

DIN EN ISO 16649-3

ICS 07.100.30

Einsprüche bis 2013-07-06
Vorgesehen als Ersatz für
DIN ISO/TS 16649-3:2009-12

Entwurf

**Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln –
Zählung von β -Glucuronidase-positiven *Escherichia coli* –
Teil 3: Nachweis und MPN-Verfahren unter Verwendung von
5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid (ISO/DIS 16649-3:2013);
Deutsche Fassung prEN ISO 16649-3:2013**

Microbiology of food and animal feeding stuffs –
Enumeration of β -glucuronidase-positive *Escherichia coli* –
Part 3: Detection and most probable number technique using
5-bromo-4-chloro-3-indolyl- β -D-glucuronide (ISO/DIS 16649-3:2013);
German version prEN ISO 16649-3:2013

Microbiologie des aliments –
Dénombrement des *Escherichia coli* β -glucuronidase positive –
Partie 3: Détection et technique du nombre le plus probable utilisant le
bromo-5-chloro-4-indolyl-3- β -D-glucuronate (ISO/DIS 16649-3:2013);
Version allemande prEN ISO 16649-3:2013

Anwendungswarnvermerk

Dieser Norm-Entwurf mit Erscheinungsdatum 2013-05-06 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 online im Norm-Entwurfs-Portal des DIN unter www.entwuerfe.din.de bzw. für Norm-Entwürfe der DKE auch im Norm-Entwurfs-Portal der DKE unter www.entwuerfe.normenbibliothek.de, sofern dort wiedergegeben;
- oder als Datei per E-Mail an nal@din.de möglichst 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 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 19 Seiten

Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) im DIN

Nationales Vorwort

Dieses Dokument (prEN ISO 16649-3:2013) enthält unverändert den internationalen Norm-Entwurf ISO/DIS 16649-3:2013, der vom Unterkomitee SC 9 „Microbiology“ (Sekretariat: AFNOR, Frankreich) des Technischen Komitees ISO/TC 34 „Food products“ (Sekretariat: AFNOR/ABNT, Frankreich/Brasilien) erarbeitet wurde. Auf Grund des Beschlusses des CEN/TC 275 „Lebensmittelanalytik — Horizontale Verfahren“ wird die Bearbeitung im parallelen Abstimmungsverfahren unter Federführung des ISO/TC 34/SC 9 durchgeführt.

Die Mitarbeit des DIN beim Europäischen Komitee für Normung (CEN) wird für den Bereich des CEN/TC 275 (Sekretariat: DIN, Deutschland) über den Arbeitsausschuss NA 057-01-06 AA „Mikrobiologische Lebensmitteluntersuchung einschließlich Schnellverfahren“ wahrgenommen.

Das vorliegende Dokument ist als Ersatz für DIN ISO/TS 16649-3:2009-12 vorgesehen.

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 6887-2	siehe DIN EN ISO 6887-2
ISO 6887-3	siehe DIN EN ISO 6887-3
ISO 6887-4	siehe DIN EN ISO 6887-4
ISO 6887-5	siehe DIN EN ISO 6887-5
ISO 7218	siehe DIN EN ISO 7218
ISO/TS 11133-1	siehe DIN ISO/TS 11133-1
ISO/TS 11133-2	siehe DIN CEN ISO/TS 11133-2 (DIN SPEC 10126)

Änderungen

Gegenüber DIN ISO/TS 16649-3:2009-12 wurden die folgenden Änderungen vorgenommen:

- a) vom zuständigen Arbeitsgremium ISO/TC 34/SC 9 wurde die ursprünglich veröffentlichte Technische Spezifikation ISO/TS 16649-3:2005-09 überarbeitet, auf den Stand der Technik gebracht und als neues Norm-Projekt ISO 16649-3 in das Arbeitsprogramm aufgenommen;
- b) zusätzlich wurde neu ein Verfahren zum Nachweis von *E. coli* mit aufgenommen.

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 6887-2, *Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln — Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen — Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen*

DIN EN ISO 6887-3, *Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln — Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen — Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen*

DIN EN ISO 6887-4, *Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln — Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen — Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von anderen Erzeugnissen als Milch und Milcherzeugnisse, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse*

DIN EN ISO 6887-5, *Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln — 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 ISO/TS 11133-1, *Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln — Anleitungen für die Vorbereitung und Herstellung von Nährmedien — Teil 1: Allgemeine Anleitungen für die Qualitätssicherung bei der Zubereitung von Nährmedien im Laboratorium*

DIN CEN ISO/TS 11133-2 (DIN SPEC 10126), *Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln — Anleitung für die Vorbereitung und Herstellung von Nährmedien — Teil 2: Praktische Anleitung zur Leistungsprüfung von Nährmedien*

— Leerseite —

Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln — Zählung von β -Glucuronidase-positiven *Escherichia coli* — Teil 3: Nachweis und MPN-Verfahren unter Verwendung von 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid (ISO/DIS 16649-3:2013)

Microbiologie des aliments — Dénombrement des Escherichia coli β -glucuronidase positive — Partie 3 : Détection et technique du nombre le plus probable utilisant le bromo-5-chloro-4-indolyl-3- β -D-glucuronate (ISO/DIS 16649-3:2013)

Microbiology of food and animal feed — Enumeration of β -glucuronidase positive Escherichia coli — Part 3: Detection and most probable number technique using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl- β -D-glucuronide (ISO/DIS 16649-3:2013)

ICS:

Deskriptoren:

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

STD Version 2.5a

Inhalt

	Seite
Vorwort	3
Einleitung.....	4
1 Anwendungsbereich	5
2 Normative Verweisungen	5
3 Begriffe	6
4 Kurzbeschreibung	6
4.1 Nachweisverfahren	6
4.2 Zählverfahren	7
5 Verdünnungsflüssigkeiten und Nährmedien	7
5.1 Verdünnungsflüssigkeiten.....	7
5.2 Nährmedien	8
5.2.1 Mineralien-modifiziertes Glutamat-Medium (selektives Anreicherungsmedium).....	8
5.2.2 Trypton-Galle-Glucuronid-Agar (zweites selektives Medium)	9
5.2.3 Leistungsprüfung zur Qualitätssicherung der Nährmedien	9
6 Geräte und Glasgeräte	10
7 Probenahme	11
8 Vorbereitung der Untersuchungsprobe	11
9 Durchführung	11
9.1 Nachweisverfahren	11
9.1.1 Einwaage, Erstverdünnung und weitere Verdünnungen	11
9.1.2 Bebrütung	11
9.1.3 Subkultivieren	11
9.1.4 Zweite Bebrütung.....	11
9.1.5 Untersuchung der Platten	12
9.1.6 Interpretation	12
9.2 Zählverfahren	12
9.2.1 Einwaage, Erstverdünnung und weitere Verdünnungen	12
9.2.2 Beimpfen des selektiven Anreicherungsmediums	12
9.2.3 Bebrütung	12
9.2.4 Subkultivieren	12
9.2.5 Zweite Bebrütung.....	13
9.2.6 Untersuchung der Platten	13
9.2.7 Interpretation	13
10 Auswertung	13
10.1 Nachweisverfahren	13
10.2 Zählverfahren	13
11 Präzision	13
12 Untersuchungsbericht	14
Literaturhinweise	15