

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 <i>E. coli</i> O157-Kolonien	28
9.4.1 Beimpfen	28
9.4.2 Erkennen von typischen <i>E. coli</i> 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