

DIN EN ISO 6887-2



ICS 07.100.30

Ersatz für
DIN EN ISO 6887-2:2004-01

**Mikrobiologie der Lebensmittelkette –
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 6887-2:2017);
Deutsche Fassung EN ISO 6887-2:2017**

Microbiology of the food chain –
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 6887-2:2017);
German version EN ISO 6887-2:2017

Microbiologie de la chaîne alimentaire –
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 carnés
(ISO 6887-2:2017);
Version allemande EN ISO 6887-2:2017

Gesamtumfang 18 Seiten

DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL)

Nationales Vorwort

Dieses Dokument (EN ISO 6887-2:2017) wurde vom Technischen Komitee 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 Dokumente wird im Folgenden auf die entsprechenden deutschen Dokumente hingewiesen:

ISO 6887-1	siehe	DIN EN ISO 6887-1
ISO 6887-4	siehe	DIN EN ISO 6887-4
ISO 6887-6	siehe	DIN EN ISO 6887-6
ISO 7218	siehe	DIN EN ISO 7218
ISO 17604	siehe	DIN EN ISO 17604
ISO/TS 17728	siehe	DIN CEN ISO/TS 17728, DIN SPEC 10053
ISO 18593	siehe	DIN ISO 18593

Änderungen

Gegenüber DIN EN ISO 6887-2:2004-01 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) die Norm wurde inhaltlich komplett überarbeitet. Die Überarbeitung erfolgte im Kontext mit der Überarbeitung der Normen DIN EN ISO 6887-1:1999-04, DIN EN ISO 6887-3:2003-12 und DIN EN ISO 6887-4:2012-01;
- b) in den Abschnitten 4 „Kurzbeschreibung“ und 5 „Verdünnungsmittel“ wird auf die Festlegungen in der Norm DIN EN ISO 6887-1 verwiesen;
- c) die Abschnitte 6 bis 9 enthalten nur noch solche Festlegungen, die sich speziell auf Fleisch und Fleischzeugnisse beziehen. Alle anderen allgemeinen Festlegungen wurden in DIN EN ISO 6887-1 aufgenommen;
- d) das gesamte Dokument wurde redaktionell angeglichen.

Frühere Ausgaben

DIN 10162: 1982-11, 2002-05
DIN EN ISO 6887-2: 2004-01

Nationaler Anhang NA (informativ)

Literaturhinweise

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

DIN EN ISO 6887-4, *Mikrobiologie der Lebensmittelkette — Vorbereitung von Untersuchungsproben, Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen — Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen*

DIN EN ISO 6887-6, *Mikrobiologie der Lebensmittelkette — Vorbereitung von Untersuchungsproben, Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen — Teil 6: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Proben aus der Primärproduktion*

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

DIN EN ISO 17604, *Mikrobiologie der Lebensmittelkette — Probenahme von Schlachttierkörpern zur mikrobiologischen Untersuchung*

DIN CEN ISO/TS 17728 (DIN SPEC 10053), *Mikrobiologie der Lebensmittelkette — Probenahmetechniken für die mikrobiologische Untersuchung von Lebensmittel- und Futtermittelproben*

DIN ISO 18593, *Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln — Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen mittels Abklatschplatten und Tupfer; Achtung: Vorgesehener Ersatz durch DIN EN ISO 18593 (2016-11).*

— Leerseite —

Deutsche Fassung

Mikrobiologie der Lebensmittelkette —
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 6887-2:2017)

Microbiology of the food chain —
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 6887-2:2017)

Microbiologie de la chaîne alimentaire —
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 carnés
(ISO 6887-2:2017)

Diese Europäische Norm wurde vom CEN am 14. Januar 2017 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 CEN-CENELEC-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, 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, Serbien, 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
1 Anwendungsbereich	5
2 Normative Verweisungen	5
3 Begriffe	6
4 Kurzbeschreibung	6
5 Verdünnungsmittel	6
6 Geräte	7
7 Probenahme und Probenarten	7
7.1 Allgemeines	7
7.2 Allgemeine Arten von Proben, die an das Labor gesendet werden	7
7.3 Spezielle Arten von Proben, die an das Labor gesendet werden	7
8 Probenvorbereitung	8
8.1 Allgemeines	8
8.2 Zweck der Untersuchung	8
8.3 Regelfall für saure Produkte	8
8.4 Stark fetthaltige Produkte (mit mehr als 20 % Fettanteil an der Gesamtmasse)	8
9 Spezifische Verfahrensweisen	9
9.1 Erste Vorbereitung der verschiedenen Probenarten	9
9.1.1 Laborprobe mit einer Masse kleiner oder gleich 50 g	9
9.1.2 Blöcke, große Stücke, Fleischabschnitte	9
9.1.3 Scheiben oder Stücke von Fleisch oder gekochtem Fleisch	9
9.1.4 Teilchen, Anschnitte und Abschnitte (en: Trimmings)	9
9.1.5 Fleischerzeugnisse in „Hüllen“ (Wurstwaren)	9
9.1.6 Gekartetes Fleisch	9
9.1.7 Hühner- und Entenfüße	9
9.2 Verfahrensweise bei vorverpackten Produkten	9
9.3 Verfahrensweise bei nicht gefrorenen Produkten	10
9.3.1 Probenherstellung aus der Tiefe des Untersuchungsmaterials	10
9.3.2 Probenherstellung von der Fleischoberfläche (Ausschneiden/destruktives Verfahren)	10
9.3.3 Probenahme aus einzelnen Scheiben	10
9.3.4 Vorbereitung von Proben von Schlachtierkörpern	10
9.4 Probenvorbereitung bei gefrorenen Produkten	11
9.5 Probenvorbereitung bei Trockenfleisch und teilweise dehydratisiertem Fleisch und Fleischextrakten	11
9.6 Probenvorbereitung von Oberflächenproben (Tupfer und andere Hilfsmittel)	11
10 Weitere Verdünnungen	11
Anhang A (informativ) Schablone zur Abgrenzung des Bereichs einer Oberflächenprobe	12
Literaturhinweise	14