

DIN EN ISO 13307

ICS 07.100.30

Einsprüche bis 2011-03-17

Entwurf

**Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln –
Primärproduktion –
Probenahmetechniken (ISO/DIS 13307:2010);
Deutsche Fassung prEN ISO 13307:2010**

Microbiology of food and animal feeding stuffs –
Primary production stage –
Sampling techniques (ISO/DIS 13307:2010);
German version prEN ISO 13307:2010

Microbiologie des aliments –
Production primaire –
Techniques d'échantillonnage (ISO/DIS 13307:2010);
Version allemande prEN ISO 13307:2010

Anwendungswarnvermerk

Dieser Norm-Entwurf mit Erscheinungsdatum 2011-01-17 wird der Öffentlichkeit zur Prüfung und Stellungnahme vorgelegt.

Weil die beabsichtigte Norm von der vorliegenden Fassung abweichen kann, ist die Anwendung dieses Entwurfes besonders zu vereinbaren.

Stellungnahmen werden erbeten

- vorzugsweise als Datei per E-Mail an nal@din.de in Form einer Tabelle. Die Vorlage dieser Tabelle kann im Internet unter www.din.de/stellungnahme oder für Stellungnahmen zu Norm-Entwürfen der DKE unter www.dke.de/stellungnahme abgerufen werden;
- oder online im Norm-Entwurfs-Portal des DIN unter www.entwuerfe.din.de, sofern dort wiedergegeben;
- oder in Papierform an den Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) im DIN, 10772 Berlin (Hausanschrift: Burggrafenstr. 6, 10787 Berlin).

Die Empfänger dieses Norm-Entwurfs werden gebeten, mit ihren Kommentaren jegliche relevanten Patentrechte, die sie kennen, mitzuteilen und unterstützende Dokumentationen zur Verfügung zu stellen.

Gesamtumfang 24 Seiten

Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) im DIN

Nationales Vorwort

Der hiermit der Öffentlichkeit zur Stellungnahme vorgelegte Norm-Entwurf wurde von der Arbeitsgruppe WG 6 „Mikrobielle Kontamination“ (Sekretariat: AFNOR, Frankreich) des Technischen Komitees CEN/TC 275 „Lebensmittelanalytik — Horizontale Verfahren“ (Sekretariat: DIN, Deutschland) erarbeitet. Auf Grund der Zusammenarbeit mit dem ISO/TC 34/SC 9 „Microbiology“ (Sekretariat: AFNOR, Frankreich) im Rahmen der Wiener Vereinbarung ist dieser Norm-Entwurf auch als Internationaler Norm-Entwurf erschienen.

Die Mitarbeit des DIN im SC 9 des ISO/TC 34 „Food products“ und in der Arbeitsgruppe WG 6 des CEN/TC 275 „Lebensmittelanalytik — Horizontale Verfahren“ wird über den Arbeitsausschuss NA 057-01-06 AA „Mikrobiologische Lebensmitteluntersuchung einschließlich Schnellverfahren“ des Normenausschusses Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) wahrgenommen. Zuständiges nationales Gremium zur Erarbeitung dieses Norm-Entwurfs ist der Arbeitskreis NA 057-01-06-22 AK „Primärproduktion“ des Arbeitsausschusses NA 057-01-06 AA „Mikrobiologische Lebensmitteluntersuchung einschließlich Schnellverfahren“.

Für die in diesem Dokument zitierten Internationalen Normen wird im Folgenden auf die entsprechenden Deutschen Normen hingewiesen:

ISO 6887-1	siehe DIN EN ISO 6887-1
ISO 7218	siehe DIN EN ISO 7218

Nationaler Anhang NA (informativ)

Literaturhinweise

DIN EN ISO 6887-1, *Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln — 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 7218, *Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln — Allgemeine Anforderungen und Leitlinien für mikrobiologische Untersuchungen*

Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln — Primärproduktion — Probenahmetechniken (ISO/DIS 13307:2010)

Microbiologie des aliments — Production primaire — Techniques d'échantillonnage (ISO/DIS 13307:2010)

Microbiology of food and animal feeding stuffs — Primary production stage — Sampling techniques (ISO/DIS 13307:2010)

ICS:

Deskriptoren:

Dokument-Typ: Europäische Norm
Dokument-Untertyp:
Dokumentstufe: parallele Umfrage
Dokumentsprache: D

STD Version 2.3a

Inhalt

	Seite
Vorwort	3
1 Anwendungsbereich	4
2 Normative Verweisungen	4
3 Begriffe	4
4 Allgemeine Anforderungen	4
5 Verdünnungs- und Desinfektionsmittel	5
6 Geräte	7
7 Probenahmetechnik	9
8 Lagerung und Transport von Proben	9
9 Techniken zur Beprobung der Umgebung des Bauernhofs	10
10 Techniken zur Probenahme bei Tieren	16
11 Techniken zur Probenahme in der Brüterei	18
12 Techniken zur Probenahme bei Fahrzeugen, Modulen und Käfigen für Tiertransporte	21

Vorwort

Dieses Dokument (prEN ISO 13307:2010) wurde vom Technischen Komitee CEN/TC 275 „Lebensmittelanalytik — Horizontale Verfahren“, dessen Sekretariat vom DIN gehalten wird, in Zusammenarbeit mit dem Technischen Komitee ISO/TC 34 „Food and agricultural products“ erarbeitet.

Es wird auf die Möglichkeit hingewiesen, dass einige Texte dieses Dokuments Patentrechte berühren können. CEN [und/oder CENELEC] sind nicht dafür verantwortlich, einige oder alle diesbezüglichen Patentrechte zu identifizieren.

Dieses Dokument ist derzeit zur parallelen Umfrage vorgelegt.

1 Anwendungsbereich

Diese Internationale Norm legt Probenahmetechniken in der Primärproduktion von Lebensmitteln tierischen Ursprungs für den Nachweis und die Zählung von lebensfähigen Mikroorganismen unterer besonderer Bezugnahme auf lebensmittelgetragene Pathogene fest.

Die vorliegende Norm ist nicht zur Anwendung bei der Diagnose von Tierkrankheiten vorgesehen.

2 Normative Verweisungen

Die folgenden zitierten Dokumente sind für die Anwendung dieses Dokuments erforderlich. Bei datierten Verweisungen gilt nur die in Bezug genommene Ausgabe. Bei undatierten Verweisungen gilt die letzte Ausgabe des in Bezug genommenen Dokuments (einschließlich aller Änderungen).

ISO 6887-1, *Microbiology of food and animal feeding stuffs — Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination — Part 1: Specific rules for the preparation of meat and meat products*

ISO 7218, *Microbiology of food and animal feeding stuffs — General rules for microbiological examinations*

3 Begriffe

Für die Anwendung dieses Dokuments gelten die folgenden Begriffe.

3.1
Primärproduktion
umfasst alle Stufen der Lebensmittelherstellung vom Bauernhof bis zur Ernte oder Eintreffen auf dem Schlachthof. Das sind Proben von lebenden Tieren und ihrer Umgebung, einschließlich Proben, die während des Transports und auf dem Schlachthof entnommen wurden, um zu überwachen, ob die lebenden Tiere Träger von zoonotischen Krankheitserregern sind

3.2
Probe
Material, das zum Versand an das Laboratorium vorbereitet und für die Untersuchung auf mikrobiologische Parameter vorgesehen ist

4 Allgemeine Anforderungen

Den betroffenen Parteien oder ihren Vertretern muss die Möglichkeit gegeben werden, bei der Durchführung der Probenahme anwesend zu sein.

Wenn besondere Anforderungen an die Probenahme vorliegen und/oder sich aus einer speziellen durchzuführenden Analyse ergeben, sind diese Anforderungen einzuhalten.

4.1 Probenahmepersonal

Die Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen muss von einer Person vorgenommen werden, die entsprechend in der Technik der Probenahme für mikrobiologische Zwecke geschult und erfahren ist.

4.2 Verpackung und Kennzeichnung von Proben

Die Proben müssen verpackt werden, um eine Kreuzkontamination zu vermeiden und ein Auslaufen oder einen Verlust an Flüssigkeit oder Feuchtigkeit zu verhindern. Sie müssen eindeutig gekennzeichnet werden.

Die Mindestangaben, die den Proben beigefügt werden müssen, sind die Art des Produktes, dessen Identifizierungscode, Name oder Initialen der für die Probenahme verantwortlichen Person sowie Datum, Zeitpunkt und Ort der Probenahme.

Diese Angaben sollten in einem Formular aufgezeichnet werden. Ein Formular kann für verschiedene Proben verwendet werden, vorausgesetzt, jede Probe hat einen eindeutigen Identifizierungscode und den Proben liegt ein Probenahmeformular bei, in dem die Einzelheiten zur Probe zusammen mit deren eindeutigen Identifizierungscode aufgelistet sind.

4.3 Erstellung eines Probenahmeformulars

Den Proben ist ein Bericht beizufügen, idealerweise in Form eines ausgefüllten Standardformulars, das vom Laboratorium bereitgestellt wird und vom Probenahmepersonal unterzeichnet oder mit den Initialen versehen ist. Im Bericht müssen folgende Einzelheiten enthalten sein:

- Ort, Datum und Zeitpunkt der Probenahme;
- die Namen des Probenahmepersonals;
- Art, Anzahl und Identität von Proben, aus denen die Lieferung besteht;
- Zweck der Probenahme und zu suchende Mikroorganismen.

Falls zutreffend, muss der Bericht auch alle relevanten Bedingungen oder Umstände sowie spezielle Angaben in Bezug auf das entnommene Produkt, zum Beispiel Schwierigkeiten beim Erhalt repräsentativer Proben, enthalten.

Sämtliche Zusatzstoffe, wie z. B. Verdünnungsmittel, Transportmedien oder Neutralisationsmedien, müssen festgelegt werden.

5 Verdünnungs- und Desinfektionsmittel

5.1 Verdünnungsmittel

5.1.1 Allgemeines

Zum Befeuchten von allen Arten von Tupfern (Sockentupfer, Stieltupfer usw.) verwendete Verdünnungsmittel (Verdünnungsflüssigkeiten):

- Peptonsalz-Lösung (siehe ISO 6887-1);
- gepuffertes Peptonwasser für *Salmonella* (siehe ISO 6887-1);
- Trinkwasser;
- sterilisiertes Wasser (Trinkwasser oder ohne Trinkwasserqualität).

5.1.2 Medium für den Transport von Tupfern für spezielle Zwecke

- gepuffertes Peptonwasser für *Salmonella* (siehe ISO 6887-1);
- selektives Anreicherungsmedium für *Campylobacter* (Bolton-Bouillon) (siehe ISO 10272, spezifischer Teil für die Primärproduktion);
- Amies-Transportmedium mit Aktivkohle oder ein gleichwertiges Medium.

Jedes beliebige andere Medium, das für einen bestimmten Mikroorganismus geeignet ist (siehe spezifische ISO-Norm).

In Fällen, in denen die Probe sauer oder basisch ist oder dieses während des Transports werden kann, ist es möglicherweise sinnvoll, ein gepuffertes Verdünnungsmittel zu verwenden.

ANMERKUNG Der allgemeine Zweck dieser Verdünnungsmittel ist die Sicherstellung des Überlebens der Zielpopulation. Ist eine Zählung vorgesehen, sollte die Möglichkeit der Vermehrung des Zielorganismus vor der Untersuchung im Laboratorium berücksichtigt werden. *Campylobacter* ist besonders empfindlich gegenüber Austrocknen.

5.2 Desinfektionsmittel zur Dekontamination von Verpackungen, Geräten und Oberflächen bestimmter Proben

Ethanol, 70%ig (Volumenanteil in Prozent).

Alkoholtupfer.

5.3 Neutralisationsmedien für Desinfektionsmittelrückstände

5.3.1 Allgemeines

Es kann kein geeignetes Neutralisationsmedium für alle Fälle vorgeschrieben werden, da jedes Desinfektionsmittel mit einer bestimmten chemischen Substanz optimal neutralisiert wird (siehe nachstehend angeführte Tabelle). Wenn allerdings die Verwendung eines Desinfektionsmittels anzunehmen ist, dessen Zusammensetzung jedoch unbekannt ist, kann ein Neutralisationsmedium zur allgemeinen Verwendung (5.3.2) eingesetzt werden. 5.3.2 ist beispielhaft.

Tabelle 1

Bestandteile des Neutralisationsmediums	Neutralisierte Bestandteile
Sojalecithin	Quaternäre Ammoniumverbindungen
Sorbitanmonooleat (Polysorbat 80)	Ethanol
L-Histidin	Aldehyde
Natriumthiosulfat ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$)	Halogene
	Phenole
Natriumhydrogenphosphat ($\text{Na}_2\text{HPO}_4 \cdot 12\text{H}_2\text{O}$)	Säuren oder Basen

5.3.2 Neutralisationsmedium zur allgemeinen Verwendung

5.3.2.1 Zusammensetzung

Lecithin	3,0 g
Sorbitanmonooleat (Polysorbat 80)	30,0 g
L-Histidin	1,0 g
Natriumthiosulfat ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$)	7,8 g
Natriumhydrogenphosphat ($\text{Na}_2\text{HPO}_4 \cdot 12\text{H}_2\text{O}$)	100,8 g
Wasser	1 000 ml