

DIN EN ISO 6887-3



ICS 07.100.30

Ersatz für
DIN EN ISO 6887-3:2003-12

**Mikrobiologie der Lebensmittelkette –
Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von
Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische
Untersuchungen –
Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und
Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017);
Deutsche Fassung EN ISO 6887-3:2017**

Microbiology of food the food chain –

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

Part 3: Specific rules for the preparation of fish and fishery products (ISO 6887-3:2017);
German version EN ISO 6887-3:2017

Microbiologie de la chaîne alimentaire –

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

Partie 3: Règles spécifiques pour la préparation des produits de la pêche (ISO 6887-3:2017);
Version allemande EN ISO 6887-3:2017

Gesamtumfang 26 Seiten

DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL)

Nationales Vorwort

Dieses Dokument (EN ISO 6887-3:2017) 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 7218	siehe DIN EN ISO 7218
ISO 13307	siehe DIN EN ISO 13307
ISO/TS 15216-1	siehe DIN EN ISO 15216-1
ISO/TS 15216-2	siehe DIN CEN ISO/TS 15216-2, DIN SPEC 10051-2
ISO 16649-2	siehe DIN ISO 16649-2
ISO/TS 17728	siehe DIN CEN ISO/TS 17728, DIN SPEC 10053

Änderungen

Gegenüber DIN EN ISO 6887-3:2003-12 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 6887-2:2004-01 und DIN EN ISO 6887-4:2012-01;
- b) in den Abschnitten 3 „Begriffe“, 4 „Kurzbeschreibung“ und 5 „Verdünnungsmittel“ wird auf die Festlegungen in der Norm DIN EN ISO 6887-1 verwiesen;
- c) die Abschnitte 7 bis 10 enthalten nur noch solche Festlegungen, die sich speziell auf Fisch und Fischerzeugnisse beziehen. Alle anderen allgemeinen Festlegungen wurden in DIN EN ISO 6887-1 aufgenommen;
- d) die Anhänge A bis C wurden neu aufgenommen;
- e) das gesamte Dokument wurde redaktionell angeglichen.

Frühere Ausgaben

DIN EN ISO 6887-3: 2003-12

Nationaler Anhang NA (informativ)

Literaturhinweise

DIN EN ISO 15216-1, *Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln — Horizontales Verfahren zur Bestimmung von Hepatitis-A-Virus und Norovirus in Lebensmitteln mittels Real-time-RT-PCR — Teil 1: Verfahren zur Quantifizierung*

DIN CEN ISO/TS 15216-2, DIN SPEC 10051-2, *Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln — Horizontales Verfahren zur Bestimmung von Hepatitis A-Virus und Norovirus in Lebensmitteln mittels Real-time-RT-PCR — Teil 2: Verfahren für den qualitativen Nachweis*

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

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

DIN EN ISO 13307, *Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln — Primärproduktion — Probenahmetechniken*

DIN ISO 16649-2, *Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln — Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli — Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid*

— Leerseite —

Deutsche Fassung

Mikrobiologie der Lebensmittelkette —
Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung
von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen
für mikrobiologische Untersuchungen —
Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von
Fisch und Fischerzeugnissen
(ISO 6887-3:2017)

Microbiology of the food chain —
Preparation of test samples, initial suspension and
decimal dilutions for microbiological examination —
Part 3: Specific rules for the preparation of fish and
fishery products
(ISO 6887-3:2017)

Microbiologie de la chaîne alimentaire —
Préparation des échantillons, de la suspension mère et des
dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique —
Partie 3: Règles spécifiques pour la préparation des
produits de la pêche
(ISO 6887-3:2017)

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	4
Vorwort	5
1 Anwendungsbereich	6
2 Normative Verweisungen	7
3 Begriffe	7
4 Kurzbeschreibung	7
5 Verdünnungsmittel	7
6 Geräte	7
7 Probenahme und Probenarten	8
7.1 Allgemeine Verfahrensweisen	8
7.2 Spezifische Verfahrensweisen für die Probenahme von Muscheln, Stachelhäutern und Manteltieren aus der Primärproduktion	8
7.2.1 Allgemeines	8
7.2.2 Probenahme und Transport der Laborprobe	8
7.2.3 Probenahmeverfahren	8
7.2.4 Größe und Anzahl von Einzeltieren je Probe	9
7.2.5 Temperaturkontrolle während des Transports	9
7.3 Spezifische Verfahrensweisen für die Probenahme von in den Verkehr gebrachten Muscheln, Gastropoden, Stachelhäutern und Manteltieren	9
8 Allgemeine Verfahrensweisen	9
9 Spezifische Verfahrensweisen	10
9.1 Rohe Fischerzeugnisse, einschließlich Fische, Krebstiere, Weichtiere, Manteltiere und Stachelhäuter (siehe Anhang A)	10
9.1.1 Frischfisch im Ganzen (mehr als 15 cm lang)	10
9.1.2 Frischfisch im Ganzen (weniger als 15 cm lang)	10
9.1.3 Fisch in Scheiben, Filets und Steaks	10
9.1.4 Kopffüßer im Ganzen und geschnitten	10
9.1.5 Krebstiere im Ganzen, wie z. B. Krabben	11
9.1.6 Fleisch geschälter Krebstiere	11
9.1.7 Krebstiere, wie z. B. Garnelen, Flusskrebse und Hummer	11
9.1.8 Lebende Muscheln	11
9.1.9 Stachelhäuter	12
9.2 Verarbeitete Produkte	13
9.2.1 Geräucherter Fisch im Ganzen	13
9.2.2 Geräucherte Fischfilets und -scheiben, mit oder ohne Haut	13
9.2.3 Gegarte Weichtiere in der Schale im Ganzen	13
9.2.4 Fisch und Mehrkomponentenprodukte auf der Grundlage von Fisch (z. B. vorab zubereitete Fisch-Taco, Auswahl von gemischten Seefrüchten, Frikadelle aus verschiedenen Fischarten)	14
9.2.5 Gegarte oder vorgegarte Muscheln ohne Schale	14
9.2.6 Gesalzene oder eingelegte Produkte (einschließlich Fischeier/Rogen, wie z. B. Kaviar)	14
9.2.7 Trockenfisch einschließlich gesalzener Trockenfisch	14

9.2.8	Fermentierte Produkte	14
9.2.9	Marinierte Produkte	14
9.2.10	Panierte Produkte.....	14
9.3	Gefrorene Fische, Krebstiere, Weichtiere, Manteltiere und Stachelhäuter.....	14
9.3.1	In Blöcken gefrorenes Fischfilet, in Blöcken gefrorene große Fischstücke, gefrorene kleine Teile und Einzelportionen.....	14
9.3.2	In Blöcken gefrorene Krebstiere ohne Schale (wie z. B. Garnelen)	15
9.3.3	In Blöcken gefrorene ganze Krebstiere (wie z. B. Garnelen).....	15
9.3.4	In Blöcken gefrorenes Fleisch von zerlegten Krebstieren (wie z. B. Krabbenfleisch).....	15
9.3.5	Weichtiere (ganze Kopffüßer, Muscheln und Gastropoden).....	15
10	Weitere Verdünnungen.....	16
Anhang A (informativ) Klassifikation der wichtigsten taxonomischen Gruppen		17
Anhang B (informativ) Empfohlene Anzahl von einzelnen lebenden Muscheln, die an das Labor zu senden ist.....		18
Anhang C (informativ) Zusätzliche Anleitung für kleine Fische, Krabben und Hummer		19
C.1	Kleine Fische (bis zu 15 cm lang)	19
C.2	Krabben	20
C.3	Fleisch von Hummer und Flusskrebs.....	21
Literaturhinweise.....		22

Europäisches Vorwort

Dieses Dokument (EN ISO 6887-3:2017) 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 Oktober 2017, und etwaige entgegenstehende nationale Normen müssen bis Oktober 2017 zurückgezogen werden.

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

Dieses Dokument ersetzt EN ISO 6887-3:2003.

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, Serbien, Slowakei, Slowenien, Spanien, Tschechische Republik, Türkei, Ungarn, Vereinigtes Königreich und Zypern.

Anerkennungsnotiz

Der Text von ISO 6887-3:2017 wurde von CEN als EN ISO 6887-3:2017 ohne irgendeine Abänderung genehmigt.