



Formblatt Allgemein

Leistungsangebot

FB 01.28

Version: 3
 Gültig ab: 28.09.2022
 Stand: 28.09.2022

Flexible Akkreditierung

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.

	Prüfung ohne Akkreditierung	Prüfnorm gemäß Akkreditierung	Titel des Prüfverfahrens	Ausgabestand	Akkreditierung im flex. Geltungsbereich der Kat. III	Bei Aktualisierung der Methode Freigabedatum der Verifizierung
Bereich Wasser/Trinkwasser		DIN EN ISO 19458 (K19)	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen	2006-12	X	
		DIN EN ISO 9308-1 (K12)	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien; Teil 1: Membranfiltration	2017-09		
		DIN EN ISO 7899-2 (K15)	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken; Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration	2000-11		
		ISO 111731 (K23)	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Legionellen (Für Matrix A)	2019-03		
		TrinwV §15 Abs. 1(c)	Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen in Wasser - Koloniezahl bei 22°C und 35°C	2020-06		
		DIN EN ISO 6322	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nährgarnmedium	1999-07		
		DIN 38404-C 4	Bestimmung der Temperatur	1976-12	X	
		DIN EN ISO 10523 (C5)	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des pH-Wertes	2012-04	X	
		DIN ISO 5667-5	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen (Einschränkung: nur für pH-Wert)	2011-02	X	
		VDI 2047	Probenahme aus Verdunstungskühlanlagen	2021-10		
Bereich Lebensmittel/Oberflächen		DIN 10113-3	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit nährbodenbeschichteten Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren)	1997-07	X	
		ASU B 80.00-1	Untersuchung von searbeitsgegenständen - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes zur einrichtung- und bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 1: Quantitatives Tupfverfahren (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10113-1, Ausgabe Juli 1997)	1998-01	X	
		DIN EN ISO 4831	Untersuchung von Lebensmitteln: Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Coliformen in Lebensmitteln, MPN-Verfahren	2006-08	X	
		ASU L 00.00-132/2	Untersuchung von Lebensmitteln: Horizontales Verfahren für die Zählung von β -glucuronidase-positiven Escherichia coli (Koloniezählverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 16649-2/2009-12)	2010-09	X	
		ASU L 00.00-133/2	Untersuchung von Lebensmitteln: Horizontales Verfahren für die Zählung von Enterobacteriaceae (Koloniezählverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 21528-2/2009-12)	2010-09	X	
		ASU L 01.00-37	Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren (Modifikation: auch für Fleisch und Backwaren)	1991-12		
		ASU L 01.00-72	Bestimmung präsumptiver Bacillus cereus in Milch und Milchprodukten; Koloniezählverfahren (Modifikation: auch für Fleisch und Backwaren)	2011-01		
		ASU L 06.00-19	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30°C in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Tropfplatten-Verfahren	1984-05	X	
		ASU L 06.00-39	Bestimmung von mesophilen sulfidproduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Plattengussverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10103/1993-08)	1994-05	X	
		ASU L 06.00-40	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Fleisch - Destruktives Verfahren (Abtrageverfahren) (Modifikation: Erweiterung auf die Bestimmung von koagulase-positiven Staphylokokken, Enterobacteriaceae und β -glucuronidase-positiven Escherichia coli)	1997-01		
		Quh-Lab AA 02.02	Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Nachweis von Salmonella	2010-03		
		Quh-Lab AA 02.09	Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Nachweis von Listerien (Listeria-Precis Oxoid)	2008-09		
		Quh-Lab AA 02.23	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Listerien; Koloniezählverfahren (Listeria-Precis-Oxoid)	2008-09		
		Quh-Lab AA 02.13	Bestimmung von koagulase-positiven Staphylokokken in Lebensmitteln; Koloniezählverfahren Baird-Parker-Agar	2014-03		
		Quh-Lab AA 02.34	Bestimmung der aerob lebensfähigen Keimzahl bei 30°C in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Bestimmung des Wachstumsverhaltens in Flüssigmedium über OD ₆₀₀ Messung	2019-01		
		ASU L 06.00-02	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen	1980-09	X	
		Quh-Lab AA 02.22 / ASU L 06.00-43	Nachweis von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen	2021-03		
		Quh-Lab AA 02.17	Sensorische Untersuchung von Lebensmitteln	2022-06		
		Quh-Lab AA 04.03	Allergenbestimmung in Lebensmitteln und Tupfern	2021-06		
	Weitere		Quh-Lab AA 04.01	Untersuchung von humanem Abstrich Material auf SARS-CoV-2 RNA mittels PCR	2020-07	
		Quh-Lab AA 02.35	Hemmstofftest	2018-11		
		Quh-Lab AA 03.01	Untersuchungen mit dem NIR-Gerät: Chemie I, Chemie III, BIG 7, BIG 8	2022-03		
		Quh-Lab AA 02.16	Luftkeimmessung	2021-05		
		Quh-Lab AA 02.37	Bestimmung von Schutzatmosphäre			
			Glifaserprotein			
			Tierartennachweise			
			Probenabholung			
			weitere auf Anfrage			