

Qualitätskontrolle von Nährmedien deutlich ausgeweitet

Beim 20. Kemptener Nährmedientag am 6. Mai 2014 stehen die neuen Anforderungen an die Qualitätssicherung von Nährmedien bei der Lebensmittel- und Wasseranalytik im Blickpunkt



Nährmedien werden bei allen traditionellen Verfahren zur Kultivierung und auch bei vielen alternativen Verfahren zum Nachweis von Mikroorganismen verwendet. Im mikrobiologischen Laboratorium hängen viele Untersuchungen und Verfahren davon ab, dass die Nährmedien gleich bleibende Eigenschaften aufweisen und zu reproduzierbaren Ergebnissen führen.

Betroffen von der in Kürze neu veröffentlichten Norm DIN EN ISO 11133 werden insbesondere die Laboratorien der Le-

bensmittel-, Trinkwasser- und Futtermittelwirtschaft sein. Für akkreditierte Laboratorien wird sie Pflicht.

Wie ist der bisherige Stand ?

Die internationale Technische Spezifikation DIN EN ISO/TS 11133 »Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Anleitung für die Vorbereitung und Herstellung von Nährmedien« besteht bislang aus zwei Teilen:

Teil 1: »Allgemeine Anleitung für die Qualitätssicherung bei der Zubereitung von Nährmedien im Laboratorium« und

Teil 2: »Praktische Anleitung zur Leistungsprüfung von Nährmedien«.

Die beiden Teile sind für alle Nährmedien anwendbar, die für die mikrobiologischen Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln verwendet werden.

Bei der DIN EN ISO 11133 handelt es sich um die deutsche Ausgabe der europäischen Norm, die mit der ISO 11133 identisch ist und unverändert von allen Mitgliedern der europäischen Normungs-

organisationen übernommen wurde.

Neue Anforderungen der überarbeiteten Norm

Beide Teile der DIN EN ISO/TS 11133 wurden im DIN-Ausschuss »Mikrobiologische Lebensmitteluntersuchung einschließlich Schnellverfahren« überarbeitet und zu einer einteiligen Norm zusammengefasst. Die Überarbeitung erfolgte international in einer gemeinsamen ISO Arbeitsgruppe aus den Bereichen Lebensmittelmikrobiologie und der Mikrobiologie aus dem Bereich Wasseranalytik.

Der derzeit vorliegende Schlussentwurf 2014 DIN EN ISO 11133 »Mikrobiologie von Lebensmitteln, Futtermittel und Wasser - Vorbereitung, Herstellung, Lagerung und Leistungsprüfung von Nährmedien« umfasst alle Lebensmittel- und Wasser-Nährmedien. Darüber hinaus ist er anwendbar für die mikrobiologische Untersuchung von Futtermittel und Umgebungsproben.

Die Norm wurde neu strukturiert und es war das Ziel, besonders die mikrobiologischen Leistungsprüfungen »praxistaug-



Unter der Leitung von Dr. Monika Knödseder (links im Bild), Leiterin der mikrobiologischen Abteilung der muva kempten, werden vor Ort im akkreditierten muva-Nährmedienlabor qualitätssichernde Maßnahmen demonstriert. Rechts im Bild: Simone Wolf, Leiterin der Nährbodenküche.



Vorschriftsmäßiges Sterilisieren im Laborbereich mithilfe eines Dampfsterilisators.



Reger Zuspruch bei der Vorstellung von Werkzeugen für die Qualitätssicherung von Nährmedien im Rahmen der Firmenausstellung. Fotos: muva

licher« zu beschreiben. Zukünftig werden alle Nährmedien, die für quantitative Prüfungen eingesetzt werden, quantitativ zu prüfen sein. Medien, die mit Membranfiltern eingesetzt werden, sollen zukünftig auch mit Membranfiltern geprüft werden. Die Norm enthält einen zusätzlichen Anhang, der für alle in der Wassermikrobiologie relevanten Nährmedien Prüfspezifikationen einschließlich der Prüfstämme beschreibt.

Die Veröffentlichung der überarbeiteten DIN EN ISO 11133 wird noch für 2014 erwartet.

Themenschwerpunkte des Kemptener Nährmedientages

Unter der Leitung von Frau Dr. Monika Knödseder, Leiterin der mikrobiologischen Abteilung der muva kempten, wird aus Sicht eines Anwenders (der muva kempten) sowie aus Sicht eines Mitglieds im DIN/CEN/ISO-Arbeitsausschuss Barbara Gerten Merck KGaA, Merck Millipore Biomonitoring R+D auf die DIN EN ISO 11133 »Schlussentwurf 2014 « Mikrobiologie von Lebensmitteln, Futtermittel und Wasser - Vorbereitung, Herstellung, Lagerung und Leistungsprüfung von Nährmedien« konkret und praxisnah eingegangen.

Vor Ort im akkreditierten Nährmedienlabor der muva kempten werden qualitätssichernde Maßnahmen zur Erfüllung der Norm-Anforderungen demonstriert. Eigens für das mikrobiologische Praxisseminar werden präparierte, fehlerhafte Nährmedien vorgestellt und mit den Teilnehmern die Fehlermöglichkeiten diskutiert. Die Veranstaltung wird durch eine begleitende Foyer-Ausstellung ergänzt, um allen Teilnehmern das direkte Gespräch mit der Industrie zu ermöglichen. Auswirkungen der Norm können so auch mit den Fachleuten der jeweiligen Unternehmen detailliert besprochen werden.

Folgende Firmen stellen ihre Werkzeuge für die Qualitätssicherung von Nährmedien vor:

- biomedis Vertriebsgesellschaft
- bioMérieux Deutschland GmbH / AES Chemunex GmbH
- Doenitz ProLab Professional LabService
- Transia GmbH
- VWR International GmbH.

Weitere Informationen erhalten Sie unter:

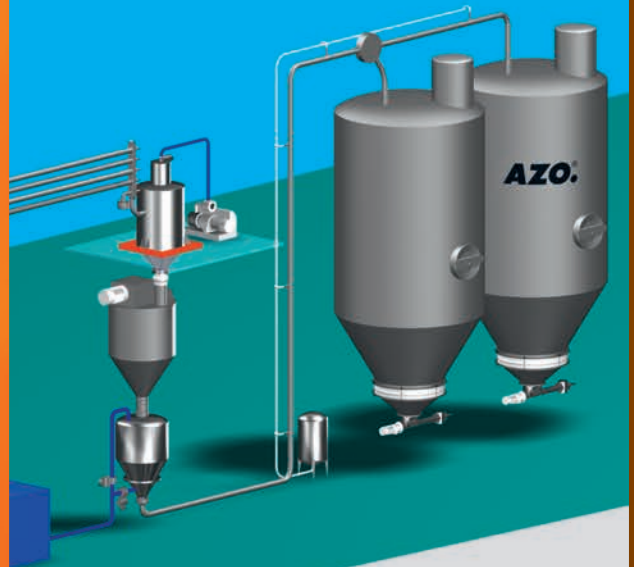
www.muva.de/seminare

Gerten/Ziegmann



Förderung empfindlicher Schüttgüter

Automatisch schonend



AZO®SaugPlus AZO®MULTIAIR Dichtstromförder-systeme:

- leise
- zerstörungs- und entmischungsarm
- energieeffizient

AZO®. Die Nr. 1 in Mischerbeschickung

interpack 

Besuchen Sie uns in Düsseldorf:
8. - 14. Mai 2014,
Halle 1 Stand F24

AZO®

www.azo.com