

# Formblatt

## Datenblatt

Flexliste Akkreditierung / Liste der akkreditierten Prüfverfahren

FB-824-Flex\_sort

rev02

25.03.2026

**Stand 26.03.2026**

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.
<b>D-PL-14013-01 Standort Ohrdruf</b>			
<b>1 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln</b>			
<b>1.1 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln</b>			B
DIN EN ISO 4833 - 1	2022-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren	B
DIN EN ISO 4833 - 2	2022-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren	B
<b>1.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln</b>			B
<b>1.2.1 Salmonellen</b>			
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.	B
<b>1.2.2 Enterobacteriaceen</b>			
ISO 21528-1	2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 1: Nachweis von Enterobacteriaceae	B
ISO 21528-2	2019-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren	B
<b>1.2.3 Coliforme Keime</b>			
ISO 4831	2006-08	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von coliformen Keimen - MPN-Verfahren (hier nur Nachweis)	B
ISO 4832	2006-02	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren	B
<b>1.2.4 Escherichia coli</b>			
ISO 7251	2005-02	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtiven Escherichia coli - MPN Technik (hier nur Nachweis)	B

DIN ISO 16649-2	2020-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und 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	B
<b>1.2.5 Hefen und Schimmelpilze</b>			
ISO 7954	1987-11	Microbiology - General guidance for enumeration of yeasts and moulds; Colony count technique at 25 degrees C	B
ISO 21527-1	2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95	B
ISO 21527-2	2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95	B
ifp 003168	2022-08	Prüfvorschrift zur Bestimmung von [osmotoleranten] Hefen und [xerophilen] Schimmelpilzen	ohne
PV-153-HefSchiOsmo	2013-03	Osmotolerante Hefen; Xerophile Schimmelpilze (Baumgart)	ohne
<b>1.2.6 Enterokokken</b>			
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)	B
DIN 10106	2017-04	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium - Spatelverfahren (Referenzverfahren)	B
<b>1.2.7 Staphylokokken</b>			
DIN EN ISO 6888-1	2024-03	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar-Medium	B
ISO 6888-3	2005-07	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 3: Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen	B
<b>1.2.8 Bacillus cereus</b>			
ASU L 00.00-33	2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 °C (Übernahme der Norm DIN EN ISO 7932, November 2020)	B
DIN EN ISO 7932	2020-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 °C	B
<b>1.2.9 Clostridien</b>			

ASU L 00.00-57	2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7937, Ausgabe November 2004)	B
DIN EN ISO 7937	2004-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens - Koloniezählverfahren (ISO 7937:2004); Deutsche Fassung EN ISO 7937:2004	B
DIN EN ISO 15213-1	2023-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Clostridium spp. - Teil 1: Zählung von sulfitreduzierenden Clostridium spp. durch Koloniezählverfahren	B
<b>1.2.10 Listerien</b>			
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	B
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	B
<b>1.2.11 Lactobazillen</b>			
ISO 15214	1998-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30 °C	B
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)	B
DIN 10109	2016-05	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien - Spatelverfahren	B
<b>1.2.12 Pseudomonaden</b>			
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)	B
DIN EN ISO 13720	2010-12	Fleisch und Fleischerzeugnisse - Zählung von präsumtiven Pseudomonas spp. (ISO 13720:2010)	B
<b>2 Molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln</b>			
<b>2.1 Qualitativer Nachweis von spezifischen Mikroorganismen mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln</b>			C
<b>2.1.1 Salmonellen</b>			
<b>2.1.1.1 Salmonellen</b>			C
ASU L 00.00-98	2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren	C

QIAGEN mericon Salmonella spp. Cat.No. 290013/290015	2011-02	qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln; Real-time PCR-Verfahren	C
<b>2.1.2 E. coli</b>			
ifp 004155	2023-09	Extraktion gram-negativer Bakterien (hier nur für E. coli)	C
<b>2.1.1 Listerien</b>			
ASU L 00.00-95(V)	2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln - PCR-Verfahren	C
<b>3 Mikrobiologische Untersuchung auf Oberflächen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich</b>			
<b>3.1 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen auf Oberflächen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich</b>			B
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. (Modifikation: hier für Abklatsch-, Wisch und Tupferproben)	B
DIN 10113-1	2023-02	Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen entlang der Lebensmittelkette - Teil 1: Tupferverfahren	B
DIN 10113-2	1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 2: Semiquantitatives Tupferverfahren	B
DIN 10113-3	1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmevorrichtungen (Abklatschverfahren)	B
PV-293-LKZ	2015-09	Prüfvorschrift zur Bestimmung des Keimgehaltes von Umfeldhygieneproben (Luft)	ohne
<b>3.2 Bestimmung von Bakterien, mittels Real-Time PCR</b>			B
ASU L 00.00-95(V)	2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln - PCR-Verfahren (hier für für Abklatsch-, Wisch- und Tupferproben; Nachweis mittels Real- Time PCR)	B
ASU L 00.00-98	2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren (hier für für Abklatsch-, Wisch- und Tupferproben)	B