
**Microbiologie de la chaîne
alimentaire — Méthode horizontale
pour la recherche et le
dénombrement de *Campylobacter* spp.**

Partie 2:
Technique par comptage des colonies

*Microbiology of the food chain — Horizontal method for detection
and enumeration of *Campylobacter* spp. —*

Part 2: Colony-count technique



Sample Document

get full document from standards.iteh.ai



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO 2017, Publié en Suisse

Droits de reproduction réservés. Sauf indication contraire, 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, l'affichage sur l'internet ou sur un Intranet, sans autorisation écrite préalable. Les demandes d'autorisation peuvent être adressées à l'ISO à l'adresse ci-après ou au comité membre de l'ISO dans le pays du demandeur.

ISO copyright office
Ch. de Blandonnet 8 • CP 401
CH-1214 Vernier, Geneva, Switzerland
Tel. +41 22 749 01 11
Fax +41 22 749 09 47
copyright@iso.org
www.iso.org

Sommaire

Page

Avant-propos.....	iv
Introduction.....	v
1 Domaine d'application	1
2 Références normatives	1
3 Termes et définitions	1
4 Principe	2
4.1 Généralités.....	2
4.2 Préparation des dilutions.....	2
4.3 Dénombrement.....	2
4.4 Confirmation.....	2
5 Milieux de culture et réactifs	2
6 Matériel et consommables	3
7 Échantillonnage	3
8 Préparation de l'échantillon pour essai	3
9 Mode opératoire	4
9.1 Prise d'essai, suspension mère et dilutions.....	4
9.2 Ensemencement et incubation.....	4
9.3 Dénombrement des colonies caractéristiques.....	4
9.4 Confirmation de <i>Campylobacter</i>	4
9.4.1 Généralités.....	4
9.4.2 Sélection des colonies à confirmer.....	5
9.4.3 Examen de la morphologie et de la mobilité.....	5
9.4.4 Étude de la croissance aérobie à 25 °C.....	5
9.4.5 Recherche de l'activité de l'oxydase.....	5
9.4.6 Interprétation.....	5
9.5 Identification de l'espèce de <i>Campylobacter</i> (facultative).....	6
9.5.1 Généralités.....	6
9.5.2 Recherche de l'activité de la catalase.....	6
9.5.3 Recherche de l'hydrolyse de l'hippurate.....	6
9.5.4 Recherche de l'hydrolyse de l'acétate d'indoxyle.....	6
9.5.5 Interprétation.....	7
10 Expression des résultats	7
11 Caractéristiques de performance de la méthode	7
11.1 Étude interlaboratoires.....	7
11.2 Limite de répétabilité.....	7
11.3 Limite de reproductibilité.....	8
12 Rapport d'essai	9
Annexe A (normative) Représentation schématique du mode opératoire	10
Annexe B (normative) Milieux de culture et réactifs	11
Annexe C (informative) Études de validation des méthodes et caractéristiques de performance	16
Bibliographie	19

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 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'OMC concernant les obstacles techniques au commerce (OTC), voir le lien suivant: www.iso.org/iso/fr/foreword.html.

Le présent document a été élaboré par le comité technique CEN/TC 275, *Analyse des produits alimentaires — Méthodes horizontales* du Comité européen de normalisation (CEN), en collaboration avec le comité technique ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, sous-comité SC 9, *Microbiologie*, conformément à l'accord de coopération technique entre l'ISO et le CEN (Accord de Vienne).

Cette première édition annule et remplace l'ISO/TS 10272-2:2006, qui a fait l'objet d'une révision technique. Les modifications suivantes ont été apportées:

- ajout des échantillons provenant de l'étape de production primaire au domaine d'application;
- ensemencement unique des dilutions en série plutôt qu'en double, pour respecter l'ISO 7218;
- remplacement des essais de confirmation de l'étude de la croissance microaérophile à 25 °C et de la croissance aérobique à 41,5 °C par l'étude de la croissance aérobique à 25 °C;
- ajout à l'[Annexe B](#) d'essais de performance relatifs à l'assurance qualité des milieux de culture;
- ajout des caractéristiques de performance à l'[Annexe C](#).

Une liste de toutes les parties de la série ISO 10272 est disponible sur le site Internet de l'ISO.

Introduction

Les principaux changements énumérés dans l'avant-propos qui ont été apportés au présent document par rapport à l'ISO/TS 10272-2:2006 sont considérés comme mineurs (voir l'ISO 17468).

En raison de la grande diversité des produits alimentaires, il se peut que la présente méthode horizontale ne convienne pas exactement, dans tous ses détails, à certains d'entre eux et que, pour certains autres, il puisse être nécessaire d'employer d'autres méthodes. Néanmoins, il est à espérer que tous les efforts seront entrepris dans tous les cas afin d'appliquer, dans la mesure du possible, la présente méthode horizontale et qu'il n'y aura d'écarts par rapport à celle-ci qu'en cas d'absolue nécessité et pour des raisons techniques.

Lors du prochain réexamen périodique du présent document, il sera tenu compte de toutes les évolutions intervenues depuis sa publication et, notamment, dans quelle mesure cette méthode horizontale aura été suivie ainsi que les raisons des dérogations dans le cas de produits particuliers. L'harmonisation des méthodes d'essai ne peut être instantanée et, pour certains groupes de produits, des Normes internationales et/ou nationales ne concordant pas avec la présente méthode horizontale existent peut-être déjà. Lorsque de telles normes viendront en révision, il serait souhaitable de les aligner avec les spécifications du présent document et de ne conserver que les seules divergences justifiées indispensables pour des raisons techniques.

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai

Microbiologie de la chaîne alimentaire — Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de *Campylobacter* spp. —

Partie 2: Technique par comptage des colonies

AVERTISSEMENT — Afin de préserver la santé du personnel de laboratoire, il est essentiel que les essais de dénombrement de *Campylobacter* ne soient effectués que dans des laboratoires correctement équipés, sous la surveillance d'un microbiologiste expérimenté, et qu'un grand soin soit apporté à l'élimination de tous les matériaux incubés. Il convient que les personnes qui utilisent le présent document connaissent les pratiques classiques de laboratoire. Le présent document n'a pas pour but de traiter tous les aspects de la sécurité (s'il y en a) qui sont liés à son utilisation. Il incombe à l'utilisateur d'établir des pratiques d'hygiène et de sécurité appropriées.

1 Domaine d'application

Le présent document spécifie une méthode horizontale de dénombrement de *Campylobacter* spp. Il s'applique:

- aux produits destinés à la consommation humaine;
- aux produits destinés à l'alimentation des animaux;
- aux échantillons environnementaux prélevés dans les secteurs de la production et de la manutention des aliments; et
- aux échantillons au stade de la production primaire tels que les matières fécales des animaux, la poussière et les prélèvements de surface.

2 Références normatives

Les documents suivants cités dans le texte constituent, pour tout ou partie de leur contenu, des exigences du présent document. Pour les références datées, seule l'édition citée s'applique. Pour les références non datées, la dernière édition du document de référence s'applique (y compris les éventuels amendements).

ISO 6887 (toutes les parties), *Microbiologie de la chaîne alimentaire — Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique*

ISO 7218, *Microbiologie des aliments — Exigences générales et recommandations*

ISO 11133, *Microbiologie des aliments, des aliments pour animaux et de l'eau — Préparation, production, stockage et essais de performance des milieux de culture*

3 Termes et définitions

Pour les besoins du présent document, les termes et définitions suivants s'appliquent.

L'ISO et l'IEC tiennent à jour des bases de données terminologiques destinées à être utilisées en normalisation, consultables aux adresses suivantes:

- IEC Electropedia: disponible à l'adresse <http://www.electropedia.org/>;