

van **Stichting Wageningen Research**  
**Wageningen Food Safety Research (WFSR)**

Deze bijlage is geldig van: **10-04-2024** tot **01-11-2025**

Vervangt bijlage d.d.: **06-12-2023**

**Locatie(s) waar activiteiten onder accreditatie worden uitgevoerd**

**Hoofdkantoor**

Akkermaalsbos 2  
6708 WB  
Wageningen  
Nederland

Locatie	Afkorting
Akkermaalsbos 2 6708 WB Wageningen Nederland	W

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode <sup>1</sup>	Intern referentienummer	Locatie
<b>Voorbehandelingsmethoden</b>				
a.	Diervoeder en -grondstoffen, voedingsmiddelen en -grondstoffen	Het isoleren van DNA en het omzetten van geïsoleerd DNA naar compatible samples door middel van Sanger sequencing ten behoeve van DNA barcoding <i>(de bijbehorende sequencing wordt structureel door een ander geaccrediteerd laboratorium uitgevoerd)</i>	SOP A1224 eigen methode	W

Deze bijlage is goedgekeurd door het bestuur van de Raad voor Accreditatie, namens deze,

mr. J.A.W.M. de Haas

<sup>1</sup> Indien wordt verwezen naar een codering beginnende met NAW, NAP, EA of IAF dan betreft het een schema opgenomen in de [RvA-BR010 lijst](#).  
Indien geen datum of versienummer is vermeld betreft de accreditatie de actuele versie van het document of schema.

van **Stichting Wageningen Research**  
**Wageningen Food Safety Research (WFSR)**

Deze bijlage is geldig van: **10-04-2024** tot **01-11-2025**

Vervangt bijlage d.d.: **06-12-2023**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode <sup>1</sup>	Intern referentienummer	Locatie
<b>Organische verrichtingen</b>				
1.	Melkvet	Het aantonen van vreemde vetten in melkvet door analyse van de triglyceriden; Capillaire gaschromatografie	SOP N0294 ISO 17678	W
2.	Voeding en voedingsmiddelen	Het bepalen van het gehalte aan melamine en cyanuurzuur- LC-MS-MS	A1193 eigen methode	W
3.	Dierlijke en plantaardige vetten en oliën	Het bepalen van het gehalte aan vetzuurmethylesters en de berekening van som van het gehalte aan verzadigde vetzuren, enkelvoudig en meervoudig onverzadigde vetzuren en omega-3 en omega-6; GC FID	SOP A0712 NEN-EN-ISO 12966-2 en NEN-EN-ISO 12966-4	W
4.	Zuigelingen-/opvolgvoeding en plantaardige vetten en oliën	Het bepalen van het gehalte aan erucazuur; GC-FID	SOP A1325 eigen methode	W
5.	IJs, geslagen room, pudding, babyvoeding en gehakt	Het bepalen van het gehalte aan quaternaire ammoniumverbindingen LC-MS/MS	CHE01-WV102 eigen methode	W
6.	Levensmiddelen	Het bepalen van het gehalte aan cereulide, braaktoxine van Bacillus cereus, LC-MS/MS	CHE01-WV879 eigen methode	W
7.	Vis en visproducten, kaas	Het bepalen van het gehalte aan histamine; HPLC, fluorescentie detectie	CHE01-WV103 eigen methode	W
8.	Sojasaus	Het bepalen van het gehalte aan 3-chloor-1,2-propaandiol; GC-MS/MS	CHE01-WV804 eigen methode	W
9.	Land- en tuinbouwproducten, levensmiddelen en producten van dierlijke oorsprong	Het bepalen van het gehalte aan perchloraat en chloraat; UPLC-MS/MS	CHE01-WV534 eigen methode	W
10.	Dierlijke bijproducten beendermeel en vet	Het bepalen van het gehalte aan glyceryltriheptanoaat (GTH); LC-MS/MS	CHE01-WV514 eigen methode	W

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode <sup>1</sup>	Intern referentienummer	Locatie
11.	Vis	Het bepalen van het gehalte aan koolmonoxide in de dampfase van begaste vis, GC-FID	CHE01-WV502 eigen methode	W
12.	Palmolie, kruiden en sauzen	Het bepalen van het gehalte Sudan-I, II, III, IV; UPLC-MS/MS	CHE01-WV840 eigen methode	W
13.	Plantaardige olie	Het bepalen van het gehalte aan benzo(a)pyreen, benz(a)anthraceen, benzo(b)fluorantheen and chryseen en de som van deze vier PAK; HPLC met fluorescentie-detectie	CHE01-WV863 eigen methode	W
14.		Het bepalen van de specifieke extinctie als maat voor de kwaliteit, spectrofotometrisch onderzoek	CHE01-WV586 eigen methode	W
15.	Cannabisplant materiaal en afgeleide producten (hasjiesj)	Het bepalen van het gehalte aan cannabinoïden (CBD, CBDA, THC, THCA, CBN, CBG, CBGA); LC-UV	SOP-A-1383 eigen methode	W
16.	Cannabiszaden en afgeleide producten (olie)	Het bepalen van het gehalte aan cannabinoïden (CBD, CBDA, THC, THCA, CBN, CBG, CBGA); LC-MS/MS	SOP-2022 eigen methode	W
17.	Voedingsmiddelen	Het bepalen van het gehalte aan MOSH en MOAH; on-line LC-GC-FID <i>MOSH: totaal MOSH C10-C50 en de MOSH-fracties C10-C16, C16-C20, C20-C25, C25-C35 en C35-C50</i> <i>MOAH: totaal MOAH C10-C50 en de MOAH-fracties C10-C16, C16-C20, C20-C25, C25-C35 en C35-C50</i>	SOP-A-1371 eigen methode	W

**Flexibele scope – Organische verrichtingen <sup>2</sup>**

18.	Voedingsmiddelen (en grondstoffen) voor mens en dier, non-food, biologische matrices en water	Het aantonen, bepalen van het gehalte aan en bevestigen van de identiteit van farmacologische werkzame stoffen (zoals gedefinieerd in EU/2022/1644); chromatografische, spectro-(foto)metrische, fluorescentie, massaspectrometrische en immunochemische technieken	SOP VAL-0002	W
-----	---	---	--------------	---

<sup>2</sup> Het laboratorium is verplicht om een actuele lijst met verrichtingen te onderhouden welke onder deze flexibele scope uitgevoerd worden. Deze lijst kan bij het laboratorium opgevraagd worden.

van **Stichting Wageningen Research**  
**Wageningen Food Safety Research (WFSR)**

Deze bijlage is geldig van: **10-04-2024** tot **01-11-2025**

Vervangt bijlage d.d.: **06-12-2023**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode <sup>1</sup>	Intern referentienummer	Locatie
19.	Voedingsmiddelen (en grondstoffen) voor mens en dier, non-food, biologische matrices en water	Het aantonen, bepalen van het gehalte aan en bevestigen van natuurlijke toxinen; chromatografische, spectro(foto)metrische, fluorescentie, massaspectrometrische en immuno-chemische technieken	SOP VAL-0002	W
20.	Dierlijke en plantaardige producten	Bepalen van het gehalte aan dioxinen, dibenzofuranen, non-ortho-PCB's en mono-ortho PCB's (en indicator PCB's); GC-HRMS	SOP VAL-0002	W
21.	Oliën, vetten, vlees en vis	Het aantonen en bepalen van het gehalte aan organochloorverbindingen; GC-MS/MS	SOP VAL-0002	W
22.	Dierlijk en plantaardig vet	Het aantonen en bepalen van het gehalte aan PAK (EU-PAK); GC-HRMS	SOP VAL-0002	W
23.	Producten van dierlijke oorsprong	Multi-methode bestrijdingsmiddelen – LC-MS/MS	SOP VAL-0002	W
24.	Gewas-beschermingsmiddelen (handelspreparaten), half-fabricaten of grondstoffen, bedoeld voor verdere verwerking tot gewas-beschermingsmiddelen	Het bepalen van het gehalte aan werkzame stof en fysisch chemische parameters conform CIPAC methodes of daarvan afgeleide methodes.  Gaschromatografische, vloeistofchromatografische, fysisch-chemische of natchemische technieken.	SOP VAL-0002	W
25.	Voedingsmiddelen, biologische en milieumatrices en water	Het aantonen, bepalen van het gehalte aan en bevestigen van Per- en Polyfluoralkylstoffen (PFAS), chromatografische en spectrometrische technieken	SOP VAL-0002	W
26.	Producten van plantaardige oorsprong en grond	Multimethode bestrijdingsmiddelen - LC-MS/MS	SOP VAL-0002	W
27.	Diervoeder en diervoedergrond-	Het aantonen en bepalen van het gehalte aan residuen van pesticiden; LC-MS/MS	SOP VAL-0002	W

van **Stichting Wageningen Research**  
**Wageningen Food Safety Research (WFSR)**

Deze bijlage is geldig van: **10-04-2024** tot **01-11-2025**

Vervangt bijlage d.d.: **06-12-2023**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode <sup>1</sup>	Intern referentienummer	Locatie
28.	stoffen	Het aantonen en bepalen van het gehalte aan bestrijdingsmiddelen en contaminanten; GC-MS/MS	SOP VAL-0002	W
29.	Diervoeder en voedingsmiddelen	Het aantonen en bepalen van het gehalte aan blauwzuur; HPLC	SOP VAL-0002	W
30.	Voedingsmiddelen	Het aantonen en bepalen van het gehalte aan acrylamide; LC-MS <sup>n</sup>	CHE01-WV807	W
31.	Plantaardige producten	Het aantonen en bepalen van het gehalte aan bestrijdingsmiddelen: GC-ECD, GC-MS <sup>n</sup> en/of (UP)LC-MS <sup>n</sup> NL- en Mini-Luke-Extractie-methode	SOP VAL-0002	W
32.	Plantaardige producten en producten van dierlijke oorsprong	Het aantonen en bepalen van het gehalte aan bestrijdingsmiddelen: GC-MS <sup>n</sup> en/of (UP)LC-MS <sup>n</sup> ; QuEChERS-Extractie-methode	SOP VAL-0002	W
33.	Plantaardige producten en producten van dierlijke oorsprong	Het aantonen en bepalen van het gehalte aan bestrijdingsmiddelen; GC-MS <sup>n</sup> en/of (UP)LC-MS <sup>n</sup> Single-Residue of Selective-Multiresidue Method	SOP VAL-0002	W

#### Chemometrie

34.	Eieren van kippen	Het bepalen van het carotenoïdeprofiel en het daarbij behorende eierenkeurmerkproductiesysteem; HPLC/DAD en multivariatie classificatie	SOP-A1126 eigen methode	W
-----	-------------------	---	----------------------------	---

#### Verrichting Ioniserende straling

35.	Agrarische producten	Het bepalen van de activiteit van gammastraling uitzendende radionucliden; halfgeleider-gammaspectrometrie	SOP N0132 NEN 5623	W
36.	Dierlijk weefsel, voedsel en -grondstoffen, diervoeder en -grondstoffen	Het bepalen van de activiteit van gammastraling uitzendende radionucliden; gammaspectrometrie met NaI-detector	SOP2047 eigen methode	W

van **Stichting Wageningen Research**  
**Wageningen Food Safety Research (WFSR)**

Deze bijlage is geldig van: **10-04-2024** tot **01-11-2025**

Vervangt bijlage d.d.: **06-12-2023**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode <sup>1</sup>	Intern referentienummer	Locatie
<b>Flexibele scope - Radioactiviteitsmetingen<sup>3</sup></b>				
37.	Agrarische producten: dierlijk weefsel, voedsel en -grondstoffen, voeders en -grondstoffen, meststoffen, grond en overige milieumatrices	Het bepalen van het gehalte aan strontium-90 (Bq/kg); vloeistof scintillatie telling	SOP VAL-0002	W
38.	Dierlijk weefsel en -grondstoffen, voeder en -grondstoffen, meststoffen en milieumatrices	Het bepalen van alfa-emitters <sup>234</sup> U, <sup>235</sup> U en <sup>238</sup> U; alfaspectrometrie	SOP-VAL002	W
<b>Anorganische en Fysische verrichtingen</b>				
39.	Mengvoeders en mengvoedergrondstoffen	Het bepalen van het gehalte aan vocht; gravimetrisch	SOP N0272 Producttype 1,2 en 3: EG 152/2009, bijlage III, deel A Producttype 4 en 5: eigen methode Producttype 6: EG 152/2009, bijlage III, deel A	W
40.	Melk en melkproducten	Het bepalen van het gehalte aan vet; Röse-Gottlieb methode, gravimetrisch	SOP A0756 IDF 1/ISO1211 (melk) IDF9/ISO 1736 (melkpoeder)	W
41.	Melk en melkproducten	Het bepalen van het gehalte aan stikstof en de berekening van het gehalte ruw eiwit; Kjeldahl methode	SOP A0835 NEN-EN-ISO 8968-1	W
42.	Vlees en vleesproducten	Het bepalen van het gehalte aan vocht; gravimetrisch	SOP N0118 NEN-ISO 1442	W
43.	Vlees en vleesproducten	Het bepalen van het gehalte aan stikstof en de berekening van het gehalte aan ruw eiwit; Kjeldahl methode	SOP A0839 NEN-ISO 937	W
44.	Meststoffen	Het bepalen van de som van het gehalte aan nitraat- en ammoniumstikstof volgens Devarda	SOP N0371 – Deel A NEN-EN 15476	W

<sup>3</sup> Het laboratorium is verplicht om een actuele lijst met verrichtingen te onderhouden welke onder deze flexibele scope uitgevoerd worden. Deze lijst kan bij het laboratorium opgevraagd worden.  
 Raad voor Accreditatie

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode <sup>1</sup>	Intern referentienummer	Locatie
45.	Dierlijke mest en mestproducten	Het bepalen van het gehalte aan totaal stikstof; titrimetrisch	SOP N0328 NEN 7434 voorbehandelingsmethoden SOP N0325 NEN 7430 SOP N0326 NEN 7431 ontsluiting SOP N0327 NEN 7433	W
46.		Het bepalen van het gehalte aan totaal fosfor; spectrofotometrisch	SOP N0329 2 <sup>o</sup> ontwerp NEN 7435:1998 voorbehandelingsmethoden SOP N0325 NEN 7430 SOP N0326 NEN 7431 SOP N0327 NEN 7433	W
47.	Boter	Het bepalen van het gehalte aan vetvrije droge stof, gravimetrisch	SOP N0357 NEN-EN-ISO 3727-2/IDF 80-2	W
48.		Het bepalen van het gehalte aan vocht; gravimetrisch	SOP N0312 NEN-EN-ISO 3727-1/IDF 80-1	W
49.		Het bepalen van het gehalte aan vet; gravimetrisch	SOP N0388 NEN-EN-ISO 17189/IDF 194	W
50.	Dierlijke en plantaardige vetten en oliën	Het bepalen van het gehalte aan vocht; gravimetrisch	SOP N0417 VERORDENING (EG) Nr. 152/2009, bijlage III, deel B	W
51.	Melk en melkpoeder van koeienorigine	Het bepalen van de alkalische fosfatase-activiteit; fluorophos	SOP N0335 NEN-EN-ISO 11816-1	W
52.	Groenten	Het bepalen van het gehalte aan nitraat; continuous flow analyse	CHE01-WV123 eigen methode	W
53.	Plantaardige olie	Het bepalen van het gehalte aan vrije vetzuren; koude methode, uitgedrukt in een percentage oliezuur (zuurgraad %), titrimetrie	CHE01-WV584 eigen methode	W
54.		Het bepalen van het peroxidegetal, titrimetrie	CHE01-WV585 eigen methode	W
55.	Levensmiddelen	Het aantonen van zwaveldioxide; kleurreactie	CHE01-WV109 eigen methode	W
56.		Het bepalen van het gehalte aan zwaveldioxide; segmented flow analyse (SFA) met spectrofotometrische detectie	CHE01-WV110 eigen methode	W

van **Stichting Wageningen Research**  
**Wageningen Food Safety Research (WFSR)**

Deze bijlage is geldig van: **10-04-2024 tot 01-11-2025**

Vervangt bijlage d.d.: **06-12-2023**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode <sup>1</sup>	Intern referentienummer	Locatie
57.	Levensmiddelen	Het bepalen van het gehalte aan natriumnitraat en natriumnitriet; SFA	CHE01-WV150 eigen methode	W
58.	Diervoeders	Bepalen van het stikstofgehalte en de berekening van het gehalte ruw eiwit; Kjeldahl methode	SOP A0584 EG 152/2009, bijlage III, deel C	W
59.		Bepalen van het ruwe celstofgehalte; gravimetrisch	SOP A0836 EG 152/2009, bijlage III, deel I	W
60.		Bepalen van het ruwe vetgehalte na zure hydrolyse; gravimetrisch	SOP A0732 EG 152/2009, bijlage III, deel H, methode B	W
61.		Het bepalen van het zetmeelgehalte; polarimetrisch	SOP A0731 EG 152/2009, bijlage III, deel L	W

**Flexibele scope - Anorganische en Fysische verrichtingen <sup>4</sup>**

62.	Plantaardige en dierlijke producten, water, gewasbeschermingsmiddelen en biociden	Het bepalen van het gehalte aan metalen; ET-AAS, F-AAS en koude damp-AFS techniek	SOP VAL-0002	W
63.	Producten bestemd voor humane en dierlijke consumptie en overige plantaardige, dierlijke producten en milieumatrices	Het bepalen van het gehalte aan elementen; ICP-MS	SOP VAL-0002	W

**Microbiologische verrichtingen**

64.	Pluimveevlees	Het aantonen en groepsidentificeren van bacteriegroeiremmende stoffen (POULTRY SCAN); microbiologische screening	SOP A0710 eigen methode	W
-----	---------------	--	----------------------------	---

<sup>4</sup> Het laboratorium is verplicht om een actuele lijst met verrichtingen te onderhouden welke onder deze flexibele scope uitgevoerd worden. Deze lijst kan bij het laboratorium opgevraagd worden.



van **Stichting Wageningen Research**  
**Wageningen Food Safety Research (WFSR)**

Deze bijlage is geldig van: **10-04-2024** tot **01-11-2025**

Vervangt bijlage d.d.: **06-12-2023**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode <sup>1</sup>	Intern referentienummer	Locatie
65.	Diervoeders	Het aantonen en groepsidentificeren van bacteriegroeiremmende stoffen (HVE); microbiologische (post) screening methode	SOP A0508 eigen methode	W
66.		Het aantonen en groepsidentificeren van bacteriegroeiremmende stoffen; bacterie spectrum (BS); microbiologische screening	SOP A0509 eigen methode	W
67.	Pré urine (nierbekken-vocht)	Het aantonen van bacteriegroeiremmende stoffen – Nouws Antibioticum Test (NAT-Screening); microbiologische screening	SOP A0944 eigen methode	W
68.	Nieren	Het aantonen en groepsidentificeren van bacteriegroeiremmende stoffen (NAT-Nier); microbiologische (post) screening	SOP A0945 eigen methode	W
69.	Vlees	Het aantonen en groepsidentificeren van bacteriegroeiremmende stoffen (NAT-Vlees); microbiologische (post) screening	SOP A0946 eigen methode	W
70.	Melk	Het aantonen en groepsidentificeren van bacteriegroeiremmende stoffen – Multiplaatmethode	SOP A0717 eigen methode	W
71.	Eieren	Het aantonen en groepsidentificeren van bacteriegroeiremmende stoffen – Microbiologische screening	SOP A0792 eigen methode	W
72.	Milt	Het aantonen van bacteriën; kweekmethode	MIC04-WV013 eigen methode	W
73.	Producten bestemd voor humane en dierlijke consumptie, primaire producten en omgevingsmonsters	Het aantonen van Salmonella; aangetoond/niet-aangetoond; screening ophoping en bevestiging met behulp van real-time PCR	MIC04-WV505 ophoping, screening, isolatie NEN-EN-ISO 6579-1 bevestiging, eigen methode	W
74.	Producten bestemd voor humane en dierlijke consumptie	Het bepalen van het aantal coagulase positieve Staphylococci bij 37 °C; gietplaatmethode	MIC04-WV114 NEN-EN-ISO 6888-2	W

van **Stichting Wageningen Research**  
**Wageningen Food Safety Research (WFSR)**

Deze bijlage is geldig van: **10-04-2024** tot **01-11-2025**

Vervangt bijlage d.d.: **06-12-2023**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode <sup>1</sup>	Intern referentienummer	Locatie
75.	Slachtdieren	Het bepalen van het aeroob en Enterobacteriaceae kiemgetal van het karkasoppervlak; gietplaatmethode	MIC04-WV102 NEN-EN-ISO 4833-1 NEN-EN-ISO 21528-2	W
76.	Vis, schaal- en schelpdieren	Het bepalen van het aantal Escherichia coli; MPN techniek	MIC04-WV109 NEN-EN-ISO 16649-3	W
77.	Producten bestemd voor humane en dierlijke consumptie en omgevingsmonsters	Het bepalen van het aeroob kiemgetal bij 30°C; gietplaatmethode	MIC04-WV101 NEN-EN-ISO 4833-1	W
78.	Producten bestemd voor humane consumptie en omgevingsmonsters van voedsel- of diervoeder-productie	Het bepalen van het aantal Enterobacteriaceae bij 37°C; gietplaatmethode	MIC04-WV106 NEN-EN-ISO 21528-2	W
79.	Producten bestemd voor humane consumptie en omgevingsmonsters van voedsel- of diervoeder-productie	Het aantonen van Listeria monocytogenes; aangetoond/niet-aangetoond Bevestiging; MALDI-TOF	MIC04-WV500 isolatie en detectie NEN-EN-ISO 11290-1 bevestiging Microval 2017LR75 en AOAC-OMA 2017.010	W
80.	Producten bestemd voor humane en dierlijke consumptie	Het bepalen van het aantal Escherichia coli;-gietplaatmethode	MIC04-WV107 NEN-ISO 16649-2	W
81.	Producten bestemd voor humane consumptie	Het bepalen van het aantal Clostridium perfringens; gietplaatmethode Bevestiging; MALDI-TOF	MIC04-WV112 isolatie NEN-EN-ISO 7937 bevestiging eigen methode	W
82.	Producten bestemd voor humane en dierlijke consumptie	Het bepalen van het aantal Bacillus cereus; spatelplaatmethode	MIC04-WV111 NEN-EN-ISO 7932	W
83.	Producten bestemd voor humane consumptie	Het bepalen van het aantal Listeria monocytogenes; spatelplaatmethode Bevestiging; MALDI-TOF	MIC04-WV123 isolatie NEN-EN-ISO 11290-2 bevestiging Microval 2017LR75 en AOAC-OMA 2017.010	W

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode <sup>1</sup>	Intern referentienummer	Locatie
84.	Producten bestemd voor humane consumptie	Het aantonen van <i>Campylobacter</i> spp.; aangetoond/niet-aangetoond Bevestiging; MALDI-TOF	MIC04-WV501 isolatie NEN-EN-ISO 10272 bevestiging Microval 2017LR74 en AOAC-OMA 2017.09	W
85.		Het bepalen van het aantal <i>Enterobacteriaceae</i> bij 35°C gedurende 24 uur: TEMPO EB, geautomatiseerde MPN techniek	MIC04-WV137 NEN-ISO 21528-2 (AFNOR BIO 12/21-12/06)	W
86.		Het bepalen van het aëroob kiemgetal bij 30°C gedurende 48 uur: TEMPO AC, geautomatiseerde MPN techniek	MIC04-WV137 NEN-EN-ISO 4833-1 (AFNOR BIO 12/35-05/13)	W
87.		Het aantonen van <i>Staphylococci</i> enterotoxinen; dialyse en ELFA test (Enzyme Linked Fluorescent Assay)	MIC04-WV516 NEN-EN-ISO 19020	W
88.	Isolaten van <i>Escherichia coli</i> , <i>Salmonella</i> , <i>Enterococci</i> en <i>Campylobacter</i>	Het bepalen van de antibioticagevoeligheid; VIZION-systeem	MIC04-WV006 ISO 20776-1	W
89.	Vlees en vleesproducten	Het aantonen van ESBL-producerende <i>E.coli</i> ; MacConkey agar met cefotaxime; aangetoond/niet-aangetoond	MIC04-WV525 Protocol Fresh Meat EURL-AR	W
90.	Verse groenten	Het aantonen van ESBL-producerende <i>E.coli</i> ; MacConkey agar met cefotaxime; aangetoond/niet-aangetoond	MIC04-WV525 eigen methode	W
91.	Water	Het bepalen van de aanwezigheid van bacteriegroei remmende residuen; Water Scan	MVO209 eigen methode	W
92.	Isolaten	De serotypering van <i>Salmonella</i> isolaten; Check&Trace-methode	TYP01-WV029 AOAC certificaat 121001 OIE certificaat 20110106	W
93.	Vis, schaal- en schelpdieren	Het aantonen van <i>Vibrio parahaemolyticus</i> , <i>Vibrio vulnificus</i> en/of <i>Vibrio cholerae</i> ; aangetoond/niet-aangetoond Bevestiging; real-time PCR	MIC04-WV508 isolatie ISO 21872-1 bevestiging eigen methode	W

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode <sup>1</sup>	Intern referentienummer	Locatie
94.	Kweekvis, verse kruiden en vlees	Het aantonen van Extended Spectrum Bèta-Lactamases (ESBL's), AmpC en carbapenemase producerende <i>Escherichia coli</i> , <i>Enterobacter</i> en <i>Klebsiella</i> ; aangetoond/niet-aangetoond	MIC04-WV526 eigen methode	W
95.	Vlees en omgevingsmonsters	Het aantonen van de aanwezigheid van meticillineresistente <i>Staphylococcus aureus</i> (MRSA); aangetoond/niet-aangetoond	MIC04-WV511 Protocol EURL-AR	W
96.	Voedsel, diervoeders en veterinaire monsters	Het bepalen van het aantal thermotolerante <i>Campylobacter</i> spp. bij 41,5 °C; spatelplaatmethode Bevestiging; MALDI-TOF	MIC04-WV150 isolatie ISO 10272-2 bevestiging Microval 2017LR74 en AOAC-OMA 2017.09	W
97.	Henneplantproducten	Het bepalen van het totaal aantal schimmels en gisten bij 22,5 °C, spatelplaatmethode	SOP A1401 Pharmacopeia: 20612E: §4-5-1, §5-2-2-1 en §5-2-2-2	W
98.	Henneplantproducten	Het bepalen van het totaal aerobisch kiemgetal en het bepalen van het aantal <i>Staphylococcus aureus</i> bij 32,5 °C, spatelplaatmethode	SOP A1402 Pharmacopeia: 20613E: §4-5-1, §4-5-2 20612E: §4-5-1, §5-2-2-1 en §5-2-2-2	W

**Flexibele scope - Microbiologische verrichtingen<sup>2</sup>**

99.	Bacteriologische isolaten	Het bevestigen van bacteriologische isolaten; MALDI-TOF	SOP VAL-0002	W
-----	---------------------------	---	--------------	---

**Microscopische verrichtingen**

100.	Agrarische producten	Microscopische identificatie van ongewenste bijmengingen	SOP A0680 eigen methode	W
101.	Agrarische producten	Microscopische identificatie en samenstelling	SOP A0696 eigen methode	W
102.		Reductie van de omvang van het laboratoriummonster tot analysemonster t.b.v. het microscopisch onderzoek	SOP A0678 eigen methode	W
103.	Rijst	Bepalingen van de gemiddelde lengte, de gemiddelde breedte, de lengte/breedteverhouding en het gehalte aan breuk; Micrometer	SOP A0697 eigen methode	W

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode <sup>1</sup>	Intern referentienummer	Locatie
104.	Rijst	Identificatie van padie, gedopte, halfwitte en volle rijst; Microscopisch	SOP A0728 eigen methode	W
105.	Diervoeders en diervoedergrondstoffen	Het aantonen en bepalen van gehalte aan productvreemde bestanddelen; visueel, microscopisch en gravimetrisch	SOP A1093 eigen methode	W
106.		De bepaling van enkele Ambrosia spp. in zaadmengsels - Visueel, microscopisch en gravimetrisch	SOP A1102 eigen methode	W
107.	Diervoeders	Identificatie van dierlijke bestanddelen; Microscopie	N0447 (EC) 152/2009	W
108.	Melk	Telling van het aantal somatische cellen; microscopie	SOP N0421 ISO 13336-1	W
109.	Diervoeders en diervoedergrondstoffen	De bepaling van het gehalte aan productvreemde bestanddelen; visueel en gravimetrisch	A1013 eigen methode	W

**Biochemische- en Moleculair Biologische verrichtingen**

110.	Diervoeders en vetten	Screening op aanwezigheid van dioxine, planaire PCB 's; CALUX Bioassay	SOP's A0877, A0561, A0880 eigen methoden	W
------	-----------------------	--	--	---

**Flexibele scope – Biochemische en Moleculair Biologische verrichtingen<sup>5</sup>**

111.	Diervoeder en -grondstoffen, voedingsmiddelen en -grondstoffen	Het aantonen en bepalen van genetisch gemodificeerde organismen en afgeleide producten; (real-time) PCR	SOP VAL-0002	W
112.		Het identificeren van species; (real time) PCR	SOP VAL-0002	W
113.	Nucleotide sequentie data	Identificatie van species d.m.v. vergelijking met referentiegenoomdata; bio-informatische data-analyse	SOP VAL-0002	W
114.	Urine en diervoeder (-grondstoffen)	Screening op hormonale activiteit; Gist bioassay met Fluorescentiemeting	SOP VAL-0002	W
115.	Producten bestemd voor	Detectie van voedselgerelateerde micro-organismen; real-time PCR	SOP VAL-0002	W

<sup>5</sup> Het laboratorium is verplicht om een actuele lijst met verrichtingen te onderhouden welke onder deze flexibele scope uitgevoerd worden. Deze lijst kan bij het laboratorium opgevraagd worden.  
 Raad voor Accreditatie

Bijlage bij accreditieverklaring (scope van accreditatie)  
Normatief document: EN ISO/IEC 17025:2017  
Registratienummer: **L 014**

van **Stichting Wageningen Research**  
**Wageningen Food Safety Research (WFSR)**

Deze bijlage is geldig van: **10-04-2024** tot **01-11-2025**

Vervangt bijlage d.d.: **06-12-2023**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode <sup>1</sup>	Intern referentienummer	Locatie
116.	humane consumptie, producten van dierlijke oorsprong, producten uit de primaire productiefase en omgevingsmonsters	Detectie en kwantificatie van RNA van virussen; real-time PCR	SOP VAL-0002	W