
**Microbiologie de la chaîne
alimentaire — Prélèvement
d'échantillons sur des carcasses en
vue de leur analyse microbiologique**

*Microbiology of the food chain — Carcass sampling for
microbiological analysis*

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai



Numéro de référence
ISO 17604:2015(F)

© ISO 2015

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO 2015, 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 Principes généraux	2
5 Plans de prélèvement	3
6 Points de prélèvement sur la chaîne de production	3
7 Sites de prélèvement sur les carcasses	4
7.1 Grands mammifères	4
7.2 Volaille, petits mammifères et autres petits animaux	4
7.3 Gibier	4
8 Techniques de prélèvement	4
8.1 Généralités	4
8.2 Méthodes d'excision	4
8.2.1 Méthode de l'emporte-pièce	5
8.2.2 Méthode d'excision avec un gabarit	6
8.2.3 Prélèvement de peau	6
8.3 Méthodes d'écouvillonnage	6
8.3.1 Méthode de l'écouvillon humide et sec	6
8.3.2 Méthode de l'éponge, du tampon et de la chiffonnette	7
8.4 Rinçage des carcasses de volaille, petits mammifères et autres petits animaux	8
8.4.1 Réactif	8
8.4.2 Matériel	8
8.4.3 Prélèvement d'échantillons	8
9 Stockage et transport des échantillons	8
10 Examen microbiologique des échantillons	8
10.1 Généralités	8
10.2 Préparation initiale des échantillons	9
10.2.1 Méthodes d'écouvillonnage	9
10.2.2 Échantillons excisés	9
10.2.3 Échantillons d'eaux de rinçage de carcasses	9
10.3 Dénombrement et détection de micro-organismes	9
Annexe A (informative) Sites de prélèvement	10
Bibliographie	14

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 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: [Avant-propos - Informations supplémentaires](#).

Le comité chargé de l'élaboration du présent document est l'ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, sous-comité SC 9, *Microbiologie*.

Cette deuxième édition annule et remplace la première édition (ISO 17604:2003), qui a fait l'objet d'une révision technique. Elle incorpore également l'Amendement ISO 17604:2003/Amd.1:2009.

Introduction

Il est généralement admis que la détermination du nombre de bactéries et de la prévalence et/ou du nombre de micro-organismes pathogènes sur les carcasses est essentielle à la validation et à la vérification dans les systèmes d'assurance de l'hygiène de l'abattage basés sur la maîtrise des dangers (par exemple, ceux employant les principes de l'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et les systèmes d'assurance qualité basés sur ceux-ci).

De plus, de nombreux laboratoires sont impliqués dans les programmes de contrôle ou les programmes de surveillance (régionaux, nationaux et internationaux) portant sur la prévalence et/ou le dénombrement de micro-organismes pathogènes pour recueillir des informations relatives à l'évaluation des risques. La conception de ces programmes de contrôle et de surveillance bénéficiera de l'utilisation de modes opératoires de prélèvement normalisés et reconnus au niveau international.

Une méthode de prélèvement normalisée, telle que décrite dans la présente Norme internationale, peut également être utile pour le commerce de la viande et des produits à base de viande.

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai

Microbiologie de la chaîne alimentaire — Prélèvement d'échantillons sur des carcasses en vue de leur analyse microbiologique

1 Domaine d'application

La présente Norme internationale spécifie les méthodes de prélèvement relatives à la détection et au dénombrement de micro-organismes sur la surface de carcasses ou de parties de carcasses d'animaux à viande abattus. Le prélèvement microbiologique peut être effectué dans le cadre de:

- contrôles d'hygiène des procédés (pour valider ou vérifier le contrôle du procédé, par exemple le dénombrement total et les *Enterobacteriaceae*) dans les abattoirs destinés aux grands mammifères, aux volailles et au gibier;
- systèmes d'assurance de la sécurité des produits basés sur la maîtrise des dangers; et
- programmes de contrôle ou de surveillance relatifs à la prévalence et/ou au nombre de micro-organismes pathogènes.

La présente Norme internationale comprend l'utilisation de techniques d'excision et d'écouvillonnage en fonction de l'objectif du prélèvement d'échantillons. Elle inclut également l'utilisation de la technique du rinçage des carcasses en vue de l'examen de carcasses de volailles et de certains petits animaux. L'Annexe A illustre les sites de prélèvement sur les carcasses de plusieurs espèces animales.

2 Références normatives

Les documents ci-après, dans leur intégralité ou non, sont des références normatives indispensables à l'application 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 6887-1, *Microbiologie des aliments — 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*

ISO 6887-2, *Microbiologie des aliments — Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique — Partie 2: Règles spécifiques pour la préparation des viandes et produits à base de viande*

ISO 7218, *Microbiologie des aliments — Règles générales pour les examens microbiologiques*

3 Termes et définitions

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

3.1

carcasse

corps d'un animal après abattage et habillage

3.2

technique d'excision

retrait de surfaces définies de tissu superficiel ou de peau par découpe (ablation)