

Prüflaboratorium

Rechtsperson Food Hygiene Controll GmbH

Saurs 45, 6491 Schönwies

Ident Nr. 0225

Standort Food Hygiene Controll GmbH

Saurs 45, 6491 Schönwies

Datum der Erstakkreditierung 2004-03-02

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-3/01:2019

ILAC-P9:2014

ILAC-P10:2013

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Food Hygiene Controll GmbH / (Ident.Nr.: 0225)

gültig ab: 18.05.2020

| 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 10349 (2004-10) | N | Bestimmung des pH-Wertes im Butterplasma | | pH-Bestimmung | Butterplasma | pH-Wert | |
| 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 Oberflächenwässer | Spektraler Absorptionskoeffizient | |
| DIN 38405-9 (2011-09) | N | Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung - Anionen (Gruppe D) - Teil 9: Photometrische Bestimmung von Nitrat (D 9) | | UV-VIS- Spektroskopie (Photometrie) | Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser | Nitrat | Bestimmung mit Spectroquant Nitrat Test |
| DIN 38406-1 (1983-05) | N | Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung; Kationen (Gruppe E); Bestimmung von Eisen (E 1) | | UV-VIS- Spektroskopie (Photometrie) | Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser | Eisen | Bestimmung mit Spectroquant Eisen Test |
| DIN 38406-5 (1983-10) | N | Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung; Kationen (Gruppe E); Bestimmung des Ammonium-Stickstoffs (E 5) | | UV-VIS- Spektroskopie (Photometrie) | Trinkwasser und Oberflächenwässer | Ammonium | Bestimmung mit Spectroquant Ammonium Test |
| DIN 38409-7 (2005-12) | N | Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung - Summarische Wirkungs- und Stoffkenngrößen (Gruppe H) - Teil 7: Bestimmung der Säure- und Basekapazität (H 7) | | Volumetrie | Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser | Säure- und Basenkapazität | |

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Food Hygiene Controll GmbH / (Ident.Nr.: 0225)

gültig ab: 18.05.2020

| Dokumentnummer (Ausgabe) | 1) | Titel der Norm/ SOP | 2) | Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ | Materialien/ Produkte | Komponenten/ Parameter/ Merkmale | Bemerkungen |
|-----------------------------|----|--|----|---|---|-------------------------------------|---|
| EN 26777 (1993-01) | N | Wasserbeschaffenheit; Bestimmung von Nitrit; Spektrometrisches Verfahren (ISO 6777:1984) | | UV-VIS- Spektroskopie (Photometrie) | Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser | Nitrit | Bestimmung mit Spectroquant Nitrit Test |

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Food Hygiene Controll GmbH / (Ident.Nr.: 0225)

gültig ab: 18.05.2020

| 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 (2017-09) | 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) | | Anreicherungsverfahren | Lebensmittel | Listeria monocytogenes und von 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)
 Food Hygiene Controll GmbH / (Ident.Nr.: 0225)

gültig ab: 18.05.2020

| 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 (2017-09) | N | Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> - Teil 2: Zählverfahren (ISO 11290-2:2017) | | Koloniezählverfahren | Lebensmittel | <i>Listeria monocytogenes</i> | einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010) |

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Food Hygiene Controll GmbH / (Ident.Nr.: 0225)

gültig ab: 18.05.2020

| Dokumentnummer (Ausgabe) | ¹⁾ | Titel der Norm/ SOP | ²⁾ | Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾ | Materialien/ Produkte | Komponenten/ Parameter/ Merkmale | Bemerkungen |
|-----------------------------|---------------|--|---------------|---|---|---|-------------|
| EN ISO 13720 (2010-09) | N | Fleisch und Fleischerzeugnisse - Zählung von präsumtiven Pseudomonas spp. (ISO 13720:2010) | | Koloniezählverfahren | Fleisch und Fleischerzeugnisse | präsumtive Pseudomonas spp. | |
| EN ISO 19458 (2006-08) | N | Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen (ISO 19458:2006) | ✓ | Schöpfproben, Hahmentnahmen | Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser | Probenahme | |
| EN ISO 20838 (2006-04) | N | Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Polymerase-Kettenreaktion (PCR) zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln - Anforderungen an Amplifikation und Nachweis bei qualitativen Verfahren (ISO 20838:2006) | | Real Time PCR | Lebensmittel Fleisch und Fleischerzeugnisse, Milch und Milchprodukte, Gemüse, Stärkehältige Lebensmittelzubereitungen, Wasser (nur für Salmonellen) | pathogene Mikroorganismen in Lebensmitteln Salmonella spp.; Listeria monozytogenes | |

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Food Hygiene Controll GmbH / (Ident.Nr.: 0225)

gültig ab: 18.05.2020

| 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 | Lebensmittel | kolonienbildende 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)
 Food Hygiene Controll GmbH / (Ident.Nr.: 0225)

gültig ab: 18.05.2020

| Dokumentnummer (Ausgabe) | 1) | Titel der Norm/ SOP | 2) | Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ | Materialien/ Produkte | Komponenten/ Parameter/ Merkmale | Bemerkungen |
|-----------------------------|----|--|----|---|-----------------------|--|---|
| EN ISO 4833-2 (2013-09) | N | Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren (ISO 4833-2:2013) | | Oberflächenverfahren | Lebensmittel | kolonienbildende 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)
 Food Hygiene Controll GmbH / (Ident.Nr.: 0225)

gültig ab: 18.05.2020

| 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) | | Anreicherungsverfahren | Lebensmittel | Salmonella spp | einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010) |

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Food Hygiene Controll GmbH / (Ident.Nr.: 0225)

gültig ab: 18.05.2020

| Dokumentnummer (Ausgabe) | 1) | Titel der Norm/ SOP | 2) | Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ | Materialien/ Produkte | Komponenten/ Parameter/ Merkmale | Bemerkungen |
|-----------------------------|----|--|----|---|-----------------------|---|---|
| EN ISO 6888-1 (1999-02) | N | 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) | | Koloniezählverfahren mit Baird Parker Agar | Lebensmittel | koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) | 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)
 Food Hygiene Controll GmbH / (Ident.Nr.: 0225)

gültig ab: 18.05.2020

| 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 (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) | | Koloniezählverfahren mit Kaninchenplasma/Fibrinogen-Agar | Lebensmittel | koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) | 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)
 Food Hygiene Controll GmbH / (Ident.Nr.: 0225)

gültig ab: 18.05.2020

| Dokumentnummer (Ausgabe) | 1) | Titel der Norm/ SOP | 2) | Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ | Materialien/ Produkte | Komponenten/ Parameter/ Merkmale | Bemerkungen |
|-----------------------------|----|---|----|---|---|-------------------------------------|-------------|
| EN ISO 7393-2 (2018-01) | N | Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von freiem Chlor und Gesamtchlor - Teil 2: Kolorimetrisches Verfahren mit N,N- Diethyl-1,4-Phenylendiamin für Routinekontrollen (ISO 7393-2:2017) | ✓ | UV-VIS- Spektroskopie (Photometrie) | Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser | freies Chlor und Gesamtchlor | |

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Food Hygiene Controll GmbH / (Ident.Nr.: 0225)

gültig ab: 18.05.2020

| 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 Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 °C (ISO 7932:2004) | | Koloniezählverfahren | Lebensmittel | präsumtiver Bacillus cereus | einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010) |

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Food Hygiene Controll GmbH / (Ident.Nr.: 0225)

gültig ab: 18.05.2020

| 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)
 Food Hygiene Controll GmbH / (Ident.Nr.: 0225)

gültig ab: 18.05.2020

| Dokumentnummer (Ausgabe) | ¹⁾ | Titel der Norm/ SOP | ²⁾ | Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾ | Materialien/ Produkte | Komponenten/ Parameter/ Merkmale | Bemerkungen |
|-----------------------------|---------------|--|---------------|---|---|--|---|
| EN ISO 9308-1 (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 | |
| ISO 11731 (2017-05) | N | Wasserbeschaffenheit - Zählung von Legionellen | | Membranfiltrationsverfahren; - Proben mit hoher Konzentration an Legionella-Species und geringer Begleitflora - Proben mit kleiner Konzentration an Legionella-Species und geringer Begleitflora - Proben mit starker Begleitflora | Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser | Legionellen | Probenvorbereitung: - Wärmebehandlung - Säurewaschung |
| ISO 14189 (2013-11) | N | Wasserbeschaffenheit - Zählung von Clostridium perfringens - Membranfiltrationsverfahren | | Membranfiltrationsverfahren | Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser | Clostridium perfringens | |

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Food Hygiene Controll GmbH / (Ident.Nr.: 0225)

gültig ab: 18.05.2020

| 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 | | Koloniezählverfahren | Lebensmittel | anaerob wachsende sulfid- reduzierenden 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)
 Food Hygiene Controll GmbH / (Ident.Nr.: 0225)

gültig ab: 18.05.2020

| 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 | 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)
 Food Hygiene Controll GmbH / (Ident.Nr.: 0225)

gültig ab: 18.05.2020

| Dokumentnummer (Ausgabe) | 1) | Titel der Norm/ SOP | 2) | Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ | Materialien/ Produkte | Komponenten/ Parameter/ Merkmale | Bemerkungen |
|-----------------------------|----|--|----|---|-----------------------|--|---|
| ISO 16649-2 (2001-04) | N | Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -glucuronidase-positiven- Escherichia-coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom- 4-Chlor-3-Indol-beta-D-Glucuronsäure | | Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- beta-D-Glucuronsäure | Lebensmittel | β -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)
 Food Hygiene Control GmbH / (Ident.Nr.: 0225)

gültig ab: 18.05.2020

| Dokumentnummer (Ausgabe) | 1) | Titel der Norm/ SOP | 2) | Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ | Materialien/ Produkte | Komponenten/ Parameter/ Merkmale | Bemerkungen |
|-----------------------------|----|---|----|---|-----------------------|-------------------------------------|-------------|
| ISO 17604 (2015-08) | N | Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Probenahme von Schlachttierkörpern zur mikrobiologischen Untersuchung | ✓ | destruktive Probenahme | Schlachtetierkörper | Probenahme | |

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Food Hygiene Controll GmbH / (Ident.Nr.: 0225)

gültig ab: 18.05.2020

| Dokumentnummer (Ausgabe) | 1) | Titel der Norm/ SOP | 2) | Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ | Materialien/ Produkte | Komponenten/ Parameter/ Merkmale | Bemerkungen |
|-----------------------------|----|---|----|---|--------------------------------------|-------------------------------------|---|
| ISO 21527-1 (2008-07) | N | Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95 | | Koloniezählverfahren | Lebensmittel mit aw-Wert größer 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)
 Food Hygiene Controll GmbH / (Ident.Nr.: 0225)

gültig ab: 18.05.2020

| Dokumentnummer (Ausgabe) | 1) | Titel der Norm/ SOP | 2) | Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ | Materialien/ Produkte | Komponenten/ Parameter/ Merkmale | Bemerkungen |
|-----------------------------|----|---|----|---|--|-------------------------------------|---|
| ISO 21527-2 (2008-07) | N | Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95 | | Koloniezählverfahren | Lebensmittel mit aw-Wert kleiner gleich 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)
 Food Hygiene Controll GmbH / (Ident.Nr.: 0225)

gültig ab: 18.05.2020

| 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 (2017-11) | N | Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezähltechnik | | Koloniezählverfahren | 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)
 Food Hygiene Controll GmbH / (Ident.Nr.: 0225)

gültig ab: 18.05.2020

| Dokumentnummer (Ausgabe) | 1) | Titel der Norm/ SOP | 2) | Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ | Materialien/ Produkte | Komponenten/ Parameter/ Merkmale | Bemerkungen |
|-----------------------------|----|--|----|---|--------------------------|-------------------------------------|-------------|
| ISO 2917 (1999-12) | N | Fleisch und Fleischwaren - Bestimmung des pH-Wertes (Referenzmethode) | | Elektrochemisches Verfahren mit pH-Elektrode | Fleisch und Fleischwaren | pH-Wert | |

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Food Hygiene Controll GmbH / (Ident.Nr.: 0225)

gültig ab: 18.05.2020

| 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 | | Koliniezählverfahren | 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)
Food Hygiene Controll GmbH / (Ident.Nr.: 0225)

gültig ab: 18.05.2020

| 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, Hahnentnahmen | Trinkwasser | Probenahme aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen | iVm EN ISO 5667-3: Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 3: Konservierung und Handhabung von Wasserproben (ISO 5667-3:2018) |
| ISO 6611 (2004-10) | N | Milch und Milchprodukte - Zählung koloniebildender Einheiten von Hefen und/oder Schimmelpilzen - Koloniezählverfahren bei 25 °C | | Koloniezählverfahren | Milch und Milchprodukte | KBE von Hefen und/oder Schimmelpilzen bei 25°C | |
| OENORM EN 27888 (1993-12) | N | Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit (ISO 7888:1985) | ✓ | Konduktometrie | Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser | Leitfähigkeit | |
| OENORM EN ISO 10523 (2012-04) | N | Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des pH-Wertes (ISO 10523:2008) | ✓ | Elektrochemische pH-Mesung | Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser | pH-Wert | |
| OENORM EN ISO 16266 (2008-05) | N | Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa - Membranfiltrationsverfahren (ISO 16266:2006) | | Membranfiltrationsverfahren | Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser | Pseudomonas aeruginosa | |
| OENORM EN ISO 6222 (1999-07) | N | Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium (ISO 6222:1999) | | Koloniezählverfahren / Gussplattenverfahren | Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser | Koloniebildende Einheiten (KBE, 22°C, 37°C) | |
| OENORM EN ISO 7027-2 (2019-06) | N | Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der Trübung - Teil 2: Semi-quantitative Verfahren zur Beurteilung der Lichtdurchlässigkeit (ISO 7027-2:2019) | | Semi-quantitatives Verfahren mit Sichtscheibe | Oberflächenwasser | Sichttiefe, Trübung | |
| OENORM EN ISO 7887 (2012-04) | N | Wasserbeschaffenheit - Untersuchung und Bestimmung der Färbung (ISO 7887:2011) | | UV-VIS- Spektroskopie (Photometrie) | Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser | Färbung, spektraler Absorptionskoeffizient | Verfahren B spektraler Absorptionskoeffizient |

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Food Hygiene Controll GmbH / (Ident.Nr.: 0225)

gültig ab: 18.05.2020

| Dokumentnummer (Ausgabe) | ¹⁾ | Titel der Norm/ SOP | ²⁾ | Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾ | Materialien/ Produkte | Komponenten/ Parameter/ Merkmale | Bemerkungen |
|-----------------------------------|---------------|--|---------------|---|--|---|-------------|
| OENORM EN ISO 7899-2 (2000-11) | N | Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken - Teil 2: Membranfiltrationsverfahren (ISO 7899-2:2000) | | Membranfiltrationsverfahren | Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser | intestinale Enterokokken | |
| OENORM EN ISO 8467 (1996-01) | N | Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des Permanganat-Index (ISO 8467:1993) | | Titrimetrie | Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser | Permanganat-Index | |
| OENORM M 6268 (2004-01) | N | Wasseruntersuchung - Bestimmung der Summe von Calcium und Magnesium durch komplexometrische Titration | | komplexometrische Titrimetrisation | Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser | Calcium; Magnesium, Gesamthärte | |
| OENORM M 6616 (1994-03) | N | Wasseruntersuchung - Bestimmung der Temperatur | ✓ | Temperaturmessung | Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser | Temperatur | |
| 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 | Beschreibung der äußeren Beschaffenheit einer Wasserprobe (Aussehen, Farbe, Trübung, Geruch, Geschmack, Bodensatz, Ölfilm, Schaumbildung) | |
| PV 48 (2016-10) | S | Nachweis von aeroben und anaeroben Sporenbildnern und der anaeroben Koloniezahl in Lebensmitteln im Gussplattenverfahren | | Koloniezählverfahren / Gussplattenverfahren | Fleisch u. Fleischprodukte, Fisch und Fischereiprodukte, Geflügel, Eier, Milch/Milchprodukte, Getreide, Hülsenfrüchte und daraus gewonnene Produkte Obst, Obsterzeugnisse, Gemüse und daraus gewonnene Produkte, Pilze und Pilzerzeugnisse, Tee, Kräuter und Gewürze, Mayonnaise und Feinkosterzeugnisse, Fertiggerichte, Tiefkühlkost, Suppen und Soßen | aerobe und anaerobe Sporenbildnern, anaerobe Gesamtkeimzahl | |

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Food Hygiene Controll GmbH / (Ident.Nr.: 0225)

gültig ab: 18.05.2020

| Dokumentnummer (Ausgabe) | ¹⁾ | Titel der Norm/ SOP | ²⁾ | Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾ | Materialien/ Produkte | Komponenten/ Parameter/ Merkmale | Bemerkungen |
|-----------------------------|---------------|--|---------------|---|---|-------------------------------------|--|
| Pv_09 (2015-12) | S | Nachweis von antimikrobiellen Substanzen in Frischfleisch mittels Premi Test | | Mikrobiologisches Spezialverfahren / Hemmstofftest | Frischfleisch | antimikrobielle Substanzen | |
| Pv_28_Sulfat (2018-06) | S | Bestimmung von Sulfat (SO ₄) in Trinkwasser sowie Grund- und Oberflächenwasser -turbidimetrisches Verfahren | | Turbidimetrie | Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser | Sulfat | Bestimmung mit Spectroquant Test; analog EPA Methode 375.4 "Sulfate - Turbidimetric" |
| Pv_29_Chlorid (2018-06) | S | Bestimmung von Chlorid (Cl ⁻) in Trinkwasser sowie Grund- und Oberflächenwasser - colorimetrisches Verfahren | | UV-VIS- Spektroskopie (Photometrie) | Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser | Chlorid | Bestimmung mit Spectroquant Test; analog EPA-Methode 325.1 "Chlorid - colorimetric" |
| Pv_31_Mangan (2018-06) | S | Bestimmung von Mangan (Mn) in Trinkwasser sowie Grund- und Oberflächenwasser - colorimetrisches Verfahren | | UV-VIS- Spektroskopie (Photometrie) | Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser | Mangan | Bestimmung mit Spectroquant Mangan Test |
| Pv_32_Ca (2018-06) | S | Bestimmung von Ca in Trinkwasser, sowie Grund- und Oberflächenwasser - colorimetrisches Verfahren | | UV-VIS- Spektroskopie (Photometrie) | Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser | Calcium | Bestimmung mit Spectroquant Calcium Test |
| PV_33_Mg (2018-06) | S | Bestimmung von Magnesium in Trinkwasser, sowie Grund- und Oberflächenwasser - colorimetrisches Verfahren | | UV-VIS- Spektroskopie (Photometrie) mit Spectroquant Magnesium Küvettentest 1.00815.0001 | Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser | Magnesium | Bestimmung mit Spectroquant Magnesium |

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Food Hygiene Control GmbH / (Ident.Nr.: 0225)

gültig ab: 18.05.2020

| 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.