

DIN EN ISO 18415:2017-09 (D)

Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nachweis von spezifizierten und nichtspezifizierten Mikroorganismen (ISO 18415:2017); Deutsche Fassung EN ISO 18415:2017

Inhalt	Seite
Europäisches Vorwort.....	4
Vorwort.....	5
Einleitung	6
1 Anwendungsbereich.....	7
2 Normative Verweisungen	7
3 Begriffe	8
4 Kurzbeschreibung.....	9
5 Verdünnungsmittel und Nährmedien.....	10
5.1 Allgemeines.....	10
5.2 Verdünnungsmittel für die Mikroorganismensuspension (Trypton-Natriumchlorid-Lösung).....	10
5.2.1 Allgemeines.....	10
5.2.2 Zusammensetzung	10
5.2.3 Herstellung.....	10
5.3 Nährmedien.....	10
5.3.1 Allgemeines.....	10
5.3.2 Anreicherungsbouillon.....	11
5.3.3 Nicht selektives Agarmedium.....	11
6 Geräte und Glasgeräte.....	12
7 Mikroorganismenstämme	12
8 Handhabung von kosmetischen Mitteln und Laborproben.....	13
9 Durchführung	13
9.1 Allgemeine Empfehlungen	13
9.2 Herstellung der Erstverdünnung in der Anreicherungsbouillon	13
9.2.1 Allgemeines.....	13
9.2.2 Mit Wasser mischbare Produkte	13
9.2.3 Mit Wasser nicht mischbare Produkte	13
9.2.4 Filtrierbare Produkte	14
9.3 Bebrütung der Erstverdünnung	14
9.4 Isolierung spezifizierter und nichtspezifizierter Mikroorganismen.....	14
9.5 Verfahren zur Identifizierung des spezifizierten Mikroorganismus: <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	14
9.5.1 Gram-Färbung	14
9.5.2 Untersuchung auf Oxidase.....	14
9.5.3 Identifizierungsprüfung.....	15
9.6 Verfahren zur Identifizierung des spezifizierten Mikroorganismus: <i>Escherichia coli</i>	15
9.6.1 Gram-Färbung	15
9.6.2 Untersuchung auf Oxidase.....	15
9.6.3 Identifizierungsprüfung.....	15
9.7 Verfahren zur Identifizierung des spezifizierten Mikroorganismus: <i>Staphylococcus aureus</i>	15

9.7.1	Gram-Färbung	15
9.7.2	Untersuchung auf Katalase	15
9.7.3	Identifizierungsprüfung.....	16
9.8	Verfahren zur Identifizierung des spezifizierten Mikroorganismus: <i>Candida albicans</i>	16
9.8.1	Gram-Färbung	16
9.8.2	Identifizierungsprüfung.....	16
9.9	Verfahren zur Identifizierung nicht spezifizierter Mikroorganismen.....	16
9.9.1	Gram-Färbung	16
9.9.2	Untersuchung auf Oxidase.....	16
9.9.3	Untersuchung auf Katalase	17
9.9.4	Identifizierungsprüfungen.....	17
10	Auswertung der Ergebnisse.....	17
10.1	Nachweis von spezifizierten Mikroorganismen.....	17
10.2	Nachweis von nichtspezifizierten Mikroorganismen.....	17
10.3	Abwesenheit von Mikroorganismen	17
11	Neutralisierung der antimikrobiellen Eigenschaften des Produkts.....	17
11.1	Allgemeines.....	17
11.2	Herstellung des Inokulums	18
11.3	Eignung des Nachweisverfahrens durch Anreicherung.....	18
11.3.1	Kurzbeschreibung.....	18
11.3.2	Durchführung	18
11.3.3	Interpretation der Ergebnisse der Eignungsprüfung.....	19
12	Prüfbericht	19
Anhang A (informativ) Allgemeines Schema zur Identifizierung von Mikroorganismen		20
Anhang B (informativ) Weitere Medien		21
Anhang C (informativ) Neutralisierungsmittel für die antimikrobielle Wirkung von Konservierungsmitteln und Spülflüssigkeiten.....		24
Literaturhinweise		25