

DIN EN ISO 6887-2

ICS 07.100.30

Einsprüche bis 2014-02-20
Vorgesehen als Ersatz für
DIN EN ISO 6887-2:2004-01

Entwurf

**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/DIS 6887-2:2013);
Deutsche Fassung prEN ISO 6887-2:2013**

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/DIS 6887-2:2013);

German version prEN ISO 6887-2:2013

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 à base de viande
(ISO/DIS 6887-2:2003);

Version allemande prEN ISO 6887-2:2013

Anwendungswarnvermerk

Dieser Norm-Entwurf mit Erscheinungsdatum 2013-12-20 wird der Öffentlichkeit zur Prüfung und Stellungnahme vorgelegt.

Weil die beabsichtigte Norm von der vorliegenden Fassung abweichen kann, ist die Anwendung dieses Entwurfes besonders zu vereinbaren.

Stellungnahmen werden erbeten

- vorzugsweise online im Norm-Entwurfs-Portal des DIN unter www.entwuerfe.din.de bzw. für Norm-Entwürfe der DKE auch im Norm-Entwurfs-Portal der DKE unter www.entwuerfe.normenbibliothek.de, sofern dort wiedergegeben;
- oder als Datei per E-Mail an nal@din.de möglichst in Form einer Tabelle. Die Vorlage dieser Tabelle kann im Internet unter www.din.de/stellungnahme oder für Stellungnahmen zu Norm-Entwürfen der DKE unter www.dke.de/stellungnahme abgerufen werden;
- oder in Papierform an den Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) im DIN, 10772 Berlin (Hausanschrift: Burggrafenstr. 6, 10787 Berlin).

Die Empfänger dieses Norm-Entwurfs werden gebeten, mit ihren Kommentaren jegliche relevanten Patentrechte, die sie kennen, mitzuteilen und unterstützende Dokumentationen zur Verfügung zu stellen.

Gesamtumfang 16 Seiten

Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) im DIN

Nationales Vorwort

Dieses Dokument (prEN ISO 6887-2:2013) enthält unverändert den internationalen Norm-Entwurf ISO/DIS 6887-2:2013, der vom Unterkomitee SC 9 „Microbiology“ (Sekretariat: AFNOR, Frankreich) des Technischen Komitees ISO/TC 34 „Food products“ (Sekretariat: Frankreich/Brasilien) erarbeitet wurde. Auf Grund des Beschlusses des CEN/TC 275 „Lebensmittelanalytik — Horizontale Verfahren“ (Sekretariat: DIN, Deutschland) wird die Bearbeitung im parallelen Abstimmungsverfahren unter Federführung des ISO/TC 34/SC 9 durchgeführt.

Die zuständige Arbeitsgruppe innerhalb des CEN/TC 275 ist die Working Group WG 6 „Mikrobiologie der Lebensmittelkette“. Die Mitarbeit des DIN beim Europäischen Komitee für Normung (CEN) wird für den Bereich der CEN/TC 275/WG 6 über den Arbeitsausschuss „Mikrobiologische Lebensmitteluntersuchung einschließlich Schnellverfahren“ wahrgenommen.

Für die im Inhalt zitierten Internationalen Normen wird im Folgenden auf die entsprechenden Deutschen Normen hingewiesen:

ISO 6887-1	siehe	DIN EN ISO 6887-1
ISO 6887-4	siehe	DIN EN ISO 6887-4
ISO 7218	siehe	DIN EN ISO 7218

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 10 enthalten nur noch solche Festlegungen, die sich speziell auf Fleisch und Fleischerzeugnisse beziehen. Alle anderen allgemeinen Festlegungen wurden in DIN EN ISO 6887-1 aufgenommen;
- d) das gesamte Dokument wurde redaktionell angeglichen.

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

— Leerseite —

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/DIS 6887-2:2013)

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 à base de viande (ISO/DIS 6887-2:2013)

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/DIS 6887-2:2013)

ICS:

Deskriptoren:

Dokument-Typ: Europäische Norm
Dokument-Untertyp:
Dokumentstufe: parallele Umfrage
Dokumentsprache: D

STD Version 2.5a