

## DIN EN ISO 18593



ICS 07.100.30

Ersatz für  
DIN ISO 18593:2009-12

**Mikrobiologie der Lebensmittelkette –  
Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen  
(ISO 18593:2018);  
Deutsche Fassung EN ISO 18593:2018**

Microbiology of the food chain –  
Horizontal methods for surface sampling (ISO 18593:2018);  
German version EN ISO 18593:2018

Microbiologie de la chaîne alimentaire –  
Méthodes horizontales pour les prélèvements de surface (ISO 18593:2018);  
Version allemande EN ISO 18593:2018

Gesamtumfang 21 Seiten

DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL)

## **Nationales Vorwort**

Dieses Dokument wurde vom Technischen Komitee ISO/TC 34 „Food products“ und vom Technischen Komitee CEN/TC 275 „Lebensmittelanalytik — Horizontale Verfahren“ (Sekretariat: DIN, Deutschland) erstellt.

Das zuständige deutsche Gremium ist der Arbeitsausschuss NA 057-01-06 AA „Mikrobiologie der Lebensmittelkette“ im DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL).

Für die in diesem Dokument zitierten internationalen Dokumente wird im Folgenden auf die entsprechenden deutschen Dokumente hingewiesen:

|                   |                               |
|-------------------|-------------------------------|
| ISO 6887 (series) | siehe DIN EN ISO (alle Teile) |
| ISO 6887-1        | siehe DIN EN ISO-1            |
| ISO 6887-5        | siehe DIN EN ISO-5            |
| ISO 7218          | siehe DIN EN ISO 7218         |
| ISO 13307         | siehe DIN EN ISO 13307        |
| ISO 11133         | siehe DIN EN ISO 11133        |
| ISO 15216-1       | siehe DIN EN ISO 15216-1      |
| ISO 16140-2       | siehe DIN EN ISO 16140-2      |
| ISO 17604         | siehe DIN EN ISO 17604        |

## **Änderungen**

Gegenüber DIN ISO 18593:2009-12 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) der in Abschnitt 1 aufgeführte Anwendungsbereich wurde erweitert und präzisiert;
- b) die normativen Verweisungen wurden aktualisiert;
- c) komplette inhaltliche Überarbeitung zur Verbesserung der Präzision des Prüfverfahrens;
- d) Ergänzung um den informativen Anhang A „Neutralisationsmedien“;
- e) Norm wurde redaktionell überarbeitet.

## **Frühere Ausgaben**

DIN ISO 18593: 2009-12

## Nationaler Anhang NA (informativ)

### Literaturhinweise

DIN EN ISO 6887 (alle Teile), *Mikrobiologie der Lebensmittelkette — Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen*

DIN EN ISO 6887-1, *Mikrobiologie der Lebensmittelkette — Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen — Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen*

DIN EN ISO 6887-5, *Mikrobiologie der Lebensmittelkette — Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen — Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen*

DIN EN ISO 7218, *Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln — Allgemeine Anforderungen und Leitlinien für mikrobiologische Untersuchungen*

DIN EN ISO 11133, *Mikrobiologie von Lebensmitteln, Futtermitteln und Wasser — Vorbereitung, Herstellung, Lagerung und Leistungsprüfung von Nährmedien*

DIN EN ISO 13307, *Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln — Primärproduktion — Probenahmetechniken*

DIN EN ISO 15216-1, *Mikrobiologie der Lebensmittelkette — Horizontales Verfahren zur Bestimmung von Hepatitis-A-Virus und Norovirus in Lebensmitteln mittels Real-time-RT-PCR — Teil 1: Verfahren zur Quantifizierung*

DIN EN ISO 16140-2, *Mikrobiologie der Lebensmittelkette — Verfahrensvalidierung — Teil 2: Arbeitsvorschrift für die Validierung von alternativen (urheberrechtlich geschützten) Verfahren anhand eines Referenzverfahrens*

DIN EN ISO 17604, *Mikrobiologie der Lebensmittelkette — Probenahme von Schlachttierkörpern zur mikrobiologischen Untersuchung*

— Leerseite —

Deutsche Fassung

Mikrobiologie der Lebensmittelkette —  
Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken  
von Oberflächen  
(ISO 18593:2018)

Microbiology of the food chain —  
Horizontal methods for surface sampling  
(ISO 18593:2018)

Microbiologie de la chaîne alimentaire —  
Méthodes horizontales pour les prélèvements de surface  
(ISO 18593:2018)

Diese Europäische Norm wurde vom CEN am 30. Mai 2018 angenommen.

Die CEN-Mitglieder sind gehalten, die CEN/CENELEC-Geschäftsordnung zu erfüllen, in der die Bedingungen festgelegt sind, unter denen dieser Europäischen Norm ohne jede Änderung der Status einer nationalen Norm zu geben ist. Auf dem letzten Stand befindliche Listen dieser nationalen Normen mit ihren bibliographischen Angaben sind beim CEN-CENELEC-Management-Zentrum oder bei jedem CEN-Mitglied auf Anfrage erhältlich.

Diese Europäische Norm besteht in drei offiziellen Fassungen (Deutsch, Englisch, Französisch). Eine Fassung in einer anderen Sprache, die von einem CEN-Mitglied in eigener Verantwortung durch Übersetzung in seine Landessprache gemacht und dem Management-Zentrum mitgeteilt worden ist, hat den gleichen Status wie die offiziellen Fassungen.

CEN-Mitglieder sind die nationalen Normungsinstitute von Belgien, Bulgarien, Dänemark, Deutschland, der ehemaligen jugoslawischen Republik Mazedonien, Estland, Finnland, Frankreich, Griechenland, Irland, Island, Italien, Kroatien, Lettland, Litauen, Luxemburg, Malta, den Niederlanden, Norwegen, Österreich, Polen, Portugal, Rumänien, Schweden, der Schweiz, Serbien, der Slowakei, Slowenien, Spanien, der Tschechischen Republik, der Türkei, Ungarn, dem Vereinigten Königreich und Zypern.



EUROPÄISCHES KOMITEE FÜR NORMUNG  
EUROPEAN COMMITTEE FOR STANDARDIZATION  
COMITÉ EUROPÉEN DE NORMALISATION

CEN-CENELEC Management-Zentrum: Rue de la Science 23, B-1040 Brüssel

## Inhalt

|                                                            | Seite |
|------------------------------------------------------------|-------|
| Europäisches Vorwort.....                                  | 3     |
| Vorwort.....                                               | 4     |
| Einleitung.....                                            | 5     |
| 1 Anwendungsbereich.....                                   | 6     |
| 2 Normative Verweisungen.....                              | 6     |
| 3 Begriffe.....                                            | 6     |
| 4 Kurzbeschreibung.....                                    | 7     |
| 5 Nährmedien und Reagenzien.....                           | 7     |
| 6 Geräte und Verbrauchsmaterialien.....                    | 8     |
| 7 Probenahmeverfahren.....                                 | 8     |
| 7.1 Allgemeines.....                                       | 8     |
| 7.2 Probenahmestelle.....                                  | 9     |
| 7.3 Probenahme­fläche.....                                 | 9     |
| 7.4 Zeitpunkt der Probenahme und Probenahmehäufigkeit..... | 9     |
| 7.5 Probenahmetechniken.....                               | 10    |
| 7.5.1 Allgemeines.....                                     | 10    |
| 7.5.2 Abklatschplatten-Verfahren.....                      | 10    |
| 7.5.3 Stieltupfer-Verfahren.....                           | 10    |
| 7.5.4 Schwamm-/Tuch-Verfahren.....                         | 11    |
| 8 Lagerung und Transport.....                              | 12    |
| 8.1 Abklatschplatte.....                                   | 12    |
| 8.2 Stieltupfer, Schwamm/Tuch.....                         | 12    |
| 9 Mikrobiologische Analyse der Proben.....                 | 12    |
| 9.1 Abklatschplatten-Verfahren.....                        | 12    |
| 9.2 Stieltupfer-, Tuch- / Schwamm-Verfahren.....           | 12    |
| 10 Angabe der Ergebnisse und Berechnung.....               | 13    |
| 10.1 Allgemeines.....                                      | 13    |
| 10.2 Abklatschplatten-Verfahren.....                       | 13    |
| 10.3 Stieltupfer-, Tuch- oder Schwamm-Verfahren.....       | 13    |
| 11 Prüfbericht.....                                        | 13    |
| Anhang A (informativ) Neutralisationsmedien.....           | 15    |
| Literaturhinweise.....                                     | 17    |

## **Europäisches Vorwort**

Dieses Dokument (EN ISO 18593:2018) wurde vom Technischen Komitee ISO/TC 34 „Food products“ in Zusammenarbeit mit dem Technischen Komitee CEN/TC 275 „Lebensmittelanalytik - Horizontale Verfahren“ erarbeitet, dessen Sekretariat von DIN gehalten wird.

Diese Europäische Norm muss den Status einer nationalen Norm erhalten, entweder durch Veröffentlichung eines identischen Textes oder durch Anerkennung bis Januar 2019, und etwaige entgegenstehende nationale Normen müssen bis Januar 2019 zurückgezogen werden.

Es wird auf die Möglichkeit hingewiesen, dass einige Elemente dieses Dokuments Patentrechte berühren können. CEN ist nicht dafür verantwortlich, einige oder alle diesbezüglichen Patentrechte zu identifizieren.

Entsprechend der CEN-CENELEC-Geschäftsordnung sind die nationalen Normungsinstitute der folgenden Länder gehalten, diese Europäische Norm zu übernehmen: Belgien, Bulgarien, Dänemark, Deutschland, die ehemalige jugoslawische Republik Mazedonien, Estland, Finnland, Frankreich, Griechenland, Irland, Island, Italien, Kroatien, Lettland, Litauen, Luxemburg, Malta, Niederlande, Norwegen, Österreich, Polen, Portugal, Rumänien, Schweden, Schweiz, Serbien, Slowakei, Slowenien, Spanien, Tschechische Republik, Türkei, Ungarn, Vereinigtes Königreich und Zypern.

### **Anerkennungsnotiz**

Der Text von ISO 18593:2018 wurde von CEN als EN ISO 18593:2018 ohne irgendeine Abänderung genehmigt.