

DIN EN ISO 6887-2



ICS 07.100.30

Ersatz für
DIN 10162:2002-05

**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 (ISO 6887-2:2003);
Deutsche Fassung EN ISO 6887-2:2003**

Microbiology of food and animal feeding stuffs –

Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination –

Part 2: Specific rules for the preparation of meat and meat products (ISO 6887-2:2003);
German version EN ISO 6887-2:2003

Microbiologie des aliments –

Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique –

Partie 2: Règles spécifiques pour la préparation des viandes et produits à base de viande (ISO 6887-2:2003);

Version allemande EN ISO 6887-2:2003

Gesamtumfang 20 Seiten

Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) im DIN

Die Europäische Norm EN ISO 6887-2:2003 hat den Status einer Deutschen Norm.

Nationales Vorwort

Diese Europäische Norm enthält unverändert die Internationale Norm ISO 6887-2, die vom SC 9 „Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln“ (Sekretariat: Frankreich) des Technischen Komitees ISO/TC 34 „Lebensmittelerzeugnisse“ (Sekretariat: Ungarn) erarbeitet wurde. Aufgrund der Ergebnisse der parallelen Abstimmung im Rahmen der Wiener Vereinbarung ist diese Norm ebenso als Europäische Norm EN ISO 6887-2:2003 erschienen.

Die Mitarbeit des DIN im SC 9 des ISO/TC 34 und in der Arbeitsgruppe 6 des CEN/TC 275 „Lebensmittelanalytik — Horizontale Verfahren“ wird über den Arbeitsausschuss „Mikrobiologische Lebensmitteluntersuchung einschließlich Schnellverfahren“ des Normenausschusses Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) wahrgenommen.

Für die im Abschnitt 2 zitierten Internationalen Normen wird im Folgenden auf die entsprechende Deutsche Norm hingewiesen:

ISO 6887-1 siehe DIN EN ISO 6887-1

Änderungen

Gegenüber DIN 10162:2002-05 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) Es werden Probenarten von Fleisch und Fleischerzeugnissen genannt.
- b) Entsprechend den Probenarten werden die Probenvorbereitungen und die Herstellung der Erstverdünnungen beschrieben.

Frühere Ausgaben

DIN 10162: 1982-11, 2002-05

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 (ISO 6887-1:1999); Deutsche Fassung EN ISO 6887-1:1999.*

Deutsche Fassung

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
(ISO 6887-2:2003)

Microbiology of food and animal feeding stuffs -
Preparation of test samples, initial suspension and decimal
dilutions for microbiological examination - Part 2: Specific
rules for the preparation of meat and meat products (ISO
6887-2:2003)

Microbiologie des aliments - Préparation des échantillons,
de la suspension mère et des dilutions décimales en vue
de l'examen microbiologique - Partie 2: Règles spécifiques
pour la préparation des viandes et produits à base de
viande (ISO 6887-2:2003)

Diese Europäische Norm wurde vom CEN am 10. Juli 2003 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 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, Dänemark, Deutschland, Finnland, Frankreich, Griechenland, Irland, Island, Italien, Luxemburg, Malta, Niederlande, Norwegen, Österreich, Portugal, Schweden, Schweiz, der Slowakei, Spanien, der Tschechischen Republik, Ungarn und dem Vereinigten Königreich.



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

Management-Zentrum: rue de Stassart, 36 B-1050 Brüssel

Inhalt

	Seite
Vorwort	3
1 Anwendungsbereich	4
2 Normative Verweisungen	4
3 Begriffe	5
4 Kurzbeschreibung	5
5 Verdünnungsflüssigkeit	6
6 Geräte	7
7 Probenvorbereitung	7
8 Allgemeine Durchführungen	8
9 Spezifische Durchführungen	9
10 Weitere Dezimalverdünnungen	14
Anhang A (informativ) Schablone zur Abgrenzung des Bereichs einer Oberflächenprobe	15
Anhang B (normativ) Möglichkeiten der Probenahme aus einem gefrorenen oder tiefgefrorenen Prüfstück oder Block	16
Literaturhinweise	17
Anhang ZA (normativ) Normative Verweisungen auf internationale Publikationen mit ihren entsprechenden europäischen Publikationen	18

Vorwort

Dieses Dokument (EN ISO 6887-2:2003) wurde vom Technischen Komitee ISO/TC 34 „Food and food products“ in Zusammenarbeit mit dem Technischen Komitee CEN/TC 275 „Lebensmittelanalytik - Horizontale Verfahren“, dessen Sekretariat vom DIN gehalten wird, erarbeitet.

Diese Europäische Norm muss den Status einer nationalen Norm erhalten, entweder durch Veröffentlichung eines identischen Textes oder durch Anerkennung bis Januar 2004, und etwaige entgegenstehende nationale Normen müssen bis Januar 2004 zurückgezogen werden.

Entsprechend der CEN/CENELEC-Geschäftsordnung sind die nationalen Normungsinstitute der folgenden Länder gehalten, diese Europäische Norm zu übernehmen: Belgien, Dänemark, Deutschland, Finnland, Frankreich, Griechenland, Irland, Island, Italien, Luxemburg, Malta, Niederlande, Norwegen, Österreich, Portugal, Schweden, Schweiz, Slowakei, Spanien, Tschechische Republik, Ungarn und Vereinigtes Königreich.

Anerkennungsnotiz

Der Text der Internationalen Norm ISO 6887-2:2003 wurde vom CEN als Europäische Norm EN ISO 6887-2:2003 ohne irgendeine Änderung genehmigt.

ANMERKUNG Die normativen Verweisungen auf Internationale Normen sind im Anhang ZA (normativ) aufgeführt.

ISO 6887 besteht unter dem allgemeinen Titel *Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln — Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen* aus folgenden Teilen:

- Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen
- Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen
- Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen
- Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von anderen Erzeugnissen als Milch und Milcherzeugnisse, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse

Die erste Veröffentlichung der ISO 6887-2 ersetzt ISO 3100-2:1988 „Meat and meat products – Sampling and preparation of test samples – Part 2: Preparation of test samples for microbiological examination for microbiological examination“.

WARNUNG — Die Anwendung dieser Norm kann die Anwendung gefährlicher Substanzen, Arbeitsgänge und Geräte einschließen. Es liegt in der Verantwortung des Anwenders dieser Norm, geeignete Vorsichtsmaßnahmen für den Arbeits- und Gesundheitsschutz zu treffen und die Anwendbarkeit einschränkender Vorschriften vor der Anwendung zu bestimmen.

1 Anwendungsbereich

Dieser Teil von ISO 6887 legt Regeln für die Vorbereitung von Proben von Fleisch und Fleischerzeugnissen und deren Verdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen fest, wenn die Proben eine Vorbereitung erfordern, die sich von dem in ISO 6887-1 beschriebenen Verfahren unterscheidet. ISO 6887-1 legt die allgemeinen Regeln für die Herstellung der Erstverdünnung und der Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen fest.

Dieser Teil von ISO 6887 legt nur Verfahren zur Vorbereitung von Untersuchungsproben fest, die gleichzeitig für den Nachweis mehrerer Mikroorganismen verwendet werden. Sie schließt Vorbereitungen aus, die nur dem Nachweis und/oder der Zählung eines bestimmten Mikroorganismus dienen und bei denen das Verfahren zur Vorbereitung in der diesen Mikroorganismus betreffenden Internationalen Norm beschrieben ist.

Dieser Teil von ISO 6887 gilt für das folgende frische, rohe und verarbeitete Fleisch und Geflügel und deren Erzeugnisse:

- gekühlt oder gefroren;
- haltbar gemacht oder gereift (fermentiert);
- gehackt oder fein zerkleinert;
- Delikatess-Fleischwaren;
- vorgegarte Mahlzeiten oder Mahlzeiten auf Geflügelgrundlage;
- getrocknetes und geräuchertes Fleisch in unterschiedlichen Trocknungsstufen;
- konzentrierte Fleischextrakte.

Dieser Teil von ISO 6887 ist nicht auf folgende Erzeugnisse anwendbar, deren mikrobiologische Untersuchung in anderen Internationalen Normen beschrieben wird:

- Dosenkonserven;
- sonstige Erzeugnisse (siehe ISO 6887-4).

ANMERKUNG 1 Milch und Milcherzeugnisse werden in ISO 8261 behandelt.

ANMERKUNG 2 Das Fleisch von Jagdwild (aus der Schlachtung von Wild oder von der Jagd auf Wild) kann nach den hier für gleichartige Erzeugnisse beschriebenen anwendbaren Verfahrensweisen untersucht werden.

2 Normative Verweisungen

Die folgenden zitierten Dokumente sind für die Anwendung dieses Dokuments erforderlich. Bei datierten Verweisungen gilt nur die in Bezug genommene Ausgabe. Bei undatierten Verweisungen gilt die letzte Ausgabe des in Bezug genommenen Dokuments (einschließlich aller Änderungen).

ISO 6887-1:1999, *Microbiology of food and animal feeding stuffs — Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination — Part 1: General rules for the preparation of the initial suspension and decimal dilutions*.

ISO 7218, *Microbiology of food and animal feeding stuffs — General rules for microbiological examinations*.

ISO 17604, *Microbiology of food and animal feeding stuffs — Carcass sampling for microbiological analysis*.¹⁾

1) Überarbeitung von ISO 3100-1:1991.