
**Microbiologie des aliments —
Prélèvement d'échantillons sur des
carcasses en vue de leur analyse
microbiologique**

**AMENDEMENT 1: Échantillonnage des
carcasses de volaille**

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

*Microbiology of food and animal feeding stuffs — Carcass sampling for
microbiological analysis*

ISO 17604:2003/Amd 1:2009

AMENDMENT 1: Sampling of poultry carcasses

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/b544b659-7ca7-4962-8fed-77af34fe2a48/iso-17604-2003-amd-1-2009>



PDF – Exonération de responsabilité

Le présent fichier PDF peut contenir des polices de caractères intégrées. Conformément aux conditions de licence d'Adobe, ce fichier peut être imprimé ou visualisé, mais ne doit pas être modifié à moins que l'ordinateur employé à cet effet ne bénéficie d'une licence autorisant l'utilisation de ces polices et que celles-ci y soient installées. Lors du téléchargement de ce fichier, les parties concernées acceptent de fait la responsabilité de ne pas enfreindre les conditions de licence d'Adobe. Le Secrétariat central de l'ISO décline toute responsabilité en la matière.

Adobe est une marque déposée d'Adobe Systems Incorporated.

Les détails relatifs aux produits logiciels utilisés pour la création du présent fichier PDF sont disponibles dans la rubrique General Info du fichier; les paramètres de création PDF ont été optimisés pour l'impression. Toutes les mesures ont été prises pour garantir l'exploitation de ce fichier par les comités membres de l'ISO. Dans le cas peu probable où surviendrait un problème d'utilisation, veuillez en informer le Secrétariat central à l'adresse donnée ci-dessous.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 17604:2003/Amd 1:2009](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/b344f859-7ea7-4962-8fed-77aB4fe2a48/iso-17604-2003-amd-1-2009)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/b344f859-7ea7-4962-8fed-77aB4fe2a48/iso-17604-2003-amd-1-2009>



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO 2009

Droits de reproduction réservés. Sauf prescription différente, aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ni utilisée sous quelque forme que ce soit et par aucun procédé, électronique ou mécanique, y compris la photocopie et les microfilms, sans l'accord écrit de l'ISO à l'adresse ci-après ou du comité membre de l'ISO dans le pays du demandeur.

ISO copyright office
Case postale 56 • CH-1211 Geneva 20
Tel. + 41 22 749 01 11
Fax + 41 22 749 09 47
E-mail copyright@iso.org
Web www.iso.org

Publié en Suisse

Avant-propos

L'ISO (Organisation internationale de normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (comités membres de l'ISO). L'élaboration des Normes internationales est en général confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique créé à cet effet. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO participent également aux travaux. L'ISO collabore étroitement avec la Commission électrotechnique internationale (CEI) en ce qui concerne la normalisation électrotechnique.

Les Normes internationales sont rédigées conformément aux règles données dans les Directives ISO/CEI, Partie 2.

La tâche principale des comités techniques est d'élaborer les Normes internationales. Les projets de Normes internationales adoptés par les comités techniques sont soumis aux comités membres pour vote. Leur publication comme Normes internationales requiert l'approbation de 75 % au moins des comités membres votants.

L'attention est appelée sur le fait que certains des éléments du présent document peuvent faire l'objet de droits de propriété intellectuelle ou de droits analogues. L'ISO ne saurait être tenue pour responsable de ne pas avoir identifié de tels droits de propriété et averti de leur existence.

L'Amendement 1 à l'ISO 17604:2003 a été élaboré par le comité technique ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, sous-comité SC 9, *Microbiologie*. (standards.iteh.ai)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/b344f859-7ea7-4962-8fed-77aB4fe2a48/iso-17604-2003-amd-1-2009>

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 17604:2003/Amd 1:2009](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/b344f859-7ea7-4962-8fed-77af34fe2a48/iso-17604-2003-amd-1-2009)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/b344f859-7ea7-4962-8fed-77af34fe2a48/iso-17604-2003-amd-1-2009>

Microbiologie des aliments — Prélèvement d'échantillons sur des carcasses en vue de leur analyse microbiologique

AMENDEMENT 1: Échantillonnage des carcasses de volaille

Page 1, Article 1

À la fin du dernier alinéa, ajouter:

«L'Annexe D spécifie des méthodes de prélèvement d'échantillons pour analyse microbiologique sur des carcasses de volaille.»

Pages 14-15

Entre l'Annexe C et la Bibliographie, insérer la nouvelle annexe suivante:

iTeh STANDARD PREVIEW

Annexe D
(normative)

ISO 17604:2003/Amd 1:2009

Échantillonnage des carcasses de volaille

D.1 Domaine d'application

La présente annexe spécifie des méthodes de prélèvement d'échantillons de carcasses de volaille en vue de leur analyse microbiologique. Les méthodes incluent 1) le rinçage des carcasses, 2) le prélèvement d'échantillons de peau et 3) l'écouvillonnage des carcasses.

D.2 Méthode de prélèvement

Le choix de la méthode d'échantillonnage dépend principalement du but de l'examen microbiologique, de la sensibilité requise et des possibilités pratiques.

Le rinçage de carcasses entières est une méthode sensible, non destructive d'examen microbiologique pour la volaille.

Les prélèvements d'échantillons de peau peuvent être non destructifs (par exemple prélèvement de peau sur le cou) ou destructifs (par exemple prélèvement de peau du bréchet). Les échantillons peuvent être facilement prélevés sur de petites ou de grosses carcasses — notamment sur le bréchet — et il est plus pratique de mesurer la quantité excisée en la pesant. La contamination microbiologique des carcasses de volaille se faisant presque entièrement à la surface, le prélèvement d'échantillons de tissus profonds comme les muscles est nécessaire seulement dans des circonstances exceptionnelles.

L'écouvillonnage des carcasses de volaille est une méthode non destructive qui peut se faire sur de grosses carcasses (par exemple de dindes).

D.3 Fréquence des prélèvements

Voir Article 4.

D.4 Points de prélèvement

Voir Article 5.

Les prélèvements sur des carcasses de volaille se font généralement à l'abattoir, soit après rinçage intérieur/extérieur, soit immédiatement après réfrigération (mais avant tout autre traitement tel que la congélation, la découpe ou l'emballage).

D.5 Emplacements de prélèvement

Voir Article 6.

Une méthode courante consiste à rincer une carcasse entière de volaille. Si des échantillons de peau sont prélevés, les emplacements choisis dépendent des techniques et du matériel d'abattage utilisés. Le cou et le bréchet sont les emplacements courants de prélèvement, mais d'autres emplacements de la carcasse peuvent également être très contaminés.

ITeH STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

D.6 Techniques de prélèvement ISO 17604:2003/Amd 1:2009

[https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/b344f859-7ea7-4962-8fed-](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/b344f859-7ea7-4962-8fed-77aB4fe2a48/iso-17604-2003-amd-1-2009)

D.6.1 Diluant et désinfectant 77aB4fe2a48/iso-17604-2003-amd-1-2009

D.6.1.1 Eau peptonée tamponnée (EPT) ou autre diluant, en fonction de l'examen microbiologique à réaliser (voir l'ISO 6887-1).

D.6.1.2 Éthanol, à 70 % en volume ou **lingettes imbibées d'alcool**.

D.6.2 Matériel

D.6.2.1 Gants stériles.

D.6.2.2 Sacs en plastique (stériles), de taille dépendant de la taille de l'échantillon (échantillons de carcasse ou de peau).

D.6.2.3 Attaches en plastique ou équivalent, pour fermer les sacs (D.6.2.2).

D.6.2.4 Paire de ciseaux.

D.6.2.5 Scalpels stériles.

D.6.2.6 Pincés stériles.

D.6.2.7 Gabarits carrés stériles, de superficie intérieure égale à 10 cm² ou 25 cm² par exemple.

D.6.2.8 Écouvillons stériles, munis d'un embout en coton hydrophile et d'une tige en bois ou en plastique.

D.6.3 Rinçage des carcasses

Les carcasses sont généralement prélevées sur la chaîne de production en fonctionnement. Ouvrir un grand sac en plastique (D.6.2.2) sans en toucher l'intérieur stérile. Envelopper une carcasse avec le sac, celle-ci étant toujours sur la chaîne et, à l'aide des deux mains, en tenant les pattes à travers le sac, soulever la carcasse de la chaîne (détacher les pattes des entraves). Essayer d'éviter de prendre des carcasses desquelles s'écoule un volume d'eau significatif. Dans le cas où de telles carcasses sont prélevées, les retirer en prenant des précautions d'asepsie, les disposer sur un jeu d'entraves désinfectées et laisser l'eau s'écouler avant de les envelopper dans un sac.

Poser le fond du sac contenant la carcasse sur une surface plane. Ouvrir légèrement le haut du sac et ajouter environ 400 ml de diluant stérile (D.6.1.1) en versant la solution à l'intérieur et sur l'extérieur de la carcasse. Chasser l'air du sac et le refermer à l'aide d'une attache en plastique, par exemple (D.6.2.3). Tout en maintenant solidement le sac, lui imprimer pendant 1 min un mouvement de balancier pour rincer la carcasse à l'intérieur et à l'extérieur. Pour ce faire, maintenir d'une main la carcasse au fond du sac et, de l'autre main, maintenir le haut du sac. Tenir la carcasse fermement et lui imprimer un mouvement en arc de cercle, en faisant passer son poids alternativement d'une main sur l'autre pour garantir que toutes les surfaces (intérieur et extérieur de la carcasse) sont bien rincées. Reposer le sac contenant la carcasse sur une surface plane et, tout en la maintenant, ouvrir le sac. Enfiler un gant, retirer la carcasse du sac mais recueillir les fluides en excès dans le sac. Veiller à ne pas toucher l'intérieur du sac avec la main gantée. Refermer le sac pour éviter que le liquide de rinçage ne se déverse ou ne se contamine. Une autre solution consiste à transférer de façon aseptique le liquide de rinçage du sac dans un récipient stérile. Procéder à l'analyse microbiologique.

D.6.4 Prélèvement de peau

D.6.4.1 Prélèvement de peau du cou

La peau du cou est souvent excisée des carcasses au moment où celles-ci passent sur la chaîne de production; elles doivent donc être découpées rapidement, mais elles peuvent être tranchées plus tard et pesées (individuellement ou comme échantillon composite). Enfiler des gants stériles (D.6.2.1). Prendre une paire de ciseaux (D.6.2.4) et nettoyer la surface des lames à l'alcool (voir D.6.1.2). Ouvrir un sac en plastique stérile (D.6.2.2) sans en toucher l'intérieur stérile. Tenir le sac par la soudure du fond et le retourner sur la main. En évitant les carcasses dont la peau du cou est très petite, tenir la peau du cou fermement à travers le sac et la couper aussi vite que possible. Plus tard, il peut être nécessaire de découper les morceaux de graisse sous-cutanée ou d'autres tissus qui ne sont pas de la peau. Mesurer la taille de l'échantillon par pesée (la peau d'un cou pèse souvent environ 20 g). Si nécessaire, plusieurs échantillons peuvent être associés pour obtenir la taille d'échantillon désirée, par exemple 25 g ou 50 g.

D.6.4.2 Prélèvement de peau du bréchet

Enfiler des gants stériles (D.6.2.1). Placer la carcasse à échantillonner sur une surface plane en évitant tout contact avec les parties de surface à prélever. Prélever la surface requise de peau du bréchet, par exemple 10 cm² ou 25 cm², en utilisant des gabarits stériles (D.6.2.7), des scalpels (D.6.2.5) et des pinces (D.6.2.6). Découper une zone de peau mesurée peut se révéler particulièrement difficile quand les carcasses sont prélevées avant réfrigération, car la peau est molle et élastique. Dans ce cas, une autre méthode consiste à découper un morceau de peau d'une dimension correspondant approximativement à la dimension souhaitée puis à le peser. Les résultats de l'analyse microbiologique peuvent alors être calculés en tenant compte de la masse (exprimée par exemple en unités formant colonies par gramme ou en présence/absence par 25 g). Si une méthode requiert la mise en commun de la peau de cinq carcasses, par exemple, il est nécessaire d'avoir des parties de peau approximativement égales provenant de chaque carcasse. Recueillir les morceaux de peau de bréchet dans un sac en plastique (D.6.2.2) jusqu'à obtenir la surface ou la masse totale désirée.

D.6.5 Écouvillonnage des carcasses

Voir 7.3.

D.7 Conservation et transport des échantillons

Voir Article 8.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 17604:2003/Amd 1:2009](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/b344f859-7ea7-4962-8fed-77af34fe2a48/iso-17604-2003-amd-1-2009)
<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/b344f859-7ea7-4962-8fed-77af34fe2a48/iso-17604-2003-amd-1-2009>

ICS 07.100.30

Prix basé sur 3 pages