

Première édition
2013-09-01

AMENDMENT 1
2022-01

**Microbiologie de la chaîne
alimentaire — Méthode horizontale
pour le dénombrement des micro-
organismes —**

Partie 1:

**Comptage des colonies à 30 °C par
la technique d'ensemencement en
profondeur**

**AMENDMENT 1: Clarification du
domaine d'application**

*Microbiology of the food chain — Horizontal method for the
enumeration of microorganisms —*

Part 1: Colony count at 30 °C by the pour plate technique

AMENDMENT 1: Clarification of scope



iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 4833-1:2013/Amd 1:2022](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/556b6bed-6dc8-46b0-81af-ca7fbaa6c60/iso-4833-1-2013-amd-1-2022)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/556b6bed-6dc8-46b0-81af-ca7fbaa6c60/iso-4833-1-2013-amd-1-2022>



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO 2022

Tous droits réservés. Sauf prescription différente ou nécessité dans le contexte de sa mise en œuvre, 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
Case postale 401 • Ch. de Blandonnet 8
CH-1214 Vernier, Genève
Tél.: +41 22 749 01 11
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 (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 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 CEN/TC 463, *Microbiologie de la chaîne alimentaire*, du Comité européen de normalisation (CEN) conformément à l'Accord de coopération technique entre l'ISO et le CEN (Accord de Vienne).

Une liste de toutes les parties de la série ISO 4833 se trouve sur le site web de l'ISO.

Il convient que l'utilisateur adresse tout retour d'information ou toute question concernant le présent document à l'organisme national de normalisation de son pays. Une liste exhaustive desdits organismes se trouve à l'adresse www.iso.org/fr/members.html.

Microbiologie de la chaîne alimentaire — Méthode horizontale pour le dénombrement des micro-organismes —

Partie 1: Comptage des colonies à 30 °C par la technique d'ensemencement en profondeur

AMENDEMENT 1: Clarification du domaine d'application

Article 1, Domaine d'application

Remplacer le texte par ce qui suit :

Le présent document spécifie une méthode horizontale de dénombrement des micro-organismes capables de se développer et de former des colonies dans un milieu solide après incubation aérobie à 30 °C.

La méthode décrite dans le présent document est applicable :

- aux produits destinés à la consommation humaine ;
- aux produits destinés à l'alimentation des animaux (y compris les animaux domestiques) ;
- aux échantillons d'environnement dans le domaine de la production et de la manipulation des aliments destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale ; et
- à tous les échantillons prélevés au stade de la production primaire.

Cette technique est adaptée, sans être exclusive, au dénombrement des micro-organismes présents dans les échantillons pour essai comprenant au moins 10 colonies comptées par boîte. Cela correspond à un niveau de contamination attendu supérieur à 10 UFC/ml pour des échantillons liquides, ou à 100 UFC/g pour des échantillons solides.

Cette technique convient particulièrement pour les produits :

- qui requièrent un comptage fiable lorsqu'une limite basse de quantification est indiquée,
- supposés contenir des colonies envahissantes qui peuvent masquer les colonies d'autres organismes, par exemple le lait et les produits laitiers susceptibles de contenir diverses espèces de *Bacillus* envahissantes ;
- supposés contenir des bactéries sensibles à l'oxygène, par exemple certaines bactéries lactiques qui se développent pendant la durée de conservation ou durant un stockage sous atmosphère modifiée.

A l'origine, cette méthode horizontale a été développée pour analyser des échantillons de la chaîne alimentaire. En raison de la grande diversité des produits de la chaîne alimentaire, il est possible que la présente méthode horizontale ne convienne pas en tous points pour tous les produits. Toutefois, il est attendu que les modifications requises soient les plus limitées possibles de sorte qu'il ne s'ensuive aucun écart significatif par rapport à la présente méthode horizontale.

Les informations disponibles à la publication du présent document donnent à penser que la pertinence de cette méthode pour l'analyse de certains aliments fermentés destinés à la consommation humaine

ou à l'alimentation animale est limitée, et que d'autres milieux ou conditions d'incubation peuvent être plus adaptés. Néanmoins, cette méthode peut toujours être appliquée à de tels produits même si elle ne détecte pas totalement les micro-organismes majoritairement présents dans ces produits.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 4833-1:2013/Amd 1:2022](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/556b6bed-6dc8-46b0-81af-ca7fbaa6c60/iso-4833-1-2013-amd-1-2022)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/556b6bed-6dc8-46b0-81af-ca7fbaa6c60/iso-4833-1-2013-amd-1-2022>

