

Standort: Halle	
<b>1 Sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika</b>	
<b>2 Mikrobiologische Untersuchungen in Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, Kosmetika und Umfeldproben</b>	
2.1	Keimgehaltsbestimmungen in Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika, aerob und anaerob mittels Tropfplatten-, Gussplatten- und Spatelverfahren, Spiralplater sowie Membranfiltration **  Kosmetika: aerobe mesophile Keime (mittels Spiralplater); Bedarfsgegenstände: aerobe mesophile Keime, Hefen und Schimmelpilze mittels Spiralplater und Abklatschverfahren, Enterobacteriaceae mittels Gussverfahren; Lebensmittel: Spiralplater: aerobe mesophile Keime, Fremdorganismen, Hefen und Schimmelpilze, Pseudomonas spp., <i>Escherichia coli</i> , anaerobe Milchsäurebildner, coliforme Keime, <i>Brochothrix thermosphacta</i> (anaerob); Spatelverfahren: aerobe mesophile Keime, Fremdorganismen, Hefen und Schimmelpilze, Pseudomonas spp., <i>Escherichia coli</i> , anaerobe Milchsäurebildner, coliforme Keime, <i>Brochothrix thermosphacta</i> (anaerob), Staphylococcus spp., Bacillus spp., Enterobacteriaceae, Campylobacter spp., Listeria spp., bierschädliche Keime; Gussverfahren: Enterobacteriaceae, Clostridien spp., <i>Escherichia coli</i> (Auflistung ist nicht als abschließend zu betrachten)
2.2	Anreicherungsverfahren, kulturell-mikrobiologische Bestimmung von spezifischen Keimen mit biochemischer Bestätigung in Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika **  Kosmetika: <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Candida albicans</i> , Enterobacteriaceae, <i>Escherichia coli</i> ; Bedarfsgegenstände: Salmonellen; Lebensmittel: im Anreicherungsverfahren: Salmonella spp., Listeria spp., STEC, Campylobacter spp., Cronobacter spp., Yersinia spp., Vibrio spp.; Bakterien mit biochemischer Bestätigung in Lebensmitteln, Kosmetika und Bedarfsgegenständen: Enterobacteriaceae, Salmonella spp., Listeria spp., <i>Escherichia coli</i> , Pseudomonas spp., Staphylococcus spp., Bacillus spp., Vibrio spp., Yersinia spp., coliforme Keime (Auflistung ist nicht als abschließend zu betrachten)
2.3	Anreicherungsverfahren, Bestimmung von spezifischen Keimen und Viren in Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika mittels molekularbiologischer Methoden: PCR **  <i>Vibrio parahaemolyticus</i> , <i>Vibrio cholerae</i> , <i>Botulinum-Neurotoxin-Typ A, B, E und F produzierende Clostridien</i> , Salmonellen, <i>Campylobacter jejuni</i> und <i>Campylobacter coli</i> , <i>Listeria monocytogenes</i>
2.4	Anreicherungsverfahren, Bestimmung von spezifischen Keimen und Viren in Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen mittels molekularbiologischer Methoden: real-time PCR **  <i>Botulinum-Neurotoxin-Typ A, B, E und F produzierende Clostridien</i> , Salmonellen, <i>Campylobacter</i> spp., <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Yersinia enterocolitica</i> , Shiga-Toxin bildenden <i>Escherichia coli</i> (STEC), emetisches Toxingen von <i>Bacillus cereus</i>
2.5	Bestimmung von spezifischen Keimen und Viren in Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen mittels molekularbiologischer Methoden: real-time RT-PCR **  Noroviren, Hepatitis A-Viren, Hepatitis E-Viren, Rotaviren
2.6	Bestimmung von spezifischen Keimen und Viren in Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika mittels molekularbiologischer Methoden: DNA-Sequenzierung **  Bakterien und Viren (Sanger-Sequenzierung), <i>Listeria monocytogenes</i> (Next-Generation-Sequencing)
2.7	Mikrobiologische Untersuchungen von Mineral-, Quell- und Tafelwasser  mittels Membranfiltration auf <i>Escherichia coli</i> , coliforme Keime, Fäkalstreptokokken, <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , sulfitreduzierende sporenbildene Anaerobier; Koloniezahl
2.8	Untersuchungen von Keimen aus Proben zur Umfeld-, Produktions- und Personalhygiene mittels Ausstrich- und Abklatschverfahren sowie Luftkeimsammlung *  qualitative Untersuchung (Tupfer, Schwamm): Listeria spp., Salmonella spp., STEC, Noroviren; quantitative Untersuchung (Tupfer): <i>Escherichia coli</i> , coliforme Keime, Enterobacteriaceae, Hefen und Schimmelpilze, Pseudomonas spp., <i>Bacillus cereus</i> , aerobe mesophile Keime, <i>Staphylococcus aureus</i> , bierschädliche Keime
2.9	Biologische Verfahren zum Nachweis von Hemmstoffen in Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen  Papier und Pappe mit Lebensmittelkontakt
<b>3 Untersuchungen auf Nematoden</b>	
	Nematoden ( <i>Anisakis simplex</i> ; <i>Pseudoterranova decipiens</i> ) in Fisch und Fischereierzeugnissen mittels Verdauungsmethode, qualitativ und quantitativ
<b>4 Molekularbiologische Untersuchungen in Lebensmitteln</b>	
4.1	Probenvorbereitung (Extraktionsverfahren) für molekularbiologische Untersuchungen *  Lebensmittel
4.2	Qualitativer und quantitativer Nachweis von gentechnisch veränderten Organismen in Lebensmitteln sowie Speziesbestimmung und Allergennachweis in Lebensmitteln mittels molekularbiologischer Methoden: PCR **  gentechnisch veränderte Tomate, gentechnisch veränderter Reis, Nachweis der Tierart
4.3	Qualitativer und quantitativer Nachweis von gentechnisch veränderten Organismen in Lebensmitteln sowie Speziesbestimmung und Allergennachweis in Lebensmitteln mittels molekularbiologischer Methoden: real-time PCR **  gentechnisch veränderte: Mais, Sojabohnen, Reis; Allergennachweis (Fisch, Krebstiere, Weizen, Roggen)

Stand: 26.09.2022

4.4	Qualitativer und quantitativer Nachweis von gentechnisch veränderten Organismen in Lebensmitteln sowie Speziesbestimmung und Allergennachweis in Lebensmitteln mittels molekularbiologischer Methoden: Multiplex-PCR ** <a href="#">Tierarten, gentechnisch veränderte Sojabohnen</a>
4.5	Nachweis von gentechnisch veränderten Organismen in Lebensmitteln sowie Speziesbestimmung und Allergennachweis in Lebensmitteln mittels molekularbiologischer Methoden: Sequenzierung ** <a href="#">Fischarten, Tierarten, Pflanzenarten, Prionenproteingen des Schafes</a>
4.6	Speziesbestimmung in Lebensmitteln mittels Elektrophorese ** <a href="#">Tierarten in Milch- und Milchprodukten</a>
<b>5 Immunologische Untersuchungen in Lebensmitteln</b>	
5.1	Speziesbestimmung, Allergennachweis und Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen, Rückständen und Kontaminanten und Bakterientoxinen in Lebensmitteln mittels Enzymimmunoassay (ELISA) ** <a href="#">Staphylokokken-Enterotoxin, Tierarten, ZNS-Gewebe; Allergene: Eiklarprotein, Milchprotein, Gluten, Erdnuss, Haselnuss, Mandel, Sesam, Lupine</a>
5.2	Bestimmung von Bakterientoxinen in Lebensmitteln mittels Agglutination <a href="#">Enterotoxine von Staphylokokken und Bacillus cereus</a>
<b>6 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchung von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika</b>	
6.1	Probenvorbereitung zur physikalischen, physikalisch-chemischen und chemischen Untersuchung <a href="#">Druckaufschluss; Spezifische Migration (migrierfähige Stoffe, Lebensmittelkontaktmaterial); Nickellässigkeit von sämtlichen Stäben, die in durchstochene Körperteile eingeführt werden und Erzeugnissen, die unmittelbar und länger mit der Haut in Berührung kommen; Migration bestimmter Elemente aus Spielzeug; Blei- und Cadmiumlässigkeit von Bedarfsgegenständen</a>
6.2	Gravimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika ** <a href="#">Trockenmasse, Feuchte, Asche, Fett, wasserunlösliche Stoffe, Alkohol, Extrakt, relative Dichte, Sulfat, Abtropfgewicht, polare Bestandteile, Gesamtlipide, Migration (migrierfähige Stoffe, Lebensmittelkontaktmaterial, Migration); Gesamtmigration in wässrigen Prüflebensmitteln mittels Zelle</a>
6.3	Titrimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln ** <a href="#">flüchtige Säuren, schweflige Säure, Alkohol, Säurezahl, Peroxidzahl, Kochsalz, reduzierende Kohlenhydrate, Nichtprotein-Stickstoff</a>
6.4	Konduktometrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln * <a href="#">Leitfähigkeit, Wasseraktivität</a>
6.5	Potentiometrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika ** <a href="#">pH-Wert, Säuregrade, flüchtige Säure, Gesamtsäure, Chlorid, Iodat, Fluorid, Rohprotein, flüchtige stickstoffhaltige Basen (TVB-N), Hydrogencarbonat, Kohlensäure, Fluorid, pH Wert</a>
6.6	Polarimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln * <a href="#">Stärke</a>
6.7	Refraktometrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln * <a href="#">Trockenmasse, Wasser</a>
6.8	Volumetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Gewürzen und würzenden Zutaten <a href="#">etherische Öle</a>
6.9	Thermische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln ** <a href="#">Osmolalität, Wasseraktivität, Gefrierpunkt</a>
6.10	UV/VIS-Spektrometrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie Rückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika ** <a href="#">Prolin, Gesamtpolyphenole, Bittereinheiten, Phosphor, Gesamtphosphor, Hydroxyprolin, Umrötungsgrad, säurelöslicher Phosphor, Kollagenabbau-Produkte, Formaldehyd und Hexamethylenetetramin; Dithiocarbamate und/oder Thiuramidisulfide; Gesamt-Quecksilber; UVA/B-Absorption an kosmetischen Mitteln; Nitrat /Nitrit</a>
6.11	Enzymatische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln **

Stand: 26.09.2022

	Saccharose, Glukose, Fruktose, Laktose, Galaktose, Essigsäure, Ethanol, Glycerin, Sorbit, Äpfelsäure, D-/L-Milchsäure, Citronensäure, Gluconsäure, beta-Glucane, Saccharase-Zahl, Diastase-Zahl, D-3-Hydroxybuttersäure
6.12	Fluorimetrische Untersuchungen von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie Rückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln *
	Aktivität der alkalischen Phosphatase
6.13	Dünnschicht- und papierchromatographische Untersuchung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika ** 16-O-Methylcafestol, kondensierte Phosphate, Farbstoffe, $\alpha$ -Bisabolol; Tenside; Bronopol, Bronidox, DMDM-Hydantoin; Äpfelsäure und Milchsäure; unpolare Ringelblumenextrakte; Aloe vera; Jojoba-Öl
6.14	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln mittels Ausschusschromatographie polymerisierte Triacylglycerine
6.15	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika mittels Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (RI-, ELS-, UV/VIS- und Fluoreszenz-Detektor) ** Süßstoffe, Vitamine, Carnitin, Theobromin, Coffein, Farbstoffe, Blausäure, Hydroxymethylfurfural, 10-Hydroxy-2-decensäure, Glycyrrhizin, Cumarin, 16-O-Methylcafestol, Catechine, Theanin, Kohlenhydrate, Anthocyane, organische Säuren, Hesperidin, Naringin, Chinin, Konservierungsstoffe, $\Delta$ 3,5-Steradiene, Antioxidantien, Mykotoxine, Glutaminsäure, Natamycin, Indol, biogene Amine, Vanillekomponenten, PAK's, UV-aktive Stoffe, primäre aromatische Amine aus Azofarbstoffen, Dispersionsfarbstoffe, D-Panthenol, Allantoin und Koffein, Isothiazolinone, UV-Filter, Coenzym Q, Phenoxyethanol, Phenoxypropanol, Methyl-, Ethyl-, n-Propyl-, i-Propyl-, n-Butylparaben sowie i-Butylparaben, Benzoessäure, Sorbinsäure, Salicylsäure und Dehydroacetsäure, Benzylalkohol
6.16	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Rückständen, Kontaminanten und Bakterientoxinen in Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika mittels Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS-, MS/MS-Detektoren) ** Mykotoxine, Pyrrolizidinalkaloide, Tropanalkaloide, Acrylamid, Vitamine, N-Nitrosaminen und N-nitrosierbare Stoffe, Jodpropionylbutylcarbamat
6.17	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (ECD-, FID- und NPD-Detektor) ** Fettsäureverteilung, trans-Fettsäuren, Triglyceride, Cholesterin, Gärungsnebenprodukte, Gesamtfett, Milchfett
6.18	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS-, MS/MS- Detektor) ** Ethylcarbamate, cyclische Diglycerine, Pflanzenschutzmittelrückstände, Ethylenoxid und 2-Chlorethanol, Monochlorpropandiol, 3-MCPD-, 2-MCPD- und Glycidyl-Fettsäureester, Vinylchlorid, Benzol, Kunststoffadditive und -monomere, PAK's, flüchtige organische Verbindungen sowie Duftstoffe
6.19	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika mittels Ionenchromatographie ** organische Säuren, anorganische Anionen, Sucralose, Zuckeralkohole, Kohlenhydrate, Aminosäuren, Taurin, Glucuronolacton, Glucosamin, Carbonat, Chrom(VI), Anionen, Bromat
6.20	IR-Spektroskopische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie Rückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika ** Rohprotein, Wasser, Fett, Asche, BEFFE, Sauerstoffgehalt (Lebensmittelverpackungen), Kohlendioxidgehalt (Lebensmittelverpackungen), Materialidentifizierung
6.21	Bestimmung von Elementen sowie von Rückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln und Kosmetika mittels AAS (Graphitrohr-AAS, Kaltdampf-AAS) * Quecksilber und Gesamt-Quecksilber
6.22	Bestimmung von Elementen sowie von Rückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika mittels ICP-MS ** Zinn, Jod, Elemente, Antimon, Arsen-Spezies
6.23	Bestimmung von Elementen sowie von Rückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika mittels ICP-OES ** Elemente
6.24	Identifizierung von Mikroorganismen in Lebensmitteln mittels Massenspektrometrie (MALDI-TOF-MS) Bakterien, Hefen
6.25	Röntgenfluoreszenzanalytische Bestimmung von Elementen in Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika ** Elemente
6.26	Kolorimetrische Bestimmung mittels Teststreifen von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika Nachweis der ausreichenden Erhitzung, Ascorbinsäure, Nitrit, Formaldehyd

Stand: 26.09.2022

6.27	Mikroskopische Untersuchung von Stoffen in Lebensmitteln und Futtermitteln *
	Honig, pflanzliche Lebensmittel, Knochen
6.28	Visuelle Untersuchung von Stoffen in Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen *
	Nickelabgabe, Farblässigkeit

6.29	Sonstige Untersuchungen von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, Kosmetika
	Aphrometrie (Überdruckmessung), Dichte, Rohprotein (Dumas), Verschluckbarkeit

### 7 Histologische Untersuchungen von Lebensmitteln

7.1	Bestimmung der geweblichen Zusammensetzung mittels Histologie in Lebensmitteln **
	Qualitativer, quantitativ orientierender und quantitativer Nachweis unterschiedlicher tierischer Gewebe mittels Paraffinhistologie in Fleisch, Fleischzubereitungen und -erzeugnissen.
7.2	Nachweis von Inhaltsstoffen mittels Histologie in Lebensmitteln
	Qualitativer Nachweis kohlenhydrathaltiger Verdickungsmittel mittels Paraffinhistologie in Fleisch, Fleischzubereitungen und -erzeugnissen.

### 8 Untersuchungen nach dem Nationalen Rückstandskontrollplan

8.1	Bestimmung von Elementen in Leber und Niere mittels Atomabsorptionsspektrometrie (Graphitrohr-AAS, Kaltdampf-AAS) *
	Gesamt-Quecksilber
8.2	Bestimmung von Elementen in Leber und Niere mittels induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) *
	Elemente
8.3	Bestimmung von Elementen in Leber und Niere mittels induktiv gekoppelter Plasma-Atom-Emissionsspektrometrie (ICP-OES) *
	Elemente

### Standort: Magdeburg

#### 1 Untersuchungen von Wasser (Trinkwasser, Schwimm- und Badebeckenwasser, Badegewässer, Kleinbadeteiche, Oberflächengewässer und Grundwasser)

1.1	Probennahme und Probenvorbereitung
1.2	Bestimmung von Bakterien in Wasser (Trinkwasser, Schwimm- und Badebeckenwasser, Badegewässer, Kleinbadeteiche, Oberflächengewässer und Grundwasser) mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen *
	Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen, Nachweis und Zählung von <i>Escherichia coli</i> und coliformen Bakterien, <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , intestinalen Enterokokken, Bestimmung von <i>Salmonella spp.</i> , Zählung von Legionellen, <i>Clostridium perfringens</i> , Koloniezahl kultivierbarer Mikroorganismen bei 22 °C und 36 °C
1.3	Chemische und physikalisch-chemische Untersuchungen
	Färbung, Temperatur, pH-Wert, elektrischen Leitfähigkeit, Trübung, Berechnung der Calcitsättigung
1.4	Bestimmung von Anionen und Kationen in Wasser (Trinkwasser, Schwimm- und Badebeckenwasser, Badegewässer, Kleinbadeteiche, Oberflächengewässer und Grundwasser) mittels Photometrie *
	Nitrit, Phosphor, Ammonium-Stickstoff
1.5	Bestimmung von Anionen mittels Fließinjektionsanalyse
	Gesamtcyanid und freiem Cyanid
1.6	Bestimmung von Anionen in Wasser (Trinkwasser, Schwimm- und Badebeckenwasser, Badegewässer, Kleinbadeteiche, Oberflächengewässer und Grundwasser) mittels Ionenchromatographie (LF-, UV-Detektor) *
	Bromid, Fluorid, Nitrat, Nitrit, Phosphat und Sulfat, Chlorat, Chlorid und Chlorit, gelöstes Bromat, Trifluoressigsäure
1.7	Bestimmung von Quecksilber mittels Atomfluoreszenzspektrometrie (AFS)
	Quecksilber
1.8	Bestimmung von Elementen mittels induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS)

Stand: 26.09.2022

	ausgewählte Elemente einschließlich Uran-Isotope
1.9	Bestimmung von Chrom(VI) mittels Ionenchromatographie und Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (IC-ICP-MS)
	Chrom(VI)
1.10	Bestimmung von organischen Parametern in Wasser (Trinkwasser, Schwimm- und Badebeckenwasser, Badegewässer, Kleinbadeteiche, Oberflächengewässer und Grundwasser) mittels Gaschromatographie mit massenselektivem Detektor (GC-MS) *
	Organochlorpestizide, Polychlorbiphenyle und Chlorbenzole, flüchtige organische Verbindungen

1.11	Bestimmung von organischen Parametern mittels Flüssigchromatographie mit Fluoreszenzdetektion (LC-FLD)
	aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK)
1.12	Bestimmung von organischen Parametern in Wasser (Trinkwasser, Schwimm- und Badebeckenwasser, Kleinbadeteiche, Oberflächengewässer und Grundwasser) mittels Flüssigchromatographie mit massenselektivem Detektor (LC-MS/MS) *
	ausgewählte Phenoxyalkancarbonsäuren und weitere acide Pflanzenschutzmittelwirkstoffe, Pflanzenschutzmittelwirkstoffe und andere organische Stoffe
1.13	Bestimmung gelöster Gase
	freies Chlor und Gesamtchlor, gelöster Sauerstoff, gasförmige Bestandteile, Sauerstoffsättigungsindex
1.14	Bestimmung von Summenparametern
	gesamter organischer Kohlenstoff (TOC) und gelöster organischer Kohlenstoff (DOC), Permanganat-Index, Säure- und Basekapazität

## 2 Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung -TrinkwV-

	Probennahme
	ANLAGE 1: MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER
	ANLAGE 2: CHEMISCHE PARAMETER
	ANLAGE 3: INDIKATORPARAMETER
	ANLAGE 3a: Anforderungen an Trinkwasser in Bezug auf radioaktive Stoffe
	nicht belegt
	Parameter, die nicht in den Anlagen 1 bis 3 der Trinkwasserverordnung enthalten sind
	Calcium, Kalium, Magnesium, Säure- und Basekapazität, Phosphat

## 3 Bereich: Arzneimittel und Wirkstoffe

3.1	Prüfgebiet: Chemische Arzneimittel- und Wirkstoffanalytik
	Prüfverfahren der Flüssigchromatographie *
	Identitätsprüfung und Gehaltsbestimmung, Reinheit /verwandte Substanzen
	Prüfverfahren der Gaschromatographie (GC) *
	Identitätsprüfung und Gehaltsbestimmung, Reinheit /verwandte Substanzen
	Prüfverfahren der Dünnschichtchromatographie (DC) *
	Identitätsprüfung, Reinheit /verwandte Substanzen, fette Öle
	Prüfverfahren der IR-Spektrometrie *
	Identitätsprüfung
	Prüfverfahren der UV-VIS-Spektrometrie *

Stand: 26.09.2022

	Identitätsprüfung und Gehaltsbestimmung, Reinheit /verwandte Substanzen, enzymatische Bestimmungen mittels Enzymfertigtests
	Prüfverfahren der Titration *
	Gehaltsbestimmung, Säurezahl, Esterzahl, Hydroxylzahl, Iodzahl, Peroxidzahl, Verseifungszahl, Stickstoffgehalt (Kjeldahl), Metallionen, Wasser (Karl-Fischer)
	Prüfverfahren der Wirkstofffreisetzung *
	Wirkstofffreisetzung aus festen Arzneiformen

3.2	Prüfgebiet: Physikalische Arzneimittel- und Wirkstoffanalytik
	Prüfung der Beschaffenheit nach Arzneibuchmethoden *
	Quellungszahl, Ätherische Öle in pflanzlichen Drogen, Trockenrückstand von Extrakten, Trocknungsverlust von Extrakten, Identifizierung pflanzlicher Drogen, Prüfung auf fremde Bestandteile, Zerfallszeit von Tabletten und Kapseln, Zerfallszeit von Suppositorien und Vaginalzäpfchen, Gleichförmigkeit der Masse und Gleichförmigkeit des Gehalts einzeldosierter Arzneiformen, Friabilität von nicht überzogenen Tabletten, Bruchfestigkeit von Tabletten, Ethanolgehalt, entnehmbares Volumen von Parenteralia, Partikelkontamination, Erweichungszeit von lipophilen Suppositorien, Bruchfestigkeit von Suppositorien und Vaginalzäpfchen, Gleichförmigkeit der Masse, entnehmbare Masse oder entnehmbares Volumen, Schütt- und Stampfdichte, Bestimmung der Teilchengröße, Klarheit und Opaleszenz von Flüssigkeiten, Färbung von Flüssigkeiten, pH-Wert, relative Dichte, Brechungsindex, Optische Drehung, Viskosität, Schmelztemperatur, Osmolalität, Nachweis von Ionen und funktionellen Gruppen, Geruch, Bitterwert, unverseifbare Anteile
3.3	Prüfgebiet: Arzneimittel- und Wirkstoffmikrobiologie
	Mikrobiologische Prüfungen *
	Sterilität, Zählung vermehrungsfähiger Mikroorganismen
	Prüfverfahren der Immunchemie *
	Bakterien-Endotoxine
<b>Standort: Stendal</b>	
<b>1 Mikrobiologische Untersuchungen in Lebensmitteln, Fleisch, Rohmilch und Umfeldproben</b>	
1.1	Keimgehaltsbestimmungen in Lebensmitteln und Umfeldproben, aerob und anaerob mittels Tropfplatten-, Gussplatten- und Spatelverfahren *
	Koloniezählverfahren, Enterobacteriaceae
1.2	Anreicherungsverfahren, kulturell-mikrobiologische Bestimmung von spezifischen Keimen mit biochemischer Bestätigung in Fleisch und Rohmilch *
	Salmonella spp., Bakteriologische Untersuchung (BU)
1.3	Quantitative Untersuchungen von Keimen aus Umfeldproben-, Produktions- und Personalhygiene mittels Ausstrich- und Abklatschverfahren *
	Oberflächenkeimgehalte
1.4	Biologische Verfahren zum Nachweis von Hemmstoffen in Fleisch und Rohmilch
	Dreiplattenhemmstofftest, Antiinfektiva
<b>2 Fleischuntersuchungen auf Trichinen</b>	
<b>3 Untersuchungen von Trinkwasser, Tierkörpern, tierischen Geweben und vom Tier stammenden biologischen Substraten</b>	
3.1	Untersuchungen nach dem Nationalen Rückstandskontrollplan mittels Flüssigchromatographie mit massenselektivem Detektor (LC-MS/MS) **
	Stilbene, saure und basische nichtsteroidale Entzündungshemmer (NSAIDs), Amphenicole, beta-Lactame, Steroide, Beta-Agonisten, Makrolide, Resorcylsäure-Lactone, Nitroimidazole, Anthelminthika, Kokzidiostatika, nichtsteroidale Antiphlogistika, Chinolone, Metamizole, Sedativa /Beruhigungsmittel, Antibiotika

Stand: 26.09.2022

3.2	Untersuchungen nach dem Nationalen Rückstandskontrollplan mittels Enzymimmunoassay (ELISA) ** Beta-Agonisten, Corticosteroide, Chloramphenicol, Medroxy-Progesteron-Acetat, Stilbene
<b>4 Prüfungen im Bereich: Veterinärmedizin</b>	
4.1	Prüfgebiet: Mikrobiologie
	Prüfverfahren der Agglutinationsteste ** Nachweis von Antikörpern für Salmonellen, Brucellen, Leptospiren und Mykoplasmen beim Geflügel
	Prüfverfahren der Amplifikationsverfahren ** Nachweis von spezifischen Bakterien in Proben von Tieren mittels molekularbiologischer Methoden (real-time RT-PCR)
	Prüfverfahren der Komplementbindungsreaktion ** Nachweis von Antikörpern gegen <i>Brucella ssp. und Burkholderia mallei</i> (Rotz) mittels serologischer Methoden
	Prüfverfahren der Kulturelle Untersuchungen ** Nachweis von Mikroorganismen in Proben von Tieren mittels klassischer bakteriologischer Anzucht: Hefen, Prototheken, Hautpilze, Schimmelpilze, biochemisch differenzierte Bakterien, Clostridien, <i>Bacillus anthracis</i> , Mykobakterien, gram positive Kokken, coryneforme Bakterien, Listerien, Erysipelothrix, Rhodococcus-Spezies, aerobe Sporenbildner, Dermatophilus-, Actinomyces-, Nocardia-Spezies, Bakterien gramnegativ (oxidasepositiv), Bakterien gramnegativ (oxidasenegativ), Salmonella-Spezies, Campylobacter-Spezies, hämophile Bakterien, Brucellen, Yersinien, Mykoplasmen, <i>Paenibacillus larvae</i> , Brachyspiren, Cytophaga, Vibriolen/Campylobacter, Francisellen, Anaerobe Bakterien, <i>Taylorella equigenitalis</i> , Resistenzbestimmung von Bakterien
	Prüfverfahren der Ligandenassays ** Nachweis von spezifischen Antikörpern gegen Bakterien in Blut- und Milchproben von Tieren mittels serologischer Methoden (ELISA)
	Prüfverfahren der Mikroskopie ** Bestimmung von Bakterien in Proben von Tieren mittels Mikroskopie: Bakterien (gramnegativ, grampositiv), Säurefeste Bakterien, Brucellen, Coxiellen, Chlamydien, Protozoen, Bacillus-Spezies
	Prüfverfahren der Massenspektrometrie Bestimmung von Mikroorganismen in Proben von Tieren mittels MALDI-TOF
4.2	Prüfgebiet: Parasitologie
	Prüfverfahren der Amplifikationsverfahren Nachweis von <i>Neospora caninum</i> in Proben von Tieren mittels molekularbiologischer Methoden(real-time RT-PCR)
	Prüfverfahren der Ligandenassays ** Nachweis von spezifischen Antikörpern gegen Parasiten in Blutproben von Tieren mittels serologischer Methoden (ELISA)
	Prüfverfahren der Mikroskopie ** Nachweis von Parasiten in Proben von Tieren
	Prüfverfahren der Komplementbindungsreaktion ** Nachweis von Antikörpern gegen <i>Trypanosoma equiperdum</i> (Beschälseuche) mittels serologischer Methoden
4.3	Prüfgebiet: Pathologie
	Prüfverfahren der Histologie (klassische Färbeverfahren / Immunhistochemie) ** Bakterien, Pilze, Parasiten, Glykogen, säurefestes Material, zweiwertiges Eisen, Eisenverbindungen, Kalzium-/kalkhaltige Verbindungen, Mastzellengranula, Amyloid, kollagenes retikuläres Bindegewebe, Blut-, Knochenmarkszellen, Protozoen, Nerven, Muskeldegenerationen, Fett, Mucine, Glykosaminoglykane, Pilze, Kryptosporidien, basophile und azidophile Strukturen, infektiöse Antigene, Gallenfarbstoffe, kollagenes Bindegewebe, elastische Fasern, Melanin, versilberbare Bakterien, Chlamydien, Coxiellen, Brucellen
	Prüfverfahren der Ligandenassays

Stand: 26.09.2022

	Untersuchung von Hirnmaterial auf BSE/CWD/TSE (ELISA)
	Prüfverfahren der pathologisch-anatomischen Untersuchungen
	Erhebung makroskopischer Befunde
4.4	Prüfgebiet: Virologie
	Prüfverfahren der Agglutinationsteste **
	Bestimmung von Antikörpern gegen das Newcastle Disease Virus und des Virus der aviären Influenza aus Serum bzw. Eidotter im Hämagglutinations-Hemmungs-Test
	Prüfverfahren der Amplifikationsverfahren **
	Nachweis von spezifischen Viren in Proben von Tieren mittels molekularbiologischer Methoden (real-time RT-PCR)
	Prüfverfahren der Kulturellen Untersuchungen **
	Nachweis von Viren in Proben von Tieren mittels kulturellen Untersuchungen: Virusisolierung in Zellkultur sowie im bebrüteten Hühnerei

	Prüfverfahren der Ligandenassays **
	Nachweis von spezifischen Antikörpern gegen Viren in Blut- und Milchproben von Tieren mittels serologischer Methoden (ELISA)
	Prüfverfahren der Mikroskopie **
	Nachweis von Viren in Proben von Tieren mittels Elektronenmikroskopie sowie Immunfluoreszenzfärbungen zum Tollwutvirusnachweis
	Prüfverfahren der Neutralisationsteste **
	Bestimmung von spezifischen Antikörpern gegen Viren in Blutproben von Tieren mittels serologischer Methoden (Serumneutralisationsteste)
	Prüfverfahren der Immundiffusion
	Nachweis von spezifischen Antikörpern gegen Viren in Blut- und Milchproben von Tieren mittels serologischer Methoden (Agargel-Immundiffusionsteste)
4.5	Prüfgebiet: Klinische Chemie
	Prüfverfahren der Ligandenassays **
	Nachweis von trächtigkeitsassoziierten Glykoproteinen (pregnancyassociated glycoprotein, PAGs) in Blut- oder Milchproben von Rindern mittels serologischer Verfahren (ELISA)