

Première édition
2017-02

AMENDEMENT 1
2020-03

**Microbiologie de la chaîne
alimentaire — Méthode horizontale
pour la recherche, le dénombrement
et le sérotypage des Salmonella —**

Partie 1:

Recherche des Salmonella spp.

AMENDEMENT 1: Extension de la plage
de températures pour l'incubation,
amendement du statut de l'Annexe D et
correction de la composition des milieux
MSRV et SC

*Microbiology of the food chain — Horizontal method for the
detection, enumeration and serotyping of Salmonella —*

Part 1: Detection of Salmonella spp.

*AMENDMENT 1: Broader range of incubation
temperatures, amendment to the status of Annex D, and
correction of the composition of MSRV and SC*



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

[ISO 6579-1:2017/Amd 1:2020](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/22e687ba-56d5-4cda-bf00-4c87a6f5abdd/iso-6579-1-2017-amd-1-2020)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/22e687ba-56d5-4cda-bf00-4c87a6f5abdd/iso-6579-1-2017-amd-1-2020>



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO 2020

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
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 (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 des aliments*, 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 6579 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 la recherche, le dénombrement et le sérotypage des *Salmonella* —

Partie 1: Recherche des *Salmonella* spp.

AMENDEMENT 1: Extension de la plage de températures pour l'incubation, amendement du statut de l'Annexe D et correction de la composition des milieux MSRV et SC

Avant-propos, cinquième élément de liste

Remplacer l'élément de liste par le suivant:

- La plage de températures pour l'incubation de milieux non sélectifs et sélectifs a été étendue de $37\text{ °C} \pm 1\text{ °C}$ à la plage comprise entre 34 °C et 38 °C , sans tolérance supplémentaire.

4.3, deuxième alinéa

Remplacer l'alinéa par le suivant:

Incubation du bouillon RVS ou de la gélose MSRV à $41,5\text{ °C}$ pendant 24 h, et du bouillon MKTTn entre 34 °C et 38 °C pendant 24 h.

4.4, dernier alinéa

Remplacer l'alinéa par le suivant:

Incubation de la gélose XLD entre 34 °C et 38 °C puis examen après 24 h. Incubation du second milieu sélectif selon les recommandations du fabricant.

6.3

Remplacer le texte par le suivant:

6.3 Incubateur, réglable entre 34 °C et 38 °C .

NOTE La plage de températures comprises entre 34 °C et 38 °C pour l'incubation de milieux inclut l'utilisation d'incubateurs réglés à $35\text{ °C} \pm 1\text{ °C}$, $36\text{ °C} \pm 2\text{ °C}$ ou $37\text{ °C} \pm 1\text{ °C}$.

6.6

Remplacer le texte par le suivant:

6.6 Bain d'eau, réglable entre 34 °C et 38 °C.

NOTE La plage de températures comprises entre 34 °C et 38 °C pour l'incubation de milieux inclut l'utilisation de bains d'eau réglés à 35 °C ± 1 °C, 36 °C ± 2 °C ou 37 °C ± 1 °C.

9.3.2, *cinquième alinéa*

Remplacer l'alinéa par le suivant:

Incuber le bouillon MKTTnensemencé entre 34 °C et 38 °C (6.3) pendant 24 h ± 3 h.

9.4.2, *cinquième alinéa*

Remplacer l'alinéa par le suivant:

Incuber les boîtes de géloses XLD surface de la gélose vers le bas entre 34 °C et 38 °C (6.3) pendant 24 h ± 3 h.

9.4.3, *deuxième alinéa*

Remplacer l'alinéa par le suivant:

Incuber les boîtes de géloses XLD surface de la gélose vers le bas entre 34 °C et 38 °C (6.3) pendant 24 h ± 3 h.

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

[ISO 6579-1:2017/Amd 1:2020](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/22e687ba-56d5-4cda-bf00-4c87a6f5abdd/iso-6579-1-2017-amd-1-2020)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/22e687ba-56d5-4cda-bf00-4c87a6f5abdd/iso-6579-1-2017-amd-1-2020>

9.5.3.2, *premier alinéa*

Remplacer l'alinéa par le suivant:

Ensemencer en stries la pente du milieu et le culot par piqûre. Incuber entre 34 °C et 38 °C (6.3) pendant 24 h ± 3 h.

9.5.3.3, *premier alinéa*

Remplacer l'alinéa par le suivant:

Ensemencer en stries la pente de la gélose. Incuber entre 34 °C et 38 °C (6.3) pendant 24 h.

9.5.3.4, *premier alinéa*

Remplacer l'alinéa par le suivant:

Ensemencer le milieu liquide juste au-dessous de la surface. Incuber entre 34 °C et 38 °C (6.3) pendant 24 h ± 3 h.