

IDF/ISO – Analytische Woche 2009 und neue IDF-Organisationsstruktur der Analytischen Gruppen

Vom 17. bis zum 22. Mai 2009 fand die IDF/ISO – Analytische Woche in Sotchi, Russland statt. Die Analytische Woche ist das jährlich stattfindende Haupttreffen der internationalen Normungsexperten aus Wissenschaft und Wirtschaft für die Milchanalytik. Dieses Jahr nahmen ca. achtzig internationale und vierzig russische Fachleute teil. Die deutsche Delegation war mit zehn Personen vor Ort vertreten. Damit war eine breite deutsche Teilnahme an den tagenden IDF-Ausschüssen und eine entsprechenden Interessensvertretung gewährleistet.

Auf dem Arbeitsprogramm standen mehr als siebzig Normungsprojekte, die auf der Analytischen Woche diskutiert und weiterentwickelt werden. Themenschwerpunkte waren die Analytik von Haupt- und Nebeneinhaltsstoffe, von Zusatzstoffen und Kontaminanten, mikrobiologische Analytik, Verfahrensautomatisierung sowie Statistik und Probenahme. Die Sitzungen der Ständigen Ausschüsse und Arbeitsgruppen wurden von einem Symposium zu dem Thema „Verfahren zur Sicherung der Integrität in der Lebensmittelkette Milch“ umrahmt.

Veranstalter der diesjährigen Analytischen Woche waren wieder IDF und ISO sowie die hiesigen nationalen Ausrichter, d. h. der Russische Milchverband, das Russische Nationalkomitee von IDF und die Nord-Kaukasische Technische Universität.

Die nächste Sitzung wird im Rahmen der Analytischen Woche, 17. – 21. Mai in Montreal, Kanada stattfinden, wobei dort die neue IDF-Organisationsstruktur der Analytischen Gruppen erstmalig umgesetzt werden soll.

Die bisherigen fünf Analytischen Ausschüsse (SC - Standing Committees) bleiben erhalten und werden durch den zusätzlichen Ausschuss „Harmonisierung von Mikrobiologischen Analysemethoden“ ergänzt. Es ist vorgesehen, die Ausschüsse „Mikrobiologische Analysemethoden“ (SC MMA) und „Harmonisierung von Mikrobiologischen Analysemethoden“ (SC HMM) unter deutscher Leitung zu führen: SC MMA – Dr. Karlheinz Friedrich, muva Kempten und SC HMM – Dr. Heinz Becker, LMU München.

Die den Ständigen Ausschüssen (SCs) untergeordneten „JAT Meetings“ sollen durch „Work Group Meetings“ ersetzt werden. In der Vergangenheit hatten sich die JATs in ihrer Normungsarbeit auf bestimmte Themenbereiche konzentriert, wie z. B. das JAT „Milchsäurebakterien“ auf alle Standards, die Milchsäurebakterien umfassen. In Zukunft sollen die „Work Group Meetings“ sich ausschließlich mit der Entwicklung eines bestimmten Standards beschäftigen. Von diesen veränderten Strukturen verspricht man sich eine effizientere Arbeitsweise und das Vermeiden von Redundanzen vor allem auf IDF-Ausschussebene.

IDF/ISO – Analytische Woche 2009: Projekte der Sitzung des JAT „Wasser und Trockenmasse“

Revision des ISO 5536/ IDF Standards 23A:1988 „Wassergehalt in Milchfett nach Karl Fischer“

Der Standard ISO 5536/IDF 23 „Milchfett – Bestimmung des Wassergehaltes - Karl Fischer Methode“ (Projektleiter Herr Isengard (DE)) – wird im Juni 2009 veröffentlicht.

Gefrierpunktsbestimmung in Schaf- und Ziegenmilch (Revision des ISO/IDF Standards 5764/108)

Auch dieser Standard steht kurz vor der Veröffentlichung und die Ergebnisse und Daten der Ringversuche werden in einem IDF-Bulletin publiziert.

Revision des ISO /IDF Standards 11869/150 „Bestimmung der titrierbaren Säure im Joghurt – Potentiometrisches Verfahren“

Die Befragung zu diesem Standard hat ergeben, dass dieser nur in sehr wenigen Ländern verwendet wird. Daher soll auf eine Überarbeitung des Standards verzichtet werden und stattdessen eine „Technical Specification“ erarbeitet werden. Hierzu hat der Vorsitzende der Arbeitsgruppe, Herrn Floor (ZA), einen Arbeitsentwurf vorgelegt, der in der Gruppe diskutiert wurde. In ca. drei Wochen wird dieser nochmals an die Mitglieder des JAT verteilt und dann als ein neuer Arbeitspunkt weiter bearbeitet.

ISO/IDF Standard 12779/227 - Lactose - Bestimmung des Wassergehaltes - Karl Fischer Methode

Hierzu stellte der Projektleiter, Herr Isengard (DE), die Ergebnisse des internationalen Ringversuches vor, an dem 15 Laboratorien teilgenommen haben und 8 Proben α -Lactose-Monohydrat (2x4 als blind duplicate) untersucht worden. Die Werte für die Wiederholbarkeit und Vergleichbarkeit ergaben sich mit $r = 0,124\%$ bis $0,194\%$ und $R = 0.209\%$ bis $0,270\%$ bei Wassergehalten zwischen $4,75\%$ und $5,09\%$. Der Projektleiter wird nach der von der Arbeitsgruppe durchgeführten Diskussion nochmals eine Neuberechnung der Präzisionsdaten vornehmen, die vermutlich die Werte für r und R verringern werden, da offensichtlich ein Labor als Ausreißer betrachtet werden muss.

Zudem stellte der Projektleiter den dazugehörigen und auf den abgegebenen Kommentaren basierenden überarbeiteten Entwurf des Standards „Lactose- Determination of water content – Karl Fischer method“ vor, der ebenfalls in der Gruppe diskutiert wurde. Dieser wird demnächst zur Befragung und Abstimmung gestellt.

IDF/ISO – Analytische Woche 2009: Projekte der Sitzung des JAT „Stickstoff-Verbindungen“

Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Schaf – und Ziegenmilch – Revision des ISO/IDF Standards 8968-1/2/20- 1/2

Die Erweiterung des Standards bezüglich Schaf – und Ziegenmilch hat inzwischen stattgefunden. Die Daten und Ergebnisse der Ringversuche werden in einem IDF-Bulletin demnächst veröffentlicht.

Bestimmung des Stickstoffgehaltes nach Kjeldahl in Milch und Milchprodukten – Revision des ISO/IDF Standards 8968-1/2/20-1/2

Die Arbeitsgruppe diskutierte das weitere Vorgehen bezüglich der Revision des Standards unter Einbeziehung der Erweiterung für Milchpulverprodukte. Dazu wurden von den neuseeländischen Vertretern Ergebnisse zur Stickstoffbestimmung nach Kjeldahl bei Vollmilch-, Magermilch- und Buttermilchpulvern sowie für Molkenprotein- und Milchproteinkonzentraten vorgestellt. Nicht überraschend wurde dabei festgestellt, dass die ermittelten Gehalte an Stickstoff in Abhängigkeit von der Menge an Schwefelsäure, der Aufschlusszeit sowie der Aufschlusstemperatur variieren. Außerdem waren die Wiederfindungsraten von Lysinhydrochlorid und Tryptophan unter den gewählten Aufschlussbedingungen unterschiedlich. Die Arbeitsgruppe beschloss daher, zunächst eine größere Pilotstudie zur Findung der optimalen Aufschlussbedingungen durchzuführen, die von Richard Johnson (NZ) organisiert wird. Interessierte Teilnehmer für diese Studie sollten sich dazu kurzfristig mit dem Organisator in Verbindung setzen. Nach der Ermittlung der optimalen Reaktionsbedingungen ist ein internationaler Ringversuch geplant.

„Bestimmung der Stickstofffraktionen in Käse“ – ISO/IDF Standard 27871/224

Der Projektleiter, Herr Trossat (FR), stellte die Ergebnisse des internationalen Ringversuches vor, der im März dieses Jahres durchgeführt wurde. Insgesamt nahmen elf Laboratorien daran teil, wobei in sechs verschiedenen Käsen (Schmelzkäse, Weichkäse, halb feste Schnittkäse und Hartkäse) die bei pH 4,4-, der TCA- und der PTA-lösliche Stickstoffgehalte bestimmt wurden. Zusätzlich wurde der Gesamt-Stickstoffgehalt ermittelt. Für die Stickstofffraktionen wurden nachfolgende mittlere Präzisionsdaten ermittelt.

Bei pH 4,4 löslicher N: $r = 0.05\%$, $R = 0.09$ (Konzentrationsbereich: 0.2- 1.2%); TCA-löslicher N: $r = 0.04\%$, $R = 0.05\%$ (Konzentrationsbereich: 0.09-1,8%); PTA-löslicher N:

$r = 0.03\%$, $R=0.09\%$ (Konzentrationsbereich (0.04-1.2%). Da diese mittleren Präzisionsdaten nicht allgemein, sondern käsespezifisch verwendet werden müssen, beschloss die Arbeitsgruppe diese auf den jeweiligen Gesamt-N-Gehalt unter Berücksichtigung des N-Fraktionsgehaltes zu beziehen. Die entsprechenden Berechnungen dazu werden vom Projektleiter durchgeführt und anschließend vorgestellt.

„Quantitative Bestimmung einzelner Proteine in Rohmilch“

Die dazu durchgeführte Befragung hat ergeben, dass 15 Nationalkomitees an der Bearbeitung dieses Arbeitspunktes interessiert sind, und es wurden 10 Experten dazu gemeldet. Daher wurden die Projektleiter Olieman (NL) und Cattaneo (IT) von der Arbeitsgruppe gebeten, einen entsprechenden Methodenentwurf zu erstellen.

Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Milch und Milchprodukten – Revision des ISO/IDF Standards 8968-4/20-4 (Part 4&5) – Bestimmung des Nicht-Protein-Stickstoffgehaltes und des Protein-Stickstoffgehaltes

Die Arbeitsgruppe beschloss, die Projektleiter Barbano und Romero (US) zu bitten, einen entsprechenden Methodenentwurf zu erstellen.

Bestimmung des Caseingehaltes in Milch und Milchprodukten – Revision des ISO/IDF Standards 17997/29 (Part 1&2) – Indirekte Bestimmung des Casein-Stickstoffgehaltes (Referenzmethode) und direkte Bestimmung des Casein-Stickstoffgehaltes (Routinemethode)

Auch hier beschloss die Arbeitsgruppe, die Projektleiter Barbano und Romero (US) zu bitten, einen entsprechenden Methodenentwurf zu erstellen.

IDF/ISO – Analytische Woche 2009: Projekte der Sitzung des JAT „Kohlenhydrat- und Laktatbestimmung“

Das Protokoll der letzten Sitzung im Mai 2008 in Montreux (Schweiz) wurde mit einer Änderung angenommen: Der Titel von ISO 2911 | IDF 35 wurde geändert in "Gesüßte Kondensmilch - Bestimmung des Saccharosegehaltes - Polarimeterverfahren".

ISO-IDF -Standards ISO 26462 | IDF 214: 2004 " Milch - Bestimmung des Lactosegehalts - Enzymatisches Verfahren mit pH-Differenzmessung "

Zu der bisherigen Vorlage waren eine Reihe von Änderungsvorschlägen eingegangen, die hauptsächlich redaktioneller Art waren und angenommen wurden. Einige Kommentare betrafen die Bezeichnung von Chemikalien. Der Projektleiter wird den generischen Namen im Text verwenden und in einer Fußnote auf den gewöhnlich verwendeten Namen hinweisen. Er wird auch einen kurzen Hinweis bezüglich des Mischens der Proben vor der Bestimmung einfügen. Die maximale Differenz zwischen Wiederholungsmessungen wird nicht geändert - dies war in der Diskussion angeregt worden -, da sie der Begrenzung entspricht, die im Ringtest verwendet worden war.

Revision der Standards ISO 5765-1/2 | IDF 79-1/2:2002 " Milchpulver, Eis-Mix-Pulver und Schmelzkäse - Bestimmung des Lactosegehalts - Teil 1 + 2: " und ISO 2911 | IDF 35:2004 " Gesüßte Kondensmilch - Bestimmung des Saccharosegehaltes - Polarimeterverfahren "

Es soll überlegt werden, ob das Projekt wirklich notwendig ist, da seit der letzten Sitzung keine Weiterentwicklung stattgefunden hat. Die Projektleiter wollen sich bis zur nächsten Sitzung mit der Angelegenheit intensiv beschäftigen.

Folgende Standards wurden bestätigt:

- ISO/TS 2963 | IDF/RM 34 " Käse und Schmelzkäseerzeugnisse - Bestimmung des Citronensäuregehaltes - Enzymatisches Verfahren"
- ISO 12082 | IDF 52 " Schmelzkäse und Schmelzkäseerzeugnisse - Berechnung des Gehalts an zugesetzten Citratemulgatoren und Säuerungsmitteln/pH-Stabilisatoren, angegeben als Citronensäure".

IDF/ISO – Analytische Woche 2009: Projekte der Sitzung des JAT „Mikrobiologische Harmonisierung“

Die Sitzung des JAT on Microbiological Harmonization fand im Rahmen der Analytischen Woche des Internationalen Milchwirtschaftsverbandes (FIL/IDF) in Sotchi, Russische Föderation, am Dienstag, den 19. Mai 2009 statt. Auf der Tagesordnung stand die Diskussion mehrerer Arbeitsprojekte sowie die Besprechung der bzw. Zustimmung zu den für den Milchsektor relevanten Ergebnissen der Sitzungen von ISO/TC 34/SC 9 – Microbiology of Food Products – und CEN/TC 275/WG 6 – Microbial Contamination im Mai 2009 in Valencia. Zwischen IDF|ISO/TC 34/SC 5 (Milk and milk products) einerseits und ISO/TC 34/SC 9 andererseits besteht eine enge Verbindung ("liaison"), da, wenn immer möglich, gemeinsame horizontale (für alle Lebensmittel anwendbare) Standards entwickelt werden sollen ("Harmonisierung"). Da manche europäischen Projekte im Rahmen des Wiener Abkommens auch von CEN/TC 275/WG 6 bearbeitet werden, erstreckt sich in diesen Fällen die Verbindung auch auf die letztgenannte Gruppe. Vertreter von IDF|ISO/TC 34/SC 5 in ISO/TC 34/SC 9 bzw. CEN/TC 275/WG 6 ist derzeit Dr. Heinz Becker (DE).

ISO/TS 11059 | IDF/RM 225 – Milch und Milchprodukte - Zählung von *Pseudomonas* spp.

Im Fall dieser Technischen Spezifikation (in der IDF-Terminologie: "Reviewed Method") war eine Harmonisierung mit dem entsprechenden ISO/TC 34/SC 9-Standard nicht möglich, so dass eine vertikale (für Milch und Milchprodukte anwendbare) Methode entwickelt werden musste. Nach einigen redaktionellen Korrekturen wurde der Schlusssentwurf von den Mitgliedern des JAT zur Veröffentlichung empfohlen.

ISO 8621 | IDF 122 – Milch und Milchprodukte – Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen

Dieser vertikale Standard soll in die horizontale Serie von Probenvorbereitungsnormen „EN ISO 6887 – Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln -Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen“ als Teil 5 integriert werden. Die Erarbeitung der Methode erfolgte auf der Basis von ISO 8621 | IDF 122 und unter Projektleitung von IDF|ISO/TC 34/SC 5. Der Entwurf zirkulierte im Frühjahr 2009 als Entwurf (DIS - Draft International Standard) innerhalb von ISO/TC 34/SC 9 sowie innerhalb des JAT. Die in diesem Zusammenhang eingegangenen Kommentare wurden auf der JAT-Sitzung diskutiert. Anschließend wurde empfohlen, nach Einarbeitung der Kommentare den Schlusssentwurf zu zirkulieren und nach der Veröffentlichung von EN ISO 6887 den vertikalen Standard zurückzuziehen.

ISO/TS 22964 | IDF/RM 210 – Milch und Milchprodukte Nachweis von *Enterobacter sakazakii* .

Diese vertikale Spezifikation war 2006 von IDF|ISO/TC 34/SC 5 veröffentlicht worden, mit der Absicht den Herstellern von Milchtrockenprodukten bzw. von Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis möglichst rasch ein geeignetes Untersuchungsverfahren an die Hand zu geben. Unmittelbar im Anschluss sollte die Optimierung und Weiterentwicklung der Methode als horizontaler Standard erfolgen. Beim Jahrestreffen von ISO/TC 34/SC 9 und CEN/TC 275/WG 6 im Mai 2009 war ein erster Entwurf vorgelegt und diskutiert worden. Dieser wurde nun auch während der Sitzung des JAT besprochen und kommentiert. Als nächster Schritt ist ein Ringversuch zur Erstellung von Leistungs- und Validierungsdaten geplant.

ISO/TS 27265 | IDF/RM 218 – Milchpulver - Zählung der besonders thermostabilen Sporen von thermophilen Bakterien

Die Mitglieder des JAT diskutierten den Schlusssentwurf dieser vertikalen Technischen Spezifikation und empfahlen ihre Veröffentlichung.

ISO 6730 | IDF 101 Milch - Zählung koloniebildender Einheiten psychrotropher Mikroorganismen - Koloniezählverfahren bei 6,5 C

Dieser vertikale Standard befindet sich in der regelmäßigen Überprüfung. Da ein sehr ähnlicher horizontaler Standard existiert, wurden beide Verfahren verglichen und zur Harmonisierung empfohlen. Dem schlossen sich die Mitglieder des JAT an.

Allgemeine zur Diskussion stehende Projekte

Hierbei handelt es sich im Wesentlichen um Projekte und Resolutionen von ISO/TC 34/SC 9, die in der JAT-Sitzung vorgestellt, diskutiert und gegebenenfalls kommentiert werden. Den meisten ISO/TC 34/SC 9-Arbeitsgruppen gehören auch offizielle IDF/ISO/TC 34/SC 5-Vertreter an, die regelmäßig dem JAT über die entsprechenden Sitzungen berichten. Insgesamt waren über 20 ISO/TC 34/SC 9-Resolutionen zu bestätigen bzw. zu kommentieren, auf deren Inhalt im Rahmen dieses Kurzberichts nicht eingegangen werden kann. Nur die Inhalte von drei besonders wichtigen Resolutionen sollen hier erwähnt werden.

1. Das Projekt "Nachweis von Kontaminanten in Starterkulturen und Probiotika" wurde zur Erstellung eines horizontalen Standards an ISO/TC 34/SC 9 übertragen und war auf der Sitzung im Mai 2009 als Neues Arbeitsprojekt akzeptiert worden. In der entsprechenden Arbeitsgruppe befinden sich vier IDF-Vertreter.
2. Sehr wesentlich ist die anstehende Revision des Standards „EN ISO 6579 – Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Salmonella spp.“. Dieses Verfahren ist zumindest für die Untersuchung einiger Milcherzeugnisse (Käse, Milchtrockenprodukte) nicht geeignet, weshalb eine Harmonisierung bisher nicht möglich war. Durch die Revision soll unter anderem auch dieses Problem gelöst werden. In der neugegründeten Arbeitsgruppe befindet sich ebenfalls ein IDF-Vertreter.
3. Bei der im Jahre 2007 angestandenen regelmäßigen Überprüfung des vertikalen Standards „ISO 6611 | IDF 94 Milch und Milchprodukte - Zählung koloniebildender Einheiten von Hefen und/oder Schimmelpilzen - Koloniezählverfahren bei 25°C“ war von den Mitgliedern des JAT auf der damaligen Sitzung eine Harmonisierung mit der entsprechenden horizontalen Methode empfohlen worden. Dem stand allerdings entgegen, dass letztere nicht zur Untersuchung von Erzeugnissen mit einer Wasseraktivität unter 0,6 (z. B. Milchtrockenprodukte) geeignet ist. Auf der ISO/TC 34/SC 9-Sitzung im Mai 2009 war beschlossen worden, durch Erarbeitung eines entsprechenden Anhangs zum horizontalen Standard auch derartige Produkte zu berücksichtigen. Sollte dies gelingen, steht einer Harmonisierung nichts mehr im Wege.

Die Mitglieder des JAT empfahlen „ISO 8870 | IDF 83 Milch und Milcherzeugnisse - Nachweis der durch koagulase-positive Staphylokokken gebildeten Thermonuclease“ unverändert für weitere fünf Jahre beizubehalten.

2009 tagte das "JAT on Microbiological Harmonization" zu letzten Mal in seiner bisherigen Form. Im Rahmen der Neustrukturierung des MSSG (Methods Standards Steering Group)-Bereichs, die unter anderem eine Abschaffung der Joint Action Teams vorsieht, wird das JAT zu einem SC unter dem Namen "Standing Committee on Harmonisation of Microbiological Methods – SC HMM" umfunktioniert. Der Aufgabenbereich ändert sich nicht. Bis zu seiner nächsten Sitzung im Rahmen der Analytischen Woche 2010 vom 17. bis 21. Mai in Montreal, Kanada wird es weiterhin vom bisherigen Obmann Dr. Heinz Becker (DE) als "Convenor" geleitet. Im Anschluss an die Sitzung 2010 erfolgt dessen Bestätigung oder eine Neuwahl.

IDF/ISO – Analytische Woche 2009: Projekte der Sitzung des JAT „Milchsäurebakterien“

IDF 220 / ISO 29981: Milchprodukte – Zählung von präsumtiven Bifidobacterium spp. – Koloniezählverfahren bei 37°C

Nach Einarbeitung der Stellungnahmen der Nationalkomitees hat der Methodenentwurf mittlerweile den Status eines Final Draft International Standard (FDIS) erreicht, d. h. er steht kurz vor Veröffentlichung.

Aufgrund der Diskussion während der Analytischen Woche 2008 in Montreux und der eingegangenen Kommentare ist jetzt unter Verweis auf den ISO Standard 6887-5 die Anmerkung aufgenommen worden, dass andere Verdünnungslösungen verwendet werden können, soweit damit vergleichbare Ergebnisse wie mit der im Standard vorgesehenen viertelstarken Ringerlösung erzielt werden.

Auf der Sitzung des JAT wurde der letzte Entwurf des IDF 220 / ISO 29981 bestätigt, so dass der Standard nach Zustimmung durch den zuständigen IDF-Ausschuss „Mikrobiologische Analysemethoden“ (SC MMA) publiziert werden kann. Die von Seiten des japanischen Arbeitsgruppenmitglieds beantragte Aufnahme des Mitsouka's Puffers als Verdünnungslösung konnte dabei nicht mehr berücksichtigt werden. Es wurde vorgeschlagen, das Thema „Verdünnungslösung“ im Rahmen weiterer Standardisierungen (Methoden-Amendment“ oder Einbeziehung in die Revision des Standards ISO 6887-5) weiter zu bearbeiten.

IDF 149 - revision / ISO 27025: Milchprodukte – Säuerungskulturen – Identitätsstandard

Ein Methodenentwurf war als zweiter Entwurf (2nd DIS - Draft International Standard) an die Nationalkomitees zur Stellungnahme verschickt worden. Der von der Projektleiterin vorgestellte Revisionsstand, in dem bereits vorliegende Kommentare der Nationalkomitees berücksichtigt worden waren, wurde im Rahmen der JAT Sitzung diskutiert und nach Einarbeitung einzelner meist redaktioneller Vorschläge bestätigt. Nach Zustimmung durch das SC MMA und nach Berücksichtigung weiterer noch eingehender Kommentare soll der endgültige Entwurf am Ende des Jahres vorliegen.

IDF 213 / ISO 26323: Milchprodukte - Bestimmung der Säuerungsaktivität von Milchsäurebakterien in Milch durch kontinuierliche Messung des pH-Wertes (CpH)

Die Arbeiten an diesem Standard sind mittlerweile abgeschlossen, die Publikation soll im August dieses Jahres erfolgen.

Auf der Sitzung des JAT wurden die beiden Standards „IDF IDF 117 / ISO 7889: Joghurt – Zählung charakteristischer Mikroorganismen – Koloniezählverfahren bei 37°C“ und „IDF 146 / ISO 9232: Joghurt – Identifizierung charakteristischer Mikroorganismen (Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus und Streptococcus thermophilus“ bestätigt, so dass entgegen des letztjährigen Beschlusses keine Revision erforderlich wird.

Die folgenden Standards standen im Jahr 2009 zur routinemäßigen Überprüfung an und wurden durch die Mitglieder des JAT bestätigt.

- IDF 180 / ISO 17792 Milch, Milchprodukte und mesophile Starterkulturen – Zählung Citrat-fermentierender Milchsäurebakterien – Koloniezählverfahren bei 25°C
- IDF 192 / ISO 20128 Milchprodukte – Nachweis von Lactobacillus acidophilus – Koloniezählverfahren bei 37°C