

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19242-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 19.11.2020

Ausstellungsdatum: 19.11.2020

Urkundeninhaber:

**Fen-Lab - Labor für mikrobielle, toxikologische und molekularbiologische
Diagnostik GmbH**

Standorte:

**Bergstraße 14, 20095 Hamburg
Paulstraße 3, 20095 Hamburg**

Prüfungen in den Bereichen:

**Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im
Lebensmittelbereich und Bedarfsgegenständen;**

**Ausgewählte mikrobiologische Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung, Probenahme von
Trinkwasser für mikrobiologische Untersuchungen; Ausgewählte mikrobiologische und immunologische
Untersuchung von Wasser (Wasser aus Dentaleinheiten, Wasser aus leitungsgebundenen
Wasserspendern, Produktionswasser für die Lebensmittelindustrie, Scherbeneis/Trinkwasser in
gefrorenem Zustand, Trinkwasser, Schwimm- und Badebeckenwasser)**

Gesundheitsversorgung (Hygiene)

Arzneimittel und Wirkstoffe

Prüfgebiete:

Krankenhaushygiene

Biologische Arzneimittel-, Wirk- und Hilfsstoffe

*Innerhalb der mit * gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Laboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf, die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Untersuchungsverfahren gestattet. Innerhalb der mit *** gekennzeichneten Akkreditierungsbereiche ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf, die Anwendung der hier aufgeführten genormten Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen der Normen gestattet.*

Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft. Das Laboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich.

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.

Die Urkunde samt Urkundenanlage gibt den Stand zum Zeitpunkt des Ausstellungsdatums wieder. Der jeweils aktuelle Stand des Geltungsbereiches der Akkreditierung ist der Datenbank akkreditierter Stellen der Deutschen Akkreditierungsstelle GmbH (DAkkS) zu entnehmen. <https://www.dakks.de/content/datenbank-akkreditierter-stellen>

1 Bereich: Gesundheitsversorgung

Prüfgebiet: Hygiene (Krankenhaushygiene)

Prüfart: Kulturelle Untersuchungen *

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt – Titel der Norm Angabe zu Probenvorbehandlung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
Bundesgesundheitsblatt 2012-55:1244-1310	Anforderungen an die Hygiene bei der Aufbereitung von Medizinprodukten Empfehlung der Kommission für Krankenhaushygiene und Infektionsprävention (KRINKO) beim Robert Koch-Institut und des Bundesinstitutes für Arzneimittel und Medizinprodukte (BfArM) Anlage 8 Anforderungen an die Hygiene bei der Aufbereitung flexibler Endoskope und endoskopischen Zusatzinstrumentariums	Spülflüssigkeiten, Abstrichtupfer
MiQ 22/2018 Kapitel 4	Krankenhaus-hygienische Untersuchungen Teil I - Hygienepfung von flexiblen Endoskopen	Spülflüssigkeiten, Abstrichtupfer
FEN_SOP_M_2001.01	Hygienisch-mikrobiologische Überprüfung der Aufbereitung von Endoskopen	Spülflüssigkeiten, Abstrichtupfer
FEN_SOP_M_1008.01	Mikrobiologische Prüfung von Alkoholen, alkoholhaltigen Flüssigkeiten, alkoholischen Desinfektionsmitteln auf Abwesenheit von Sporen, Membranfiltration	Desinfektionsmittel
FEN_SOP_M.2002_01	Aufarbeitung von Wasserproben von HCU- Geräten für einen Nachweis von Mykobakterien	Wasser aus HCU-Geräten
DIN 10510 2013-10	Lebensmittelhygiene - Gewerbliches Geschirrspülen mit Mehrtank- Transportgeschirrspülmaschinen - Hygienische Anforderungen, Verfahrensprüfung <i>(Abweichung: hier im Rahmen der Infektions- prävention in der Krankenhaushygiene)</i>	Bioindikatoren Flottenwasserproben Abklatsche
FEN_SOP_M_2005.01	Hygienisch-Mikrobiologische Überprüfung von Bioindikatoren aus ETGSM/MTGSM Keimzahlbestimmungen Unspezifische Anreicherungsverfahren Nachweis bestimmter Mikroorganismen	Bioindikatoren Flottenwasserproben Abklatsche

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19242-01-00

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt – Titel der Norm Angabe zu Probenvorbehandlung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
Bundesgesundhbl. (1980) 23:36-367	Prüfrichtlinie des Bundesgesundheitsamtes zur Prüfung von thermischen Desinfektions- verfahren in Reinigungsautomaten	Bioindikatoren
FEN_SOP_M_2004.01	Mikrobiologische Auswertung von Bioindikatoren	Bioindikatoren
Hyg.Med. 2013; 38-3	Kontrollmaßnahmen bei der Anwendung von Tuchspendersystemen für die Flächendesinfektion in Abhängigkeit von Risikoprofil	Desinfektionsmittel- lösungen in Anwendungs- konzentrationen
Hyg.Med.2013; 38-6	Überprüfung der Wirksamkeit der Kombination von einem spezifizierten Wischtuch und einem Desinfektionsmittel im praxisnahen 4-Felder-Test	Desinfektionsmittel- lösungen in Anwendungs- konzentrationen
FEN_SOP_M_2003.01	Hygienisch-Mikrobiologische Überprüfung von Tuchspendensysteme und dezentrale Dosiergeräte	Desinfektionsmittel- lösungen in Anwendungs- konzentrationen
DIN 10113-2 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 2: Semiquantitatives Tupfverfahren <i>(Abweichung: hier im Rahmen der Infektions- prävention in der Krankenhaushygiene)</i>	Abstriche, Tuchproben, Abklatschplatten
DIN 10113-3 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren) <i>(Abweichung: hier im Rahmen der Infektions- prävention in der Krankenhaushygiene)</i>	Abstriche, Tuchproben, Abklatschplatten
DIN ISO 18593 2018-06	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen <i>(Abweichung: hier im Rahmen der Infektions- prävention in der Krankenhaushygiene)</i>	Abstriche, Tuchproben, Abklatschplatten

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt – Titel der Norm Angabe zu Probenvorbereitung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
Richtlinien des RKI Anlage zu Ziffer 4.4.3+6.4	Anforderungen der Hygiene an die Wäsche aus Einrichtungen des Gesundheitsdienstes, die Wäscherei und den Waschvorgang und Bedingungen für die Vergabe von Wäsche an gewerbliche Wäschereien	Bioindikatoren, Flottenwasserproben, Abklatsche
FEN_SOP_M_2006.01	Überprüfung von Wäsche aus Einrichtungen des Gesundheitsdienstes	Bioindikatoren, Flottenwasserproben, Abklatsche
DIN EN 14065 2016-08	Textilien - In Wäschereien aufbereitete Textilien - Kontrollsystem Biokontamination	Bioindikatoren, Flottenwasserproben, Abklatsche

2 Bereich: Arzneimittel und Wirkstoffe

Prüfgebiet: Biologische Arzneimittel-, Wirk- und Hilfsstoffe

Prüfart: Prüfung auf ausreichende Konservierung

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt – Titel der Norm Angabe zu Probenvorbereitung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
Ph. Eur. 9.0 Kap. 5.1.3	Prüfung auf ausreichende antimikrobielle Konservierung	Arzneimittel (auch aus Rezeptur und Defektur)
FEN_SOP_M_1004.01	Prüfung auf ausreichende Konservierung	Arzneimittel (auch aus Rezeptur und Defektur)

Prüfart: Keimzahlbestimmung*

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt – Titel der Norm Angabe zu Probenvorbereitung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
Ph. Eur. 9.0/0008	Monographie gereinigtes Wasser Mikrobiologische Überwachung: Verfahren: TAMC Membranfiltration Sterilität (2.6.1)	Gereinigtes Wasser
FEN_SOP_M_1005.01	Gereinigtes und demineralisiertes Wasser	Gereinigtes Wasser

Prüfart: Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte*

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt – Titel der Norm Angabe zu Probenvorbehandlung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
Ph. Eur. 9.0 Kap. 2.6.12	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte Zählung der vermehrungsfähigen Mikroorganismen (TAMC = total aerobic microbial count) (TYMC = total combined yeasts and moulds count)	Arzneimittel, Wirkstoffe, Hilfsstoffe, Gereinigtes Wasser in Behältnisse abgefüllt
FEN_SOP_M_1003.01	Mikrobiologische Prüfung nicht-steriler Produkte	Arzneimittel, Wirkstoffe, Hilfsstoffe, Gereinigtes Wasser in Behältnisse abgefüllt
Ph. Eur. 9.0 Kap. 2.6.13	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Nachweis spezifizierter Mikroorganismen <ul style="list-style-type: none"> • Gallesalz tolerierende, gramnegative Bakterien • Escherichia coli • Salmonellen • Pseudomonas aeruginosa • Staphylococcus aureus • Clostridien • Candida albicans • Aerobe sporenbildende Bakterien 	Arzneimittel, Wirkstoffe, Hilfsstoffe
FEN_SOP_M_1007.01	Mikrobiologische Prüfung nicht-steriler Produkte	Arzneimittel, Wirkstoffe, Hilfsstoffe
Ph. Eur. 9.0 Kap. 2.6.31	Mikrobiologische Prüfung pflanzlicher Arzneimittel zum Einnehmen <ul style="list-style-type: none"> • Escherichia coli • Gallesalz tolerierende, gramnegative Bakterien (semiquantitativ) • Salmonellen 	Pflanzliche Arzneimittel zur oralen Anwendung und Extrakte zu ihrer Herstellung
FEN_SOP_M_1006.01	Mikrobiologische Prüfung nicht-steriler Produkte	Pflanzliche Arzneimittel zur oralen Anwendung und Extrakte zu ihrer Herstellung

Prüfart: Prüfung auf Sterilität

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt – Titel der Norm Angabe zu Probenvorbehandlung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
Ph. Eur. 9.0 Kap. 2.6.1	Prüfung auf Sterilität Verfahren: Membranfiltration und Direktbeschickung	Pharmazeutische Zubereitungen
FEN_SOP_M_1002.01	Prüfung auf Sterilität	Pharmazeutische Zubereitungen

3 Lebensmittel und Bedarfsgegenstände

3.1 Physikalische, physikalisch-Chemische und chemische Untersuchungen

ASU L 31.00-2
1997-01 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes von Frucht-
und Gemüsesäften
*(Abweichung: Matrix auch weitere feste und flüssige Lebensmittel;
geänderte Kalibrierung)*

3.1 Mikrobiologische Untersuchungen

**3.2.1 Keimgehaltsbestimmungen von Bakterien und Pilzen in Lebensmitteln und
Bedarfsgegenständen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen ***

DIN EN ISO 10272-1
2017-09 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum
Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. - Teil 1:
Nachweisverfahren

DIN EN ISO 10272-2
2017-09 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum
Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. - Teil 2:
Koloniezählverfahren

DIN ISO 16649-2
2009-12 Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales
Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli
- Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-
Glucuronid

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

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.

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19242-01-00

ASU L 00.00-22 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 2: Zählverfahren
ASU L 00.00-25 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung präsumtiver <i>Bacillus cereus</i> in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren (Hinweisblatt „ersetzt durch“)
ASU L 00.00-32/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln - Teil 1: Nachweisverfahren
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren
ASU L 00.00-55 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und anderen Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar
ASU L 00.00-88/1 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Koloniezählverfahren bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren
ASU L 06.00-32 1992-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von <i>Enterococcus faecalis</i> und <i>Enterococcus faecium</i> in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-35 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren)
ASU 06.00-39 1994-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Plattengussverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von <i>Pseudomonas</i> spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Abweichung: <i>Matrix auch Geflügel</i>)
Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln, S. Baumgart, III 1; 2018	Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln – Nachweis von Mikroorganismen - Verderbsorganismen und technologisch erwünschte Mikroorganismen - Nachweis von Sporen aerober Sporenbildner (Matrix: <i>Lebensmittel, Wasser, Bedarfsgegenständen</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19242-01-00

OXOID Ltd. Salmonella™ Precis 2008	Schnelltest zum Nachweis und Bestimmung von Salmonellen in Lebensmitteln
FEN_SOP_M_0021.01 2010-02	Horizontales Verfahren für die Zählung von Enterobacteriaceae und coliformen Keimen mittels Spatelverfahren
FEN_SOP_M_1026.01 201110.06.2011	Bestimmung und Nachweis der Keimzahl auf Oberflächen von Primärpackmitteln (Bioburden) (Packstoffe, Packmittel, Packhilfsmittel)

3.2.2 Probenvorbereitung für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln

FEN_SOP_M_0026.01 2006-12	Anreicherungsverfahren für Shigatoxin-produzierende Escherichia coli (<i>hier nur Durchführung der 1. Anreicherung</i>)
------------------------------	--

3.3 Sensorische Untersuchungen

DIN EN ISO 10969 2018-04	Sensorische Prüfverfahren - Beschreibende Prüfung mit anschließender Qualitätsbewertung (<i>Abweichung: nur einfach beschreibende Sensorik</i>)
-----------------------------	---

4 Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich

4.1 Nachweis und Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich *

DIN EN ISO 10272-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (<i>Abweichung: Matrix auch Tupfer von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich</i>)
DIN EN ISO 10272-2 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. - Teil 2: Koloniezählverfahren (<i>Abweichung: Matrix auch Tupfer von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich</i>)
DIN ISO 16649-2 2009-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D- Glucuronid (<i>Abweichung: Matrix auch Tupfer von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19242-01-00

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. <i>(Abweichung: Matrix auch Tupfer von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich)</i>
ASU L.00.00-25 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung präsumtiver <i>Bacillus cereus</i> in Lebensmitteln; Koloniezählverfahren <i>(Abweichung : Matrix auch Tupfer von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich)</i>
ASU L 00.00-32 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln - Teil 1: Nachweisverfahren
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren <i>(Abweichung : Matrix auch Bedarfsgegenstände und Tupfer von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich)</i>
ASU L 00.00-55 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und anderen Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar <i>(Abweichung : Matrix auch Tupfer von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich)</i>
ASU L 00.00-88/1 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Koloniezählverfahren bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren <i>(Abweichung: Matrix auch Bedarfsgegenstände)</i>
ASU L 06.00-32 1992-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von <i>Enterococcus faecalis</i> und <i>Enterococcus faecium</i> in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) <i>(Abweichung: Matrix auch Tupfer von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich)</i>
ASU L 06.00-35 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) <i>(Abweichung: Matrix auch Tupfer von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich)</i>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19242-01-00

ASU 06.00-39 1994-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Plattengussverfahren (Referenzverfahren) <i>(Abweichung: Matrix auch Tupfer von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich)</i>
Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln, S. Baumgart, III 1 2018	Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln – Nachweis von Mikroorganismen - Verderbsorganismen und technologisch erwünschte Mikroorganismen - Nachweis von Sporen aerober Sporenbildner <i>(Abweichung: Matrix auch Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich)</i>
FEN_SOP_M.0021.01 12.02.2010	Horizontales Verfahren für die Zählung von Enterobacteriaceae und coliformen Keimen mittels Spatelverfahren <i>(Abweichung: Matrix auch Tupfer von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich)</i>

5 Wasser (Wasser aus Dentaleinheiten, Wasser aus leitungsgebundenen Wasserspendern, Produktionswasser für die Lebensmittelindustrie, Scherbeneis/Trinkwasser in gefrorenem Zustand, Trinkwasser, Schwimm- und Badebeckenwasser)

5.1 Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen von Wasser (Wasser aus Dentaleinheiten, Wasser aus leitungsgebundenen Wasserspendern, Prozesswasser im Lebensmittelbereich/Produktionswasser für die Lebensmittelindustrie, Scherbeneis/Trinkwasser in gefrorenem Zustand, Trinkwasser, Schwimm- und Badebeckenwasser) *

DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09	Wasserbeschaffenheit – Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien – Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wässer mit niedriger Begleitflora
DIN EN ISO 11731 2019-03	Wasserbeschaffenheit – Zählung von Legionellen <i>(Abweichung: Hier nur für gering belastete Wässer)</i>
ISO 11731 2017-05	Wasserbeschaffenheit – Zählung von Legionellen <i>(Abweichung: Hier nur für gering belastete Wässer)</i>
DIN EN ISO 16266 2008-05	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa - Membranfiltrationsverfahren <i>(Abweichung: Matrix auch Schwimm- und Badebeckenwasser)</i>
TrinkwV § 15 Abs. (1c) 2018-01	Bestimmung der Koloniezahl kultivierbarer Mikroorganismen bei 22 °C und 36 °C in Wasser
UBA Empfehlung 18.12.2018	Systemische Untersuchungen von Trinkwasser-Installationen auf Legionellen nach Trinkwasserverordnung - Probennahme, Untersuchungsgang und Angabe des Ergebnisses
DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken - Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration

5.2 Untersuchungen von Legionellen in Trinkwasser mittels Agglutination ***

Thermo Scientific™ Legionella Latex Test DR0800M 2016-05	Legionellen-Latextest <i>(Abweichung: Matrix hier nur Trinkwasser)</i>
---	---

6 Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung - TrinkwV -***

Probenahme

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

ANLAGE 1: MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER

Teil I: Allgemeine Anforderungen an Trinkwasser

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1: (K12) 2017-09
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2(K 15): 2000-11

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: (K12) 2017-09
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2(K 15): 2000-11
3	Pseudomonas aeruginosa	DIN EN ISO 16266 (K11): 2008-05

ANLAGE 2: CHEMISCHE PARAMETER

TEIL I: Chemische Parameter, deren Konzentration sich im Verteilungsnetz einschließlich der Trinkwasser-Installation in der Regel nicht mehr erhöht

Nicht belegt

TEIL II: Chemische Parameter, deren Konzentration im Verteilungsnetz einschließlich der Trinkwasser-Installation ansteigen kann

Nicht belegt

ANLAGE 3: INDIKATORPARAMETER

Teil I: Allgemeine Indikatorparameter

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Aluminium	Nicht belegt
2	Ammonium	Nicht belegt
3	Chlorid	Nicht belegt
4	Clostridium perfringens (einschließlich Sporen)	Nicht belegt
5	Coliforme Bakterien	DIN EN ISO 9308-1: (K12) 2017-09
6	Eisen	Nicht belegt
7	Färbung (spektraler Absorptions- koeffizient Hg 436 nm)	Nicht belegt
8	Geruch	Nicht belegt
9	Geschmack	Nicht belegt

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19242-01-00

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
10	Koloniezahl bei 22 °C	TrinkwV §15 Absatz (1c)
11	Koloniezahl bei 36 °C	TrinkwV §15 Absatz (1c)
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

Teil II: Spezielle Anforderungen an Trinkwasser in Anlagen der Trinkwasser-Installation

Parameter	Verfahren wird beantragt
Legionella spec.	ISO 11731 2017-05 UBA Empfehlung 2018-12

ANLAGE 3a: Anforderungen 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.

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19242-01-00

verwendete Abkürzungen:

Anl.	Anlage
BGBI	Bundesgesetzblatt
DIN	Deutsches Institut für Normung e.V.
EN	Europäische Normen
ISO	Internationalen Organisation für Normung
LFGB	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
MIQ	Qualitätsstandards in der mikrobiologisch-infektiologischen Diagnostik
NDS	Hausverfahren der KBS
Ph. Eur.	Pharmacopoea Europaea
RKI	Robert-Koch-Institut
TrinkwV	Trinkwasserverordnung
UBA	Umweltbundesamt
TrinkwV	Trinkwasserverordnung
UBA	Umweltbundesamt