

Prüflaboratorium

Rechtsperson: **BIOANALYTICUM Institut für Mikrobiologie und Hygiene GmbH**

Fuchsenweg 3, 4320 Perg

Ident Nr. **0130**

Datum der Erstakkreditierung **01.04.1997**

Level 3 Akkreditierungsnorm **EN ISO/IEC 17025:2017**

Gemäß § 7 AkkG 2012 sind 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.

zusätzliche Level 4
Normanforderungen
gemäß EA-1/06

sonstige Anforderungen
EA-3/01:2021
ILAC-P10:2020
ILAC-P9:2014

IdentNr 0130 Prüflaboratorium
 Standort BIOANALYTICUM Institut für Mikrobiologie und Hygiene GmbH
 Fuchsenweg 3, 4320 Perg

¹⁾	²⁾	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		DIN 10109 (2016-05)	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien - Spatelverfah- ren	Spatelverfahren	Fleisch und Fleischerzeugnisse; Milch und Milchprodukte (einschließlich Speiseeis); Fische, Schalen-, Krusten- und Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse; Obst und Gemüse und daraus hergestellte Er- zeugnisse; Schokolade, Back- und Süßwa- ren; Fertiggerichte	aerob wachsende Milchsäure- bakterien	
N	✓	DIN 38404-4 (1976-12)	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwas- ser- und Schlammuntersuchung; Physikalische und physikalisch-chemische Kenngrößen (Gruppe C); Bestimmung der Temperatur (C 4)	Temperaturmessung	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwäs- ser, Brauchwasser	Temperatur	
N		DIN ISO 16649-2 (2009-12)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermit- teln - 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, Koloniezählver- fahren bei 44°C	Milch und Milchprodukte (einschließlich Speiseeis); Fleisch und Fleischerzeugnisse (einschließlich Geflügel); Eier und Eier- zeugnisse; Fische, Schalen-, Krusten- und Weichtiere und daraus hergestellte Er- zeugnisse; Obst und Gemüse und daraus hergestellte Erzeugnisse; Schokolade, Back- und Süßwaren; Fertiggerichte	β-glucuronidase-positiv E- scherichia coli	
N	✓	EN 27888 (1993-09)	Wasserbeschaffenheit; Bestimmung der elektri- schen Leitfähigkeit (ISO 7888:1985)	Konduktometrie	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwäs- ser, Brauchwasser	elektrische Leitfähigkeit	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N	✓	EN ISO 10523 (2012-02)	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des pH-Wertes (ISO 10523:2008)	elektrochemisches Verfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	pH-Wert	
N		EN ISO 11290-1 (2017-06)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> 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	<i>Listeria monocytogenes</i> und <i>Listeria</i> spp.	
N		EN ISO 11290-2 (2017-06)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria 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.	
N		EN ISO 11731 (2017-06)	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Legionellen (ISO 11731:2017)	Membranfiltrationsverfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, 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

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		EN ISO 14189 (2016-08)	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Clostridium perfringens - Verfahren mittels Membranfiltration (ISO 14189:2013)	Membranfiltrationsverfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	Clostridium perfringens	einschließlich ISO 7704: Wasserbeschaffenheit; Bewertung von Membranfiltern für mikrobiologische Analysen
N		EN ISO 16266 (2008-02)	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa - Membranfiltrationsverfahren (ISO 16266:2006)	Membranfiltrationsverfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	Pseudomonas aeruginosa	einschließlich ISO 7704: Wasserbeschaffenheit; Bewertung von Membranfiltern für mikrobiologische Analysen
N	✓	EN ISO 19458 (2006-08)	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen (ISO 19458:2006)	- Schöpfproben - Hahnenentnahmen Direktentnahmen	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	Probenahme Wasser	
N		EN ISO 4833-1 (2013-09)	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)	
N		EN ISO 6222 (1999-05)	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium (ISO 6222:1999)	Gussplattenverfahren, Koloniezählverfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	koloniebildende Einheiten (KBE bei 22°C und 36°C)	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		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)	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.	
N		EN ISO 6888-1 (1999-02)	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)	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-positive Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies)	
N		EN ISO 6888-2 (1999-02)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 2: Verfahren mit Kaninchenplasma/Fibrinogen-Agar (ISO 6888-2:1999)	Gussplattenverfahren 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 (Staphylococcus aureus und andere Spezies)	
N		EN ISO 7899-2 (2000-04)	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken - Teil 2: Membranfiltrationsverfahren (ISO 7899-2:2000)	Membranfiltrationsverfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	intestinale Enterokokken	einschließlich ISO 7704: Wasserbeschaffenheit;


1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							Bewertung von Membranfiltern für mikrobiologische Analysen
N		EN ISO 7932 (2004-12)	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>	
N		EN ISO 7937 (2004-08)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> - 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	<i>Clostridium perfringens</i>	
N		EN ISO 9308-1 (2014-09)	Wasserbeschaffenheit - Zählung von <i>Escherichia coli</i> und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wässer mit niedriger Begleitflora (ISO 9308-1:2014)	Membranfiltrationsverfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	<i>Escherichia coli</i> und coliforme Bakterien	einschließlich ISO 7704: Wasserbeschaffenheit; Bewertung von Membranfiltern für mikrobiologische Analysen
N		ISO 18593 (2018-06)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen	- Tupfverfahren - Abklatschverfahren	Oberflächen von Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände	mikrobiologische Probenahme	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		ISO 21528-2 (2017-06)	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 Eier- zeugnisse; Fische, Schalen-, Krusten- und Weichtiere und daraus hergestellte Er- zeugnisse; Obst und Gemüse und daraus hergestellte Erzeugnisse; Schokolade, Back- und Süßwaren; Fertiggerichte	Enterobacteriaceae	
N	✓	ISO 5667-5 (2006-04)	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 5: An- leitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Auf- bereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen	- Schöpfproben - Hahnentnahmen - Direktentnahmen	Trinkwasser	Probenahme Wasser	
N	✓	OENORM M 6620 (2012-12)	Wasseruntersuchung - Methoden und Ergebnisan- gabe zur Beschreibung der äußeren Beschaffenheit einer Wasserprobe	qualitative visuelle Beurteilung	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwäs- ser, Brauchwasser	Beschreibung der äußeren Be- schaffenheit einer Wasserprobe (Aussehen, Farbe, Trübung, Ge- ruch, Geschmack, Bodensatz, Öl- film, Schaumbildung)	

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.

	Unterzeichner	Bundesministerium für Arbeit und Wirtschaft
	Datum/Zeit	2023-01-04T16:23:16+01:00
	Aussteller-Zertifikat	CN=a-sign-corporate-07,OU=a-sign-corporate-07,O=A-Trust Ges. f. Sicherheitssysteme im elektr. Datenverkehr GmbH,C=AT
	Serien-Nr.	1056650987
	Hinweis	Dieses Dokument wurde amtssigniert.
	Prüfinformation	Informationen zur Prüfung des elektronischen Siegels bzw. der elektronischen Signatur finden Sie unter: http://www.signaturpruefung.gv.at