



Norme
internationale

ISO 6887-1

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

Partie 1:
**Règles générales pour la
préparation de la suspension mère
et des dilutions décimales**

**AMENDEMENT 1: Exigences et
recommandations sur l'utilisation
d'une taille de prise d'essai plus
grande pour les méthodes qualitatives**

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

*Part 1: General rules for the preparation of the initial suspension
and decimal dilutions*

*AMENDMENT 1: Requirements and guidance on the use of a
larger test portion size for qualitative methods*

Deuxième édition
2017-03

AMENDEMENT 1
2024-07

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

[ISO 6887-1:2017/Amd 1:2024](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/51dd4da4-fbbf-4b09-97da-2e56812b5926/iso-6887-1-2017-amd-1-2024)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/51dd4da4-fbbf-4b09-97da-2e56812b5926/iso-6887-1-2017-amd-1-2024>



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO 2024

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'ISO attire l'attention sur le fait que la mise en application du présent document peut entraîner l'utilisation d'un ou de plusieurs brevets. L'ISO ne prend pas position quant à la preuve, à la validité et à l'applicabilité de tout droit de brevet revendiqué à cet égard. À la date de publication du présent document, l'ISO n'avait pas reçu notification qu'un ou plusieurs brevets pouvaient être nécessaires à sa mise en application. Toutefois, il y a lieu d'avertir les responsables de la mise en application du présent document que des informations plus récentes sont susceptibles de figurer dans la base de données de brevets, disponible à l'adresse www.iso.org/brevets. L'ISO ne saurait être tenue pour responsable de ne pas avoir identifié tout ou partie de tels droits de propriété.

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 6887 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 — Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique —

Partie 1:

Règles générales pour la préparation de la suspension mère et des dilutions décimales

AMENDEMENT 1: Exigences et recommandations sur l'utilisation d'une taille de prise d'essai plus grande pour les méthodes qualitatives

Article 2

Ajouter les références normatives suivantes:

ISO 16140-4:2020, *Microbiologie de la chaîne alimentaire — Validation des méthodes — Partie 4: Protocole pour la validation de méthodes dans un seul laboratoire*

ISO 16140-4:2020/Amd 1:2024, *Microbiologie de la chaîne alimentaire — Validation des méthodes — Partie 4: Protocole pour la validation de méthodes dans un seul laboratoire — Amendement 1: Validation d'une taille de prise d'essai plus grande pour des méthodes qualitatives*

[ISO 6887-1:2017/Amd 1:2024](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/51dd4da4-fbbf-4b09-97da-2e56812b5926/iso-6887-1-2017-amd-1-2024)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/51dd4da4-fbbf-4b09-97da-2e56812b5926/iso-6887-1-2017-amd-1-2024>

3.2

Remplacer le texte par ce qui suit:

3.2

échantillon composite

échantillon constitué d'un mélange d'un certain nombre d'*éléments* (3.13) d'aliment, d'aliment pour animaux, d'animaux ou d'échantillons d'environnement, préparé dans ou en dehors du laboratoire, à partir duquel une prise d'essai est prélevée pour l'analyse

Note 1 à l'article: Voir le Figure A.1 pour une illustration d'un échantillon composite.

3.3

Remplacer le texte par ce qui suit:

3.3

échantillon groupé

échantillon constitué d'un mélange d'un certain nombre d'*éléments* (3.13) d'aliment identiques, d'aliment pour animaux, d'animaux ou d'échantillons d'environnement, préparé dans ou en dehors du laboratoire, où le mélange complet constitue la prise d'essai et est utilisé en entier pour l'analyse

Note 1 à l'article: Voir le Figure A.1 pour une illustration d'un échantillon groupé.

Ajouter les entrées terminologiques suivantes:

3.11

catégorie

groupe de *types* (3.12) d'échantillons ayant tous la même origine

Note 1 à l'article: Les catégories d'aliments sont répertoriées dans l'ISO 16140-2:2016, Tableau A.1.

EXEMPLE Lait et produits laitiers ayant subi un traitement thermique.

[SOURCE: ISO 16140-1:2016, 2.11, modifié – La Note 1 à l'article a été ajoutée.]

3.12

type

pour une *catégorie* (3.11) donnée, un groupe d'*éléments* (3.13) traités de manière similaire, ayant des caractéristiques intrinsèques similaires et une écologie microbienne similaire

Note 1 à l'article: Les types d'aliments sont répertoriés dans l'ISO 16140-2:2016, Tableau A.1.

EXEMPLE Catégorie d'aliment: lait et produits laitiers ayant subi un traitement thermique. Type d'aliment: produit laitier pasteurisé.

[SOURCE: ISO 16140-1:2016, 2.78, modifié – La Note 1 à l'article a été ajoutée.]

3.13

élément

entité spécifiée d'un aliment, d'un aliment pour animaux, d'un échantillon d'environnement ou prélevée au stade de la production primaire

Note 1 à l'article: Des exemples d'éléments d'aliments sont répertoriés dans l'ISO 16140-2:2016, Tableau A.1.

EXEMPLE Catégorie d'aliment: lait et produits laitiers ayant subi un traitement thermique. Type d'aliment: produit laitier pasteurisé. Élément d'aliment: desserts lactés.

[SOURCE: ISO 16140-1:2016, 2.34, modifié – La Note 1 à l'article a été ajoutée.]

3.14

prise d'essai plus grande

échantillon représentatif mesuré (volume ou masse) prélevé à partir de l'échantillon pour laboratoire (3.1) ou de l'échantillon pour essai (3.4) en vue de son utilisation dans la préparation de la suspension mère, qui est plus grand que la prise d'essai décrite dans la méthode d'origine et/ou le document de validation

9.3

Remplacer le texte par ce qui suit:

9.3 Échantillon composite et prise d'essai plus grande

9.3.1 Échantillon composite

Un échantillon composite est un mélange d'un certain nombre d'éléments d'où une prise d'essai est prélevée pour l'analyse en laboratoire comme illustré dans le Figure A.1. La taille de la prise d'essai extraite de l'échantillon composite restera la même que celle décrite dans la méthode originale et/ou le document de validation.

Un échantillon composite ne doit être utilisé que pour des essais qualitatifs.

Un échantillon composite peut être réalisé à partir d'un certain nombre d'éléments provenant de la même étape d'échantillonnage par le client (en dehors du laboratoire) ou par le laboratoire (à la demande du client).