

Prüflaboratorium

Rechtsperson Qualitätslabor Niederösterreich
Hans Czettel-Straße 2, 3950 Gmünd

Ident Nr. 0213

Standort Qualitätslabor Niederösterreich
Hans Czettel-Straße 2, 3950 Gmünd

Datum der Erstakkreditierung 2003-03-20

Level 3 Akkreditierungsprogramm EN ISO/IEC 17025:2017
gemäß EA-1/06

Akkreditierung Austria (AA) ist Unterzeichner des Multilateralen Abkommens (MLA) der European co-operation for Accreditation (EA) sowie der Vereinbarung der gegenseitigen Anerkennung (MRA) der International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) für die Akkreditierung dieses Akkreditierungsprogramms.

Gemäß § 7 AkkG 2012 sind das der Akkreditierung zu Grunde liegende harmonisierte Level 3 Akkreditierungsprogramm sowie die von der EA, der ILAC und der AA 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-3/01:2019
ILAC-P9:2014
ILAC-P10:2013

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Qualitätslabor Niederösterreich / (Ident.Nr.: 0213)

gültig ab: 29.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
AMA - Merkblatt - Qualitätsuntersuchung der Rohmilch, Teil A (2017-06)	N	Routineuntersuchung mit dem fluoreszenzoptischen Zählgerät		Fluoreszenzoptische Zellzählung	Rohmilch	Zellzahl	unter Berücksichtigung der ÖNORM EN ISO 13366-2: Milch - Zählung somatischer Zellen - Teil 2: Leitfaden zum Betrieb fluoreszenzoptoelektronischer Zählgeräte (ISO 13366- 2:2006)
AMA - Merkblatt - Qualitätsuntersuchung der Rohmilch, Teil B (2017-06)	N	Routineuntersuchung von Milchinhaltstoffen und Gefrierpunkt in Rohmilch mit dem Infrarot-Gerät		IR Spektroskopie	Rohmilch	Fett, Eiweiß, Gefrierpunkt	
AMA - Merkblatt - Qualitätsuntersuchung der Rohmilch, Teil C (2017-06)	N	Routineuntersuchung der Keimzahl mit dem fluoreszenzoptischen Keimzählgerät		Durchflusszytometrie und Zählung mit fluoreszenzoptischen Keimgerät	Rohmilch	Keimzahl	
AMA - Merkblatt - Qualitätsuntersuchung der Rohmilch, Teil D (2017-06)	N	Untersuchung auf Hemmstoffe		Agar-Diffusionsverfahren	Rohmilch	Hemmstoffe	
AV015 (2002-09)	S	Bestimmung von Enterokokken - Koloniezählverfahren mit Kanamycin- Äsculin-Azid-Agar		Koloniezählverfahren mit Kanamycin-Äsculin-Azid-Agar		Enterokokken	
AV020 (2012-03)	S	Bestimmung von Salmonellen in 1.500 g gepoolten Lebensmitteln		Gussplattenverfahren, Zählverfahren	Lebensmittel	Salmonellen	Bestätigung von positiven Fällen gemäß ÖNORMEN ISO 6579-1
AV068 (2009-08)	S	Untersuchung von Viertelgemelksproben zur Mastitisdiagnostik		Gussplattenverfahren, Zählverfahren	Viertelgemelksproben	Mastitisnachweis	
AV071 (2018-03)	S	Nachweis von Listeria spp. und Listeria monocytogenes mit VIDAS Listeria DUO (LDUO)		ELFA (Enzyme Linked Fluorescent Assay)	Lebensmittel	Listeria spp. und Listeria monocytogenes	Bestätigung von positiven Fällen gemäß EN ISO 11290-1
AV072 (2010-09)	S	Keimidentifizierung und Resistenzbestimmung mit VITEK 2 Compact		VITEK 2 Compact	Lebensmittel	Keimidentifizierung und Resistenzbestimmung	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Qualitätslabor Niederösterreich / (Ident.Nr.: 0213)

gültig ab: 29.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
AV080 (2017-11)	S	Nachweis von Salmonella spp. mit VIDAS UP Salmonella (SPT)		ELFA (Enzyme Linked Fluorescent Assay)	Lebensmittel	Salmonella spp.	Bestätigung von positiven Fällen gemäß EN ISO 6579-1
AV225 (2016-01)	S	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Polymerase-Kettenreaktion (PCR) zum Nachweis von Campylobacter spp. unter Verwendung des AriaMx Real-Time PCR Cycler mit foodproof® Campylobacter Quantification Kit und foodproof® StarPrep Two Kit		Real-Time PCR	Lebensmittel	Campylobacter spp	foodproof® Campylobacter Quantification Kit und foodproof® StarPrep Two Kit
AV227 (2019-05)	S	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Polymerase-Kettenreaktion (PCR) zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von Listeria monocytogenes und Listeria spp., unter Verwendung des AriaMx Real-Time PCR Cycler mit foodproof® Listeria plus Listeria monocytogenes Detection LyoKit und foodproof® StarPrep Two Kit		Real-Time PCR	Lebensmittel	Listeria monocytogenes und Listeria spp.	foodproof® Listeria plus Listeria monocytogenes Detection LyoKit und foodproof® StarPrep Two Kit
AV228 (2017-11)	S	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Polymerase-Kettenreaktion (PCR) zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von Cronobacter spp. unter Verwendung des AriaMx Real-Time PCR Cycler mit foodproof® Cronobacter Detection LyoKit und foodproof® StarPrep One Kit		Real-Time PCR	Lebensmittel	Cronobacter spp.	foodproof® Cronobacter Detection LyoKit und foodproof® StarPrep One Kit

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Qualitätslabor Niederösterreich / (Ident.Nr.: 0213)

gültig ab: 29.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
AV231 (2019-07)	S	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Polymerase-Kettenreaktion (PCR) zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von Enterobacteriaceae und Cronobacter mittels real-time PCR		RT-PCR	Lebensmittel	Enterobacteriaceae, Cronobacter	
AV232 (2019-05)	S	Glutenbestimmung in Lebensmitteln		R5-Sandwich-ELISA	Lebensmitteln	Gluten	Bestimmung mittels Testkit r-biopharm Ridascree® Gliadin Art.Nr. R7001
BVL L 01.00-42(EG)bis52(EG) (2010-09)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Analyse- und Testverfahren für Rohmilch und wärmebehandelte Milch - Anhänge I und II der Entscheidung der Kommission vom 14. Februar 1991 zur Festlegung bestimmter Analyse- und Testverfahren für Rohmilch und wärmebehandelte Milch (91/180/EWG) ABI. EG Nr. 93/1 vom 13.4.91)		Gussplattenverfahren, Zählverfahren	Rohmilch und wärmebehandelte Milch	Keimgehaltes bei 21°C	
BVL L 01.00-6 (1997-01)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Hemmstoffen in Milch - Agar-Diffusionsverfahren (Blättchentest)		Agar-Diffusionsverfahren	Milch	Hemmstoffe	
DIN 10135 (2013-05)	N	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Polymerase-Kettenreaktion (PCR) zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von Salmonellen		Real-Time PCR	Lebensmittel	Salmonella spp.	foodproof® Salmonella Detection LyoKit und foodproof® StarPrep One Kit
DIN 10172-3 (1988-05)	N	Mikrobiologische Milchuntersuchung; Bestimmung der coliformen Keime; Verfahren mit festem Nährboden		Gussplattenverfahren, Zählverfahren	Milch, Milcherzeugnisse	Coliforme Keime	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Qualitätslabor Niederösterreich / (Ident.Nr.: 0213)

gültig ab: 29.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
DIN 10964 (2014-11)	N	Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung		Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung	Milch und Milcherzeugnisse, Rohfleisch und Geflügel, Brot, Feinback- und Konditorwaren inkl. Teiglinge, Gemüse frisch und TK, Ei- und Eiprodukte	Beschreibung der Beschaffenheit von Lebensmitteln (Aussehen, Farbe, Trübung, Geruch, Geschmack, Textur, Schärfe)	
DIN 38404-3 (2005-07)	N	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung - Physikalische und physikalisch-chemische Kenngrößen (Gruppe C) - Teil 3: Bestimmung der Absorption im Bereich der UV-Strahlung, Spektraler Absorptionskoeffizient (C 3)		UV-vis- Spektroskopie (Photometrie)	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	Spektraler Absorptionskoeffizient	
DIN 38404-4 (1976-12)	N	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung; Physikalische und physikalisch-chemische Kenngrößen (Gruppe C); Bestimmung der Temperatur (C 4)	✓	Temperaturmessung	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	Temperatur	
DIN 38408-5 (1990-06)	N	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung; Gasförmige Bestandteile (Gruppe G); Bestimmung von Chlordioxid (G 5)		Titration	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	Chlordioxid (Konzentrationsbereich 0,03 bis 0,8 mg/L)	
DIN 38409-6 (1986-01)	N	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung; Summarische Wirkungs- und Stoffkenngrößen (Gruppe H); Härte eines Wassers (H 6)		Berechnungsverfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	Berechnung Wasserhärte gemäß Kapitel 4.2	
DIN 38409-7 (2005-12)	N	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung - Summarische Wirkungs- und Stoffkenngrößen (Gruppe H) - Teil 7: Bestimmung der Säure- und Basekapazität (H 7)		Titration	Trink-, Grund- und Oberflächenwasser	Pufferkapazität eines Wasser bis zu den Endpunkten pH 4,3 und 8,2	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Qualitätslabor Niederösterreich / (Ident.Nr.: 0213)

gültig ab: 29.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
DIN EN ISO 6888-1 (2003-12)	N	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Species) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar (ISO 6888-1:1999 + AMD 1:2003); Deutsche Fassung EN ISO 6888-1:1999 + A1:2003		Gussplattenverfahren, Zählverfahren	Lebensmittel	koagulasepositive Staphylokokken	einschließlich folgender Normen: 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 (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Qualitätslabor Niederösterreich / (Ident.Nr.: 0213)

gültig ab: 29.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
DIN ISO 5667-5 (2011-02)	N	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen (ISO 5667-5:2006)	✓	- Hahnentnahmen - Schöpfproben - Direktentnahmen	Trinkwasser	Probenahme Wasser	
EN 27888 (1993-09)	N	Wasserbeschaffenheit; Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit (ISO 7888:1985)	✓	Leitfähigkeitsmessung	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	elektrische Leitfähigkeit	
EN ISO 10304-1 (2009-03)	N	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von gelösten Anionen mittels Flüssigkeits-Ionenchromatographie - Teil 1: Bestimmung von Bromid, Chlorid, Fluorid, Nitrat, Nitrit, Phosphat und Sulfat (ISO 10304-1:2007)		Ionenchromatographie	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	Bromid, Chlorid, Fluorid, Nitrat, Nitrit, Orthophosphat, Sulfat	
EN ISO 10523 (2012-02)	N	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des pH-Wertes (ISO 10523:2008)	✓	elektrochemische Methode	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	pH-Wert	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Qualitätslabor Niederösterreich / (Ident.Nr.: 0213)

gültig ab: 29.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 11290-1 (2017-06)	N	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> - Teil 1: Nachweisverfahren (ISO 11290-1:1996)		Gussplattenverfahren, Zählverfahren	Lebensmittel	<i>Listeria</i> spp., einschließlich <i>Listeria monocytogenes</i>	einschließlich folgender Normen: 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 (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Qualitätslabor Niederösterreich / (Ident.Nr.: 0213)

gültig ab: 29.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 11290-2 (2017-06)	N	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> - Teil 2: Zählverfahren (ISO 11290-2:1998)		Koloniezählverfahren	Lebensmittel	<i>Listeria</i> spp., einschließlich <i>Listeria monocytogenes</i>	einschließlich folgender Normen: 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 (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Qualitätslabor Niederösterreich / (Ident.Nr.: 0213)

gültig ab: 29.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 11885 (2009-05)	N	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von ausgewählten Elementen durch induktiv gekoppelte Plasma-Atom- Emissionsspektrometrie (ICP-OES) (ISO 11885:2007)		ICP-OES	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	Aluminium, Chrom, Kupfer, Eisen, Mangan, Nickel, Blei	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Qualitätslabor Niederösterreich / (Ident.Nr.: 0213)

gültig ab: 29.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 13720 (2010-09)	N	Fleisch und Fleischerzeugnisse - Zählung von präsumtiven Pseudomonas spp. (ISO 13720:2010)		Koloniezählverfahren	Fleisch und Fleischerzeugnisse, Lebensmittel (insbesondere: getrocknete Stärke, Zuckerprodukte sowie Fisch und Fischerzeugnisse)	präsumative Pseudomonas spp.	einschließlich folgender Normen: 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 (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Qualitätslabor Niederösterreich / (Ident.Nr.: 0213)

gültig ab: 29.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 14911 (1999-08)	N	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der gelösten Kationen Li+, Na+, NH4+, K+, Mn2+, Ca2+, Mg2+, Sr2+ und Ba2+ mittels Ionenchromatographie - Verfahren für Wasser und Abwasser (ISO 14911:1998)		Ionenchromatographie	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	Lithium, Natrium, Kalium, Mangan, Calcium, Magnesium, Strontium, Barium	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Qualitätslabor Niederösterreich / (Ident.Nr.: 0213)

gültig ab: 29.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 16649-3 (2015-05)	N	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von β - Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 3: Nachweis und Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl unter Verwendung von 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β - D-Glucuronid (ISO 16649-3:2015, korrigierte Fassung 2016-12-15)		Gussplattenverfahren, Zählverfahren	Lebensmittel	b-Glucuronidase-positiven Escherichia coli	einschließlich folgender Normen: 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 (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Qualitätslabor Niederösterreich / (Ident.Nr.: 0213)

gültig ab: 29.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 19458 (2006-08)	N	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen (ISO 19458:2006)	✓	- Hahnentnahme - Schöpfprobe - Direktentnahmen	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	Probenahme-Wasser	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Qualitätslabor Niederösterreich / (Ident.Nr.: 0213)

gültig ab: 29.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 21528-1 (2017-07)	N	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae Teil 1: Nachweis von Enterobacteriaceae (ISO 21528-1:2017)		Gussplattenverfahren, Zählverfahren	Lebensmittel	Enterobacteriaceae	einschließlich folgender Normen: 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 (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Qualitätslabor Niederösterreich / (Ident.Nr.: 0213)

gültig ab: 29.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 21528-2 (2017-07)	N	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren (ISO 21528- 2:2017)		Gussplattenverfahren, Zählverfahren	Lebensmittel	Enterobacteriaceae	einschließlich folgender Normen: 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 (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Qualitätslabor Niederösterreich / (Ident.Nr.: 0213)

gültig ab: 29.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 21567 (2004-11)	N	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Shigella spp (ISO 21567:2004)		Gussplattenverfahren, Zählverfahren	Lebensmittel	Shigella spp.	einschließlich folgender Normen: 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 (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Qualitätslabor Niederösterreich / (Ident.Nr.: 0213)

gültig ab: 29.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 22964 (2017-04)	N	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Cronobacter spp. (ISO 22964:2017)		Gussplattenverfahren, Zählverfahren	Lebensmittel	Cronobacter spp.	einschließlich folgender Normen: 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 (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Qualitätslabor Niederösterreich / (Ident.Nr.: 0213)

gültig ab: 29.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 4833-1 (2013-09)	N	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren (ISO 4833-1:2013)		Gussplattenverfahren, Zählverfahren	Lebensmittel	KBE	einschließlich folgender Normen: 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 (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Qualitätslabor Niederösterreich / (Ident.Nr.: 0213)

gültig ab: 29.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 4833-2 (2013-09)	N	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren (ISO 4833-2:2013)		Gussplattenverfahren, Zählverfahren	Lebensmittel	KBE	einschließlich folgender Normen: 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 (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Qualitätslabor Niederösterreich / (Ident.Nr.: 0213)

gültig ab: 29.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ ³⁾ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 5534 (2004-05)	N	Käse und Schmelzkäse - Bestimmung der Gesamttrockenmasse (Referenzverfahren) (ISO 5534:2004)		Gravimetrische Verfahren	Käse und Schmelzkäse	Trockenmasse	
EN ISO 6222 (1999-05)	N	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium (ISO 6222:1999)		Gussplattenverfahren, Zählverfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	Koloniebildende Einheiten (KBE, 22°C, 37°C)	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Qualitätslabor Niederösterreich / (Ident.Nr.: 0213)

gültig ab: 29.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 6579-1 (2017-03)	N	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (ISO 6579-1:2017)		Gussplattenverfahren, Zählverfahren	Lebensmittel	Salmonella spp.	einschließlich folgender Normen: 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 (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Qualitätslabor Niederösterreich / (Ident.Nr.: 0213)

gültig ab: 29.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 6888-2 (2003-07)	N	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)		Gussplattenverfahren, Zählverfahren	Lebensmittel	koagulasepositive Staphylokokken	einschließlich folgender Normen: 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 (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Qualitätslabor Niederösterreich / (Ident.Nr.: 0213)

gültig ab: 29.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 6888-3 (2003-03)	N	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) - Teil 3: Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen (ISO 6888-3:2003)		MPN Verfahren	Lebensmittel	koagulasepositive Staphylokokken	einschließlich folgender Normen: 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 (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Qualitätslabor Niederösterreich / (Ident.Nr.: 0213)

gültig ab: 29.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 7027-1 (2016-06)	N	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der Trübung - Teil 1: Quantitative Verfahren (ISO 7027-1:2016)		Turbidimetrie	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	NTU	
EN ISO 7393-2 (2018-01)	N	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 Oberflächenwasser, Brauchwasser	freies Chlor, Gesamtchlor	
EN ISO 7887 (2011-12)	N	Wasserbeschaffenheit - Untersuchung und Bestimmung der Färbung (ISO 7887:2011)		UV-vis- Spektroskopie (Photometrie)	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	Färbung	
EN ISO 7899-2 (2000-04)	N	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken - Teil 2: Membranfiltrationsverfahren (ISO 7899-2:2000)		Membranfiltrationsverfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	intestinale Enterokokken	einschließlich ISO 7704: Wasserbeschaffenheit; Bewertung von Membranfiltern für mikrobiologische Analysen

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Qualitätslabor Niederösterreich / (Ident.Nr.: 0213)

gültig ab: 29.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 7932 (2004-12)	N	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtiven <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 30 °C (ISO 7932:2004)		Koloniezählverfahren	Lebensmittel	Bacillus cereus	einschließlich folgender Normen: 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 (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Qualitätslabor Niederösterreich / (Ident.Nr.: 0213)

gültig ab: 29.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 9308-1 (2017-01)	N	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wasser mit niedriger Begleitflora (ISO 9308-1:2014)		Membranfiltrationsverfahren, Kulturverfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	E.coli, Coliforme Bakterien	einschließlich ISO 7704: Wasserbeschaffenheit; Bewertung von Membranfiltern für mikrobiologische Analysen
EUV 1375/2015*EUReg 1375/2015*UERReg 1375/2015 (2015-08)	N	DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) 2015/1375 DER KOMMISSION vom 10. August 2015 mit spezifischen Vorschriften für die amtlichen Fleischuntersuchungen auf Trichinen (Kodifizierter Text)		Magnetrührverfahren mit künstlicher Verdauung, Mikroskopie	Fleisch	Trichinen	
GB4789.40 (2010-03)	N	National Standard of the People's Republic of China - Food microbiological examination: Enterobacter sakazakii		Gussplattenverfahren, Zählverfahren	Säuglingsmilch, Milchprodukte, Rohmilch	Cronobacter (Enterobacter sakazakii)	
ISO 14189 (2013-11)	N	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Clostridium perfringens - Membranfiltrationsverfahren		Membranfiltrationsverfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	Clostridium perfringens	einschließlich ISO 7704: Wasserbeschaffenheit; Bewertung von Membranfiltern für mikrobiologische Analysen

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Qualitätslabor Niederösterreich / (Ident.Nr.: 0213)

gültig ab: 29.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 15213 (2003-05)	N	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von unter anaeroben Bedingungen wachsenden sulfid-reduzierenden Bakterien		Gussplattenverfahren, Zählverfahren	Lebensmittel	unter anaeroben Bedingungen wachsenden sulfid-reduzierende Bakterien	einschließlich folgender Normen: 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 (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Qualitätslabor Niederösterreich / (Ident.Nr.: 0213)

gültig ab: 29.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 16649-2 (2001-04)	N	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-Glucuronsäure		Koloniezählverfahren	Lebensmittel	β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli	einschließlich folgender Normen: 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 (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Qualitätslabor Niederösterreich / (Ident.Nr.: 0213)

gültig ab: 29.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 21527-1 (2008-07)	N	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95		Koloniezählverfahren	Lebensmittel mit einem aw > 0,95	Hefen und Schimmelpilze	einschließlich folgender Normen: 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 (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Qualitätslabor Niederösterreich / (Ident.Nr.: 0213)

gültig ab: 29.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 21527-2 (2008-07)	N	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95		Koloniezählverfahren	Lebensmittel mit einem aw gleich oder < 0,95	Hefen und Schimmelpilze	einschließlich folgender Normen: 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 (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Qualitätslabor Niederösterreich / (Ident.Nr.: 0213)

gültig ab: 29.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 22935-3 (2009-04)	N	Milch und Milcherzeugnisse - Sensorische Analyse - Teil 3: Leitfaden für ein Verfahren zur Beurteilung der Übereinstimmung mit Produktspezifikationen für sensorische Eigenschaften durch Bewertung		bewertende sensorische Prüfung	Milch, Milcherzeugnisse	Beschreibung der Beschaffenheit von Lebensmitteln (Aussehen, Farbe, Trübung, Geruch, Geschmack, Textur)	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Qualitätslabor Niederösterreich / (Ident.Nr.: 0213)

gültig ab: 29.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 4831 (2006-08)	N	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von coliformen Keimen - MPN-Verfahren		MPN Verfahren	Lebensmittel	Coliforme Keime	einschließlich folgender Normen: 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 (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Qualitätslabor Niederösterreich / (Ident.Nr.: 0213)

gültig ab: 29.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 4832 (2006-02)	N	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren		Koloniezählverfahren	Lebensmittel	Coliforme Keime	einschließlich folgender Normen: 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 (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Qualitätslabor Niederösterreich / (Ident.Nr.: 0213)

gültig ab: 29.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 6611 (2004-10)	N	Milch und Milchprodukte - Zählung koloniebildender Einheiten von Hefen und/oder Schimmelpilzen - Koloniezählverfahren bei 25 °C		Koloniezählverfahren bei 25 Grad C	Milch und Milchprodukte	Hefen und Schimmelpilze	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 und 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 (ISO 6887-1:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Qualitätslabor Niederösterreich / (Ident.Nr.: 0213)

gültig ab: 29.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 7954 (1987-11)	N	Mikrobiologie; Allgemeine Anleitung zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen; Koloniezählung bei 25 °C		Koloniezählverfahren	Lebensmittel	Hefen und Schimmelpilze	einschließlich folgender Normen: 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 (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Qualitätslabor Niederösterreich / (Ident.Nr.: 0213)

gültig ab: 29.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
LI-00.7.18-2 (2013-12)	S	Auszählung von Bakteriensporen		Gussplattenverfahren	Lebensmittel	Bakteriensporen	Untersuchung gemäß Nestle Laborinstruktion
OENORM EN 1484 (2019-04)	N	Wasseranalytik - Anleitung zur Bestimmung des gesamten organischen Kohlenstoffs (TOC) und des gelösten organischen Kohlenstoffs (DOC)		Elementaranalyse	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	Gesamter Organischer Kohlenstoffs (TOC), gelöster organischer Kohlenstoffs (DOC)	
OENORM EN 16943 (2017-06)	N	Lebensmittel - Bestimmung von Calcium, Kupfer, Eisen, Magnesium, Mangan, Phosphor, Kalium, Natrium, Schwefel und Zink mit ICP OES		ICP-OES nach Druckaufschluss	Lebensmittel	Kupfer, Eisen, Mangan	einschließlich EN 13805: Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Druckaufschluss
OENORM EN ISO 11731 (2018-02)	N	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Legionellen (ISO 11731:2017)		Membranfiltrationsverfahren, Kulturverfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	Legionellen - Proben mit hoher Konzentration an Legionella-Species und geringer Begleitflora - Proben mit kleiner Konzentration an Legionella-Species und geringer Begleitflora - Proben mit hoher Konzentration an Legionella-Species und hoher Begleitflora - Proben mit sehr hoher Konzentration an Legionella-Species	einschließlich ISO 7704: Wasserbeschaffenheit; Bewertung von Membranfiltern für mikrobiologische Analysen Probenvorbereitung: - Wärmebehandlung - Säurewaschung
OENORM EN ISO 16266 (2008-05)	N	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa - Membranfiltrationsverfahren (ISO 16266:2006)		Membranfiltrationsverfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	Pseudomonas aeruginosa	einschließlich ISO 7704: Wasserbeschaffenheit; Bewertung von Membranfiltern für mikrobiologische Analysen

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Qualitätslabor Niederösterreich / (Ident.Nr.: 0213)

gültig ab: 29.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
OENORM EN ISO 7937 (2004-11)	N	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens - Koloniezählverfahren (ISO 7937:2004)		Koloniezählverfahren	Lebensmittel	Clostridium perfringens	einschließlich folgender Normen: 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 (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Qualitätslabor Niederösterreich / (Ident.Nr.: 0213)

gültig ab: 29.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
OENORM M 6619 (2010-03)	N	Wasseruntersuchung - Bestimmung von Ozon - Spektrometrisches/Kolorimetrisches Verfahren mit N,N-Diethyl-1,4-Phenylendiamin für Routinekontrollen	✓	UV-vis- Spektroskopie (Photometrie)	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	Ozon	
OENORM M 6620 (2012-12)	N	Wasseruntersuchung - Methoden und Ergebnisangabe zur Beschreibung der äußeren Beschaffenheit einer Wasserprobe	✓	Sensorische Prüfung	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser, Abwasser	Beschreibung der äußeren Beschaffenheit einer Wasserprobe (Aussehen, Farbe, Trübung, Geruch, Geschmack, Bodensatz, Ölfilm, Schaumbildung)	
Ph.Eur. 2.6.12 TAMC (2014-01)	N	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Zählung der vermehrungsfähigen Mikroorganismen - Zählung von aerober Mikroorganismen (TAMC) (Ph.Eur.2.6.12)		Koloniezählverfahren	Stärke und Stärkeprodukte	vermehrungsfähige aerobe Mikroorganismen	
Ph.Eur. 2.6.12 TYMC (2014-01)	N	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Zählung der vermehrungsfähigen Mikroorganismen - Zählung von Hefen und Schimmelpilzen (TYMC)		Koloniezählverfahren	Stärke und Stärkeprodukte	Hefen, Schimmelpilze	
Ph.Eur. 2.6.13 (2014-01)	N	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Nachweis spezifizierter Mikroorganismen		Koloniezählverfahren	Stärke und Stärkeprodukte	Staphylococcus aureus, Salmonellen, Gallensalze tolerierenden gramnegativen Bakterien in 1g, Escherichia coli in 1g bzw in 10g, Pseudomonas aeruginosa	
VDLUFA Bd VI, Kap. C 15.3.2 (2010-01)	N	Milch und Milchprodukte - Butyromertrische Bestimmung des Fettgehaltes von Milch - Verfahren nach Gerber		Butyromertrisches Verfahren (Verfahren nach Gerber)	Milch und Milchprodukte	Fettgehalt	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Qualitätslabor Niederösterreich / (Ident.Nr.: 0213)

gültig ab: 29.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
VDLUFA Bd VI, Kap. M 7.18.4 (2010-01)	N	Milch und Milchprodukte - Bestimmung von käsereschädlichen Clostridien - Bestimmung von sulfitreduzierenden Clostridien		Koloniezählverfahren	Milch und Milchprodukte	sulfitreduzierende Clostridien	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 und 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 (ISO 6887-1:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)
VDLUFA Bd VI, Kap. M 7.3.2 (2010-01)	N	Milch und Milchprodukte - Bestimmung von Eiweißzersettern (Proteolyten) - Verfahren mit Calcium-Caseinat-Agar		Gussplattenverfahren	Milch und Milchprodukte	Eiweißzersetzer (Proteolyte)	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Qualitätslabor Niederösterreich / (Ident.Nr.: 0213)

gültig ab: 29.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
-----------------------------	----	---------------------	----	---	-----------------------	-------------------------------------	-------------

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.