

		Bereich:	Labor Mikrobiologie			
		Stand:	21.06.2020			
Prüfbereich	Norm	SOP	Titel	Kategorie I	Kategorie II	Kategorie III
Untersuchung von Grund-, Oberflächen-, Roh- und Trinkwasser, Schwimm- und Badebeckenwasser, Abwasser, Heil-, Mineral-, Quell- und Tafelwasser, Natürliche Mineralwässer, Wässern aus raumluftechnischen Anlagen sowie Wasser aus Rückkühlwerken sowie Eluaten	DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07 Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen; Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium	SOP M 2994 01.11.2020	Mikrobiologische Untersuchung von Wasser nach den Richtlinien der Trinkwasserverordnung	*		
	TrinkwV § 15 Absatz (1c) Quantitative Bestimmung kultivierbarer Mikroorganismen - Koloniezahl bei 20°C und 36°C	SOP M 2994 01.11.2020	Mikrobiologische Untersuchung von Wasser nach den Richtlinien der Trinkwasserverordnung	*		
	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09 Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien; Teil 1: Membranfiltrationsverfahren	SOP M 2994 01.11.2020	Mikrobiologische Untersuchung von Wasser nach den Richtlinien der Trinkwasserverordnung	*		
	DIN EN ISO 9308-2 (K 6-1) 2014-06 Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien - Teil 2: Verfahren zur Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl	SOP M 2994 01.11.2020	Mikrobiologische Untersuchung von Wasser nach den Richtlinien der Trinkwasserverordnung	*		
	DIN EN ISO 9308-3 (K 13) 1999-07 Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien in Oberflächenwasser und Abwasser; Teil 3: Miniaturisiertes Verfahren durch Animpfen in Flüssigkeiten (MPN-Verfahren)	SOP M 1913 12.08.2014	Mikrobiologische Untersuchung von Badegewässer nach EU Richtlinie - Mikrotiterplattenverfahren zum Nachweis und zur Zählung von Escherichia coli (DIN EN ISO 9308-3) sowie intestinalen Enterokokken (DIN EN ISO 7899-1) in Oberflächenwasser und Abwasser	*		
	DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05 Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa (Membranfiltrationsverfahren)	SOP M 2994 01.11.2020	Mikrobiologische Untersuchung von Wasser nach den Richtlinien der Trinkwasserverordnung	*		
	ISO 16266-2 2018-07 Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa - Teil 2: Verfahren zur Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl	SOP M 2994 01.11.2020	Mikrobiologische Untersuchung von Wasser nach den Richtlinien der Trinkwasserverordnung	*		
	DIN EN ISO 7899-1 (K 14) 1999-07 Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken; Teil 1: Miniaturisiertes Verfahren durch Animpfen in Flüssigkeiten (MPN-Verfahren)	SOP M 1913 12.08.2014	Mikrobiologische Untersuchung von Badegewässer nach EU Richtlinie - Mikrotiterplattenverfahren zum Nachweis und zur Zählung von Escherichia coli (DIN EN ISO 9308-3) sowie intestinalen Enterokokken (DIN EN ISO 7899-1) in Oberflächenwasser und Abwasser	*		
	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11 Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken; Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration	SOP M 2994 01.11.2020	Mikrobiologische Untersuchung von Wasser nach den Richtlinien der Trinkwasserverordnung	*		
	DIN EN ISO 14189 (K 24) 2016-11 Wasserbeschaffenheit - Zählung von Clostridium perfringens - Verfahren mittels Membranfiltration	SOP M 2994 01.11.2020	Mikrobiologische Untersuchung von Wasser nach den Richtlinien der Trinkwasserverordnung	*		
DIN EN ISO 11731 2019-03 Wasserbeschaffenheit - Zählung von Legionellen	SOP M 2993 04.01.2021	Mikrobiologische Untersuchung von Wasser auf Legionellen	*			

	Min/TafelWV Anlage 2 2006-12 - Bestimmung der Koloniezahl bei 20°C und 37°C - Nachweis von Escherichia coli und Coliformen Keimen - Nachweis von Pseudomonas aeruginosa - Nachweis von Fäkalstreptokokken - Nachweis sulfitreduzierender, sporenbildender Anaerobier	SOP M 3852 04.01.2021	Mikrobiologische Untersuchung von Mineralwasser und Tafelwasser nach MTVO	*		
	Hausverfahren	SOP M 1124 04.01.2021	Hausverfahren zur mikrobiologischen Untersuchung von Mineralwasser und Tafelwasser auf E. coli/Coliforme Keime und P. aeruginosa in Anlehnung an die MTVO	*		
	Hausverfahren	SOP M 3851 04.01.2021	Mikrobiologische Untersuchung von Nutzwasser	*		
	Hausverfahren	SOP M 3476 01.02.2020	Mikrobiologische Untersuchung von Wasserproben auf Koagulase-positive Staphylokokken	*		
	Hausverfahren	SOP M 2332 01.02.2020	Mikrobiologische Untersuchung von Wasserproben - alternative Verfahren zur Keimzahlbestimmung	*		
	Hausverfahren	SOP M 407 01.02.2020	Quantitative und qualitative Methoden zur mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln	*		
	Hausverfahren	SOP M 3738 01.02.2020	Mikrobiologische Prüfung von Abstrichproben - Mineralbrunnen	*		
	Hausverfahren	SOP M 204 01.02.2020	Orientierende Identifizierung zur Bestimmung der Bakterien Gattung	*		
	Hausverfahren	SOP M 205 01.07.2017	Identifizierung von Mikroorganismen zur Bestimmung der Art	*		
	Hausverfahren	SOP M 1335 01.05.2021	Identifizierungen von Mikroorganismen mit dem MicroSeq ID System	*		
	Hausverfahren	SOP M 3435 01.12.2020	Identifizierung von Mikroorganismen mit dem MALDI Biotyper System	*		
	Hausverfahren	SOP G 478 01.11.2020	Standardarbeitsanweisung für das Vitek 2 Compact 60-Gerät	*		
	mikrobiologische Untersuchungen von Nutzwasser auf Legionellen gemäß §3 Absatz 8 42. BImSchV nach DIN EN ISO 11731 (K 23) 2019-03 & Empfehlung des Umweltbundesamtes zur Probenahme und zum Nachweis von Legionellen in Verdunstungskühlanlagen, Kühltürmen und Nassabscheidern vom 06.03.2020, Abschnitte E und F unter Berücksichtigung von Anhang 1 und 2	SOP M 2993 04.01.2021	Mikrobiologische Untersuchung von Wasser auf Legionellen			
	mikrobiologische Untersuchungen von Nutzwasser auf die Gesamtkeimzahl bei 22°C und 36°C gemäß §3 Absatz 8 42. BImSchV nach DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07	SOP M 3851 04.01.2021	Mikrobiologische Untersuchung von Nutzwasser			
Untersuchung gemäß Trinkwasserverordnung - Trinkw	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09 Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien; Teil 1: Membranfiltrationsverfahren	SOP M 2994 01.11.2020	Mikrobiologische Untersuchung von Wasser nach den Richtlinien der Trinkwasserverordnung			
	DIN EN ISO 9308-2 (K 6-1) 2014-06 Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien - Teil 2: Verfahren zur Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl	SOP M 2994 01.11.2020	Mikrobiologische Untersuchung von Wasser nach den Richtlinien der Trinkwasserverordnung			
	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11 Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken; Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration	SOP M 2994 01.11.2020	Mikrobiologische Untersuchung von Wasser nach den Richtlinien der Trinkwasserverordnung			

	DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05 Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa (Membranfiltrationsverfahren)	SOP M 2994 01.11.2020	Mikrobiologische Untersuchung von Wasser nach den Richtlinien der Trinkwasserverordnung			
	ISO 16266-2 2018-07 Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa - Teil 2: Verfahren zur Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl	SOP M 2994 01.11.2020	Mikrobiologische Untersuchung von Wasser nach den Richtlinien der Trinkwasserverordnung			
	DIN EN ISO 14189 (K 24) 2016-11 Wasserbeschaffenheit - Zählung von Clostridium perfringens - Verfahren mittels Membranfiltration	SOP M 2994 01.11.2020	Mikrobiologische Untersuchung von Wasser nach den Richtlinien der Trinkwasserverordnung			
	TrinkwV § 15 Absatz (1c) Quantitative Bestimmung kultivierbarer Mikroorganismen - Koloniezahl bei 20°C und 36°C	SOP M 2994 01.11.2020	Mikrobiologische Untersuchung von Wasser nach den Richtlinien der Trinkwasserverordnung			
	DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07 Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen; Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium	SOP M 2994 01.11.2020	Mikrobiologische Untersuchung von Wasser nach den Richtlinien der Trinkwasserverordnung			
	ISO 11731 2017-05 & UBA Empfehlung 18.12.2018 zur systemischen Untersuchung von Trinkwasserinstallationen auf Legionellen nach Trinkwasserverordnung - Probennahme, Untersuchungsgang und Angabe des Ergebnisses	SOP M 2993 04.01.2021	Mikrobiologische Untersuchung von Wasser auf Legionellen			
Untersuchungen von flüssigem Kohlendioxid und technischen Gasen	Hausverfahren	SOP M 3733 01.02.2020	Mikrobiologische Untersuchung von technischen Gasen			
	Hausverfahren	SOP M 204 01.02.2020	Orientierende Identifizierung zur Bestimmung der Bakterien Gattung			
	Hausverfahren	SOP M 205 01.07.2017	Identifizierung von Mikroorganismen zur Bestimmung der Art			
	Hausverfahren	SOP M 1335 01.05.2021	Identifizierungen von Mikroorganismen mit dem MicroSeq ID System			
	Hausverfahren	SOP M 3435 01.12.2020	Identifizierung von Mikroorganismen mit dem MALDI Biotyper System			
	Hausverfahren	SOP G 478 01.11.2020	Standardarbeitsanweisung für das Vitek 2 Compact 60-Gerät			
Untersuchungen von Böden, Schlämmen, Sedimenten, Abfall und Stoffen zur Verwertung, Aschen und Schlacken sowie deren Eluat	DIN EN ISO 4833-1 2013-12 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren (Anwendung auf: Böden, Materialproben und Abfälle)	SOP M 407 01.02.2020	Quantitative und qualitative Methoden zur mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln	*		
	DIN EN ISO 4833-2 2014-05 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren (Anwendung auf: Böden, Materialproben und Abfälle)	SOP M 407 01.02.2020	Quantitative und qualitative Methoden zur mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln	*		
	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 (Anwendung auf: Böden, Materialproben und Abfälle)	SOP M 407 01.02.2020	Quantitative und qualitative Methoden zur mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln	*		
	Hausverfahren	SOP M 3734 01.02.2020	Mikrobiologische Untersuchung von Materialproben	*		
	Hausverfahren	SOP M 204 01.02.2020	Orientierende Identifizierung zur Bestimmung der Bakterien Gattung			

	Hausverfahren	SOP M 205 01.07.2017	Identifizierung von Mikroorganismen zur Bestimmung der Art			
	Hausverfahren	SOP M 1335 01.05.2021	Identifizierungen von Mikroorganismen mit dem MicroSeq ID System			
	Hausverfahren	SOP M 3435 01.12.2020	Identifizierung von Mikroorganismen mit dem MALDI Biotyper System			
	Hausverfahren	SOP G 478 01.11.2020	Standardarbeitsanweisung für das Vitek 2 Compact 60-Gerät			
Luftgetragene Schadstoffe in der Innenraumluft	DIN ISO 16000-17 2010-06 Innenraumluftverunreinigungen - Teil 17: Nachweis und Zählung von Schimmelpilzen - Kultivierungsverfahren	SOP M 3735 01.02.2020	Mikrobiologische Prüfung auf luftgetragene Schadstoffe in Innenräumen	*		
	BIA 9420 2003-04 Verfahren zur Bestimmung der Schimmelpilzkonzentration	SOP M 3735 01.02.2020	Mikrobiologische Prüfung auf luftgetragene Schadstoffe in Innenräumen	*		
	BIA 9430 2004-01 Verfahren zur Bestimmung der Bakterienkonzentration in der Luft	SOP M 3735 01.02.2020	Mikrobiologische Prüfung auf luftgetragene Schadstoffe in Innenräumen	*		
	VDI 6022 Blatt 1 2018-01 Hygieneanforderungen an Raumlufttechnische Anlagen und Geräte; Pkt. 8.1 bis 8.3 (Probenahme von Wässern in RLT-Anlagen und Geräten, Innenraumluft, sowie von Oberflächen)	SOP M 3735 01.02.2020	Mikrobiologische Prüfung auf luftgetragene Schadstoffe in Innenräumen	*		
	Hausverfahren	SOP M 111 17.08.2015	Luftkeimbestimmung mit RCS Gerät	*		
	Hausverfahren	SOP M 3735 01.02.2020	Mikrobiologische Prüfung auf luftgetragene Schadstoffe in Innenräumen	*		
	Hausverfahren	SOP M 204 01.02.2020	Orientierende Identifizierung zur Bestimmung der Bakterien Gattung			
	Hausverfahren	SOP M 205 01.07.2017	Identifizierung von Mikroorganismen zur Bestimmung der Art			
	Hausverfahren	SOP M 1335 01.05.2021	Identifizierungen von Mikroorganismen mit dem MicroSeq ID System			
	Hausverfahren	SOP M 3435 01.12.2020	Identifizierung von Mikroorganismen mit dem MALDI Biotyper System			
	Hausverfahren	SOP G 478 01.11.2020	Standardarbeitsanweisung für das Vitek 2 Compact 60-Gerät			
Untersuchung von Lebensmitteln	Hausverfahren	SOP M 406 2020-01	Vorbereitung von Lebensmitteln zur mikrobiologischen Untersuchung			
	DIN EN ISO 6887-1 2017-07 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen	SOP M 406 2020-01	Vorbereitung von Lebensmitteln zur mikrobiologischen Untersuchung			

DIN EN ISO 6887-2 2017-07 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen	SOP M 406 15.01.2020	Vorbereitung von Lebensmitteln zur mikrobiologischen Untersuchung			
DIN EN ISO 6887-3 2017-07 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischereierzeugnissen	SOP M 406 15.01.2020	Vorbereitung von Lebensmitteln zur mikrobiologischen Untersuchung			
DIN EN ISO 6887-4 2017-07 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen	SOP M 406 15.01.2020	Vorbereitung von Lebensmitteln zur mikrobiologischen Untersuchung			
DIN EN ISO 6887-5 2020-08 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen	SOP M 406 15.01.2020	Vorbereitung von Lebensmitteln zur mikrobiologischen Untersuchung			
Hausverfahren	SOP M 407 01.02.2020	Quantitative und qualitative Methoden zur mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln		**	
Hausverfahren	SOP M 1725 01.02.2020	Mikrobiologische Untersuchung von Getränken und Getränkegrundstoffen auf Getränkeschädlinge		**	
Hausverfahren	SOP M 2333 01.02.2020	Mikrobiologische Untersuchung von Zucker auf Getränkeschädlinge		**	
Hausverfahren	SOP M 3732 01.02.2020	Nachweis und Zählung von Alicyclobazillen in Getränken und Getränkegrundstoffen		**	
DIN EN ISO 4833-1 2013-12 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren	SOP M 407 01.02.2020	Quantitative und qualitative Methoden zur mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln		**	
DIN EN ISO 4833-2 2014-05 Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren	SOP M 407 01.02.2020	Quantitative und qualitative Methoden zur mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln		**	
DIN EN ISO 6579 2020-08 Horizontales Verfahren zum Nachweis von Salmonella spp.	SOP M 407 01.02.2020	Quantitative und qualitative Methoden zur mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln		**	
DIN EN ISO 6888-1 2019-06 Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar	SOP M 407 01.02.2020	Quantitative und qualitative Methoden zur mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln		**	
DIN EN ISO 7932 2020-11 Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 °C	SOP M 407 01.02.2020	Quantitative und qualitative Methoden zur mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln		**	
DIN EN ISO 7937 2004-11 Horizontales Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens; Koloniezählverfahren	SOP M 407 01.02.2020	Quantitative und qualitative Methoden zur mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln		**	

DIN 10106 2017-04 Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium; Spatelverfahren (Referenzverfahren)	SOP M 407 01.02.2020	Quantitative und qualitative Methoden zur mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln		**	
DIN 10198 2010-07 Mikrobiologische Milchuntersuchung - Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 37°C	SOP M 407 01.02.2020	Quantitative und qualitative Methoden zur mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln		**	
DIN EN ISO 11290-1 2017-09 Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes; Teil 1: Nachweisverfahren	SOP M 407 01.02.2020	Quantitative und qualitative Methoden zur mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln		**	
DIN EN ISO 11290-2 2017-09 Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes; Teil 2: Zählverfahren	SOP M 407 01.02.2020	Quantitative und qualitative Methoden zur mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln		**	
ISO 15213 2003-05 Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of sulfite-reducing bacteria growing under anaerobic conditions	SOP M 407 01.02.2020	Quantitative und qualitative Methoden zur mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln		**	
ISO 15214 1998-08 Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of mesophilic lactic acid bacteria - Colony-count technique at 30 °C	SOP M 407 01.02.2020	Quantitative und qualitative Methoden zur mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln		**	
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	SOP M 407 01.02.2020	Quantitative und qualitative Methoden zur mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln		**	
ISO 21527-1 2008-07 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	SOP M 407 01.02.2020	Quantitative und qualitative Methoden zur mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln		**	
DIN ISO 21528-1 2017-09 Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 1: Nachweis und Zählung mittels MPN-Technik mit Voranreicherung	SOP M 407 01.02.2020	Quantitative und qualitative Methoden zur mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln		**	
DIN ISO 21528-2 2019-05 Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren	SOP M 407 01.02.2020	Quantitative und qualitative Methoden zur mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln		**	
ASU L 00.00-20 2018-03 Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp.	SOP M 407 01.02.2020	Quantitative und qualitative Methoden zur mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln		**	
ASU L 00.00-25 2011-01 Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren	SOP M 407 01.02.2020	Quantitative und qualitative Methoden zur mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln		**	
ASU L 00.00-57 2006-12 Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens in Lebensmitteln – Koloniezählverfahren	SOP M 407 01.02.2020	Quantitative und qualitative Methoden zur mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln		**	
ASU L 00.00-88/1 2015-06 Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren	SOP M 407 01.02.2020	Quantitative und qualitative Methoden zur mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln		**	
ASU L 00.00-88/2 2015-06 Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren	SOP M 407 01.02.2020	Quantitative und qualitative Methoden zur mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln		**	
ASU L 01.00-2 1991-12 und Berichtigung 2002-12 Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis - Verfahren mit flüssigem Nährmedium	SOP M 407 01.02.2020	Quantitative und qualitative Methoden zur mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln		**	

ASU L 01.00-3 1987-03 Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis - Verfahren mit festem Nährboden	SOP M 407 01.02.2020	Quantitative und qualitative Methoden zur mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln		**	
ASU L 01.00-25 1997-09 und Berichtigung 2002-12 Bestimmung der Escherichia coli in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis - Verfahren mit flüssigem Nährmedium	SOP M 407 01.02.2020	Quantitative und qualitative Methoden zur mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln		**	
ASU L 01.00-37 1991-12 Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten - Referenzverfahren	SOP M 407 01.02.2020	Quantitative und qualitative Methoden zur mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln		**	
ASU L 01.00-57 1995-01 Bestimmung der Keimzahl in Milch und Milchprodukten - Spatelverfahren	SOP M 407 01.02.2020	Quantitative und qualitative Methoden zur mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln		**	
ASU L 01.00-72 2011-01 Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Milch und Milchprodukten - Teil 1: Koloniezählverfahren 37 °C	SOP M 407 01.02.2020	Quantitative und qualitative Methoden zur mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln		**	
ASU L 05.00-5 1990-06 Bestimmung der Enterobacteriaceae in Eiern, Eiprodukten, Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen - Gussverfahren (Referenzverfahren)	SOP M 407 01.02.2020	Quantitative und qualitative Methoden zur mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln		**	
ASU L 06.00-24 2019-12-11 Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch - Spatelverfahren (Referenzverfahren)	SOP M 407 01.02.2020	Quantitative und qualitative Methoden zur mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln		**	
ASU L 06.00-32 2018-10 Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Spatelverfahren (Referenzverfahren)	SOP M 407 01.02.2020	Quantitative und qualitative Methoden zur mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln		**	
ISO 21527-2 2008-07 Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of yeasts and moulds - Part 2: Colony count technique in products with water activity less than or equal to 0,95	SOP M 407 01.02.2020	Quantitative und qualitative Methoden zur mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln		**	
ASU L 06.00-35 2017-10 Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Spatelverfahren (Referenzverfahren)	SOP M 407 01.02.2020	Quantitative und qualitative Methoden zur mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln		**	
ASU L 06.00-36 2020-02 Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Plattengussverfahren (Referenzverfahren)	SOP M 407 01.02.2020	Quantitative und qualitative Methoden zur mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln		**	
ASU L 06.00-39 1994-05 Bestimmung von Escherichia coli in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Fluoreszenzoptisches Koloniezählverfahren unter Verwendung von Membranfiltern-Spatelverfahren (Referenzverfahren)	SOP M 407 01.02.2020	Quantitative und qualitative Methoden zur mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln		**	
ASU L 06.00-43 2011-06 Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen	SOP M 407 01.02.2020	Quantitative und qualitative Methoden zur mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln		**	
ASU L 20.01-10 1992-12 Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen - Spatelverfahren (Referenzverfahren)	SOP M 407 01.02.2020	Quantitative und qualitative Methoden zur mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln		**	
ASU L 42.00-2 1987-03 Bestimmung der Keimzahl in Speiseeis - Gussverfahren	SOP M 407 01.02.2020	Quantitative und qualitative Methoden zur mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln		**	
ASU L 42.00-3 1987-03 Bestimmung der Keimzahl in Speiseeis - Ausstrichverfahren	SOP M 407 01.02.2020	Quantitative und qualitative Methoden zur mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln		**	
ISO 4831 2006-08 Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the detection and enumeration of coliforms - Most probable number technique	SOP M 407 01.02.2020	Quantitative und qualitative Methoden zur mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln	*		

	ASU L 01.00-54 1992-12 Bestimmung von Escherichia coli in Milch und Milchprodukten - Fluoreszenzoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung coliformer Keime	SOP M 407 01.02.2020	Quantitative und qualitative Methoden zur mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln	*		
	Hausverfahren	SOP M 204 01.02.2020	Orientierende Identifizierung zur Bestimmung der Bakterien Gattung		**	
	Hausverfahren	SOP M 205 01.07.2017	Identifizierung von Mikroorganismen zur Bestimmung der Art		**	
	Hausverfahren	SOP G 478 01.11.2020	Standardarbeitsanweisung für das Vitek 2 Compact 60-Gerät		**	
	Hausverfahren	SOP M 3435 01.12.2020	Identifizierung von Mikroorganismen mit dem MALDI Biotyper System			
	Hausverfahren	SOP M 1335 01.05.2021	Identifizierungen von Mikroorganismen mit dem MicroSeq ID System	*		
	ASU L 00.00-98 2007-04 Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Real-Time PCR-Verfahren	SOP M 2078 01.04.2021	Nachweis von Salmonellen in Lebensmittelproben mittels Realtime-PCR	*		
	ASU L 00.00-95 (V) 2006-12 Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln - Real Time PCR Verfahren	SOP M 922 01.10.2020	Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmittelproben mittels real-time PCR	*		
	DIN 10135 2013-05 Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Polymerase Kettenreaktion zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von Salmonellen	SOP M 2078 01.04.2021	Nachweis von Salmonellen in Lebensmittelproben mittels Realtime-PCR	*		
Umgebungsproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich	Hausverfahren	SOP M 3737 15.01.2020	Mikrobiologische Prüfung von Umfeldproben - (Abklatschplatten, Tupfer, Schwämme)			
	DIN 10113-1 1997-07 Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 1: Quantitatives Tupferverfahren	SOP M 3737 15.01.2020	Mikrobiologische Prüfung von Umfeldproben - (Abklatschplatten, Tupfer, Schwämme)			
	DIN 10113-3 1997-07 Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren)	SOP M 3737 15.01.2020	Mikrobiologische Prüfung von Umfeldproben - (Abklatschplatten, Tupfer, Schwämme)			
	Hausverfahren	SOP M 3739 01.02.2020	Prüfung von Geschirrspülmaschinen – Gewerbliche Geschirrspülen mit Mehrtank -Transportgeschirrspülmaschinen			
Untersuchung von Bedarfsgegenständen, Konsumgütern, Papier und Pappe, Spielzeugen auch für Säuglinge, Kleinkinder und Kinder sowie Textilien, Leder und Schuhe	DIN EN ISO 4833-1 2013-12 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren	SOP M 407 01.02.2020	Quantitative und qualitative Methoden zur mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln	*		
	DIN EN ISO 4833-2 2014-05 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren	SOP M 407 01.02.2020	Quantitative und qualitative Methoden zur mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln	*		
	DIN EN ISO 6888-1 2019-06 Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar	SOP M 407 01.02.2020	Quantitative und qualitative Methoden zur mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln	*		

	ISO 15213 2003-05 Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of sulfite-reducing bacteria growing under anaerobic conditions	SOP M 407 01.02.2020	Quantitative und qualitative Methoden zur mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln	*		
	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	SOP M 407 01.02.2020	Quantitative und qualitative Methoden zur mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln	*		
	ISO 21527-1 2008-07 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	SOP M 407 01.02.2020	Quantitative und qualitative Methoden zur mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln	*		
	ISO 21527-2 2008-07 Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of yeasts and moulds - Part 2: Colony count technique in products with water activity less than or equal to 0,95	SOP M 407 01.02.2020	Quantitative und qualitative Methoden zur mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln	*		
	DIN ISO 21528-2 2019-05 Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren	SOP M 407 01.02.2020	Quantitative und qualitative Methoden zur mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln	*		
	Hausverfahren	SOP M 3736 01.02.2020	Mikrobiologische Prüfung von Bedarfsgegenständen und Verpackungsmaterialien	*		
	Hausverfahren	SOP M 204 01.02.2020	Orientierende Identifizierung zur Bestimmung der Bakterien Gattung	*		
	Hausverfahren	SOP M 205 01.07.2017	Identifizierung von Mikroorganismen zur Bestimmung der Art	*		
	Hausverfahren	SOP M 1335 01.05.2021	Identifizierungen von Mikroorganismen mit dem MicroSeq ID System	*		
	Hausverfahren	SOP M 3435 01.12.2020	Identifizierung von Mikroorganismen mit dem MALDI Biotyper System	*		
	Hausverfahren	SOP G 478 01.11.2020	Standardarbeitsanweisung für das Vitek 2 Compact 60-Gerät	*		
Untersuchung von Desinfektionsmitteln und Desinfektionsverfahren (nicht zur Beurteilung von Medizinprodukten)	Hausverfahren	SOP M 3740 01.02.2020	Prüfung von Wäschedesinfektionsverfahren		**	