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12 DIN EN ISO 5667-1 (A 4) 2007-04 DIN ISO 5667-5 (A 14) 2011-02	-	Probenahme	ja	1.1/I
EIN SOP 541-02/ V01	24.03.2021	Probenahme Trinkwasser-Installationen auf Legionellen	TrinkwV/ UBA-Empfehlung 2018	-	Probenahme Legionellen	ja	1.2/I
EIN SOP 541-03/ V01	24.03.2021	Probenahme von ausgewählten chemischen Parametern im Trinkwasser	DIN EN ISO 5667-3 (A 21): 2013-03	-	Probenahme	ja	1.1/I
EIN SOP 541-04/ V01	04.11.2021	Probenahme von Schwimm- und Badebeckenwasser	DIN 19643-1:2012-11	-	Schwimm- und Badebeckenwasser	ja	1.1/I
EIN SOP 541-06/ V01	23.02.2023	Bestimmung von freiem Chlor und Gesamtchlor	DIN EN ISO 7393-2:2000	-		ja	1.3/I
EIN SOP 541-07/ V01	23.02.2023	Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit von Wasserproben	DIN EN ISO 27888-1993		Schwimm- und Badebeckenwasser Trinkwasser		1.3/I
EIN SOP 541-08/ V01	23.02.2023	Bestimmung des pH-Wertes von Wasserproben	DIN EN ISO 10523:2012		Schwimm- und Badebeckenwasser Trinkwasser		1.3/I
VA10-015/ V04	27.07.2023	Untersuchung von Wasserproben auf Legionella spec	§43 TrinkwV in Anlehnung an die DIN EN ISO 11731:2019-03 und der UBA Empfehlung vom 18.Dezember 2018 sowie der Aktualisierung der UBA-Empfehlung von 09.Dezember 2022DIN EN ISO 11731:2019 und UBA Empfehlung vom 18.Dezember 2018	-	Trinkwasser	ja	1.2/I
VA10-020-01 /V02	12.06.2023	Zählung von intestinalen Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2:2000	-	Trinkwasser	ja	1.2/I
VA10-020-02 /V02	12.06.2023	Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien	DIN EN ISO 9308-1:2017	-	Trinkwasser	ja	1.2/I
VA10-020-03 /V03	20.04.2023	Zählung von Pseudomonas aeruginosa	DIN EN ISO 16266:2008	-	Trinkwasser	ja	1.2/I
VA10-020-04 /V01	08.12.2021	Bestimmung von Clostridium perfringens	DIN EN ISO 14189:2016	-	Trinkwasser	ja	1.2/I
VA10-020-05/ V05	27.07.2023	Koloniezahl 22°C /36°C	TrinkwV §43 Absatz (3)	-	Trinkwasser	ja	1.2/I
VA10-020-06 / V02	20.04.2023	Koloniezahl 22°C /36°C	DIN EN ISO 6222 (K5) 1999-07	-	Trinkwasser	ja	1.2/I
VA10-030 / V02	08.12.2021	Untersuchung von Schwimm- und Badebeckenwasser	DIN EN ISO 16266:2008-05 DIN EN ISO 9308-1:2017-09 DIN EN ISO 11731:2017-05	-	Schwimm- und Badebeckenwasser	ja	1.2/I