

## Deutsche Akkreditierungsstelle

### Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-13096-01-01 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: **01.07.2024**

Ausstellungsdatum: 01.07.2024

Diese Urkundenanlage ist Bestandteil der Akkreditierungsurkunde D-PL-13096-00.

Inhaber der Teil-Akkreditierungsurkunde:

**BIOSERV Analytik und Medizinprodukte GmbH**  
**Dr.-Lorenz-Weg 1, 18059 Rostock**

mit dem Standort

**BIOSERV Analytik und Medizinprodukte GmbH**  
**Dr.-Lorenz-Weg 1, 18059 Rostock**

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](http://www.dakks.de))*

Physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische, sensorische, visuelle und ausgewählte molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln (inkl. Probenahme);  
 physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische, visuelle, und ausgewählte molekularbiologische Untersuchungen von Futtermitteln (inkl. Probenahme);  
 mikrobiologische und ausgewählte molekularbiologische Untersuchung von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebens- und Futtermittelbereich und von Bedarfsgegenständen mit Lebensmittel- und Futtermittelkontakt; Mikrobiologische und physikalische Untersuchungen im Bereich der Lebensmittelhygiene, Mikrobiologische Untersuchungen von Raumluft;  
 Probenahme von Trinkwasser, Kühlwasser, Schwimm- und Badebeckenwasser, Mineral- und Tafelwasser für mikrobiologische Untersuchungen;  
 mikrobiologische Untersuchungen von Trinkwasser, Kühlwasser, Schwimm- und Badebeckenwasser, Mineral- und Tafelwasser; Probenahme von Trinkwasser für mikrobiologische Untersuchungen und mikrobiologische Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung;  
 Untersuchungen von Chemikalien (Rohstoffe, Zwischenprodukte und Endprodukte von organischen und anorganischen Synthese-Chemikalien) mittels biologischer Testsysteme mit Tieren und mittels biologischer Testsysteme mit Mikroorganismen, Zellkulturen und rekonstruiertem Gewebe;  
 Gesundheitsversorgung (Krankenhausthygiene und Infektionsprävention); Arzneimittel und Wirkstoffe

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.

Innerhalb der mit \*\* gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkKS GmbH bedarf, die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.

Innerhalb der mit \*\*\* gekennzeichneten Akkreditierungsbereiche ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkKS GmbH bedarf, die Anwendung der hier aufgeführten genormten Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen der Norm gestattet. Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft. Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich.

## 1 Lebensmittel, Futtermittel, Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände

### 1.1 Probenahme und Vorbereitung

ASU L 06.00-1 1980-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen zur chemischen Untersuchung
4-09-AS-01-002 2020-03	Probenahme bei Kunden: Fleisch- und andere Lebens- und Futtermittelproben
DIN EN ISO 17604 2015-12	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Probenahme von Schlachtierkörpern zur mikrobiologischen Untersuchung
4-09-SOP-01-002 2020-03	Probenvorbereitung und Herstellen der Verdünnungen

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-13096-01-01**

**1.2 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen**

**1.2.1 Gravimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln und Futtermitteln\***

<p>VO (EG) 543/2008 Anhang VI, VII, VIII, IX 2008-06</p>	<p>VERORDNUNG (EG) Nr. 543/2008 DER KOMMISSION vom 16. Juni 2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch Anhang VI Bestimmung des Auftauverlustes Drip Verfahren Anhang VII Ermittlung des Gesamtwassergehalts von Hähnchen (chemischer Test) Anhang VIII Bestimmung des Gesamtwassergehalts von Geflügelteilstücken (chemischer Test) Anhang IX Überprüfung der Wasseraufnahme im Produktionsbetrieb</p>
<p>DIN EN ISO 11085 2016-02</p>	<p>Getreide, Getreideerzeugnisse und Futtermittel – Bestimmung des Rohfettgehalts und des Gesamtfettgehalts mit dem Extraktionsverfahren nach Randall (ISO 11085:2015)</p>
<p>ASU F 0001 (EG) 2010-09</p>	<p>Untersuchung von Futtermitteln – Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Futtermitteln (Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln (ABl. EG L 54/1 vom 26.02.2009))</p>
<p>ASU F 0009 (EG) 2010-09</p>	<p>Untersuchung von Futtermitteln – Bestimmung des Gehaltes an Rohölen und -fetten in Futtermitteln (Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln (ABl. EG L 54/1 vom 26.02.2009))</p>
<p>ASU F 0014 (EG) 2010-09</p>	<p>Untersuchung von Futtermitteln – Bestimmung des Rohaschegehaltes in Futtermitteln (Anhang III der 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln (ABl. EG L 54/1 vom 26.02.2009))</p>
<p>ASU L 01.00-20 2013-08</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10342, Ausgabe September 1992)</p>
<p>ASU L 01.00-77 2002-05</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamtasche von Milch und Milchprodukten (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10477, Ausgabe August 2000)</p>

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-13096-01-01**

ASU L 03.00-9 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamttrockenmasse von Käse und Schmelzkäse; Referenzverfahren (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm nach DIN EN ISO 5534, Ausgabe September 2004)
ASU L 05.00-12 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Trockenmasse in Eiern und Eiprodukten
ASU L 06.00-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Gravimetrisches Verfahren; Referenzverfahren <i>(Modifikation: Matrix auch andere Lebensmittel)</i>
ASU L 06.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch, und Fleischerzeugnissen und Wurstwaren; Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) <i>(Modifikation: Matrix auch andere Lebensmittel)</i>
ASU L 16.00-5 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Getreideerzeugnissen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie
ASU L 06.00-6 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Gravimetrisches Verfahren nach Weilbull-Stoldt; Referenzverfahren <i>(Modifikation: Matrix auch andere Lebensmittel)</i>
ASU L 17.00-3 1982-05 Einschließlich Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
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 37.00-1 1982-11 Einschließlich Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Ermittlung des Äthanolgehalts in Alkohol und alkoholhaltigen Erzeugnissen aller Art (außer Wein und Bier) mit dem Pyknometer; Referenzmethoden
4-09-SOP-02-108 2004-02	Bestimmung des Panadenanteils bei panierten rohen, tiefgefrorenen oder gegarten tierischen Lebensmittel

### 1.2.2 Titrimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie Kennzahlen in Lebensmitteln und Futtermitteln\*

ASU F 0003 (EG) 2010-09	Untersuchung von Futtermitteln – Bestimmung des Rohproteingehaltes in Futtermitteln (Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln (ABl. EG L 54/1 vom 26.02.2009))
ASU L 01.00-10/1 2016-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Milch - Teil 1: Kjeldahl-Verfahren und Berechnung des Rohproteingehaltes (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 8968-1, Ausgabe Juli 2014) <i>(Modifikation: Verwendung Kjeldahl Titrator Fa. Foss)</i>
ASU L 03.00-11 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Chloridgehaltes in Käse und Schmelzkäse ; Potentiometrisches Titrationsverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 5943-1, Ausgabe Januar 2007)
ASU L 06.00-7 2014-08 Einschließlich Ergänzung 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl; Referenzverfahren <i>(Modifikation: Matrix auch andere Lebensmittel)</i>
ASU L 07.00-5/1 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen; Potentiometrische Endpunktbestimmung <i>(Modifikation: Anpassung Einwaage und Volumina)</i>
ASU L 10.00-3 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes von flüchtigen stickstoffhaltigen Basen (TVB-N) in Fischen und Fischerzeugnissen; Referenzverfahren
ASU L 17.00-2 1982-05 Einschließlich Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Säuregrades in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 17.00-15 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen; Kjeldahl Verfahren
ASU L 20.01/02-2 1980-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen <i>(Modifikation: Matrix auch andere Lebensmittel)</i>

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-13096-01-01**

ASU L 26.11.03-12  
1983-11                      Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Formolzahl in Tomatenmark (Übernahme der gleichnamigen Methode IV/72 (11/82) der Untersuchungsmethoden für die Feinkostindustrie, herausgegeben vom Bundesverband der Deutschen Feinkostindustrie, Bonn)

**1.2.3      Untersuchung von Kenngrößen mittels Elektrodenmessung in Lebensmitteln\***

ASU L 06.00-2  
1980-09                      Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen  
*(Modifikation: Matrix auch andere Lebensmittel)*

ASU L 31.00-2  
1997-01                      Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes von Frucht- und Gemüsesäften (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 1132, Ausgabe Dezember 1994, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 31.00-2, Ausgabe Mai 1980)

**1.2.4      Photometrische Untersuchung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln\***

ASU L 06.00-8  
2017-10                      Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren; Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren)

ASU L 06.00-9  
2008-06  
Berichtigung 2009-06                      Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Photometrisches Verfahren

4-09-SOP-02-013  
2009-02                      Durchführung enzymatischer Bestimmungen in der Lebensmittel- und Futtermittelanalytik

Fa. R-Biopharm  
(10248720001, V7)  
2017-08                      Farb-Test zur Bestimmung von Cholesterin in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien

Fa. R-Biopharm  
(10248878001, V7)  
2017-08                      UV-Test zur Bestimmung von Essigsäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien

Fa. R-Biopharm  
(11089587001, V06)  
2017-07                      UV-Test zur Bestimmung von Citronensäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien

Fa. R-Biopharm  
(03529487001, V08)  
2017-10                      UV-Test zur Bestimmung von Nitrat in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien

Fa. R-Biopharm  
(03529487001, V08)                      Farb-Test zur Bestimmung von Nitrat und Nitrit in Wurstwaren nach Arneth mit Test-Combination Nitrat

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-13096-01-01**

2017-10

<p>Fa. R-Biopharm (10974684001, V5) 2017-09</p>	<p>Farb-Test zur Bestimmung von D-3-Hydroxybuttersäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien</p>
<p>Fa. R-Biopharm (11166832001, V5) 2017-09</p>	<p>UV-Test zur Bestimmung von D-Milchsäure und L-Milchsäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien</p>
<p>Fa. R-Biopharm (Art. Nr. E8260) 2017-03</p>	<p>Enzymatische Bestimmung von L-Milchsäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien</p>
<p>Fa. R-Biopharm (11027212001, V8) 2017-11</p>	<p>UV-Test zur Bestimmung von Saccharose, D-Glucose und D-Fructose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien</p>
<p>Fa. R-Biopharm (10249289001, V6) 2017-07</p>	<p>UV-Test zur Bestimmung nativer Stärke und Stärkepartialhydrolysaten in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien (R-Biopharm, Version 6, Ausgabedatum 07/17) UV-Test zur Bestimmung von schwefliger Säure ("Gesamt-SO<sub>2</sub>") in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien</p>
<p>4-09-SOP-02-156 2013-12</p>	<p>Qualitativer Nachweis von Curcumin mittels Spektrometrie und optischer Kontrolle</p>

**1.2.5 Bestimmung von Zusatzstoffen, Kontaminanten und mikrobiologischen  
Abbauprodukten in Lebensmitteln mittels HPLC mit konventionellen Detektoren  
(UV/ VIS, DAD, RID)\***

<p>ASU L 00.00-9 1984-11</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln</p>
<p>ASU L 00.00-28 2001-07</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin-Natrium in Lebensmitteln - HPLC-Verfahren (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 12856, Ausgabe Juli 1999, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 00.00-28) (<i>Modifikation: hier nur Bestimmung von Saccharin-Natrium</i>)</p>
<p>ASU L 10.00-5 1999-11</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an biogenen Aminen in Fischen und Fischerzeugnissen - Hochdruckflüssigkeitschromatographische Bestimmung; Referenzverfahren (<i>Modifikation: hier nur Bestimmung von Histamin</i>)</p>

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-13096-01-01**

4-09-SOP-02-154                      Bestimmung von Zuckern mittels HPLC mit RI-Detektion  
2017-01

**1.2.6        Dichtebestimmung von Lebensmitteln\***

ASU L 31.00-1                      Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der relativen Dichte  
1997-01                              von Frucht- und Gemüsesäften (Übernahme der gleichlautenden  
Norm DIN EN 1131, Ausgabe Dezember 1994, als Ersatz für die  
bisherige amtliche Methode L 31.00-1, Ausgabe Mai 1980)

4-09-SOP-02-135                      Bestimmung der Dichte von Feinkostsoßen, Mayonnaise, Senf,  
2007-06                              Ketchup und volltafelfertige Suppen

**1.2.7        Sonstige physikalische Untersuchungen von Lebensmitteln**

Schweizerisches                      Messung des  $a_w$ -Wertes  
Lebensmittelbuch (1991)  
Kapitel 64: Wasseraktivität

**1.3        Sensorische Untersuchungen**

**1.3.1        Einfache beschreibende Prüfung**

4-09-SOP-06-001                      Organoleptik  
2019-12

**1.4        Visuelle Untersuchungen**

**1.4.1        Einfache visuelle Untersuchung**

4-09-SOP-01-031                      Untersuchung von Fischproben auf Parasiten, im Speziellen auf  
2020-01                              Nematoden

**1.4.2        Optische Mikroskopie**

4-09-VA-22-001                      Makroskopische und mikroskopische Untersuchung von  
2020-02                              Lebensmitteln und Fremdbestandteilen sowie Mikroorganismen



## 1.5 Mikrobiologische Methoden

### 1.5.1 Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen von Bakterien, Hefen und Pilzen in Lebensmitteln\*

ISO 21527-1 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95
DIN EN ISO 10272-1: 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Campylobacter</i> spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (ISO 10272-1:2017); Deutsche Fassung EN ISO 10272-1:2017
DIN EN ISO 10272-2 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Campylobacter</i> spp. - Teil 2: Koloniezählverfahren (ISO 10272-2:2017); Deutsche Fassung EN ISO 10272-2:2017
DIN ISO 16649-2 2009-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid (ISO 16449-2:2001)
ASU L 00.00-20 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von <i>Salmonella</i> spp. (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6579-1, Juli 2017 ) <i>(Modifikation: ggf. molekularbiologische Bestätigung mit PCR)</i>
ASU L 00.00-33 2006-09 Einschließlich Berichtigung 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 30 °C (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7932, Ausgabe März 2004)
ASU L 00.00-55 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken ( <i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6888 Teil 1, Juni 2019)
ASU L 00.00-88/1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-1, Ausgabe Dezember 2013)
ASU L 00.00-88/2 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-2, Ausgabe Mai 2014)

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-13096-01-01**

ASU L 00.00-133/2 2019-12	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 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren
ASU L 06.00-19 2017-10	Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30°C in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Tropfplattenverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10161, Ausgabe Dezember 2016)
ASU L 06.00-35 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10109, Ausgabe Mai 2016)
ASU L 06.00-32 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren); (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10106, April 2017)
ASU L 06.00-39 1994-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Plattengussverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichlautenden Deutschen Norm DIN 10103, Ausgabe August 1993)
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN ISO 13720, Ausgabe Dezember 2010)
Listeria Preci <sup>TM</sup> Fa. Oxoid PO5165A (Selektiv- nährboden) 2019-04	Zählung und Bestätigung von <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben (AFNOR validiert nach NF EN ISO 16140-2:2016, Zertifikat-Nr. UNI 03/05-09/06 2018-12)
Listeria Preci <sup>TM</sup> Fa. Oxoid BO1066S (Anreicherung) 2009-06 PO5165A (Selektiv- nährboden) 2019-04	Anreicherung, Nachweis und Bestätigung von <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben (AFNOR validiert nach NF EN ISO 16140-2:2016, Zertifikat-Nr. UNI 03/04-04/05 2017-03)
4-09-SOP-01-009 2020-01	Bestimmung von Bacillen / Bacillensporen in Lebensmitteln mittels Keimzählung
4-09.SOP-01-013 2020-01	Bestimmung von Pseudomonaden in Lebensmitteln mittels Keimzählung

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-13096-01-01**

**1.5.2 Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen von Bakterien, Hefen und Pilzen in Futtermitteln\***

ISO 21527-1 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95
DIN ISO 16649-2 2009-12	Untersuchung von Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid (ISO 16449-2:2001)
ASU F 0097 2019-06	Untersuchung von Futtermitteln - Nachweis, Zählung und Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6579-1, Ausgabe Juli 2017) <i>(Modifikation: ggf. molekularbiologische Bestätigung mit PCR)</i>

**1.5.3 Kulturelle mikrobiologische Untersuchung von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebens- und Futtermittelbereich\***

DIN 10113-2 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich; Teil 2: Semiquantitatives Tupfverfahren
DIN 10113-3 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich; Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren)
4-09-SOP-01-036 2020-01	Mikrobiologische Untersuchung von Umfeldproben (Abklatschverfahren) im Lebens- und Futtermittelbereich
4-09-SOP-01-038 2020-01	Mikrobiologische Untersuchung von Umfeldproben (Tupfer-, Schwamm- und Tuchverfahren) im Lebens- und Futtermittelbereich

#### 1.5.4 Mikrobiologische Untersuchung mittels Premi-Test in Fleisch

Premi®Test 25 Standard-Diffusionstest zum qualitativen Nachweis von Hemmstoffen  
 Fa. R-Biopharm in frischem Fleisch  
 (Art. No.: R3925)  
 2019-03-21

#### 1.6 Molekularbiologische Methoden

##### 1.6.1 Real-Time-PCR zum Nachweis von Bakterien in Lebensmitteln, Futtermitteln und von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebens- und Futtermittelbereich oder mit Lebens- und Futtermittelkontakt\*

ASU L 00.00-20 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6579-1, Juli 2017 ) <i>(Modifikation: ggf. molekularbiologische Bestätigung mit PCR)</i>
ASU L 00.00-98 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von <i>Salmonella</i> spp. in Lebensmitteln; Real-time PCR-Verfahren <i>(Modifikation: ONE CUP SALMONELLA SPEC. REAL TIME PCR KIT, Q-Bioanalytik, Art.-Nr. QB-RTi-01, nur nicht-selektive Anreicherung)</i>
One Cup Listeria monocytogenes Real-Time PCR-Kit, Fa. Q-Bioanalytik, Art.-Nr. QB-RTi-02 12.11.2019	Qualitativer Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i>
4-09-SOP-01-067 2020-02	Bestimmung von Salmonellen mittels Polymerase-Kettenreaktion (Real-Time PCR) in Lebens- und Futtermitteln, Wisch- und Tupferproben ( <i>hier: Lebensmittel, Futtermittel</i> )
4-09-SOP-01-069 2020-02	Bestimmung von <i>Listeria monocytogenes</i> mittels Polymerase-Kettenreaktion (Real-Time PCR) in Lebens- und Futtermitteln, Wisch- und Tupferproben ( <i>hier: Lebensmittel, Futtermittel</i> )

### 1.6.2 Real-Time-PCR zum Nachweis von Bakterien in Umfeldproben im Lebens- und Futtermittelbereich\*

4-09-SOP-01-067 2020-02	Bestimmung von Salmonellen mittels Polymerase-Kettenreaktion (Real-Time PCR) in Lebens- und Futtermitteln, Wisch- und Tupferproben (hier: Tupfer-, Schwamm- und Tuchverfahren)
4-09-SOP-01-069 2020-02	Bestimmung von <i>Listeria monocytogenes</i> mittels Polymerase-Kettenreaktion (Real-Time PCR) in Lebens- und Futtermitteln, Wisch- und Tupferproben (hier: Tupfer-, Schwamm- und Tuchverfahren)

## 2 Wasser (Trinkwasser, Kühlwasser, Schwimm- und Badebeckenwasser, Mineral- und Tafelwasser)

### 2.1 Probenahme\*

DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen ( <i>Modifikation: ohne Abwasser</i> )
4-09-SOP-00-001 2019-10	Probenahme Wasser für chemische und mikrobiologische Untersuchung

### 2.2 Mikrobiologische Methoden\*\*\*

DIN EN ISO 6222 1999-07	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium
4-09-SOP-01-027 2019-12	Bestimmung der aeroben mesophilen Keimzahl in Trinkwasser, natürl. Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser, Kühl- und Dentalwasser
DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von <i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Membranfiltrationsverfahren
DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von <i>Escherichia coli</i> 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 11731 (K23) 2019-03	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Legionellen
DIN EN ISO 14189 (K24) 2016-11	Wasserbeschaffenheit - Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> - Verfahren mittels Membranfiltration

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-13096-01-01**

Empfehlung des Umweltbundesamtes (UBA) 2018-12 Systemische Untersuchungen von Trinkwasser-Installationen auf Legionellen nach Trinkwasserverordnung

Empfehlung des Umweltbundesamtes (UBA) 2017-06 Probenahme und Nachweis von Legionellen in Verdunstungskühlanlagen, Kühltürmen und Nassabscheidern

**3 Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung- TrinkwV (a. F.)**

**Probenahme**

Verfahren	Titel
DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen

1.1.1.1

1.1.1.2 **ANLAGE 1: MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER**

1.1.1.3 **TEIL I: Allgemeine Anforderungen an Trinkwasser**

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11

1.1.1.4 **TEIL II: Anforderungen an Trinkwasser, das zur Abgabe in verschlossenen Behältnissen bestimmt ist**

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11
3	Pseudomonas aeruginosa	DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05

1.1.1.5 **ANLAGE 2: CHEMISCHE PARAMETER**

1.1.1.6 **TEIL I: Chemische Parameter, deren Konzentration sich im Verteilungsnetz einschließlich der Hausinstallation in der Regel nicht mehr erhöht**

nicht belegt

1.1.1.7 **TEIL II: Chemische Parameter, deren Konzentration im Verteilungsnetz einschl. der Hausinstallation ansteigen kann**

nicht belegt

1.1.1.8 **ANLAGE 3: INDIKATORPARAMETER**

1.1.1.9 **TEIL I: Allgemeine Indikatorparameter**

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Aluminium	nicht belegt

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-13096-01-01**

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
2	Ammonium	nicht belegt
3	Chlorid	nicht belegt
4	Clostridium perfringens (einschließlich Sporen)	DIN EN ISO 14189 (K 24) 2016-11
5	Coliforme Bakterien	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09
6	Eisen	nicht belegt
7	Färbung (spektraler Absorptionskoeffizient Hg 436 nm)	nicht belegt
8	Geruch (als TON)	nicht belegt
9	Geschmack	nicht belegt
10	Koloniezahl bei 22 °C	DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07
11	Koloniezahl bei 36 °C	DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07
12	Elektrische Leitfähigkeit	nicht belegt
13	Mangan	nicht belegt
14	Natrium	nicht belegt
15	Organisch gebundener Kohlenstoff (TOC)	nicht belegt
16	Oxidierbarkeit	nicht belegt
17	Sulfat	nicht belegt
18	Trübung	nicht belegt
19	Wasserstoffionen-Konzentration	nicht belegt
20	Calcitlösekapazität	nicht belegt
21	Tritium	nicht belegt
22	Gesamtrichtdosis	nicht belegt

**1.1.2 Teil II: Spezieller Indikatorparameter für Anlagen der Trinkwasser-Installation**

Parameter	Verfahren wird beantragt
Legionella spec.	ISO 11731:2017-05 UBA-Empfehlung 18. Dezember 2018

**1.1.2.1 ANLAGE 3a: Anforderung 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**

nicht belegt

*Die Akkreditierung ersetzt nicht das Anerkennungs- oder Zulassungsverfahren der zuständigen Behörde nach § 15 Absatz (4) TrinkwV.*

**4 Prüfbereich: Gesundheitsversorgung (Krankenhaushygiene und Infektionsprävention)**

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-13096-01-01**

**Prüfgebiet: Hygiene und Infektionsprävention**

**Prüfart: Mikrobiologisch-hygienische Prüfungen\***

<b>Norm/Ausgabedatum Hausverfahren/ Version</b>	<b>Analyt – Titel der Norm Angabe zu Probenvorbehandlung/Prüftechnik</b>	<b>Prüfgegenstand</b>
4-09-SOP-01-068 2019-07	Prüfung auf Mykoplasmen	Zellkulturen
Ph. Eur. 2.6.7, 10 Ausgabe	Mykoplasmen	Zellkulturen
Ph. Eur. 2.6.21, 10 Ausgabe	Verfahren zur Amplifikation von Nukleinsäuren	Zellkulturen
DIN EN 17141:2021-02 (4-09-AS-01-007 2020-01)	Mikrobiologische Untersuchung von Abklatsch - und Luftkeimproben nach Probennahme durch den Kunden	Rodac-Platten, Petrischalen mit Nährmedien, Agarplatten

**Prüfart: Physikalische und Physikalisch-chemische Prüfungen**

<b>Norm/Ausgabedatum Hausverfahren/ Version</b>	<b>Analyt – Titel der Norm Angabe zu Probenvorbehandlung/Prüftechnik</b>	<b>Prüfgegenstand</b>
DIN EN ISO 15883- 1:2014-10 (4-09-AS-14-003 2020-03)	Überprüfung der thermischen Desinfektionsleistung mittels Datenlogger	Thermologger



Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-13096-01-01

**Prüfart: Mikrobiologische Prüfungen**

Norm/Ausgabedatum Hausverfahren/ Version	Analyt – Titel der Norm Angabe zu Probenvorbehandlung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
DIN ISO 16000-17 2010-06	Innenraumluftverunreinigungen - Teil 17: Nachweis und Zählung von Schimmelpilzen - Kultivierungsverfahren (Modifikation: nur Identifizierung der Schimmelpilzgattung)	Nährmedienplatten
4-09-SOP-01-037 2020-03	Luftkeimmessung	Raumluft bzw. Umgebungsluft

**5 Arzneimittel, Wirk- und Hilfsstoffe**

**5.1 Biologische Arzneimittel-, Wirk- und Hilfsstoffanalytik**

**5.1.1 Prüfung auf Pyrogene und Endotoxine\***

Norm/Ausgabedatum Hausverfahren/ Version	Analyt – Titel der Norm Angabe zu Probenvorbehandlung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
Ph. Eur. 2.6.30, 10. Ausgabe	Prüfung auf Monozytenaktivierung	Arzneimittel, Wirk- und Hilfsstoffe
Ph. Eur. 2.6.8, 10. Ausgabe	Prüfung auf Pyrogene	Arzneimittel, Wirk- und Hilfsstoffe
Ph. Eur. 2.6.14, 10. Ausgabe	Prüfung auf Bakterien-Endotoxine (Limulus- Amöbozyten-Lysat-Test)	Arzneimittel, Wirk- und Hilfsstoffe
USP 43-NF38 2020-05	Bacterial Endotoxins Test	Arzneimittel, Wirk- und Hilfsstoffe

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-13096-01-01

**5.1.2 Prüfung auf Sterilität**

<b>Norm/Ausgabedatum Hausverfahren/ Version</b>	<b>Analyt – Titel der Norm Angabe zu Probenvorbehandlung/Prüftechnik</b>	<b>Prüfgegenstand</b>
Ph. Eur. 2.6.1, 10. Ausgabe	Prüfung auf Sterilität	Arzneimittel, Wirk- und Hilfsstoffe

**5.1.3 Prüfung auf mikrobielle Reinheit\***

<b>Norm/Ausgabedatum Hausverfahren/ Version</b>	<b>Analyt – Titel der Norm Angabe zu Probenvorbehandlung/Prüftechnik</b>	<b>Prüfgegenstand</b>
Ph. Eur. 2.6.12, 10. Ausgabe	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Zählung der vermehrungsfähigen Mikroorganismen	Arzneimittel, Wirk- und Hilfsstoffe
Ph. Eur. 2.6.13, 10. Ausgabe	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Nachweis spezifizierter Mikroorganismen	Arzneimittel, Wirk- und Hilfsstoffe
Ph. Eur. 2.6.31, 10. Ausgabe	Mikrobiologische Prüfung pflanzlicher Arzneimittel zum Einnehmen und von Extrakten zu deren Herstellung	Arzneimittel, Wirk- und Hilfsstoffe
Ph. Eur. 5.1.4, 10. Ausgabe	Mikrobiologische Qualität von nicht sterilen pharmazeutischen Zubereitungen und von Substanzen zur pharmazeutischen Verwendung	Arzneimittel, Wirk- und Hilfsstoffe
Ph. Eur. 5.1.3, 10. Ausgabe	Prüfung auf ausreichende antimikrobielle Konservierung	Arzneimittel, Wirk- und Hilfsstoffe
Ph. Eur. 0008 Monographie, 10. Ausgabe	Gesamtkeimzahl – Gereinigtes Wasser	Gereinigtes Wasser (oder Wasser für Pharmazeutische Zwecke)
DIN EN ISO 11737-1:2018-11	Bestimmung der Population von Mikroorganismen auf Produkten (Bioburden)	Arzneimittel, Wirk- und Hilfsstoffe
4-09-SOP-01-068 2019-07	Prüfung auf Mykoplasmen	Arzneimittel, Wirk- und Hilfsstoffe
Ph. Eur. 2.6.7, 10 Ausgabe	Mykoplasmen	Arzneimittel, Wirk- und Hilfsstoffe

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-13096-01-01

Norm/Ausgabedatum Hausverfahren/ Version	Analyt – Titel der Norm Angabe zu Probenvorbereitung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
Ph. Eur. 2.6.21, 10. Ausgabe	Verfahren zur Amplifikation von Nukleinsäuren	Arzneimittel, Wirk- und Hilfsstoffe

**5.2 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Arzneimittel-, Wirk- und Hilfsstoffanalytik**

**5.2.1 Beschaffenheit nach Arzneibuchmethoden\***

Norm/Ausgabedatum Hausverfahren/ Version	Analyt – Titel der Norm Angabe zu Probenvorbereitung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
Ph. Eur. 2.2.5, 10. Ausgabe	Relative Dichte	Lösungen
Ph. Eur. 2.2.35, 10. Ausgabe	Osmolalität	Lösungen
Ph. Eur. 2.2.3, 10. Ausgabe	pH-Wert – Potentiometrische Methode	Lösungen
Ph. Eur. Monographie 0008, 10. Ausgabe	Gereinigtes Wasser (chemische Prüfungen)	Gereinigtes Wasser
Ph. Eur. 2.5.30, 10. Ausgabe	Oxidierende Substanzen	Lösungen
Ph. Eur. 2.2.10, 10. Ausgabe	Viskosität - Rotationsviskosimeter	Lösungen
Ph. Eur. 2.2.38, 10. Ausgabe	Leitfähigkeit	Lösungen
Ph. Eur. 2.9.19, 10. Ausgabe	Partikelkontamination	Injektions- und Infusionslösungen
Ph. Eur. 2.9.20, 10. Ausgabe	Partikelkontamination – Sichtbare Partikeln	Injektions- und Infusionslösungen
USP <788>, USP 43-NF 38 2020-05	Particulate mattern in injections	Injektions- und Infusionslösungen

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-13096-01-01**

**6 Chemikalien (Rohstoffe, Zwischenprodukte und Endprodukte von organischen und anorganischen Synthese-Chemikalien)**

**6.1 Bestimmung der Wirksamkeit bzw. Toxizität mittels biologischer Testsysteme mit Tieren (*in vivo*)\***

OECD-Guideline 402: 2017-10	Akute dermale Toxizität
OECD-Guideline 403: 2009-09	Akute Inhalationstoxizität
OECD Guideline 404: 2015-07	Akute Hautirritation/Korrosion
OECD Guideline 405: 2017-10	Akute Augenirritation/Korrosion
OECD Guideline 406: 1992-07	Hautsensibilisierung
OECD-Guideline 407: 2008-10	Studie zur oralen Toxizität bei wiederholter Gabe (28-Tage)
OECD-Guideline 408: 2018-06	Studie zur oralen Toxizität bei wiederholter Gabe (90-Tage)
OECD-Guideline 410: 1981-05	Dermale Toxizität bei wiederholter Exposition: 21/28-Tage
OECD-Guideline 411: 1981-05	Subchronische dermale Toxizitätsstudie: 90-Tage
OECD-Guideline 412: 2018-06	Subakute Inhalationstoxizitätsstudie: 2-Tage
OECD-Guideline 413: 2018-06	Subchronische Inhalationstoxizitätsstudie: 90-Tage
OECD Guideline 414: 2018-06	Prenatale Entwicklungstoxizität
OECD Guideline 416: 1983-05	Zwei-Generationen Reproduktionstoxizität
OECD-Guideline 420: 2001-12	Akute orale Toxizitätsstudie mit einer Dosis

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-13096-01-01**

OECD Guideline 421: 2016-07	Reproduktions-/Entwicklungstoxizitäts-Screeningtest
OECD Guideline 422: 2016-07	Kombinierte Studie zur Toxizität bei wiederholter Dosis mit dem Reproduktions-/Entwicklungstoxizitäts-Screeningtest
OECD-Guideline 423: 2002-02	Akute orale Toxizität - Methode der akuten Toxizitätsklasse
OECD-Guideline 425: 2008-10	Akute orale Toxizität - Up-and-Down-Verfahren
OECD-Guideline 433: 2018-06	Akute Inhalationstoxizität: Verfahren bei fester Dosis-Konzentration
OECD-Guideline 451: 2018-06	Karzinogenitätstest
OECD-Guideline 452: 2018-06	Studie zur chronischen Toxizität
OECD-Guideline 453: 2018-06	Kombinierte Studie zu Karzinogenität und chronischen Toxizität
OECD-Guideline 487: 2016-07	In vitro Säugetierzellen Genmutationstest

**8.2 Bestimmung der Wirksamkeit bzw. Toxizität mittels biologischer Testsysteme mit Mikroorganismen, Zellkulturen und rekonstruiertem Gewebe (*in vitro*)\***

OECD-Guideline 471: 1997-07	Prüfung auf Gentoxizität: Salmonella typhimurium, Reverser Mutationstest ( <i>Prüfung an Bakterienstämmen</i> )
OECD-Guideline 490: 2016-07	In Vitro Säugetierzell-Genmutationstest unter Verwendung des Thymidin Kinase Gens ( <i>Prüfung an Zelllinien</i> )
OECD-Guideline 492: 2019-06 4-09-SOP-20-196 2020-02	In-vitro-Prüfung auf Augen-Irritation durch flüssige Chemikalien (SkinEthic TM) ( <i>Prüfung an rekonstruierten humanen hornhautähnlichen Epithel</i> )

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-13096-01-01**

OECD-Guideline 492: 2019-06	In-vitro-Prüfung auf Augen-Irritation durch feste Chemikalien (SkinEthic TM)
4-09-SOP-20-197 2020-02	(Prüfung an rekonstruierten humanen hornhautähnlichen Epithel)

**Verwendete Abkürzungen:**

AFNOR	Association française de normalisation
AS	Arbeitsanweisung
ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB
BGA	Bundesgesundheitsamt
BS	British Standards
DIN	Deutsches Institut für Normung
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organisation for Standardisation
LFGB	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
OECD	Organisation für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung
PCR	Polymerase Chain Reaction
Ph. Eur.	European Pharmacopeia
QS	Qualitätssicherung
SOP	Standard Operating Procedure
TrinkwV	Trinkwasserverordnung
UBA	Umweltbundesamt
USP-NF	United States Pharmacopeia (USP) and the National Formulary (NF)
VA	Verfahrensanweisung
VDLUFA	Verband Deutscher Landwirtschaftlicher Untersuchungs- und Forschungsanstalten
VO	Verordnung
Z-ZZ-SOP-ZZ-ZZZ	Dokumentenidentifikationsnummer (Kennzeichnung gelenkter Dokumente)