

# Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

## Prüfmethodenliste D-PL-14378-01-01

Blau markierte Prüfverfahren wurden bei der Antragstellung zur Überwachungsbegehung **PL-14378-01-01 2024 U1** als **Erweiterung** der Akkreditierung benannt. Sie gelten bis zum Abschluss des Verfahrens als nicht akkreditiert!

Stand: **30.06.2025**

Urkundeninhaber:

**Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit  
Institut für Fische und Fischereierzeugnisse Cuxhaven  
Schleusenstraße 1, 27472 Cuxhaven**

Prüfungen in den Bereichen:

**sensorische, visuelle, mikroskopische, physikalische, physikalisch-chemische, chemische Untersuchungen von Lebensmitteln;  
molekularbiologische und mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln sowie Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich  
ausgewählte physikalisch-chemische Untersuchungen von Papier  
Veterinärmedizin: histologische Untersuchungen von zweischaligen Weichtieren**

Innerhalb der mit **\*/\*\*** gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAKKS bedarf,

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

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

Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.

Dem Prüflaboratorium ist, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAKKS bedarf, die Anwendung der hier aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet.

Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich.

verwendete Abkürzungen: siehe letzte Seite

**1 Lebensmittel und Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich**

**1.1 Chemische, physikalisch-chemische, physikalische Untersuchungen**

**1.1.1 Gravimetrische Bestimmungen von Inhaltsstoffen in Fischen und Fischereierzeugnissen\*\***

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder der Hausmethode, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder der Hausmethode	Kurztitel der laborinternen Prüfmethode, einschl. Ausgabedatum
ASU L 06.00-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen – Gravimetrisches Verfahren – Referenzverfahren (Einschränkung: <i>hier für die Matrix Fisch und Fischereierzeugnisse</i> )	SON-08-Wasser 2019-12
SON-08-Wasser 2024-08	Bestimmung des Wassergehaltes von Fischen und Fischereierzeugnissen über Differenzwägung naach Trocknung mittels eines Moisture Analyser	SON-08-Wasser 2024-08
ASU L 07.00-47 1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Präparativ-gravimetrische Erfassung des Muskelfleisches von Gulasch(-Konserven) (Einschränkungen: <i>hier für Matrix Fisch und Fischereierzeugnisse</i> )	SON-05-Gewicht 2024-08
CODEX STAN 92-1981 1. Rev. 1995 3. Amendment 2014	Codex Standard for Quick Frozen Shrimps or Prawns (Modifikation: <i>Wassertemperatur</i> )	SON-05-Gewicht 2024-08
CODEX STAN 190-1995 3. Amendment 2014	General Standard for Quick Frozen Fish Fillets (Modifikation: <i>Wassertemperatur</i> )	SON-05-Gewicht 2024-08
SON-04-Fett 2023-03	Bestimmung des Fettgehaltes von Fischen und Fischereierzeugnissen/ Petroleumbenzin-Kaltextraktion und Phasentrennung mittels Kältezentrifugation	SON-04-Fett 2023-03

**1.1.2 Bestimmungen von Inhalts- und Zusatzstoffen in Fischen und Fischereierzeugnissen mittels titrimetrischer Bestimmung \***

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder der Hausmethode, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder der Hausmethode	Kurztitel der laborinternen Prüfmethode, einschl. Ausgabedatum
ASU L 06.00-7 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren (Einschränkung: <i>hier für die Matrix Fisch und Fischereierzeugnisse</i> )	SON-02-Eiweiß 2019-12
ASU L 10.00-3 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gehaltes von flüchtigen stickstoffhaltigen Basen (TVB-N) in Fischen und Fischerzeugnissen; Referenzverfahren	SON-07-TVBN 2020-02
ASU L 20.01/02-2 1980-05	Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen (Modifikation: <i>hier für die Matrix Fisch und Fischereierzeugnisse Kühlzentrifugation mit Rotationsverdampfer</i> )	SON-03-Essig 2019-02

**1.1.3 Bestimmung des pH-Werts und des Salzgehaltes von Fischen und Fischereierzeugnissen mittels Elektrodenmessung \***

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder der Hausmethode, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder der Hausmethode	Kurztitel der laborinternen Prüfmethode, einschl. Ausgabedatum
ASU L.05.02.2 1995-01	Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Salzeiprodukten (Potentiometrisches Verfahren) (Einschränkung: <i>hier für die Matrix Fisch und Fischereierzeugnisse</i> )	SON-16-Salz-Pot 2021-11
ASU L 06.00-2 1980-09	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Einschränkungen: <i>hier für die Matrix Fisch und Fischereierzeugnisse</i> )	SON-13-pH-Wert 2019-12

**1.1.4 Bestimmung der Fischart in Fischen und Fischereierzeugnissen mittels isoelektrischer Fokussierung**

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder der Hausmethode, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder der Hausmethode	Kurztitel der laborinternen Prüfmethode, einschl. Ausgabedatum
ASU L 11.00-6 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis der Fischart bei nativem Muskelfleisch mit Hilfe der isoelektrischen Fokussierung (PAGIF) (Abweichungen: <i>Entfärbelösung; Imprägnierlösung; keine Eiskühlung bei der Ausarbeitung der Proben; Lagerung der Probenextrakte bei ca. -72°C; Umlaufkryostat wird mit 5°C betrieben</i> )	Elek_PM_03 2025-04

**1.1.5 Nachweis der Fisch-, Krebs- und Weichtierarten in nativem Muskelfleisch mittels Massenspektrometrie (MALDI-TOF-MS)\*\***

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder der Hausmethode, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder der Hausmethode	Kurztitel der laborinternen Prüfmethode, einschl. Ausgabedatum
PV FB 120 MADLI-TOF 2025-04	Nachweis der Fisch-, Krebs- und Weichtierarten in nativem Muskelfleisch mittels Massenspektrometer (Bruker Mikroflex MALDI-TOF, Datenbank: Tierarten 0.01)	PV FB1_MALDI-TOF 2025-04

**1.1.6 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Rückständen, Kontaminanten und Zusatzstoffen in Lebensmitteln mittels Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (UV/Vis- und FLD) \*\***

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder der Hausmethode, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder der Hausmethode	Kurztitel der laborinternen Prüfmethode, einschl. Ausgabedatum
ASU L 11.00-4 1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gehaltes an biogenen Aminen in Fischerzeugnissen; Hochdruckflüssigkeitschromatographische Bestimmung; Referenzverfahren (Erweiterung: <i>auch Käse und Salami</i> )	HPLC004 2024-08

<b>Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder der Hausmethode, einschl. Ausgabedatum</b>	<b>Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder der Hausmethode</b>	<b>Kurztitel der laborinternen Prüfmethode, einschl. Ausgabedatum</b>
ASU L 12.03/04-3 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Domoinsäure - ASP-Toxin - in Muscheltieren und Muscheltiererzeugnissen mittels RP-HPLC	HPLC001 2024-08
HPLC007 2024-08	Bestimmung von Saccharin in Fischen und Fischereierzeugnissen mittels RP-HPLC (UV/VIS)	HPLC007 2024-08
HPLC010 2024-03	Bestimmung von Indol in Garnelen mittels RP-HPLC (FLD)	HPLC010 2024-03
HPLC013 2024-08	Bestimmung von Konservierungsstoffen in Fischen und Fischereierzeugnissen mittels RP-HPLC	HPLC013 2024-08
HPLC017 2024-08	Bestimmung von Lebensmittelfarbstoffen in Fischen und Fischereierzeugnissen mittels RP-HPLC	HPLC017 2024-08
HPLC018 2024-08	Bestimmung von PSP-Toxinen in Muscheltieren und Muscheltiererzeugnissen mittels RP-HPLC und Nachsäulenderivatisierung	HPLC018 2024-08
HPLC019 2024-08	Bestimmung von Anthelminthika in Fischen mittels RP-HPLC	HPLC019 2024-08

**1.1.7 Bestimmung von Rückständen und Kontaminanten in Fischen, Krusten-, Schalen-, Weichtieren und Erzeugnissen daraus mittels Flüssigchromatographie mit massenselektivem Detektor (LC-MS-MS) \*\***

<b>Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder der Hausmethode, einschl. Ausgabedatum</b>	<b>Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder der Hausmethode</b>	<b>Kurztitel der laborinternen Prüfmethode, einschl. Ausgabedatum</b>
EU-RL-MB 2015-01	EU-Harmonised Standard Operating Procedure for determination of Lipophilic marine biotoxins in molluscs by LC-MS/MS	LC-MS006 2022-12-2024-05
LC-MS002 2024-08	Bestimmung von Chloramphenicol in Fischen mittels RP-HPLC mit massenspektrometrischer Detektion (LC-MS-MS)	LC-MS002 2024-08
LC-MS006 2024-08	Bestimmung von DSP-Toxin- in Muscheltieren und Muschelerzeugnissen mittels RP-HPLC mit massenspektrometrischer Detektion (LC-MS-MS)	LC-MS006 2024-08

<b>Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder der Hausmethode, einschl. Ausgabedatum</b>	<b>Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder der Hausmethode</b>	<b>Kurztitel der laborinternen Prüfmethode, einschl. Ausgabedatum</b>
LC-MS008 2024-08	Bestimmung von Nitrofurantolinen in Fischen mittels RP-HPLC mit massenspektrometrischer Detektion (LC-MS-MS)	LC-MS008 2024-08
LC-MS010 2024-08	Bestimmung von Triphenylmethanfarbstoffen in Fischen und Fischereierzeugnissen mittels RP-HPLC mit massenspektrometrischer Detektion nach QuEChERS-Extraktion (LC-MS-MS)	LC-MS010 2024-08
LC-MS014 2024-08	Multimethode zur Bestimmung von ausgewählten Antibiotika in Fischen mittels RP-HPLC mit massenspektrometrischer Detektion (LC-MS-MS)	LC-MS014 2024-08
LC-MS016 2024-08	Bestimmung von Nitroimidazolen in Fischen und Fischereierzeugnissen mittels RP-HPLC mit massenspektrometrischer Detektion (LC-MS-MS)	LC-MS016 2024-08
LC-MS019 2024-08	Bestimmung von PFAS in Lebensmitteln mittels HPLC und massenspektrometrischer Detektion (LC-MS-MS)	LC-MS019 2024-08
LC-MS018 2024-08	Bestimmung von Tetrodotoxin in Muscheltieren und Muscheltiererzeugnissen mittels HPLC mit massenspektrometrischer Detektion (LC-MS-MS)	LC-MS018 2024-08
LC-MS023 2024-08	Bestimmung von Phytotoxinen in Muscheltieren und Muscheltiererzeugnissen mittels UPLC-MS/MS	LC-MS023 2024-08
LC-MS024 2024-08	Simultane Bestimmung von Chloramphenicol und Nitrofurantolinen in Fischen und Fischereierzeugnissen mittels LC-MS/MS	LC-MS024 2025-05

**1.1.8 Bestimmung von Zusatzstoffen, Rückständen und Kontaminanten in Fischen und Fischereierzeugnissen mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (GC-AFD, GC-FID) \*\***

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder der Hausmethode, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder der Hausmethode	Kurztitel der laborinternen Prüfmethode, einschl. Ausgabedatum
GC-008 2021-06	Gaschromatographische Bestimmung von Kohlenmonoxid in Fischereierzeugnissen (GC-FID)	GC-008 2021-06
GC-020 2024-12	Bestimmung von Methylquecksilber und anorganischem Quecksilber in Fischen mittels Gaschromatographie mit Kaltdampf-Atom-Fluoreszenz-Detektion (GC-CVAFS)	GC-020 2024-12

**1.1.9 Bestimmung von Zusatzstoffen, Rückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MS, GC-MS/MS) \*\***

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder der Hausmethode, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder der Hausmethode	Kurztitel der laborinternen Prüfmethode, einschl. Ausgabedatum
GC-001 2024-12	Bestimmung von Organochlorpestiziden und Polychlorierten Biphenylen (PCB) mittels GC-MS/MS	GC-001 2024-12
GC-004 2024-12	Gaschromatographische Bestimmung von Polycyclischen Aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) mit massenselektiver Detektion (GC-MS/MS)	GC-004 2024-12
GC-007 2024-12	Bestimmung von BTEX-Aromaten und LHKW in Fisch und Fischereierzeugnissen mittels Headspace- GC-MS/MS	GC-007 2024-12
GC-011 2021-06	Gaschromatographische Bestimmung von Fettsäuremethylestern (FSME) mit massenselektiver Detektion (GC-MS)	GC-011 2021-06
GC-012 2021-06	Gaschromatographische Bestimmung von Polybromierten Diphenylethern (PBDE) mit massenselektiver Detektion (GC-MS/MS)	GC-012 2021-06
GC-014 2024-12	Gaschromatographische Bestimmung des Carbonat-Gehaltes in Fischereierzeugnissen mittels GC-MS	GC-014 2024-12

**1.1.10 Bestimmung von Elementen in Fischen und Fischereierzeugnissen mittels  
Atomabsorptionsspektrometrie \*\***

<b>Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder der Hausmethode, einschl. Ausgabedatum</b>	<b>Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder der Hausmethode</b>	<b>Kurztitel der laborinternen Prüfmethode, einschl. Ausgabedatum</b>
AAS_06 2025-06	Bestimmung von Quecksilber in Fischereierzeugnissen mittels Kaltdampf-AAS (FIMS)	AAS_06 2025-06
AAS_07 2025-06	Bestimmung von Cadmium in Fischen und Fischereierzeugnissen mittels Zeeman-Graphitrohfen-AAS	AAS_07 2025-06

**1.1.11 Bestimmung von ausgewählten Anionen in Fischen und Fischereierzeugnissen mittels Ionenchromatographie \*\***

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder der Hausmethode, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder der Hausmethode	Kurztitel der laborinternen Prüfmethode, einschl. Ausgabedatum
<del>IC001</del>	<del>Bestimmung von ausgewählten Anionen in Fischen und Fischereierzeugnissen mittels Ionenchromatographie (hier: Phosphat und Citrat)</del>	<del>IC001 2024-05</del>
IC002 2024-08	Bestimmung von Nitrit und Nitrat in Fischen und Fischereierzeugnissen mittels Ionenchromatographie	IC 002 2024-08

**1.1.12 Bestimmung von Elementen in Fischen und Fischereierzeugnissen mittels ICP-MS**

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder der Hausmethode, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder der Hausmethode	Kurztitel der laborinternen Prüfmethode, einschl. Ausgabedatum
ICP-MS-01 2021-07-2024-04-2025-06	Bestimmung ausgesuchter Elemente in Fischen und Fischereierzeugnissen mittels ICP-MS	ICP-MS-01 2024-04-2025-06
<del>ICP-MS-02 2024-08</del>	<del>Bestimmung von Arsenspezies mittels ICP-MS nach vorgeschalteter Ionenchromatographie in Fischen und Fischereierzeugnissen</del>	<del>ICP-MS-02 2024-08</del>

**1.1.13 Bestimmung der Wasseraktivität von Fischen und Fischereierzeugnissen mittels Hygrometrie**

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder der Hausmethode, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder der Hausmethode	Kurztitel der laborinternen Prüfmethode, einschl. Ausgabedatum
ISO 18787 2017-11	Foodstuffs- Determination of water activity (Einschränkung: hier nur für Fische und Fischereierzeugnisse)	SON-15-aW-Wert 2022-12

**1.2 Nachweis und Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchung in Lebensmitteln sowie Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich \*\***

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder der Hausmethode, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder der Hausmethode	Kurztitel der laborinternen Prüfmethode, einschl. Ausgabedatum
DIN EN ISO 7932 2020-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln –Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus – Koloniezählverfahren bei 30 °C  (Einschränkung: hier nur Lebensmittel)	BAK_PM_11 2025-06
ISO 4831 2006-08	Mikrobiologie –Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von coliformen Keimen – MPN Verfahren	
DIN EN ISO 15213-1 2023-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Clostridium spp. – Teil 1: Zählung von sulfitreduzierenden Clostridium spp. durch Koloniezählverfahren	BAK_PM_34 2025-06
DIN EN ISO 21872-1 2023-06	Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren zur Bestimmung von Vibrio spp. – Teil 1: Nachweis von potentiell enteropathogenic Vibrio parahaemolyticus, Vibrio cholerae and Vibrio vulnificus (Modifikation: <i>Untersuchung auch auf andere Vibrio Spezies, Verwendung eines dritten, zusätzlichen Selektivnährbodens; Differenzierung mittels API-System, MALDI-TOF (Datenbank Bruker Daltonik) oder ggf. molekularbiologisch (s. PCR_PM_16); ggf. Stammanalyse auf das Vorhandensein von Toxingenen, erfolgt im Unterauftrag</i> )	BAK_PM_14 2025-06
DIN ISO 16649-2 2020-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln- Horizontales Verfahren für die Zählung von β-Glucuronidase-positiven Escherichia coli- Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol-β-D-Glucuronid (Einschränkung: <i>hier nur Lebensmittel</i> )	BAK_PM_36 2025-06
DIN EN ISO 4833-2 2022-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen – Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren	BAK_PM_24 2025-06

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder der Hausmethode, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder der Hausmethode	Kurztitel der laborinternen Prüfmethode, einschl. Ausgabedatum
DIN EN ISO 6579-1 2020-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (Modifikation: <i>Matrix: auch Schwämmchen als Produktionshygieneproben</i> ; Differenzierung mittels MALDI-TOF-MS (Datenbank Bruker Daltonik))	BAK_PM_10 2025-06
DIN EN ISO 6888-1 2024-03	Mikrobiologie der Lebensmittelkette- Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar- Medium (Modifikation: <i>soll eine Spezies bestimmt werden, erfolgt über die Vorgaben der ISO hinaus eine Bestätigung mit dem API –System/ MALDI-TOF-MS</i> )	BAK_PM_16 2025-06
DIN EN ISO 6888-2 2024-03	Mikrobiologie von Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 2: Verfahren mit Kaninchenplasma/Fibrinogen-Agar- Medium (Modifikation <i>soll eine Spezies bestimmt werden, erfolgt über die Vorgaben der ASU hinaus eine Bestätigung mit dem API –System/ MALDI-TOF-MS</i> )	BAK_PM_16 2025-06
DIN EN ISO 15213-2 2024-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Clostridium spp.– Teil2: Zählung von Clostridium perfringens durch Koloniezählverfahren (Einschränkung: hier nur Fischereierzeugnisse)	BAK_PM_15 2025-06
DIN EN ISO 11290-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (Modifikationen: <i>Matrix: auch Schwämmchen als Produktionshygieneproben, Differenzierung mittels MALDI-TOF-MS (Datenbank Bruker Daltonik)</i> )	BAK_PM_09 2025-069

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder der Hausmethode, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder der Hausmethode	Kurztitel der laborinternen Prüfmethode, einschl. Ausgabedatum
DIN EN ISO 11290-2 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria spp.</i> - Teil 2: Zählverfahren <i>(Modifikation: Differenzierung mittels dem MALDI-TOF-MS (Datenbank Bruker Daltonik))</i>	BAK_PM_08 2025-06
DIN EN ISO 16649-3 2018-01	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> - Teil 3: MPN-Verfahren unter Verwendung von 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid	BAK_PM_25 2025-06
ASU L 06.00-24 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch; Spatelverfahren (Referenzverfahren) <i>(Modifikation: hier für die Matrix Fisch, Fischereierzeugnisse und Tupfer als Produktionshygieneproben; Spatelverfahren modifiziert mittels Spiralplater; zusätzlich abschließende Subkultivierung und Differenzierung mittels Oxidasetest und API 20E/ MALDI-TOF-MS (Datenbank Bruker Daltonik); bei Verwendung Spiralplater Keimzahlbestimmung mittels Auswertungstabelle des Spiralplaters)</i>	BAK_PM_03 2025-06
ASU L 06.00-35 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) <i>(Modifikation: hier für die Matrix Fisch und Fischereierzeugnisse; zusätzlich zu den Vorgaben der ASU werden die Platten vor dem Zählen noch auf das Vorhandensein von Hefen geprüft)</i>	BAK_PM_17 2025-06

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder der Hausmethode, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder der Hausmethode	Kurztitel der laborinternen Prüfmethode, einschl. Ausgabedatum
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen <i>(Modifikation: hier für die Matrix Fisch, Fischereierzeugnisse und Tupper als Produktionshygieneprobe; Spatelverfahren modifiziert mittels Spiralplater; bei Verwendung Spiralplater Keimzahlbestimmung mittels Auswertungstabelle des Spiralplaters)</i>	BAK_PM_32 2025-06
BAK_PM_35 2025-06	Quantitative Bestimmung von Vibrio spp. in Fisch- und Fischereierzeugnissen	BAK_PM_35 2025-06
EURL E.coli 2024-04	Isolation of ESBL-, AmpC- and carbapenemase-producing <i>E. coli</i> from fresh meat <i>(Modifikation: hier für die Matrix Fisch und Fischereierzeugnisse)</i>	BAK_PM_04 2025-06
BfR NRL-Staph 2024-07	Einstufiges Anreicherungsverfahren für den Qualitativen Nachweis von Methicillin-resistenten Staphylococcus aureus (MRSA) in Lebensmitteln, Tier- und Umweltprobe <i>(Einschränkung: hier für die Matrix Fisch und Fischereierzeugnisse)</i>	BAK_PM_06 2019-03

### 1.3 Nachweis von Viren und Bakterien mittels molekularbiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln sowie Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich \*\*

#### 1.3.1 Nachweis von Viren und Bakterien mittels Real-time PCR in Lebensmitteln und Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich \*\*

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder der Hausmethode, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder der Hausmethode	Kurztitel der laborinternen Prüfmethode, einschl. Ausgabedatum
DIN EN ISO 15216-2 2019-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Bestimmung von Hepatitis A-Virus und Norovirus in Lebensmitteln mittels Real-time-RT-PCR - Teil 2: Verfahren für den qualitativen Nachweis (Modifikation: <i>Verwendung des MS2-Phagen als Prozesskontrolle und Tupfer Produktionshygieneproben</i> )	PCR_PM_08 PCR_PM_10 2021-03
BIO RAD Real-Time PCR Kits Product code 3578123 2020-01	iQ-Check® Salmonella II PCR Detection Kit (Einschränkung: <i>hier in Lebensmitteln und Produktionshygieneproben</i> )	PCR_PM_15 2020-01 2024-04
PCR_PM_09 2024-08	Real-Time PCR Rotavirus Gruppe A (nach Schrader & John) in Lebensmitteln und Produktionshygieneproben	PCR_PM_09 2024-08
PCR_PM_11 2021-03	Real-Time PCR von Norovirus GGI in Lebensmitteln und Produktionshygieneproben	PCR_PM_11 2021-03
PCR_PM_18 2022-07	Real-Time PCR von MS2-Phage (Verwendung des MS2-Phagen als Prozesskontrolle)	PCR_PM_18 2022-07

#### 1.3.2 Nachweis von Bakterien mittels konventioneller PCR in Lebensmitteln, Umfeldproben und Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder der Hausmethode, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder der Hausmethode	Kurztitel der laborinternen Prüfmethode, einschl. Ausgabedatum
PCR_PM_16 2024-08	Multiplex-PCR Vibrio spp.	PCR_PM_16 2024-08

**1.4 Bestimmung von Aussehen, Geruch, Geschmack und Konsistenz von Lebensmitteln mittels einfach beschreibender Prüfung \*\***

<b>Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder der Hausmethode, einschl. Ausgabedatum</b>	<b>Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder der Hausmethode</b>	<b>Kurztitel der laborinternen Prüfmethode, einschl. Ausgabedatum</b>
VO (EG) 2406/96 26.05.2005	Verordnung (EG) Nr. 2406/96 des Rates vom 26. November 1996 über gemeinsame Vermarktungsnormen für bestimmte Fischereierzeugnisse ( <i>hier</i> : Bestimmung der Frische bei bestimmten frischen, ganzen Fischereierzeugnissen)	SON-10-Senso 2019-02
ASU L 00.90-6 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung	SON-10-Senso 2019-02
ASU L 00.90-16 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Expertengutachten zur lebensmittelrechtlichen Beurteilung	SON-17-Expert 2021-07
SON10-Senso 2019-02	Einfach beschreibende Sinnenprüfung von Fischereierzeugnissen	SON-10-Senso 2019-02
SON14-Klopf 2021-06	Überprüfung der Lebensfähigkeit von lebenden Muscheln (Klopftest)	SON-14-Klopf 2024-08

**1.5 Bestimmung von Parasiten mittels visueller Untersuchungen in Fisch und Fischereierzeugnissen\*\***

<b>Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder der Hausmethode, einschl. Ausgabedatum</b>	<b>Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder der Hausmethode</b>	<b>Kurztitel der laborinternen Prüfmethode, einschl. Ausgabedatum</b>
DIN EN ISO 23036-1 2021-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Verfahren zum Nachweis von Anisakidae L3-Larven in Fisch und Fischereierzeugnissen, Teil 1: UV-Pressverfahren (ISO 23036-1:2021)	Para-05-Press 2023-02

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder der Hausmethode, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder der Hausmethode	Kurztitel der laborinternen Prüfmethode, einschl. Ausgabedatum
DIN EN ISO 23036-2 2021-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Verfahren zum Nachweis von Anisakidae L3-Larven in Fisch und Fischereierzeugnissen - Teil 2: Verfahren der künstlichen Verdauung; Nachweis von Nematodenlarven im Muskelfleisch durch Verdauung  <i>(Modifikation: hier hinsichtlich physikalischer Rahmenbedingungen und erweitert um weitere, sichtbare Parasitenstadien; Einschränkung: hier nur in Fisch und Fischereierzeugnissen)</i>	Para-01-Verdau 2022-11
MRI-Referenzmethode des NRL Anisakis 2.3_S03-01 Version 1 2012-12	Nachweis von Nematoden durch Durchleuchtung	Para-02-Sicht 2024-08
PARA-02-Sicht 2024-08	Bestimmung von Nematodenlarven und weiteren Parasitenstadien in Fischen und Fischereierzeugnissen - Methode der Durchleuchtung-	Para-02-Sicht 2024-08

## 2 Veterinärmedizin

### 2.1 Histologische Untersuchungen von zweischaligen Weichtieren auf Parasiten



Bak_PM_...	Bakterien_Prüfmethode
HPLC...	High performance liquid chromatography
PCR_PM_...	Polymerasekettenreaktion-Prüfmethode
PARA-...	Parasiten Prüfverfahren
MICRO-...	Prüfverfahren für Mikroskopische Untersuchung
LC-MS...	Liquid Chromatography- Mass Spectrometry
ICP-MS-...	Inductively coupled plasma- Mass Spectrometry
IC...	Ion Chromatography
ASU L xx.xx-xx	amtliche Sammlung von Untersuchungen nach § 64 LFGB
BfR	Bundesinstitut für Risikobewertung
BIO RAD	Real-Time PCR Kits der Bio-Rad Laboratories GmbH
BMU	Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit
CODEX STAN	C O D E X A L I M E N T A R I U S international food standards (Sammlung von Normen für die Lebensmittelsicherheit und -produktqualität)
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
EU-RL-MB	European Union Reference Laboratory for Marine Biotoxins
FLI	Friedrich-Loeffler-Institut
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Society for Standardization
LFGB	Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch
NRL	Nationales Referenzlaboratorium
OE	Organisationseinheit (Nomenklatur der Prüfverfahren des NRL)
TS	Technische Spezifikation
VO (EG)	Verordnung (Europäische Gemeinschaft)

# Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

## Prüfmethodenliste D-PL-14378-01-02

Blau markierte Prüfverfahren wurden bei der Antragstellung zur Überwachungsbegehung **PL-14378-01-2 2024 U1** als **Erweiterung** der Akkreditierung benannt. Sie gelten bis zum Abschluss des Verfahrens als nicht akkreditiert!

Stand:19.06.2025

Urkundeninhaber:

**Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit  
Institut für Fische und Fischereierzeugnisse Cuxhaven  
Schleusenstraße 1, 27472 Cuxhaven**

Prüfungen in den Bereichen:

**radiologische Untersuchungen von Lebensmitteln**

Innerhalb der mit \* gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkKS bedarf, die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet. Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.

Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich.

verwendete Abkürzungen: siehe letzte Seite

## Radiologische Untersuchungen von Lebensmitteln

### 1 Mechanische Probenvorbereitung von Lebensmitteln für Radioaktivitätsbestimmungen\*

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder der Hausmethode, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder der Hausmethode	Kurztitel der laborinternen Prüfmethode, einschl. Ausgabedatum
BMU-Messanleitung E- $\gamma$ -SPEKT-LEBM-01 1997-05	Verfahren zur gammaspektrometrischen Bestimmung von Radionukliden in Lebensmitteln <i>(Einschränkung: nur Probenvorbereitung)</i>	RAD-01-Gamma 2025-06
BMU-Messanleitung G- $\gamma$ -SPEKT-FISCH-01 2016-01	Verfahren zur gammaspektrometrischen Bestimmung von Radionukliden in Fisch <i>(Einschränkung: nur Probenvorbereitung)</i>	
BMU-Messanleitung G- $\gamma$ -SPEKT-KRUST-01 1992-09	Verfahren zur gammaspektrometrischen Bestimmung von Radionukliden in Krustentieren (Garnelen) <i>(Einschränkung: nur Probenvorbereitung)</i>	
BMU-Messanleitung G- $\gamma$ -SPEKT-SCHAL-01 1992-09	Verfahren zur gammaspektrometrischen Bestimmung von Radionukliden in Schalentieren (Miesmuscheln) <i>(Einschränkung: nur Probenvorbereitung)</i>	RAD-01-Gamma 2025-06

### 2 Bestimmung von Radionukliden mittels $\beta$ – Spektrometrie in Lebensmitteln \*

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder der Hausmethode, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder der Hausmethode	Kurztitel der laborinternen Prüfmethode, einschl. Ausgabedatum
BMU-Messanleitung G-Sr-90-FISCH-01 2024-03	Verfahren zur Bestimmung von Strontium-90 in Fisch	RAD-02-Sr-90 2025-06
BMU-Messanleitung G-Sr-90-KRUST-01 1992-09	Verfahren zur Bestimmung von Strontium-90 in Krustentieren (Garnelen)	
BMU-Messanleitung G-Sr-90-SCHAL-01 1992-09	Verfahren zur Bestimmung von Strontium-90 in Schalentieren (Miesmuscheln)	

**3 Bestimmung von Radionukliden mittels  $\gamma/\beta$  - Spektrometrie in Lebensmitteln \***

<b>Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder der Hausmethode, einschl. Ausgabedatum</b>	<b>Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder der Hausmethode</b>	<b>Kurztitel der laborinternen Prüfmethode, einschl. Ausgabedatum</b>
BMU-Messanleitung E- $\gamma$ -SPEKT-LEBM-02 1992-09	Verfahren zur gammaspektrometrischen Bestimmung von Radionukliden in Lebensmitteln bei höherer Kontamination	RAD-01-Gamma 2024-10
BMU-Messanleitung G- $\gamma$ -SPEKT-FISCH-02 2015-11	Verfahren zur gammaspektrometrischen Bestimmung der spezifischen Aktivitäten von Radionukliden in Fisch und Fischerzeugnissen	
BMU-Messanleitung G- $\gamma$ -SPEKT-KRUST-02 1992-09	Verfahren zur gammaspektrometrischen Bestimmung von Radionukliden in Krustentieren (Garnelen)	
BMU-Messanleitung G- $\gamma$ -SPEKT-SCHAL-02 1992-09	Verfahren zur gammaspektrometrischen Bestimmung von Radionukliden in Schalentieren (Miesmuscheln)	

BMU	Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Society for Standardization