

Prüfungsbereich	Norm-Codierung	Norm-Titel	akkreditiert
PU U-Auftrag Hackfleisch, Fleischzubereitungen, Reinigungsabstriche, Tupfer, Trinkwasser	DIN EN ISO 16649-2; 2020-12	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 16649-2:2001) Gleichbedeutend mit ASU L. 00.00-132/2; 2021-03 Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli.	ja
PU U-Auftrag Hackfleisch, Fleischzubereitungen, Reinigungsabstriche, Tupfer, Trinkwasser	DIN EN ISO 4833-1; 2022-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren (ISO 4833-1:2013 + Amd 1:2022); Deutsche Fassung EN ISO 4833-1:2013 + A1:2022	ja
PU U-Auftrag Hackfleisch, Fleischzubereitungen, Reinigungsabstriche, Tupfer, Trinkwasser	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 (ISO 11290-1:2017); Deutsche Fassung EN ISO 11290-1:2017	ja
PU U-Auftrag Hackfleisch, Fleischzubereitungen, Reinigungsabstriche, Tupfer, Trinkwasser	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 (ISO 11290-2:2017); Deutsche Fassung EN ISO 11290-2:2017	ja
PU U-Auftrag Hackfleisch, Fleischzubereitungen, Reinigungsabstriche, Tupfer, Trinkwasser	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. (ISO 6579-1:2017 + Amd.1:2020); Deutsche Fassung EN ISO 6579-1:2017 + A1:2020	ja
PU U-Auftrag Hackfleisch, Fleischzubereitungen, Reinigungsabstriche, Tupfer, Trinkwasser	DIN EN ISO 4833-1; 2022-05 / DIN 10113-1; 2023-02 (mod.)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30°C mittels Gussplattenverfahren / Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen entlang der Lebensmittelkette - Teil 1: Tupfverfahren	ja
PU U-Auftrag Hackfleisch, Fleischzubereitungen, Reinigungsabstriche, Tupfer, Trinkwasser	DIN EN ISO 21528-2; 2019-05 / DIN 10113-1; 2023-02 (mod.)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren / Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen entlang der Lebensmittelkette - Teil 1: Tupfverfahren	ja
PU U-Auftrag Hackfleisch, Fleischzubereitungen, Reinigungsabstriche, Tupfer, Trinkwasser	DIN EN ISO 6222 (K 5); 1999-07	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium (ISO 6222:1999); Deutsche Fassung EN ISO 6222:1999	ja
PU U-Auftrag Hackfleisch, Fleischzubereitungen, Reinigungsabstriche, Tupfer, Trinkwasser	DIN EN ISO 6222 (K 5); 1999-07	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium (ISO 6222:1999); Deutsche Fassung EN ISO 6222:1999	ja
PU U-Auftrag Hackfleisch, Fleischzubereitungen, Reinigungsabstriche, Tupfer, Trinkwasser	DIN EN ISO 9308-2; 2014-06	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien - Teil 2: Verfahren zur Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl	ja

PU U-Auftrag Hackfleisch, Fleischzubereitungen, Reinigungsabstriche, Tupfer, Trinkwasser	DIN EN ISO 9308- 2; 2014-06	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien - Teil 2: Verfahren zur Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl	nein
PU U-Auftrag Hackfleisch, Fleischzubereitungen, Reinigungsabstriche, Tupfer, Trinkwasser	Enterolert®- DW/Quanti-Tray® (IDEXX); 2023	Nachweis von Enterococcus spp. (Enterolert®-DW/Quanti-Tray®)	ja