Version: 15

Freigabedatum: 25.06.2025 geprüft/freigegeben: S/MK

Der Novum Analytik GmbH ist es gestattet, ohne dass es einer vorherigen Information oder Zustimmung der DAkkS bedarf, die hier aufgeführten Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen anzuwenden (= flexibler Geltungsbereich Kategorie A).

Bei den mit \* gekennzeichneten Prüfbereichen ist es der Novum Analytik GmbH gestattet, ohne dass es einer vorherigen Information oder Zustimmung der DAkkS bedarf, frei aus genormten oder ihnen gleichgesetzten Prüfverfahren zu wählen (= flexibler Geltungsbereich Kategorie B).

## 1. Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchung \*

Offizielle Norm	Ausgabedatum der Norm	Bezeichnung der Norm	Interne Bezeichnung	Version Ausgabedatum	Datum der Einführung des Prüfverfahrens
ASU L 00.00-20	2021-07	Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur	NA 1.5 Nachweis von		
ISO 6579-1 / AMD 1	2020-03	Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella	Salmonellen in Lebensmitteln	Version 9 / 04.11.2024	22.01.2008
DIN EN ISO 6579-1	2020-08	DIN EN ISO 6579-1, August 2020)	pp. (Übernahme der gleichnamigen Norm ISO 6579 DIN EN ISO 6579-1, August 2020)		
ASU L 00.00-22	2018-03	Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und	NA 1.14.2 Bestimmung von	Version 8 /	16.01.2008 /
ISO 11290- 2	2017-05	von Listeria spp. – Teil 2: Zählverfahren (Übernahme der gleichnamige Norm DIN EN ISO 11290-2, September 2017)	Listeria monocytogenes & Listeria spp. in Lebensmitteln	12.11.2024	16.09.2022 (letzte Verifizierung)
ASU L 00.00-32	2018-03	Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und	NA 1.14.3 Nachweis von Listeria monocytogenes &	Version 8 /	22.01.2008 /
ISO 11290- 1	2017-05	Listeria spp. – Teil 1: Nachweisverfahren (DIN EN ISO 11290-2, Ausgabe September 2017)	Listeria spp. in Lebensmitteln (qualitativ)	12.11.2024	20.09.2022 (letzte Verifizierung)
ASU L 00.00-33	2021-03	Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus –	NA 1.8 Bestimmung von präsumtiven Bacillus cereus in	Version 10 /	16.01.2008/ 04.03.2022 (letzte
ISO 7932 / AMD 1	2020-03	Koloniezählverfahren bei 30°C (DIN EN ISO 7932, Ausgabe November 2020)	Lebensmitteln (Oberflächenverfahren)	06.11.2024	Verifizierung)

Version: 15

Offizielle Norm	Ausgabedatum der Norm	Bezeichnung der Norm	Interne Bezeichnung	Version Ausgabedatum	Datum der Einführung des Prüfverfahrens
ASU L 00.00-55	2024-08	Verfahren für die Zählung von koagulase- positiven Staphylokokken (Staphylococcus	NA 1.6 Bestimmung von koagulase-positiven	Version 11 /	16.01.2008 /
ISO 6888-1 / AMD 1	2023-09	aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln – Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar (DIN EN ISO 6888-1, Ausgabe März 2024)	Staphylokokken in Lebensmitteln (Oberflächenverfahren)	30.10.2024	23.09.2022 (letzte Verifizierung)
ASU L 00.00- 88/1	2023-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen – Teil 1: Koloniezählung bei	NA 1.1 Bestimmung der aeroben mesophilen	Version 7 /	47.04.0000
ISO 4833-1 / AMD 1	2022-01	-	Koloniezahl in Lebensmitteln (Gussplatten-Verfahren)	22.10.2024	17.01.2008
ASU L 00.00- 88/2	2023-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen – Teil 2: Koloniezählung bei	NA 1.1.3 Bestimmung der aeroben mesophilen	Version 5 /	04.11.2014
ISO 4833-2 / AMD 1	2022-01	30 °C mittels Oberflächenverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-2, Ausgabe Mai 2022)	Koloniezahl in Lebensmitteln (Oberflächen-Verfahren)	21.08.2023	04.11.2014
ISO 6888-3	2003-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln - Nachweis und MPN- Verfahren für niedrige Keimzahlen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6888-3, Ausgabe Juli 2005)	NA 1.6.1 Nachweis von koagulase-positiven Staphylokokken in Lebensmitteln (Anreicherung)	Version 8 / 21.02.2022	17.03.2016

Version: 15

Offizielle Norm	Ausgabedatum der Norm	Bezeichnung der Norm	Interne Bezeichnung	Version Ausgabedatum	Datum der Einführung des Prüfverfahrens
ISO 16649- 2	2001-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β-Glucuronidase-positiven Escherichia	NA 1.3.3 Bestimmung von Escherichia coli in Lebensmitteln	Version 6 /	
ASU L 00.00- 132/2	2021-03	3-Indol-K-I)-(-IIICIIronid (IIharnahma dar I	(Gussplatten-Verfahren bei 44°C unter Benutzung von 5-bromo-4-chloro-3-indolyl β-D-glucuronide)	07.11.2024	25.03.2009
ASU L 00.00- 133/2	2019-12	Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobakteriaceae in Lebensmitteln – Teil 2:	NA 1.2.1 Bestimmung von Enterobakteriaceen in	Version 8 /	16.01.2008 / 09.09.2022 (letzte
ISO 21528- 2	2017-06	Koloniezähltechnik (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21528-2, Ausgabe Mai 2019)	Lebensmitteln (Gussplatten- Verfahren) ISO 21528-2	22.10.2024	Verifizierung)
ASU L 01.00-2	1991-12 Berichtigung: 2002-12	Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis – Verfahren mit flüssigem Nährmedium	NA 1.3.1 Bestimmung von Coliformen und Escherichia coli in Milch und Milch <mark>erzeugnissen produkten</mark> (MPN-Verfahren, Anreicherungsverfahren)	Version 7 / 03.06.2025	22.01.2008
ISO 4832	2006-02	Mikrobiologie – Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen- Koloniezählverfahren	NA 1.3.14 Bestimmung von coliformen Keimen in Lebensmitteln (Gussplatten- Verfahren) ISO 4832 2006-02	Version 3 / 11.12.24	22.01.2008

Version: 15

Offizielle Norm	Ausgabedatum der Norm	Bezeichnung der Norm	Interne Bezeichnung	Version Ausgabedatum	Datum der Einführung des Prüfverfahrens
ASU L 01.00-3	2024-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse, Lactose, Säuglings- und Kleinkindsnahrung auf Milchbasis und Speiseeis - Verfahren mit festem Nährboden	NA 1.3.17 Bestimmung von coliformen Keimen in Mich und Milchprodukten (Gussplattenverfahren)	Version 2 / 28.05.2024	22.01.2008
ASU L <del>01.00-25</del> 01.00- 98/1	1997-09 Berichtigung: 2002-12 2025-04	Bestimmung von Escherichia coli in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis – Verfahren mit flüssigem Nährmedium	NA 1.3.1 Bestimmung von Coliformen und Escherichia coli in Milch und Milch <mark>erzeugnissen</mark> produkten (MPN-Verfahren, Anreicherungsverfahren)	Version 7 / 03.06.2025	22.01.2008
ASU L 01.00-37	1991-12	Bestimmung der Anzahl der Hefen und Schimmelpilze in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren	NA 1.11 Bestimmung von Hefen und Schimmelpilzen in Mich und Milchprodukten	Version 9 / 07.11.2024	21.01.2008
ISO 21527- 1	2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95	NA 1.11.8 Bestimmung von Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln mit einer Wasseraktivität höher 0,95	Version 2 / 07.11.2024	21.01.2008
ISO 15214	1998-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30°C	NA 1.13.1 Bestimmung von Milchsäurebakterien in Lebensmitteln	Version 6 / 08.11.2024	18.01.2008

Version: 15

Offizielle Norm	Ausgabedatum der Norm	Bezeichnung der Norm	Interne Bezeichnung	Version Ausgabedatum	Datum der Einführung des Prüfverfahrens
ASU L 06.00-39	1994-05	Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen – Plattengussverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichlautenden Deutschen Norm DIN 10103, Ausgabe 1993)	NA 1.7.1 Bestimmung von sulfitreduzierenden Clostridien und Clostridium perfringens in Fleisch	Version 1 / 08.02.2022	04.11.2014
ASU L 00.00- 189/2	<mark>2024-11</mark>	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Clostridium spp Teil 2: Zählung von Clostridium	NA 1.7.7 Bestimmung von Clostridium perfringens in	Version 3/	24.04.2024
DIN EN ISO 15213- 2	<mark>2024-05</mark>	perfringens durch Koloniezählverfahren (Übernahme der Norm DIN EN ISO 15213- 2, Mai 2024)	Lebensmitteln (Gussplatten- verfahren)	<mark>06.06.2025</mark>	24.04.2024
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	NA 1.11.1 Bestimmung von Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln mit einer Wasseraktivität ≤ 0,95	Version 5 / 07.11.2024	04.11.2014
GS2-41	2024	Bestimmung der aeroben mesophilen Koloniezahl in Kristallzucker (Membranfiltrations- oder Gussplattenverfahren)	NA 1.31 Bestimmung der aeroben mesophilen Koloniezahl in Kristallzucker (Membranfiltrations- oder Gussplattenverfahren)	Version 2 / 12.12.2024	11.09.2024

Version: 15

Freigabedatum: 25.06.2025 geprüft/freigegeben: S/MK

GS2-47	2022	Bestimmung von Hefen und Schimmel in Kristallzucker (Membranfiltrations- oder Gussplattenverfahren)	NA 1.31.1 Bestimmung von Hefen und Schimmel in Kristallzucker (Membranfiltrations- oder Gussplattenverfahren)	Version 2 / 12.12.2024	11.09.2024
GS2-50	2024	Bestimmung von Thermophilen, acidophilen Bakterien (TAB) und Gua- jakol-bildenden TAB in Zucker (Membranfiltrations- oder Gussplattenverfahren)	NA 1.31.2 Bestimmung von Thermophilen, acidophilen Bakterien (TAB) und Guajakol- bildenden TAB in Zucker (Membranfiltrations- oder Gussplattenverfahren)	Version 3 / 12.12.2024	11.09.2024

### FDA BAM- Methoden im akkreditierten Bereich

Offizielle Norm	Ausgabedatum / Gültigkeit der Norm	Interne Bezeichnung	Version/ Ausgabedatum	Datum der Einführung des Prüfverfahrens
FDA BAM Chapter 3 Aerobic Plate Count (Plate Count Agar, 35°C, 48h)	<mark>2001-01</mark> / 2021-06	NA 1.1.4 Bestimmung der aeroben mesophilen Koloniezahl in Lebensmitteln bei 35°C (Gussplattenverfahren) NA 1.1.5 Bestimmung der aeroben mesophilen Koloniezahl in Lebensmitteln bei 35°C (Oberflächenverfahren)	Version 3 / 19.01.2022	16.12.2021
FDA BAM Chapter 4 Enumeration of Escherichia coli and the Coliform Bacteria (MPN, Lauryl tryptose MUG (LST-MUG) broth, 35°C, 48 h, EC-broth, 44,5°C, 48h)	2020-10 <mark>/</mark> 2020-10	NA 1.3.8 Bestimmung von Escherichia coli in Lebensmitteln (Anreicherungs- Verfahren, FDA BAM Ch. 4)	Version 5 / 12.12.2023	16.12.2021

Version: 15

Freigabedatum: 25.06.2025 geprüft/freigegeben: S/MK

FDA BAM Chapter 12 Staphylococcus aureus (Braid Parker Medium, 35-37°C, 48h)	<mark>2016-03</mark> / 2019-12	NA 1.6.2 Bestimmung von Koagulase- positiven Staphylokokken in Lebensmitteln (FDA BAM Ch. 12)	Version 3 / 05.11.2024	16.12.2021
FDA BAM Chapter 14 Bacillus cereus (Quantitative Examination Polymyxin B solutions for MYP agar (0,1%) and trypticase soy-polymyxin broth (0,15%), 30°C, 18-24 h)	<mark>2020-10</mark> / 2021-06	NA 1.8.2 Bestimmung von präsumtiven Bacillus cereus in Lebensmitteln (FDA BAM Ch. 14)	Version 3 / 06.11.2024	16.12.2021
FDA BAM Chapter 18 Yeast and Molds (Dichloran 18% glycerol (DG18) agar, 25°C, 5-7 days, Dichloran rose Bengal chloramphenicol (DRBC) agar, 25°C, 5-7 days.	2001-04 / 2022-11	NA 1.11.3 Bestimmung von Hefen und Schimmelpilzen nach FDA BAM Chapter 18	Version 3 / 07.11.2024	16.12.2021

### Hausverfahren im akkreditierten Bereich

HA-Nummer und Ausgabedatum	Interne Bezeichnung	Version und Ausgabedatum	Datum der Einführung des Prüfverfahrens
NA 1.4 2021-07	NA 1.4 Bestimmung von Enterokokken in Lebensmitteln (Oberflächenverfahren auf Slanetz-Bartley-Agar, bei 37°C, 48h)	Version 5 / 29.07.2021	04.02.2015
NA 1.9 2021-07	NA 1.9 Hausverfahren: Bestimmung der mesophilen Sporenbildner in Lebensmitteln (Koloniezählverfahren, 80°C, 10 Minuten, bei 30°C, 72h)	Version 5 / 29.07.2021	04.11.2014
NA 1.10 2021-07	NA 1.10 Hausverfahren: Bestimmung der thermophilen Sporenbildner in Lebensmitteln (Koloniezählverfahren, 100°C bzw. 110°C, 13 Minuten, bei 55°C, 48h)	Version 8 / 29.07.2021	04.11.2014
NA 1.1.2 2021-07	NA 1.1.2 Hausverfahren: Bestimmung der aeroben mesophilen Koloniezahl in Hefen (Oberflächenverfahren, Koloniezählverfahren bei 37°C, 48h)	Version 5 / 29.07.2021	13.05.2013
NA 1.11.4 2022-02	NA1.11.4 Bestimmung von Hefen und Schimmelpilzen (Gussplattenverfahren auf YGC-Nährboden, bei 25°C, 96h) (Einschränkung: hier nur Untersuchung von Lebensmitteln)	Version 2 / 14.02.2022	21.01.2008

Version: 15

NA 1.3.10 2022-01	NA 1.3.10 Untersuchung von Lebensmitteln- Bestimmung von Coliformen und Escherichia Coli mittels MPN-Verfahren (Verfahren mit flüssigem Nährmedium Laurylsulfat (MPN), 44°C, 48h)	Version 1 / 18.01.2022	22.01.2008
----------------------	---	------------------------	------------

Version: 15

Freigabedatum: 25.06.2025 geprüft/freigegeben: S/MK

# 2. Bestimmung von Bakterien in Lebens- und Futtermitteln sowie Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich mittels molekularbiologischer Untersuchungen

Offizielle Norm	Ausgabe- datum der Norm	Bezeichnung der Norm	Interne Bezeichnung	Version/ Ausgabedatum	Datum der Einführung des Prüfverfahrens
ASU L 00.00-150 (V) Hygiena Bax®System Real-Time PCR Assays STEC Suite Part KIT2021 (D14642964)	2014-08	Horizontales Verfahren für den Nachweis von Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli (STEC) und Bestimmung der Serogruppen O157, O111, O26, O103 und O145 in Lebensmitteln mittels Real-time-Polymerase-Kettenreaktion (PCR) (Übernahme der gleichnamigen Technischen Spezifikation DIN CEN ISO/TS 13136, Ausgabe April 2013) 150 (V) Verfahrensprinzipien: Real-time	NA 1.3.7 Nachweis von Shiga- Toxin bildenden Escherichia coli in Lebensmitteln mit Real-time- PCR	Version 8 / 04.11.2022	18.07.2008
Hygiena Bax®System Real-Time PCR Assay Salmonella Part KIT2006 (D14306040)	2021-08	Nachweis von Salmonellen <mark>in Lebensmitteln</mark> mittels Real-Time PCR	NA 1.5.1 Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln mit der Polymerase- Kettenreaktion	Version 8 / 04.02.2022	22.01.2008
Thermoscientific SureTect™		Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln und Futtermitteln sowie Einrichtungs- und	NA 1.5.2 Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln mit der Polymerase- Kettenreaktion SureTect	Version 9 / 02.06.2025	03.11.2017
Salmonella species PCR Assay A56841	<mark>2025-04</mark>	Bedarfsgegenständen im  Lebensmittelbereich mittels PCR	NA 1.5.6 Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln und Futtermitteln mit der Polymerase-Kettenreaktion SureTect	Version 3 / 17.06.2025	<mark>02.10.2024</mark>

Version: 15

			NA 1.5.4 Qualitative Bestimmung von Salmonellen in Tupfern mit der Polymerase- Kettenreaktion SureTect	Version 4 / 02.06.2025	17.01.2022
Thermoscientific SureTect™		Nachweis von Listeria spp. in Lebensmitteln	NA 1.14.1 Nachweis von Listeria spp. in Lebensmitteln mit der Polymerase-Kettenreaktion SureTect	Version 6 / 02.06.2025	17.01.2019
Listeria species PCR Assay A56842	2024-10	sowie Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich mittels RT-PCR	NA 1.14.7 Nachweis von Listeria spp. in Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen mit der Polymerase-Kettenreaktion SureTect	Version 1 / 17.06.2025	17.06.2025

Version: 15

Freigabedatum: 25.06.2025 geprüft/freigegeben: S/MK

# 3. Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbreich mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen \*

Offizielle Norm	Ausgabe- datum der Norm	Bezeichnung der Norm	Interne Bezeichnung	Version/ Ausgabedatum	Datum der Einführung des Prüfverfahrens
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 (Einschränkung: ohne Probenahme)	NA 1.16 Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen entlang der Lebensmittelkette (Tupferverfahren) DIN 10113-1 2023-02	Version 5 / 24.03.2023	19.11.2018
DIN 10113-2	2023-02	Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen entlang der Lebensmittelkette – Teil 2: Verfahren mit nährmedienbeschichteten Entnahmevorrichtungen (Abklatschverfahren) (Einschränkung: ohne Probenahme)	1.16.1 Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen entlang der Lebensmittelkette (Verfahren mit nährmedienbeschichteten Entnahmevorrichtungen (Abklatschverfahren)) DIN 10113 -2 2023-02	Version 5 / 24.03.2023	19.11.2018
ASU L 00.00- 133/2	2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobakteriaceae in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezähltechnik (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21528-2, Ausgabe Mai 2019)	NA 1.2.1 Bestimmung von Enterobakteriaceen in Lebensmitteln (Gussplatten- Verfahren) ISO 21528-2	Version 8 / 22.10.2024	14.01.2008

Version: 15

Offizielle Norm	Ausgabe- datum der Norm	Bezeichnung der Norm	Interne Bezeichnung	Version/ Ausgabedatum	Datum der Einführung des Prüfverfahrens
		(Einschränkung: Matrix hier nur Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich)			
Thermoscientific SureTect <sup>TM</sup> Salmonella species PCR Assay A56841	<del>2024-09</del>	Lyse und Realtime-PCR-Nachweis von Salmonella- Arten in Lebensmittel-, Umgebungs- und Primärproduktionsproben (Einschränkung: Matrix hier nur Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich)	NA 1.5.4 Qualitative  Bestimmung von  Salmonellen in Tupfern mit  der Polymerase  Kettenreaktion	<del>Version 3 /</del> <del>11.12.2024</del>	06.04.2009 12.09.2022 (letzte Verifizierung)
ASU L 00.00-32	2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes & Listeria spp. (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-1, September 2017) (Einschränkung: Matrix hier nur Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich)	NA 1.14.4 Nachweis von Listeria monocytogenes & Listeria spp. in Tupfern (qualitativ)	Version 2 / 12.11.2024	04.02.2022
ASU L 00.00-55	2024-08	Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere	NA 1.6.4 Bestimmung von		
ISO 6888-1 / AMD 1	2023-09	Spezies) in Lebensmitteln – Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar (DIN EN ISO 6888-1, Ausgabe März 2024) (Einschränkung: Matrix hier nur Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich)	Koagulase-positiven Staphylokokken in Tupfern	Version 2 / 19.11.2024	04.02.2022
NA 1.3.13	2022-02	Bestimmung von Escherichia Coli in Tupfern (Gussplatten-Verfahren bei 44°C unter Benutzung von 5-Brom-4-Chlor-3-Indol-β-D-Glucuronid) (TBX, 44°C, 24h)	NA 1.3.13 Bestimmung von Escherichia coli in Tupfer (Gussplatten-Verfahren ) Hausmethode	Version 1 / 09.02.2022	04.02.2022

Version: 15

Offizielle Norm	Ausgabe- datum der Norm	Bezeichnung der Norm	Interne Bezeichnung	Version/ Ausgabedatum	Datum der Einführung des Prüfverfahrens
		(Einschränkung: Matrix hier nur Einrichtungs- und			
		Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich)			
NA 1.11.4	2022-02	Bestimmung von Hefen und Schimmelpilzen (Gussplattenverfahren auf YGC-Nährboden, bei 25°C, 96h) (Einschränkung: Matrix hier nur Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich)	NA 1.11.4 Bestimmung von Hefen und Schimmelpilzen Hausmethode	Version 2 / 14.02.2022	04.02.2022

Version: 15

Freigabedatum: 25.06.2025 geprüft/freigegeben: S/MK

## 4. Mikrobiologische Untersuchungen von gering belasteten Prozesswasser für die Lebensmittelproduktion und Trinkwasser außerhalb des gesetzlich geregelten Bereiches

Probenahme: nach DIN EN ISO 19458 2006-12 und UBA-Empfehlung 2018-12:

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

### Mikrobiologische Untersuchungen:

Offizielle Norm	Ausgabedatum der Norm	Bezeichnung der Norm	Interne Bezeichnung	Version Ausgabedatum	Datum der Einführung des Prüfverfahrens
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	NA 1.17.1 Nachweis und Koloniezahlbestimmung von coliformen Bakterien und Escherichia coli in Wasser (Membranfiltration)	Version 7 / 14.11.2024	26.11.2014/ 02.06.2021 (letzte Verifizierung)
DIN EN ISO 7899-2 (K 15)	2000-11	Wasserbeschaffenheit – Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken – Teil 2 : Verfahren durch Membranfiltration	NA 1.17.2 Nachweis und Koloniezahlbestimmung von intestinalen Enterokokken in Wasser (Membranfiltration)	Version 7 / 08.08.2023	11.11.2014/ 02.06.2021 (letzte Verifizierung)
DIN EN ISO 11731 (K23) und UBA- Empfehlung 2018-12 + Aktualisierung 12-2022	2019-03	Wasserbeschaffenheit – Zählung von Legionellen	NA 1.17.3 Nachweis und Koloniezahlbestimmung von Legionellen in Wasser (Membranfiltration)	Version 13 / 15.11.2023	02.06.2021

Version: 15

Freigabedatum: 25.06.2025 geprüft/freigegeben: S/MK

DIN EN ISO 14189	<mark>2016-11</mark>	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Clostridium perfringens - Verfahren mittels Membranfiltration (ISO 14189:2013); Deutsche Fassung EN ISO 14189:2016	NA 1.17.5 Zählung von Clostridium perfringens in Wasser (Membranfiltration)	Version 4/ 01.04.2025	25.05.2022
TrinkwV §43 Absatz 3	2023-06	Quantitative Bestimmung kultivierbarer Mikroorganismen bei 22°C und 36°C	NA 1.17 Bestimmung der Koloniezahl bei 20°C und 36°C in Wasser (Gussplattenverfahren)	Version 9 / 04.08.2023	20.07.2012/ 02.06.2021 (letzte Verifizierung)

## 5. Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung - TrinkwV - (im akkreditierten Bereich)

Probenahme: nach DIN EN ISO 19458 2006-12 und UBA-Empfehlung 2018-12

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

#### **ANLAGE 1: MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER**

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

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

Version: 15

Freigabedatum: 25.06.2025 geprüft/freigegeben: S/MK

### **ANLAGE 3: INDIKATORPARAMETER**

## **TEIL I: Allgemeine Indikatorparameter**

Coliforme Bakterien	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09	
Koloniezahl bei 22 °C	TrinkwV §43 Absatz 3	
Koloniezahl bei 36 °C	TrinkwV §43 Absatz 3	
Clostridium perfringens, einschließlich	DIN EN ISO 14189 2016-11	
<mark>Sporen</mark>		

## TEIL II: Spezieller Indikatorparameter Anforderungen an Trinkwasser in für Anlagen der Trinkwasser-Installation:

Parameter	Verfahren
Legionella spec.	ISO 11731 2019-03
	UBA-Empfehlung 18. Dezember 2018 +
	Aktualisierung 12-2022