

Prüfungen in den Bereichen:

**Probenahme und ausgewählte physikalisch-chemische, mikrobiologische sowie sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln;**

**Probenahme und mikrobiologische Untersuchungen von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich**

## **Sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln**

### **1.1 Einfach beschreibende sensorische Prüfung**

DIN 10964 2014-11	PVM01-03 26.05.2020	Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung (Modifikation: <i>auch ohne Verschlüsselung der Prüfproben</i> )
----------------------	------------------------	---

### **1.2 Bestimmung von Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack mittels spezieller sensorischer Untersuchungen von Milch- und Milcherzeugnissen**

DIN ISO 22935-2 2012-12	PVM03-03 23.09.2021	Milch und Milcherzeugnisse - Sensorische Analyse - Teil 2: Empfohlene Verfahren für die sensorische Beurteilung (Modifikation: <i>auch ohne Verschlüsselung der Prüfproben, Produktspezifikationen mittels Punktevergabe nach DIN ISO 22935-3:2012-12</i> )
----------------------------	------------------------	---

## **2 Mikrobiologische Untersuchungen von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich**

### **2.1 Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich\***

DIN EN ISO 6579-1 2020-08	PVM07-06 20.07.2021	Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen – Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (Modifikation: <i>MKTT ohne Novobiocin-Natriumsalz; Matrix auch Umfeldproben aus dem Lebensmittelbereich; Einschränkung: ohne Anhang D</i> )
------------------------------	------------------------	--

DIN EN ISO 11290-1 2017-09	PVM11-03 20.07.2021	Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. – Teil 1: Nachweisverfahren (Modifikation: <i>Matrix auch Umfeldproben aus dem Lebensmittelbereich</i> )
-------------------------------	------------------------	---

DIN 10113-1 2023-02	PVM18-07 23.06.2023	Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen entlang der Lebensmittelkette – Teil 1: Tupfverfahren (Modifikation: <i>teilweise ohne Probenahme</i> )
DIN 10113-2 2023-02	PVM18-07 23.06.2023	Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen entlang der Lebensmittelkette – Teil 2: Verfahren mit nährmedienbeschichteten Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren) (Modifikation: <i>teilweise ohne Probenahme</i> )

### 3 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln

#### 3.1 Probenahme für kulturelle mikrobiologische Untersuchungen von Schlachttierkörperoberflächen

DIN EN ISO 17604 2015-12	PVM24-01 30.06.2021	Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Probenahme von Schlachttierkörpern zur mikrobiologischen Untersuchung
-----------------------------	------------------------	---

#### 3.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln \*\*

DIN EN ISO 6579-1 2020-08	PVM07-06 20.07.2021	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (Modifikation: <i>MKTT ohne Novobiocin-Natriumsalz</i> ; Einschränkung: <i>ohne Anhang D</i> )
DIN EN ISO 6888-1 2022-06	PVM12-03 20.01.2023	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar-Medium (ISO 688-1:2021)
DIN EN ISO 11290-1 2017-09	PVM11-03 20.07.2021	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren
DIN EN ISO 11290-2 2017-09	PVM11-03 20.07.2021	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 2: Zählverfahren
DIN 10164-1 2019-06	PVM05-02 04.07.2019	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Bestimmung von Enterobacteriaceae - Teil 1: Spatelverfahren (Referenzverfahren)

DIN EN ISO 7932 2020-11	PVM16-03 30.06.2021	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 30 °C
DIN EN ISO 4833-2 2022-05	PVM04-04 22.06.2023	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren
ASU L 01.00-37 1991-12	PVM08-02 17.11.2014	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren (Modifikation: <i>auch für andere Lebensmittel</i> )
ASU L 06.00-43 2011-06	PVM23-01 09.10.2013	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von <i>Pseudomonas</i> spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen
VDLUFA Bd. VI, M 7.4.2 1988-08	PVM05/1-01 24.08.2007	Milch - Bestimmung von Enterobakterien in Milch und Milchprodukten: Koloniezählverfahren mit VRBD-Agar
VDLUFA Bd. VI, M 7.12.2 1993	PVM23/1-02 01.09.2014	Milch - Bestimmung von Pseudomonaden mit CFC Agar in Milch und Milcherzeugnissen: Koloniezählverfahren mit C-F-C-Selektivagar
PV M06-04 2020-11	PVM06-04 27.11.2020	Bestimmung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> in Lebensmitteln mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid, Spatelverfahren
PV M09-1-01 2015-12	PVM09/1-01 15.12.2015	Bestimmung von Milchsäurebakterien in Milch und Milcherzeugnissen, Spatelverfahren
PV M09-03 2019-07	PVM09-03 05.07.2019	Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen, Spatelverfahren
PV M14-04 2021-08	PVM14-03 30.08.2021	Mikrobiologische Untersuchung von Schlachttierkörperoberflächen – Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes bei Gewebestanzproben (aerobe mesophile Keimzahl, <i>Enterobacteriaceae</i> -Keimzahl)

#### 4 Bestimmung des pH-Wertes mittels Elektrodenmessung in Lebensmitteln\*

ASU L 06.00-2 1980-09	PVC02-02 25.04.2016	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 20.01/02-1 1980-05	PVC02-02 25.04.2016	Messung des pH-Wertes in Mayonnaise und emulgierten Soßen

VDLUFA-MB Bd.VI, C PVC02-02 Milch - Bestimmung des pH-Wertes in Milch- und Milchprodukten  
8.2 25.04.2016  
2000

Änderungen zur Liste Stand 20.01.2023:

Änderungen zur letzten Version sind gelb markiert

**verwendete Abkürzungen:**

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsmethoden nach § 64 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
PV	Hausverfahren (Prüfverfahren) des Institutes für Lebensmittelhygiene
VDLUFA Bd. VI	Verband Deutscher Landwirtschaftlicher Untersuchungs- und Forschungsanstalten; Methodenbuch Band VI, Milch

**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.**

**Innerhalb der mit \*\* gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf, die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.**

**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.**