Bijlage bij accreditatieverklaring (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: **19-08-2026** tot **01-11-2029** Vervangt bijlage d.d.: **05-08-2026**

Locatie(s) waar activiteiten onder accreditatie worden uitgevoerd

Hoofdkantoor

Droevendaalsesteeg 4
6708 PB
Wageningen
Nederland

Locatie	Afkorting
Akkermaalsbos 2 6708 WB Wageningen Nederland	W

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode [1]	Intern referentienummer	Locatie
		Voorbehandelingsmethoden		
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 *(de bijbehorende sequencing wordt structureel door een ander geaccrediteerd laboratorium uitgevoerd)*	SOP A1224/SOP-2392 eigen methode	W

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

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

[1] 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.

Bijlage bij accreditatieverklaring (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: **19-08-2026** tot **01-11-2029** Vervangt bijlage d.d.: **05-08-2026**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode [1]	Intern referentienummer	Locatie
		Organische verrichtingen		
1.	Melkvet	Het aantonen van vreemde vetten in melkvet door analyse van de triglyceriden; Capillaire gaschromatografie	SOP N0294/SOP-2531 ISO 17678	W
2.	Voeding en voedingsmiddelen	Het bepalen van het gehalte aan melamine en cyanuurzuur- LC-MS-MS	SOP A1193/SOP-2373 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/SOP-2244 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/SOP-2455 eigen methode	W
5.	Levensmiddelen	Het bepalen van het gehalte aan cereulide, braaktoxine van Bacillus cereus, LC-MS/MS	CHE01-WV879/SOP-2156 eigen methode	W
6.	Vis en visproducten, kaas	Het bepalen van het gehalte aan histamine; HPLC, fluorescentie detectie	CHE01-WV103/SOP-2121 eigen methode	W
7.	Vis	Het bepalen van het gehalte aan ascorbinezuur; HPLC-UV	SOP-2078 eigen methode	W
8.	Sojasaus	Het bepalen van het gehalte aan 3-chloor-1,2-propaandiol; GC-MS/MS	CHE01-WV804/SOP-2152 eigen methode	W
9.	Dierlijke bijproducten beendermeel en vet	Het bepalen van het gehalte aan glyceryltriheptanoaat (GTH); LC-MS/MS	CHE01-WV514/SOP-2127 eigen methode	W
10.	Vis	Het bepalen van het gehalte aan koolmonoxide in de dampfase van begaste vis, GC-FID	CHE01-WV502/SOP-2126 eigen methode	W
11.	Palmolie, kruiden en sauzen	Het bepalen van het gehalte Sudan-I, II, III, IV; UPLC-MS/MS	CHE01-WV840/SOP-2154 eigen methode	W

Bijlage bij accreditatieverklaring (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: **19-08-2026** tot **01-11-2029** Vervangt bijlage d.d.: **05-08-2026**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode [1]	Intern referentienummer	Locatie
12.	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/SOP-2155 eigen methode	W
13.		Het bepalen van de specifieke extinctie als maat voor de kwaliteit, spectrofotometrisch onderzoek	CHE01-WV586/SOP-2137 eigen methode	W
14.	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/SOP-2497 eigen methode	W
15.	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
16.	Voedingsmiddelen	Het bepalen van het gehalte aan MOSH en MOAH; on-line LC-GC-FID *MOSH: totaal MOSH C10-C50 en de MOSH-fracties C10-C16, C16-C20, C20-C25, C25-C35 en C35-C50* *MOAH: totaal MOAH C10-C50 en de MOAH-fracties C10-C16, C16-C20, C20-C25, C25-C35 en C35-C50*	SOP-A-1371/SOP-2487 eigen methode	W
17.	Gebruikte bakolie (UCO's)	Bepaling van het gehalte aan cholesterol; GC-FID	SOP-2565 eigen methode	W
18.	Guar gum	Het bepalen van het gehalte aan pentachloorfenol; LC/MS	SOP 2386/A1214 NEN-EN 17362:2020	W
		Flexibele scope – Organische verrichtingen [2]		
19.	Voedingsmiddelen (en grondstoffen) voor mens en dier, non-food, biologische matrices en water	Het aantonen van, bepalen van het gehalte en het bevestigen van drugs en farmacologische actieve werkzame stoffen; chromatografische, spectro(foto)metrische, fluorescentie, massaspectrometrische en immunochemische technieken	SOP VAL-0002	W

[2] 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.

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode [1]	Intern referentienummer	Locatie
20.	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
21.	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
22.	Oliën, vetten, vlees en vis	Het aantonen en bepalen van het gehalte aan organochloorverbindingen; GC-MS/MS	SOP VAL-0002	W
23.	Producten van plantaardige of dierlijke oorsprong	Het aantonen en bepalen van het gehalte aan PAKs; GC-HRMS	SOP VAL-0002	W
24.	Gewas-beschermings-middelen (handels-preparaten), half-fabricaten of grondstoffen, bedoeld voor verdere verwerking tot gewas-beschermings-middelen	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.	Diervoeder en voedingsmiddelen	Het aantonen en bepalen van het gehalte aan blauwzuur; HPLC	SOP VAL-0002	W
27.	Voedingsmiddelen	Het aantonen en bepalen van het gehalte aan acrylamide; LC-MS^n	SOP VAL-0002	W

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode [1]	Intern referentienummer	Locatie
28.	Plantaardige producten, producten van dierlijke oorsprong en grond	Het aantonen en bepalen van het gehalte aan bestrijdingsmiddelen; gas- en vloeistofchromatografische technieken gecombineerd met ECD, FPD, MS^n, en $HRMS^n$ detectie, en extractiemethodes met organische oplosmiddelen	SOP VAL-0002	W
29.	Voedingsmiddelen	Het aantonen en/of het bevestigen van de identiteit van voedselallergenen; LC-MS/MS	SOP VAL-0002	W
30.	Voedingsmiddelen en diervoeders	Het bepalen van het gehalte aan Chloorpropaandiolen; GC-MS/MS	SOP VAL-0002	W
		Chemometrie		
31.	Eieren van kippen	Het bepalen van het carotenoïdeprofiel en het daarbij behorende eierenkeurmerkproductiesysteem; HPLC/DAD en multivariatie classificatie	SOP A1126/SOP-2339 eigen methode	W
		Flexibele scope - Chemometrie[3]		
32.	Koemelk en koemelkproducten	Het bepalen van het vetzuurprofiel en de daarbij behorende authenticatie van het productiesysteem; GC-FID en multivariate classificatie	SOP VAL-0002	W
		Flexibele scope - Radioactiviteitsmetingen[4]		
33.	Agrarische producten: dierlijk weefsel, voedingsmiddelen, grondstoffen voor voedingsmiddelen, voeders en -grondstoffen, meststoffen, grond en overige milieumatrices	Het bepalen van de activiteit van bèta-emitters; vloeistof scintillatie telling	SOP VAL-0002	W

[3] 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.
[4] 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.

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode [1]	Intern referentienummer	Locatie
34.	Dierlijk weefsel en -grondstoffen, voeder en -grondstoffen, meststoffen en milieumatrices	Het bepalen van de activiteit van alfa-emitters; alfaspectrometrie	SOP-VAL002	W
35.	Agrarische producten: dierlijk weefsel, voedsel en -grondstoffen, voeders en -grondstoffen	Het bepalen van de activiteit van gamma-emitters; halfgeleidergamma-spectrometrie en gammaspectrometrie met Nal-detector	SOP VAL-0002	W
		Anorganische en Fysische verrichtingen		
36.	Melk en melkproducten	Het bepalen van het gehalte aan vet; Röse-Gottlieb methode, gravimetrisch	SOP A0756/SOP-2251 IDF 1/ISO1211 (melk) IDF9/ISO 1736 (melkpoeder)	W
37.	Melk en melkproducten	Het bepalen van het gehalte aan stikstof en de berekening van het gehalte ruw eiwit; Kjeldahl methode	SOP A0835/SOP-2263 NEN-EN-ISO 8968-1	W
38.	Vlees en vleesproducten	Het bepalen van het gehalte aan stikstof en de berekening van het gehalte aan ruw eiwit; Kjeldahl methode	SOP A0839/SOP-2265 NEN-ISO 937	W
39.	Meststoffen	Het bepalen van de som van het gehalte aan nitraat- en ammoniumstikstof volgens Devarda	SOP N0371/SOP-2547 Deel A NEN-EN 15476	W
40.	Dierlijke mest en mestproducten	Het bepalen van het gehalte aan totaal stikstof; titrimetrisch	SOP N0328/SOP-2541 NEN 7434 voorbehandelingsmethoden SOP N0325/SOP-2538 NEN 7430 SOP N0326/SOP-2539 NEN 7431 ontsluiting SOP N0327/SOP-2540 NEN 7433	W
41.		Het bepalen van het gehalte aan totaal fosfor; spectrofotometrisch	SOP N0329/SOP-2542 2e ontwerp NEN 7435:1998 voorbehandelingsmethoden SOP N0325/SOP-2538 NEN 7430 SOP N0326/SOP-2539 NEN 7431 SOP N0327/SOP-2540 NEN 7433	W
42.	Boter	Het bepalen van het gehalte aan vetvrije droge stof, gravimetrisch	SOP N0357/SOP-2545 NEN-EN-ISO 3727-2/IDF 80-2	W

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode [1]	Intern referentienummer	Locatie
43.	Boter	Het bepalen van het gehalte aan vet; gravimetrisch	SOP N0388/SOP-2554 NEN-EN-ISO 17189/IDF 194	W
44.	Melk en melkpoeder van koeienorigine	Het bepalen van de alkalische fosfatase-activiteit; fluorophos	SOP N0335/SOP-2544 NEN-EN-ISO 11816-1	W
45.	Groenten	Het bepalen van het gehalte aan nitraat; continuous flow analyse	CHE01-WV123/SOP-2124 eigen methode	W
46.	Plantaardige olie	Het bepalen van het gehalte aan vrije vetzuren; koude methode, uitgedrukt in een percentage oliezuur (zuurgraad %), titrimetrie	CHE01-WV584/SOP-2135 eigen methode	W
47.		Het bepalen van het peroxidegetal, titrimetrie	CHE01-WV585/SOP-2136 eigen methode	W
48.	Levensmiddelen	Het aantonen van zwaveldioxide; kleurreactie	CHE01-WV109/SOP-2122 eigen methode	W
49.		Het bepalen van het gehalte aan zwaveldioxide; segmented flow analyse (SFA) met spectrofotometrische detectie	CHE01-WV110/SOP-2123 eigen methode	W
50.		Het bepalen van het gehalte aan natriumnitraat en natriumnitriet; SFA	CHE01-WV150/SOP-2125 eigen methode	W
51.	Diervoeders	Bepalen van het stikstofgehalte en de berekening van het gehalte ruw eiwit; Kjeldahl methode	SOP A0584/SOP-2227 EG 152/2009, bijlage III, deel C	W
52.		Bepalen van het ruwe celstofgehalte; gravimetrisch	SOP A0836/SOP-2264 EG 152/2009, bijlage III, deel I	W
53.		Bepalen van het ruwe vetgehalte na zure hydrolyse; gravimetrisch	SOP A0732/SOP-2250 EG 152/2009, bijlage III, deel H, methode B	W
54.		Het bepalen van het zetmeelgehalte; polarimetrisch	SOP A0731/SOP-2249 EG 152/2009, bijlage III, deel L	W

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode [1]	Intern referentienummer	Locatie
		Flexibele scope - Anorganische en Fysische verrichtingen [5]		
55.	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
56.	Voedingsmiddelen, diervoerders en diervoeder-grondstoffen	Het bepalen van het gehalte aan vocht; gravimetrie	SOP VAL-0002	W
		Microbiologische verrichtingen		
57.	Pluimveevlees	Het aantonen en groepsidentificeren van bacteriegroeiremmende stoffen (POULTRY SCAN); microbiologische screening	SOP A0710/SOP-2243 eigen methode	W
58.	Diervoeders	Het aantonen en groepsidentificeren van bacteriegroeiremmende stoffen (HVE); microbiologische (post) screening methode	SOP A0508/SOP-2222 eigen methode	W
59.		Het aantonen en groepsidentificeren van bacteriegroeiremmende stoffen; bacterie spectrum (BS); microbiologische screening	SOP A0509/SOP-2223 eigen methode	W
60.	Pré urine (nierbekken-vocht)	Het aantonen van bacteriegroeiremmende stoffen – Nouws Antibioticum Test (NAT-Screening); microbiologische screening	SOP A0944/SOP-2279 eigen methode	W
61.	Nieren	Het aantonen en groepsidentificeren van bacteriegroeiremmende stoffen (NAT-Nier); microbiologische (post) screening	SOP A0945/SOP-2280 eigen methode	W
62.	Vlees	Het aantonen en groepsidentificeren van bacteriegroeiremmende stoffen (NAT-Vlees); microbiologische (post) screening	SOP A0946/SOP-2281 eigen methode	W

[5] 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.

Bijlage bij accreditatieverklaring (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: **19-08-2026** tot **01-11-2029** Vervangt bijlage d.d.: **05-08-2026**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode [1]	Intern referentienummer	Locatie
63.	Melk	Het aantonen en groepsidentificeren van bacteriegroeiremmende stoffen – Multi-plaatmethode	SOP A0717/SOP-2245 eigen methode	W
64.	Eieren	Het aantonen en groepsidentificeren van bacteriegroeiremmende stoffen – Microbiologische screening	SOP A0792/SOP-2258 eigen methode	W
65.	Primaire productie monsters (milt)	Het bepalen van het aantal kweekbare bacteriën; telplaattechniek	MIC04-WV013/SOP-2161 eigen methode	W
66.	Producten bestemd voor humane consumptie, diervoeding en omgevingsmonsters (voedsel- of diervoederproductie), primaire productie monsters	Het aantonen van *Salmonella* spp.; detectietechniek, screening, ophoping en bevestigen; PCR	MIC04-WV505/SOP-2108 ophoping, screening, isolatie NEN-EN-ISO 6579-1 bevestiging, eigen methode	W
67.	Producten bestemd voor humane consumptie en diervoeding	Het bepalen van het aantal coagulase positieve *Staphylococcen*; telplaattechniek	MIC04-WV114/SOP-2171 NEN-EN-ISO 6888-2	W
68.	Primaire productie monsters (slachtdieren)	Het bepalen van het aantal kweekbare bacteriën en het aantal *Enterobacteriaceae*; telplaattechniek	MIC04-WV102/SOP-2164 NEN-EN-ISO 4833-1 NEN-EN-ISO 21528-2	W
69.	Rauwe en ready-to-cook vis en zeevruchten (onbewerkt)	Het bepalen van het Meest Waarschijnlijke Aantal van *Escherichia coli*; MPN-techniek	MIC04-WV109/SOP-2167 NEN-EN-ISO 16649-3	W
70.	Producten bestemd voor humane consumptie, diervoeding en primaire productie monsters	Het bepalen van het aantal kweekbare bacteriën bij 30°C; telplaattechniek	MIC04-WV101/SOP-2163 NEN-EN-ISO 4833-1	W
71.		Het bepalen van het aantal *Enterobacteriaceae* bij 37°C; telplaattechniek	MIC04-WV106/SOP-2165 NEN-EN-ISO 21528-2	W

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode [1]	Intern referentienummer	Locatie
72.	Producten bestemd voor humane consumptie en omgevings-monsters (voedsel- of diervoeder-productie)	Het aantonen van *Listeria monocytogenes*; detectietechniek, bevestiging massaspectrometrie (MALDI-TOF)	MIC04-WV500/SOP-2176 isolatie en detectie NEN-EN-ISO 11290-1 bevestiging Microval 2017LR75 en AOAC-OMA 2017.010	W
73.	Producten bestemd voor humane consumptie en diervoeding	Het bepalen van het aantal *Escherichia coli*; telplaattechniek	MIC04-WV107/SOP-2166 NEN-ISO 16649-2	W
74.	Ready-to-eat en ready-to-reheat vleesproducten, rauwe en ready-to-cook vis en zeevruchten (onbewerkt), gedroogde granen, fruit, noten , zaden en groenten, multi-component voedingsmiddelen of maaltijd-componenten	Het bepalen van het aantal *Clostridium perfringens*; telplaattechniek, bevestiging massaspectrometrie (MALDI-TOF)	MIC04-WV112/SOP-2169 isolatie NEN-EN-ISO 7937 bevestiging eigen methode	W
75.	Producten bestemd voor humane consumptie en diervoeding	Het bepalen van het aantal vermoedelijke *Bacillus cereus*; telplaattechniek	MIC04-WV111/SOP-2168 NEN-EN-ISO 7932	W
76.	Producten bestemd voor humane consumptie	Het bepalen van het aantal *Listeria monocytogenes*; telplaattechniek, bevestiging massaspectrometrie (MALDI-TOF)	MIC04-WV123/SOP-2173 isolatie NEN-EN-ISO 11290-2 bevestiging Microval 2017LR75 en AOAC-OMA 2017.010	W
77.		Het aantonen van *Campylobacter* spp. in Bolton Broth; detectietechniek, bevestigen met massaspectrometrie (MALDI-TOF)	MIC04-WV501/SOP-2177 isolatie NEN-EN-ISO 10272 bevestiging Microval 2017LR74 en AOAC-OMA 2017.09	W

Bijlage bij accreditatieverklaring (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: **19-08-2026** tot **01-11-2029** Vervangt bijlage d.d.: **05-08-2026**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode [1]	Intern referentienummer	Locatie
78.	Producten bestemd voor humane consumptie	Het bepalen van het aantal *Enterobacteriaceae* bij 35°C; MPN-techniek	MIC04-WV137/SOP-2174 NEN-ISO 21528-2 (AFNOR BIO 12/21-12/06)	W
79.		Het bepalen van het aantal aëroob kweekbare bacteriën bij 30°C; MPN-techniek	MIC04-WV137/SOP-2174 NEN-EN-ISO 4833-1 (AFNOR BIO 12/35-05/13)	W
80.		Het aantonen van Staphylococcen enterotoxinen; dialyse en ELFA test (Enzyme Linked Fluorescent Assay)	MIC04-WV516/SOP-2183 NEN-EN-ISO 19020	W
81.	Bacteriologische isolaten	Het bepalen van de antibioticagevoeligheid; antibioticagevoeligheidstest met microdilutie-methode	MIC04-WV006/SOP-2158 ISO 20776-1	W
82.	Water	Het bepalen van de aanwezigheid van bacteriegroei remmende residuen; Water Scan	MVO209/SOP-2215 eigen methode	W
83.	Rauwe en ready-to-cook vis en zeevruchten (onbewerkt)	Het aantonen van *Vibrio parahaemolyticus* en/of *Vibrio cholerae*; detectietechniek, bevestiging PCR	MIC04-WV508/SOP-2180 isolatie ISO 21872-1 bevestiging eigen methode	W
84.	Rauw vlees en ready-to-cook vleesproducten	Het aantonen van meticillineresistente *Staphylococcus aureus* (MRSA); detectietechniek	MIC04-WV511/SOP-2107 Protocol EURL-AR	W
85.	Producten bestemd voor humane consumptie	Het bepalen van het aantal *Campylobacter* spp. Bij 41,5 °C; telplaattechniek, bevestigen massaspectrometrie (MALDI-TOF)	MIC04-WV150/SOP-2175 isolatie ISO 10272-2 bevestiging Microval 2017LR74 en AOAC-OMA 2017.09	W
86.	Hennepplant-producten	Het bepalen van het aantal schimmels en gisten bij 22,5 °C, telplaattechniek	SOP A1401/SOP-2510 Pharamacopeia: 20612E: §4-5-1, §5-2-2-1 en §5-2-2-2	W
87.	Hennepplant-producten	Het bepalen van het aantal aeroob kweekbare bacteriën en het aantal *Staphylococcus aureus* bij 32,5 °C; telplaattechniek	SOP A1402/SOP-2511 Pharamacopeia: 20613E: §4-5-1, §4-5-2 20612E: §4-5-1, §5-2-2-1 en §5-2-2-2	W

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode [1]	Intern referentienummer	Locatie
88.	Producten bestemd voor humane consumptie	Aantonen van *Escherichia coli* bij 44°C; detectietechniek; bevestiging TBX-agar	SOP2033 eigen methode	W
		Flexibele scope - Microbiologische verrichtingen[2]		
89.	Bacteriologische isolaten	Bevestigen van bacteriologische isolaten; massaspectrometrie (MALDI-TOF)	SOP VAL-0002	W
		Microscopische verrichtingen		
90.	Agrarische producten	Microscopische identificatie van ongewenste bijmengingen	SOP A0680/SOP-2238 eigen methode	W
91.		Microscopische identificatie en samenstelling	SOP A0696/SOP-2240 eigen methode	W
92.		Reductie van de omvang van het laboratoriummonster tot analysemonster t.b.v. het microscopisch onderzoek	SOP A0678/SOP-2236 eigen methode	W
93.	Rijst	Bepalingen van de gemiddelde lengte, de gemiddelde breedte, de lengte/breedteverhouding en het gehalte aan breuk; Micrometer	SOP A0697/SOP-2241 eigen methode	W
94.		Identificatie van padie, gedopte, halfwitte en volle rijst; Microscopisch	SOP A0728/SOP-2248 eigen methode	W
95.	Diervoeders en diervoeder-grondstoffen	Het aantonen en bepalen van gehalte aan productvreemde bestanddelen; visueel, microscopisch en gravimetrisch	SOP A1093/SOP-2322 eigen methode	W
96.		De bepaling van enkele Ambrosia spp. in zaadmengsels - Visueel, microscopisch en gravimetrisch	SOP A1102/SOP-2327 eigen methode	W
97.	Diervoeders	Identificatie van dierlijke bestanddelen; Microscopie	SOP N0447/SOP-2568 (EC) 152/2009	W
98.	Melk	Telling van het aantal somatische cellen; microscopie	SOP N0421/SOP-2562 ISO 13336-1	W
99.	Diervoeders en diervoedergrond-stoffen	De bepaling van het gehalte aan productvreemde bestanddelen; visueel en gravimetrisch	SOP A1013/SOP-2294 eigen methode	W

Bijlage bij accreditatieverklaring (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: **19-08-2026** tot **01-11-2029** Vervangt bijlage d.d.: **05-08-2026**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode [1]	Intern referentienummer	Locatie
		Biochemische- en Moleculair Biologische verrichtingen		
100.	Diervoeders en vetten	Screening op aanwezigheid van dioxine, planaire PCB 's; Bioassay	SOP A0877/SOP-2272 SOP A0880/SOP-2273 eigen methoden	W
		Flexibele scope – Biochemische en Moleculair Biologische verrichtingen[6]		
101.	Diervoeder en -grondstoffen, voedingsmiddelen en -grondstoffen	Het aantonen en bepalen van genetisch gemodificeerde organismen en afgeleide producten; (real-time) PCR	SOP VAL-0002	W
102.		Het identificeren van species; (real time) PCR	SOP VAL-0002	W
103.	Nucleotide sequentie data	Identificatie van species d.m.v. vergelijking met referentiegenoomdata; bio-informatische data-analyse	SOP VAL-0002	W
104.	Urine en diervoeder (-grondstoffen)	Screening op hormonale activiteit; Gist bioassay met Fluorescentiemeting	SOP VAL-0002	W
105.	Producten bestemd voor humane consumptie, producten van dierlijke oorsprong, producten uit de primaire productiefase en omgevings-monsters	Detectie van voedselgerelateerde micro-organismen; real-time PCR	SOP VAL-0002	W
106.		Detectie en kwantificatie van RNA van virussen; real-time PCR	SOP VAL-0002	W

[6] 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.