

2022-10-10

Område Undersökning och vetenskapligt stöd
 Biologiavdelningen

Referensmaterial för analys av dricksvatten och livsmedel

Beskrivning och förvaring

Instruktioner för referensmaterialen finns tillgängliga för nedladdning på vår webbsida (www.livsmedelsverket.se/RM-micro). Instruktionerna innehåller tabeller med koncentrationer av mikroorganismerna, samt toleransintervall, inom vilka enskilda resultat förväntas hamna.

Förvaring innan leverans: Alla vialer förvaras i mörker vid –55 °C.

Förvaring efter leverans: Förvara vialerna i mörker vid –18 °C eller lägre. (Dock inte lägre än –55 °C).

Tabell 1. Referensmaterial (RM) för dricksvattenanalyser

Referens-material	Innehåll	Lämpliga analyser
Dw 2022:A	<i>Escherichia coli</i> <i>Citrobacter freundii</i> <i>Clostridium perfringens</i> <i>Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Enterococcus faecalis</i>	Koliforma bakterier <i>Escherichia coli</i> <i>Clostridium perfringens</i> <i>Pseudomonas aeruginosa</i> Intestinala enterokocker Odlingsbara mikroorganismer
Dw 2021:B	<i>Cladosporium cladosporioides</i> <i>Saccharomyces cerevisiae</i> <i>Streptomyces sp. (griseus group)</i>	Mikrosvamp – mögel Mikrosvamp – jäst Aktinomyceter
Dw 2021:C	<i>Sphingomonas sp.</i>	Långsamtväxande bakterier 22 °C, 7 dygn

2022-10-10

Tabell 2. Referensmaterial (RM) för livsmedelsanalyser

Referens-material	Innehåll	Lämpliga analyser
Food 2021:12	<i>Kocuria rhizophila</i> <i>Klebsiella oxytoca</i> <i>Escherichia coli</i> <i>Bacillus cereus</i> <i>Clostridium perfringens</i> <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Enterococcus faecalis</i> <i>Candida sp.</i>	Aeroba mikroorganismer Kontaminerande mikroorganismer Mjölksyrabakterier Koliforma bakterier, 37 °C Koliforma bakterier, 44 °C Enterobacteriaceae <i>Escherichia coli</i> Anaeroba sulfitreducerande bakterier <i>Clostridium perfringens</i> Koagulaspositiva stafylokocker Enterokocker Presumptiva <i>Bacillus cereus</i> Jäst
Food 2019:7	<i>Rhizopus stolonifer</i> <i>Penicillium verrucosum</i> <i>Cladosporium cladosporioides</i> <i>Kluyveromyces marxianus</i>	Mögel och jäst
Food 2021:8	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> <i>Penicillium roqueforti</i> <i>Cladosporium cladosporioides</i>	Mögel och jäst
Food 2017:P-CS	<i>Campylobacter jejuni</i> <i>Salmonella</i> Enteritidis Bakgrundsflora	Termotoleranta <i>Campylobacter</i> <i>Salmonella</i>
Food 2020:P-LE	<i>Listeria monocytogenes</i> <i>E. coli</i> O157 (VT-negativ) Bakgrundsflora	<i>Listeria monocytogenes</i> <i>E. coli</i> O157