

DIN EN ISO 17604



ICS 07.100.30

Ersatz für
DIN ISO 17604:2011-01

**Mikrobiologie der Lebensmittelkette –
Probenahme von Schlachttierkörpern zur mikrobiologischen
Untersuchung (ISO 17604:2015);
Deutsche Fassung EN ISO 17604:2015**

Microbiology of the food chain –
Carcass sampling for microbiological analysis (ISO 17604:2015);
German version EN ISO 17604:2015

Microbiologie de la chaîne alimentaire –
Prélèvement d'échantillons sur des carcasses en vue de leur analyse microbologique
(ISO 17604:2015);
Version allemande EN ISO 17604:2015

Gesamtumfang 24 Seiten

DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL)

Nationales Vorwort

Dieses Dokument (EN ISO 17604:2015) wurde von der WG 1 „Microbiological analysis of meat and meat products“ (Sekretariat: Niederlande) im Unterkomitee SC 9 „Microbiology“ (Sekretariat: Frankreich) des Technischen Komitees ISO/TC 34 „Food products“ (Sekretariat: AFNOR, Frankreich) in Zusammenarbeit mit dem Technischen Komitee CEN/TC 275 „Lebensmittelanalytik — Horizontale Verfahren“ erarbeitet, dessen Sekretariat von DIN (Deutschland) gehalten wird.

Das zuständige deutsche Normungsgremium ist der Arbeitsausschuss NA 057-01-06 AA „Mikrobiologie der Lebensmittelkette“ des DIN-Normenausschusses Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL).

Für die in diesem Dokument zitierten Internationalen Normen wird im Folgenden auf die entsprechenden Deutschen Normen hingewiesen:

ISO 6887-1	siehe DIN EN ISO 6887-1
ISO 6887-2	siehe DIN EN ISO 6887-2
ISO 7218	siehe DIN EN ISO 7218
ISO 18593	siehe DIN ISO 18593

Jeder in diesem Dokument verwendete Handelsname wird als Information zum Nutzen der Anwender angegeben und stellt keine Anerkennung dar.

Änderungen

Gegenüber DIN ISO 17604:2011-01 wurden die folgenden Änderungen vorgenommen:

- a) der Anwendungsbereich der Norm umfasst jetzt die Probenahme von Schlachttierkörpern von großen Säugetieren, Geflügel und Wild;
- b) die Norm wurde inhaltlich komplett überarbeitet;
- c) in die Norm wurde ein Abschnitt zu Begriffen aufgenommen;
- d) die Abschnitte zur Probenahme wurden erweitert und neu strukturiert;
- e) die Anhänge B bis D wurden in den Hauptteil der Norm integriert.

Frühere Ausgaben

DIN ISO 17604: 2011-01

Nationaler Anhang NA (informativ)

Literaturhinweise

DIN EN ISO 6887-1, *Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln — Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen — Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen*

DIN EN ISO 6887-2, *Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln — Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen — Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen*

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

DIN ISO 18593, *Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln — Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen mittels Abklatschplatten und Tupfer*

— Leerseite —

Deutsche Fassung

**Mikrobiologie der Lebensmittelkette —
Probenahme von Schlachttierkörpern zur
mikrobiologischen Untersuchung
(ISO 17604:2015)**

Microbiology of the food chain —
Carcass sampling for microbiological analysis
(ISO 17604:2015)

Microbiologie de la chaîne alimentaire —
Prélèvement d'échantillons sur des carcasses en vue de
leur analyse microbiologique
(ISO 17604:2015)

Diese Europäische Norm wurde vom CEN am 10. Juli 2015 angenommen.

Die CEN-Mitglieder sind gehalten, die CEN/CENELEC-Geschäftsordnung zu erfüllen, in der die Bedingungen festgelegt sind, unter denen dieser Europäischen Norm ohne jede Änderung der Status einer nationalen Norm zu geben ist. Auf dem letzten Stand befindliche Listen dieser nationalen Normen mit ihren bibliographischen Angaben sind beim Management-Zentrum des CEN-CENELEC oder bei jedem CEN-Mitglied auf Anfrage erhältlich.

Diese Europäische Norm besteht in drei offiziellen Fassungen (Deutsch, Englisch, Französisch). Eine Fassung in einer anderen Sprache, die von einem CEN-Mitglied in eigener Verantwortung durch Übersetzung in seine Landessprache gemacht und dem Management-Zentrum mitgeteilt worden ist, hat den gleichen Status wie die offiziellen Fassungen.

CEN-Mitglieder sind die nationalen Normungsinstitute von Belgien, Bulgarien, Dänemark, Deutschland, der ehemaligen jugoslawischen Republik Mazedonien, Estland, Finnland, Frankreich, Griechenland, Irland, Island, Italien, Kroatien, Lettland, Litauen, Luxemburg, Malta, den Niederlanden, Norwegen, Österreich, Polen, Portugal, Rumänien, Schweden, der Schweiz, der Slowakei, Slowenien, Spanien, der Tschechischen Republik, der Türkei, Ungarn, dem Vereinigten Königreich und Zypern.



EUROPÄISCHES KOMITEE FÜR NORMUNG
EUROPEAN COMMITTEE FOR STANDARDIZATION
COMITÉ EUROPÉEN DE NORMALISATION

CEN-CENELEC Management-Zentrum: Avenue Marnix 17, B-1000 Brüssel

Inhalt

	Seite
Europäisches Vorwort	3
Vorwort	4
Einleitung	5
1 Anwendungsbereich	6
2 Normative Verweisungen	6
3 Begriffe	6
4 Allgemeine Grundsätze	7
5 Probenahmepläne	8
6 Entnahmepunkte an der Produktionslinie	8
7 Probenahmestellen an Schlachttierkörpern	9
7.1 Große Säugetiere	9
7.2 Geflügel, kleine Säugetiere und andere Kleintiere	9
7.3 Wild	9
8 Probenahmetechniken	9
8.1 Allgemeines	9
8.2 Ausschneideverfahren	10
8.2.1 Korkbohrer-Verfahren	10
8.2.2 Verfahren des Ausschneidens mit der Schablone	11
8.2.3 Haut-Probenahme	11
8.3 Abstrichverfahren	11
8.3.1 Nass-Trocken-Stieltupfer-Verfahren	12
8.3.2 Verfahren mit Schwamm, Tampontupfer und kleinem Tuch	12
8.4 Verfahren des Abspülens von Schlachttierkörpern	13
8.4.1 Reagenzien	13
8.4.2 Ausrüstung	13
8.4.3 Probenahme	13
9 Lagerung und Transport der Proben	14
10 Mikrobiologische Untersuchung von Proben	14
10.1 Allgemeines	14
10.2 Erste Vorbereitung der Proben	14
10.2.1 Abstrichverfahren	14
10.2.2 Herausgeschnittene Proben	15
10.2.3 Proben vom Abspülen von Tierschlachtkörpern	15
10.3 Zählung und Nachweis von Mikroorganismen	15
Anhang A (informativ) Probenahmestellen	16
Literaturhinweise	20

Europäisches Vorwort

Dieses Dokument (EN ISO 17604:2015) wurde vom Technischen Komitee ISO/TC 34 „Food products“ in Zusammenarbeit mit dem Technischen Komitee CEN/TC 275 „Lebensmittelanalytik — Horizontale Verfahren“ erarbeitet, dessen Sekretariat von DIN gehalten wird.

Diese Europäische Norm muss den Status einer nationalen Norm erhalten, entweder durch Veröffentlichung eines identischen Textes oder durch Anerkennung bis März 2016, und etwaige entgegenstehende nationale Normen müssen bis März 2016 zurückgezogen werden.

Es wird auf die Möglichkeit hingewiesen, dass einige Elemente dieses Dokuments Patentrechte berühren können. CEN [und/oder] CENELEC sind nicht dafür verantwortlich, einige oder alle diesbezüglichen Patentrechte zu identifizieren.

Entsprechend der CEN-CENELEC-Geschäftsordnung sind die nationalen Normungsinstitute der folgenden Länder gehalten, diese Europäische Norm zu übernehmen: Belgien, Bulgarien, Dänemark, Deutschland, die ehemalige jugoslawische Republik Mazedonien, Estland, Finnland, Frankreich, Griechenland, Irland, Island, Italien, Kroatien, Lettland, Litauen, Luxemburg, Malta, Niederlande, Norwegen, Österreich, Polen, Portugal, Rumänien, Schweden, Schweiz, Slowakei, Slowenien, Spanien, Tschechische Republik, Türkei, Ungarn, Vereinigtes Königreich und Zypern.

Anerkennungsnotiz

Der Text von ISO 17604:2015 wurde vom CEN als EN ISO 17604:2015 ohne irgendeine Abänderung genehmigt.

Vorwort

ISO (die Internationale Organisation für Normung) ist eine weltweite Vereinigung von Nationalen Normungsorganisationen (ISO-Mitgliedsorganisationen). Die Erstellung von Internationalen Normen wird normalerweise von ISO Technischen Komitees durchgeführt. Jede Mitgliedsorganisation, die Interesse an einem Thema hat, für welches ein Technisches Komitee gegründet wurde, hat das Recht, in diesem Komitee vertreten zu sein. Internationale Organisationen, staatlich und nicht-staatlich, in Liaison mit ISO, nehmen ebenfalls an der Arbeit teil. ISO arbeitet eng mit der Internationalen Elektrotechnischen Kommission (IEC) bei allen elektrotechnischen Themen zusammen.

Die Verfahren, die bei der Entwicklung dieses Dokuments angewendet wurden und die für die weitere Pflege vorgesehen sind, werden in den ISO/IEC-Direktiven, Teil 1 beschrieben. Im Besonderen sollten die für die verschiedenen ISO-Dokumentenarten notwendigen Annahmekriterien beachtet werden. Dieses Dokument wurde in Übereinstimmung mit den Gestaltungsregeln der ISO/IEC-Direktiven, Teil 2 erarbeitet (siehe www.iso.org/directives).

Es wird auf die Möglichkeit hingewiesen, dass einige Elemente dieses Dokuments Patentrechte berühren können. ISO ist nicht dafür verantwortlich, einige oder alle diesbezüglichen Patentrechte zu identifizieren. Details zu allen während der Entwicklung des Dokuments identifizierten Patentrechten finden sich in der Einleitung und/oder in der ISO-Liste der empfangenen Patenterklärungen (siehe www.iso.org/patents).

Jeder in diesem Dokument verwendete Handelsname wird als Information zum Nutzen der Anwender angegeben und stellt keine Anerkennung dar.

Eine Erläuterung der Bedeutung ISO-spezifischer Benennungen und Ausdrücke, die sich auf Konformitätsbewertung beziehen, sowie Informationen über die Beachtung der WTO-Grundsätze zu technischen Handelshemmnissen (TBT, en: Technical Barriers to Trade) durch ISO enthält der folgende Link: Foreword - Supplementary information.

Das für dieses Dokument verantwortliche Komitee ist ISO/34, *Food products*, Unterkomitee SC 9, *Microbiology*.

Diese zweite Ausgabe ersetzt die erste Ausgabe (ISO 17604:2003), die technisch überarbeitet wurde. Sie enthält auch die Änderung ISO 17604:2003/Amd.1:2009.