

 Stadt Hof	Bakteriologische Fleischuntersuchungsstelle		Liste	10
	Liste Prüfverfahren		Version	05
	Stand: 30.06.25	ersetzt Fassung vom: 21.10.2024	erstellt	23.10.2024
	aktualisiert von: K. Feig	freigegeben von: Dr. Nelkel	geprüft	04.11.24
			freigegeben	06.11.24

B-Flexibler Bereich

1.1. Probenvorbereitung

Prüfmethode / Stand:	Titel:	SOP Nr./ Stand:
ASU L 06.00-89* 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen; Spezifische Regeln für die Vorbereitung von anderen Erzeugnissen als Milch und Milcherzeugnisse, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse	04 / 2024-01 Änderung Layout, ASU- Stand
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	04 / 2024-01 Änderung Layout, ASU- Stand

1.2. Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen in Lebensmitteln

Prüfmethode / Stand:	Titel:	SOP Nr./ Stand:
DIN ISO 21527-1* 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen – Koloniezähltechnik – Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95	16 / 2023-10
ASU L 00.00-20* 2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln -Horizontales Verfahren zum Nachweis von Salmonella spp. in Lebensmitteln	10 / 2022-06
ASU L 00.00-55* 2022-08	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	14 / 2023-05

 Stadt Hof	Bakteriologische Fleischuntersuchungsstelle		Liste	10
	Liste Prüfverfahren		Version	05
	Stand: 30.06.25	ersetzt Fassung vom: 21.10.2024	erstellt	23.10.2024
	aktualisiert von: K. Feig	freigegeben von: Dr. Nelkel	geprüft	04.11.24
			freigegeben	06.11.24

Prüfmethode / Stand:	Titel:	SOP Nr./ Stand:
ASU L 00.00-88/2* 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren (Abweichung: <i>Spatelverfahren</i>)	06 / 2023-05
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	11 / 2023-05
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 (Abweichung: <i>Spatelverfahren</i>)	09 / 2023-05
ASU L 06.00-24* 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch; Spatelverfahren (Referenzverfahren)	09 / 2023-05
ASU L 06.00-35* 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren)	18 / 2023-10
ASU L 06.00-39* 1994-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Plattengussverfahren (Referenzverfahren)	17 / 2023-10
ASU L 06.00-43* 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen	26 / 2023-05
AVV LmH Anlage 4* Punkt 2.4 zuletzt geändert 2019-07	Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis; Methoden zur Untersuchung von Fleisch - Bakteriologische Untersuchung (BU) - Direktes Ausstrichverfahren auf festen Nährmedien zur semiquantitativen Bestimmung des sonstigen Keimgehaltes	02 / 2023-02
AVV LmH Anlage 4* Punkt 2.5	Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für	02 / 2023-02

 Stadt Hof	Bakteriologische Fleischuntersuchungsstelle		Liste	10
	Liste Prüfverfahren		Version	05
	Stand: 30.06.25	ersetzt Fassung vom: 21.10.2024	erstellt	23.10.2024
	aktualisiert von: K. Feig	freigegeben von: Dr. Nelkel	geprüft	04.11.24
			freigegeben	06.11.24

Prüfmethode / Stand:	Titel:	SOP Nr./ Stand:
zuletzt geändert 2019-07	Lebensmittel tierischen Ursprungs und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis; Methoden zur Untersuchung von Fleisch - Bakteriologische Untersuchung (BU) - Untersuchungen auf Rotlauf	
AVV LmH Anlage 4*, Punkt 2.6 zuletzt geändert 2019-07-17	Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis; Methoden zur Untersuchung von Fleisch - Bakteriologische Untersuchung (BU) - Untersuchungen auf Salmonellen	02 / 2023-02
AVV LmH Anlage 4* Punkt 2.7 zuletzt geändert 2019-07	Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis; Methoden zur Untersuchung von Fleisch - Bakteriologische Untersuchung (BU) - Untersuchungen auf obligat anaerob wachsende grampositive Stäbchen (Clostridien)	02 / 2023-02
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 <i>(Modifikation: RAPID'L.MONO/Agar Validated for the enumeration of Listeria monocytogenes in all human food products and industrial production environmental samples)</i>	15 / 2023-10
ASU L 00.00-32/1* 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 1: Nachweisverfahren <i>(Modifikation: RAPID'L.MONO Validated for the detection of Listeria monocytogenes and List. spp. in all human food products and industrial production environmental samples)</i>	15 / 2023-10

 Stadt Hof	Bakteriologische Fleischuntersuchungsstelle		Liste	10
	Liste Prüfverfahren		Version	05
	Stand: 30.06.25	ersetzt Fassung vom: 21.10.2024	erstellt	23.10.2024
	aktualisiert von: K. Feig	freigegeben von: Dr. Nelkel	geprüft	04.11.24
			freigegeben	06.11.24

1.3. Mikrobiologische Untersuchung auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich*

Prüfmethode / Stand:	Titel:	SOP Nr./ Stand:
ASU B 80.00-1* 2023-08	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich – Teil 1: (X) Tupfverfahren (X)	08 / 2023-11
ASU B 80.00-2* 2023-08	Untersuchung von Bedarfsgegenständen – Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 2: (X) Verfahren mit nährmedienbeschichteten Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren)	08 / 2023-11
ASU L 00.00-32/1* 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 1: Nachweisverfahren in Umgebungsproben (Umgebungsproben aus dem Bereich der Herstellung von Lebensmitteln und beim Umgang mit Lebensmitteln) (Modifikation: <i>RAPID[®] L.MONO Validated for the detection of Listeria monocytogenes and List. spp. in all human food products and industrial production environmental samples</i>)	15 / 2023-10
ASU L 00.00-20* 2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln -Horizontales Verfahren zum Nachweis von <i>Salmonella</i> spp. in Umgebungsproben (Umgebungsproben aus dem Bereich der Herstellung von Lebensmitteln und beim Umgang mit Lebensmitteln)	10 / 2022-06

2. Nachweis von Bakterien in Lebensmitteln mittels ELFA

Prüfmethode / Stand:	Titel:	SOP Nr./ Stand:
Fa. Biomerieux* VIDAS® UP-Salmonella (SPT) Ref: 30707	VIDAS Salmonella – Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln	28 / 2024-01 Änderung Layout, Arbeitsanweisung Stand

 Stadt Hof	Bakteriologische Fleischuntersuchungsstelle		Liste	10
	Liste Prüfverfahren		Version	05
	Stand: 30.06.25	ersetzt Fassung vom: 21.10.2024	erstellt	23.10.2024
	aktualisiert von: K. Feig	freigegeben von: Dr. Nelkel	geprüft	04.11.24
			freigegeben	06.11.24

2021-05		
Fa. Biomerieux* VIDAS®L. monocytogenes Xpress (LMX) Ref: 30123 2020-06	VIDAS Listeria monocytogenes – Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln	28 / 2024-01 Änderung Layout, Arbeitsanweisung Stand

A-Flexibler Bereich

1. Mikrobiologische Prüfsysteme

Prüfmethode / Stand:	Titel:	SOP Nr./ Stand:
AVV LmH Anl. 4*** Punkt 2.9 zuletzt geändert 2019-07	Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis; Untersuchung auf Hemmstoffe in Muskulatur, Niere und Leber von Schlachttierproben mittels Dreiplattentest	03 / 2023-02

2. Bestimmung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen

Prüfmethode / Stand:	Titel:	SOP Nr./ Stand:
ASU L 06.00-2*** 1980-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen	27 / 2023-05

*Flexibilisierung Kat. **B**

*** ...Flexibilisierung Kat. **A**