



Liste der Prüfverfahren

Id.-Code	Titel	Version	gültig ab
1	Lebensmittel und Umgebungsproben im Lebensmittelbereich		
1.1	sensorische Untersuchung von Lebensmitteln		
ASU L 00.90-6 2015-06 (N)	Sensorisches Prüfverfahren; Einfach beschreibende Prüfung (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10964, Ausgabe November 2014)	2	01.09.2015
1.2	mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln und Umgebungsproben im Lebensmittelbereich		
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. (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6579-1, Ausgabe Juli 2017) (Abweichung: ohne Anhang D)	1	15.10.2021
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 (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-2, Ausgabe September 2017) (Abweichung: Spiralplatterverfahren)	1	10.10.2018
ASU L 00.00-32/1 2018-03 (N)	Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln; Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-1, September 2017)	1	02.10.2023
ASU L 00.00-55 2022-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und anderen Spezies) in Lebensmitteln, Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar (Übernahme der Norm DIN EN ISO 6888-1, Juni 2022) (Abweichung: Spiralplatterverfahren)	1	02.10.2023
ASU L 00.00-88/2 2023-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen, Teil 2: Koloniezählverfahren bei 30°C mittels Oberflächenverfahren (Übernahme der Norm DIN EN ISO 4833-2, Mai 2022)	1	02.10.2023
ASU L 00.00-107/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Campylobacter</i> spp.; Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 10272-1, Ausgabe September 2017)	1	10.10.2018
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 (Abweichung: Spiralplatterverfahren)	2	27.01.2016
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren (Abweichung: Spiralplatterverfahren; auch für Fleisch und Fleischerzeugnisse, Speiseeis, Misch- und Feinkostsalate, Fertiggerichte und zubereitete Speisen, Getreideerzeugnisse, Back- und Patisseriewaren)	3	09.03.2016



Id.-Code	Titel	Version	gültig ab
ASU L 01.00-72 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung präsumtiver <i>Bacillus cereus</i> in Milch und Milchprodukten; Koloniezählverfahren bei 37 °C (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10198, Ausgabe Juli 2010) <i>(Abweichung: Spiralplatterverfahren; auch für Fleischerzeugnisse, Speiseeis, Misch- und Feinkostsalate, Fertiggerichte und zubereitete Speisen, Getreideerzeugnisse, Back- und Patisseriewaren)</i>	4	02.10.2023
ASU L 06.00-24 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10164-1, Ausgabe Juni 2019) <i>(Abweichung: Spiralplatterverfahren; auch für Fleischerzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse, Speiseeis, Misch- und Feinkostsalate, Fertiggerichte und zubereitete Speisen, Getreideerzeugnisse, Back- und Patisseriewaren)</i>	1	27.03.2020
ASU L 06.00-32 2018-10 (N)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von <i>Enterococcus faecalis</i> und <i>Enterococcus faecium</i> in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10106, April 2017) <i>(Abweichung: Spiralplatterverfahren; SLANE-Agar; auch für Milch und Milcherzeugnisse, Speiseeis, Misch- und Feinkostsalate, Fertiggerichte und zubereitete Speisen, Getreideerzeugnisse, Back- und Patisseriewaren)</i>	1	27.03.2020
ASU L 06.00-35 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10109; Ausgabe Mai 2016) <i>(Abweichung: Spiralplatterverfahren; auch für Milch und Milcherzeugnisse, Speiseeis, Misch- und Feinkostsalate, Fertiggerichte und zubereitete Speisen, Getreideerzeugnisse, Back- und Patisseriewaren)</i>	4	10.10.2018
ASU L 06.00-39 1994-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Plattengußverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichlautenden Deutschen Norm DIN 10103, Ausgabe August 1993) <i>(Abweichung: Spiralplatterverfahren; auch für Milch und Milcherzeugnisse, Speiseeis, Misch- und Feinkostsalate, Fertiggerichte und zubereitete Speisen, Getreideerzeugnisse, Back- und Patisseriewaren)</i>	5	27.03.2020
ASU L 06.00-40 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Fleisch; Destruktives Verfahren (Abtrageverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10112, Ausgabe Oktober 1996) <i>(zurückgezogene Norm)</i>	3	09.03.2016



Id.-Code	Titel	Version	gültig ab
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN ISO 13720, Ausgabe Dezember 2010) <i>(Abweichung: Spiralplatterverfahren; auch für Milch und Milcherzeugnisse, Speiseeis, Misch- und Feinkostsalate, Fertiggerichte und zubereitete Speisen, Getreideerzeugnisse, Back- und Patisseriewaren)</i>	3	09.03.2016
Listeria Preci TM OXOID 2022-11	Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln und Umgebungsproben	1	02.10.2023
Listeria Preci TM OXOID 2022-11 (N)	Nachweis von Listeria spp. in Lebensmitteln und Umgebungsproben	1	02.10.2023
fzmb-LM-2 2016-01	Bestimmung der anaeroben Keimzahl in Lebensmitteln, Koloniezählverfahren bei 30 °C	4	02.10.2023
fzmb-LM-6 2016-01	Bestimmung der Anzahl an Escherichia coli in Lebensmitteln, Koloniezählverfahren bei 37 °C	2	27.01.2016
fzmb-LM-7 2016-01 (N)	Bestimmung der aeroben Keimzahl und der Anzahl Hefen und Schimmelpilze in Mehl für die Fa. Fa. Roland Mills Ost GmbH & Co. KG	2	28.01.2016
fzmb-LM-8 2013-09 (N)	Mikrobiologische Untersuchung von Futtermitteln	1	01.09.2013
fzmb-LM-9 2020-03 (N)	Keimdifferenzierung mittels BD BBL Crystal Identifizierungssystemen	2	27.03.2020
fzmb-LM-11 2016-01 (N)	Bestimmung der Anzahl hämolysierender Streptokokken in Lebensmitteln, Koloniezählverfahren bei 37 °C	2	28.01.2016
fzmb-LM-13 2020-03 (N)	Keimdifferenzierung mittels api® Identifizierungssystemen	3	27.03.2020
fzmb-LM-15 2016-01 (N)	Bestimmung der Anzahl von thermoduren Mikroorganismen in Milch und Milchprodukten	2	28.01.2016
1.3 molekularbiologische Untersuchung von Lebensmitteln und Umgebungsproben im Lebensmittelbereich			
Hygiene BAX® System PCR Assay Listeria monocytogenes D11000157 2019-03	Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln und Umgebungsproben mittels BAX®-PCR	4	27.03.2020
Hygiene BAX® System Real- Time PCR As- say Campylo- bacter jejuni/ coli/ lari D12683449 2019-03	Qualitativer Nachweis von Campylobacter jejuni, Campylobacter coli und Campylobacter lari in Lebensmitteln und Umgebungsproben mittels BAX®-PCR	4	27.03.2020
Hygiene BAX® System PCR Assay Genus Listeria 24E D13608135 2020-09	Qualitativer Nachweis von Listeria spp. in Lebensmitteln und Umgebungsproben mittels BAX®-PCR	1	02.10.2023



Id.-Code	Titel	Version	gültig ab
Hygiene BAX® System Real- Time PCR Assay for Salmonella D14306040 2023-05 (N)	Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln und Umgebungsproben mittels Real-Time BAX®-PCR	1	02.10.2023
1.4 physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln			
1.4.1 Probenvorbereitung und Messung des pH-Wertes			
ASU L 06.00-2 1980-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH- Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen (<i>Abweichung: auch für Milch und Milcherzeugnisse, Spei- seeis</i>)	3	25.07.2022
ASU L 13.00- 27/2 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern; Teil 2: Herstellung von Fett- säuremethylestern in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 12966- 2, Ausgabe Mai 2011)	2	02.10.2023
fzmb-LM-1 2021-10 (N)	Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologischen Untersuchungen	5	15.10.2021
fzmb-LM-10 2016-01 (N)	Schutzgasmessung	3	10.10.2023
fzmb-LC-1 2013-09 (N)	Vorbereitung von Lebensmitteln zur chemischen Untersu- chung	1	01.09.2013
fzmb-LC-5 2015-07 (N)	Bestimmung des a_w -Wertes von Lebensmitteln	2	24.07.2015
fzmb-LC-14 2015-11 (N)	Messung des pH-Wertes von Flüssigkeiten	2	10.10.2023
1.4.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln mittels gravimetrischer Untersuchungen			
ASU L 01.00-20 2022-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fett- gehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravi- metrischen Weibull-Berntrop-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10342, No- vember 2021)	1	10.10.2023
ASU L 06.00-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Was- sergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Gravi- metrisches Verfahren; Referenzverfahren (<i>Abweichung: auch für Milch und Milcherzeugnisse</i>)	3	25.07.2022
ASU L 06.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren; Gravi- metrisches Verfahren	1	10.10.2018
ASU L 06.00-6 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Ge- samtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt; Refe- renzverfahren	3	10.10.2023
ASU L 16.01-1 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreidemehl	1	01.09.2013
ASU L 16.01-2 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Getreidemehl	2	28.01.2016
fzmb-LC-6 2013-09 (N)	Präparativ-gravimetrische Bestimmung von Fleischeinla- gen in Fleischerzeugnissen	1	01.09.2013



Id.-Code	Titel	Version	gültig ab
1.4.3 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln mittels titrimetrischer Untersuchungen			
ASU L 06.00-7 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl, Referenzverfahren <i>(Abweichung: auch für Milch und Milcherzeugnisse, Speiseeis)</i>	3	25.07.2022
ASU L 07.00-5/2 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen; Endpunktbestimmung nach Volhard <i>(Abweichung: Endpunktbestimmung nach Mohr; auch für Milch und Milcherzeugnisse, Speiseeis)</i>	4	25.07.2022
1.4.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln mittels photometrischer und enzymatischer Untersuchungen			
ASU L 06.00-8 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren; Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren)	1	10.10.2018
ASU L 06.00-9 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Photometrisches Verfahren	3	28.01.2016
R-Biopharm AG Enzytec™ Liquid Lactose / D-Galactose Art.-Nr. E8110 2018-02 (N)	Enzymatische Bestimmung von Lactose und D-Galactose in Lebensmitteln	1	01.12.2022
R-Biopharm AG Enzytec™ Liquid Sucrose / D-Glucose / D-Fructose Art.-Nr. E8190 2019-05 (N)	Enzymatische Bestimmung von Saccharose, D-Glucose und D-Fructose in Lebensmitteln	1	01.12.2022
Roche Life Science Testkit Nitrat/ Nitrit 11746081001 2020-11	Bestimmung von Nitrit und Nitrat in Lebensmitteln	1	15.10.2021
1.4.5 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln mittels gaschromatographischer Untersuchungen			
ASU L 13.00-45 2018-06 (N)	Untersuchung von Lebensmitteln – Tierische und pflanzliche Fette und Öle; Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern; Teil 1: Leitfaden für die moderne Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 12966-1, Oktober 2015)	1	27.03.2020
ASU L 13.00-46 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Tierische und pflanzliche Fette und Öle; Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern; Teil 4: Bestimmung mittels Kapillargaschromatographie (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 12966-4, November 2015)	1	27.03.2020



Id.-Code	Titel	Version	gültig ab
1.4.6 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln mittels flüssigchromatographischer Verfahren			
ASU L 15.03-1 2010-01	Bestimmung von Ochratoxin A in Gerste; HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14132, Ausgabe September 2009) <i>(Abweichung: auch für Getreide und Getreideprodukte)</i>	2	10.10.2023
1.4.7 enzymimmunologische Untersuchungen Fleischsaft und Serum			
INDICAL pigtype® Sal- monella Ab Cat. No./ID PT273001/ PT273003/ PT273005 2018-05	Nachweis von Antikörpern gegen Salmonella-Serovaren der Gruppen B, C, D und E in Fleischsaft und Bluterzeugnissen mittels <i>pigtype</i> ® Salmonella Ab ELISA Testkit	1	27.03.2020
1.4.8 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln mittels polarimetrischer Untersuchungen			
ASU L 17.00-5 2003-12 (N)	Bestimmung des Stärkegehaltes in Brot, einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen <i>(Abweichung: für Lebensmittel allgemein)</i>	1	27.03.2020
1.4.9 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln mittels Nahinfrarotspektroskopie			
fzmb-LC-9 2015-07 (N)	Nahinfrarot-(NIR) spektroskopische Analyse von Fleisch und Wurstwaren mit dem NIR-Compound Analyzer (NCA)	1	24.07.2015
1.4.10 Histologische Untersuchung von Lebensmitteln			
fzmb-LC-7 2013-09 (N)	Histologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen	1	01.09.2013
2 mikrobiologische Untersuchung von Umgebungsproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen und Raumluft im Lebensmittelbereich			
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 <i>(Abweichung: auch ohne Probenahme)</i>	1	02.10.2023
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 Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren) <i>(Abweichung: auch ohne Probenahme)</i>	1	02.10.2023
fzmb-H-1 2016-01	Quantitative Bestimmung des Luftkeimgehaltes	3	10.10.2023



Id.-Code	Titel	Version	gültig ab
3 Mikrobiologische Untersuchung von Wasser (Scherbeneis)			
DIN EN ISO 19458 2006-12	Wasserbeschaffenheit – Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen	6	12.10.2023
DIN EN ISO 9308-2 2014-06	Wasserbeschaffenheit – Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien – Teil 2: Verfahren zur Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl (ISO 9308-2:2012)	1	02.01.2017
DIN EN ISO 7899-2 2000-11	Wasserbeschaffenheit – Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken; Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration (ISO 7899-2:2000)	4	09.03.2016
TrinkwV § 43 Abs. (3)	Koloniezahl kultivierbarer Mikroorganismen bei 22 °C und 36 °C gemäß TrinkwV § 43 Abs. (3)	1	12.10.2023
DIN EN ISO 14189 2016-11 (N)	Wasserbeschaffenheit; Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> – Verfahren mittels Membranfiltration (ISO 14189:2013)	2	27.03.2020
DIN EN ISO 16266 2008-05 (N)	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von <i>Pseudomonas aeruginosa</i> – Membranfiltrationsverfahren (ISO 16266:2006)	4	09.03.2016
4 Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung - TrinkwV			
DIN EN ISO 19458 2006-12	Wasserbeschaffenheit – Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen	6	12.10.2023
DIN EN ISO 9308-2 2014-06	Wasserbeschaffenheit – Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien – Teil 2: Verfahren zur Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl (ISO 9308-2:2012)	1	02.01.2017
DIN EN ISO 7899-2 2000-11	Wasserbeschaffenheit – Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken; Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration (ISO 7899-2:2000)	4	09.03.2016
TrinkwV § 43 Abs. (3)	Koloniezahl kultivierbarer Mikroorganismen bei 22 °C und 36 °C gemäß TrinkwV § 43 Abs. (3)	1	12.10.2023
DIN EN ISO 14189 2016-11 (N)	Wasserbeschaffenheit; Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> – Verfahren mittels Membranfiltration (ISO 14189:2013)	2	27.03.2020
DIN EN ISO 16266 2008-05 (N)	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von <i>Pseudomonas aeruginosa</i> – Membranfiltrationsverfahren (ISO 16266:2006)	4	09.03.2016
DIN EN ISO 11731 2019-03 UBA Empfehlung 18. Dezember 2018 UBA Empfehlung 09. Dezember 2022	Wasserbeschaffenheit – Zählung von Legionellen	2	12.10.2023
5 Berechnungsgrößen			
fzmb-LC-13 2015-06 (N)	Berechnung lebensmittelchemischer Kenngrößen aus Analysenparametern	2	10.10.2023



Id.-Code	Titel	Version	gültig ab
6 kosmetische Mittel			
6.1 Prüfung auf mikrobielle Verunreinigung			
DIN EN ISO 21149 2023-01 (N)	<i>Kosmetische Mittel – Mikrobiologie – Zählung und Nachweis von aeroben mesophilen Bakterien (ISO 21149:2017 + Amd 1:2022) (Abweichung: Spiralplatterverfahren)</i>	1	16.10.2023
DIN EN ISO 16212 2023-01 (N)	<i>Kosmetische Mittel – Mikrobiologie – Zählung von Hefen und Schimmelpilzen (ISO 16212:2017 + Amd 1:2022) (Abweichung: Spiralplatterverfahren)</i>	1	16.10.2023
DIN EN ISO 21150 2023-01 (N)	<i>Kosmetische Mittel – Mikrobiologie – Nachweis von Escherichia coli (ISO 21150:2015 + Amd 1:2022)</i>	1	16.10.2023
DIN EN ISO 22717 2023-01 (N)	<i>Kosmetische Mittel – Mikrobiologie – Nachweis von Pseudomonas aeruginosa (ISO 22717:2015 + Amd 1:2022)</i>	1	16.10.2023
DIN EN ISO 22718 2023-01 (N)	<i>Kosmetische Mittel – Mikrobiologie – Nachweis von Staphylococcus aureus (ISO 22718:2015 + Amd 1:2022)</i>	1	16.10.2023
DIN EN ISO 18416 2023-01 (N)	<i>Kosmetische Mittel – Mikrobiologie – Nachweis von Candida albicans (ISO 18416:2015, korrigierte Fassung 2016-12-15 + Amd 1:2022)</i>	1	16.10.2023
DIN EN ISO 18415 2023-01 (N)	<i>Kosmetische Mittel – Mikrobiologie – Nachweis von spezifizierten und nichtspezifizierten Mikroorganismen (ISO 18415:2017 + Amd 1:2022)</i>	1	16.10.2023
Ph. Eur. 9.0, 2.6.12 (fzmb-KM-1 2019-02) (N)	<i>Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Zählung der vermehrungsfähigen Mikroorganismen (Abweichung: hier nur kosmetische Mittel, Spiralplatterverfahren)</i>	1	28.02.2019
Ph. Eur. 9.0 2.6.13 (fzmb-KM-2 2019-02) (N)	<i>Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Nachweis spezifizierter Mikroorganismen (Abweichung: hier nur kosmetische Mittel)</i>	1	28.02.2019
6.2 Keimbelastungstest			
DIN EN ISO 11930 2023-01 (N)	<i>Kosmetische Mittel – Mikrobiologie – Bewertung des antimikrobiellen Schutzes eines kosmetischen Mittels (ISO 11930:2019 + Amd 1:2022) (Abweichung: Spiralplatterverfahren)</i>	1	16.10.2023
USP, 51 (fzmb-KM-3 2019-02) (N)	<i>Prüfung auf ausreichende antimikrobielle Konservierung (Abweichung: hier nur kosmetische Mittel, 5 Keime, einzelne Belastung, Spiralplatterverfahren)</i>	1	28.02.2019
USP, 51 (mod.) (fzmb-KM-3.1 2019-02) (N)	<i>Prüfung auf ausreichende antimikrobielle Konservierung (Abweichung: hier nur kosmetische Mittel, 5 Keime, 2x Mischbelastung, Spiralplatterverfahren)</i>	1	28.02.2019
Ph.Eur. 9.0, 5.1.3 (fzmb-KM-4 2019-02) (N)	<i>Prüfung auf ausreichende antimikrobielle Konservierung (Abweichung: hier nur kosmetische Mittel, 4 Keime, 4x einzelne Belastung, Spiralplatterverfahren)</i>	1	28.02.2019
Ph.Eur. 9.0, 5.1.3 (mod.) (fzmb-KM-4.1 2019-02) (N)	<i>Prüfung auf ausreichende antimikrobielle Konservierung (Abweichung: hier nur kosmetische Mittel, 4 Keime, 2x Mischbelastung, Spiralplatterverfahren)</i>	1	28.02.2019

(N) ... nicht-akkreditiertes Prüfverfahren

Stand vom: 17.10.2023

Technischer Leiter Abt. Lebensmitteluntersuchung: 