

## DIN EN ISO 16140-5



ICS 07.100.30

**Mikrobiologie der Lebensmittelkette –  
Verfahrensvalidierung –  
Teil 5: Arbeitsvorschrift für eine faktorielle  
Ringversuch-Verfahrensvalidierung nicht urheberrechtlich geschützter  
Verfahren (ISO 16140-5:2020);  
Deutsche Fassung EN ISO 16140-5:2020**

Microbiology of the food chain –  
Method validation –  
Part 5: Protocol for factorial interlaboratory validation for non-proprietary methods  
(ISO 16140-5:2020);  
German version EN ISO 16140-5:2020

Microbiologie de la chaîne alimentaire –  
Validation des méthodes –  
Partie 5: Protocole pour la validation interlaboratoires de méthodes non commerciales par  
plan factoriel (ISO 16140-5:2020);  
Version allemande EN ISO 16140-5:2020

Gesamtumfang 53 Seiten

## **Nationales Vorwort**

Dieses Dokument (EN ISO 16140-5:2020) wurde vom Technischen Komitee ISO/TC 34 „Food products“ in Zusammenarbeit mit dem Technischen Komitee CEN/TC 463 „Mikrobiologie der Lebensmittelkette“ erarbeitet, dessen Sekretariat von AFNOR (Frankreich) gehalten wird.

Das zuständige deutsche Normungsgremium ist der Arbeitsausschuss NA 057-01-12 AA „Validierung mikrobiologischer Verfahren“ im DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL).

Für die in diesem Dokument zitierten internationalen Dokumente wird im Folgenden auf die entsprechenden deutschen Dokumente hingewiesen:

ISO 6579-1	siehe	DIN EN ISO 6579-1
ISO 7218	siehe	DIN EN ISO 7218
ISO 16140-1:2016	siehe	DIN EN ISO 16140-1:2016-11
ISO 16140-2:2016	siehe	DIN EN ISO 16140-2:2016-11
ISO 16140-4	siehe	DIN EN ISO 16140-4
ISO 16140-6	siehe	DIN EN ISO 16140-6
ISO 17468:2016	siehe	DIN EN ISO 17468:2016-11
ISO 21528-2	siehe	DIN EN ISO 21528-2
ISO 22117	siehe	DIN EN ISO 22117

Aktuelle Informationen zu diesem Dokument können über die Internetseiten von DIN ([www.din.de](http://www.din.de)) durch eine Suche nach der Dokumentennummer aufgerufen werden.

## Nationaler Anhang NA (informativ)

### Literaturhinweise

DIN EN ISO 6579-1, *Mikrobiologie der Lebensmittelkette — Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen — Teil 1: Nachweis von Salmonella spp.*

DIN EN ISO 7218, *Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln — Allgemeine Anforderungen und Leitlinien für mikrobiologische Untersuchungen*

DIN EN ISO 16140-1:2016-11, *Mikrobiologie der Lebensmittelkette — Validierung — Teil 1: Terminologie (ISO 16140-1:2016); Deutsche Fassung EN ISO 16140-1:2016*

DIN EN ISO 16140-2:2016-11, *Mikrobiologie der Lebensmittelkette — Validierung — Teil 2: Arbeitsvorschrift für die Validierung von alternativen (urheberrechtlich geschützten) Verfahren anhand eines Referenzverfahrens (ISO 16140-2:2016); Deutsche Fassung EN ISO 16140-2:2016*

DIN EN ISO 16140-4, *Mikrobiologie der Lebensmittelkette — Validierung — Teil 4: Arbeitsvorschrift für Einzel-Labor-Validierung*

DIN EN ISO 16140-6, *Mikrobiologie der Lebensmittelkette — Validierung — Teil 6: Arbeitsvorschrift für die Validierung von (urheberrechtlich geschützten) Alternativverfahren für die Bestätigungs- und Typisierungsprüfung*

DIN EN ISO 17468:2016-11, *Mikrobiologie der Lebensmittelkette — Technische Anforderungen und Leitfaden zur Einführung oder Überarbeitung eines genormten Referenzverfahrens (ISO 17468:2016); Deutsche Fassung EN ISO 17468:2016*

DIN EN ISO 21528-2, *Mikrobiologie der Lebensmittelkette — Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae — Teil 2: Koloniezählverfahren*

DIN EN ISO 22117, *Mikrobiologie der Lebensmittelkette — Spezielle Anforderungen und Anleitungen an die Eignungsprüfung durch Ringversuche*