

Prüflaboratorium

Rechtsperson HYGIENICUM GmbH, Institut für Lebensmittelsicherheit und Hygiene
Robert-Viertl-Straße 7, 8055 Graz

Ident Nr. 0203

Standort HYGIENICUM GmbH, Institut für Lebensmittelsicherheit und Hygiene
Robert-Viertl-Straße 7, 8055 Graz

Datum der Erstakkreditierung 2004-02-03

Level 3 Akkreditierungsnorm EN ISO/IEC 17025:2005
gemäß EA-1/06

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

sonstige Anforderungen EA-3/01:2012
ILAC-P9:2014
ILAC-P10:2013

Akkreditierungsumfang des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
HYGIENICUM GmbH, Institut für Lebensmittelsicherheit und Hygiene / (Ident.Nr.: 0203)

gültig ab: 20.02.2020

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP ¹⁾	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO ²⁾
1	AOAC PVM 1:2003	2003-06	Schnellbestimmung von Fett und Feuchtigkeit in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Rapid Determination of Fat and Moisture in Meats by Microwave and Nuclear Magnetic Resonance Analysis)		<input type="checkbox"/>
2	AOAC PVM1: 2004	2005-01	Schnellbestimmung von Feuchtigkeit und Fett in Milch- und Milchprodukten (Rapid Determination of Moisture/Solids and Fat in Dairy Products by Microwave and Nuclear Magnetic Resonance Analysis)		<input type="checkbox"/>
3	BVL L 00.00-23	1992-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Allgemeine Hinweise zur Durchführung enzymatischer Analysen	eingeschränkt auf Ethanol, Stärke, Lactose, Galactose, Fructose, Glucose, Saccharose, D-Milchsäure, L-Milchsäure, Zitronensäure und Essigsäure	<input type="checkbox"/>
4	BVL L 00.00-9	1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln	eingeschränkt auf Sorbinsäure und Benzoesäure und die Matrices Wurst- und Fleischerzeugnisse, Backwaren, Gemüse- und Fruchtzubereitungen, Getränke und Mayonnaise	<input type="checkbox"/>
5	BVL L 00.00-95(V)	2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln - PCR-Verfahren	einschließlich Listeria ssp.	<input type="checkbox"/>
6	BVL L 00.00-96(V)	2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Campylobacter jejuni und Campylobacter coli in Lebensmitteln durch Amplifizierung spezifischer Gensequenzen mit der PCR		<input type="checkbox"/>
7	BVL L 00.00-98	2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren		<input type="checkbox"/>
8	BVL L 01.00-29	2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gefrierpunktes von Milch; Thermistor-Kryoskop-Verfahren		<input type="checkbox"/>

Akkreditierungsumfang des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
HYGIENICUM GmbH, Institut für Lebensmittelsicherheit und Hygiene / (Ident.Nr.: 0203)

gültig ab: 20.02.2020

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP ¹⁾	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO ²⁾
9	BVL L 01.00-6	1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Hemmstoffen in Milch - Agar-Diffusionsverfahren (Blättchentest)	Verfahren mittels Delvot-Test	<input type="checkbox"/>
10	BVL L 04.00-9	1986-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Wasserverteilung in Butter; Indikatorpapier-Verfahren		<input type="checkbox"/>
11	BVL L 06.00-2	1980-09	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen		<input type="checkbox"/>
12	BVL L 06.00-3	2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren		<input type="checkbox"/>
13	BVL L 06.00-4	2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)		<input type="checkbox"/>
14	BVL L 06.00-6	2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren		<input type="checkbox"/>
15	BVL L 06.00-7	2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren		<input type="checkbox"/>
16	BVL L 06.00-8	2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss		<input type="checkbox"/>

Akkreditierungsumfang des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
HYGIENICUM GmbH, Institut für Lebensmittelsicherheit und Hygiene / (Ident.Nr.: 0203)

gültig ab: 20.02.2020

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP ¹⁾	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO ²⁾
17	BVL L 06.00-9	2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtposphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Photometrisches Verfahren		<input type="checkbox"/>
18	BVL L 07.00-25	1983-05	Bestimmung von Stärke in Fleischerzeugnissen		<input type="checkbox"/>
19	BVL L 07.00-5/1	2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen - Potentiometrische Endpunktbestimmung		<input type="checkbox"/>
20	BVL L 08.00-56	2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Sellerie (<i>Apium graveolens</i>) in Brühwürsten mittels Real-time-PCR (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN CEN/TS 15634-2, Ausgabe April 2012)		<input type="checkbox"/>
21	BVL L 17.00-12	1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Buttersäure als Methylester in Fett aus Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	Einschließlich Milchprodukte und Sauce	<input type="checkbox"/>
22	BVL L 17.00-18	2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen - Dumas-Verfahren	einschließlich Fleisch und Fleischerzeugnissen, Feine Backwaren	<input type="checkbox"/>
23	BVL L 18.00-16	1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Theobromin und Coffein in Feinen Backwaren	einschließlich alkoholfreie Getränke	<input type="checkbox"/>
24	BVL L 18.00-17	2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Cholesteringehaltes in stärkehaltigen Lebensmitteln - Gaschromatographisches Verfahren nach enzymatischem Stärkeabbau	einschließlich Mayonnaise, Teigwaren und Feinen Backwaren	<input type="checkbox"/>
25	BVL L 26.04-3	1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Messung des pH-Wertes in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut		<input type="checkbox"/>

Akkreditierungsumfang des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
HYGIENICUM GmbH, Institut für Lebensmittelsicherheit und Hygiene / (Ident.Nr.: 0203)

gültig ab: 20.02.2020

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP ¹⁾	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO ²⁾
26	BVL L 31.00-3	1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der titrierbaren Säure von Frucht- und Gemüsesäften (Übernahme der gleichlautenden DIN EN 12147, Ausgabe Februar 1997, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 31.00-3, Ausgabe Mai 1980)		<input type="checkbox"/>
27	BVL L 44.00-8	2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Haselnuss (Corylus avellana) in Schokolade mittels Real-time PCR		<input type="checkbox"/>
28	BVL L 48.02.07-3	1985-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Stärke in Kinder-Zwieback und Zwiebackmehl		<input type="checkbox"/>
29	C077	2016-01	Peroxidasenachweis mittels MQuant® Peroxidase Test in Milch und Rohmilch		<input type="checkbox"/>
30	CEN ISO/TS 13136	2012-11	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)		<input type="checkbox"/>
31	DIN 10106	2017-04	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium - Spatelverfahren (Referenzverfahren)		<input type="checkbox"/>
32	DIN 10121	2000-08	Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln mittels enzymgebundenen Fluoreszenzimmunoassay		<input type="checkbox"/>
33	DIN 10342	1992-09	Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren		<input type="checkbox"/>

Akkreditierungsumfang des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
HYGIENICUM GmbH, Institut für Lebensmittelsicherheit und Hygiene / (Ident.Nr.: 0203)

gültig ab: 20.02.2020

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP ¹⁾	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO ²⁾
34	DIN 10349	2004-10	Bestimmung des pH-Wertes im Butterplasma		<input type="checkbox"/>
35	DIN 10479-1	2000-06	Butyrometrische Bestimmungen des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten - Teil 1: Allgemeine Anleitung für die Anwendung butyrometrischer Verfahren und technische Lieferbedingungen für Amylalkohol		<input type="checkbox"/>
36	DIN 10479-2	2001-11	Butyrometrische Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten - Teil 2: Produktspezifische Anforderungen		<input type="checkbox"/>
37	DIN 10758	1997-05	Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an den Sacchariden Fructose, Glucose, Saccharose, Turanose und Maltose - HPLC-Verfahren	einschließlich Fruchtzubereitungen, Frucht- und Gemüsesäfte und Milcherzeugnisse	<input type="checkbox"/>
38	DIN 10964	2014-11	Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung	eingeschränkt auf Fleisch und Fleischprodukte, Milchprodukte, alkoholfreie Getränke, Bier- und Biermischgetränke (nicht für das AMA-Schema)	<input type="checkbox"/>
39	DVGW W 294-2:2006-06	2006-06	Geräte zur Desinfektion in der Wasserversorgung - Teil 2: Prüfung von Beschaffenheit, Funktion und Desinfektionswirksamkeit	Einschränkung auf die Abschnitte 6.2 und 7	<input type="checkbox"/>
40	EGV 974/2014*ECV 974/2014*CEV 974/2014	2014-09	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	Anhang: REFRAKTOMETERMETHODE zur Bestimmung des Gehaltes an löslichen Trockenstoff in Verarbeitungserzeugnissen aus Obst und Gemüse (Bestimmung des BRIX-WERTES)	<input type="checkbox"/>
41	EN 12014-4	2005-05	Lebensmittel - Bestimmung des Nitrat- und/oder Nitritgehaltes - Teil 4: Ionenchromatographisches Verfahren (IC) für die Bestimmung des Nitrat- und Nitritgehaltes in Fleischerzeugnissen	einschließlich Nitrat in Käse und Gemüse	<input type="checkbox"/>

Akkreditierungsumfang des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
HYGIENICUM GmbH, Institut für Lebensmittelsicherheit und Hygiene / (Ident.Nr.: 0203)

gültig ab: 20.02.2020

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP ¹⁾	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO ²⁾
42	EN 12856	1999-04	Lebensmittel - Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin - Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren	einschließlich Chinin	<input type="checkbox"/>
43	EN 26461-2	1993-01	Wasserbeschaffenheit; Nachweis und Zählung der Sporen sulfitreduzierender Anaerobier (Clostridien); Teil 2: Membranfiltrationsverfahren (ISO 6461-2:1986)	nicht für amtliche Untersuchung von Wasser	<input type="checkbox"/>
44	EN ISO 10272-1	2017-07	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (ISO 10272-1:2017)		<input type="checkbox"/>
45	EN ISO 11290-1	2017-06	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)		<input type="checkbox"/>
46	EN ISO 11290-2	2017-06	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)		<input type="checkbox"/>
47	EN ISO 11731	2017-06	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Legionellen (ISO 11731:2017)		<input type="checkbox"/>
48	EN ISO 12966-1	2014-12	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern - Teil 1: Leitfaden für die moderne Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern (ISO 12966-1:2014)		<input type="checkbox"/>

Akkreditierungsumfang des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
HYGIENICUM GmbH, Institut für Lebensmittelsicherheit und Hygiene / (Ident.Nr.: 0203)

gültig ab: 20.02.2020

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP ¹⁾	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO ²⁾
49	EN ISO 12966-3	2016-06	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern - Teil 3: Herstellung von Methylestern mittels Trimethylsulfoniumhydroxid (TMSH) (ISO 12966-3:2016)		<input type="checkbox"/>
50	EN ISO 12966-4	2015-06	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern - Teil 4: Bestimmung mittels Kapillargaschromatographie (ISO 12966-4:2015)		<input type="checkbox"/>
51	EN ISO 13720	2010-09	Fleisch und Fleischerzeugnisse - Zählung von präsumtiven Pseudomonas spp. (ISO 13720:2010)		<input type="checkbox"/>
52	EN ISO 16266	2008-02	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa - Membranfiltrationsverfahren (ISO 16266:2006)		<input type="checkbox"/>
53	EN ISO 1735	2004-07	Käse und Schmelzkäse - Bestimmung des Fettgehaltes - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (ISO 1735:2004)		<input type="checkbox"/>
54	EN ISO 20837	2006-04	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Polymerase-Kettenreaktion (PCR) zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln - Anforderungen an die Probenvorbereitung bei qualitativem Nachweis (ISO 20837:2006)		<input type="checkbox"/>
55	EN ISO 21569	2013-04	Lebensmittel - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Qualitative auf Nukleinsäuren basierende Verfahren (ISO 21569:2005/Amd 1:2013)		<input type="checkbox"/>

Akkreditierungsumfang des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
HYGIENICUM GmbH, Institut für Lebensmittelsicherheit und Hygiene / (Ident.Nr.: 0203)

gültig ab: 20.02.2020

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP ¹⁾	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO ²⁾
56	EN ISO 21570	2005-11	Lebensmittel - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Quantitative auf Nukleinsäuren basierende Verfahren (ISO 21570:2005)		<input type="checkbox"/>
57	EN ISO 21571	2005-02	Lebensmittel - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Nukleinsäureextraktion (ISO 21571:2005)		<input type="checkbox"/>
58	EN ISO 22118	2011-07	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Polymerase-Kettenreaktion (PCR) zum Nachweis und zur quantitativen Bestimmung von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln - Leistungsmerkmale (ISO 22118:2011)		<input type="checkbox"/>
59	EN ISO 3727-1	2001-12	Butter - Bestimmung des Wassergehaltes, der fettfreien Trockenmasse und des Fettgehaltes - Teil 1: Bestimmung des Wassergehaltes (Referenzverfahren) (ISO 3727-1:2001)		<input type="checkbox"/>
60	EN ISO 3727-2	2001-12	Butter - Bestimmung des Wassergehaltes, der fettfreien Trockenmasse und des Fettgehaltes - Teil 2: Bestimmung der fettfreien Trockenmasse (Referenzverfahren) (ISO 3727-2:2001)		<input type="checkbox"/>
61	EN ISO 4833-2	2013-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren (ISO 4833-2:2013)		<input type="checkbox"/>
62	EN ISO 5534	2004-05	Käse und Schmelzkäse - Bestimmung der Gesamttrockenmasse (Referenzverfahren) (ISO 5534:2004)		<input type="checkbox"/>

Akkreditierungsumfang des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
HYGIENICUM GmbH, Institut für Lebensmittelsicherheit und Hygiene / (Ident.Nr.: 0203)

gültig ab: 20.02.2020

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP ¹⁾	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO ²⁾
63	EN ISO 6222	1999-05	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium (ISO 6222:1999)		<input type="checkbox"/>
64	EN ISO 6579-1	2017-03	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (ISO 6579-1:2017)		<input type="checkbox"/>
65	EN ISO 6888-1	2003-07	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar (ISO 6888-1:1999/Amd 1:2003)		<input type="checkbox"/>
66	EN ISO 7899-2	2000-04	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken - Teil 2: Membranfiltrationsverfahren (ISO 7899-2:2000)		<input type="checkbox"/>
67	EN ISO 7932	2004-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtiven Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 °C (ISO 7932:2004)		<input type="checkbox"/>
68	EN ISO 7937	2004-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens - Koloniezählverfahren (ISO 7937:2004)		<input type="checkbox"/>
69	EN ISO 8968-1	2014-02	Milch und Milcherzeugnisse - Bestimmung des Stickstoffgehaltes - Teil 1: Kjeldahl-Verfahren und Berechnung des Rohproteingehaltes (ISO 8968-1:2014)		<input type="checkbox"/>

Akkreditierungsumfang des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
HYGIENICUM GmbH, Institut für Lebensmittelsicherheit und Hygiene / (Ident.Nr.: 0203)

gültig ab: 20.02.2020

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP ¹⁾	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO ²⁾
70	EN ISO 9308-1	2014-09	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wässer mit niedriger Begleitflora (ISO 9308-1:2014)		<input type="checkbox"/>
71	EU-Referenzmethode QT-ELE-00-001	2008-09	Real-Time PCR-Verfahren zur allgemeinen quantitativen Bestimmung des gentechnisch veränderten Anteils in reinen Soja- oder Maisproben unter Verwendung des 35 S CaMV Promotors als GVO-Gen; EU-Referenzmethode QT-ELE-00-001		<input type="checkbox"/>
72	G005	2008-09	Real-Time PCR-Verfahren zum Nachweis des maisspezifischen Gens "zein" in Lebensmitteln, Futtermitteln, Saatgut; Hausmethode		<input type="checkbox"/>
73	G006	2008-09	Real-Time PCR-Verfahren zum Nachweis des sojaspezifischen Gens "lectin" in Lebensmitteln, Futtermitteln, Saatgut; Hausmethode		<input type="checkbox"/>
74	G013	2009-03	Real-Time PCR-Verfahren zum Nachweis von Schweine-DNA in Lebensmitteln (Screeningmethode); Hausmethode		<input type="checkbox"/>
75	G014	2009-03	Real-Time PCR-Verfahren zum Nachweis von Hühner-DNA in Lebensmitteln (Screeningmethode); Hausmethode		<input type="checkbox"/>
76	G015	2009-03	Real-Time PCR-Verfahren zum Nachweis von Puten-DNA in Lebensmitteln (Screeningmethode); Hausmethode		<input type="checkbox"/>
77	G016	2009-03	Real-Time PCR-Verfahren zum Nachweis von Rinder-DNA in Lebensmitteln (Screeningmethode); Hausmethode		<input type="checkbox"/>

Akkreditierungsumfang des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
HYGIENICUM GmbH, Institut für Lebensmittelsicherheit und Hygiene / (Ident.Nr.: 0203)

gültig ab: 20.02.2020

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP ¹⁾	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO ²⁾
78	G020	2009-02	Real-Time PCR-Verfahren zum Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Senf in Lebensmitteln (Screeningmethode); Hausmethode		<input type="checkbox"/>
79	G028	2009-02	Real-Time PCR-Verfahren zum Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Lupine in Lebensmitteln (Screeningmethode); Hausmethode		<input type="checkbox"/>
80	G054	2014-01	Real-Time PCR-Verfahren zum Nachweis von Pferde – DNA (Screeningmethode), Hausverfahren		<input type="checkbox"/>
81	G059	2014-01	Real-Time PCR-Verfahren zum Nachweis spezifischer DNA-Sequenzen aus glutenhaltigen Getreiden (Triticum, Secale, Hordeum, Avena), (Screeningmethode), Hausmethode		<input type="checkbox"/>
82	ISO 10272-2	2017-06	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. - Teil 2: Koloniezählverfahren		<input type="checkbox"/>
83	ISO 1211	2010-06	Milch - Bestimmung des Fettgehaltes - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)		<input type="checkbox"/>
84	ISO 13722	2017-07	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Zählung von Brochothrix spp. - Koloniezählverfahren		<input type="checkbox"/>
85	ISO 13875	2005-02	Hitzebehandelte Milch - Bestimmung des Gehaltes an säurelöslichem β -Laktoglobulin - Umkehrphasen-hochleistungs-flüssigchromatographisches Verfahren		<input type="checkbox"/>
86	ISO 14189	2013-11	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Clostridium perfringens - Verfahren mittels Membranfiltration		<input type="checkbox"/>
87	ISO 1444	1996-04	Fleisch und Fleischerzeugnisse - Bestimmung des Gehaltes an freiem Fett		<input type="checkbox"/>

Akkreditierungsumfang des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
HYGIENICUM GmbH, Institut für Lebensmittelsicherheit und Hygiene / (Ident.Nr.: 0203)

gültig ab: 20.02.2020

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP ¹⁾	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO ²⁾
88	ISO 15213	2003-05	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von unter anaeroben Bedingungen wachsenden sulfit-reduzierenden Bakterien		<input type="checkbox"/>
89	ISO 15214	1998-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30 °C		<input type="checkbox"/>
90	ISO 16649-2	2001-04	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von ?-Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol-?-D-Glucuronid		<input type="checkbox"/>
91	ISO 18593	2004-06	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen mittels Abklatschplatten und Tupfer		<input type="checkbox"/>
92	ISO 21527-1	2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95		<input type="checkbox"/>
93	ISO 21527-2	2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95		<input type="checkbox"/>
94	ISO 21528-2	2017-06	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren		<input type="checkbox"/>
95	ISO 21807	2004-09	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Bestimmung der Wasseraktivität		<input type="checkbox"/>

Akkreditierungsumfang des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
HYGIENICUM GmbH, Institut für Lebensmittelsicherheit und Hygiene / (Ident.Nr.: 0203)

gültig ab: 20.02.2020

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP ¹⁾	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO ²⁾
96	ISO 22662	2007-09	Milch und Milchprodukte - Bestimmung des Lactosegehalts mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie (Referenzverfahren)		<input type="checkbox"/>
97	ISO 4832	2006-02	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren		<input type="checkbox"/>
98	ISO 6611	2004-10	Milch und Milchprodukte - Zählung koloniebildender Einheiten von Hefen und/oder Schimmelpilzen - Koloniezählverfahren bei 25 °C		<input type="checkbox"/>
99	ISO 7889	2003-02	Joghurt - Zählung charakteristischer Mikroorganismen - Koloniezählverfahren bei 37 °C		<input type="checkbox"/>
100	ISO/TS 15216-2	2013-03	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Bestimmung von Hepatitis A-Virus und Norovirus in Lebensmitteln mittels Real-time-RT-PCR - Teil 2: Verfahren für den qualitativen Nachweis	Einschränkung auf den Nachweis des Norovirus	<input type="checkbox"/>
101	ISO/TS 18867	2015-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Polymerase-Kettenreaktion (PCR) zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln - Nachweis von pathogenen Yersinia enterocolitica und Yersinia pseudotuberculosis	eingeschränkt auf Yersinia enterocolitica	<input type="checkbox"/>
102	L019	2003-06	Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln durch die ELFA-Technik (Enzyme Linked Fluorescent Assay)		<input type="checkbox"/>
103	L023	2003-10	Nachweis thermotoleranter Campylobacter in Lebensmitteln durch die ELFA-Technik (Enzyme Linked Fluorescent Assay)		<input type="checkbox"/>

Akkreditierungsumfang des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
HYGIENICUM GmbH, Institut für Lebensmittelsicherheit und Hygiene / (Ident.Nr.: 0203)

gültig ab: 20.02.2020

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP ¹⁾	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO ²⁾
104	L032	2014-01	Nachweis von Escherichia coli O157 in Lebensmitteln durch die ELFA-Technik (Enzyme linked Flourescent Assay)		<input type="checkbox"/>
105	MEBAK III 10.5 bis 10.6	1999-01	Nachweis von bierschädlichen Bakterien in filtriertes und unfiltriertes Bier mittels NBB nach Döhler	mittels NBB nach Döhler	<input type="checkbox"/>
106	MEBAK-WüBiBiMi 2.13	2012-01	Bestimmung pH-Wert in Bier und Biermischgetränken		<input type="checkbox"/>
107	MEBAK-WüBiBiMi 2.26.1.5	2012-01	Bestimmung von Kohlendioxid im Gebinde oder At-line mit CarboQC der Firma Anton Paar		<input type="checkbox"/>
108	MEBAK-WüBiBiMi 2.9.6.3	2012-01	Bestimmung von Stammwürze und Alkohol mittels Biegeschwinger und NIR		<input type="checkbox"/>
109	OENORM EN 15634-1	2009-04	Lebensmittel - Nachweis von Lebensmittelallergenen mit molekularbiologischen Verfahren - Teil 1: Allgemeine Betrachtungen	Einschränkung auf Mandel, Cashew, Macadamia, Erdnuss, Walnuss, Pistazie, Sesam	<input type="checkbox"/>
110	OENORM M 5873-1	2001-03	Anlagen zur Desinfektion von Wasser mittels Ultraviolett-Strahlen - Anforderungen und Prüfung - Anlagen mit Quecksilberdampf-Niederdruckstrahlern	Einschränkung auf den Abschnitt D 4.2	<input type="checkbox"/>
111	QM-EVE-GM-005	2009-01	Real-Time PCR Methode zum Nachweis der gentechnisch-veränderten Sojabohne 40-3-2. (Eventspezifisch). EU-Referenzmethode QM-EVE-GM-005		<input type="checkbox"/>
112	SOP C 088	2017-01	Quantitative Bestimmung von künstlichen und natürlich zugelassenen Farbstoffen in Geränken mittels HPLC-DAD		<input type="checkbox"/>
113	SOP G 068	2017-01	Nachweis von Lebensmittelallergenen mit immunologischen Verfahren - Enzyme-Linked Immunoassay (ELISA) Methode	Einschränkung auf: Gluten, Casein, β -Lactoglobulin	<input type="checkbox"/>

**Akkreditierungsumfang des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
HYGIENICUM GmbH, Institut für Lebensmittelsicherheit und Hygiene / (Ident.Nr.: 0203)**

gültig ab: 20.02.2020

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP ¹⁾	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO ²⁾
114	U003	2002-11	Bestimmung des Keimgehaltes von Raumluft / Keimdifferenzierung		<input type="checkbox"/>
115	VDLUFA Band VI Milch C 13.3.1	2003-01	Phosphatasenachweis mittels Lactognost® Test		<input type="checkbox"/>
116	VDLUFA Band VI Milch C 8.2	2011-01	Chemische und ophysikalische Untersuchungsmethoden für Milch, Milchprodukte und Molkereihilfsstoffe Kap. C 8.2: Bestimmung des pH-Wertes von Milch und Milchprodukten		<input type="checkbox"/>
117	VDLUFA Band VI Milch M 7.15.2	1993-01	Milch - Bestimmung der Koloniezahl bei 21°C (Schnellmethode zur Bestimmung psychrotropher Keime)		<input type="checkbox"/>

1) Als akkreditiert gelten ausschließlich die explizit aufgelisteten Prüfverfahren.

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) PvO: Prüfung kann - wenn markiert - auch vor Ort durchgeführt werden.