

Basis der Liste sind die Anlagen zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18282-02-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018 vom 14.12.2023

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. (Flexibilisierung nach Kategorie B)

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. (Flexibilisierung nach Kategorie A)

## 1 Untersuchung von Fleisch, Fleischerzeugnissen und Trockenfuttermitteln

### 1.1 Mikrobiologische Untersuchungen von Fleisch und Fleischerzeugnissen\*

ASU L 00.00-20 2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen; Teil 1: Nachweis von Salmonella spp.
ASU L 00.00-88/1 2023-04	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen Teil 2: Koloniezählung bei 30°C mittels Oberflächenverfahren
ASU L 06.00-24 2019-12	Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch; Spatelverfahren
DIN EN ISO 10272-2 2023-07	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. Teil 2: Koloniezählverfahren

### 1.2 Nachweis von Campylobacter und Salmonella spp. in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Trockenfuttermitteln mittels Real-Time PCR\*

ASU L 00.00-98 2007-04	Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmittel; Real-time PCR-Verfahren
Kylt® Salmonella spp. 2.0 Art. 31301 2023-12	Real Time PCR Detektionskit zum Nachweis von Salmonella spp.
Kylt® th. Campylobacter Art. 31158 2023-07	Real-Time PCR Detection (hier: Fleisch und Fleischerzeugnissen)

Erstellt	Geändert	Freigegeben
am: 14.12.2023	am: 14.05.2025	am: 14.05.2025
von: Kathleen Liedtke	von: Kathleen Liedtke	von: DVM Ina Wiebelitz

## **2 Untersuchung von Oberflächen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich**

### **2.1 Mikrobiologische Untersuchungen**

ASU L 00.00-20  
2021-07                      Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen;  
Teil 1: Nachweis von Salmonella spp  
(hier: ausschließlich für Tupfer- und Wischproben)

ASU B 80.00-1  
(2023-08)                      Untersuchung von Bedarfsgegenständen – Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen entlang der Lebensmittelkette  
Teil 1: Tupferverfahren

ASU B 80.00-2  
(2023-08)                      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 Nährmedienbeschichteten Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren)

### **2.2 Nachweis von Salmonella spp. in Tupfer- und Wischproben mittels Real-Time PCR**

ASU L 00.00-20  
2021-07                      Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen;  
Teil 1: Nachweis von Salmonella spp  
(hier: nur Voranreicherung)

Kylt® Salmonella spp. 2.0  
Art. 31301                      Real Time PCR Detektionskit zum Nachweis von  
2023-12                      Salmonella spp.

## **3. Untersuchung von Kot-, Kükenstaub-, Mekonium- und Sockenproben, Schlupfbruteinlagen**

### **3.1 Mikrobiologische Untersuchung**

ASU L 00.00-20  
2021-07                      Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen;  
Teil 1: Nachweis von Salmonella spp

### **3.2 Nachweis von Campylobacter und Salmonella spp. in Kot-, Kükenstaub-, Mekonium- und Sockenproben, Schlupfbruteinlagen mittels Real-Time PCR\***

ASU L 00.00-20  
2021-07                      Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen;  
Teil 1: Nachweis von Salmonella spp  
(hier: nur Voranreicherung)

Kylt® Salmonella spp. 2.0  
Art. 31301  
2023-12

Real Time PCR Detektionskit zum Nachweis von  
Salmonella spp.

Kylt® th. Campylobacter  
Art. 31158  
2023-07

Real-Time PCR Detection  
(hier: Fleisch und Fleischerzeugnissen)

#### **4. Nachweis von Salmonella spp. in Steckenbleiber**

##### **4.1 Mikrobiologische Untersuchung**

ASU L 00.00-20  
2021-07

Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den  
Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen;  
Teil 1: Nachweis von Salmonella spp

##### **4.2 Nachweis von Salmonella spp. in Steckenbleiber mittels Real-Time PCR**

ASU L 00.00-20  
2021-07

Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den  
Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen;  
Teil 1: Nachweis von Salmonella spp  
(hier: nur Voranreicherung)

Kylt® Salmonella spp. 2.0  
Art. 31301  
2023-12

Real Time PCR Detektionskit zum Nachweis von  
Salmonella spp.

#### **5. Untersuchung von Fleisch auf Parasiten mittels Mikroskopie\***

DIN EN ISO 18743  
2023-11

Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Nachweis von Trichinella-  
Larven in Fleisch mit künstlichem Verdauungsverfahren

K. RIEHN et al. A novel  
detection method for Alaria  
alata mesocercariae in meat  
Parasitol Res  
2010

Untersuchung von Muskel- und Gewebeproben auf den  
Duncker'schen Muskelegel mittels Alaria spp. mesocercariae  
migration technique (AMT)

#### **6. Mikrobiologische Untersuchungen von Tränkewasser**

DIN EN ISO 9308-1 (K12)  
2017-09

Wasserbeschaffenheit – Zählung von Escherichia coli und  
coliformer Bakterien, Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für  
Wässer mit niedriger Begleitflora

DIN EN ISO 7899-2 (K15)  
2000-11

Wasserbeschaffenheit – Nachweis und Zählung von intestinalen  
Enterokokken, Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration

TrinkwV §43 Absatz 3  
2023-06

Wasserbeschaffenheit – Quantitative Bestimmung der  
kultivierbaren Mikroorganismen – Bestimmung der Koloniezahl  
durch Einimpfen in ein Nähragarmedium

ISO 21527-1  
2008-07

Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und  
Schimmelpilzen – Koloniezähltechnik  
Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95

### **Verwendete Abkürzungen:**

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach §64 LFGB
DIN	Deutsches Institut für Normung
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
TrinkwV	Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (Trinkwasserverordnung)