DIN EN ISO 16654:2023-06 (D)

Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von Escherichia coli O157 (ISO 16654:2001 + Amd 1:2017 + Amd 2:2023); Deutsche Fassung EN ISO 16654:2001 + A1:2017 + A2:2023

Inhalt

Seite

Europäisches Vorwort 8

A1 Europäisches Vorwort der Änderung A1 9

A2 Europäisches Vorwort der Änderung A2 10

Anhang ZA (normativ) Normative Verweisungen auf internationale Publikationen mit ihren entsprechenden europäischen Publikationen 11

Vorwort 12

A1 Vorwort der Änderung 1 13

A2 Vorwort der Änderung 2 14

Einleitung 15

1 Anwendungsbereich 16

2 Normative Verweisungen 16

3 Begriffe 16

4 Kurzbeschreibung 16

5 Nährmedien, Reagenzien und Antiseren 17

6 Geräte und Glaswaren 26

7 Probenahme 26

8 Vorbereitung der Untersuchungsprobe 27

9 Durchführung (siehe Anhang A) 27
9.1 Prüfmenge und Erstverdünnung 27
9.2 Anreicherung 27
9.3 Immunomagnetische Separation (IMS) 27
9.3.1 Allgemeines 27
9.3.2 Immunocapture 28
9.3.3 Separation 28
9.4 Beimpfen von Selektivagar und Identifizierung von *E. coli* O157-Kolonien 28
9.4.1 Beimpfen 28
9.4.2 Erkennen von typischen *E. coli* O157-Kolonien 29
9.5 Bestätigung 29
9.5.1 Auswahl der Kolonien 29
9.5.2 Biochemische Bestätigung: Indolbildung 29
9.5.3 Serologische Identifizierung 30
9.6 Weitere Charakterisierung 30

10 Qualitätssicherung 30
10.1 Prüfstämme für die Qualitätssicherung 30
10.2 Kulturverfahren 30

11 Angabe der Ergebnisse 31

12 A1 Leistungsmerkmale des Verfahrens 31

12.1 Ringversuch 31
12.2 Empfindlichkeit 31
12.3 Spezifität 31
12.4 LOD_{50} 31
13 A1 Untersuchungsbericht 31
Anhang A (normativ) Verfahrensdiagramm 33
Anhang B (informativ) Ergebnisse von Ringversuchen 34
B.1 Ergebnisse von Ringversuchen einer NMKL-Untersuchung 34
B.2 Ergebnisse von Ringversuchen einer Untersuchung im Rahmen eines CEN-Mandats 35
B.2.1 Untersuchung an Milch 35
B.2.2 Untersuchung an Sprossen 36
Literaturhinweise 38

Tabellen

Tabelle 1 — Leistungsprüfung zur Qualitätssicherung der Nährmedien und Reagenzien 24
Tabelle B.1 — Ergebnisse der Datenauswertung, erhalten mit Hackfleischproben von 25 g 34
Tabelle B.2 — Ergebnisse der Datenauswertung, erhalten mit Rohmilchproben von 25 ml 35
Tabelle B.3 — Ergebnisse der Datenauswertung, erhalten mit Kopfsalatproben von 25 g 35
Tabelle B.4 — Ergebnisse der Datenauswertung, erhalten mit Milchproben von 10 ml 36
Tabelle B.5 — Ergebnisse der Datenauswertung, erhalten mit Sprossenproben von 25 g 37