



Norme internationale

ISO 11290-2

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

Partie 2: Méthode de dénombrement

AMENDEMENT 1: Inclusion du
stockage des échantillons avant
l'analyse et modifications dans la
souche témoin pour les essais de
performance des milieux de culture et
des réactifs

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

Part 2: Enumeration method

*AMENDMENT 1: Inclusion of storage of the samples before
analysis and changes in the control strain for performance testing
of culture media and reagents*

Deuxième édition
2017-05

AMENDEMENT 1
2026-07

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO 2026

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 11290 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.

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai

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

Partie 2: Méthode de dénombrement

AMENDEMENT 1: Inclusion du stockage des échantillons avant l'analyse et modifications dans la souche témoin pour les essais de performance des milieux de culture et des réactifs

Article 7

Remplacer le texte par ce qui suit:

7 Échantillonnage, transport et stockage des échantillons

L'échantillonnage ne fait pas partie de la méthode indiquée dans le présent document. Suivre la Norme internationale spécifique traitant du produit concerné. S'il n'existe aucune Norme internationale spécifique pour l'échantillonnage du produit concerné, il convient que les parties concernées se mettent d'accord à ce sujet. Les techniques d'échantillonnage recommandées sont données dans les documents suivants:

- ISO/TS 17728^[22] pour les aliments et les aliments pour animaux;
- ISO 707^[26] pour le lait et les produits laitiers;
- ISO 18593^[1] pour les surfaces (voir également la Référence [23]).

Il est important que le laboratoire reçoive un échantillon représentatif du produit considéré. Il convient que l'échantillon n'ait été ni endommagé, ni modifié au cours du transport ou du stockage.

NOTE 1 Les études sur la durée de conservation ne relèvent pas du domaine d'application du présent document mais de l'ISO 20976-1^[27].

Pour les conditions de stockage des échantillons stables (par exemple, échantillons d'aliments non périssables ou à faible teneur en eau) ainsi que des produits congelés ou surgelés avant analyse, voir l'ISO 7218. Pour les conditions de stockage des prélèvements de surface, voir l'ISO 7218 et l'ISO 18593^[1].

Avant l'analyse, conserver les échantillons de produits alimentaires périssables réfrigérés à une température comprise entre 2 °C et 8 °C. Examiner les échantillons immédiatement dès réception si possible et, dans le cas contraire, dans un délai inférieur à 8 h. En cas d'arrivée tardive des échantillons le jour ouvrable, les échantillons peuvent être stockés toute une nuit et il convient de les analyser au plus tard 18 h après réception. Dans ce cas, il convient de signaler le retard dans le rapport d'essai. Toutefois, si les échantillons sont stockés entre 1 °C et 5 °C, la durée peut être prolongée jusqu'à 24 h après la réception, sans qu'il soit nécessaire d'inclure le retard dans le rapport d'essai.

Si ces conditions ne peuvent pas être appliquées, d'autres conditions de stockage peuvent être utilisées, à condition qu'il puisse être démontré que les conditions alternatives n'ont pas d'incidence sur les niveaux