

## Deutsche Akkreditierungsstelle

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

**Gültig ab: 05.10.2022**

Ausstellungsdatum: 05.10.2022

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

Inhaber der Teil-Akkreditierungsurkunde:

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

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

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 sowie ausgewählte chemische und molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln;**  
**ausgewählte mikrobiologische und physikalisch-chemische Untersuchungen von Bedarfsgegenständen**

Gültig für die Standorte:

**Laborstandort und Emissionsmessstelle Fürth, Dieter-Streng-Straße 5, 90766 Fürth**  
**Laborstandort Ansbach, Ziegelhütte 3, 91522 Ansbach**

*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, mit Ausnahme der Fachmodule, 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.**

Die Prüfverfahren sind mit den nachfolgend aufgeführten Symbolen der Standorte gekennzeichnet, an denen sie durchgeführt werden:

FUE = Laborstandort Fürth  
ANS = Laborstandort Ansbach

**1 Lebensmittel**

**1.1 Titrimetrische Bestimmungen**

ASU L 06.00-7 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren	ANS
--------------------------	---	-----

**1.2 Photometrische Bestimmungen**

ASU L 06.00-8 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolingehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss	ANS
--------------------------	---	-----

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

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

ASU L 00.00-20 2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6579-1, August 2020) (Modifikation: <i>zusätzliche Bestätigung mittels PCR</i> )	ANS
ASU L 00.00-22 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 2: Zählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-2, September 2017) (Modifikation: <i>Bestätigung mittels PCR</i> )	ANS
ASU L 00.00-32/1 2018-03 Berichtigung 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-1, September 2017) (Modifikation: <i>Bestätigung mittels PCR</i> )	ANS
ASU L 00.00-33 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 °C (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7932, November 2020)	ANS
ASU L 00.00-55 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6888 Teil 1, Juni 2019)	ANS
ASU L 00.00-68 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von Escherichia coli 0157 in Lebensmitteln (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 16654, Ausgabe August 2017) (Modifikation: <i>Bestätigung mittels PCR</i> )	ANS
ASU L 00.00-88/1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-1:2013-12)	ANS

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

ASU L 00.00-88/2 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-2:2014-05)	ANS
ASU L 00.00-132/2 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven Escherichia coli in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezählverfahren mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 16649-2, Dezember 2020)	ANS
ASU L 00.00-133/2 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln, Teil 2: Koloniezähltechnik (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 21528-2:2019-05)	ANS
ASU L 01.00-3 1987-03	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit festem Nährboden	ANS
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren	ANS
ASU L 06.00-35 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleisch-erzeugnissen; Spatel-verfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10109:2016-05)	ANS
AA-ANS 6.21 2022-04	Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch- und Milcherzeugnissen	ANS
AA-ANS 6.24 2021-02	Bestimmung von mesophilen Sporenbildner in Lebensmitteln - Gussplattenverfahren	ANS
AA-ANS-6.33.3 2022-04	Nachweis von Listeria monozytogenes in Lebensmitteln (qualitativ), 24 h Anreicherung und Bestätigung mittels PCR	ANS

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

ASU L 00.00-52 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Polymerase-Kettenreaktion (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10135:2013-05)	ANS
---------------------------	---	-----

**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	ANS
Hygiene, BAX® System PCR Assay for Salmonella Part KIT2012 (D11000133) 2019-08	Testkit zur qualitativen Bestimmung von <i>Salmonella</i> spp.	ANS
Hygiene BAX® System PCR Assays for Genus <i>Listeria</i> Part KIT2016 (D11000147) 2019-03	Testkit zur qualitativen Bestimmung von <i>Listeria</i> spp.	ANS
Hygiene BAX® System PCR Assay for <i>Listeria monocytogenes</i> Part KIT2017 (D11000157) 2019-03	Testkit zur qualitativen Bestimmung von <i>Listeria monocytogenes</i>	ANS
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	ANS

**2 Bedarfsgegenstände**

**2.1 Mikrobiologische Untersuchungen**

DIN 10113-1 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 1: Quantitatives Tupfverfahren (Einschränkung: <i>ohne Probenahme</i> )	ANS
DIN 10113-3 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit nährbodenbeschichteten Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren) (Einschränkung: <i>ohne Probenahme</i> )	ANS

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

**2.2 Gaschromatographie mit massenselektivem Detektor (MS)**

AfPS GS 2019:01 PAK 2020-04	Prüfung und Bewertung von Polyzyklischen Aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) bei der Zuerkennung des GS-Zeichens <i>(Modifikation: Matrix hier nur Bedarfsgegenstände, nur Prüfung auf PAK, keine Gefährdungsbeurteilung, Kategorisierung und Bewertung, Verdünnung mit Hexan anstelle Toluol)</i>	FUE
--------------------------------	--	-----

**verwendete Abkürzungen:**

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