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 Kontrollstämme 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