

## Deutsche Akkreditierungsstelle

### Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14501-01-01 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

**Gültig ab:** 03.04.2024

Ausstellungsdatum: 03.04.2024

Diese Urkundenanlage ist Bestandteil der Akkreditierungsurkunde D-PL-14501-01-00.

Inhaber der Teil-Akkreditierungsurkunde:

**Analytik Institut Rietzler GmbH**  
**Dieter-Streng-Straße 5, 90766 Fürth**

mit dem Standort

**Analytik Institut Rietzler GmbH**  
**Ziegelhütte 3, 91522 Ansbach**

Das Prüflaboratorium erfüllt die Anforderungen gemäß DIN EN ISO/IEC 17025:2018, um die in dieser Anlage aufgeführten Konformitätsbewertungstätigkeiten durchzuführen. Das Prüflaboratorium erfüllt gegebenenfalls zusätzliche gesetzliche und normative Anforderungen, einschließlich solcher in relevanten sektoralen Programmen, sofern diese nachfolgend ausdrücklich bestätigt werden.

Die Anforderungen an das Managementsystem in der DIN EN ISO/IEC 17025 sind in einer für Prüflaboratorien relevanten Sprache verfasst und stehen insgesamt in Übereinstimmung mit den Prinzipien der DIN EN ISO 9001.

Prüfung in den Bereichen:

**mikrobiologische und ausgewählte molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln;**  
**ausgewählte mikrobiologische Untersuchungen von Bedarfsgegenständen**

*Diese Urkundenanlage gilt nur zusammen mit der schriftlich erteilten Urkunde und gibt den Stand zum Zeitpunkt des Ausstellungsdatums wieder. Der jeweils aktuelle Stand der gültigen und überwachten Akkreditierung ist der Datenbank akkreditierter Stellen der Deutschen Akkreditierungsstelle zu entnehmen ([www.dakks.de](http://www.dakks.de))*

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14501-01-01**

**Dem Prüflaboratorium ist, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkKS bedarf, die Anwendung der hier aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet.**

**Innerhalb der mit \* gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkKS bedarf, die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet. Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.**

**Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich.**

**1 Lebensmittel**

**1.1 Nachweis und Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen \***

DIN EN ISO 4833-1 2022-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren
DIN EN ISO 4833-2 2022-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren
DIN EN ISO 6579-1 2020-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp.
DIN EN ISO 6888-1 2022-06	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar-Medium
DIN EN ISO 7932 2020-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 °C
DIN EN ISO 11290-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14501-01-01**

DIN EN ISO 11290-2 2017-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria spp.</i> - Teil 2: Zählverfahren
DIN ISO 16649-2 2020-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid
DIN EN ISO 16654 2017-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von <i>Escherichia coli</i> O157 (Modifikation: <i>Bestätigung mittels PCR</i> )
DIN EN ISO 21528-2 2019-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren
DIN 10109 2016-05	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien - Spatelverfahren
DIN 10172-3 1988-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren
AA-ANS 6.21 2022-04	Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch- und Milcherzeugnissen
AA-ANS 6.24 2021-02	Bestimmung von mesophilen Sporenbildner in Lebensmitteln - Gussplattenverfahren
AA-ANS-6.33.3 2022-04	Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln (qualitativ), 24 h Anreicherung und Bestätigung mittels PCR

**1.2 Nachweis von pathogenen Bakterien mittels Real-Time-PCR \***

DIN 10135 2013-05	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Polymerase-Kettenreaktion (PCR) zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von Salmonellen
----------------------	---

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14501-01-01**

ASU L 00.00-95 (V) 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln - PCR-Verfahren
Hygiene, BAX® System PCR Assay for Salmonella Part KIT2011 (D14368501) 2021-11	Testkit zur qualitativen Bestimmung von <i>Salmonella</i> spp.
Hygiene BAX® System PCR Assays for Genus <i>Listeria</i> Part KIT2016 (D11000147) 2019-03	Testkit zur qualitativen Bestimmung von <i>Listeria</i> spp.
Hygiene BAX® System PCR Assay for <i>Listeria monocytogenes</i> Part KIT2017 (D11000157) 2019-03	Testkit zur qualitativen Bestimmung von <i>Listeria monocytogenes</i>
Hygiene BAX® System PCR Assay for <i>E. coli</i> O157:H7 MP Part KIT2004 (D12404903) 2019-03	Testkit zur qualitativen Bestimmung von <i>E. coli</i> O157:H7 MP

**2 Mikrobiologische Untersuchungen von Bedarfsgegenständen**

DIN 10113-1 2023-02	Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeim- gehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen entlang der Lebensmittelkette - Teil 1: Tupfverfahren (Einschränkung: <i>ohne Probenahme; ohne semiquantitatives Verfahren</i> )
DIN 10113-2 2023-02	Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeim- gehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen entlang der Lebens- mittelkette - Teil 2: Verfahren mit nährmedienbeschichteten Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren) (Einschränkung: <i>ohne Probenahme</i> )

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14501-01-01**

**verwendete Abkürzungen:**

AA	Hausverfahren der Analytik Institut Rietzler GmbH
ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
LFGB	Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittel-Gesetzbuch