

## Deutsche Akkreditierungsstelle

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

Gültig ab: **03.04.2024**

Ausstellungsdatum: 01.12.2025

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

Inhaber der 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 wurde ausgestellt durch die Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH und ist digital gesiegelt.  
Sie 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 Akkreditierungsurkunde D-PL-14501-01-01**

**Flexibler Akkreditierungsbereich:**

**Dem Prüflaboratorium ist innerhalb der gekennzeichneten Prüfbereiche, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf,**

- [Flex A] die Anwendung der hier aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet.**
- [Flex B] 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 Liste ist öffentlich verfügbar auf der Webpräsenz des Prüflaboratoriums.**

**1 Lebensmittel**

**1.1 Nachweis und Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen [Flex B]**

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 <i>Salmonella</i> spp.
DIN EN ISO 6888-1 2022-06	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken ( <i>Staphylococcus aureus</i> 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 <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 30 °C
DIN EN ISO 11290-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 1: Nachweisverfahren

**Anlage zur 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 - Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 2: Zählverfahren
DIN ISO 16649-2 2020-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven Escherichia coli - 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 Escherichia coli 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 Listeria monocytogenes in Lebensmitteln (qualitativ), 24 h Anreicherung und Bestätigung mittels PCR

**1.2 Nachweis von pathogenen Bakterien mittels Real-Time-PCR [Flex B]**

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 Akkreditierungsurkunde D-PL-14501-01-01

ASU L 00.00-95 (V) Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von  
2006-12 Listeria monocytogenes in Lebensmitteln - PCR-Verfahren

Hygiena, BAX® System  
PCR Assay for Salmonella  
Part KIT2011 (D14368501)  
2021-11

Testkit zur qualitativen Bestimmung von Salmonella spp.

Hygiena BAX® System Testkit zur qualitativen Bestimmung von Listeria spp.  
PCR Assays for Genus Listeria  
Part KIT2016 (D11000147)  
2019-03

Hygiena BAX® System PCR Assay Testkit zur qualitativen Bestimmung von Listeria monocytogenes  
for Listeria monocytogenes  
Part KIT2017 (D11000157)  
2019-03

Hygiena BAX® System PCR Assay Testkit zur qualitativen Bestimmung von E. coli O157:H7 MP  
for E. coli O157:H7 MP  
Part KIT2004 (D12404903)  
2019-03

## 2 Mikrobiologische Untersuchungen von Bedarfsgegenständen [Flex A]

DIN 10113-1  
2023-02

Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen entlang der Lebensmittelkette - Teil 1: Tupferverfahren  
(Einschränkung: *ohne Probenahme; ohne semiquantitatives Verfahren*)

DIN 10113-2  
2023-02

Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen entlang der Lebensmittelkette - Teil 2: Verfahren mit nährmedienbeschichteten Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren)  
(Einschränkung: *ohne Probenahme*)

**Anlage zur 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