



Food and Pharma Services Anklam GmbH <b>FB</b>		
Formblatt Nr.: FB02_06 zugehörig zu: zu QMH 5.3	Ersatz für Version/Datum: V5                      27.06.2024	Gültig ab: 16.07.2024
<b>Liste Prüfverfahren</b>	Seite 1 von 3	

### Aktuelle Prüfverfahren (Flexibilisierungsstufe A)

<b>Trinkwasseranalytik – mikrobiologische Verfahren</b>			
<b>Arbeitsanweisung</b>	<b>Version</b>	<b>Parameter</b>	<b>Prüfverfahren</b>
F360.003_AA	01	Gesamtkeimzahl KBE 22 / 36 °C	DIN EN ISO 6222:1999-07
F360.004_AA	02	Gesamtkeimzahl KBE 22 / 36 °C	TrinkwV §43 Absatz (3) (Stand: 2023)
F360.005_AA	01	Intestinale Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2:2000-11
F360.001_AA	01	E.coli / Gesamtcoliforme Keime	DIN EN ISO 9308-1:2017-09
F360.002_AA	02	Pseudomonas aeruginosa	DIN EN ISO 16266:2008-05
F360.006_AA	04	Legionella spp.	DIN EN ISO 11731:2019-03 UBA Empfehlung: 2018-12 UBA Empfehlung: 2022-12

<b>Probenahme Wasser und allgemeine Kenngrößen</b>			
<b>Arbeitsanweisung</b>	<b>Version</b>	<b>Parameter</b>	<b>Prüfverfahren</b>
F730.001_AA	01	Probenahme von Trinkwasser für mikrobiologische Untersuchungen	DIN EN ISO 19458:2006-12
F730.002_AA	01	Systemische Untersuchung von Trinkwasser-Hausinstallationen	UBA-Empfehlung: 2018-12
F730.005_AA	01	Probenahme Trinkwasser	DIN ISO 5667-5:2011-02
F730.003_AA	01	Probenahme Schwermetalle	UBA-Empfehlung: 2018-12


Stand: 15.07.2024	gültig für: Bereich Lebensmittel	ungültig ab:
----------------------	-------------------------------------	--------------

Food and Pharma Services Anklam GmbH <b>FB</b>		 Food and Pharma Services Anklam GmbH	
Formblatt Nr.: FB02_06 zugehörig zu: zu QMH 5.3		Ersatz für Version/Datum: V5                      27.06.2024	Gültig ab: 16.07.2024
<b>Liste Prüfverfahren</b>		Seite 2 von 3	

F730.006_AA	01	Probenahme Schwimmbadwasser	DIN 38402 A19:1988-04 DIN 19643-1:2012-11 UBA-Empfehlung 2014-57:258-279
F730.004_AA	01	Probenahme von Abwasser	DIN 38402-11:2009-02
F730.007_AA	01	Bestimmung der Leitfähigkeit	DIN EN 27888:1993-11
F730.008_AA	01	Bestimmung der Temperatur	DIN 38404-4:1976-12
F730.009_AA	01	Bestimmung des pH-Wertes	DIN EN ISO 10523:2012-04
F730.010_AA	01	Bestimmung freies Chlor und Gesamtchlor	DIN EN ISO 7393-2:2019-03

<b>Lebensmittelanalytik – mikrobiologische Verfahren</b>			
<b>Arbeitsanweisung</b>	<b>Version</b>	<b>Parameter</b>	<b>Prüfverfahren</b>
F320.014_AA	02	Salmonella spp.	ASU L 00.00-20:2018-03
F320.007_AA	01	L. monocytogenes / Listeria spp.	ASU L 00.00-32/1:2018-03 (Nachweisverfahren)
F320.007_AA	01	L. monocytogenes / Listeria spp.	ASU L 00.00-22:2018-03 (Zählverfahren)
F320.006_AA	02	Koagulase-positive Staphylokokken	ASU L 00.00-55:2019-12
F310.003_AA	01	Aerob wachsende Milchsäurebakterien	ASU L 06.00-35:2017-10
F310.002_AA	01	Pseudomonas spp.	ASU L 06.00-43:2011-06
F320.010_AA	01	β-Glucoronidase-positive E. coli	ASU L 00.00-132/2:2021-03

Stand: 15.07.2024	gültig für: Bereich Lebensmittel	ungültig ab:
----------------------	-------------------------------------	--------------

Food and Pharma Services Anklam GmbH <b>FB</b>		 Food and Pharma Services Anklam GmbH	
Formblatt Nr.: FB02_06 zugehörig zu: zu QMH 5.3		Ersatz für Version/Datum: V5                      27.06.2024	Gültig ab: 16.07.2024
<b>Liste Prüfverfahren</b>		Seite 3 von 3	

F320.009_AA	01	Präsumtive Bacillus cereus	ASU L 00.00-33:2021-03
F320.011_AA	01	Enterobacteriaceae	ASU L 00.00-133/2:2019-12
F320.009_AA	01	Aerobe Keimzahl bei 30 °C	ASU L 00.00-88/2:2015-06
F320.016_AA	01	Clostridium perfringens	ASU L 00.00-57:2006-12
F320.012_AA	01	Hefen und Schimmelpilze Aw-Wert > 0,95	ISO 21527-1:2008-07
F320.013_AA	01	Hefen und Schimmelpilze Aw-Wert ≤ 0,95	ISO 21527-2:2008-07
F320.015_AA	01	Bestimmung coliformer Keime	ISO 4832:2006-02

### Nicht akkreditierte Prüfverfahren

Lebensmittelanalytik – mikrobiologische Verfahren			
Arbeitsanweisung	Version	Parameter	Prüfverfahren
F320.017_AA	01	Mesophile Milchsäurebakterien	ISO 15214:1998-08
F380.001_AA	01	MALDI-TOF-MS-Bestimmung von Mikroorganismen	-

Stand: 15.07.2024	gültig für: Bereich Lebensmittel		ungültig ab:
----------------------	-------------------------------------	--	--------------