

## Prüflaboratorium

Rechtsperson Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien  
Internet [www.ages.at](http://www.ages.at)  
Ident Nr. 0452  
Standort Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Innsbruck (LSI)  
Technikerstraße 70, 6020 Innsbruck

Datum der Erstakkreditierung 2020-12-16

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)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Innsbruck (LSI) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
(EU) Nr. 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		Refraktometrie	Frucht- und Gemüsesäfte, Obst- und Gemüseprodukte	lösliche Trockensubstanz	
10051 (2019-04)	S	Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Tabak und Tabakprodukten mittels LC-MS/MS, GC-MS/MS sowie GC-MSD-NCI.		LC-MS/MS, GC-MS/MS sowie GC-MSD-NCI	Tabak und Tabakprodukte	Pflanzenschutzmittelrückstände	Public List of Tests: tagesaktuell auf der Internetseite der AGES
1300 (2020-02)	S	Auflicht-Mikroskopie von organischen Gewebsteilen und anorganischen Partikeln in Lebensmitteln		Auflicht-Mikroskopie	Lebensmittel	organische Gewebeteile, anorganische Partikel	
1301 (2020-02)	S	Durchlicht-Mikroskopie von organischen Gewebsteilen und anorganischen Partikeln in Lebensmitteln		Durchlicht-Mikroskopie	Lebensmittel	organische Gewebeteile, anorganische Partikel	
1405 (2016-02)	S	Bestimmung des Füllmassenanteils in Feinbackwaren		Gravimetrisches Verfahren	Feinbackwaren	Füllmassenanteil	
1411 (2020-08)	S	Elektrochemische Methode zur Bestimmung des pH-Wertes von Lebensmitteln		Potentiometrische pH-Messung	tierische und pflanzliche Lebensmittel: Fleisch und Fleischerzeugnisse Tomatenmark, Konfitüren, Marmeladen und Fruchtaufstriche, Frucht- und Gemüsesäfte, Tomatenketchup	pH-Wert	Basisnormative: BVL L 26.26-4; BVL L 52.01.01-3; BVL L 26.11.03-3; BVL L 31.00-2; BVL L 06.00-2,
1421 (2019-11)	S	Bestimmung von Schlechtanteil und Verunreinigung in Lebensmitteln		Gravimetrisches Verfahren	Lebensmittel	Schlechtanteil, Besatz und Verunreinigung	
1424 (2019-11)	S	Bestimmung des Abtropfgewichtes in Lebensmittel		Gravimetrisches Verfahren	Kompotte, Obst- und Gemüserzeugnissen, Pilzerzeugnisse	Abtropfgewicht	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Innsbruck (LSI) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
AOAC Official Method 2012.25 (2016-04)	S	Three Triphenylmethane Dyes Residues and Their Metabolites (Malachite Green, Leuco Malachite Green, Crystal Violet, Leuco Crystal Violet, Brilliant Green, Leuco Brilliant Green) in Aquaculture Products LC-MS/MS		HPLC-MS-MS	Fisch- und Fischprodukte	Malachite Green, Leuco Malachite Green, Crystal Violet, Leuco Crystal Violet, Brilliant Green, Leuco Brilliant Green	
BVL F 0057 (2019-06)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE in pflanzlichen Lebensmitteln - Modulares QuEChERS-Verfahren (Übernahme der amtlichen Methode L 00.00-115, Oktober 2018, Band I (Lebensmittel) der Amtlichen Sammlung)		GC-MS-MS LC-MS-MS	Futtermittel, Düngemittel	Pflanzenschutzmittelrückstände, PCBs und Parlare	Public List of Tests: tagesaktuell auf der Internetseite der AGES
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 (Weibull-Stoldt)	Fleisch und Fleischerzeugnissen, Fisch und Fischerzeugnisse, Speisesenf	Gesamtfettgehalt	einschließlich der Norm BVL L 52.06-2 (1988-05) Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Speisesenf (Weibull)
BVL L 16.01-1 (2008-12)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreidemehl		Gravimetrische Verfahren	Getreidemehl, Getreideschrot	Feuchtigkeitsgehalt	einschließlich BVL L 16.03-1 (2008-12) Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreideschrot
BVL L 18.00-16 (1999-11)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Theobromin und Coffein in Feinen Backwaren		HPLC mit Diodenarraydetektor	Feine Backwaren, Kakao	Theobromin und Coffein	
BVL L 52.06-1 (1988-05)	N	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Trockenmasse in Speisesenf		Gravimetrische Verfahren	Speisesenf	Trockenmasse	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Innsbruck (LSI) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
DIN 10223 (1997-06)	N	Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten - Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche		Gravimetrisches Verfahren	Gewürze und würzende Zutaten, pflanzliche Lebensmittel	Gesamtasche und säureunlösliche Asche	
DIN 10800 (2016-07)	N	Untersuchung von Tee - Bestimmung des Massenverlustes von ungemahlenem Tee bei 103 °C		Gravimetrisches Verfahren	Ungemahlener Tee, gemahlener Röstkaffe, pflanzliche Lebensmittel	Masseverlust	
DIN 10802 (2016-04)	N	Untersuchung von Tee - Bestimmung der Gesamtasche		Gravimetrisches Verfahren	Tee	Gesamtasche	
DIN 10805 (1994-03)	N	Untersuchung von Tee; Bestimmung der säureunlöslichen Asche		Gravimetrische Verfahren	Tee	säureunlöslichen Asche	
DIN 10811-2 (1997-10)	N	Untersuchung von Tee und Tee-Erzeugnissen - Bestimmung des Gehaltes an Theobromin und Coffein von flüssigen Teegetränken - Teil 2: HPLC-Referenzverfahren (auch für geringe Gehalte an Theobromin)		HPLC mit UV-Detektion	flüssige Teegetränke	Theobromin und Coffein	
DIN 10964 (2014-11)	N	Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung		Sensorische Prüfung: Einfach beschreibende Prüfung mit Skala	Lebensmittel	Beschreibung der Beschaffenheit von Lebensmitteln (Aussehen, Farbe, Trübung, Geruch, Geschmack, Textur, Schärfe)	
EN 12014-2 (2017-12)	N	Lebensmittel - Bestimmung des Nitrat- und/oder Nitritgehaltes - Teil 2: HPLC/IC-Verfahren für die Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüse und Gemüseerzeugnissen		HPLC mit Diodenarraydetektor	Gemüse und Gemüseerzeugnisse	Nitratgehalt	
EN 12396-2 (1999-01)	N	Fettarme Lebensmittel - Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückständen - Teil 2: Gaschromatographisches Verfahren		GC-ECD	fettarme Lebensmittel	Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückstände	
EN 13191-2 (2000-10)	N	Fettarme Lebensmittel - Bestimmung von Bromidrückständen - Teil 2: Bestimmung von anorganischem Bromid		GC-ECD	fettarme Lebensmittel	anorganisches Bromid	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Innsbruck (LSI) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN 1528-2 (1996-11)	N	Fettreiche Lebensmittel - Bestimmung von Pestiziden und polychlorierten Biphenylen (PCB) - Teil 2: Extraktion des Fettes, der Pestizide und PCB und Bestimmung des Fettgehaltes		GC-MS/MS	fettreiche Lebensmittel	Pestizide, Polychlorierte Biphenyle (PCB), Fettgehalt	Public List of Tests: tagesaktuell auf der Internetseite der AGES
EN 15662 (2018-07)	N	Pflanzliche Lebensmittel - Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE - Modulares QuEChERS-Verfahren		LC-MS/MS und GC-MS/MS einschließlich NCI	Pflanzliche Lebensmittel, Pflanzenmaterial, tierische Lebensmittel, Wein, Tee; Gewürze, Nahrungsergänzungsmittel, Kindernahrungsmittel	Pestizidrückstände	Public List of Tests: tagesaktuell auf der Internetseite der AGES
EN 17256 (2019-10)	N	Futtermittel: Probenahme- und Untersuchungsverfahren - Bestimmung der Alkaloide des Mutterkorns und der Tropanalkaloiden in Einzelfuttermitteln und Mischfuttermitteln mittels LC-MS/MS		LC-MS/MS	Futtermittel, pflanzliche Lebensmittel, Nahrungsergänzungsmittel	Tropanalkaloide (Atropin, Scopolamin)	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Innsbruck (LSI) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 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, Zählverfahren	Lebensmittel	Campylobacter 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)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Innsbruck (LSI) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 10272-2 (2017-07)	N	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter - Teil 2: Koloniezählverfahren (ISO 10272-2:2017)		Koloniezählverfahren	Lebensmittel	Campylobacter 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)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Innsbruck (LSI) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

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 der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (ISO 11290-1:2017)		Gussplattenverfahren, Zählverfahren	Lebensmittel	Listeria monocytogenes und Listeria 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)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Innsbruck (LSI) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

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 der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 2: Zählverfahren (ISO 11290-2:2017)		Gussplattenverfahren, Zählverfahren	Lebensmittel	Listeria monocytogenes und Listeria 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)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Innsbruck (LSI) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

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)		Gussplattenverfahren, Zählverfahren	Fleisch und Fleischerzeugnisse	präsumtive 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)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Innsbruck (LSI) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

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, korrigierte Fassung 2018-06-01)		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)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Innsbruck (LSI) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 2171 (2010-08)	N	Getreide, Hülsenfrüchte und Nebenprodukte - Bestimmung des Aschegehalts durch Verbrennung (ISO 2171:2007)		Gravimetrisches Verfahren	Getreide, Hülsenfrüchte und Nebenprodukte	Aschegehalt	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Innsbruck (LSI) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

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	Koloniebildende Einheiten, KBE bei 30 °C	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)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Innsbruck (LSI) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

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 (2014-02)	N	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren (ISO 4833-2:2013); inkl. Berichtigung 1 (ISO 4833-2:2013/Cor 1:2014)		Oberflächenverfahren	Lebensmittel	Koloniebildende Einheiten, KBE bei 30 °C	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)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Innsbruck (LSI) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	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	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	Koloniebildende Einheiten (KBE, 22°C, 37°C)	
EN ISO 6571 (2018-04)	N	Gewürze, würzende Zutaten und Kräuter - Bestimmung des ätherischen Ölgehaltes (Wasserdampfdestillationsverfahren) - Änderung 1 (ISO 6571:2008/Amd 1:2018)		Volumetrisches Verfahren	Gewürze, würzende Zutaten und Kräuter	Gehalt an ätherischen Ölen	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Innsbruck (LSI) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

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)		Gussplattenverfahre, Zählverfahrenn	Lebensmittel	Salmonellen	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)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Innsbruck (LSI) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

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 ( <i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) - Teil 2: Verfahren mit Kaninchenplasma/Fibrinogen-Agar (ISO 6888-2:1999); inkl. Änderung A1 Präzisionsdaten (ISO 6888-2:1999/Amd 1:2003)		Gussplattenverfahren, Zählverfahrenn	Lebensmittel	koagulase-positive 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)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Innsbruck (LSI) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
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 und 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 Oberflächenwasser, Brauchwasser	intestinale Enterokokken	einschließlich ISO 7704: Wasserbeschaffenheit; Bewertung von Membranfiltern für mikrobiologische Analysen

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Innsbruck (LSI) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

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	präsumtiven <i>Bacillus cereus</i> (30°C)	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)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Innsbruck (LSI) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 7937 (2004-08)	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)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Innsbruck (LSI) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 9308-1 (2014-09)	N	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wasser mit niedriger Begleitflora (ISO 9308-1:2014)		Membranfiltrationsverfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	Escherichia coli und coliforme Bakterien	einschließlich ISO 7704: Wasserbeschaffenheit; Bewertung von Membranfiltern für mikrobiologische Analysen
EN ISO 9308-3 (1998-11)	N	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien in Oberflächenwasser und Abwasser - Teil 3: Miniaturisiertes Verfahren durch Animpfen in Flüssigmedium (MPN-Verfahren) (ISO 9308-3:1998)		MPN-Verfahren	Oberflächenwasser und Abwasser	Escherichia coli und coliforme Bakterien	
EURL-FV (2012-M6) (2012-01)	S	Validation Data of 127 Pesticides Using a Multiresidue Method by LC-MS/MS and GC-MS/MS in Olive Oil		LC-MS-MS and GC-MS-MS	Olivenöl, pflanzliche Öle, pflanzliche und tierische Matrices nach Fettextraktion	Pestizidrückstände, Sudanfarbstoffe in fetthaltigen Lebensmitteln	Public List of Tests: tagesaktuell auf der Internetseite der AGES
EURL-FV 29-03-2010 (2010-03)	S	Development and validation of a LC-MS/MS method for the simultaneous determination of aflatoxins, dyes and pesticides in spices		HPLC-MS-MS	Gewürze	Farbstoffe, Pestizidrückstände	Public List of Tests: tagesaktuell auf der Internetseite der AGES
EURL-SRM Nicotine (2012-10)	S	Analysis of Nicotine in Mushrooms (SRM-30)		HPLC-MS-MS	Pilze	Nikotin	
EURL-SRM QuPpe (2012-12)	S	Quick Method for the Analysis of Numerous Highly Polar Pesticides in Food Involving Extraktion with Acidified Methanol and LC-MS/MS Measurement I. Food of Plant Origin (QuPpe-PO-Method), II. Food of Animal Origin (QuPpe-AO-Method)		HPLC-MS-MS	Pflanzliche Lebensmittel, tierische Lebensmittel (Milch und Milchprodukte, Fisch, Fleisch, Leber), Futtermittel	Hochpolare Pestizide und andere Rückstände	Public List of Tests: tagesaktuell auf der Internetseite der AGES

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Innsbruck (LSI) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EURL-SRMOAC (DDAC, BAC) (2012-09)	S	Analysis of Didecyldimethylammonium chloride (DDAC-C10) and Benzalkonium chloride (BAC-c10; BAC-12; BAC-C14; BAC-C-16) by applying the QuEChERS method without cleanup and LC-MS/MS determination (ESI-positive mode).		HPLC-MS-MS	Proben pflanzlicher Herkunft, Obst inkl. Trockenobst, Gemüse, Getreide, Tee, Gewürze, Kindernahrungsmittel	Didecyldimethylammonium chloride (DDAC-C10, DDAC-C8, DDAC-C12) and Benzalkoniumchloride (BAC-c10; BAC-12; BAC-C14; BAC-C-16; BAC-C8; BAC-C-18)	Public List of Tests: tagesaktuell auf der Internetseite der AGES
Food Analytical Methods October 2012, Volume5 Issue 5 pp 1177-1185 (2012-10)	S	Determination of Glyphosate and Ist Metabolite AMPA (Aminomethylphosphonic Acid) in Cereals After Derivatization by Isotope Dilution and UPLC-MS/MS		HPLC-M-MS mit Isotopenverdünnung	pflanzliche Lebensmittel und Honig	Glyphosate, Glufosinat and Ist Metabolite AMPA (Aminomethylphosphonic Acid)	
ISO 10727 (2004-05)	N	Tee und fester Tee-Extrakt - Bestimmung des Coffeingehaltes - Verfahren mit Hochleistungsflüssigchromatographie (ISO 10727:2002)		HPLC mit Diodenarraydetektor	Tee und fester Tee-Extrakt	Coffeingehalt	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Innsbruck (LSI) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

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 wachsende 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)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Innsbruck (LSI) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

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	Lebensmittel	mesophile Milchsäurebakterien, 30°C	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)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Innsbruck (LSI) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 16266 (2006-04)	N	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa - Membranfiltrationsverfahren (ISO 16266:2006)		Membranfiltrationsverfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	Pseudomonas aeruginos	einschließlich ISO 7704: Wasserbeschaffenheit; Bewertung von Membranfiltern für mikrobiologische Analysen

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Innsbruck (LSI) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

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 $\beta$ -Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid	Koloniezählverfahren	Lebensmittel	$\beta$ -glucuronidase-positiv 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)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Innsbruck (LSI) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 18593 (2018-06)	N	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen		Probenahme mit Abklatschplatten und Tupfer	Oberflächen	Probenahme	
ISO 20481 (2011-01)	N	Untersuchung von Kaffee und Kaffee- Erzeugnissen - Bestimmung des Coffeingehaltes - HPLC-Schnellverfahren		HPLC mit Diodenarraydetektor	Kaffee und Kaffee- Erzeugnisse, coffeinhaltige Getränke, Kakaoerzeugnisse, sowie Nahrungsergänzungsmittel (z.B.: Potenzmittel, Energetikum-/Tonikum- Kapseln, ...)	Coffeingehalt, Theobromin	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Innsbruck (LSI) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

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	Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 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)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Innsbruck (LSI) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

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	Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 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)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Innsbruck (LSI) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

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)  
Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Innsbruck (LSI) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	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.*