

## Inspektionsstelle Typ A

Rechtsperson Food Hygiene Controll GmbH  
Saur 45, 6491 Schönwies

Ident Nr. 0225

Standort Food Hygiene Controll GmbH  
Saur 45, 6491 Schönwies

Datum der Erstakkreditierung 2008-04-24

Level 3 Akkreditierungsnorm EN ISO/IEC 17020:2012  
gemäß EA-1/06

Gemäß § 7 AkkG 2012 ist 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.

sonstige Anforderungen EA-3/01:2012  
ILAC-P15:2016

**Akkreditierungsumfang der Inspektionsstelle (EN ISO/IEC 17020:2012)  
Food Hygiene Controll GmbH / (Ident.Nr.: 0225)**

gültig ab: 04.10.2018

Nr.	Dokumentnummer <sup>1)</sup> der Norm bzw. SOP	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Produkt(e)/ Produktgruppe(n) / Bemerkungen	Konformitätsbewertungsverfahren / Modul(e)
1	BGBl. II Nr. 321/2012	2012-09	Verordnung des Bundesministers für Gesundheit über Hygiene in Bädern, Warmsprudelwannen, (Whirlwannen), Saunaanlagen, Warmluft- und Dampfbädern und (Bäderhygieneverordnung 2012 - BHygV 2012)	Hallenbäder, künstl. Freibäder und Warmsprudelbäder gem. §§ 42 und 43, sowie Warmsprudelwannen (Whirlwannen) gem. § 57 und 58, und Kleinbadeteiche gem. §§ 84 und 85. Ausgenommen Bäder mit Aufbereitungsverfahren gem. §14 Zi 2 (Ozon) und Zi 3 (Chlor-Chlordioxid) BHygV und ausgenommen chemische und physikalische Untersuchungen der Parameter: -Redoxspannung; -Ozon; - TOC; -Aluminium; -Gesamtphosphor; - Trihalogenmethane	Inspektionen (einzuholende wasserhygienische Gutachten, die der Betreiber gemäß § 14 Abs. 2 ff BHygG in Auftrag zu geben hat)
2	OENORM M 5874	2009-07	Wasser für den menschlichen Gebrauch - Anleitung für die Tätigkeit von Inspektionsstellen		

**Akkreditierungsumfang der Inspektionsstelle (EN ISO/IEC 17020:2012)  
Food Hygiene Controll GmbH / (Ident.Nr.: 0225)**

gültig ab: 04.10.2018

Nr.	Dokumentnummer <sup>1)</sup> der Norm bzw. SOP	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Produkt(e)/ Produktgruppe(n) / Bemerkungen	Konformitätsbewertungsverfahren / Modul(e)
-----	---	---------	-------------------------	---	---

*1) 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.*