

Prüfverfahrensliste

Freie Universität Berlin
Institut für Lebensmittelsicherheit und -hygiene
Königsweg 69, 14163 Berlin

| Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens | Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum |
|---|---|
| <p>Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der geweblichen Zusammensetzung von Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren; Routineverfahren zur qualitativen und quantitativen histologischen Untersuchung</p> <p>(Modifikation: Matrix auch weitere Lebensmittel; Nur Durchführung von Calleja-Färbung zur Darstellung des kollagenen Bindegewebes, Lugolsche Färbung zur Darstellung von Stärke und Trichromfärbung nach Pfeiffer, Wellhäuser und Gehra zur Darstellung von Muskeleiweiß, Kollagen und mineralisch behafteten Knochen)</p> | <p>ASU L 06.00-13 1989-12</p> |
| <p>Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen – Teil 1: Nachweis von <i>Salmonella</i> spp.</p> | <p>ASU L 00.00-20 2021-07</p> |
| <p>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</p> | <p>ASU L 00.00-22 2018-03</p> |
| <p>Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 1: Nachweisverfahren</p> | <p>ASU L 00.00-32 2018-03</p> |
| <p>Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar</p> | <p>ASU L 00.00-55 2004-12</p> |
| <p>Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β-Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> in Lebensmitteln - Teil 1: Koloniezählverfahren bei 44°C mit Membranen und 5-Brom-4-Chlor-3-Indol-β-D-Glucuronid</p> | <p>ASU L 00.00-132/1 2021-03</p> |

| Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens | Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum |
|---|---|
| Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit festem Nährboden (Abweichung: Matrix weitere Lebensmittel) | ASU L 01.00-3 1987-03 |
| Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung präsumtiver <i>Bacillus cereus</i> in Milch und Milchprodukten – Koloniezählverfahren bei 37 °C (Abweichung: Matrix weitere Lebensmittel) | ASU L 01.00-72 2011-01 |
| Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Tropfplatten-Verfahren (Abweichung: Matrix weitere Lebensmittel) | ASU L 06.00-19 2017-10 |
| Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von <i>Enterobacteriaceae</i> in Fleisch; Tropfplatten-Verfahren (Abweichung: Matrix weitere Lebensmittel) | ASU L 06.00-25 2019-12 |
| Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Laktobazillen in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Abweichung: Matrix weitere Lebensmittel) | ASU L 06.00-31 1992-06 |
| Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von <i>Enterococcus faecalis</i> und <i>Enterococcus faecium</i> in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Abweichung: Matrix weitere Lebensmittel) | ASU L 06.00-32 2018-10 |
| Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Abweichung: Matrix weitere Lebensmittel) | ASU L 06.00-35 2017-10 |
| Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Plattengussverfahren (Referenzverfahren) (Abweichung: Matrix weitere Lebensmittel) | ASU L 06.00-39 1994-05 |
| Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von <i>Pseudomonas</i> spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Abweichung: Matrix weitere Lebensmittel) | ASU L 06.00-43 2011-06 |
| Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Campylobacter</i> spp. – Teil 1: Nachweisverfahren | ISO 10272-1 2017-09 |

| Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens | Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum |
|--|---|
| Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren zur Bestimmung von <i>Vibrio</i> spp. - Teil 1: Nachweis von potentiell enteropathogenen <i>Vibrio parahaemolyticus</i> , <i>Vibrio cholerae</i> und <i>Vibrio vulnificus</i> | ISO/TS 21872-1 2017-10 |
| Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of yeasts and moulds – Part 1: Colony count technique in products with water activity greater than 0,95 | ISO 21527-1 2008-07 |
| Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 1: Quantitatives Tupfverfahren | DIN 10113-1 1997-07 |
| Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren) | DIN 10113-3 1997-07 |

verwendete Abkürzungen:

| | |
|-----|--|
| ASU | Amtliche Sammlung der Untersuchungsverfahren |
| DIN | Deutsches Institut für Normung e.V. |
| ISO | International Organization for Standardization |
| TS | Technische Spezifikation |