

Prüflaboratorium

Rechtsperson BIOANALYTICUM Institut für Mikrobiologie und Hygiene GmbH
Fuchsenweg 3, 4320 Perg

Internet www.hygiene.co.at

Ident Nr. 0130

Standort BIOANALYTICUM Institut für Mikrobiologie und Hygiene GmbH
Fuchsenweg 3, 4320 Perg

Datum der Erstakkreditierung 1997-04-01

Level 3 Akkreditierungsnorm EN ISO/IEC 17025:2017
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, des IAF — International Accreditation Forum 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

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
BIOANALYTICUM Institut für Mikrobiologie und Hygiene GmbH / (Ident.Nr.: 0130)

gültig ab: 17.06.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
DIN 10106 (2017-04)	N	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium - Spatelverfahren (Referenzverfahren)		Spatelverfahren	Fleisch und Fleischerzeugnisse	Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium	
DIN 10109 (2016-05)	N	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien - Spatelverfahren		Spatelverfahren	Fleisch und Fleischerzeugnisse; Milch und Milchprodukte (einschließlich Speiseeis); Fische, Schalen-, Krusten- und Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse; Obst und Gemüse und daraus hergestellte Erzeugnisse; Schokolade, Back- und Süßwaren; Fertiggerichte	aerob wachsende Milchsäurebakterien	
DIN 38404-4 (1976-12)	N	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung; Physikalische und physikalisch-chemische Kenngrößen (Gruppe C); Bestimmung der Temperatur (C 4)	✓	Temperaturmessung	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	Temperatur	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
BIOANALYTICUM Institut für Mikrobiologie und Hygiene GmbH / (Ident.Nr.: 0130)

gültig ab: 17.06.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
DIN ISO 16649-2 (2009-12)	N	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid (ISO 16649-2:2001)		Gussplattenverfahren, Koloniezählverfahren bei 44 °C	Milch und Milchprodukte (einschließlich Speiseeis); Fleisch und Fleischerzeugnisse (einschließlich Geflügel); Eier und Eierzeugnisse; Fische, Schalen-, Krusten- und Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse; Obst und Gemüse und daraus hergestellte Erzeugnisse; Schokolade, Back- und Süßwaren; Fertiggerichte	β -glucuronidase-positive Escherichia coli	
EN 27888 (1993-09)	N	Wasserbeschaffenheit; Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit (ISO 7888:1985)	✓	Konduktometrie	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	elektrische Leitfähigkeit	
EN ISO 10523 (2012-02)	N	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des pH-Wertes (ISO 10523:2008)	✓	elektrochemisches Verfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	pH-Wert	
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, Nachweisverfahren	Milch und Milchprodukte (einschließlich Speiseeis); Fleisch und Fleischerzeugnisse (einschließlich Geflügel); Eier und Eierzeugnisse; Fische, Schalen-, Krusten- und Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse; Obst und Gemüse und daraus hergestellte Erzeugnisse; Schokolade, Back- und Süßwaren; Fertiggerichte	Listeria monocytogenes und Listeria spp.	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
BIOANALYTICUM Institut für Mikrobiologie und Hygiene GmbH / (Ident.Nr.: 0130)

gültig ab: 17.06.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 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	Milch und Milchprodukte (einschließlich Speiseeis); Fleisch und Fleischerzeugnisse (einschließlich Geflügel); Eier und Eierzeugnisse; Fische, Schalen-, Krusten- und Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse; Obst und Gemüse und daraus hergestellte Erzeugnisse; Schokolade, Back- und Süßwaren; Fertiggerichte	<i>Listeria monocytogenes</i> und <i>Listeria</i> spp.	
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 <i>Legionella</i> -Species und geringer Begleitflora - Proben mit kleiner Konzentration an <i>Legionella</i> -Species und geringer Begleitflora - Proben mit hoher Konzentration an <i>Legionella</i> -Species und hoher Begleitflora	einschließlich ISO 7704: Wasserbeschaffenheit; Bewertung von Membranfiltern für mikrobiologische Analysen Probenvorbereitung: - Wärmebehandlung - Säurewaschung
EN ISO 14189 (2016-08)	N	Wasserbeschaffenheit - Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> - Verfahren mittels Membranfiltration (ISO 14189:2013)		Membranfiltrationsverfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	<i>Clostridium perfringens</i>	einschließlich ISO 7704: Wasserbeschaffenheit; Bewertung von Membranfiltern für mikrobiologische Analysen
EN ISO 16266 (2008-02)	N	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von <i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Membranfiltrationsverfahren (ISO 16266:2006)		Membranfiltrationsverfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	einschließlich ISO 7704: Wasserbeschaffenheit; Bewertung von Membranfiltern für mikrobiologische Analysen

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
BIOANALYTICUM Institut für Mikrobiologie und Hygiene GmbH / (Ident.Nr.: 0130)

gültig ab: 17.06.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 19458 (2006-08)	N	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen (ISO 19458:2006)	✓	- Schöpfproben - Hahnenentnahmen Direktentnahmen	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	Probenahme Wasser	
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	Milch und Milchprodukte (einschließlich Speiseeis); Fleisch und Fleischerzeugnisse (einschließlich Geflügel); Eier und Eierzeugnisse; Fische, Schalen-, Krusten- und Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse; Obst und Gemüse und daraus hergestellte Erzeugnisse; Schokolade, Back- und Süßwaren; Fertiggerichte	Mikroorganismen (KBE bei 30°C)	
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 Oberflächenwasser, Brauchwasser	koloniebildende Einheiten (KBE bei 22°C und 36°C)	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 BIOANALYTICUM Institut für Mikrobiologie und Hygiene GmbH / (Ident.Nr.: 0130)

gültig ab: 17.06.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 6579-1 (2017-03)	N	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (ISO 6579-1:2017)		Gussplattenverfahren, Koloniezählverfahren, Serotypisierung	Milch und Milchprodukte (einschließlich Speiseeis); Fleisch und Fleischerzeugnisse (einschließlich Geflügel); Eier und Eierzeugnisse; Fische, Schalen-, Krusten- und Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse; Obst und Gemüse und daraus hergestellte Erzeugnisse; Schokolade, Back- und Süßwaren; Fertiggerichte	Salmonella spp.	
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 mit Baird-Parker Agar	Milch und Milchprodukte (einschließlich Speiseeis); Fleisch und Fleischerzeugnisse (einschließlich Geflügel); Eier und Eierzeugnisse; Fische, Schalen-, Krusten- und Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse; Obst und Gemüse und daraus hergestellte Erzeugnisse; Schokolade, Back- und Süßwaren; Fertiggerichte	koagulase-positiv Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies)	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
BIOANALYTICUM Institut für Mikrobiologie und Hygiene GmbH / (Ident.Nr.: 0130)

gültig ab: 17.06.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 6888-2 (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 2: Verfahren mit Kaninchenplasma/Fibrinogen-Agar (ISO 6888-2:1999)		Gussplattenverfahren mit Kaninchenplasma/Fibrinogen-Agar	Milch und Milchprodukte (einschließlich Speiseeis); Fleisch und Fleischerzeugnisse (einschließlich Geflügel); Eier und Eierzeugnisse; Fische, Schalen-, Krusten- und Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse; Obst und Gemüse und daraus hergestellte Erzeugnisse; Schokolade, Back- und Süßwaren; Fertiggerichte	koagulase-positive Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies)	
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
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 bei 30°C	Milch und Milchprodukte (einschließlich Speiseeis); Fleisch und Fleischerzeugnisse (einschließlich Geflügel); Eier und Eierzeugnisse; Fische, Schalen-, Krusten- und Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse; Obst und Gemüse und daraus hergestellte Erzeugnisse; Schokolade, Back- und Süßwaren; Fertiggerichte	präsumtiver <i>Bacillus cereus</i>	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
BIOANALYTICUM Institut für Mikrobiologie und Hygiene GmbH / (Ident.Nr.: 0130)

gültig ab: 17.06.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 7937 (2004-08)	N	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens - Koloniezählverfahren (ISO 7937:2004)		Koloniezählverfahren	Milch und Milchprodukte (einschließlich Speiseeis); Fleisch und Fleischerzeugnisse (einschließlich Geflügel); Eier und Eierzeugnisse; Fische, Schalen-, Krusten- und Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse; Obst und Gemüse und daraus hergestellte Erzeugnisse; Schokolade, Back- und Süßwaren; Fertiggerichte	Clostridium perfringens	
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
ISO 18593 (2018-06)	N	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen		- Tupfverfahren - Abklatschverfahren	Oberflächen von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenstände	mikrobiologische Probenahme	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
BIOANALYTICUM Institut für Mikrobiologie und Hygiene GmbH / (Ident.Nr.: 0130)

gültig ab: 17.06.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	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	Milch und Milchprodukte (einschließlich Speiseeis); Fleisch und Fleischerzeugnisse (einschließlich Geflügel); Eier und Eierzeugnisse; Fische, Schalen-, Krusten- und Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse; Obst und Gemüse und daraus hergestellte Erzeugnisse; Schokolade, Back- und Süßwaren; Fertiggerichte	Enterobacteriaceae	
ISO 5667-5 (2006-04)	N	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen	✓	- Schöpfproben - Hahnentnahmen - Direktentnahmen	Trinkwasser	Probenahme Wasser	
OENORM M 6620 (2012-12)	N	Wasseruntersuchung - Methoden und Ergebnisangabe zur Beschreibung der äußeren Beschaffenheit einer Wasserprobe	✓	qualitative visuelle Beurteilung	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	Beschreibung der äußeren Beschaffenheit einer Wasserprobe (Aussehen, Farbe, Trübung, Geruch, Geschmack, Bodensatz, Ölfilm, Schaumbildung)	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 BIOANALYTICUM Institut für Mikrobiologie und Hygiene GmbH / (Ident.Nr.: 0130)

gültig ab: 17.06.2020

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

1) Arten von Prüfungen: Norm (N) oder SOP (S); Allfällige Amendments von Normen gelten als mitakkreditiert, sofern darin keine neuen Konformitätsbewertungsverfahren definiert sind.

Österreichische Gesetze und Verordnungen sowie EU-Verordnungen sind in der jeweils geltenden Fassung akkreditiert, wenn nicht anders angegeben.

2) Konformitätsbewertungsverfahren kann - wenn markiert - auch vor Ort durchgeführt werden.

3) Techniken/ Methoden/ Ausrüstung werden zutreffendenfalls genannt und nur wenn Einfluss auf das Messergebnis gegeben ist.