

Standort	Prüfart Prüfobjekt / Detektor	Analyt / Messgröße	Matrix / Prüfgegenstand	[Prüf]	Kontroll:	Ausgestand:	Titel:	Von der Prüfart / Prüfgegenstand			
								Norm/normalisiertes Prüfverfahren oder Prüfverfahren oder Bewertung	Modifikation / Einschränkung / Taktart	Datum Aufnahme / Änderung	
Cuxhaven	Gräteherste.	Inhaltsstoff	Fisch, Krabben, Schalent., Weichtiere, Fischereierzeugnisse	C	SON-OB-Wasser	2024-08	Bestimmung des Wassergehaltes von Fischen und Fischereierzeugnissen über Differenzierung nach Trocknung mittels Moisture Analyse		2024-08		
Cuxhaven	Gräteherste.	Inhaltsstoff	Fisch, Krabben, Schalen., Weichtiere, Fischereierzeugnisse	C	ASU I-07-00-47	1992-12	Untersuchung von Lebensmittel; Präparativ-gravimetrische Erfassung des Mäulchfisches von Guadalupe (Korvenell)	Einschränkungen: Nur für Mäul. Fisch und Fischereierzeugnisse	2024-08		
Cuxhaven	Gräteherste.	Inhaltsstoff	Fisch, Krabben, Schalen., Weichtiere, Fischereierzeugnisse	C	CODIX STAN 92-1994 1. Rev. 2. Anrechnung	2014	Codes Standard for Quick Frozen Shrimps or Prawns	Modifikation: Wassertemperatur	2024-08		
Cuxhaven	Gräteherste.	Inhaltsstoff	Fisch, Krabben, Schalen., Weichtiere, Fischereierzeugnisse	C	CODIX STAN 195-1995 3. Anrechnung	2014	General Standard for Quick Frozen Fish Fillets	Modifikation: Wassertemperatur	2024-08		
Cuxhaven	Gräteherste.	Inhaltsstoff	Fisch, Krabben, Schalen., Weichtiere, Fischereierzeugnisse	C	QW-04-447	2013-03	Bestimmung des Fettgehaltes von Fischen und Fischereierzeugnissen/ Petrolsußsäure-Kalibrierung und Phasenunterscheidung mittels Chromatographie		2023-03		
Cuxhaven	Thunfischher.	Inhaltsstoff, Zusatzstoffe	Fisch, Krabben, Schalen., Weichtiere, Fischereierzeugnisse	B	ASU I-10-00-3	1988-12	Untersuchung von Lebensmittel; Bestimmung des Gehaltes von Fischrogen, Fischfett und Fischöl (TWF N) in Fischen und Fischereierzeugnissen; Aufbereitung		2020-02		
Cuxhaven	Thunfischher.	Protein	Fisch und Fischereierzeugnisse	Keine	ASU I-05-00-25	2024-11	Untersuchung von Lebensmittel; Bestimmung des Saponingehaltes in Fischen und Fischereierzeugnissen nach Schütteln		2019-12		
Cuxhaven	Elektrodenmessung	Kochfisch	Fisch, Krabben, Schalen., Weichtiere, Fischereierzeugnisse/Ölprodukte	B	ASU I-05-02-2	1995-05	Bestimmung von Kochfischgehalten in Ölproduktarten (Präzisionsmetrisches Verfahren)	Einschränkung: Nur für die Menge Fisch und Fischereierzeugnisse	2021-11		
Cuxhaven	Elektrodenmessung	ph-Wert	Fisch und Fischereierzeugnisse	B	ASU I-06-02-2	1980-09	Messung des ph-Wertes in Fischen und Fischereierzeugnissen		2019-12		
Cuxhaven	Elektrolyse, ionenleitende Fokussierung	Titrat.	Fisch, Krabben, Schalen., Weichtiere, Fischereierzeugnisse	Keine	ASU I-11-00-4	2002-12	Untersuchung von Lebensmittel; Nachweis der Fischart bei reinem Mäulchfisch mit Hilfe der ionenleitenden Fokussierung (MEG)		2024-04		
Cuxhaven	Gelatinehydrolyse (Multi-Enzymkombination) (Multi-TDS)	Titrat.	Fisch, Krabben, Schalen., Weichtiere, Fischereierzeugnisse	C	PV-10-10-MALD-TOF	2015-04	Nachweis der Fisch-, Weicht. und Weichtierarten in einem Mäulchfisch (Rinder-Mäulch-MALDI-TOF)	Abweichungen: Zeitbehandlung: Anpassung der Laufzeit der Chromatogramme an die Zeitbehandlung; Temperatur: Anpassung der Temperatur an die Zeitbehandlung; Lösung der Probenreihe wird auf 2°C umgedeutet und auf 2°C aufbewahrt	2025-04		
Cuxhaven	Chromatographie (Fluoreszenzmetrische mit konventionellen Detektoren (GC/MS))	Inhaltsstoff, Rückstände, Konservantes, Zusatzstoffe	Fisch, Krabben, Schalen., Weichtiere, Fischereierzeugnisse	Lebensmittel	ASU I-11-00-4	1992-12	Untersuchung von Lebensmittel; Bestimmung des Gehalts an toxischen Aminen in Fischereierzeugnissen; Hochdurchflusschromatographie	Erläuterung: durch Färb. und Säure	2025-09		
Cuxhaven	Chromatographie (Fluoreszenzmetrische mit konventionellen Detektoren (GC/MS))	Inhaltsstoff, Rückstände, Konservantes, Zusatzstoffe	Fisch, Krabben, Schalen., Weichtiere, Fischereierzeugnisse	Lebensmittel	ASU I-12-00-04-3	2013-12	Untersuchung von Lebensmittel; Bestimmung von Dioxinen in rohen Schalentieren, rohen Fischen und gebratenen Meeresfrüchten mit RP-HPLC und UV-Detektion		2025-09		
Cuxhaven	Chromatographie (Fluoreszenzmetrische mit konventionellen Detektoren (GC/MS))	Inhaltsstoff, Rückstände, Konservantes, Zusatzstoffe	Fisch, Krabben, Schalen., Weichtiere, Fischereierzeugnisse	Lebensmittel	C	HPLC007	2025-08	Bestimmung von Saccharin in Fischen und Fischereierzeugnissen mittels RP-HPLC und UV-Detektion		2025-09	
Cuxhaven	Chromatographie (Fluoreszenzmetrische mit konventionellen Detektoren (GC/MS))	Inhaltsstoff, Rückstände, Konservantes, Zusatzstoffe	Fisch, Krabben, Schalen., Weichtiere, Fischereierzeugnisse	Lebensmittel	C	HPLC010	2025-09	Bestimmung von Indol in Gemüse mittels RP-HPLC (HILIC)		2025-09	
Cuxhaven	Chromatographie (Fluoreszenzmetrische mit konventionellen Detektoren (GC/MS))	Inhaltsstoff, Rückstände, Konservantes, Zusatzstoffe	Fisch, Krabben, Schalen., Weichtiere, Fischereierzeugnisse	Lebensmittel	C	HPLC011	2025-08	Bestimmung von Konservierungsmitteln in Fischen und Fischereierzeugnissen mittels RP-HPLC und UV-Detektion		2025-09	
Cuxhaven	Chromatographie (Fluoreszenzmetrische mit konventionellen Detektoren (GC/MS))	Inhaltsstoff, Rückstände, Konservantes, Zusatzstoffe	Fisch, Krabben, Schalen., Weichtiere, Fischereierzeugnisse	Lebensmittel	C	HPLC017	2025-09	Bestimmung von Lebensmittelstoffen in Fischen und Fischereierzeugnissen mittels RP-HPLC und UV/VIS-Detektion (HPLC-DAD)		2025-09	
Cuxhaven	Chromatographie (Fluoreszenzmetrische mit konventionellen Detektoren (GC/MS))	Inhaltsstoff, Rückstände, Konservantes, Zusatzstoffe	Fisch, Krabben, Schalen., Weichtiere, Fischereierzeugnisse	Lebensmittel	C	HPLC018	2025-09	Bestimmung von PFO-Fischer in Mäulchfischen und Mäulchfischereierzeugnissen mittels RP-HPLC mit Nachkalibrierung und Fluoreszenzdetektion (HPLC-FID-ICQD)		2025-09	
Cuxhaven	Chromatographie (Fluoreszenzmetrische mit konventionellen Detektoren (GC/MS))	Inhaltsstoff, Rückstände, Konservantes, Zusatzstoffe	Fisch, Krabben, Schalen., Weichtiere, Fischereierzeugnisse	Lebensmittel	C	HPLC019	2025-09	Bestimmung von Anthrazinharz in Fischen und Fischereierzeugnissen mittels RP-HPLC und Fluoreszenzdetektion		2025-09	
Cuxhaven	Chromatographie (Fluoreszenzmetrische mit konventionellen Detektoren (GC/MS))	Rückstände, Konservantes	Fisch, Krabben, Schalen., Weichtiere, Fischereierzeugnisse	C	EU/LAB/EU-Harmonized SOP LC-MS/MS	2015-05	EU-Harmonized Standard Operating Procedure for Determination of Lipophilic marine biotoxins in molluscs by LC-MS/MS		2025-09		
Cuxhaven	Chromatographie (Fluoreszenzmetrische mit konventionellen Detektoren (GC/MS))	Rückstände, Konservantes	Fisch, Krabben, Schalen., Weichtiere, Fischereierzeugnisse	C	LC-M0502	2025-09	Bestimmung von Chlormethylketon in Fischen und Fischereierzeugnissen mittels LC-MS-MS		2025-09		
Cuxhaven	Chromatographie (Fluoreszenzmetrische mit konventionellen Detektoren (GC/MS))	Rückstände, Konservantes	Fisch, Krabben, Schalen., Weichtiere, Fischereierzeugnisse	C	LC-M0508	2025-09	Bestimmung von Fluoroketone in Fischen und Fischereierzeugnissen mittels LC-MS/MS		2025-09		
Cuxhaven	Chromatographie (Fluoreszenzmetrische mit konventionellen Detektoren (GC/MS))	Rückstände, Konservantes	Fisch, Krabben, Schalen., Weichtiere, Fischereierzeugnisse	C	ASU I-00-00-16	2020-11	Untersuchung von Lebensmittel; Bestimmung von Triglyceriden in Fischen und Fischereierzeugnissen mittels LC-MS/MS nach GC/ICP-MS-Detektion		2025-09		
Cuxhaven	Chromatographie (Fluoreszenzmetrische mit konventionellen Detektoren (GC/MS))	Rückstände, Konservantes	Fisch, Krabben, Schalen., Weichtiere, Fischereierzeugnisse	C	LC-M0514	2025-09	Multimethode zur Bestimmung von ausgewählten Antibiotika in Fischen und Fischereierzeugnissen mittels LC-MS/MS nach GC/ICP-MS-Detektion		2025-09		
Cuxhaven	Chromatographie (Fluoreszenzmetrische mit konventionellen Detektoren (GC/MS))	Rückstände, Konservantes	Fisch, Krabben, Schalen., Weichtiere, Fischereierzeugnisse	C	LC-M0516	2025-09	Bestimmung von Nitrosaminen in Fischen und Fischereierzeugnissen mittels LC-MS/MS		2025-09		
Cuxhaven	Chromatographie (Fluoreszenzmetrische mit konventionellen Detektoren (GC/MS))	Rückstände, Konservantes	Fisch, Krabben, Schalen., Weichtiere, Fischereierzeugnisse	C	LC-M0518	2025-09	Bestimmung von Tetrodotoxin in Mäulchern und Mäulchfischereierzeugnissen mittels LC-MS/MS		2025-09		
Cuxhaven	Chromatographie (Fluoreszenzmetrische mit konventionellen Detektoren (GC/MS))	Rückstände, Konservantes	Fisch, Krabben, Schalen., Weichtiere, Fischereierzeugnisse	C	LC-M0520	2025-09	Bestimmung von per- und polyhalogenierten Alkylbenzolinen (PAHs) in Fischen und Fischereierzeugnissen mit Set-M-MS		2025-09		
Cuxhaven	Chromatographie (Fluoreszenzmetrische mit konventionellen Detektoren (GC/MS))	Rückstände, Konservantes	Fisch, Krabben, Schalen., Weichtiere, Fischereierzeugnisse	C	LC-M0524	2025-09	Simultane Bestimmung von Chlormethylketon und Fluoroketone in Fischen und Fischereierzeugnissen mittels LC-MS/MS		2025-09-2024-01		
Cuxhaven	Chromatographie (Fluoreszenzmetrische mit konventionellen Detektoren (GC/MS))	Rückstände, Konservantes	Fisch, Krabben, Schalen., Weichtiere, Fischereierzeugnisse	C	EU/LAB/EU-Harmonized SOP LC-MS/MS	2015-05	EU-Harmonized Standard Operating Procedure for determination of Lipophilic marine alkaloids in molluscs by LC-MS/MS		2025-09-2024-02		
Cuxhaven	Chromatographie (Fluoreszenzmetrische mit konventionellen Detektoren (GC/MS))	Zusatzstoffe, Rückstände, Konservantes	Fisch, Krabben, Schalen., Weichtiere, Fischereierzeugnisse	C	GC-030	2025-09	Bestimmung von Malathionester und organischen Säureketten in Fischen mittels Gaschromatographie mit Kathodolumineszenz-Detektion (GC-CVAFS)		2025-09		
Cuxhaven	Chromatographie (Gaschromatographie mit massenspektrometrischem Detektor (GC/MS))	Zusatzstoffe, Rückstände, Konservantes	Fisch, Krabben, Schalen., Weichtiere, Fischereierzeugnisse	C	GC-001	2025-08	Bestimmung von Organochlorinen und polychlorierten Biphenylen (PCB)		2025-08		
Cuxhaven	Chromatographie (Gaschromatographie mit massenspektrometrischem Detektor (GC/MS))	Zusatzstoffe, Rückstände, Konservantes	Fisch, Krabben, Schalen., Weichtiere, Fischereierzeugnisse	C	GC-004	2025-09	Gaschromatographische Bestimmung von Polychlorierten Kohlenwasserstoffen (PCBs) mit massenspektrometrischer Detektion (GC/MS/MS)		2025-09		
Cuxhaven	Chromatographie (Gaschromatographie mit massenspektrometrischem Detektor (GC/MS))	Zusatzstoffe, Rückstände, Konservantes	Fisch, Krabben, Schalen., Weichtiere, Fischereierzeugnisse	C	GC-007	2025-09	Bestimmung von BTX-Aromaten und UV-W in Fisch und Fischereierzeugnissen mittels Headspace-GC/MS/MS		2025-09		
Cuxhaven	Chromatographie (Gaschromatographie mit massenspektrometrischem Detektor (GC/MS))	Zusatzstoffe, Rückstände, Konservantes	Fisch, Krabben, Schalen., Weichtiere, Fischereierzeugnisse	C	GC-012	2025-06	Gaschromatographische Bestimmung von Polychlorierten Biphenylen (PCBs) mit massenspektrometrischer Detektion (GC/MS/MS)		2025-06		
Cuxhaven	Chromatographie (Gaschromatographie mit massenspektrometrischem Detektor (GC/MS))	Zusatzstoffe, Rückstände, Konservantes	Fisch, Krabben, Schalen., Weichtiere, Fischereierzeugnisse	C	GC-014	2025-06	Gaschromatographische Bestimmung des Carbonat Gehaltes in Fischereierzeugnissen mittels GC-MS		2025-09		

Cuhaven	Gefährdete Konservierungspektrometrie	Elemente	Fisch, Krusten-, Schalen-, Weichtiere, Fischereierzeugnisse	C	AKS_06	2025-06	Bestimmung von Quecksilber in Fischen/Fischereierzeugnissen mittels kaltdampf-ICP-MS (FIMS)	2025-06	
Cuhaven	Gefährdete Konservierungspektrometrie	Elemente	Fisch, Krusten-, Schalen-, Weichtiere, Fischereierzeugnisse	C	AKS_07	2025-06	Bestimmung von Cadmium in Fischen und Fischereierzeugnissen mittels Zeeman-Graphitrohr-ICP-MS	2025-06	
Cuhaven	Chlorogenästhe- tischromatographie	Anionen	Fisch, Krusten-, Schalen-, Weichtiere, Fischereierzeugnisse	C	K082	2025-09	Bestimmung von Nitrit und Nitrat in Fischen und Fischereierzeugnissen mittels tiefchromatographie	2025-09	
Cuhaven	Spektronomie induktiv- plasma-Massenspektrometrie (ICP- MS)	Elemente	Fisch, Krusten-, Schalen-, Weichtiere, Fischereierzeugnisse	C	ICP-MS_05	2025-06	Bestimmung ausgewählter Elemente in Fischen und Fischereierzeugnissen mittels ICP-MS	2025-06	
Cuhaven	Hydrokultur	Wasserstoff	Fisch, Krusten-, Schalen-, Weichtiere, Fischereierzeugnisse	A	ISD_18787	2021-11	Wasserstoff - Determination of water activity	2022-12	
Cuhaven	Kulturelle Untersuchungen			C	DIN EN ISO 7612	2020-11	Mikrobiologie von Lebensmittel- und Getreidemitteln - Horizontale Verfahren zur Züchtung von präzisierendem Bacillus cereus- und Klebsiellabakterien bei 30 °C	Einziehung: hier nur Lebensmittel	2025-06
Cuhaven	Kulturelle Untersuchungen	Bakterien, Keime,	Lebensmittel	C	DIN EN ISO 31213-1	2023-05	Mikrobiologie der Lebensmittel - Horizontale Verfahren zum Nachweis und zur Identifizierung von Bakterien und Keimen	2025-09	
Cuhaven	Kulturelle Untersuchungen	Bakterien, Keime,	Lebensmittel	C	DIN EN ISO 28172-1	2023-06	Mikrobiologie der Lebensmittel - Horizontale Verfahren zum Nachweis und zur Identifizierung von Bakterien und Keimen	2025-06	
Cuhaven	Kulturelle Untersuchungen	Bakterien, Keime,	Schimmelgruppe				Bestimmung von Vibriosp. von Vibrio spp. - Teil 2: Nachweis von potentiell enteropathogenen Vibrio spp. - Teil 3: Nachweis von Vibrio cholerae und Vibrio vulnificus	Modifikation: Untersuchung auch auf andere Vibrio-Spezies, Verwendung von anderen, zusätzlichen Selektionsmedien	2025-06
Cuhaven	Kulturelle Untersuchungen	Bakterien, Keime,	Schimmelgruppe	C	DIN ISO 35649-2	2020-12	Mikrobiologie von Lebensmittel- und Getreidemitteln - Horizontale Verfahren für die Züchtung von <i>Escherichia coli</i> - Teil 2: Konservierungsverfahren bei C und S-Breis & O-Chin - und D-Glucosid	Einziehung: hier nur Lebensmittel	2025-06
Cuhaven	Kulturelle Untersuchungen	Bakterien, Keime,	Schimmelgruppe	C	DIN EN ISO 4613-2	2022-05	Mikrobiologie der Lebensmittel - Horizontale Verfahren für die Züchtung von <i>Escherichia coli</i> - Teil 2: Konservierungsverfahren	2025-06	
Cuhaven	Kulturelle Untersuchungen	Bakterien, Keime,	Schimmelgruppe	C	DIN EN ISO 6179-2	2020-08	Mikrobiologie der Lebensmittel - Horizontale Verfahren zum Nachweis zur Züchtung und zur Identifizierung von Schimmel - Teil 1: Nachweis von Schimmel spp.	Modifikation: Methode auch Schimmelarten als Produktionsheimpilze	2025-06
Cuhaven	Kulturelle Untersuchungen	Bakterien, Keime,	Schimmelgruppe	C	DIN EN ISO 6179-3	2020-08	Mikrobiologie der Lebensmittel - Horizontale Verfahren zum Nachweis zur Züchtung und zur Identifizierung von Schimmel - Teil 2: Nachweis von Schimmel spp.	Modifikation: Methode auch Schimmelarten als Produktionsheimpilze	2025-06
Cuhaven	Kulturelle Untersuchungen	Bakterien, Keime,	Schimmelgruppe	C	DIN EN ISO 4889-2	2024-03	Mikrobiologie der Lebensmittel - Horizontale Verfahren für die Züchtung von kugeliger positivem Staphylokokken ( <i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) - Teil 1: Verfahren mit Peptid-Agar - Medium	Modifikation: Methode auch Schimmelarten als Produktionsheimpilze	2025-06
Cuhaven	Kulturelle Untersuchungen	Bakterien, Keime,	Schimmelgruppe	C	DIN EN ISO 4889-2	2024-03	Mikrobiologie der Lebensmittel - Horizontale Verfahren für die Züchtung von kugeliger positivem Staphylokokken ( <i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) - Teil 2: Verfahren mit Peptid-Agar - Medium	Modifikation: Methode auch Schimmelarten als Produktionsheimpilze	2025-06
Cuhaven	Kulturelle Untersuchungen	Bakterien, Keime,	Schimmelgruppe	C	DIN EN ISO 4889-2	2024-03	Mikrobiologie der Lebensmittel - Horizontale Verfahren für die Züchtung von kugeliger positivem Staphylokokken ( <i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) - Teil 3: Nachweis und Bestimmung	Modifikation: Methode auch Schimmelarten als Produktionsheimpilze	2025-06
Cuhaven	Kulturelle Untersuchungen	Bakterien, Keime,	Schimmelgruppe	C	DIN EN ISO 51213-2	2024-05	Mikrobiologie der Lebensmittel - Horizontale Verfahren zum Nachweis und zur Identifizierung von <i>Escherichia coli</i> - Teil 2: Konservierungsverfahren durch Konservierungsverfahren	Einziehung: hier nur Lebensmittel	2025-06
Cuhaven	Kulturelle Untersuchungen	Bakterien, Keime,	Schimmelgruppe	C	DIN EN ISO 11280-1	2023-09	Mikrobiologie der Lebensmittel - Horizontale Verfahren zum Nachweis und zur Züchtung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 1: Nachweisverfahren	Modifikation: Methode auch Schimmelarten als Produktionsheimpilze	2025-10
Cuhaven	Kulturelle Untersuchungen	Bakterien, Keime,	Schimmelgruppe	C	DIN EN ISO 11280-2	2023-09	Mikrobiologie der Lebensmittel - Horizontale Verfahren zum Nachweis und zur Züchtung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 2: Züchtungsverfahren	Modifikation: Methode auch Schimmelarten als Produktionsheimpilze	2025-10
Cuhaven	Kulturelle Untersuchungen	Bakterien, Keime,	Schimmelgruppe	C	DIN EN ISO 36649-2	2018-01	Mikrobiologie der Lebensmittel - Horizontale Verfahren für die Züchtung von <i>Salmonella enterica</i> -positivem <i>Escherichia coli</i> - Teil 2: Nachweis und Bestimmung der wahrscheinlichen Keimzahl unter Verwendung von <i>l-DOPA</i> - Medium	Modifikation: hier nur Lebensmittel	2025-06
Cuhaven	Kulturelle Untersuchungen	Bakterien, Keime,	Schimmelgruppe	C	ASU 1.06-04-20	2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch, Fleischwaren (Meatfood/Fleisch)	Modifikation: hier für die Meise Fleisch, Fleischwaren (Meatfood/Fleisch)	2025-06
Cuhaven	Kulturelle Untersuchungen	Bakterien, Keime,	Schimmelgruppe	C	ASU 1.06-05-01	2017-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von zwei wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischwaren; Spurenverfahren	Modifikation hier für die Meise Fleisch, Fleischwaren (Meatfood/Fleisch)	2025-06
Cuhaven	Kulturelle Untersuchungen	Bakterien, Keime,	Schimmelgruppe	C	ASU 1.06-05-03	2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Züchtung von <i>Pathomonas</i> spp. in Fleisch und Fleischwaren	Modifikation hier für die Meise Fleisch, Fleischwaren (Meatfood/Fleisch)	2025-06
Cuhaven	Kulturelle Untersuchungen	Bakterien, Keime,	Schimmelgruppe	C	BAK_FMS_35	2025-06	Quantitative Bestimmung von <i>Vibrio</i> spp. in Fleisch und Fischereierzeugnissen	Modifikation hier für die Meise Fleisch, Fleischwaren (Meatfood/Fleisch)	2025-06
Cuhaven	Kulturelle Untersuchungen	Bakterien, Keime,	Schimmelgruppe	C	EURI_E.coli	2024-04	Induction of <i>ESBL</i> -AmpC- <i>carbapenemase-producing E. coli</i> from fresh meat	Modifikation hier für die Meise Fleisch, Fleischwaren (Meatfood/Fleisch)	2025-06
Cuhaven	Kulturelle Untersuchungen	Bakterien, Keime,	Schimmelgruppe	C	BR-MIC_049	2024-07	Untersuchungskonzeptverfahren für den qualitativen Nachweis von Methicillin-resistenter <i>Staphylococcus aureus</i> (MRSA) in Lebensmittel, Tier und Umwelt	Einziehung: hier für die Meise Fleisch, Fleischwaren (Meatfood/Fleisch)	2025-06
Cuhaven	Angioplastivieren	Bakterien, Viren	Lebensmittel	C	DIN EN ISO 15210-2	2019-12	Mikrobiologie der Lebensmittel - Horizontale Verfahren zur Bestimmung von <i>Escherichia coli</i> und <i>Salmonella</i> in Lebensmitteln	Modifikation: hier für die Meise Fleisch, Fleischwaren (Meatfood/Fleisch)	2025-09
Cuhaven	Angioplastivieren	Bakterien, Viren	Lebensmittel	C	DIN EN ISO 15210-2	2019-12	Mikrobiologie der Lebensmittel - Horizontale Verfahren zur Bestimmung von <i>Escherichia coli</i> und <i>Salmonella</i> in Lebensmitteln	Modifikation: hier für die Meise Fleisch, Fleischwaren (Meatfood/Fleisch)	2025-09
Cuhaven	Angioplastivieren	Bakterien, Viren	Lebensmittel	C	BRAD_040	2024-02	Real Time PCR für <i>listeria</i> spp. und <i>listeria</i> spp. <i>listeriolysin</i> <i>listeriolysin</i>	Modifikation hier für die Meise Fleisch, Fleischwaren (Meatfood/Fleisch)	2025-09
Cuhaven	Angioplastivieren	Bakterien, Viren	Lebensmittel	C	PCR_FMS_09	2025-05	Real Time PCR <i>listeria</i> <i>listeriolysin</i> A (Inch Schrader & John) in Lebensmittel und Produktionsheimpilzen	Modifikation hier für die Meise Fleisch, Fleischwaren (Meatfood/Fleisch)	2025-09/2025-11
Cuhaven	Angioplastivieren	Bakterien, Viren	Lebensmittel	C	PCR_FMS_18	2025-10	Real Time PCR von <i>MS2</i> Phage (Verwendung des <i>MS2</i> -Phagen als Prozesskontrolle)	Modifikation hier für die Meise Fleisch, Fleischwaren (Meatfood/Fleisch)	2025-10
Cuhaven	Angioplastivieren	Bakterien, Viren	Lebensmittel	Kette	FCR_FMS_16	2024-08	Multifaktur-PCR <i>Vibrio</i> spp.	2024-08	
Cuhaven	Angioplastivieren	Bakterien, Viren	Lebensmittel	C	VO-020	2016-05	Verfahren (ID Nr. 2404/05) des Rates vom 28. November 1996 über gemeinsame Verordnungen von Lebensmittel- Sensibilisierer- Empfänger- und Reaktionstesten für bestimmte Fischereierzeugnisse (Inhaltsstoffe der Frische mit bestimmten Frischen, geran)	2019-02	
Cuhaven	Angioplastivieren	Bakterien, Viren	Lebensmittel	C	ASU 1.00-00-6	2015-06	Untersuchung von Lebensmittel - Sensibilisierer- Empfänger- und Reaktionstesten	2019-02	
Cuhaven	Angioplastivieren	Bakterien, Viren	Lebensmittel	C	ASU 1.00-00-14	2006-12	Untersuchung von Lebensmittel - Sensibilisierer- Empfänger- und Reaktionstesten	2019-02	
Cuhaven	Angioplastivieren	Bakterien, Viren	Lebensmittel	C	SCH-01-Sens	2019-02	Erstfach beschreibende Sinngruppe von Fischereierzeugnissen	2019-02	
Cuhaven	Angioplastivieren	Bakterien, Viren	Lebensmittel	C	SCH-04-Sens	2019-02	Erstfach beschreibende Sinngruppe von Fischereierzeugnissen	2019-02	
Cuhaven	Angioplastivieren	Bakterien, Viren	Lebensmittel	C	SCH-04-Asp0f	2019-06	Überprüfung der Lebendfähigkeit von blauem Muscheln (Kopfteil)	2021-06	
Cuhaven	Erstfach beschreibende Prüfung	Bakterien	Lebensmittel	C	DIN EN ISO 22036-1	2021-08	Mikrobiologie der Lebensmittel - Verfahren zum Nachweis von Antikörpern L3-Larven in Fisch und Fischereierzeugnissen, Teil 1: UV-Fluoreszenzverfahren	2023-02	
Cuhaven	Erstfach beschreibende Prüfung	Bakterien	Lebensmittel	C	DIN EN ISO 22036-2	2021-08	Untersuchung von Lebensmittel - Sensibilisierer- Empfänger- und Reaktionstesten	2023-11	
Cuhaven	Erstfach beschreibende Prüfung	Bakterien, Geschirr, Geschäfte	Lebensmittel	C	VO-020	Verfahren (ID Nr. 2404/05) des Rates vom 28. November 1996 über gemeinsame Verordnungen von Lebensmittel- Sensibilisierer- Empfänger- und Reaktionstesten für bestimmte Fischereierzeugnisse (Inhaltsstoffe der Frische mit bestimmten Frischen, geran)	2019-02		
Cuhaven	Erstfach beschreibende Prüfung	Bakterien, Geschirr, Geschäfte	Lebensmittel	C	ASU 1.00-00-6	2015-06	Untersuchung von Lebensmittel - Sensibilisierer- Empfänger- und Reaktionstesten	2019-02	
Cuhaven	Erstfach beschreibende Prüfung	Bakterien, Geschirr, Geschäfte	Lebensmittel	C	ASU 1.00-00-14	2006-12	Untersuchung von Lebensmittel - Sensibilisierer- Empfänger- und Reaktionstesten	2019-02	
Cuhaven	Erstfach beschreibende Prüfung	Bakterien, Geschirr, Geschäfte	Lebensmittel	C	SCH-01-Sens	2019-02	Erstfach beschreibende Sinngruppe von Fischereierzeugnissen	2019-02	
Cuhaven	Erstfach beschreibende Prüfung	Bakterien, Geschirr, Geschäfte	Lebensmittel	C	SCH-04-Sens	2019-02	Erstfach beschreibende Sinngruppe von Fischereierzeugnissen	2019-02	
Cuhaven	Erstfach beschreibende Prüfung	Bakterien, Geschirr, Geschäfte	Lebensmittel	C	SCH-04-Asp0f	2019-06	Überprüfung der Lebendfähigkeit von blauem Muscheln (Kopfteil)	2021-06	
Cuhaven	Erstfach visuelle Untersuchung	Bakterien	Lebensmittel	C	DIN EN ISO 22036-1	2021-08	Mikrobiologie der Lebensmittel - Verfahren zum Nachweis von Nematoden-Larven in Fisch und Fischereierzeugnissen, Teil 1: Handkultur	2024-08	
Cuhaven	Erstfach visuelle Untersuchung	Bakterien	Lebensmittel	C	DIN EN ISO 22036-2	2021-08	Nachweis von Nematoden durch Durchsuchung	2024-08	
Cuhaven	Erstfach visuelle Untersuchung	Parasiten	Lebensmittel	C	Parc-02-Sicht	2024-08	Bestimmung von Nematodenlarven und weiteren Parasitenstadien in Fischen und Fischereierzeugnissen	2024-08	
Cuhaven	Erstfach visuelle Untersuchung	Parasiten	Lebensmittel	C	DIN 21204	2006-12	Wasserbeschaffenheit-Anleitung für die Züchtung von Phytoplankton mittels der Untergärtnerei (Anwendung Technik)	2025-04	
Cuhaven	Erstfach visuelle Untersuchung	Parasiten	Lebensmittel	Kette	LC-M6022_P4AC	2025-09	Bestimmung von <i>Phytoplankton</i> mittels LC-M6022	2025-09	
Cuhaven	Erstfach visuelle Untersuchung	Parasiten	Lebensmittel	Kette	LC-M6022_P4AC	2025-09	Bestimmung von <i>Phytoplankton</i> aus Papier mittels LC-M6022	2025-09	



