

PROJET
FINAL

AMENDEMENT

ISO
4833-2:2013
FDAM 1

ISO/TC 34/SC 9

Secrétariat: AFNOR

Début de vote:
2021-10-05

Vote clos le:
2021-11-30

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

Partie 2:

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

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

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

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sis/16e82f38-d80a-4709-a290-464511011193-2021-11-30>

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

Part 2: Colony count at 30 °C by the surface plating technique

AMENDMENT 1: Clarification of scope

TRAITEMENT PARALLÈLE ISO/CEN

LES DESTINATAIRES DU PRÉSENT PROJET SONT INVITÉS À PRÉSENTER, AVEC LEURS OBSERVATIONS, NOTIFICATION DES DROITS DE PROPRIÉTÉ DONT ILS AURAIENT ÉVENTUELLEMENT CONNAISSANCE ET À FOURNIR UNE DOCUMENTATION EXPLICATIVE.

OUTRE LE FAIT D'ÊTRE EXAMINÉS POUR ÉTABLIR S'ILS SONT ACCEPTABLES À DES FINS INDUSTRIELLES, TECHNOLOGIQUES ET COMMERCIALES, AINSI QUE DU POINT DE VUE DES UTILISATEURS, LES PROJETS DE NORMES INTERNATIONALES DOIVENT PARFOIS ÊTRE CONSIDÉRÉS DU POINT DE VUE DE LEUR POSSIBILITÉ DE DEVENIR DES NORMES POUVANT SERVIR DE RÉFÉRENCE DANS LA RÉGLEMENTATION NATIONALE.



Numéro de référence
ISO 4833-2:2013/FDAM 1:2021(F)

© ISO 2021

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 4833-2:2013/FDAmd 1](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/16e82f38-d80a-4709-a290-4645d2a6abe8/iso-4833-2-2013-fdamd-1)
<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/16e82f38-d80a-4709-a290-4645d2a6abe8/iso-4833-2-2013-fdamd-1>



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO 2021

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 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. 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/iso/avant-propos.html.

Le présent document a été élaboré par le comité technique 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 peut être consultée sur le site 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/members.html.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 4833-2:2013/FDAmd 1](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/16e82f38-d80a-4709-a290-4645d2a6abe8/iso-4833-2-2013-fdamd-1)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/16e82f38-d80a-4709-a290-4645d2a6abe8/iso-4833-2-2013-fdamd-1>

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

Partie 2: Comptage des colonies à 30 °C par la technique d'ensemencement en surface

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 à la surface d'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 d'aliments destinés à l'homme ou aux animaux ;
- 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 100 UFC/ml pour des échantillons liquides ou à 1 000 UFC/g pour des échantillons solides.

Cette technique convient particulièrement pour les produits :

- contenant des organismes sensibles à la chaleur susceptibles de former une partie significative de l'ensemble de la flore (par exemple des organismes psychrotrophes présents dans des aliments réfrigérés et congelés, des aliments secs, d'autres aliments pouvant contenir des organismes sensibles à la chaleur) ;
- contenant des bactéries aérobies strictes susceptibles de former une partie significative de l'ensemble de la flore (par exemple les espèces de *Pseudomonas*) ;
- contenant de petites particules qui peuvent s'avérer difficiles à distinguer des colonies dans une boîte ensemencée en profondeur ;
- dont la couleur intense empêche la reconnaissance de colonies dans une boîte ensemencée en profondeur ;
- pour lesquels il est souhaitable de distinguer les différents types de colonies dans le cadre de l'évaluation de la qualité des aliments.

En plus de la technique d'ensemencement en surface manuelle, le présent document spécifie également l'utilisation d'un dispositif d'ensemencement en spirale, méthode automatisée de dénombrement des colonies en surface (voir Annexe A).

À 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 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 4833-2:2013/FDAmd 1](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/16e82f38-d80a-4709-a290-4645d2a6abe8/iso-4833-2-2013-fdamd-1)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/16e82f38-d80a-4709-a290-4645d2a6abe8/iso-4833-2-2013-fdamd-1>

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 4833-2:2013/FDAmd 1](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/16e82f38-d80a-4709-a290-4645d2a6abe8/iso-4833-2-2013-fdamd-1)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/16e82f38-d80a-4709-a290-4645d2a6abe8/iso-4833-2-2013-fdamd-1>