

NORME INTERNATIONALE

ISO
11133

Première édition
2014-05-15

AMENDEMENT 1
2018-02

Microbiologie des aliments, des aliments pour animaux et de l'eau — Préparation, production, stockage et essais de performance des milieux de culture

AMENDEMENT 1
iTeH Standards

*Microbiology of food, animal feed and water — Preparation,
production, storage and performance testing of culture media*

AMENDMENT 1
Document Preview

[ISO 11133:2014/Amd.1:2018](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/dd498c28-140e-41c4-80a6-93ce034a6139/iso-11133-2014-amd-1-2018>



Numéro de référence
ISO 11133:2014/Amd.1:2018(F)

© ISO 2018

iTeh Standards
(<https://standards.iteh.ai>)
Document Preview

[ISO 11133:2014/Amd 1:2018](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/dd498c28-140e-41c4-80a6-93ce034a6139/iso-11133-2014-amd-1-2018>



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO 2018

Tous droits réservés. Sauf prescription différente ou nécessité dans le contexte de sa mise en oeuvre, 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, ou la diffusion sur l'internet ou sur un intranet, sans autorisation écrite préalable. Une autorisation peut être demandée à l'ISO à l'adresse ci-après ou au comité membre de l'ISO dans le pays du demandeur.

ISO copyright office
CP 401 • Ch. de Blandonnet 8
CH-1214 Vernier, Geneva, Switzerland
Tel. +41 22 749 01 11
Fax +41 22 749 09 47
copyright@iso.org
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 (IEC) en ce qui concerne la normalisation électrotechnique.

Les procédures utilisées pour élaborer le présent document et celles destinées à sa mise à jour sont décrites dans les Directives ISO/IEC, Partie 1. Il convient, en particulier de prendre note des différents critères d'approbation requis pour les différents types de documents ISO. Le présent document a été rédigé conformément aux règles de rédaction données dans les Directives ISO/IEC, Partie 2 (voir www.iso.org/directives).

L'attention est attirée 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. Les détails concernant les références aux droits de propriété intellectuelle ou autres droits analogues identifiés lors de l'élaboration du document sont indiqués dans l'Introduction et/ou dans la liste des déclarations de brevets reçues par l'ISO (voir www.iso.org/brevets).

Les appellations commerciales éventuellement mentionnées dans le présent document sont données pour information, par souci de commodité, à l'intention des utilisateurs et ne sauraient constituer un engagement.

Pour une explication de la nature volontaire des normes, la signification des termes et expressions spécifiques de l'ISO liés à l'évaluation de la conformité, ou pour toute information au sujet de l'adhésion de l'ISO aux principes de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) concernant les obstacles techniques au commerce (OTC), voir le lien suivant: www.iso.org/avant-propos.

Le présent document a été élaboré par le comité technique ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, sous-comité SC 9, *Microbiologie*, en collaboration avec le comité technique ISO/TC 147 *Qualité de l'eau*, sous-comité SC 4, *Méthodes microbiologiques*.

Microbiologie des aliments, des aliments pour animaux et de l'eau — Préparation, production, stockage et essais de performance des milieux de culture

AMENDEMENT 1

Introduction

Ajouter le texte suivant comme dernier alinéa:

Lorsque des normes spécifiques sont révisées et que de nouvelles normes sont élaborées, un alinéa relatif aux essais de performance des milieux de culture utilisés dans la norme est ajouté.

Domaine d'application

Remplacer le dernier alinéa par ce qui suit:

Le présent document définit également des critères et décrit des méthodes pour les essais de performance des milieux de culture. Il est applicable aux utilisateurs finaux de milieux prêts à l'emploi et aux producteurs tels que:

- les entités commerciales qui produisent et/ou distribuent des milieux prêts à l'emploi, semi-finis reconstitués ou déshydratés,
- les entités non commerciales qui fournissent des milieux à des tiers, et
- les laboratoires de microbiologie qui préparent des milieux de culture pour leur propre usage.

3.2.6 Électivité d'un milieu de culture

Remplacer la définition par la suivante:

démonstration, dans des conditions définies, que des organismes non cibles, s'ils peuvent se développer sur le milieu, ne présentent pas les mêmes caractéristiques visuelles que les micro-organismes cibles

4.3.1 Généralités

Ajouter le texte suivant comme troisième alinéa:

Lorsqu'une formule indique un ingrédient sous forme hydratée (par exemple $\text{Na}_2\text{HPO}_4 \cdot 12\text{H}_2\text{O}$ pour l'EPT dans l'ISO 6887-1), celui-ci peut être remplacé par un ingrédient anhydre ou hydraté avec un nombre différent de molécules d'eau, à condition que la quantité finale de l'ingrédient tienne compte de cette différence, par le calcul de la masse molaire.

5.4.2.5.1.1 Essais quantitatifs

Remplacer les deux premiers alinéas par les suivants:

Pour l'essai de dénombrement quantitatif, un niveau proche de 100 UFC est nécessaire afin d'obtenir une précision suffisante (voir Tableau 1). Cela peut nécessiter l'utilisation de plusieurs boîtes.

Il convient d'utiliser une plage de 80 UFC à 120 UFC par boîte avec un nombre minimal de 50 UFC par boîte. L'utilisation de plusieurs boîtes permet d'augmenter la précision. Pour les filtres, le même nombre d'UFC est nécessaire en utilisant un ou plusieurs filtres. Le Tableau 1 donne les intervalles de confiance à 95 % associés aux nombres de colonies.

5.4.2.5.1.2 Essais qualitatifs

Remplacer la partie de la phrase introduisant la liste par ce qui suit:

Il convient que le volume de suspension utilisé pour les essais contienne

5.4.2.5.2 Niveau d'inoculum pour les essais de sélectivité

Remplacer la phrase par la suivante:

Pour évaluer la sélectivité d'un milieu de culture, une suspension du micro-organisme non cible contenant au moins 10^4 UFC est utilisée pour ensemencer les boîtes ou les tubes de milieu.

(<https://standards.iteh.ai>)

5.4.2.5.3 Niveau d'inoculum pour les essais de spécificité

Remplacer la phrase par la suivante:

Document Preview

Pour les essais qualitatifs de spécificité des milieux en boîtes, un niveau d'inoculum d'au moins 10^3 UFC est nécessaire.

7.3 Essais des milieux de culture utilisés pour la filtration sur membrane

Ajouter le texte suivant comme dernier alinéa:

Lors d'essais réalisés avec des membranes filtrantes, si les critères du Tableau F.1 ne sont pas atteints, il convient que le laboratoire évalue les écarts entre les résultats.

8.3.2 Mode opératoire

Remplacer le quatrième élément de la liste par ce qui suit:

- **Ensemencement des microorganismes non cibles:** Ensemencer un tube de bouillon d'essai par micro-organisme avec un inoculum contenant un nombre plus élevé de micro-organismes (au moins 10^4 UFC) et mélanger.

Remplacer les septième, huitième et neuvième éléments de la liste par ce qui suit:

- Prélever une anse (10 µl) dans le tube contenant l'organisme cible et ensemencer, en stries, une boîte contenant le milieu sélectif adéquat (par exemple, XLD).
- Prélever une anse (10 µl) de la culture de micro-organisme non cible et ensemencer, en stries, une boîte contenant un milieu non sélectif (par exemple, TSA).