

DIN EN ISO 6887-3



ICS 07.100.30

Ersatz für
DIN EN ISO 6887-3:2017-07

**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
Fischereierzeugnissen (ISO 6887-3:2017 + Amd.1:2020);
Deutsche Fassung EN ISO 6887-3:2017 + A1:2020**

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 + Amd.1:2020);
German version EN ISO 6887-3:2017 + A1:2020

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 + Amd.1:2020);
Version allemande EN ISO 6887-3:2017 + A1:2020

Gesamtumfang 28 Seiten

DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL)

Nationales Vorwort

Dieses Dokument (EN ISO 6887-3:2017 + A1:2020) wurde vom Technischen Komitee ISO/TC 34 „Food products“ in Zusammenarbeit mit dem Technischen Komitee CEN/TC 463 „Mikrobiologie der Lebensmittelkette“ erarbeitet, dessen Sekretariat von AFNOR (Frankreich) gehalten wird.

Für die deutsche Mitarbeit ist der Arbeitsausschuss NA 057-01-06 AA „Mikrobiologie der Lebensmittelkette“ im DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) verantwortlich.

Dieses Dokument enthält die Änderung 1, angenommen von CEN am 2020-10-04.

Der Beginn und das Ende von neuem oder geändertem Text werden durch die Markierungen **A1** **A1** angezeigt.

Aktuelle Informationen zu diesem Dokument können über die Internetseiten von DIN (www.din.de) durch eine Suche nach der Dokumentennummer aufgerufen werden.

Für die in diesem Dokument zitierten 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 16649-2	siehe DIN ISO 16649-2
ISO/TS 15216-1	siehe DIN CEN ISO/TS 15216-1, DIN SPEC 10051-1
ISO/TS 15216-2	siehe DIN CEN ISO/TS 15216-2, DIN SPEC 10051-2
ISO/TS 17728	siehe DIN CEN ISO/TS 17728, DIN SPEC 10053

Änderungen

Gegenüber DIN EN ISO 6887-3:2017-07 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) Wortlaut „aus dem Erzeugungsgebiet“ aus 7.25 gestrichen;
- b) zusätzliche Querverweise in 7.3 ergänzt;
- c) hinsichtlich der Probenvorbereitung für rohe Meeresschnecken wurde 9.1.10 neu aufgenommen;
- d) Dokument redaktionell überarbeitet.

Frühere Ausgaben

DIN EN ISO 6887-3: 2003-12, 2017-07

Nationaler Anhang NA (informativ)

Literaturhinweise

DIN CEN ISO/TS 15216-1 (DIN SPEC 10051-1), *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 und 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
Fischereierzeugnissen (ISO 6887-3:2017 + Amd.1:2020)

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 + Amd 1:2020)

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 + Amd 1:2020)

Diese Europäische Norm wurde vom CEN am 14. Januar 2017 angenommen.

Diese Änderung A1 modifiziert die Europäische Norm EN ISO 6887-3:2017. Sie wurde vom CEN am 4. Oktober 2020 angenommen.

Die CEN-Mitglieder sind gehalten, die CEN/CENELEC-Geschäftsordnung zu erfüllen, in der die Bedingungen festgelegt sind, unter denen diese Europäische 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 CEN-CENELEC-Management-Zentrum mitgeteilt worden ist, hat den gleichen Status wie die offiziellen Fassungen.

CEN-Mitglieder sind die nationalen Normungsinstitute von Belgien, Bulgarien, Dänemark, Deutschland, Estland, Finnland, Frankreich, Griechenland, Irland, Island, Italien, Kroatien, Lettland, Litauen, Luxemburg, Malta, den Niederlanden, Norwegen, Österreich, Polen, Portugal, der Republik Nordmazedonien, 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: Rue de la Science 23, B-1040 Brüssel

Inhalt

	Seite
Europäisches Vorwort	4
[A1] Europäisches Vorwort der Änderung [A1]	5
Vorwort	6
1 Anwendungsbereich	7
2 Normative Verweisungen	8
3 Begriffe	8
4 Kurzbeschreibung	8
5 Verdünnungsmittel	8
6 Geräte	9
7 Probenahme und Probenarten	9
7.1 Allgemeine Verfahrensweisen	9
7.2 Spezifische Verfahrensweisen für die Probenahme von Muscheln, Stachelhäutern und Manteltieren aus der Primärproduktion	9
7.2.1 Allgemeines	9
7.2.2 Probenahme und Transport der Laborprobe	10
7.2.3 Probenahmeverfahren	10
7.2.4 Größe und Anzahl von Einzeltieren je Probe	10
7.2.5 Temperaturkontrolle während des Transports	10
7.3 Spezifische Verfahrensweisen für die Probenahme von in den Verkehr gebrachten Muscheln, Gastropoden, Stachelhäutern und Manteltieren	11
8 Allgemeine Verfahrensweisen	11
9 Spezifische Verfahrensweisen	11
9.1 Rohe Fischereierzeugnisse, einschließlich Fische, Krebstiere, Weichtiere, Manteltiere und Stachelhäuter (siehe Anhang A)	11
9.1.1 Frischfisch im Ganzen (mehr als 15 cm lang)	11
9.1.2 Frischfisch im Ganzen (weniger als 15 cm lang)	11
9.1.3 Fisch in Scheiben, Filets und Steaks	12
9.1.4 Kopffüßer im Ganzen und geschnitten	12
9.1.5 Krebstiere im Ganzen, wie z. B. Krabben	12
9.1.6 Fleisch geschälter Krebstiere	12
9.1.7 Krebstiere, wie z. B. Garnelen, Flusskrebse und Hummer	12
9.1.8 Lebende Muscheln	13
9.1.9 Stachelhäuter	14
9.1.10 [A1] Gastropoden [A1]	14
9.2 Verarbeitete Produkte	15
9.2.1 Geräucherter Fisch im Ganzen	15
9.2.2 Geräucherte Fischfilets und -scheiben, mit oder ohne Haut	15
9.2.3 Gegarte Weichtiere in der Schale im Ganzen	15
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)	16
9.2.5 Gegarte oder vorgegarte Muscheln ohne Schale	16

9.2.6	Gesalzene oder eingelegte Produkte (einschließlich Fischeier/Rogen, wie z. B. Kaviar)	16
9.2.7	Trockenfisch einschließlich gesalzener Trockenfisch	16
9.2.8	Fermentierte Produkte	16
9.2.9	Marinierte Produkte	16
9.2.10	Panierte Produkte	16
9.3	Gefrorene Fische, Krebstiere, Weichtiere, Manteltiere und Stachelhäuter	16
9.3.1	In Blöcken gefrorenes Fischfilet, in Blöcken gefrorene große Fischstücke, gefrorene kleine Teile und Einzelportionen	16
9.3.2	In Blöcken gefrorene Krebstiere ohne Schale (wie z. B. Garnelen)	17
9.3.3	In Blöcken gefrorene ganze Krebstiere (wie z. B. Garnelen)	17
9.3.4	In Blöcken gefrorenes Fleisch von zerlegten Krebstieren (wie z. B. Krabbenfleisch)	17
9.3.5	Weichtiere (ganze Kopffüßer, Muscheln und Gastropoden)	17
10	Weitere Verdünnungen	18
Anhang A (informativ) Klassifikation wichtiger taxonomischer Gruppen		19
Anhang B (informativ) Empfohlene Anzahl von einzelnen lebenden Muscheln, die an das Labor zu senden ist		20
Anhang C (informativ) Zusätzliche Anleitung für kleine Fische, Krabben und Hummer		21
C.1	Kleine Fische (bis zu 15 cm lang)	21
C.2	Krabben	22
C.3	Fleisch von Hummer und Flusskrebs	23
Literaturhinweise		24

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.

▣_{A1} Europäisches Vorwort der Änderung ▣_{A1}

▣_{A1} Der Text von ISO 6887-3:2017/Amd1:2020 wurde vom Technischen Komitee ISO/TC 34 „Food products“ der Internationalen Organisation für Normung (ISO) erarbeitet und vom Technischen Komitee CEN/TC 463 „Mikrobiologie der Lebensmittelkette“ als EN ISO 6887-3:2017/A1:2020 übernommen, dessen Sekretariat von AFNOR gehalten wird.

Diese Änderung zur Europäischen Norm EN ISO 6887-3:2017 muss den Status einer nationalen Norm erhalten, entweder durch Veröffentlichung eines identischen Textes oder durch Anerkennung bis April 2021, und etwaige entgegenstehende nationale Normen müssen bis April 2021 zurückgezogen werden.

Es wird auf die Möglichkeit hingewiesen, dass einige Elemente dieses Dokuments Patentrechte berühren können. CEN ist 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 Republik Nordmazedonien, 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/Amd1:2020 wurde von CEN als EN ISO 6887-3:2017/A1:2020 ohne irgendeine Abänderung genehmigt. ▣_{A1}