

Prüflaboratorium

Rechtsperson Land Kärnten
Arnulfplatz 1, 9021 Klagenfurt
Internet www.lua.ktn.gv.at
Ident Nr. 0339
Standort Institut für Lebensmittelsicherheit, Veterinärmedizin und Umwelt
Kirchengasse 43, 9020 Klagenfurt

Datum der Erstakkreditierung 1998-11-01

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-P10:2020

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Kärnten
Institut für Lebensmittelsicherheit, Veterinärmedizin und Umwelt / (Ident.Nr.: 0339)

gültig ab: 18.01.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
109 (2015-08)	S	Photometrische Bestimmung der Calciumlignosulfonate		UV-VIS- Spektroskopie (Photometrie)	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	Calciumlignosulfonate	Verfahren gemäß Kundenanforderungen
312 (2013-06)	S	Bestimmung des BSB5 mit Nitrifikationshemmung; volumetrische Methode (L.A. Hütter; Wasser und Wasseruntersuchungen; Otto Salle Verlag; 6. Auflage; S. 315)		Volumetrische Verfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	BSB5 mit Nitrifikationshemmung	
BGBI. Nr. 581/1996 (1996-10)	N	Verordnung über die Überwachung und Kontrolle von tiefgefrorenen Lebensmitteln	✓	Temperaturmessung	tiefgefrorene und nicht gefrorene Lebensmittel	Temperaturkontrolle	
BVL L 00.00-112 (2007-12)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Noroviren der Genogruppen I und II auf glatten, festen Oberflächen von Lebensmitteln, durch real- time RT-PCR		Real-Time - PCR	glatte und feste Oberflächen von Lebensmitteln sowie Räumlichkeiten und Einrichtungsgegenständen	Noroviren der Genogruppen I und II (qualitativ)	
BVL L 00.00-115 (2018-10)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln mittels GC- MS(/MS) oder LC-MS/MS nach Acetonitril- Extraktion/Verteilung und Aufreinigung mittels dispersiver SPE - Modulares QuEChERS-Verfahren (DIN EN 15662)		LC-MS/MS	pflanzliche Lebensmittel, fettreiche Lebensmittel	Pflanzenschutzmittelrückstände, HCB (nur fettreiche LM)	
BVL L 00.00-128 (2011-01)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Zinn in Lebensmitteln mit der Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS) nach Druckaufschluss (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15765, Ausgabe April 2010)		ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel	Zinn	Mikrowellenaufschluss gemäß EN 13805

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Kärnten
Institut für Lebensmittelsicherheit, Veterinärmedizin und Umwelt / (Ident.Nr.: 0339)

gültig ab: 18.01.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
BVL L 00.00-135 (2011-01)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Arsen, Cadmium, Quecksilber und Blei in Lebensmitteln mit ICP-MS nach Druckaufschluss (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15763, Ausgabe April 2010)		ICP-MS	Lebensmittel	Arsen, Cadmium, Quecksilber, Blei, Calcium Chrom, Eisen Kalium, Kupfer, Magnesium, Mangan, Natrium, Nickel, Zink, Wolfram, Vanadium	Mikrowellenaufschluss gemäß EN 13805
BVL L 00.00-23 (1992-06)	N	Untersuchung von Lebensmitteln; Allgemeine Hinweise zur Durchführung enzymatischer Analysen		Enzymatische Analysen	LFrucht- und Gemüseerzeugnissen, Liköre, Milchprodukten, Speiseeis, Fleischerzeugnissen, Fertiggerichten und ähnlichen Lebensmitteln, in Balsamicoessig, Backwaren, Senf, Salatdressing, Dessert- Saucen, Honig, Frucht- und Gemüsesäften, Essig, Milch und Milchprodukten, lactosefreier Milch und lactosefreien Milchprodukten, Brot, Fertigerichte (Nudeln), Dessert-Saucen, Suppenwürze	Lactose, D-Galactose, Saccharose, D-Glucose und D-Fructose	
BVL L 00.00-95(V) (2006-12)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln - PCR- Verfahren		PCR qualitativ	Lebensmittel	Listeria monocytogenes	
BVL L 04.00-8 (2019-03)	N	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Wassergehaltes von		Gravimetrisches Verfahren	Butter	Wassergehalt	
BVL L 05.00-12 (2012-01)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Trockenmasse in Eiern und Eiprodukten		Gravimetrisches Verfahren	Ei und Eiprodukte	Trockenmasse	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Kärnten
Institut für Lebensmittelsicherheit, Veterinärmedizin und Umwelt / (Ident.Nr.: 0339)

gültig ab: 18.01.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
BVL L 06.00-2 (1980-09)	N	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen		Elektrochemisches Verfahren	Fleisch und Fleischerzeugnisse, Lebensmittel	pH-Wert	
BVL L 06.00-3 (2014-08)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren		Gravimetrisches Verfahren	Fleisch und Fleischerzeugnisse, Milch, Frucht- und Gemüseerzeugnisse, Fertiggerichte, Feinkostprodukte	Wassergehalt	
BVL L 06.00-4 (2017-10)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch und Fleischerzeugnissen		Gravimetrisches Verfahren	Fleisch und Fleischerzeugnisse	Aschegehalt	
BVL L 06.00-6 (2014-08)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren		Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt	Fleisch und Fleischerzeugnisse, Mahl- und Schälprodukte, Fertiggerichte, Feinkostprodukte	Gesamtfettgehalt	
BVL L 06.00-8 (2017-10)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren)		UV-VIS Spektroskopie (Photometrie)	Fleisch und Fleischerzeugnisse, Wurstwaren	Hydroxyprolinegehalt	
BVL L 06.00-9 (2008-06)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Photometrisches Verfahren		UV-VIS- Spektroskopie (Photometrie)	Fleisch und Fleischerzeugnisse	Gesamtphosphorgehalt	
BVL L 16.01-1 (2008-12)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreidemehl		Gravimetrisches Verfahren	Getreidemehl	Feuchtigkeitsgehalt	
BVL L 16.01-2 (2008-12)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Getreidemehl		Gravimetrisches Verfahren	Lebensmittel	Bestimmung der Asche	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Kärnten
Institut für Lebensmittelsicherheit, Veterinärmedizin und Umwelt / (Ident.Nr.: 0339)

gültig ab: 18.01.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
BVL L 20.01/02-3 (1980-05)	N	Bestimmung der Trockenmasse in Mayonnaise und emulgierten Soßen		Gravimetrisches Verfahren	Mayonnaise, emulgierte Soßen	Trockenmasse	
BVL L 26.04-3 (1987-06)	N	Untersuchung von Lebensmitteln; Messung des pH-Wertes in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut		Elektrochemische Verfahren	Aufgussflüssigkeit, Preßlake von Sauerkraut	pH-Wert	
BVL L 26.11.03-3 (1983-05)	N	Bestimmung des pH-Wertes von Tomatenmark		Elektrochemisches Verfahren	Tomatenmark	pH-Wert	
BVL L 36.00-2 (1989-05)	N	Untersuchung von Lebensmitteln; Messung des pH-Wertes in Bier		Elektrochemisches Verfahren	Bier und Biermischgetränke	pH-Wert	
BVL L 36.00-3 (1989-05)	N	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der relativen Dichte d 20/20 von Würze und Bier		Dichtemessung	Bier und Würze	relative Dichte	
BVL L 36.00-4 (1986-11)	N	Untersuchung von Lebensmitteln; Ermittlung des Stammwürzegehaltes von Bier aus dem Gehalt an Alkohol und wirklichem Extrakt; Destillationsmethode		Destillationsverfahren	Bier	Stammwürze, Alkohol, wirklicher Extrakt	
BVL L 52.04-2 (1987-06)	N	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in Essig, ausgenommen Weinessig		Volumetrisches Verfahren	Essig	Gesamtsäure	
CEN ISO/TS 13136 (2012-11)	N	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Real-time-Polymerase-Kettenreaktion (PCR) zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli (STEC) und Bestimmung der Serogruppen O157, O111, O26, O103 und O145 (ISO/TS 13136:2012)		Identifizierung mit MALDI-TOF nach Real-Time - PCR	Lebensmittel	nur Shiga-Toxin bildende Escherichia coli (STEC), ohne die Serogruppen	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Kärnten
Institut für Lebensmittelsicherheit, Veterinärmedizin und Umwelt / (Ident.Nr.: 0339)

gültig ab: 18.01.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
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		PCR, Nachweisverfahren	Lebensmittel	Salmonellen	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 6887-5:2020)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Kärnten
Institut für Lebensmittelsicherheit, Veterinärmedizin und Umwelt / (Ident.Nr.: 0339)

gültig ab: 18.01.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
DIN 10223 (1996-01)	N	Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten - Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche		Gravimetrisches Verfahren	Gewürze und würzende Zutaten	Gesamtasche und säurelösliche Asche	
DIN 10800 (2016-07)	N	Untersuchung von Tee - Bestimmung des Massenverlustes von ungemahlenem Tee bei 103 °C		Gravimetrisches Verfahren	Ungemahlener Tee	Masseverlust bei 103°C	
DIN 10964 (2014-11)	N	Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung		Sensorische Prüfung von Lebensmitteln	Fleisch und Fleischerzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse, Eier und Eierzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse, Fette und Öle, Feinkosterzeugnisse und Marinaden, Getreide- und Getreideerzeugnisse, Brot und Backwaren, Obst und Gemüse und -erzeugnisse, Getränke inkl. Essig, Trink- und Mineralwasser, Fertiggerichte, Süßwaren incl. Speiseeis, Zucker, Honig, Speisesalz, Senf, Gewürze und Aromen	Einfach beschreibende Prüfung	
DIN 38404-10 (2012-12)	N	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung - Physikalische und physikalisch-chemische Stoffkenngrößen (Gruppe C) - Teil 10: Berechnung der Calcitsättigung eines Wassers (C 10)		Volumetrisches Verfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	Calciumsättigung	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Kärnten
Institut für Lebensmittelsicherheit, Veterinärmedizin und Umwelt / (Ident.Nr.: 0339)

gültig ab: 18.01.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
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 38405-13 (2011-04)	N	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung - Anionen (Gruppe D) - Teil 13: Bestimmung von Cyaniden (D 13)		UV-VIS- Spektroskopie (Photometrie)	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	Cyanide	
DIN 38407-30 (2007-12)	N	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung - Gemeinsam erfassbare Stoffgruppen (Gruppe F) - Teil 30: Bestimmung von Trihalogenmethanen (THM) in Schwimm- und Badebeckenwasser mit Headspace-Gaschromatographie (F 30)		GC mit ECD	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	Trichlormethan (Chloroform), Bromdichlormethan, Dibromchlormethan, Tribrommethan (Bromoform)	
DIN 38407-43 (2014-10)	N	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung - Gemeinsam erfassbare Stoffgruppen (Gruppe F) - Teil 43: Bestimmung ausgewählter leichtflüchtiger organischer Verbindungen in Wasser - Verfahren mittels Gaschromatographie und Massenspektrometrie nach statischer Headspacetechnik (HS-GC-MS) (F 43)		HS-GC-MS	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	Benzol, Toluol, Xylol, Ethylbenzol, Dichlormethan, Cis 1,2-Dichlorethen, Trans 1,2-Dichlorethen, Trichlormethan, 1,1,1-Trichlorethan, Tetrachlormethan, Trichlorethen, Tetrachlorethen, Tribrommethan, 1,1-Dichlorethen, Bromdichlormethan, Dibromchlormethan, Hexachloro-1,3-butadien, Hexachlorethan, 1,2-Dichlorethan, Dichlordifluormethan, Trichlorfluormethan	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Kärnten
Institut für Lebensmittelsicherheit, Veterinärmedizin und Umwelt / (Ident.Nr.: 0339)

gültig ab: 18.01.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
DIN 38409-41 (1980-12)	N	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung; Summarische Wirkungs- und Stoffkenngößen (Gruppe H); Bestimmung des Chemischen Sauerstoffbedarfs (CSB) im Bereich über 15 mg/l (H 41)		Volumetrisches Verfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser, Abwasser	Chemischer Sauerstoffbedarf - CSB über 15 mg/l; erweitert um screening nach DIN 38409-45 bis 50mg/l, darüber Bestimmung nach 38409-41(Basis)	
DIN 38409-6 (1986-01)	N	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung; Summarische Wirkungs- und Stoffkenngößen (Gruppe H); Härte eines Wassers (H 6)		Berechnungsverfahren gemäß Kapitel 4.2	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	Wasserhärte	
DIN 38409-7 (2005-12)	N	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung - Summarische Wirkungs- und Stoffkenngößen (Gruppe H) - Teil 7: Bestimmung der Säure- und Basekapazität (H 7)		Volumetrisches Verfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	Säur- und Basenkapazität	
DIN 38409-9 (1980-07)	N	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung; Summarische Wirkungs- und Stoffkenngößen (Gruppe H); Bestimmung des Volumenanteils der absetzbaren Stoffe in Wasser und Abwasser (H 9)		Volumetrisches Verfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser, Abwasser	Volumensanteil absetzbarer Stoffe	
DIN ISO 17289 (2014-12)	N	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des gelösten Sauerstoffs - Optisches Sensorverfahren (ISO 17289:2014)		Optisches Sensorverfahren	Wasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	gelöster Sauerstoff	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Kärnten
Institut für Lebensmittelsicherheit, Veterinärmedizin und Umwelt / (Ident.Nr.: 0339)

gültig ab: 18.01.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EGV 2074/2005*ECV 2074/2005*CEV 2074/2005 (2005-12)	N	Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission vom 5. Dezember 2005 zur Festlegung von Durchführungsvorschriften für bestimmte unter die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates fallende Erzeugnisse und für die in den Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vorgesehenen amtlichen Kontrollen, zur Abweichung von der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004		Parasitennachweistechniken	Fisch und Fischerzeugnisse	Parasitennachweis optisch	
EGV 2870/2000*ECV 2870/2000*CEV 2870/2000 (2000-12)	N	Verordnung (EWG) Nr. 2870/2000 der Kommission vom 19. Dezember 2000 mit gemeinschaftlichen Referenzanalysemethoden für Spirituosen		Dichtemessung mit Biegeschwinger, Destillationsmethode	Spirituosen, Wein, Obstwein	Alkoholgehalt	
EGV 606/2009Mitt*ECV 606/2009Mitt*CEV 606/2009Mitt*10/C43/01* 2010/C43/01 (2010-02)	N	Verzeichnis und Beschreibung der Analysemethoden gemäß Artikel 120g Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates (veröffentlicht gemäß Artikel 15 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 der Kommission vom 10. Juli 2009)		Volumetrisches Verfahren	Wein, Obstwein	Gesamtsäure	
EN 1132 (1994-10)	N	Frucht- und Gemüsesäfte - Bestimmung des pH-Wertes		Elektrochemisches Verfahren	Frucht- und Gemüsesäfte	pH-Wert	
EN 1135 (1994-10)	N	Frucht- und Gemüsesäfte - Bestimmung der Asche		Gravimetrisches Verfahren	Frucht- und Gemüsesäfte, Fertiggerichte	Aschegehalt	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Kärnten
Institut für Lebensmittelsicherheit, Veterinärmedizin und Umwelt / (Ident.Nr.: 0339)

gültig ab: 18.01.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN 12014-2 (1997-04)	N	Lebensmittel - Bestimmung des Nitrat- und/oder Nitritgehaltes - Teil 2: HPLC/IC-Verfahren für die Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüsen und Gemüseerzeugnissen		HPLC - UV-VIS-Detektion	Gemüse und Gemüseerzeugnisse	Nitrat- und Nitritgehalt	
EN 12147 (1996-12)	N	Frucht- und Gemüsesäfte - Bestimmung der titrierbaren Säure		Volumetrisches Verfahren	Frucht- und Gemüsesäfte, Essig	titrierbare Säure	
EN 13804 (2013-03)	N	Lebensmittel - Bestimmung von Elementen und ihren Verbindungen - Allgemeines und spezielle Festlegungen		Probenvorbereitung	Lebensmittel	Probenvorbereitung	
EN 13805 (2014-10)	N	Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Druckaufschluss		Druckaufschlussverfahren	Lebensmittel	Probenvorbereitung	
EN 1484 (1997-05)	N	Wasseranalytik - Anleitungen zur Bestimmung des gesamten organischen Kohlenstoffs (TOC) und des gelösten organischen Kohlenstoffs (DOC)		Elementaranalyse	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser, Abwasser	Gesamten Organischen Kohlenstoffs (TOC), gelöster organischer Kohlenstoff (DOC)	
EN 15841 (2009-11)	N	Luftbeschaffenheit - Messverfahren zur Bestimmung von Arsen, Cadmium, Blei und Nickel in atmosphärischer Deposition		Deposition, ICP-MS	Luft	Arsen, Cadmium, Blei, Nickel,	
EN 15933 (2012-08)	N	Schlamm, behandelter Bioabfall und Boden - Bestimmung des pH-Werts		Elektrochemische Verfahrene	Schlamm, behandelter Bioabfall und Boden	pH-Wert	
EN 1899-2 (1998-03)	N	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des Biochemischen Sauerstoffbedarfs nach n Tagen (BSBn) - Teil 2: Verfahren für unverdünnte Proben (ISO 5815:1989, modifiziert)		Elektrochemisches Verfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser, Abwasser	Biochemischer Sauerstoffbedarf (BSBn)	
EN 26777 (1993-01)	N	Wasserbeschaffenheit; Bestimmung von Nitrit; Spektrometrisches Verfahren (ISO 6777:1984)		UV-VIS- Spektroskopie (Photometrie)	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	Nitrit	
EN 27888 (1993-09)	N	Wasserbeschaffenheit; Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit (ISO 7888:1985)	✓	Konduktometrie	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser, Abwasser	elektrische Leitfähigkeit	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Kärnten
Institut für Lebensmittelsicherheit, Veterinärmedizin und Umwelt / (Ident.Nr.: 0339)

gültig ab: 18.01.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN 872 (2005-02)	N	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung suspendierter Stoffe - Verfahren durch Abtrennung mittels Glasfaserfilter		Gravimetrisches Verfahren (Abtrennung mittels Glasfilter)	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser, Abwasser	suspendierte Stoffe	
EN ISO 10272-1 (2017-07)	N	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (ISO 10272-1:2017)		Gussplattenverfahren, Nachweisverfahren	Lebensmittel	Campylobacter spp.	Identifizierung mit MALDI-TOF
EN ISO 10272-2 (2017-07)	N	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter - Teil 2: Koloniezählverfahren (ISO 10272-2:2017)		Gussplattenverfahren, Koloniezählverfahren	Lebensmittel	Campylobacter	Identifizierung mit MALDI-TOF
EN ISO 10301 (1997-04)	N	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung leichtflüchtiger halogener Kohlenwasserstoffe - Gaschromatographische Verfahren (ISO 10301:1997)		HS-GC mit ECD	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	Dichlormethan, Cis 1,2-Dichlorethen, Trans 1,2-Dichlorethen, Trichlormethan, 1,1,1-Trichlorethan, Tetrachlormethan, Trichlorethen, Tetrachlorethen, Tribrommethan, 1,1-Dichlorethen, Bromdichlormethan, Dibromchlormethan, Hexachloro-1,3-butadien, Hexachlorethan, 1,2-Dichlorethan, Dichlordifluormethan, Trichlorfluormethan	
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 Oberflächenwässer, Brauchwasser	Chlorid, Fluorid, Nitrat, Sulfat	
EN ISO 10523 (2012-02)	N	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des pH-Wertes (ISO 10523:2008)	✓	Elektrochemisches Verfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser, Abwasser	pH-Wert	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Kärnten
Institut für Lebensmittelsicherheit, Veterinärmedizin und Umwelt / (Ident.Nr.: 0339)

gültig ab: 18.01.2021

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 der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria</i> <i>monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (ISO 11290-1:2017)		Gussplattenverfahren, Nachweisverfahren	Lebensmittel	<i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Listeria</i> spp.	Identifizierung mit MALDI-TOF 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 6887-5:2020)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Kärnten
Institut für Lebensmittelsicherheit, Veterinärmedizin und Umwelt / (Ident.Nr.: 0339)

gültig ab: 18.01.2021

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 der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria</i> <i>monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 2: Zählverfahren (ISO 11290-2:2017)		Gussplattenverfahren, Koloniezählverfahren	Lebensmittel	<i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Listeria</i> spp.	Identifizierung mit MALDI-TOF 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 6887-5:2020)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Kärnten
Institut für Lebensmittelsicherheit, Veterinärmedizin und Umwelt / (Ident.Nr.: 0339)

gültig ab: 18.01.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 11731 (2017-06)	N	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Legionellen (ISO 11731:2017)		Membranfiltrationsverfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, 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 - Identifizierung mit MALDI-TOF
EN ISO 13720 (2010-09)	N	Fleisch und Fleischerzeugnisse - Zählung von präsumtiven Pseudomonas spp. (ISO 13720:2010)		Gussplattenverfahren, Koloniezählverfahren	Fleisch und Fleischerzeugnisse, Lebensmittel	präsumtive Pseudomonas spp.	Identifizierung mit MALDI-TOF EN ISO 6887-1 bis 2: 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)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Kärnten
Institut für Lebensmittelsicherheit, Veterinärmedizin und Umwelt / (Ident.Nr.: 0339)

gültig ab: 18.01.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 14891 (2002-03)	N	Milch und Milchprodukte - Bestimmung des Stickstoffgehaltes - Verbrennungsverfahren nach Dumas (Routineverfahren) (ISO 14891:2002)		Elementaranalyse (Dumas-Verfahren)	Milch und Milchprodukte, Lebensmittel	Stickstoffgehalt	
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, Abwasser	Calcium, Magnesium, Kalium, Ammonium, Natrium	
EN ISO 16266 (2008-02)	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 - Identifizierung mit MALDI-TOF
EN ISO 17294-2 (2016-08)	N	Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von ausgewählten einschließlich Uran-Isotope Elementen (ISO 17294-2:2016)		ICP-MS	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser, Abwasser, Eluate, Aufschlüsse	Al, Sb, As, Ba, Be, Pb, B, Cd, Ca, Cr, Co, Fe, K, Cu, Mg, Mn, Mo, Na, Ni, Pt, Se, Sc, Ag, Sr, Tl, Ti, U, V, Y, Zn, Sn, Hg	
EN ISO 19250 (2013-04)	N	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Salmonella spp. (ISO 19250:2010)		Gussplattenverfahren, Koloniezählverfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	Salmonell spp.	Identifizierung mit MALDI-TOF
EN ISO 19458 (2006-08)	N	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen (ISO 19458:2006)	✓	- Schöpfproben - Hahnentnahmen - Direktentnahmen	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	Probenahme Wasser für mikrobiologische Untersuchungen	
EN ISO 3960 (2017-02)	N	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Peroxidzahl - Iodometrische (visuelle) Endpunktbestimmung (ISO 3960:2017)		Iodometrisches Verfahren	Tierische Fette und Öle	Peroxidzahl	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Kärnten
Institut für Lebensmittelsicherheit, Veterinärmedizin und Umwelt / (Ident.Nr.: 0339)

gültig ab: 18.01.2021

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, Koloniezählverfahren bei 30°C	Lebensmittel	koloniebildende Einheiten (KBE bei 30°C)	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 6887-5:2020) Teil 6: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Proben aus der Primärproduktion (ISO 6887-6:2013)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Kärnten
Institut für Lebensmittelsicherheit, Veterinärmedizin und Umwelt / (Ident.Nr.: 0339)

gültig ab: 18.01.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 6222 (1999-05)	N	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium (ISO 6222:1999)		Gussplattenverfahren, Koloniezählverfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	koloniebildende Einheiten (KBE bei 22°C und 36°C)	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Kärnten
Institut für Lebensmittelsicherheit, Veterinärmedizin und Umwelt / (Ident.Nr.: 0339)

gültig ab: 18.01.2021

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, Koloniezählverfahren	Lebensmittel, veterinärmedizinische Proben	Salmonella spp.	Identifizierung mit MALDI-TOF 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 6887-5:2020) Teil 6: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Proben

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Kärnten
Institut für Lebensmittelsicherheit, Veterinärmedizin und Umwelt / (Ident.Nr.: 0339)

gültig ab: 18.01.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							aus der Primärproduktion (ISO 6887-6:2013)
EN ISO 660 (2009-06)	N	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Säurezahl und der Azidität (ISO 660:2009)		Volumetrisches Verfahren	Tierische und pflanzliche Fette und Öle	Säurezahl, Azidität	
EN ISO 6878 (2004-06)	N	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Phosphor - Photometrisches Verfahren mittels Ammoniummolybdat (ISO 6878:2004)		UV-VIS- Spektroskopie (Photometrie)	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	Phosphor	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Kärnten
Institut für Lebensmittelsicherheit, Veterinärmedizin und Umwelt / (Ident.Nr.: 0339)

gültig ab: 18.01.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 6888-1 (1999-02)	N	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar (ISO 6888-1:1999)		Gussplattenverfahren, Koloniezählverfahren mit Baird-Parker-Agar	Lebensmittel	koagulase-positive Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies)	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 6887-5:2020) Teil 6: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Proben aus der Primärproduktion (ISO 6887-6:2013)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Kärnten
Institut für Lebensmittelsicherheit, Veterinärmedizin und Umwelt / (Ident.Nr.: 0339)

gültig ab: 18.01.2021

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 (1999-02)	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, Koloniezählverfahren mit Kaninchenplasma/Fibrinogen-Agar	Lebensmittel	koagulase-positive Staphylokokken (Styphylococcus aureus und andere Spezies)	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 6887-5:2020) Teil 6: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Proben aus der Primärproduktion (ISO 6887-6:2013)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Kärnten
Institut für Lebensmittelsicherheit, Veterinärmedizin und Umwelt / (Ident.Nr.: 0339)

gültig ab: 18.01.2021

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 Oberflächenwässer, Brauchwasser, Abwasser	Trübung	
EN ISO 7027-2 (2019-02)	N	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der Trübung - Teil 2: Semi-quantitative Verfahren zur Beurteilung der Lichtdurchlässigkeit (ISO 7027-2:2019)		semi-quantitatives Verfahren mit Sichtscheibe	Oberflächengewässer	Sichttiefe, Trübung	
EN ISO 7393-2 (2018-02)	N	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von freiem Chlor und Gesamtchlor - Teil 2: Kolorimetrisches Verfahren mit N,N-Diethyl-1,4-Phenylendiamin für Routinekontrollen (ISO 7393-2:2018)	✓	UV-VIS- Spektroskopie (Photometrie)	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, 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 Oberflächenwässer, Brauchwasser	Färbung	
EN ISO 7899-1 (1998-11)	N	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken in Oberflächenwasser und Abwasser - Teil 1: Miniaturisiertes Verfahren durch Animpfen in Flüssigmedium (MPN-Verfahren) (ISO 7899-1:1998)		MPN-Verfahren	Oberflächenwasser, Abwasser	intestinale Enterokokken	
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 Oberflächenwässer, Brauchwasser	intestinale Enterokokken	einschließlich ISO 7704: Wasserbeschaffenheit; Bewertung von Membranfiltern für mikrobiologische Analysen

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Kärnten
Institut für Lebensmittelsicherheit, Veterinärmedizin und Umwelt / (Ident.Nr.: 0339)

gültig ab: 18.01.2021

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 Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 °C (ISO 7932:2004)		Gussplattenverfahren, Koloniezählverfahren bei 30°C	Lebensmittel	präsumtiver Bacillus cereus	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 6887-5:2020) Teil 6: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Proben aus der Primärproduktion (ISO 6887-6:2013)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Kärnten
Institut für Lebensmittelsicherheit, Veterinärmedizin und Umwelt / (Ident.Nr.: 0339)

gültig ab: 18.01.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 7937 (2004-08)	N	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens - Koloniezählverfahren (ISO 7937:2004)		Gussplattenverfahren, Koloniezählverfahren	Lebensmittel	Clostridium perfringens	Identifizierung mit MALDI-TOF 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 6887-5:2020) Teil 6: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Proben

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Kärnten
Institut für Lebensmittelsicherheit, Veterinärmedizin und Umwelt / (Ident.Nr.: 0339)

gültig ab: 18.01.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							aus der Primärproduktion (ISO 6887-6:2013)
EN ISO 8420 (2002-04)	N	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung des Gehaltes an polaren Bestandteilen (ISO 8420:2002)		UV-VIS- Spektroskopie (Photometrie)	Tierische und pflanzliche Fette und Öle	polare Bestandteile	
EN ISO 8467 (1995-03)	N	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des Permanganat-Index (ISO 8467:1993)		Volumetrisches Verfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser, Abwasser	Kaliumpermanganat-Index	
EN ISO 9308-1 (2014-09)	N	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	- einschließlich ISO 7704: Wasserbeschaffenheit; Bewertung von Membranfiltrern für mikrobiologische Analysen - Identifizierung mit MALDI- TOF
EN ISO 9308-3 (2000-05)	N	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien - Teil 3: Miniaturisiertes Verfahren (MPN- Verfahren) zum Nachweis und zur Zählung von E. coli in Oberflächenwasser und Abwasser (ISO 9308-3:1998) (Berichtigung AC:2000 eingearbeitet)		MPN-Verfahren	Oberflächenwasser, Abwasser	Escherichia coli, coliforme Keime	
EUV 1375/2015*EUReg 1375/2015*UEReg 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)		Parasitennachweis - Magnetrührverfahren für die künstliche Verdauung von Sammelproben	Fleisch	Trichinennachweis	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Kärnten
Institut für Lebensmittelsicherheit, Veterinärmedizin und Umwelt / (Ident.Nr.: 0339)

gültig ab: 18.01.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EUV 974/2014*EUReg 974/2014*UEReg 974/2014 (2014-09)	N	DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) Nr. 974/2014 DER KOMMISSION vom 11. September 2014 zur Festlegung der Refraktometermethode zur Bestimmung des löslichen trockenen Rückstands in Verarbeitungserzeugnissen aus Obst und Gemüse zwecks Einreihung dieser Waren in die Kombinierte Nomenklatur		Refraktion	Verarbeitungserzeugnisse aus Obst und Gemüse	löslicher Trockenrückstand (BRIX)	
EWGV 2568/91*EECV 2568/91*CEEV 2568/91 (1991-07)	N	Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 der Kommission vom 11. Juli 1991 über die Merkmale von Olivenölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung		Photometrisches Verfahren	Olivenöl	Triene, Tetraene	
EZ00_009 (2018-11)	S	Enzymatische Bestimmung von Saccharose, D-Glucose und D-Fructose in Frucht- und Gemüseerzeugnissen, Liköre, Milchprodukten, Speiseeis, Fleischerzeugnissen, Fertiggerichten und ähnlichen Lebensmitteln, in Balsamicoessig, Backwaren, Senf, Salatdressing, Dessert- Saucen		Enzymatische Analysen	Frucht- und Gemüseerzeugnisse, Liköre, Milchprodukte, Speiseeis, Fleischerzeugnisse, Fertiggerichte, Balsamico-Essig, Backwaren, Senf,, Salatdressing, Dessert-Saucen	Saccharose, D-Glucose, D-Fructose	
EZ00_010 (2018-11)	S	Enzymatische Bestimmung von D-Glucose/ D-Fructose in Honig, Frucht- und Gemüsesäften, sowie Essigen		Enzymatische Analysen	Honig, Frucht- und Gemüsesäfte, Essig	D-Glucose, D-Fructose	
EZ00_014 (2018-11)	S	Enzymatische Bestimmung von Lactose in Fleischerzeugnissen, sowie Lactose/ D – Galactose in Milch und Milchprodukten, lactosefreier Milch und lactosefreien Milchprodukten, Brot, Fertiggerichte (Nudeln), Dessert-Saucen, Senf, Suppenwürze		Enzymatische Analysen	Brot, Milch und Milchprodukte, laktosefreie Milch und Milchprodukte, Fertiggerichte, Nudeln, Dessert-Saucen, Senf, Suppenwürzen	Laktose, D-Galaktose	
HP00_018 (1998-06)	S	Biogene Amine in Fischen und Fischprodukten, Gemüse, Wein, Käse; HPLC		HPLC mit UVVIS-Detektor	Fisch und Fischprodukte, Gemüse, Wein, Käse	Histamin, Cadaverin, Putrescin	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Kärnten
Institut für Lebensmittelsicherheit, Veterinärmedizin und Umwelt / (Ident.Nr.: 0339)

gültig ab: 18.01.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 11464 (2006-07)	N	Bodenbeschaffenheit - Probenvorbehandlung für physikalisch- chemische Untersuchungen		Grobzerkleinerung, Trocknung, Siebung und wässrige Extraktion	Boden	Probenvornereitung	
ISO 14189 (2013-11)	N	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Clostridium perfringens - Membranfiltrationsverfahren		Membranfiltrationsverfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	Clostridium perfringens	- einschließlich ISO 7704: Wasserbeschaffenheit; Bewertung von Membranfiltern für mikrobiologische Analysen - Identifizierung mit MALDI- TOF

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Kärnten
Institut für Lebensmittelsicherheit, Veterinärmedizin und Umwelt / (Ident.Nr.: 0339)

gültig ab: 18.01.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 15214 (1998-08)	N	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30 °C		Koloniezählverfahren bei 30°C	Lebensmittel	mesophile Milchsäurebakterien	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 6887-5:2020) Teil 6: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Proben aus der Primärproduktion (ISO 6887-6:2013)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Kärnten
Institut für Lebensmittelsicherheit, Veterinärmedizin und Umwelt / (Ident.Nr.: 0339)

gültig ab: 18.01.2021

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- <i>Escherichia coli</i> - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronsäure		Koloniezählverfahren bei 44°C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -Glucuronsäure	Lebensmittel	β -glucuronidase-positiv <i>Escherichia coli</i>	Identifizierung mit MALDI-TOF 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 6887-5:2020) Teil 6: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Proben

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Land Kärnten
 Institut für Lebensmittelsicherheit, Veterinärmedizin und Umwelt / (Ident.Nr.: 0339)

gültig ab: 18.01.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							aus der Primärproduktion (ISO 6887-6:2013)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Kärnten
Institut für Lebensmittelsicherheit, Veterinärmedizin und Umwelt / (Ident.Nr.: 0339)

gültig ab: 18.01.2021

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 aW-Wert > 0,95	Hefen und Schimmelpilze	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 6887-5:2020) Teil 6: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Proben aus der Primärproduktion (ISO 6887-6:2013)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Kärnten
Institut für Lebensmittelsicherheit, Veterinärmedizin und Umwelt / (Ident.Nr.: 0339)

gültig ab: 18.01.2021

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 aW-Wert <= 0,995	Hefen und Schimmelpilze	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 6887-5:2020) Teil 6: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Proben aus der Primärproduktion (ISO 6887-6:2013)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Kärnten
Institut für Lebensmittelsicherheit, Veterinärmedizin und Umwelt / (Ident.Nr.: 0339)

gültig ab: 18.01.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 21528-2 (2017-06)	N	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontale Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren		Koloniezählverfahren	Lebensmittel	Enterobacteriaceae	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 6887-5:2020) Teil 6: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Proben aus der Primärproduktion (ISO 6887-6:2013)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Kärnten
Institut für Lebensmittelsicherheit, Veterinärmedizin und Umwelt / (Ident.Nr.: 0339)

gültig ab: 18.01.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 21807 (2004-09)	N	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Bestimmung der Wasseraktivität		Taupunktmessverfahren	Lebensmittel	Wasseraktivität	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 6887-5:2020) Teil 6: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Proben aus der Primärproduktion (ISO 6887-6:2013)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Kärnten
Institut für Lebensmittelsicherheit, Veterinärmedizin und Umwelt / (Ident.Nr.: 0339)

gültig ab: 18.01.2021

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	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 6887-5:2020) Teil 6: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Proben aus der Primärproduktion (ISO 6887-6:2013)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Kärnten
Institut für Lebensmittelsicherheit, Veterinärmedizin und Umwelt / (Ident.Nr.: 0339)

gültig ab: 18.01.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 5667-5 (2006-04)	N	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen	✓	- Schöpfproben - Hahnenentnahmen - Direktentnahmen	Trinkwasser	Probenahme Wasser	
ISO 7150-1 (1984-06)	N	Wasserbeschaffenheit; Bestimmung von Ammonium; Teil 1: Manuelles spektrometrisches Verfahren		UV-VIS- Spektroskopie (Photometrie)	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	Ammonium	
LM00_001 (2018-11)	S	Asche in Getreidemehl, Gewürzen, Frucht- und Gemüsesäften, Gärungssessig, einschl. Fertiggerichte		Gravimetrisches Verfahren	Frucht- und Gemüsesäfte, Getreidemehl, Gewürze, Gärungssessig, Fertiggerichte	Aschegehalt	
LM00_007 (2017-02)	S	Trockenmasse in Fleisch-, Milch-, Mayonnaise-, Ei-, Kakao-, einschl. Fertiggerichten, Seesandmethode		Gravimetrisches Verfahren - Seesandmethode	Fleisch und Fleischerzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse; Mayonnaise, Ei und Eierzeugnisse, Kakao, Fertiggerichte	Trockenmasse	
LM00_009 (2013-06)	S	Wassergehalt in Mahl- und Schälprodukten, Tee, Speisesalz, Essig und Essigsäure		Gravimetrisches Verfahren	Mahl- und Schälprodukte, Tee, Speisesalz, Essig, Essigsäure	Wassergehalt	
LM00_025 (2013-06)	S	Gewichtsbestimmung von Proben		Gravimetrisches Verfahren	Lebensmittel	Gewicht, Füllgewicht	
LM00_033 (2018-11)	S	pH - Wert in Butterplasma, Frucht und Gemüseerzeugnissen, Fleisch und Fleischerzeugnissen, einschl. Waren, die dem LMSVG unterliegen		Elektrochemisches Verfahren	Lebensmittel	pH-Wert	
LM00_034 (2013-06)	S	Mikroskopie von Lebensmitteln zur Bestimmung von Fremdkörpern, Verunreinigungen, pflanzlichen und tierischen Bestandteilen, Mikroorganismen (Bakterien, Hefen, Schimmel), Parasiten und Algen		Mikroskopische Untersuchung	Lebensmittel	Identifizierung von: Fremdkörper, Verunreinigungen, pflanzliche und tierische Bestandteile, Mikroorganismen (Bakterien, Hefen, Schimmel), Parasiten Algen	
LM17_001 (2013-06)	S	Abdampfrückstand, Essigsäure, Essig		Gravimetrisches Verfahren	Essig, Essigsäure	Abdampfrückstand	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Kärnten
Institut für Lebensmittelsicherheit, Veterinärmedizin und Umwelt / (Ident.Nr.: 0339)

gültig ab: 18.01.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
LM17_002 (2013-06)	S	Extrakt grav. Essig		Gravimetrisches Verfahren	Essig	Extraktgehalt	
OENORM L 1087 (2019-08)	N	Chemische Bodenuntersuchungen - Bestimmung von "pflanzenverfügbarem" Phosphor und Kalium nach der Calcium- Acetat-Lactat (CAL)-Methode		UV-VIS- Spektroskopie (Photometrie) nach CAL- Methode	Boden	pflanzenverfügbarer Phosphor und Kalium	
OENORM L 1089 (2014-11)	N	Chemische Bodenuntersuchungen - Extraktion von Schwermetallen mittels EDTA		EDTA-Extraktion, Probenvorbereitung	Boden	extrahierbare Schwermetalle	
OENORM L 1091 (2012-04)	N	Chemische Bodenuntersuchungen - Bestimmung von mineralischem Stickstoff durch Extraktion mit Calciumchloridlösung - Nmin-Methode		UV-VIS- Spektroskopie (Photometrie) nach Extraktion mit CaCl ₂ -Lösung	Boden	mineralischer Stickstoff (Nmin)	
OENORM L 1093 (2010-12)	N	Chemische Bodenuntersuchungen - Extraktionsverfahren mittels Calciumchloridlösung zur Bestimmung von Magnesium		AAS nach Extraktion mit CaCl ₂ - Lösung	Boden	Magnesium	
OENORM M 6610 (2000-08)	N	Wasseruntersuchung - Photometrische Bestimmung von gelöster Kieselsäure		UV-VIS- Spektroskopie (Photometrie)	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	gelöste Kieselsäure	
OENORM M 6616 (1994-03)	N	Wasseruntersuchung - Bestimmung der Temperatur	✓	Temperaturmessung	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser, Abwasser	Temperatur	
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	✓	qualitative visuelle Beurteilung	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser, Abwasser	Beschreibung der äußeren Beschaffenheit einer Wasserprobe (Aussehen, Farbe, Trübung, Geruch, Geschmack, Bodensatz, Ölfilm, Schaumbildung)	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Kärnten
Institut für Lebensmittelsicherheit, Veterinärmedizin und Umwelt / (Ident.Nr.: 0339)

gültig ab: 18.01.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
OIE aquatic manual 2.2.2 (2017-07)	N	Nachweis der Krebspest (Aphanomyces astaci) mittels real time PCR		Real-Time PCR	Krebse, Schalentiere	Nachweis der Krebspest (Aphanomyces astaci)	
OIE aquatic manual 2.2.8 (2012-01)	N	PCR OIE aquatic manual 2.2.5, Nachweis von White Spot Syndrom Virus 1 (WSSV) mit real time PCR		Real-Time PCR	Krebse, Schalentiere	Nachweis des White Spot Syndrom Virus 1 (WSSV)	
OIE aquatic manual 2.3.4 und 2.3.10 (2012-01)	N	PCR Nachweis der Viralen Hämorrhagischen Septikämie (VHS) und der Infektiösen Hämato-poetischen Nekrose (IHN) mit seminested RT-PCR		Real-Time PCR	Fische	Nachweis der Viralen Hämorrhagischen Septikämie (VHS) und der infektiösen Hämorrhagischen Nekrose (IHN)	
OIE aquatic manual 2.3.7 (2012-01)	N	PCR Nachweis des KHV Virus mittels on-tube seminested PCR		Real Time PCR und on-tube seminested PCR	Fische	Nachweis KHV Virus	
OIE terrestrial manual 2.1.2 (2012-01)	N	Nachweis von Pseudorabiesvirus gB Antikörper im Einzelserum mittels ELISA		ELISA-Verfahren	Serum von Tieren	Nachweis von Pseudorabiesvirus gB Antikörper	
OIE terrestrial manual 2.4.7 (2015-05)	N	Nachweis von BVDV Antikörper in Serum und Milch mittels ELISA		ELISA-Verfahren	Milch, Serum	BVD - Antikörper Matrix: Blut, Milch	
ONR CEN/TS 16621 (2014-06)	N	Lebensmittelanalytik - Bestimmung von Benzo[a]pyren, Benz[a]anthracen, Chrysen und Benzo[b]fluoranthen in Lebensmitteln mittels Hochleistungs-Flüssigkeitschromatographie mit Fluoreszenzdetektion (HPLC-FD) (CEN/TS 16621:2014)		HPLC mit Fluoreszenzdetektion	Lebensmittel, ausgenommen Butterfisch	Benz(a)anthracen, Chrysen, Benzo(b)fluoranthen, Benzo(a)pyren,	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Kärnten
Institut für Lebensmittelsicherheit, Veterinärmedizin und Umwelt / (Ident.Nr.: 0339)

gültig ab: 18.01.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
PV 08 (2001-01)	S	Bakteriologische Untersuchung von Viertelgemelksproben		Bakteriologische Verfahren	Viertelgemelksproben - Milch	- Kulturell nachweisbare Bakterien: Sproßpilze, Schimmelpilze und Algen: Bakterien der Familie Staphylococcaceae, Bakterien der Familie Streptococcaceae, Bakterien der Familie Enterobacteriaceae, Bakterien der Familie Pseudomonadaceae, Micrococcus luteus, Trueperella pyogenes, Pasteurella multocida, Mannheimia haemolytica, Nocardien, Enterokokken, Laktokokken, Bacillus cereus, Bacillus subtilis, Corynebacterium spp., Listeria monocytogenes, Aeromonas spp., Aerococcus spp., Acinetobacter spp., Fusobacterium spp., Peptinophilus indolicus, Clostridium perfringens, Bacteroides spp., Sprosspilze, Aspergillus spp., Prototheken; - Mittels Ziehl Neelsen Färbung nachweisbare Bakterien: Säurefeste Stäbchen; - Mittels PCR nachweisbare Bakterien: Staphylococcus aureus, Chlamydien, Mykoplasmen	Identifizierung mit MALDI-TOF unter Berücksichtigung von: Comet K-Projekt ADDA – Advancement of Dairying in Austria: Bakteriologische Milchuntersuchung – Leitlinie für eine harmonisierte Methodik (Dokument Nr. 2017/01; gültig ab 31.8.2017)
PV 26 (2017-06)	S	Nachweis von BVDV Antigen mittels TaqMan Real Time PCR Kit®		Real-Time - PCR	Vollblut, Serum, Leukozytenfraktion, Plasma, Samen, Gewebeproben von Leber oder Niere von Rindern	Bovine Virale Diarrhoe Virus	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Kärnten
Institut für Lebensmittelsicherheit, Veterinärmedizin und Umwelt / (Ident.Nr.: 0339)

gültig ab: 18.01.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
RL zur mikrobiologischen Fleischuntersuchung, Kap. I (2010-12)	N	Richtlinie zur mikrobiologischen Fleischuntersuchung gemäß Fleischuntersuchungsverordnung 2006 - Kapitel I: Mikrobiologische Fleischuntersuchung (Probenvorbereitung, Kulturversuch, Keimidentifizierung und Beurteilung); Kapitel 2		Probenvorbereitung, Kulturversuch, Keimidentifizierung, Beurteilung Hemmstofftest	Fleisch	- Kulturell: Bakterien der Familie Enterobacteriaceae (Salmonella spp., E. coli, Klebsiella spp., Yersinia enterocolitica, Yersinia pseudotuberculosis), Clostridium perfringens, Bacillus cereus, Bakterien der Familie Staphylococcaceae (Staphylococcus aureus, Staphylococcus hyicus), Bakterien der Familie Streptococcaceae (Streptococcus dysgalactiae, Streptococcus equi subspecies equi, Streptococcus equi subspecies zooepidemicus, Streptococcus suis), Listeria monozytogenes, Erysipelothrix rhusiopathiae, Trueperella pyogenes, Pseudomonas aeruginosa, Actinobacillus equuli, Pasteurella multocida, Mannheimia haemolytica, Bibersteinia trehalosi, Histophilus somni; - Ziehl-Neelsen Färbung: Nachweis säurefester Stäbchen (Ziehl Neelsen Färbung)	Identifizierung mit MALDI-TOF
SLMB 1058.1 (2008-01)	N	Bestimmung des Massenverlustes von Speisesalz bei 110 °C		Gravimetrische sVerfahren	Speisesalz	Masseverlust	
SLMB 934.1 (2008-01)	N	Bestimmung der Asche von Gärungsessig		Gravimetrisches Verfahren	Gärungsessig	Aschegehalt	
ÜS07_026 (2016-07)	S	Probenahme von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen	✓	Probenahmeverfahren	Lebensmittel	Probenahme	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Kärnten
Institut für Lebensmittelsicherheit, Veterinärmedizin und Umwelt / (Ident.Nr.: 0339)

gültig ab: 18.01.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
VDI 4320 Blatt 2 (2012-01)	N	Messung atmosphärischer Depositionen - Bestimmung des Staubniederschlags nach der Bergerhoff-Methode		Gravimetrisches Verfahren - Depositionsverfahren nach der Berghoff-Methode	Atmosphärische Depositionen	Staubniederschlag	
VDLUFA Band I Kap. A 5.2.1 (2007-01)	N	Bestimmung von Bodenazidität und Kalkzustand - pH - Wert		Elektrochemisches Verfahren	Boden	pH-Wert, Bodenazidität, Kalkzustand	

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.