Bijlage bij accreditatieverklaring (scope van accreditatie)
Normatief document: EN ISO/IEC 17025:2017
Registratienummer: **L 634**

van **KLM Catering Services Schiphol B.V.**
Microbiologische laboratorium

Deze bijlage is geldig van: **17-12-2025** tot **01-05-2027** Vervangt bijlage d.d.: **16-07-2025**

Locatie(s) waar activiteiten onder accreditatie worden uitgevoerd

Hoofdkantoor

Havenmeesterweg 1
1118 CB
Schiphol
Nederland

Locatie	Afkorting
Havenmeesterweg 1 1118 CB Schiphol Nederland	S

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode [1]	Intern referentienummer	Locatie
1.	Warme maaltijden, Koude gerechten, Patisserie producten, Zuivel, halffabricaten zonder hittebehandeling	Het aantonen van *Salmonella*; grensreactie, PCR	LA-01-001 NEN-EN-ISO 6579 -1 (Detectie: AFNOR BRD 07/06 – 07/04; Bevestiging: AFNOR BRD 07/11-12/05)	S

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 634**

van **KLM Catering Services Schiphol B.V.**
Microbiologische laboratorium

Deze bijlage is geldig van: **17-12-2025** tot **01-05-2027** Vervangt bijlage d.d.: **16-07-2025**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode [1]	Intern referentienummer	Locatie
2.	Warme maaltijden, Koude gerechten, Patisserie producten, Zuivel, halffabricaten zonder hittebehandeling	Het bepalen van het aantal vermoedelijke *Bacillus cereus*; kolonietelling	LA-01-002 NEN-EN-ISO 7932	S
3.	Warme maaltijden, Koude gerechten, Halffabricaten met hitte behandeling, Half-fabricaten zonder hitte behandeling	Het bepalen van het aëroob kiemgetal; telplaatmethode	LA-01-004 NEN-EN-ISO 4833-2	S
4.	Warme maaltijden, Halffabricaten zonder hitte behandeling, Patisserie producten, Zuivel	Het bepalen van het aantal *Enterobacteriaceae*; telplaatmethode	LA-01-005 NEN-ISO 21528-2 (AFNOR BRD 07/24-11/13/)	S
5.	Warme maaltijden, Koude gerechten, Patisserie producten, Zuivel, halffabricaten zonder hittebehandeling	Het bepalen van het aantal *Escherichia coli*; telplaatmethode	LA-01-006 ISO 16649-2	S
6.	Warme maaltijden, Koude gerechten, Patisserie producten, Zuivel, halffabricaten zonder hittebehandeling	Het bepalen van het aantal coagulase-positieve Staphylococcen; telplaatmethode	LA-01-007 NEN-EN-ISO 6888-2	S
7.	Warme maaltijden, Koude gerechten, Patisserie producten, Zuivel, halffabricaten zonder hittebehandeling	Het bepalen van het aantal van *Listeria monocytogenes*; telplaatmethode	LA-01-010 NEN-EN-ISO 11290-2 AFNOR BRD 07/17-01/09	S

Bijlage bij accreditatieverklaring (scope van accreditatie)
Normatief document: EN ISO/IEC 17025:2017
Registratienummer: **L 634**

van **KLM Catering Services Schiphol B.V.**
Microbiologische laboratorium

Deze bijlage is geldig van: **17-12-2025** tot **01-05-2027** Vervangt bijlage d.d.: **16-07-2025**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode [1]	Intern referentienummer	Locatie
8.	Warme maaltijden, Koude gerechten, Halffabricaten zonder hitte behandeling, Patisserie producten	Het bepalen van het aantal *Clostridium perfringens*; telplaatmethode	LA-01-012 NEN-EN-ISO 7937 (2004)	S