

Labor für Mikrobiologie und Hygiene	offene Qualitätsmanagement-Liste Liste der Verfahren des flexiblen Geltungsbereichs	LabHoy-QML-102 Letzte Änderung am: 26.06.2023 durch: K. Klemmer Seite: 1 von 16
--	--	--

Das Freigabedatum der Verifizierung ist gleichzeitig das Datum der Implementierung des verifizierten Prüfverfahrens. Die flexiblen Verfahren der Kategorie I sind mit *, die flexiblen Verfahren der Kategorie III sind mit ** und mit dem jeweils entsprechenden Gliederungspunkt der Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14221-01-00 gekennzeichnet.

1 Wasser (Schwimm- und Badebeckenwasser, Wasser aus Rückkühlwerken, Wasser aus Raumluftechnischen Anlagen)

1.1 Probenahme**

Nummer mit Ausgabe	Titel	Freigabe der Verifizierung	LabHoy-SOP	Kommentar
DIN EN ISO 19458 (K19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen	24.11.2014	LabHoy-SOP-70-1 <i>(Rev. 04 vom 06.01.2023)</i>	
VDI 6022 Blatt 1 2018-01	Raumluftechnik, Raumlufqualität – Hygieneanforderungen an Raumluftechnische Anlagen und Geräte (hier: Probenahme von Wässern Kapitel 8.2.1.: Orientierende Untersuchung mit Dip-Slides)	31.01.2018	LabHoy-SOP-50-1 <i>(Rev. 03 vom 10.11.2022)</i>	
VDI 2047 Blatt 2 2019-01	Rückkühlwerke – Sicherstellung des hygienegerechten Betriebs von Verdunstungskühlanlagen (VDI-Kühlturmregeln) (hier nur für die Probenahme)	31.01.2019	LabHoy-SOP-70-5 <i>(Rev. 04 vom 06.01.2023)</i>	

1.2 Physikalische Kenngrößen**

Nummer mit Ausgabe	Titel	Freigabe der Verifizierung	LabHoy-SOP	Kommentar
DIN 38404-C-4 1976-12	Bestimmung der Temperatur	24.11.2014	LabHoy-SOP-70-3 (Rev. 04 vom 06.01.2023)	

1.3 Bestimmung von Mikroorganismen mittels kultureller bakteriologischer Verfahren in Wasser*

Nummer mit Ausgabe	Titel	Freigabe der Verifizierung	LabHoy-SOP	Kommentar
DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium	<i>Verifizierung nach DIN EN ISO 13843 in Arbeit</i>	LabHoy-SOP-80-1 (Rev. 07 vom 04.10.2021)	
DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa - Membranfiltrationsverfahren	<i>Verifizierung nach DIN EN ISO 13843 in Arbeit</i>	LabHoy-SOP-80-2 (Rev. 07 vom 04.10.2021)	
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	04.05.2023	LabHoy-SOP-80-4 (Rev. 07 vom 04.10.2021)	
DIN EN ISO 7899-2 (K 14) 2000-11	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken - Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration	<i>Verifizierung nach DIN EN ISO 13843 in Arbeit</i>	LabHoy-SOP-80-3 (Rev. 07 vom 04.10.2021)	

Nummer mit Ausgabe	Titel	Freigabe der Verifizierung	LabHoy-SOP	Kommentar
DIN EN ISO 11731 2019-03	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Legionellen	<i>Verifizierung nach DIN EN ISO 13843 in Arbeit</i>	LabHoy-SOP-80-9 LabHoy-SOP-80-10 <i>(Rev. 07 vom 04.10.2021)</i>	UBA-Empfehlung 06.03.2020
ISO 11731 2017-05	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Legionellen	<i>Verifizierung nach DIN EN ISO 13843 in Arbeit</i>	LabHoy-SOP-80-7 LabHoy-SOP-80-8 <i>(Rev. 07 vom 04.10.2021)</i>	UBA-Empfehlung 18.12.2018
DIN EN ISO 14189 2016-11	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Clostridium perfringens - Verfahren mittels Membranfiltration	<i>Verifizierung nach DIN EN ISO 13843 in Arbeit</i>	LabHoy-SOP-80-5 <i>(Rev. 07 vom 04.10.2021)</i>	

2 Lebensmittel

2.1 Probenvorbehandlung**

Nummer mit Ausgabe	Titel	Freigabe der Verifizierung	LabHoy-SOP	Kommentar
ASU L 00.00-89 2019-07	<i>Untersuchung von Lebensmitteln</i> - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen – Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen	01.08.2019	LabHoy-SOP-10-4 (Rev. 01 vom 02.12.2022)	
ASU L 01.00-1 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen	24.11.2014	LabHoy-SOP-10-5 (Rev. 01 vom 02.12.2022)	<i>keine erneute Verifizierung notwendig, da ausschließlich technische Überarbeitung und keine Änderungen im Verfahrensablauf</i>
ASU L 06.00-16 2019-07	<i>Untersuchung von Lebensmitteln</i> - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen – Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen	01.08.2019	LabHoy-SOP-10-2 (Rev. 01 vom 02.12.2022)	

Nummer mit Ausgabe	Titel	Freigabe der Verifizierung	LabHoy-SOP	Kommentar
ASU L 10.00-10 2021-03	<i>Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen; Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen</i>	01.08.2019	LabHoy-SOP-10-3 <i>(Rev. 01 vom 02.12.2022)</i>	<i>Im Zuge der Änderung der Urkundenanlage wird dieses Verfahren zukünftig aus dem Akkreditierungsumfang gestrichen.</i>

2.2 Mikrobiologische Untersuchungen

2.2.1 Nachweis von Bakterien, *Hefen und Schimmelpilze* mittels kultureller bakteriologischer Untersuchungen in Lebensmitteln *

Verfahrensnummer mit Ausgabe	Titel	Freigabe der Verifizierung	LabHoy-SOP	Kommentar
ASU L 00.00-20 2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von <i>Salmonella</i> spp. (<i>Einschränkung: keine Serotypisierung</i>)	09.06.2023	LabHoy-SOP-20-2 (Rev. 03 vom 25.11.2022)	
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	Verifizierung nach <i>DIN EN ISO 16140-3</i> in Arbeit	LabHoy-SOP-20-4 (Rev. 03 vom 25.11.2022)	
ASU L 00.00-55 2022-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar	Verifizierung nach <i>DIN EN ISO 16140-3</i> in Arbeit	LabHoy-SOP-20-7 (Rev. 03 vom 25.11.2022)	
ASU L 00.00-88/2 2015-06 2023-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren	Verifizierung nach <i>DIN EN ISO 16140-3</i> in Arbeit	LabHoy-SOP-20-9 (Rev. 03 vom 25.11.2022)	ggf. Anpassung LabHoy-SOP

Verfahrensnummer mit Ausgabe	Titel	Freigabe der Verifizierung	LabHoy-SOP	Kommentar
ASU L 00.00-132/2 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase- positiven Escherichia coli in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D- Glucuronid	<i>Verifizierung nach DIN EN ISO 16140-3 in Arbeit</i>	LabHoy-SOP-20-10 (Rev. 03 vom 25.11.2022)	
ASU L 00.00-133/2 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezähltechnik	<i>Verifizierung nach DIN EN ISO 16140-3 in Arbeit</i>	LabHoy-SOP-20-11 (Rev. 03 vom 25.11.2022)	
ASU L 01.00-3 1987-03	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit festem Nährboden	<i>Verifizierung nach DIN EN ISO 16140-3 in Arbeit</i>	LabHoy-SOP-20-13	
ASU L 01.00-72 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Milch und Milchprodukten - Koloniezählverfahren bei 37 °C	<i>Verifizierung nach DIN EN ISO 16140-3 in Arbeit</i>	LabHoy-SOP-20-6 (Rev. 03 vom 25.11.2022)	
ASU L 06.00-35 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren)	<i>Verifizierung nach DIN EN ISO 16140-3 in Arbeit</i>	LabHoy-SOP-20-14 (Rev. 03 vom 25.11.2022)	

Verfahrensnummer mit Ausgabe	Titel	Freigabe der Verifizierung	LabHoy-SOP	Kommentar
ASU L 06.00-39 1994-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Plattengussverfahren (Referenzverfahren)	01.10.2018	LabHoy-SOP-20-10	<i>LabHoy-SOP entfällt Im Zuge der Änderung der Urkundenanlage wird dieses Verfahren zukünftig aus dem Akkreditierungsumfang gestrichen.</i>
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen	01.10.2018	LabHoy-SOP-20-16 (Rev. 03 vom 25.11.2022)	<i>Im Zuge der Änderung der Urkundenanlage wird dieses Verfahren zukünftig aus dem Akkreditierungsumfang gestrichen.</i>
ASU L 42.00-3 1987-03	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Keimzahl in Speiseeis; Ausstrichverfahren	01.10.2018	LabHoy-SOP-20-3	<i>LabHoy-SOP entfällt Im Zuge der Änderung der Urkundenanlage wird dieses Verfahren zukünftig aus dem Akkreditierungsumfang gestrichen.</i>
ASU L 00.00-33 2021-03	<i>Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren zur Zählung präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 °C</i>	16.06.2023	LabHoy-SOP-20-5 (Rev. 03 vom 25.11.2022)	<i>Im Zuge der Änderung der Urkundenanlage soll dieses Verfahren in den Akkreditierungsumfang aufgenommen werden.</i>
ASU L 06.00-24 2019-12	<i>Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch – Spatelverfahren</i>	22.05.2023	LabHoy-SOP-20-12 (Rev. 03 vom 25.11.2022)	<i>Im Zuge der Änderung der Urkundenanlage soll dieses Verfahren in den Akkreditierungsumfang aufgenommen werden.</i>
E DIN EN ISO 15213-1 2021-10	<i>Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Clostridium spp. durch Koloniezählverfahren</i>	26.06.2023	LabHoy-SOP-20-15 (Rev. 03 vom 25.11.2022)	<i>Im Zuge der Änderung der Urkundenanlage soll dieses Verfahren in den Akkreditierungsumfang aufgenommen werden.</i>
ISO 21527-1 2008-07	<i>Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen –</i>	<i>Verifizierung nach DIN EN ISO 16140-3 in Arbeit</i>	LabHoy-SOP-20-17 (Rev. 03 vom 25.11.2022)	

Verfahrensnummer mit Ausgabe	Titel	Freigabe der Verifizierung	LabHoy-SOP	Kommentar
	Koloniezähltechnik – Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95			
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren	01.10.2018	LabHoy-SOP-20-20	<i>LabHoy-SOP entfällt Im Zuge der Änderung der Urkundenanlage wird dieses Verfahren zukünftig aus dem Akkreditierungsumfang gestrichen.</i>

3 Mikrobiologische Untersuchungen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen**

Verfahrensnummer mit Ausgabe	Titel	Freigabe der Verifizierung	LabHoy-SOP	Kommentar
ASU B 80.00-2 1998-01	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich – Teil 2: Semiquantitatives Tupferverfahren	24.11.2014	LabHoy-SOP-30-1 (Rev. 00 vom 24.11.2014)	
ASU B 80.00-3 1998-01	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich – Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren)	24.11.2014	LabHoy-SOP-30-2 (Rev. 00 vom 24.11.2014)	

4 Mikrobiologische Untersuchungen an Raumluftechnischen Anlagen**

Verfahrensnummer mit Ausgabe	Titel	Freigabe der Verifizierung	LabHoy-SOP	Kommentar
VDI 6022 Blatt 1 2018-01 Punkt 8.3	Hygieneanforderungen an Raumluftechnische Anlagen und Geräte - Untersuchung von Oberflächen	31.01.2018	LabHoy-SOP-50-1 (Rev. 03 vom 10.11.2022)	
VDI 6022 Blatt 1 2018-01 Punkt 8.4	Hygieneanforderungen an Raumluftechnische Anlagen und Geräte - Messung der Luft	31.01.2018	LabHoy-SOP-50-1 LabHoy-SOP-50-2 LabHoy-SOP-50-3 (Rev. 03 vom 10.11.2022)	LabHoy-SOP-50-3 entfällt

5 Mikrobiologische Untersuchung an Kosmetika**

Verfahrensnummer mit Ausgabe	Titel	Freigabe der Verifizierung	LabHoy-SOP	Kommentar
DIN EN ISO 11930 2019-04 2023-01	Kosmetische Mittel – Mikrobiologie – Bewertung des antimikrobiellen Schutzes eines kosmetischen Produktes	<i>in Arbeit</i>	LabHoy-SOP-40-11 (Rev. 05 vom 12.10.2022)	
DIN EN ISO 16212 2017-09 2023-01	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Zählung von Hefen und Schimmelpilze	31.01.2018	LabHoy-SOP-40-6 (Rev. 05 vom 12.10.2022)	Im Zuge der Änderung der Urkundenanlage wird dieses Verfahren zukünftig aus dem Akkreditierungsumfang gestrichen.
DIN EN ISO 21149 2017-11 2023-01	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Zählung und Nachweis von aeroben mesophilen Bakterien	<i>in Arbeit</i>	LabHoy-SOP-40-5 (Rev. 05 vom 12.10.2022)	

**6 Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung – TrinkwV
Probenahme****

Verfahrensnummer mit Ausgabe	Titel	Freigabe der Verifizierung	LabHoy-SOP	Kommentar
DIN EN ISO 19458 (K19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen	24.11.2014	LabHoy-SOP-70-1 (Rev. 04 vom 06.01.2023)	

ANLAGE 1: MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER

TEIL I: Allgemeine Anforderungen an Trinkwasser**

Verfahrensnummer mit Ausgabe	Parameter	Freigabe der Verifizierung	LabHoy-SOP	Kommentar
DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09	Escherichia coli (E. coli)	04.05.2023	LabHoy-SOP-80-4 (Rev. 07 vom 04.10.2021)	
DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11	Enterokokken	Verifizierung nach DIN EN ISO 13843 in Arbeit	LabHoy-SOP-80-3 (Rev. 07 vom 04.10.2021)	

Teil II: Anforderungen an Trinkwasser, das zur Abgabe in verschlossenen Behältnissen bestimmt ist

Verfahrensnummer mit Ausgabe	Parameter	Freigabe der Verifizierung	LabHoy-SOP	Kommentar
DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09	Escherichia coli (E. coli)	04.05.2023	LabHoy-SOP-80-4 (Rev. 07 vom 04.10.2021)	
DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11	Enterokokken	Verifizierung nach DIN EN ISO 13843 in Arbeit	LabHoy-SOP-80-3 (Rev. 07 vom 04.10.2021)	
DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05	Pseudomonas aeruginosa	Verifizierung nach DIN EN ISO 13843 in Arbeit	LabHoy-SOP-80-2 (Rev. 07 vom 04.10.2021)	

ANLAGE 2: CHEMISCHE PARAMETER

nicht belegt

ANLAGE 3: INDIKATORPARAMETER**Teil I: Allgemeine Indikatorparameter****

Verfahrensnummer mit Ausgabe	Parameter	Freigabe der Verifizierung	LabHoy-SOP	Kommentar
nicht belegt	Aluminium			
nicht belegt	Ammonium			
nicht belegt	Chlorid			
DIN EN ISO 14189 (K 24) 2016-11	Clostridium perfringens (einschließlich Sporen)	<i>Verifizierung nach DIN EN ISO 13843 in Arbeit</i>	LabHoy-SOP-80-5 <i>(Rev. 07 vom 04.10.2021)</i>	
DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09	Coliforme Bakterien	04.05.2023	LabHoy-SOP-80-4 <i>(Rev. 07 vom 04.10.2021)</i>	
nicht belegt	Eisen			
nicht belegt	Färbung (spektraler Absorptionskoeffizient Hg 436 nm)			
nicht belegt	Geruch (als TON)			
nicht belegt	Geschmack			
DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07	Koloniezahl bei 22 °C	<i>Verifizierung nach DIN EN ISO 13843 in Arbeit</i>	LabHoy-SOP-80-1 <i>(Rev. 07 vom 04.10.2021)</i>	
DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07	Koloniezahl bei 36 °C	<i>Verifizierung nach DIN EN ISO 13843 in Arbeit</i>	LabHoy-SOP-80-1 <i>(Rev. 07 vom 04.10.2021)</i>	
nicht belegt	Elektrische Leitfähigkeit			
nicht belegt	Mangan			
nicht belegt	Natrium			
nicht belegt	Organisch gebundener Kohlenstoff (TOC)			

Verfahrensnummer mit Ausgabe	Parameter	Freigabe der Verifizierung	LabHoy-SOP	Kommentar
nicht belegt	Oxidierbarkeit			
nicht belegt	Sulfat			
nicht belegt	Trübung			
nicht belegt	Wasserstoffionen-Konzentration			
nicht belegt	Calcitlösekapazität			

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

Verfahrensnummer mit Ausgabe	Parameter	Freigabe der Verifizierung	LabHoy-SOP	Kommentar
ISO 11731 2017-05 UBA Empfehlung 2018-12	Legionella spec.	<i>Verifizierung nach DIN EN ISO 13843 in Arbeit</i>	LabHoy-SOP-80-10 <i>(Rev. 07 vom 04.10.2021)</i>	

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

nicht belegt

Die Akkreditierung ersetzt nicht das Anerkennungs- oder Zulassungsverfahren der zuständigen Behörde nach § 15 Absatz (4) TrinkwV.

**7 Untersuchungen von Nutzwasser gemäß Verordnung über Verdunstungskühlanlagen, Kühltürme und Nassabscheider - 42. BImSchV §3 Absatz 8 vom 12. Juli 2017
 Probennahme****

Verfahrensnummer mit Ausgabe	Parameter	Freigabe der Verifizierung	LabHoy-SOP	Kommentar
DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit – Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen	<i>Verifizierung nach DIN EN ISO 13843 in Arbeit</i>	LabHoy-SOP-70-1 <i>(Rev. 04 vom 06.01.2023)</i>	
	Empfehlung des Umweltbundesamtes zur Probenahme und zum Nachweis von Legionellen in Verdunstungskühlanlagen, Kühltürmen und Nassabscheidern vom 06.03.2020, Abschnitt C und D			

Mikrobiologische Untersuchungen**

Verfahrensnummer mit Ausgabe	Parameter	Freigabe der Verifizierung	LabHoy-SOP	Kommentar
DIN EN ISO 11731 2019-03 ISO 11731 2017-05	Legionellen Empfehlung des Umweltbundesamtes zur Probenahme und zum Nachweis von Legionellen in Verdunstungskühlanlagen, Kühltürmen und Nassabscheidern vom 06.03.2020, Abschnitte E und F unter Berücksichtigung von Anhang 1 und 2	<i>Verifizierung nach DIN EN ISO 13843 in Arbeit</i>	LabHoy-SOP-80-10 (Rev. 07 vom 04.10.2021)	
DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07	Koloniezahl bei 22°C und 36 °C	<i>Verifizierung nach DIN EN ISO 13843 in Arbeit</i>	LabHoy-SOP-80-1 (Rev. 07 vom 04.10.2021)	

verwendete Abkürzungen:

ASU Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB

DIN Deutsches Institut für Normung e.V.

EN Europäische Norm

IEC Internationale Elektrotechnische Kommission

ISO International Organization for Standardization

TrinkwV Trinkwasserverordnung

VDI Verein Deutscher Ingenieure