

DIN EN ISO 17468

ICS 07.100.30

Einsprüche bis 2022-11-09
Vorgesehen als Ersatz für
DIN EN ISO 17468:2016-11

Entwurf

**Mikrobiologie der Lebensmittelkette –
Technische Anforderungen und Leitfaden zur Einführung oder
Überarbeitung von genormten Referenzverfahren (ISO/DIS 17468:2022);
Deutsche und Englische Fassung prEN ISO 17468:2022**

Microbiology of the food chain –
Technical requirements and guidance on establishment or revision of a standardized
reference method (ISO/DIS 17468:2022);
German and English version prEN ISO 17468:2022

Microbiologie de la chaîne alimentaire –
Exigences et recommandations techniques pour le développement ou la révision d'une
méthode de référence normalisée (ISO/DIS 17468:2022);
Version allemande et anglaise prEN ISO 17468:2022

Anwendungswarnvermerk

Dieser Norm-Entwurf mit Erscheinungsdatum 2022-09-09 wird der Öffentlichkeit zur Prüfung und Stellungnahme vorgelegt.

Weil die beabsichtigte Norm von der vorliegenden Fassung abweichen kann, ist die Anwendung dieses Entwurfs besonders zu vereinbaren.

Stellungnahmen werden erbeten

- vorzugsweise online im Norm-Entwurfs-Portal von DIN unter www.din.de/go/entwuerfe bzw. für Norm-Entwürfe der DKE auch im Norm-Entwurfs-Portal der DKE unter www.entwuerfe.normenbibliothek.de, sofern dort wiedergegeben;
- oder als Datei per E-Mail an nal@din.de möglichst in Form einer Tabelle. Die Vorlage dieser Tabelle kann im Internet unter www.din.de/go/stellungnahmen-norm-entwuerfe oder für Stellungnahmen zu Norm-Entwürfen der DKE unter www.dke.de/stellungnahme abgerufen werden;
- oder in Papierform an den DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL), 10772 Berlin oder Am DIN-Platz, Burggrafenstr. 6, 10787 Berlin.

Die Empfänger dieses Norm-Entwurfs werden gebeten, mit ihren Kommentaren jegliche relevanten Patentrechte, die sie kennen, mitzuteilen und unterstützende Dokumentationen zur Verfügung zu stellen.

Gesamtumfang 34 Seiten

DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL)

Nationales Vorwort

Dieses Dokument (prEN ISO 17468:2022) 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).

Um Zweifelsfälle in der Übersetzung auszuschließen, ist die englische Originalfassung beigelegt. Die Nutzungsbedingungen für den deutschen Text des Norm-Entwurfes gelten gleichermaßen auch für den englischen Text.

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

ISO 5725-2	siehe	DIN ISO 5725-2
ISO 10272 (all parts)	siehe	DIN EN ISO 10272 (alle Teile)
ISO 11133	siehe	DIN EN ISO 11133
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 16140-3	siehe	DIN EN ISO 16140-3
ISO 16140-4:2020	siehe	DIN EN ISO 16140-4:2020-12
ISO 16140-6:2019	siehe	DIN EN ISO 16140-6:2020-04

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

Änderungen

Gegenüber DIN EN ISO 17468:2016-11 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) Querverweis nicht nur auf ISO 16140-2, sondern auch auf ISO 16140-4 und ISO 16140-6 hergestellt;
- b) neuer optionaler Schritt hinzugefügt, die Verfahrensoptimierung, zusammen mit einem neuen Anhang mit Anleitungen zu solchen Optimierungsstudien, um bei der Entwicklung eines neuen genormten Referenzverfahrens oder bei dessen Überarbeitung Optionen zu vergleichen;
- c) die Aufnahme von Bestätigungs- oder Typisierungsverfahren;
- d) die Bewertung der Art einer Änderung (geringfügig/erheblich) bei der Überarbeitung eines genormten Referenzverfahrens.

Nationaler Anhang NA
(informativ)

Literaturhinweise

DIN EN ISO 10272 (alle Teile), *Mikrobiologie der Lebensmittelkette — Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. — Teil 1: Nachweisverfahren (ISO 10272)*

DIN EN ISO 11133, *Mikrobiologie von Lebensmitteln, Futtermitteln und Wasser — Vorbereitung, Herstellung, Lagerung und Leistungsprüfung von Nährmedien (ISO 11133)*

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

DIN EN ISO 16140-2:2016-11, *Mikrobiologie der Lebensmittelkette — Verfahrensvalidierung — 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 16140-3, *Mikrobiologie der Lebensmittelkette — Verfahrensvalidierung — Teil 3: Arbeitsvorschrift für die Verifizierung von Referenz- und validierten alternativen Verfahren in einem Einzel-Labor (ISO 16140-3)*

DIN EN ISO 16140-4:2020-12, *Mikrobiologie der Lebensmittelkette — Verfahrensvalidierung — Teil 4: Arbeitsvorschrift für Einzel-Labor-Verfahrensvalidierung (ISO 16140-4:2020); Deutsche Fassung EN ISO 16140-4:2020*

DIN EN ISO 16140-6:2020-04, *Mikrobiologie der Lebensmittelkette — Verfahrensvalidierung — Teil 6: Arbeitsvorschrift für die Validierung von (urheberrechtlich geschützten) Alternativverfahren für die Bestätigungs- und Typisierungsprüfung (ISO 16140-6:2019); Deutsche Fassung EN ISO 16140-6:2019*

DIN ISO 5725-2, *Genauigkeit (Richtigkeit und Präzision) von Messverfahren und Messergebnissen — Teil 2: Grundlegende Methode für die Ermittlung der Wiederhol- und Vergleichpräzision eines vereinheitlichten Messverfahrens (ISO 5725-2)*