

## Prüflaboratorium

Rechtsperson: **Food Hygiene Controll GmbH**

**Saurs 45, 6491 Schönwies**

Ident Nr. **0225**

Datum der Erstakkreditierung 02.03.2004

Level 3 Akkreditierungsnorm EN ISO/IEC 17025:2017

Gemäß § 7 AkkG 2012 sind die der Akkreditierung zu Grunde liegende harmonisierte Level 3 Akkreditierungsnorm sowie die von der EA - European co-operation for Accreditation, der ILAC - International Laboratory Accreditation Cooperation und der Akkreditierung Austria zutreffenden Anleitungsdokumente/Leitfäden bzw. verpflichtend erklärten zusätzlichen normativen Dokumente in der geltenden Fassung zu beachten und einzuhalten. Die Akkreditierung erfolgt zusätzlich nach folgenden Bestimmungen, welche ebenso verbindlich in der jeweils geltenden Fassung einzuhalten sind.

zusätzliche Level 4  
Normanforderungen  
gemäß EA-1/06

sonstige Anforderungen  
EA-3/01:2021  
ILAC-P10:2020  
ILAC-P9:2014

IdentNr 0225 Prüflaboratorium  
 Standort Food Hygiene Controll GmbH  
 Saur 45, 6491 Schönwies

<sup>1)</sup>	<sup>2)</sup>	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		DIN 10106 (2017-04)	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium - Spatelverfahren (Referenzverfahren)	Spatelverfahren	Fleisch und Fleischerzeug- nisse	Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium	
N		DIN 10349 (2004-10)	Bestimmung des pH-Wertes im Butterplasma	pH-Bestimmung	Butterplasma	pH-Wert	
N		DIN 38404-3 (2005-07)	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwas- ser- und Schlammuntersuchung - Physikalische und physikalisch-chemische Kenngrößen (Gruppe C) - Teil 3: Bestimmung der Absorption im Bereich der UV-Strahlung, Spektraler Absorp- tionskoeffizient (C 3)	UV-VIS- Spektroskopie (Photometrie)	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer	Spektraler Absorptionskoeffizient	
N		DIN 38405-9 (2011-09)	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwas- ser- und Schlammuntersuchung - Anionen (Gruppe D) - Teil 9: Photometrische Bestimmung von Nitrat (D 9)	UV-VIS- Spektroskopie (Photometrie)	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	Nitrat	Bestimmung mit Spectroquant Nitrat Test
N		DIN 38406-1 (1983-05)	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwas- ser- und Schlammuntersuchung; Kationen (Gruppe E); Bestimmung von Eisen (E 1)	UV-VIS- Spektroskopie (Photometrie)	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	Eisen	Bestimmung mit Spectroquant Eisen Test

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		DIN 38406-5 (1983-10)	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung; Kationen (Gruppe E); Bestimmung des Ammonium-Stickstoffs (E 5)	UV-VIS- Spektroskopie (Photometrie)	Trinkwasser und Oberflächenwässer	Ammonium	Bestimmung mit Spectroquant Ammonium Test
N		DIN 38409-7 (2005-12)	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung - Summarische Wirkungs- und Stoffkenngößen (Gruppe H) - Teil 7: Bestimmung der Säure- und Basekapazität (H 7)	Volumetrie	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	Säure- und Basenkapazität	
N		EN 26777 (1993-01)	Wasserbeschaffenheit; Bestimmung von Nitrit; Spektrometrisches Verfahren (ISO 6777:1984)	UV-VIS- Spektroskopie (Photometrie)	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	Nitrit	Bestimmung mit Spectroquant Nitrit Test
N		EN ISO 11290-1 (2017-09)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (ISO 11290-1:2017)	Anreicherungsverfahren	Lebensmittel	<i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 bis 5: 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 Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
N		EN ISO 11290-2 (2017-09)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> - Teil 2: Zählverfahren (ISO 11290-2:2017)	Koloniezählverfahren	Lebensmittel	<i>Listeria monocytogenes</i>	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 bis 5: 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 Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		EN ISO 13720 (2010-09)	Fleisch und Fleischerzeugnisse - Zählung von präsumtiven Pseudomonas spp. (ISO 13720:2010)	Koloniezählverfahren	Fleisch und Fleischerzeug- nisse	präsumtive Pseudomonas spp.	
N	✓	EN ISO 19458 (2006-08)	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikro- biologische Untersuchungen (ISO 19458:2006)	Schöpfproben, Hahnentnahmen	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	Probenahme	
N		EN ISO 20838 (2006-04)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermit- teln - Polymerase-Kettenreaktion (PCR) zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln - Anforderungen an Amplifikation und Nachweis bei qualitativen Verfahren (ISO 20838:2006)	Real Time PCR	Lebensmittel Fleisch und Fleischerzeug- nisse, Milch und Milchpro- dukte, Gemüse, Stärkehäl- tige Lebensmittelzuberei- tungen, Wasser (nur für Salmonellen)	pathogene Mikroorganismen in Lebensmitteln Salmonella spp.; Listeria monozy- togenes	
N		EN ISO 4833-1 (2013-09)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizon- tales Verfahren zur Zählung von Mikroorganis- men - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren (ISO 4833-1:2013)	Gussplattenverfahren	Lebensmittel	kolonienbildende Einheiten, KBE bei 30 °C	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Her- stellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikro- biologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Her- stellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vor- bereitung von Fleisch und Fleischer- zeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vor-

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							bereitung von Fisch und Fischerzeug- nissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vor- bereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vor- bereitung von Milch und Milcher- zeugnissen
N		EN ISO 4833-2 (2013-09)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizon- tales Verfahren für die Zählung von Mikroorga- nismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren (ISO 4833-2:2013)	Oberflächenverfahren	Lebensmittel	kolonienbildende Einheiten, KBE bei 30 °C	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Her- stellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikro- biologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Her- stellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vor- bereitung von Fleisch und Fleischer- zeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vor- bereitung von Fisch und Fischerzeug- nissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vor- bereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vor- bereitung von Milch und Milcher- zeugnissen

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		EN ISO 6579-1 (2017-03)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (ISO 6579-1:2017)	Anreicherungsverfahren	Lebensmittel	Salmonella spp	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 bis 5: 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 Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
N		EN ISO 6888-1 (1999-02)	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 (ISO 6888-1:1999)	Koloniezählverfahren mit Baird Parker Agar	Lebensmittel	koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies)	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							<p>Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen</p> <p>Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen</p> <p>Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen</p> <p>Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen</p> <p>Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen</p>
N		EN ISO 6888-2 (1999-02)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 2: Verfahren mit Kaninchenplasma/Fibrinogen-Agar (ISO 6888-2:1999)	Koloniezählverfahren mit Kaninchenplasma/Fibrinogen-Agar	Lebensmittel	koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies)	<p>einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung:</p> <p>EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen</p> <p>Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen</p> <p>Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen</p> <p>Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen</p>



1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
N	✓	EN ISO 7393-2 (2018-01)	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von freiem Chlor und Gesamtchlor - Teil 2: Kolorimetrisches Verfahren mit N,N-Diethyl-1,4-Phenylendiamin für Routinekontrollen (ISO 7393-2:2017)	UV-VIS- Spektroskopie (Photometrie)	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	freies Chlor und Gesamtchlor	
N		EN ISO 7932 (2004-12)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtiven Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 °C (ISO 7932:2004)	Koloniezählverfahren	Lebensmittel	präsumtiver Bacillus cereus	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 bis 5: 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 Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
N		EN ISO 7937 (2004-08)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens - Koloniezählverfahren (ISO 7937:2004)	Koloniezählverfahren	Lebensmittel	Clostridium perfringens	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 bis 5: 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 Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
N		EN ISO 9308-1 (2014-09)	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wässer mit niedriger Begleitflora (ISO 9308-1:2014)	Membranfiltrationsverfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	Escherichia coli und coliforme Bakterien	

<sup>1)</sup>	<sup>2)</sup>	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		ISO 11731 (2017-05)	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Legionellen	Membranfiltrationsverfahren; - Proben mit hoher Konzentration an Legionella-Species und geringer Begleitflora - Proben mit kleiner Konzentration an Legionella-Species und geringer Begleitflora - Proben mit starker Begleitflora	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	Legionellen	Probenvorbereitung: - Wärmebehandlung - Säurewaschung
N		ISO 14189 (2013-11)	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Clostridium perfringens - Membranfiltrationsverfahren	Membranfiltrationsverfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	Clostridium perfringens	
N		ISO 15213 (2003-05)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von unter anaeroben Bedingungen wachsenden sulfit-reduzierenden Bakterien	Koloniezählverfahren	Lebensmittel	anaerob wachsende sulfit-reduzierenden Bakterien	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 bis 5: 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 Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milchzeugnissen
N		ISO 15214 (1998-08)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30 °C	Koloniezählverfahren	Lebensmittel	mesophile Milchsäurebakterien	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 bis 5: 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 Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milchzeugnissen
N		ISO 16649-2 (2001-04)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -glucuronidase-positiven-Escherichia-coli - Teil	Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol-beta-D-Glucuronsäure	Lebensmittel	$\beta$ -glucuronidase-positive Escherichia-coli	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
			2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol-beta-D-Glucuronsäure				von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
N	✓	ISO 17604 (2015-08)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Probenahme von Schlachttierkörpern zur mikrobiologischen Untersuchung	destruktive Probenahme	Schlachttierkörper	Probenahme	
N		ISO 21527-1 (2008-07)	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95	Koloniezählverfahren	Lebensmittel mit aw-Wert größer 0,95	Hefen und Schimmelpilze	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
N		ISO 21527-2 (2008-07)	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95	Koloniezählverfahren	Lebensmittel mit aw-Wert kleiner gleich 0,95	Hefen und Schimmelpilze	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 bis 5: 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 Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
N		ISO 21528-2 (2017-11)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezähltechnik	Koloniezählverfahren	Lebensmittel	Enterobacteriaceae	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 bis 5: 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 Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
N		ISO 2917 (1999-12)	Fleisch und Fleischwaren - Bestimmung des pH-Wertes (Referenzmethode)	Elektrochemisches Verfahren mit pH-Elektrode	Fleisch und Fleischwaren	pH-Wert	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		ISO 4832 (2006-02)	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren	Koloniezählverfahren	Lebensmittel	coliforme Keime	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 bis 5: 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 Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
N	✓	ISO 5667-5 (2006-04)	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen	Schöpfproben, Hahnentnahmen	Trinkwasser	Probenahme aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen	iVm EN ISO 5667-3: Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 3: Konservierung und Handhabung von Wasserproben (ISO 5667-3:2018)
N		ISO 6611 (2004-10)	Milch und Milchprodukte - Zählung koloniebildender Einheiten von Hefen und/oder Schimmelpilzen - Koloniezählverfahren bei 25 °C	Koloniezählverfahren	Milch und Milchprodukte	KBE von Hefen und/oder Schimmelpilzen bei 25°C	



1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N	✓	OENORM EN 27888 (1993-12)	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit (ISO 7888:1985)	Konduktometrie	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	Leitfähigkeit	
N	✓	OENORM EN ISO 10523 (2012-04)	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des pH-Wertes (ISO 10523:2008)	Elektrochemische pH-Mesung	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	pH-Wert	
N		OENORM EN ISO 16266 (2008-05)	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa - Membranfiltrationsverfahren (ISO 16266:2006)	Membranfiltrationsverfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	Pseudomonas aeruginosa	
N		OENORM EN ISO 6222 (1999-07)	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium (ISO 6222:1999)	Koloniezählverfahren / Gussplattenverfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	Koloniebildende Einheiten (KBE, 22°C, 37°C)	
N		OENORM EN ISO 7027-2 (2019-06)	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der Trübung - Teil 2: Semi-quantitative Verfahren zur Beurteilung der Lichtdurchlässigkeit (ISO 7027-2:2019)	Semi-quantitatives Verfahren mit Sichtscheibe	Oberflächenwässer	Sichttiefe, Trübung	
N		OENORM EN ISO 7887 (2012-04)	Wasserbeschaffenheit - Untersuchung und Bestimmung der Färbung (ISO 7887:2011)	UV-VIS- Spektroskopie (Photometrie)	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	Färbung, spektraler Absorptionskoeffizient	Verfahren B spektraler Absorptionskoeffizient
N		OENORM EN ISO 7899-2 (2000-11)	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken - Teil 2: Membranfiltrationsverfahren (ISO 7899-2:2000)	Membranfiltrationsverfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	intestinale Enterokokken	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		OENORM EN ISO 8467 (1996-01)	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des Permanganat-Index (ISO 8467:1993)	Titrimetrie	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	Permanganat-Index	
N		OENORM M 6268 (2004-01)	Wasseruntersuchung - Bestimmung der Summe von Calcium und Magnesium durch komplexometrische Titration	komplexometrische Titrimetrisation	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	Calcium; Magnesium, Gesamthärte	
N	✓	OENORM M 6616 (1994-03)	Wasseruntersuchung - Bestimmung der Temperatur	Temperaturmessung	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	Temperatur	
N	✓	OENORM M 6620 (2012-12)	Wasseruntersuchung - Methoden und Ergebnisangabe zur Beschreibung der äußeren Beschaffenheit einer Wasserprobe	qualitative visuelle Beurteilung	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	Beschreibung der äußeren Beschaffenheit einer Wasserprobe (Aussehen, Farbe, Trübung, Geruch, Geschmack, Bodensatz, Ölfilm, Schaumbildung)	
S		PV 48 (2016-10)	Nachweis von aeroben und anaeroben Sporenbildnern und der anaeroben Koloniezahl in Lebensmitteln im Gussplattenverfahren	Koloniezählverfahren / Gussplattenverfahren	Fleisch u. Fleischprodukte, Fisch und Fischereiprodukte, Geflügel, Eier, Milch/Milchprodukte, Getreide, Hülsenfrüchte und daraus gewonnene Produkte Obst, Obsterzeugnisse, Gemüse und daraus gewonnene Produkte, Pilze und Pilzerzeugnisse, Tee, Kräuter und Gewürze, Mayonnaise und Feinkosterzeugnisse,	aerobe und anaerobe Sporenbildnern, anaerobe Gesamtkeimzahl	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
					Fertiggerichte, Tiefkühlkost, Suppen und Soßen		
S		PV_33_Mg (2018-06)	Bestimmung von Magnesium in Trinkwasser, sowie Grund- und Oberflächenwasser - colorimetrisches Verfahren	UV-VIS- Spektroskopie (Photometrie) mit Spectroquant Magnesium Küvettestest 1.00815.0001	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser	Magnesium	Bestimmung mit Spectroquant Magnesium
S		Pv_09 (2015-12)	Nachweis von antimikrobiellen Substanzen in Frischfleisch mittels Premi Test	Mikrobiologisches Spezialverfahren / Hemmstofftest	Frischfleisch	antimikrobielle Substanzen	
S		Pv_28_Sulfat (2018-06)	Bestimmung von Sulfat (SO4) in Trinkwasser sowie Grund- und Oberflächenwasser -turbidimetrisches Verfahren	Turbidimetrie	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser	Sulfat	Bestimmung mit Spectroquant Test; analog EPA Methode 375.4 "Sulfate - Turbidimetric"
S		Pv_29_Chlorid (2018-06)	Bestimmung von Chlorid (Cl-) in Trinkwasser sowie Grund- und Oberflächenwasser - colorimetrisches Verfahren	UV-VIS- Spektroskopie (Photometrie)	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	Chlorid	Bestimmung mit Spectroquant Test; analog EPA-Methode 325.1 "Chlorid - colorimetric"
S		Pv_31_Mangan (2018-06)	Bestimmung von Mangan (Mn) in Trinkwasser sowie Grund- und Oberflächenwasser - colorimetrisches Verfahren	UV-VIS- Spektroskopie (Photometrie)	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser	Mangan	Bestimmung mit Spectroquant Mangan Test
S		Pv_32_Ca (2018-06)	Bestimmung von Ca in Trinkwasser, sowie Grund- und Oberflächenwasser - colorimetrisches Verfahren	UV-VIS- Spektroskopie (Photometrie)	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser	Calcium	Bestimmung mit Spectroquant Calcium Test

1) Arten von Prüfungen: Norm(N) oder SOP (S); Allfällige Amendments von Normen gelten als mitakkreditiert, sofern darin keine neuen Konformitätsbewertungsverfahren definiert sind. Österreichische Gesetze und Verordnungen sowie EU-Verordnungen sind in der jeweils geltenden Fassung akkreditiert, wenn nicht anders angegeben.

2) Konformitätsbewertungsverfahren kann -wenn markiert - auch vor Ort durchgeführt werden.

3) Techniken / Methoden / Ausrüstung werden zutreffendenfalls genannt und nur wenn Einfluss auf das Messergebnis gegeben ist.

