



Liste Prüfverfahren

Stand: 13.07.2022

Prüfmethode / Stand:	Titel:	SOP Nr./ Stand:
ASU L 00.00-54* 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen	04 / 2016-04
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 / 2016-04
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; Direktes Ausstrichverfahren auf festen Nährmedien zur semiquantitativen Bestimmung des sonstigen Keimgehaltes	02 / 2015-11
AVV LmH Anlage 4* Punkt 2.5 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; Untersuchungen auf Rotlauf	02 / 2015-11
AVV LmH Anlage 4* Punkt 2.6 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; Untersuchungen auf Salmonellen	02 / 2015-11



Liste Prüfverfahren

Prüfmethode / Stand:	Titel:	SOP Nr./ Stand:
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 tierischen Ursprungs und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis; Untersuchungen auf obligat anaerob wachsende grampositive Stäbchen (Clostridien)	02 / 2015-11
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 Schlachtierproben mittels Dreiplattentest	03 / 2018-07
DIN ISO 21527-1* 2008-07 SOP-16	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	16 / 2018-07
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* 2019-12	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 / 2016-04
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 / 2020-08



Liste Prüfverfahren

Prüfmethode / Stand:	Titel:	SOP Nr./ Stand:
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 / 2016-04
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 / 2016-04
ASU L 06.00-24* 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch; Spatelverfahren (Referenzverfahren)	09 / 2016-04
ASU L 06.00-35* 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren)	18 / 2020-08
ASU L 06.00-39* 1994-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Plattengussverfahren (Referenzverfahren)	17 / 2016-04
ASU L 06.00-43* 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen	26 / 2016-04
AFNOR BRD* 07/16-01/09 2020-12	RAPID'L.MONO Validated for the detection of Listeria monocytogenes and Listeria spp. in all human food products and production environment samples.	15 / 2016-04
AFNOR BRD* 07/17-01/09 2020-12	RAPID'L.MONO/Agar Validated for the enumeration of Listeria monocytogenes in all human food products and environmental samples	15 / 2016-04



Liste Prüfverfahren

Prüfmethode / Stand:	Titel:	SOP Nr./ Stand:
ASU B 80.00-1* 1998-01	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich – Teil 1: Quantitatives Tupfverfahren (Abweichung: <i>Qualitatives Verfahren</i>)	08 / 2022-06
ASU B 80.00-3* 1998-01	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährboden-beschichteten Entnahmeverrichtungen, Abklatschverfahren	08 / 2022-06
BioMerieux * Deutschland GmbH, VIDAS® Salmonella AFNOR 9300912J 2016-07	VIDAS Salmonella – Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln	28 / 2017-05
Biomerieux * Deutschland GmbH, VIDAS® Listeria monocytogenes AFNOR 14226H 2015-01	VIDAS Listeria monocytogenes – Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln	28 / 2017-05
ASU L 06.00-2*** 1980-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen	27 / 2022-07

*Flexibilisierung Kat. I

***...Flexibilisierung Kat. III