

Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich des Medical Hygiene-Labors

1 Lebensmittel

1.1 Mikrobiologische Untersuchungen

1.1.1 Vorbereitung von Proben für die mikrobiologischen Untersuchungen

Vorgabe- dokument	Prüfverfahren	Prüfverfahren gemäß Urkundenanhang vom 02.01.2024	Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich mit Datum der Freigabe
ASU L 06.00-16 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln- Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen- Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen	✓	
ASU L 00.00-54 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln - Teil 1 Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalversünnungen	✓	

1.1.2 Nachweis und Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilze mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln *

Vorgabe- dokument	Prüfverfahren	Prüfverfahren gemäß Urkundenanhang vom 02.01.2024	Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich mit Datum der Freigabe
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 Salmonella spp. (Tupfer, Kratzschwamm von Schlachtkörper)	✓	
ASU L 00.00-22 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. – Teil 2: Zählverfahren	✓	
ASU L 00.00-33 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln- Horizontales Verfahren zur Zählung von Bacillus cereus Koloniezählverfahren (Modifikation: Einfachansatz)	✓	
ASU L 00.00-32 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp.- Teil1: Nachweisverfahren (Tupfer, Kratzschwamm von Schlachtkörpern)	✓	
ASU L 00.00-55 08-2024	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar		VA-HYG-63086-4 12.09.2024

Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich

Version 3

Vorgabe-dokument	Prüfverfahren	Prüfverfahren gemäß Urkundenanhang vom 02.01.2024	Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich mit Datum der Freigabe
ASU L 00.00-88/2 2023-04	Untersuchung von Lebensmitteln- Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen- Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren	✓	
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 mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid	✓	
ASU L 01.00-3 04-2024	Untersuchung von Lebensmitteln- Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukte, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit festem Nährboden		VA-HYG-63086-4 12.09.2024
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren	✓	
ASU L 06.00-24 2020-05	Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch, Spatelverfahren (Referenzverfahren)	✓	
ASU L 06.00-32 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium 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 L 06.00-39 1994-05 (zurückgezogene Norm)	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 Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen	✓	

2 Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich

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

Vorgabedokument	Prüfverfahren	Prüfverfahren gemäß Urkundenanhang vom 02.01.2024	Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich mit Datum der Freigabe
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: Tupfverfahren	✓	
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: Abklatschverfahren	✓	
2001/471/EG Anhang, Punkt 2 Zuletzt geändert 20.05.2004	Entscheidung der Kommission über Vorschriften zur regelmäßigen Überwachung der allgemeinen Hygienebedingungen durch betriebseigene Kontrolle Bakteriologische Verfahren (außer Kraft gesetzte Entscheidung)	✓	
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 Salmonella spp. (hier für Bedarfsgegenstände: Tupfverfahren, Kratzschwamm)	✓	
ASU L 00.00-32 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln- Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp.- Teil1: Nachweisverfahren (hier für Bedarfsgegenstände: Tupfverfahren, Kratzschwamm)	✓	

3 Bereich Gesundheitsversorgung (Krankenhaushygiene und Infektionsprävention)

Prüfgebiet: Hygiene

Prüfart: Kulturelle Untersuchungen **

Vorgabedokument	Titel der Norm oder des Hausverfahrens (ggf. Abweichungen oder Modifizierungen von Normverfahren angeben)	Matrix Prüfgegenstand	Prüfverfahren gemäß Urkundenanhang vom 02.01.2024	Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich mit Datum der Freigabe
VA-HYG-62462-2 08.11.2023	Krankenhaushygiene: Mikrobiologische Untersuchung von Bioindikatoren, Endoskopen, Oberflächen, Luft	Bioindikatoren (Filterpapierstreifen, Schrauben Stoffläppchen, Edelstahlplättchen, Teflonschläuche), Spüllösungen und Abstriche von Endoskopen, Abklatschplatten, Nährbodenplatten von Luftkeimsammlungen	✓	
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 (RKI) und des Bundesinstitutes für Arzneimittel und Medizinprodukte (BfArM) Anhang 3 zur Anlage 8 (Seite 1300-1301): Hinweise zur hygienisch mikrobiologischen Kontrolle der Endoskop-Aufbereitung	Spüllösungen und Abstriche von Endoskopen	✓	

Prüfgebiet: Arzneimittel und Wirkstoffe

Prüfart: Prüfung auf Mikrobielle Reinheit von Dialysewasser **

Vorgabedokument	Titel der Norm oder des Hausverfahrens (ggf. Abweichungen oder Modifizierungen von Normverfahren angeben)	Matrix Prüfgegenstand	Prüfverfahren gemäß Urkundenanhang vom 02.01.2024	Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich mit Datum der Freigabe
VA-HYG-62462-2 08.11.2023	Krankenhaushygiene Mikrobiologisch-hygienische Prüfung vom Osmosewasser	Osmosewasser	✓	
Leitlinie für angewandte Hygiene 4. Auflage 2022 Kapitel 5.4	Mikrobiologische Kontrollen von Osmosewasser Sicherung der Qualität von Flüssigkeiten für die Hämodialyse	Osmosewasser	✓	

4 Untersuchung von Wasser (Rohwasser, Schwimm- und Badebeckenwasser, Wasser aus leitungsgebundenen Wasserspendern, Dentaleinheiten und Rückkühlwerken)

4.1 Probenahme

Vorgabedokument	Prüfverfahren	Prüfverfahren gemäß Urkundenanhang vom 02.01.2024	Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich mit Datum der Freigabe
DIN ISO 5667-5 (A 14) 2011-02	Wasserbeschaffenheit- Probenahme- Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystem	✓	
DIN EN ISO 5667-3 A 21 2013-03	Wasserbeschaffenheit- Probenahme- Teil 3: Konservierung und Handhabung von Wasserproben	✓	
DIN 38404 C 4 1976-12	Bestimmung der Temperatur	✓	
DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit – Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen	✓	

4.2 physikalische und physikalisch-chemische Kenngrößen

Vorgabedokument	Prüfverfahren	Prüfverfahren gemäß Urkundenanhang vom 02.01.2024	Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich mit Datum der Freigabe
DIN 38404 C 4 1976-12	Bestimmung der Temperatur	✓	

4.3 Nachweis von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen *

Vorgabedokument	Prüfverfahren	Prüfverfahren gemäß Urkundenanhang vom 02.01.2024	Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich mit Datum der Freigabe
DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium	✓	
DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa – Membranfiltrationsverfahren	✓	
DIN EN ISO 9308-1 (K12) 2017-09	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Escherichia coli und coliforme Bakterien Teil 1: Membranfiltration	✓	
DIN EN ISO 7899-2 (K15) 2000-11	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration	✓	
DIN EN ISO 14189 (K24) 2016-11	Wasserbeschaffenheit- Zählung von Clostridium perfringens- Verfahren mittels Membranfiltration	✓	
DIN EN ISO 11731 (K23) 2019-03	Wasserbeschaffenheit – Zählung von Legionellen	✓	

5 Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung

Probenahme

Vorgabe-dokument	Prüfverfahren	Prüfverfahren gemäß Urkundenanhang vom 02.01.2024	Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich mit Datum der Freigabe
DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit – Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen	✓	
UBA Empfehlung 18.12.2018 (Legionellen)	Systemische Untersuchung von Trinkwasser-Installationen auf Legionellen nach Trinkwasser-Verordnung – Probenahme, Untersuchungsgang und Angabe des Ergebnisses	✓	

Mikrobiologische Parameter

Vorgabe-dokument	Parameter Prüfverfahren	Prüfverfahren gemäß Urkundenanhang vom 02.01.2024	Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich mit Datum der Freigabe
DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07	Koloniezahl bei 22 °C und 36 °C Wasserbeschaffenheit – Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen – Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium	✓	
DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05	Pseudomonas aeruginosa Wasserbeschaffenheit – Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa – Membranfiltrationsverfahren	✓	
DIN EN ISO 9308-1 (K12) 2017-09	Escherichia coli und coliforme Bakterien Wasserbeschaffenheit – Nachweis und Zählung von Escherichia coli und coliforme Bakterien Teil 1: Membranfiltration	✓	
DIN EN ISO 7899-2 (K15) 2000-11	Enterokokken Wasserbeschaffenheit – Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration	✓	
DIN EN ISO 14189 (K24) 2016-11	Clostridium perfringens Wasserbeschaffenheit- Zählung von Clostridium perfringens- Verfahren mittels Membranfiltration	✓	
DIN EN ISO 11731 2019-03 UBA-Empfehlung 2018-12 und 2022-12	Legionella spec.	✓	

6 Untersuchungen von Nutzwasser gemäß Verordnung über Verdunstungskühlanlagen, Kühltürme und Nassabscheider- §3 Absatz 8 42. BImSchV 2017

Probenahme

Vorgabedokument	Prüfverfahren	Prüfverfahren gemäß Urkundenanhang vom 02.01.2024	Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich mit Datum der Freigabe
DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit- Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen 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

Vorgabedokument	Parameter Prüfverfahren	Prüfverfahren gemäß Urkundenanhang vom 02.01.2024	Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich mit Datum der Freigabe
DIN EN ISO 11731 2019-03	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		✓	
DIN EN ISO 6222 (K5) 1999-07	Koloniezahl bei 22°C und 36 °C Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium	✓	

verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren
BImSchV	Bundesimmissionsschutz- Verordnung
DIN	Deutsches Institut für Normung e.V.
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
VA-HYG	Verfahrensweisung Medical Hygiene-Labor

*) die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet

***) die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet