
**Microbiologie de la chaîne
alimentaire — 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 carnés**

*Microbiology of the food chain — Preparation of test samples, initial
suspension and decimal dilutions for microbiological examination —
Part 2: Specific rules for the preparation of meat and meat products*



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
1 Domaine d'application	1
2 Références normatives	1
3 Termes et définitions	2
4 Principe	2
5 Diluants	3
6 Appareillage	3
7 Prélèvement et types d'échantillons	3
7.1 Généralités	3
7.2 Types d'échantillons généraux envoyés au laboratoire	3
7.3 Types d'échantillons spécifiques envoyés au laboratoire	3
8 Préparation des échantillons	4
8.1 Généralités	4
8.2 Objectif de l'analyse	4
8.3 Cas général des produits acides	4
8.4 Produits à haute teneur en matière grasse (plus de 20 % de matière grasse sur la masse totale)	4
9 Modes opératoires spécifiques	4
9.1 Préparation de la suspension mère (dilution initiale) des différents types d'échantillons	4
9.1.1 Échantillon pour laboratoire d'une masse égale ou inférieure à 50 g	5
9.1.2 Blocs, gros morceaux, découpes de viande	5
9.1.3 Tranches ou morceaux de viande ou de viande cuisinée	5
9.1.4 Fragments, copeaux et parures	5
9.1.5 Produits carnés sous boyau (saucisses)	5
9.1.6 Viandes cuisinées	5
9.1.7 Pattes de poulet et de canard	5
9.2 Mode opératoire pour les produits préconditionnés	5
9.3 Mode opératoire pour les produits non congelés	5
9.3.1 Préparation d'échantillons prélevés en profondeur dans le matériau d'essai	5
9.3.2 Préparation d'échantillons prélevés à la surface de la viande (méthode par excision/destructive)	6
9.3.3 Préparation d'échantillons à partir de tranches individuelles	6
9.3.4 Préparation d'échantillons de carcasses	6
9.4 Préparation d'échantillons de produits congelés	6
9.5 Préparation d'échantillons de viande et d'extraits de viande séchés et partiellement déshydratés	6
9.6 Préparation d'échantillons prélevés en surface (écouvillons et autres dispositifs)	7
10 Dilutions suivantes	7
Annexe A (informative) Gabarit de délimitation d'une zone de prélèvement en surface	8
Bibliographie	10

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/patents).

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 autre 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 le lien suivant: www.iso.org/iso/foreword.html.

Le présent document a été élaboré par le comité technique l'ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, sous-comité SC 9, *Microbiologie*.

Cette deuxième édition annule et remplace la première édition (ISO 6887-2:2003), qui a fait l'objet d'une révision technique.

Une liste des parties de la série ISO 6887 est disponible sur le site Internet de l'ISO.

Microbiologie de la chaîne alimentaire — 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 carnés

AVERTISSEMENT — Le présent document peut impliquer l'utilisation de produits et la mise en œuvre de modes opératoires et d'appareillages à caractère dangereux. Il incombe à l'utilisateur du présent document d'établir, avant de l'utiliser, des pratiques d'hygiène et de sécurité appropriées et de déterminer l'applicabilité des restrictions réglementaires.

1 Domaine d'application

Le présent document spécifie des règles pour la préparation des échantillons de viandes et produits carnés et leur mise en suspension en vue de l'examen microbiologique, lorsque ces échantillons nécessitent une préparation différente des méthodes décrites dans l'ISO 6887-1. L'ISO 6887-1 définit des règles générales pour la préparation de la suspension mère et des dilutions en vue de l'examen microbiologique.

Le présent document exclut la préparation d'échantillons en vue des méthodes de dénombrement et de recherche dans lesquelles les détails de préparation sont spécifiés dans les Normes internationales applicables.

Le présent document est applicable aux viandes fraîches, crues et transformées, aux volailles et aux gibiers, et leurs produits suivants:

- réfrigérés ou congelés;
- salés ou fermentés;
- hachés ou finement hachés;
- préparations à base de viande;
- viande séparée mécaniquement;
- viandes cuisinées;
- viandes séchées et fumées à divers degrés de déshydratation;
- extraits de viande concentrés;
- échantillons de carcasses excisés et écouvillons issus de carcasses.

Le présent document exclut le prélèvement de carcasses (voir l'ISO 17604) et la préparation d'échantillons au stade de production primaire (voir l'ISO 6887-6).

2 Références normatives

Les documents suivants sont référencés dans le texte de sorte qu'une partie ou la totalité de leur contenu constitue des exigences du présent document. Pour les références datées, seule l'édition citée