

---

---

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

**Partie 3:  
Règles spécifiques pour la préparation  
des produits de la pêche**

*Microbiology of the food chain — Preparation of test samples, initial  
suspension and decimal dilutions for microbiological examination —  
Part 3: Specific rules for the preparation of fish and fishery products*



# Sample Document

get full document from [standards.iteh.ai](https://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](mailto:copyright@iso.org)  
[www.iso.org](http://www.iso.org)

# Sommaire

Page

|                                                                                                                                                                                          |          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Avant-propos</b>                                                                                                                                                                      | <b>v</b> |
| <b>1 Domaine d'application</b>                                                                                                                                                           | <b>1</b> |
| <b>2 Références normatives</b>                                                                                                                                                           | <b>2</b> |
| <b>3 Termes et définitions</b>                                                                                                                                                           | <b>2</b> |
| <b>4 Principe</b>                                                                                                                                                                        | <b>2</b> |
| <b>5 Diluants</b>                                                                                                                                                                        | <b>2</b> |
| <b>6 Appareillage</b>                                                                                                                                                                    | <b>2</b> |
| <b>7 Prélèvement et types d'échantillons</b>                                                                                                                                             | <b>3</b> |
| 7.1 Modes opératoires généraux                                                                                                                                                           | 3        |
| 7.2 Modes opératoires spécifiques pour le prélèvement de mollusques bivalves, d'échinodermes et de tuniciers au stade de production primaire                                             | 3        |
| 7.2.1 Généralités                                                                                                                                                                        | 3        |
| 7.2.2 Prélèvement et transport des échantillons au laboratoire                                                                                                                           | 3        |
| 7.2.3 Méthode de prélèvement                                                                                                                                                             | 4        |
| 7.2.4 Taille et nombre d'individus par échantillon                                                                                                                                       | 4        |
| 7.2.5 Contrôle de la température pendant le transport                                                                                                                                    | 4        |
| 7.3 Modes opératoires spécifiques pour le prélèvement de mollusques bivalves, de gastéropodes, d'échinodermes et de tuniciers commercialisés                                             | 4        |
| <b>8 Modes opératoires généraux</b>                                                                                                                                                      | <b>5</b> |
| <b>9 Modes opératoires spécifiques</b>                                                                                                                                                   | <b>5</b> |
| 9.1 Produits de la pêche crus, notamment poissons, crustacés, mollusques, tuniciers et échinodermes (voir l' <a href="#">Annexe A</a> )                                                  | 5        |
| 9.1.1 Poissons frais entiers (plus de 15 cm de longueur)                                                                                                                                 | 5        |
| 9.1.2 Poissons frais entiers (moins de 15 cm de longueur)                                                                                                                                | 5        |
| 9.1.3 Poissons tranchés, filets et darnes                                                                                                                                                | 5        |
| 9.1.4 Céphalopodes entiers et tranchés                                                                                                                                                   | 5        |
| 9.1.5 Crustacés entiers de type crabes                                                                                                                                                   | 6        |
| 9.1.6 Chair de crustacés décortiqués                                                                                                                                                     | 6        |
| 9.1.7 Crustacés de type crevettes, écrevisses et homards                                                                                                                                 | 6        |
| 9.1.8 Mollusques bivalves vivants                                                                                                                                                        | 6        |
| 9.1.9 Échinodermes                                                                                                                                                                       | 7        |
| 9.2 Produits transformés                                                                                                                                                                 | 8        |
| 9.2.1 Poissons fumés entiers                                                                                                                                                             | 8        |
| 9.2.2 Poissons fumés en filets ou en tranches, avec ou sans peau                                                                                                                         | 8        |
| 9.2.3 Mollusques cuits entiers dans leur coquille                                                                                                                                        | 8        |
| 9.2.4 Poissons et produits hétérogènes à base de poissons (par exemple, tacos de poissons préalablement préparés, sélections de fruits de mer mélangés, boulettes de poissons mélangées) | 9        |
| 9.2.5 Bivalves cuits ou précuits décortiqués                                                                                                                                             | 9        |
| 9.2.6 Produits salés ou saumurés (notamment œufs/laitance de poisson comme le caviar)                                                                                                    | 9        |
| 9.2.7 Poissons séchés, notamment poissons séchés et salés                                                                                                                                | 9        |
| 9.2.8 Produits fermentés                                                                                                                                                                 | 9        |
| 9.2.9 Produits marinés                                                                                                                                                                   | 9        |
| 9.2.10 Produits panés                                                                                                                                                                    | 9        |
| 9.3 Poissons, crustacés, mollusques, tuniciers et échinodermes congelés                                                                                                                  | 9        |
| 9.3.1 Filets de poissons, gros morceaux de poissons congelés en blocs, petites pièces et portions individuelles congelées                                                                | 9        |
| 9.3.2 Crustacés décortiqués (de type crevettes) congelés en blocs                                                                                                                        | 10       |
| 9.3.3 Crustacés entiers (de type crevettes) congelés en blocs                                                                                                                            | 10       |
| 9.3.4 Chair de crustacés (de type miettes de crabe) congelée en blocs                                                                                                                    | 10       |

|                               |                                                                                                      |           |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 9.3.5                         | Mollusques (céphalopodes, mollusques bivalves et gastéropodes entiers).....                          | 10        |
| <b>10</b>                     | <b>Dilutions suivantes</b> .....                                                                     | <b>11</b> |
| <b>Annexe A</b> (informative) | <b>Classification des principaux taxons</b> .....                                                    | <b>12</b> |
| <b>Annexe B</b> (informative) | <b>Nombre recommandé de mollusques bivalves vivants à envoyer<br/>au laboratoire</b> .....           | <b>13</b> |
| <b>Annexe C</b> (informative) | <b>Lignes directrices supplémentaires relatives aux petits poissons,<br/>crabes et homards</b> ..... | <b>14</b> |
| <b>Bibliographie</b>          | .....                                                                                                | <b>17</b> |

Sample Document

get full document from [standards.iteh.ai](https://standards.iteh.ai)

## 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 de 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](http://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 rédigées par l'ISO (voir [www.iso.org/patents](http://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](http://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 6887-3:2003), qui a fait l'objet d'une révision technique.

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

# Sample Document

get full document from [standards.iteh.ai](https://standards.iteh.ai)

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

## Partie 3:

## Règles spécifiques pour la préparation des produits de la pêche

**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 produits de la pêche 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 comprend des modes opératoires spécifiques pour le prélèvement de mollusques crus, tuniciers et échinodermes de zones de production primaire.

**NOTE 1** Le prélèvement de mollusques crus, tuniciers et échinodermes de zones de production primaire est inclus dans le présent document plutôt que dans l'ISO 13307 qui spécifie des règles de prélèvement au stade de production primaire terrestre.

Le présent document exclut la préparation d'échantillons pour les méthodes d'essai de dénombrement et de recherche où les détails de préparation sont spécifiés dans les Normes internationales concernées (par exemple, ISO/TS 15216-1 and ISO/TS 15216-2 pour la détermination du virus de l'hépatite A et du norovirus dans les aliments par RT-PCR en temps réel).

Le présent document est destiné à être utilisé en lien avec l'ISO 6887-1. Il est applicable aux poissons, coquillages et crustacés crus, transformés ou congelés ainsi qu'à leurs produits dérivés suivants (voir l'[Annexe A](#) pour la classification des principaux taxons):

a) Produits de la pêche, mollusques, tuniciers et échinodermes crus, notamment:

- poissons entiers ou en filets, avec ou sans peau et/ou tête, vidés;
- crustacés, entiers ou décortiqués;
- céphalopodes;
- mollusques bivalves;
- gastéropodes;
- tuniciers et échinodermes.

b) Produits transformés, notamment:

- poissons fumés, entiers ou en filets, avec ou sans peau;