

DAP Deutsches Akkreditierungssystem Prüfwesen GmbH

Unterzeichner der Multilateralen Abkommen von  
EA und ILAC zur gegenseitigen Anerkennung

vertreten im

# Deutschen AkkreditierungsRat



## Akkreditierung

Die DAP Deutsches Akkreditierungssystem Prüfwesen GmbH bestätigt hiermit, dass die

**Dr. Berns Laboratorium GmbH & Co. KG**

Bendschenweg 36  
47506 Neukirchen-Vluyn

die Kompetenz nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005 besitzt, Prüfungen in den Bereichen

**mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln; mikrobiologische  
Untersuchungen von Trinkwasser nach Trinkwasserverordnung: 2001;  
Probenahme von Roh- und Trinkwasser**

gemäß den in der Anlage aufgeführten Prüfverfahren auszuführen. Die Anlage ist Bestandteil der Urkunde und besteht aus 11 Seiten.

Die Akkreditierung ist gültig vom 2008-07-10 bis 2013-07-09.

DAR-Registriernummer: **DAP-PL-3571.00**

Berlin, 2008-07-10

Univ.-Prof. Dr.-Ing. habil. K. Ziegler  
Geschäftsführer  
DAP Deutsches Akkreditierungssystem  
Prüfwesen GmbH



Die DAP Deutsches Akkreditierungssystem Prüfwesen GmbH (im folgenden DAP genannt) ist Unterzeichner des Multilateral Agreement for Testing Laboratories (MLA) der European co-operation for Accreditation (EA) und der Mutual Recognition Arrangement (MRA) der International Laboratory Accreditation Co-operation (ILAC). Für Prüflaboratorien wurden von EA weitere bilaterale Abkommen zur gegenseitigen Anerkennung abgeschlossen.

Die Unterzeichner dieser Abkommen aus den nachfolgend aufgeführten Staaten erkennen ihre Akkreditierungen von Prüflaboratorien gegenseitig an:

**Ägypten – Argentinien – Australien – Belgien – Brasilien – Volksrepublik China – Costa Rica – Dänemark – Deutschland – Estland – Finnland – Frankreich – Griechenland – Großbritannien – Hongkong – Indien – Indonesien – Irland – Israel – Italien – Japan – Kanada – Republik Korea – Kuba – Lettland – Litauen – Malaysia – Mexico – Neuseeland – Niederlande – Norwegen – Österreich – Philippinen – Polen – Portugal – Rumänien – Schweden – Schweiz – Singapur – Slowakei – Slowenien – Spanien – Südafrika – Taiwan – Thailand – Tschechien – Türkei – USA – Vietnam.**

Der aktuelle Stand der Mitgliedschaft kann der jeweiligen website entnommen werden:

EA - <http://www.european-accreditation.org>

ILAC - <http://www.ilac.org>

Die Akkreditierung erfolgt aufgrund einer Begutachtung und des mit dem DAP abgeschlossenen Vertrages über die Akkreditierung eines Prüflaboratoriums nach den Regeln und Verfahren des Deutschen Akkreditierungssystems, gemäß den Normen DIN EN ISO/IEC 17025 und DIN EN ISO/IEC 17011.

Die materiellen und personellen Voraussetzungen nach DIN EN ISO/IEC 17025 für die in der Akkreditierungsurkunde angegebenen Prüfgebiete sowie für die in der Anlage zur Akkreditierungsurkunde beschriebenen Verfahren sind erfüllt.

Angaben über den Umfang der Akkreditierung (Prüfgebiete, Verfahren und Spezifikationen) sind in der Anlage zu dieser Akkreditierungsurkunde aufgeführt.

Die Anlage sowie die eingereichten Unterlagen sind Bestandteil der Akkreditierung. Änderungen bedürfen der Schriftform.

Die Akkreditierung wird unter dem Vorbehalt des jederzeitigen Widerrufs bei Wegfall der im Vertrag sowie in der Anlage zu dieser Akkreditierungsurkunde festgelegten Voraussetzungen erteilt.

---

Akkreditierungsurkunden und Anlagen dürfen nur unverändert weiterverbreitet werden. Die auszugsweise Veröffentlichung bedarf der Genehmigung des DAP.

# DAP Deutsches Akkreditierungssystem Prüfwesen GmbH

## Anlage zur Akkreditierungsurkunde DAP-PL-3571.00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005

Gültigkeitsdauer: 2008-07-10 bis 2013-07-09

Urkundeninhaber: **Dr. Berns Laboratorium GmbH & Co. KG**

Bendschenweg 36  
47506 Neukirchen-Vluyn

Prüfungen in den  
Bereichen: **mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln;  
mikrobiologische Untersuchungen von Trinkwasser nach  
Trinkwasserverordnung: 2001;  
Probenahme von Roh- und Trinkwasser**

verwendete Abkürzungen: siehe letzte Seite

### 1 Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln

#### 1.1 Lebensmittel allgemein

DIN EN ISO 10272-1 2006-04	Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung vom Campylobacter - Teil 1: Nachweisverfahren
AVVFIHG 2002-02	Nachweis von Hemmstoffen in Muskulatur und Niere mittels 3-Platten-Test mit TMP
ASU L 00.00-5 1982-05	Ambulante Temperaturmessung bei gefrorenen und tiefgefro- renen Lebensmitteln
ASU L 00.00-20 2004-12	Horizontales Verfahren für den Nachweis von Salmonellen (nach DIN EN ISO 6579)
ASU L 00.00-22 2006-09	Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes; Teil 2: Zählverfahren (nach DIN EN ISO 11290 Teil 2)
ASU L 00.00-25 1992-12	Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Lebensmitteln; Koloniezählverfahren (nach DIN 10198 Teil 1)
ASU L 00.00-32 2006-09	Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes - Teil 1: Nachweisverfahren (nach DIN EN ISO 11290 Teil 1)



## Anlage zur Akkreditierungsurkunde DAP-PL-3571.00

ASU L 00.00-45 2006-12	Allgemeine verfahrensspezifische Anforderungen zum Nachweis von Mikroorganismen mit der Polymerase-Kettenreaktion (PCR) in Lebensmitteln (nach DIN EN ISO 22174)
ASU L 00.00-52 2000-07	Allgemeine verfahrensspezifische Anforderungen zum Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln mit der Polymerase-Kettenreaktion (PCR) (nach DIN 10135)
ASU L 00.00-54 2000-07	Vorbereitung der Proben für mikrobiologische Untersuchungen - Verfahren für Lebensmittel (allgemein) nach DIN EN ISO 6887-1
ASU L 00.00-55 2004-12	Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar (nach DIN EN ISO 6888 Teil 1)
ASU L 00.00-66 2002-05	Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln mittels enzymgebundenen Fluoreszenzimmunoassay (nach DIN 10121)
ASU L 00.00-88 2004-07	Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen, Koloniezählverfahren bei 30 °C (nach DIN EN ISO 4833)
ASU L 00.00-89 2004-12	Vorbereitung der Proben für mikrobiologische Untersuchungen; Spezifische Regeln für andere Erzeugnisse als Milch, Fleisch und Fisch und deren Erzeugnisse (nach DIN EN ISO 6887-4)
ASU L 00.00-107 2007-04	Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter - Teil 1: Nachweisverfahren (nach DIN EN ISO 10272-1)
ASU L 00.90-1 2007-04	Sensorische Prüfverfahren, beschreibende Prüfung mit anschließender Qualitätsbewertung (nach DIN 10950 Teil 2)
ASU L 00.90-6 1997-09	Sensorische Prüfverfahren; einfache beschreibenden Prüfung (nach DIN 10964)
SOP-MIBI-M.26 2004-12	Hemmstofftest mittels Premi-Test (Screeningmethode)
SOP-MIBI-M.31 2005-12	Schnellnachweis von Listeria monocytogenes mit ALOA Agar (validiertes Verfahren durch AFNOR AES 10/3-09/00)
SOP-MIBI-M.32 2006-03	Nachweis von käsereschädlichen Clostridien (MPN-Verfahren)
SOP-MIBI-M.34 2005-10	Nachweis von säuretoleranten Mikroorganismen
SOP-MIBI-M.37 2005-12	Nachweis von Salmonellen und Listerien mit BAX-System-PCR-Assay (in Anlehnung an ASU L00.00-52)
SOP-MIBI-M.40 2006-2	Luftkeimmessung mittels Impaktions- oder Sedimentationsverfahren

## 1.2 Milch

ASU L 01.00-3 1987-03	Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit festem Nährboden
ASU L 01.00-5 2006-12	Bestimmung der Keimzahl in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren (nach L 00.00-88)
ASU L 01.00-13 2004-12	Nachweis von Salmonellen in Milch (nach ASU L 00.00-20)
ASU L 01.00-24 1987-03	Bestimmung Koagulase-positiver Staphylokokken in Milch und Milchprodukten; Koloniezählverfahren
ASU L 01.00-37 1991-12	Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren
ASU L 01.00-54 1992-02	Bestimmung der E. coli in Milch und Milchprodukten; Fluoreszensoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung coliformer Keime (nach DIN 10183 Teil 3)
ASU L 01.00-57 1995-01	Bestimmung der Keimzahl in Milch und Milchprodukten; Spatelverfahren (nach DIN 10192 Teil 5)
ASU L 01.00-72 2000-07	Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Milch und Milchprodukten - Teil 1: Koloniezählverfahren bei 37 °C (nach DIN 10198 Teil 1)

## 1.3 Milchprodukte

ASU L 02.00-1 2002-05	Vorbereitung der Proben für mikrobiologische Untersuchungen; Verfahren für flüssige Milchprodukte
ASU L 02.00-3 1987-03	Bestimmung der coliformen Keime in Milchprodukten; Verfahren mit festem Nährboden
ASU L 02.00-5 1980-09	Bestimmung der Keimzahl in Milchprodukten; Referenzverfahren (nach L 00.00-88)
ASU L 02.00-8 1990-06	Nachweis von Salmonellen in Milchprodukten
ASU L 02.00-10 1990-06	Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milchprodukten; Referenzverfahren
ASU L 02.00-14 1987-03	Bestimmung Koagulase-positiver Staphylokokken in flüssigen Milchprodukten; Koloniezählverfahren
ASU L 02.00-22 1992-12	Bestimmung der E. coli in Milchprodukten, Fluoreszensoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung coliformer Keime
ASU L 02.00-23 1995-01	Bestimmung der Keimzahl in Milchprodukten; Spatelverfahren (nach DIN 10192 Teil 5)



## Anlage zur Akkreditierungsurkunde DAP-PL-3571.00

ASU L 02.00-26 2000-07	Bestimmung präsumtiver <i>Bacillus cereus</i> in Milchprodukten; Koloniezählverfahren bei 37 °C (nach DIN 10198 Teil 1)
ASU L 02.07-1 1987-06	Vorbereitung der Proben für mikrobiologische Untersuchungen; Verfahren für Trockenmilcherzeugnisse
ASU L 02.07-7 1987-06	Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Trockenmilcherzeugnissen; Referenzverfahren
ASU L 02.07-10 1992-12	Bestimmung der <i>E. coli</i> in Trockenmilcherzeugnissen; Fluoreszensoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung coliformer Keime
ASU L 02.07-11 1992-12	Bestimmung präsumtiver <i>Bacillus cereus</i> in Trockenmilcherzeug- nissen

### 1.4 Käse

ASU L 03.00-1 2002-05	Vorbereitung der Proben für mikrobiologische Untersuchungen; Verfahren für Käse
ASU L 03.00-3 1987-03	Bestimmung der coliformen Keime in Käse; Verfahren mit festem Nährboden
ASU L 03.00-7 1990-06	Nachweis von Salmonellen in Käse
ASU L 03.00-14 1987-03	Bestimmung koagulase-positiver Staphylokokken in Käse; Koloniezählverfahren
ASU L 03.00-15 1987-06	Bestimmung der <i>E. coli</i> in Käse; Verfahren mit flüssigem Nährmedium
ASU L 03.00-22 1992-12	Bestimmung der <i>E. coli</i> in Käse; Fluoreszensoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung coliformer Keime
ASU L 03.00-23 1995-01	Bestimmung der Keimzahl in Käse; Spatelverfahren
ASU L 03.00-29 2000-07	Bestimmung präsumtiver <i>Bacillus cereus</i> in Käse; Koloniezählverfahren bei 37 °C (nach DIN 10198 Teil 1)
ASU L 03.23-1 1987-06	Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Frischkäse; Referenzverfahren
ASU L 03.34-1 1987-06	Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Käsezubereitungen; Referenzverfahren



### 1.5 Butter

ASU L 04.00-1 2002-05	Vorbereitung der Proben für mikrobiologische Untersuchungen; Verfahren für Butter
ASU L 04.00-3 1987-03	Bestimmung der coliformen Keime in Butter; Verfahren mit festem Nährboden
ASU L 04.00-11 1990-06	Nachweis von Salmonellen in Butter
ASU L 04.00-17 1992-12	Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Butter; Verfahren mit selektiver Anreicherung
ASU L 04.00-18 1992-12	Bestimmung der E. coli in Butter, Fluoreszensoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung coliformer Keime
ASU L 04.00-19 1995-01	Bestimmung der Keimzahl in Butter; Spatelverfahren
ASU L 04.00-21 2000-07	Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Butter und Milchfett- erzeugnissen; Koloniezählverfahren bei 37 °C (nach DIN 10198 Teil 1)

### 1.6 Eier und Eiprodukte

ASU L 05.00-4 1997-01	Allgemeine Hinweise für die mikrobiologische Untersuchung von Eiern und Eiprodukten
ASU L 05.00-5 1990-06	Bestimmung von Enterobacteriaceae in Eiern, Eiprodukten, Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen; Gussverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 05.00-7 1990-06	Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Eiern und Eiprodukten; Tropfplattenverfahren
ASU L 05.00-9 2004-12	Nachweis von Salmonellen in Eiern und Eiprodukten

### 1.7 Fleisch

ASU L 06.00-2 1980-09	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 06.00-11 1990-06	Nachweis von Salmonellen in Fleisch
ASU L 06.00-16 2004-12	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeug- nissen; Vorbereitung der Proben (nach DIN EN ISO 6887-2)
ASU L 06.00-19 1984-05	Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Tropfplattenverfahren (nach DIN 10161 Teil 2)



## Anlage zur Akkreditierungsurkunde DAP-PL-3571.00

ASU L 06.00-25 1987-11	Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch; Tropfplattenverfahren (nach DIN 10164 Teil 2)
ASU L 06.00-31 1992-06	Bestimmung von Laktobazillen in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren; Referenzverfahren (nach DIN 10168)
ASU L 06.00-32 1992-06	Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren; Referenzverfahren (nach DIN 10106)
ASU L 06.00-35 1992-12	Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren; Referenzverfahren (nach DIN 10109)
ASU L 06.00-36 1996-02	Bestimmung von E. coli in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Fluoreszenzoptisches Koloniezählverfahren; Spatelverfahren; Referenzverfahren (nach DIN 10110)
ASU L 06.00-39 1994-05	Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Plattengussverfahren; Referenzverfahren (nach DIN 10103)
ASU L 06.00-40 1997-01	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Fleisch; Destruktives Verfahren (Abtrageverfahren) (nach DIN 10112)
ASU L 06.00-43 1998-09	Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (nach DIN ISO 13720)

### 1.8 Fleischerzeugnisse

ASU L 07.00-2 1980-09	Messung des pH-Wertes in Fleischerzeugnissen
ASU L 07.00-11 1990-06	Nachweis von Salmonellen in Fleischerzeugnissen
ASU L 07.00-28 2004-12	Mikrobiologische Untersuchung von Fleischerzeugnissen; Vorbereitung der Proben
ASU L 07.00-30 1984-05	Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Fleischerzeugnissen; Tropfplattenverfahren
ASU L 07.00-38 1987-11	Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleischerzeugnissen; Tropfplattenverfahren
ASU L 07.00-45 1992-06	Bestimmung von Laktobazillen in Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren; Referenzverfahren
ASU L 07.00-46 1992-06	Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium in Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren; Referenzverfahren (nach DIN 10106)

## Anlage zur Akkreditierungsurkunde DAP-PL-3571.00

ASU L 07.00-49 1992-12	Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren; Referenzverfahren
ASU L 07.00-50 1992-12	Bestimmung von E. coli in Fleischerzeugnissen; Fluoreszenz-optisches Koloniezählverfahren; Spatelverfahren; Referenzverfahren (nach DIN 10110)
ASU L 07.00-51 1994-05	Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleischerzeugnissen; Plattengussverfahren; Referenzverfahren
ASU L 07.00-53 1998-09	Zählung von Pseudomonas spp. in Fleischerzeugnissen

### 1.9 Wurstwaren

ASU L 08.00-2 1980-09	Messung des pH-Wertes in Wurstwaren
ASU L 08.00-13 1990-06	Nachweis von Salmonellen in Wurstwaren
ASU L 08.00-30 1987-11	Bestimmung von Enterobacteriaceae in Wurstwaren; Tropfplattenverfahren
ASU L 08.00-34 1992-06	Bestimmung von Laktobazillen in Wurstwaren; Spatelverfahren; Referenzverfahren
ASU L 08.00-35 1992-06	Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium in Wurstwaren; Spatelverfahren; Referenzverfahren (nach DIN 10106)
ASU L 08.00-36 1992-06	Mikrobiologische Untersuchung von Wurstwaren; Vorbereitung der Proben
ASU L 08.00-38 1992-06	Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Wurstwaren; Tropfplattenverfahren
ASU L 08.00-41 1992-12	Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Wurstwaren; Spatelverfahren; Referenzverfahren
ASU L 08.00-42 1992-12	Bestimmung von E. coli in Wurstwaren; Fluoreszensoptisches Koloniezählverfahren; Spatelverfahren; Referenzverfahren
ASU L 08.00-43 1994-05	Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Wurstwaren; Plattengussverfahren; Referenzverfahren
ASU L 08.00-46 1998-09	Zählung von Pseudomonas spp. in Wurstwaren

**1.10 Mayonnaise, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen und Feinkostsalate**

ASU L 20.01-2 1990-06	Allgemeine Hinweise für die mikrobiologische Untersuchung von Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen
ASU L 20.01-3 1990-06	Vorbereitung der Proben für die mikrobiologische Untersuchung von Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen
ASU L 20.01-4 1990-06	Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen; Tropfplattenverfahren
ASU L 20.01-6 1990-06	Bestimmung von Enterobacteriaceae in Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen; Gussverfahren
ASU L 20.01-7 1990-06	Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen
ASU L 20.01-8 1990-06	Bestimmung koagulase-positiver Staphylokokken in Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen; Koloniezählverfahren
ASU L 20.01-9 1990-06	Nachweis von Salmonellen in Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen
ASU L 20.01-10 1992-12	Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen; Spatelverfahren; Referenzverfahren (nach DIN 10109)

**1.11 Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse**

ASU L 42.00-1 2002-05	Vorbereitung der Proben für mikrobiologische Untersuchungen; Verfahren für Speiseeis
ASU L 42.00-3 1987-03	Bestimmung der Keimzahl in Speiseeis; Ausstrichverfahren
ASU L 42.00-4 1990-06	Nachweis von Salmonellen in Speiseeis und Speiseeishalberzeugnissen
ASU L 42.00-7 1987-03	Bestimmung der coliformen Keime in Speiseeis; Verfahren mit festem Nährboden
ASU L 42.00-9 1987-03	Bestimmung koagulase-positiver Staphylokokken in Speiseeis; Koloniezählverfahren
ASU L 42.00-15 1992-12	Bestimmung der E. coli in Speiseeis; Fluoreszensoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung coliformer Keime
ASU L 42.00-18 2000-07	Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Speiseeis; Koloniezählverfahren bei 37 °C (nach DIN 10198 Teil 1)

### 1.13 Säuglings- und Kleinkindernahrung

ASU L 48.01-6 2002-05	Vorbereitung der Proben für mikrobiologische Untersuchungen; Verfahren für Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis
ASU L 48.01-9 1987-03	Bestimmung der coliformen Keime in Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis; Verfahren mit festem Nährboden
ASU L 48.01-12 1987-03	Bestimmung Koagulase-positiver Staphylokokken in Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis; Koloniezählverfahren
ASU L 48.01-14 1987-03	Bestimmung der Keimzahl in Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis; Ausstrichverfahren
ASU L 48.01-15 1990-06	Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis; Referenzverfahren
ASU L 48.01-16 1990-06	Nachweis von Salmonellen in Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis
ASU L 48.01-23 1992-12	Bestimmung der E. coli in Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis; Fluoreszenzoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung coliformer Keime
ASU L 57.00-1(EG) 1982-05	Bestimmung des pH-Wertes in Lebensmittelzusatzstoffen

## 2 Untersuchung von Trinkwasser nach Trinkwasserverordnung: 2001 \*

### 2.1 Probenahme

DIN EN ISO 5667-1 (A 4) 2007-04	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 1: Anleitung zur Erstellung von Probenahmeprogrammen und Probenahmetechniken
DIN EN ISO 5667-3 (A 21) 2004-05	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 3: Anleitung zur Konservierung und Handhabung von Wasserproben
DIN 38402-A 14 1986-03	Probenahme von Rohwasser und Trinkwasser
DIN EN ISO 19458 2006-12	Wasserbeschaffenheit; Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen

\* Diese Akkreditierung ersetzt nicht das Anerkennungs- oder Zulassungsverfahren der zuständigen Behörde gemäß den Forderungen des Gesetzgebers.

**2.2 Mikrobiologische Parameter der Anlage 1,3 und 4.I.2**

DIN 38411-K 1 1983-02	Vorbereitung zur mikrobiologischen Untersuchung von Wasserproben
DIN V ENV ISO 13843 (K 2) 2001-12	Wasserbeschaffenheit - Richtlinie zur Validierung mikrobiologischer Verfahren
DIN EN ISO 9308-1 (K 12-1) 2001-07	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von <i>Escherichia coli</i> und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren (hier: <i>Escherichia coli</i> )
DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11	Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken - Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration
DIN EN ISO 9308-1 (K 12-1) 2001-07	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von <i>Escherichia coli</i> und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren (hier: <i>coliforme Bakterien</i> )
DIN EN ISO 12780 (K 11) 2002-05	Nachweis und Zählung von <i>Pseudomonas aeruginosa</i> durch Membranfiltration
Trinkwasserverordnung 05.12.1990	Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium (Koloniezahl bei 20 °C und 36 °C) (zurückgezogenes Dokument)
Trinkwasserverordnung 21.05.2001	Nachweis von <i>Clostridium perfringens</i> mittels Membranfiltration (mCP-Methode) bei 44 + 1 °C über 21 + 3 Std.
UBA-Methode Bundesgesbl. 11/2000 S. 911-915	Nachweis von Legionellen in Trinkwasser und Badebeckenwasser
ISO 11731-2 2004-05	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Legionellen - Teil 2: Direktes Membranfiltrationsverfahren mit niedriger Bakterienzahl

**2.3 Chemische Indikatorparameter der Anlage 3**

DEV B 1/2 1971	Prüfung auf Geruch und Geschmack
DIN EN 27888 (C 8) 1993-11	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit
DIN 38404-C 5 1984-01	Bestimmung des pH-Wertes
DIN 38404-C 4 1976-12	Bestimmung der Temperatur



**3 Mikrobiologisch-hygienische Untersuchungen**

DIN 10113-1 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 1: Quantitatives Tupfverfahren
DIN 10113-2 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 2: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmesystemen (Semiquantitatives Tupfverfahren)
DIN 10113-3 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmesystemen (Abklatschverfahren)

**verwendete Abkürzungen:**

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
DIN	Deutsches Institut für Normung
EN	Europäische Norm
ISO	International Organization for Standardization
ISO/DIS	Normenentwurf
SOP-XXX	Hausverfahren der Dr. Berns Laboratorium GmbH & Co. KG

