

Deuxième édition
2017-03

AMENDEMENT 1
2020-02

**Microbiologie de la chaîne
alimentaire — Préparation des
échantillons, de la suspension mère
et des dilutions décimales en vue de
l'examen microbiologique —**

Partie 3:

**Règles spécifiques pour la préparation
des produits de la pêche**

**AMENDEMENT 1: Préparation des
échantillons pour gastéropodes marins
crus**

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/6cc39f51-764f-4e90-bac3-852f43e01229/iso-6887-3-amd-1-2020>

*Microbiology of the food chain — Preparation of test samples, initial
suspension and decimal dilutions for microbiological examination —*

Part 3: Specific rules for the preparation of fish and fishery products

AMENDMENT 1: Sample preparation for raw marine gastropods



iTeh STANDARD PREVIEW (standards.iteh.ai)

[ISO 6887-3:2017/Amd 1:2020](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/6ec39f51-764f-4e90-bac3-852f439b337f/iso-6887-3-2017-amd-1-2020)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/6ec39f51-764f-4e90-bac3-852f439b337f/iso-6887-3-2017-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*.

Une liste de toutes les parties de la série ISO 6887 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 6887-3:2017/Amd 1:2020](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/6ec39f51-764f-4e90-bac3-852f439b337f/iso-6887-3-2017-amd-1-2020)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/6ec39f51-764f-4e90-bac3-852f439b337f/iso-6887-3-2017-amd-1-2020>

Microbiologie de la chaîne alimentaire — Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique —

Partie 3:

Règles spécifiques pour la préparation des produits de la pêche

AMENDEMENT 1: Préparation des échantillons pour gastéropodes marins crus

7.2.5, quatrième alinéa

Remplacer l'alinéa par ce qui suit:

Pour les échantillons pour lesquels moins de 4 h se sont écoulées entre le prélèvement et la réception par le laboratoire, il convient que la température ambiante/de l'échantillon soit inférieure à la température enregistrée lors du prélèvement.

7.3 <https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/6ec39f51-764f-4e90-bac3-852f439b337f/iso-6887-3-2017-amd-1-2020>

Remplacer la phrase par la suivante:

Utiliser les modes opératoires spécifiques donnés en 7.2.2, 7.2.4 et 7.2.5.

Après 9.1.9.2

Ajouter le nouveau paragraphe suivant:

9.1.10 Gastéropodes

Laver au moins 10 individus sous un courant d'eau potable et les placer sur un plateau stérile.

Extraire le corps de l'animal avec une pince, une pique à bigorneaux ou une pique à coquillages et crustacés. Les coquilles peuvent également être broyées avec un marteau.

Pour faciliter l'homogénéisation, il est recommandé de couper la chair en dés tout en ôtant les débris de coquilles avec une pince.

Préparer une suspension mère dans du diluant, avec un rapport de 1 dans 3 approximativement, homogénéiser dans un homogénéisateur rotatif ou péristaltique (6.1). Ensuite, ajouter la quantité requise de diluant pour obtenir une dilution de 1 dans 10 exactement.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 6887-3:2017/Amd 1:2020](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/6ec39f51-764f-4e90-bac3-852f439b337f/iso-6887-3-2017-amd-1-2020)
<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/6ec39f51-764f-4e90-bac3-852f439b337f/iso-6887-3-2017-amd-1-2020>