

DIN ISO/TS 11133-1:2009-06 (D)

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 (ISO/TS_11133-1:2009); Deutsche Fassung CEN_ISO/TS_11133-1:2009

Inhalt	Seite
Vorwort	3
Einleitung.....	4
1 Anwendungsbereich	5
2 Normative Verweisungen.....	5
3 Begriffe	5
3.1 Allgemeines.....	5
3.2 Nährmedien	6
3.3 Prüforganismen	9
4 Qualitätssicherung von Nährmedien	10
4.1 Dokumentation.....	10
4.2 Lagerung.....	10
4.3 Herstellung von Medien im Laboratorium.....	11
4.4 Vorbereitung für die Verwendung.....	13
4.5 Entsorgung von Medien.....	15
5 Konservierung und Haltung von Kontrollstämmen	15
5.1 Allgemeines.....	15
5.2 Kontrollstämmen von kommerziellen Herstellern.....	15
5.3 Im Laboratorium hergestellte Referenz-Stammkulturen	15
5.4 Stammkulturen.....	15
5.5 Gebrauchskulturen.....	16
6 Leistungsprüfung von zubereiteten Nährmedien.....	16
6.1 Allgemeines.....	16
6.2 Physikalische Qualitätskontrolle	16
6.3 Mikrobiologische Qualitätskontrolle.....	16
Anhang A (informativ) Bezeichnung der Bestandteile der Nährmedien in Normen für die mikrobiologische Untersuchung von Lebens- und Futtermitteln	18
A.1 Allgemeines.....	18
A.2 Peptone.....	18
A.3 Extrakte.....	18
A.4 Agar.....	18
A.5 Andere.....	18
Anhang B (informativ) Herstellung einer Referenz-Stammkultur und einer Gebrauchskultur.....	19
B.1 Herstellung einer Referenz-Stammkultur aus einem Referenzstamm	19
B.2 Herstellung einer Gebrauchskultur aus einer Referenz-Stammkultur	20
Anhang C (informativ) Qualitätssicherung von Nährmedien – Fehlersuche.....	21
Literaturhinweise	22