

Akkreditierung



Die Deutsche Akkreditierungsstelle bestätigt mit dieser **Akkreditierungsurkunde**, dass das Prüflaboratorium

Eurofins Laborservices GmbH
Kobelweg 12 1/6, 86156 Augsburg

die Anforderungen gemäß DIN EN ISO/IEC 17025:2018 für die in den nachfolgend aufgeführten Teil-Akkreditierungsurkunden näher spezifizierten Konformitätsbewertungstätigkeiten erfüllt. Dies schließt zusätzlich bestehende gesetzliche und normative Anforderungen an das Prüflaboratorium ein, einschließlich solcher in relevanten sektoralen Programmen, sofern diese in den Anlagen der nachfolgend aufgeführten Teil-Akkreditierungsurkunden ausdrücklich bestätigt werden.

D-PL-18239-01-01

D-PL-18239-01-02

Die Anforderungen an das Managementsystem in der DIN EN ISO/IEC 17025 sind in einer für Prüflaboratorien relevanten Sprache verfasst und stehen insgesamt in Übereinstimmung mit den Prinzipien der DIN EN ISO 9001.

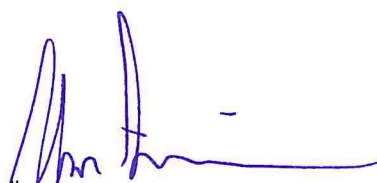
Diese Akkreditierung wurde gemäß Art. 5 Abs. 1 Satz 2 VO (EG) 765/2008, nach Durchführung eines Akkreditierungsverfahrens unter Beachtung der Mindestanforderungen der DIN EN ISO/IEC 17011 und auf Grundlage einer Bewertung und Entscheidung der eingesetzten Akkreditierungsausschüsse ausgestellt.

Diese Akkreditierungsurkunde besteht aus diesem Deckblatt, der Rückseite des Deckblatts und der dazugehörigen Anlage. Sie gilt nur in Verbindung mit den oben aufgeführten Teil-Akkreditierungsurkunden und den dort in Bezug genommenen Bescheiden.

Registrierungsnummer der Akkreditierungsurkunde: **D-PL-18239-01-00**

Berlin, 29.08.2024

in Vertretung
Im Auftrag Barbara Tyralla
Fachbereichsleitung



Diese Urkunde gibt den Stand zum Zeitpunkt des Ausstellungsdatums wieder. Der jeweils aktuelle Stand der gültigen und überwachten Akkreditierung ist der Datenbank akkreditierter Stellen der Deutschen Akkreditierungsstelle zu entnehmen (www.dakks.de).

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Standort Berlin
Spittelmarkt 10
10117 Berlin

Standort Frankfurt am Main
Europa-Allee 52
60327 Frankfurt am Main

Standort Braunschweig
Bundesallee 100
38116 Braunschweig

Die Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH (DAkkS) ist die beliehene nationale Akkreditierungsstelle der Bundesrepublik Deutschland gemäß § 8 Absatz 1 AkkStelleG i. V. m. § 1 Absatz 1 AkkStelleGBV. Die DAkkS ist als nationale Akkreditierungsbehörde gemäß Art. 4 Abs. 4 VO (EG) 765/2008 und Tz. 4.7 DIN EN ISO/IEC 17000 durch Deutschland benannt.

Die Akkreditierungsurkunde ist gemäß Art. 11 Abs. 2 VO (EG) 765/2008 im Geltungsbereich dieser Verordnung von den nationalen Behörden als gleichwertig anzuerkennen sowie von den WTO-Mitgliedsstaaten, die sich in bilateralen- oder multilateralen Gegenseitigkeitsabkommen verpflichtet haben, die Urkunden von Akkreditierungsstellen, die Mitglied bei ILAC oder IAF sind, als gleichwertig anzuerkennen.

Die DAkkS ist Unterzeichnerin der Multilateralen Abkommen zur gegenseitigen Anerkennung der European co-operation for Accreditation (EA), des International Accreditation Forum (IAF) und der International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).

Der aktuelle Stand der Mitgliedschaft kann folgenden Webseiten entnommen werden:

EA: www.european-accreditation.org

ILAC: www.ilac.org

IAF: www.iaf.nu

Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18239-01-01 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 29.08.2024

Ausstellungsdatum: 29.08.2024

Diese Urkundenanlage ist Bestandteil der Akkreditierungsurkunde D-PL-18239-01-00.

Inhaber der Teil-Akkreditierungsurkunde:

Eurofins Laborservices GmbH
Kobelweg 12 1/6, 86156 Augsburg

mit dem Standort

Eurofins Laborservices GmbH
Kobelweg 12 1/6, 86156 Augsburg

Das Prüflaboratorium erfüllt die Anforderungen gemäß DIN EN ISO/IEC 17025:2018, um die in dieser Anlage aufgeführten Konformitätsbewertungstätigkeiten durchzuführen. Das Prüflaboratorium erfüllt gegebenenfalls zusätzliche gesetzliche und normative Anforderungen, einschließlich solcher in relevanten sektoralen Programmen, sofern diese nachfolgend ausdrücklich bestätigt werden.

Die Anforderungen an das Managementsystem in der DIN EN ISO/IEC 17025 sind in einer für Prüflaboratorien relevanten Sprache verfasst und stehen insgesamt in Übereinstimmung mit den Prinzipien der DIN EN ISO 9001.

Diese Urkundenanlage gilt nur zusammen mit der schriftlich erteilten Urkunde und gibt den Stand zum Zeitpunkt des Ausstellungsdatums wieder. Der jeweils aktuelle Stand der gültigen und überwachten Akkreditierung ist der Datenbank akkreditierter Stellen der Deutschen Akkreditierungsstelle zu entnehmen (www.dakks.de)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18239-01-01

Prüfungen in den Bereichen:

**physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische, molekularbiologische und sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln;
ausgewählte mikrobiologische und molekularbiologische Untersuchungen von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich**

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 aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.

Dem Prüflaboratorium ist, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf, die Anwendung der hier aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet.

Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich.

1 Untersuchung von Lebensmitteln

1.1 Sensorik

ASU L 00.90-6 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung
ASU L 00.90-14 2019-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Beschreibende Prüfung mit anschließender Qualitätsbewertung

1.2 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

DIN EN 27888 (C 8) 1993-11	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit (Modifikation: <i>Anwendung auf alkoholfreie Erfrischungsgetränke</i>)
ASU L 06.00-2 1980-09	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 26.11.03-1 1983-05	Bestimmung der Trockenmasse in Tomatenmark durch Messung der Refraktion
ASU L 26.11.03-3 1983-05	Bestimmung des pH-Wertes von Tomatenmark
ASU L 31.00-2 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes von Frucht- und Gemüsesäften

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18239-01-01

ASU L 31.00-16 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an löslicher Trockensubstanz in Frucht- und Gemüsesäften - Refraktometrisches Verfahren
---------------------------	--

NMKL Nr. 179 2005	pH-Wert Bestimmung in Lebensmitteln
----------------------	-------------------------------------

1.3 Gravimetrie

VO (EG) Nr. 543/2008 (Anhang VI) 2008-07	VO mit Durchführungsvorschriften hinsichtlich der Vermarktungs- normen für Geflügelfleisch - Bestimmung des Auftauverlustes (Drip- Verfahren) in Geflügelschlachtkörpern (Modifikation: <i>Untersuchung eines Schlachtkörpers</i>)
--	--

SOP-Met-215 2019-07	Bestimmung des Abtropfgewichtes bei Lebensmitteln
------------------------	---

SOP-Met-245 2019-07	Bestimmung der Fischauswaage sowie Ermittlung des Glasuranteils bei tiefgeköhltem Fisch bzw. Meeresfrüchten
------------------------	--

SOP-Met-300 2019-08	Ermittlung der Nennfüllmenge nach Differenzwägung
------------------------	---

1.4 Mikrobiologische Verfahren

1.4.1 Probenvorbereitung von Lebensmitteln für mikrobiologische Untersuchungen mittels Verdünnungen *

DIN EN ISO 6887-2 2017-07	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen
------------------------------	---

DIN EN ISO 6887-3 2020-12	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischereierzeugnissen
------------------------------	---

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18239-01-01

DIN EN ISO 6887-4
2017-07

Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen

DIN EN ISO 6887-5
2011-01

Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Mäckerzeugnissen

1.4.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln *

ISO 4832
2006-02

Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren
(Einschränkung: *hier für Lebensmittel*)

ISO 15213
2003-05

Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von unter anaeroben Bedingungen wachsenden sulfitreduzierenden Bakterien
(Einschränkung: *hier für Lebensmittel*)

ISO 15214
1998-08

Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30 °C
(Einschränkung: *hier für Lebensmittel*)

ISO 21527-1
2008-07

Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik -Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95
(Einschränkung: *hier für Lebensmittel*)

ISO 21527-2
2008-07

Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik -Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95
(Einschränkung: *hier für Lebensmittel*)

DIN EN ISO 4833-1
2013-12

Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30°C mittels Gussplattenverfahren
(Einschränkung: *hier für Lebensmittel*)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18239-01-01

DIN EN ISO 6579-1 2020-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel</i>)
DIN EN ISO 6888-1 2019-06	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel</i>)
DIN EN ISO 6888-2 2003-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 2: Verfahren mit Kaninchenplasma-/Fibrinogen-Agar (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel</i>)
DIN EN ISO 7932 2020-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30°C (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel</i>)
DIN EN ISO 10272-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel</i>)
DIN EN ISO 10272-2 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. - Teil 2: Koloniezählverfahren (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel</i>)
DIN EN ISO 11290-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel</i>)
DIN EN ISO 11290-2 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 2: Zählverfahren (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel</i>)
DIN EN ISO 13720 2010-12	Fleisch und Fleischerzeugnisse - Zählung von präsumtiven Pseudomonas spp. (Modifikation: <i>Anwendung auch auf Fisch und Fischerzeugnisse</i>)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18239-01-01

DIN EN ISO 21528-2 2019-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel</i>)
DIN ISO 16649-2 2020-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44°C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel</i>)
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren
ASU L 06.00-59 2016-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Probenahme von Schlacht tierkörpern zur mikrobiologischen Untersuchung (Einschränkung: <i>hier nur die mikrobiologische Untersuchung</i>)
IFU Method No. MM12 2019	Method on the Detection and Enumeration of Spore-forming Thermo-Acidophilic Spoilage bacteria (Alicyclobacillus spp.)
NMKL Nr. 68 2011	Bestimmung von Enterococcus spp. in Lebensmitteln und Futtermitteln (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel</i>)
VDLUFA Methodenbuch VI M 7.12.2 2 1993	Chemische, physikalische und mikrobiologische Untersuchungsverfahren für Milch, Milchprodukte und Molkereihilfsstoffe - Bestimmung von Pseudomonaden, Koloniezählverfahren mit C-F-C-Selektivagar
Biokar COMPASS® Listeria Agar COMPASS LISTERIA_EN_V16 2019-10	Nachweis von Listeria spp. und Listeria monocytogenes mit Compass Listeria Agar in Lebensmitteln
J. Baumgart et al. Mikrobiologische Unter- suchung von Lebensmitteln, Behr's GmbH, Loseblattsammlung Kap. VII.6 + VII.14 + X.1 2018	Bestimmung von Essigsäurebakterien in Säften, Fruchtpulpen, Getränken, Essig

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18239-01-01

J. Baumgart et al.
Mikrobiologische Unter-
suchung von Lebensmitteln,
Behr's GmbH,
Loseblattsammlung
Kap. III.1
2018

Untersuchung von Säften, Fruchtpulpen, Getränken, Schokoladen,
Pralinen und Pralinenfüllungen etc. auf osmotolerante Hefen
(Qualitative und quantitative Methode)

Pichhardt, K.
Lebensmittelmikrobiologie:
Grundlagen für die Praxis
Springer Berlin, Heidelberg
1998

SOP-M-L19
2019-03

Bestimmung von aeroben bzw. anaeroben Sporenbildnern in
Lebensmitteln

SOP-M-L21
2019-05

Bestimmung der anaeroben Keimzahl in Lebensmitteln (allgemein) -
Koloniezählverfahren

1.5 Qualitative Bestimmung von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln *

Eurofins GeneScan
BACGene Salmonella spp.
Ref.-Nr. 5123221801
2016-12

Test kit for qualitative real-time PCR detection of Salmonella spp. in
food and production environment samples
(Einschränkung: *hier für Lebensmittel*)

Eurofins Gene Scan
BACGene Listeria
monocytogenes
Ref.-Nr. 5123222001
2017-07

Test kit for qualitative real-time PCR detection of Listeria
monocytogenes in food and production environment samples
(Einschränkung: *hier für Lebensmittel*)

2 Untersuchung von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

2.1 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich *

DIN EN ISO 11290-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (Einschränkung: <i>hier nur für Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich</i>)
DIN EN ISO 18593 2018-10	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Probenahmetechniken von Oberflächen
DIN EN ISO 21528-2 2019-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren (Einschränkung: <i>hier nur für Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich</i>)

2.2 Qualitative Bestimmung von Bakterien mittels Real-Time PCR in Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich *

Eurofins GeneScan BACGene Salmonella spp. Ref.-Nr. 5123221801 2016-12	Test kit for qualitative real-time PCR detection of <i>Salmonella</i> spp. in food and production environment samples (Modifikation: <i>Nachweis aus der Voranreicherung</i>) (Einschränkung: <i>hier für Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich</i>)
Eurofins Gene Scan BAC Gene Listeria monocytogenes Ref.-Nr. 5123222001 2017-07	Test kit for qualitative real-time PCR detection of <i>Listeria monocytogenes</i> in food and production environment samples (Modifikation: <i>Nachweis aus der Voranreicherung</i>) (Einschränkung: <i>hier für Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich</i>)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18239-01-01

verwendete Abkürzungen:

ASU	amtliche Sammlung von Untersuchungen nach § 64 Lebensmittel-, und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
IFU	International Federation of Fruit Juice Producers
ISO	International Organization for Standardization
NMKL	Nordic-Baltic Committee on Food Analysis
SOP	Hausverfahren der Eurofins Laborservices GmbH

Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18239-01-02 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 29.08.2024

Ausstellungsdatum: 29.08.2024

Diese Urkundenanlage ist Bestandteil der Akkreditierungsurkunde D-PL-18239-01-00.

Inhaber der Teil-Akkreditierungsurkunde:

Eurofins Laborservices GmbH
Kobelweg 12 1/6, 86156 Augsburg

mit dem Standort

Eurofins Laborservices GmbH
Kobelweg 12 1/6, 86156 Augsburg

Das Prüflaboratorium erfüllt die Anforderungen gemäß DIN EN ISO/IEC 17025:2018, um die in dieser Anlage aufgeführten Konformitätsbewertungstätigkeiten durchzuführen. Das Prüflaboratorium erfüllt gegebenenfalls zusätzliche gesetzliche und normative Anforderungen, einschließlich solcher in relevanten sektoralen Programmen, sofern diese nachfolgend ausdrücklich bestätigt werden.

Die Anforderungen an das Managementsystem in der DIN EN ISO/IEC 17025 sind in einer für Prüflaboratorien relevanten Sprache verfasst und stehen insgesamt in Übereinstimmung mit den Prinzipien der DIN EN ISO 9001.

Prüfungen in den Bereichen:

mikrobiologische sowie ausgewählte physikalische und physikalisch-chemische Untersuchungen von Wasser (Trinkwasser sowie Mineral-, Quell- und Tafelwasser);
mikrobiologische Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung, Probenahme von Trinkwasser für mikrobiologische Untersuchungen

Diese Urkundenanlage gilt nur zusammen mit der schriftlich erteilten Urkunde und gibt den Stand zum Zeitpunkt des Ausstellungsdatums wieder. Der jeweils aktuelle Stand der gültigen und überwachten Akkreditierung ist der Datenbank akkreditierter Stellen der Deutschen Akkreditierungsstelle zu entnehmen (www.dakks.de)

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 aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.

Dem Prüflaboratorium ist, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf, die Anwendung der hier aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet.

Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich.

1 Untersuchung von Wasser (Trinkwasser sowie Mineral-, Quell- und Tafelwasser)

1.1 Probenahme

DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen
UBA-Empfehlung 2018-12	Systemische Untersuchungen von Trinkwasserinstallationen auf Legionellen nach Trinkwasserverordnung - Probenahme, Untersuchungsgang und Angabe des Ergebnisses

1.2 Physikalische und physikalisch-chemische Kenngrößen

DIN 38404-C 4 1976-12	Bestimmung der Temperatur
DIN EN ISO 10523 (C 5) 2012-04	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des pH-Werts
DIN EN 27888 (C 8) 1993-11	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit

1.3 Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren *

DIN EN ISO 9308-2 (K 6-1) 2014-06	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien - Teil 2: Verfahren zur Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl
DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa - Membranfiltrationsverfahren

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18239-01-02

DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wässer mit niedriger Begleitflora
DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken - Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration
DIN EN ISO 19250 (K 18) 2013-06	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Salmonella spp.
DIN EN ISO 11731 (K 23) 2019-03	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Legionellen (Einschränkung: <i>ohne Matrix B und C</i>)
DIN EN ISO 14189 (K 24) 2016-11	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Clostridium perfringens - Verfahren mittels Membranfiltration
UBA-Empfehlung 2018-12 mit Aktualisierung 2022-12	Systemische Untersuchungen von Trinkwasserinstallationen auf Legionellen nach Trinkwasserverordnung - Probenahme, Untersuchungsgang und Angabe des Ergebnisses
TrinkwV §43 Absatz (3)	Bestimmung der Koloniezahl bei 22 °C und 36 °C
Min/TafelWV, Anlage 2, Punkt 1.1 b) zuletzt geändert 20.06.2023	Verordnung über natürliches Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser (Mineral- und Tafelwasser-Verordnung) - Mikrobiologische Untersuchungsverfahren - Nachweis von Escherichia coli in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser, Membranfiltration
Min/TafelWV, Anlage 2, Punkt 1.2 b) zuletzt geändert 20.06.2023	Verordnung über natürliches Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser (Mineral- und Tafelwasser-Verordnung) - Mikrobiologische Untersuchungsverfahren - Nachweis von coliformen Keimen in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser, Membranfiltration
Min/TafelWV, Anlage 2, Punkt 2 a) zuletzt geändert 20.06.2023	Verordnung über natürliches Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser (Mineral- und Tafelwasser-Verordnung) - Mikrobiologische Untersuchungsverfahren - Untersuchung auf Faekalstreptokokken in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser, Flüssiganreicherung

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18239-01-02

Min/TafelWV, Anlage 2, Punkt 3 a) zuletzt geändert 20.06.2023	Verordnung über natürliches Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser (Mineral- und Tafelwasser-Verordnung) - Mikrobiologische Untersuchungsverfahren - Mikrobiologische Untersuchungsverfahren - Untersuchung auf <i>Pseudomonas aeruginosa</i> in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser, Flüssiganreicherung
Min/TafelWV, Anlage 2, Punkt 4 b) zuletzt geändert 20.06.2023	Verordnung über natürliches Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser (Mineral- und Tafelwasser-Verordnung) - Mikrobiologische Untersuchungsverfahren - Untersuchung auf sulfitreduzierende, Sporen bildende Anaerobier in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser, Flüssiganreicherung
Min/TafelWV, Anlage 2, Punkt 5.2) zuletzt geändert 20.06.2023	Verordnung über natürliches Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser (Mineral- und Tafelwasser-Verordnung) - Mikrobiologische Untersuchungsverfahren - Bestimmung der Koloniezahl in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser, Agarnährboden

2 Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung - TrinkwV- *Trinkwasserverordnung (TrinkwV) vom 20. Juni 2023 (BGBl. 2023 I Nr. 159, S. 2)*

PROBENAHEME

Verfahren	Titel
DIN EN ISO 19458 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen
UBA Empfehlung 18. Dezember 2018	Systemische Untersuchungen von Trinkwasser-Installationen auf Legionellen nach Trinkwasserverordnung - Probennahme, Untersuchungsgang und Angabe des Ergebnisses

ANLAGE 1: MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER

Teil I Allgemeine Anforderungen an Trinkwasser

Parameter	Verfahren
Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 2017-09 ----- DIN EN ISO 9308-2 2014-06
Intestinale Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 2000-11

Teil II Anforderungen an Trinkwasser, das zur Abgabe in verschlossenen Behältnissen bestimmt ist

Parameter	Verfahren
Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 2017-09
	DIN EN ISO 9308-2 2014-06
Intestinale Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 2000-11
Pseudomonas aeruginosa	DIN EN ISO 16266 2008-05

ANLAGE 2: CHEMISCHE PARAMETER

nicht belegt

ANLAGE 3: INDIKATORPARAMETER

Teil I: Allgemeine Indikatorparameter

Parameter	Verfahren
Aluminium	nicht belegt
Ammonium	nicht belegt
Calcitlösekapazität	nicht belegt
Chlorid	nicht belegt
Clostridium perfringens, einschließlich Sporen	DIN EN ISO 14189 2016-11
Coliforme Bakterien	DIN EN ISO 9308-1 2017-09
	DIN EN ISO 9308-2 2014-06
Eisen	nicht belegt
Elektrische Leitfähigkeit	nicht belegt
Färbung	nicht belegt
Geruch	nicht belegt
Geschmack	nicht belegt
Koloniezahl bei 22 °C	TrinkwV §43 Absatz (3)
Koloniezahl bei 36 °C	TrinkwV §43 Absatz (3)
Mangan	nicht belegt
Natrium	nicht belegt
Organisch gebundener Kohlenstoff (TOC)	nicht belegt
Oxidierbarkeit	nicht belegt
Sulfat	nicht belegt
Trübung	nicht belegt
Wasserstoffionenkonzentration	nicht belegt

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18239-01-02

Teil II: Spezieller Indikatorparameter für Anlagen der Trinkwasserinstallation

Parameter	Verfahren
Legionella spec.	DIN EN ISO 11731 2019-03 UBA Empfehlung 18. Dezember 2018 Aktualisierung Dezember 2022 (Bundesgesundheitsblatt 2023 S. 224)

Teil III: Spezieller Indikatorparameter für das Auftreten bestimmter mikrobieller Gefährdungen
nicht belegt

ANLAGE 4: ANFORDERUNGEN AN TRINKWASSER IN BEZUG AUF RADIOAKTIVE STOFFE
nicht belegt

PARAMETER, DIE NICHT IN DEN ANLAGEN 1 BIS 4 DER TRINKWASSERVERORDNUNG ENTHALTEN SIND

Weitere periodische Untersuchungen
nicht belegt

Die Akkreditierung ersetzt nicht das Anerkennungs- oder Zulassungsverfahren der zuständigen Behörde nach § 40 Absatz (2) TrinkwV.

verwendete Abkürzungen:

DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
Min/TafelwV	Mineral- und Tafelwasser-Verordnung
TrinkwV	Trinkwasserverordnung
UBA	Umweltbundesamt