

2019

Mikrobiologie potravinového řetězce -
Příprava analytických vzorků, výchozí suspenze a desetinásobných
ředění pro mikrobiologické zkoušení -
Část 3: Specifická pravidla pro vzorky ryb
a rybích výrobků

ČSN
EN ISO 6887-3

56 0102

idt ISO 6887-3:2017

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

Microbiologie de la chaîne alimentaire - Préparation des échantillons, de la suspension mere et des dilutions décimales
en vue de l'examen microbiologique -
Partie 3: Regles spécifiques pour la préparation des produits de la peche

Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen
und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen -
Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen

Tato norma je českou verzí evropské normy EN ISO 6887-3:2017. Překlad byl zajištěn Českou agenturou pro standardizaci. Má stejný status jako oficiální verze.

This standard is the Czech version of the European Standard EN ISO 6887-3:2017. It was translated by the Czech Standardization Agency. It has the same status as the official version.

Nahrazení předchozích norem

Touto normou se nahrazuje ČSN EN ISO 6887-3 (56 0102) z října 2017.

Národní předmluva

Změny proti předchozí normě

Proti předchozí normě dochází ke změně způsobu převzetí EN ISO 6887-3:2017 do soustavy norem ČSN. Zatímco ČSN EN ISO 6887-3 z října 2017 převzala EN ISO 6887:2017 schválením k přímému používání jako ČSN oznámením ve Věstníku ÚNMZ, tato norma ji přejímá překladem.

Informace o citovaných dokumentech

ISO 6887-1 zavedena v ČSN EN ISO 6887-1 (56 0102) Mikrobiologie potravinového řetězce - Příprava

analytických vzorků, výchozí suspenze a desetinásobných ředění pro mikrobiologické zkoušení - Část 1: Obecná pravidla pro přípravu výchozí suspenze a desetinásobných ředění

ISO 7218 zavedena v ČSN EN ISO 7218 (56 0103) Mikrobiologie potravin a krmiv - Všeobecné požadavky a doporučení pro mikrobiologické zkoušení

Souvisící ČSN

ČSN EN ISO 13307 (56 0101) Mikrobiologie potravin a krmiv - Prvovýroba - Techniky odběru vzorků

ČSN EN ISO 15216-1 (56 0087) Mikrobiologie potravinového řetězce - Horizontální metoda pro stanovení viru hepatitidy A a noroviru pomocí RT-PCR v reálném čase - Část 1: Metoda pro kvantitativní stanovení

ČSN P CEN ISO/TS 15216-2 (56 0087) Mikrobiologie potravin a krmiv - Horizontální metoda pro stanovení viru hepatitidy A a noroviru v potravinách pomocí RT - PCR v reálném čase - Část 2: Metoda pro kvalitativní stanovení

ČSN ISO 16649-2 (56 0079) Mikrobiologie potravin a krmiv - Horizontální metoda stanovení počtu beta-glukuronidázopozitivních *Escherichia coli* - Část 2: Technika počítání kolonií vykultivovaných při 44 °C s použitím 5-bromo-4-chloro-3-indolyl beta-D-glukuronidu

ČSN P CEN ISO/TS 17728 (56 0100) Mikrobiologie potravinového řetězce - Techniky odběru vzorků pro mikrobiologické zkoušení potravin a krmiv

Citované předpisy

Nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny, v platném znění

Upozornění na národní poznámku

Do normy byly do článku 9.1.4 a do přílohy A doplněny národní poznámky.

Vypracování normy

Zpracovatel: QUALIMENT Praha, komise České potravinářské společnosti, z. s., IČO 539525, Ing. Soňa Baršová

Technická normalizační komise: TNK 151 Potraviny

Pracovník České agentury pro standardizaci: Ing. Radmila Foretová

Česká agentura pro standardizaci je státní příspěvková organizace zřízená Úřadem pro technickou normalizaci, metrologii a státní zkušebnictví na základě ustanovení § 5 odst. 2 zákona č. 22/1997 Sb., o technických požadavcích na výrobky a o změně a doplnění některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů.

ICS 07.100.30
EN ISO 6887-3:2003

Nahrazuje

Mikrobiologie potravinového řetězce – Příprava analytických vzorků, výchozí suspenze a desetinásobných ředění pro mikrobiologické zkoušení –
Část 3: Specifické pokyny pro vzorky ryb a rybích výrobků
(ISO 6887-3:2017)

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
(ISO 6887-3:2017)

Microbiologie de la chaîne alimentaire –
Préparation des échantillons, de la suspension mere et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique – Partie 3: Règles spécifiques pour la préparation des produits de la pêche
(ISO 6887-3:2017)

Mikrobiologie der Lebensmittelkette –
Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen –
Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen
(ISO 6887-3:2017)

Tato evropská norma byla schválena CEN dne 2017-01-14.

Členové CEN jsou povinni splnit vnitřní předpisy CEN/CENELEC, v nichž jsou stanoveny podmínky, za kterých se této evropské normě bez jakýchkoliv modifikací uděluje status národní normy. Aktualizované seznamy a bibliografické citace týkající se těchto národních norem lze obdržet na vyžádání v Řídicím centru CEN-CENELEC nebo u kteréhokoliv člena CEN.

Tato evropská norma existuje ve třech oficiálních verzích (anglické, francouzské, německé). Verze v každém jiném jazyce přeložená členem CEN do jeho vlastního jazyka, za kterou zodpovídá a kterou notifikuje Řídicímu centru CEN-CENELEC, má stejný status jako oficiální verze.

Členy CEN jsou národní normalizační orgány Belgie, Bulharska, Bývalé jugoslávské republiky Makedonie, České republiky, Dánska, Estonska, Finska, Francie, Chorvatska, Irska, Islandu, Itálie, Kypru, Litvy, Lotyšska, Lucemburska, Maďarska, Malty, Německa, Nizozemska, Norska, Polska, Portugalska, Rakouska, Rumunska, Řecka, Slovenska, Slovinska, Spojeného království, Srbska, Španělska, Švédsko, Švýcarsko a Turecko.



Evropský výbor pro normalizaci
European Committee for Standardization
Comité Européen de Normalisation
Europäisches Komitee für Normung
Řídicí centrum CEN-CENELEC: Avenue Marnix 17, B-1000 Brusel

© 2017 CEN Veškerá práva pro využití v jakékoliv formě a jakýmkoliv prostředky
ISO 6887-3:2017 E
jsou celosvětově vyhrazena národním členům CEN.

Ref. č. EN

Evropská předmluva

Tento dokument (EN ISO 6887-3:2017) vypracovala technická komise ISO/TC 34 *Potravinářské výrobky* ve spolupráci s technickou komisí CEN/TC 275 *Analýza potravin - Horizontální metody*, jejíž sekretariát zajišťuje DIN.

Této evropské normě je nutno nejpozději do října 2017 udělit status národní normy, a to buď vydáním identického textu, nebo schválením k přímému používání, a národní normy, které jsou s ní v rozporu, je nutno zrušit nejpozději do října 2017.

Upozorňuje se na možnost, že některé prvky tohoto dokumentu mohou být předmětem patentových práv. CEN [a/nebo CENELEC] nelze činit odpovědným za identifikaci jakéhokoliv nebo všech patentových práv.

Tento dokument nahrazuje EN ISO 6887-3:2003.

Podle vnitřních předpisů CEN-CENELEC jsou tuto evropskou normu povinny zavést národní normalizační organizace následujících zemí: Belgie, Bulharska, Bývalé jugoslávské republiky Makedonie, České republiky, Dánska, Estonska, Finska, Francie, Chorvatska, Irsko, Islandu, Itálie, Kypru, Litvy, Lotyšska, Lucemburska, Maďarska, Malty, Německo, Nizozemska, Norsko, Polsko, Portugalsko, Rakousko, Rumunsko, Řecko, Slovensko, Slovinsko, Spojeného království, Srbsko, Španělsko, Švédsko, Švýcarsko a Turecko.

Oznámení o schválení

Text ISO 6887-3:2017 byl schválen CEN jako EN ISO 6887-3:2017 bez jakýchkoliv modifikací.

Obsah

Strana

Předmluva.....	6
1..... Předmět normy.....	7
2..... Citované dokumenty.....	7
3..... Termíny a definice.....	8
4..... Podstata zkoušky.....	8
5..... Ředící roztoky.....	8
6..... Přístroje.....	8
7..... Vzorkování a typy vzorků.....	8
7.1..... Obecné postupy.....	8
7.2..... Specifické postupy pro vzorkování mlžů, ostnokožců a pláštěnců z prvovýroby.....	8
7.3..... Specifické postupy pro vzorkování mlžů, plžů, ostnokožců a pláštěnců uvedených na trh.....	9
8..... Obecné postupy.....	9
9..... Specifické postupy.....	9

9.1..... Syrové rybí výrobky včetně ryb, koryšů, měkkýšů, pláštěnců a ostnokožců (viz příloha A).....	9
9.2..... Zpracované výrobky.....	12
9.3..... Zmrazené ryby, koryši, měkkýši, pláštěnci a ostnokožci.....	13
10..... Další ředění.....	14
Příloha A (informativní) Klasifikace hlavních taxonů.....	15
Příloha B (informativní) Doporučený počet jednotlivých živých mlžů předaných do laboratoře.....	16
Příloha C (informativní) Doplnující návod pro malé ryby, kraby a humry.....	17
Bibliografie.....	19

Předmluva

ISO (Mezinárodní organizace pro normalizaci) je celosvětová federace národních normalizačních orgánů (členů ISO). Mezinárodní normy obvykle vypracovávají technické komise ISO. Každý člen ISO, který se zajímá o předmět, pro který byla vytvořena technická komise, má právo být v této technické komisi zastoupen. Práce se zúčastňují také vládní i nevládní mezinárodní organizace, s nimiž ISO navázala pracovní styk. ISO úzce spolupracuje s Mezinárodní elektrotechnickou komisí (IEC) ve všech záležitostech normalizace v elektrotechnice.

Postupy použité při tvorbě tohoto dokumentu a postupy určené pro jeho další udržování jsou popsány ve směrnících ISO/IEC, část 1. Zejména se má věnovat pozornost rozdílným schvalovacím kritériím potřebným pro různé druhy dokumentů ISO. Tento dokument byl vypracován v souladu s redakčními pravidly uvedenými ve směrnících ISO/IEC, část 2 (viz www.iso.org/directives).

Upozorňuje se na možnost, že některé prvky tohoto dokumentu mohou být předmětem patentových práv. ISO nelze činit odpovědnou za identifikaci jakéhokoliv nebo všech patentových práv. Podrobnosti o jakýchkoliv patentových právech identifikovaných během přípravy tohoto dokumentu budou uvedeny v úvodu a/nebo v seznamu patentových prohlášení obdržných ISO (viz www.iso.org/patents).

Jakýkoliv obchodní název použitý v tomto dokumentu se uvádí jako informace pro usnadnění práce uživatelů a neznamena schválení.

Vysvětlení významu specifických termínů a výrazů ISO, které se vztahují k posuzování shody, jakož i informace o tom, jak ISO dodržuje principy Světové obchodní organizace (WTO) týkající se technických překážek obchodu (TBT), jsou uvedeny na tomto odkazu URL: www.iso.org/iso/foreword.html.

Tento dokument vypracovala technická komise ISO/TC 34 *Potravinářské výrobky*, subkomise SC 9 *Mikrobiologie*.

Toto druhé vydání zrušuje a nahrazuje první vydání (ISO 6887-3:2003), které bylo technicky zrevidováno.

Seznam všech částí souboru ISO 6887 lze nalézt na webových stránkách ISO.

UPOZORNĚNÍ Použití tohoto dokumentu může být spojeno s používáním nebezpečných materiálů, pracovních postupů a zařízení. Je odpovědností uživatele tohoto dokumentu, aby před jeho použitím stanovil příslušné postupy v oblasti bezpečnosti a ochrany zdraví a určil vhodnost zákonných omezení.

1 Předmět normy

Tento dokument specifikuje pravidla pro přípravu vzorků ryb a rybích výrobků a jejich suspenze pro mikrobiologické zkoušení v případě, že vzorky vyžadují odlišnou přípravu od metod popsanych v ISO 6887-1. ISO 6887-1 definuje obecná pravidla pro přípravu výchozí suspenze a ředění pro mikrobiologické zkoušení.

Tento dokument zahrnuje speciální postupy pro vzorkování syrových měkkýšů, pláštěnců a ostnokožců z oblastí prvovýroby.

POZNÁMKA 1 Vzorkování syrových měkkýšů, pláštěnců a ostnokožců z oblastí prvovýroby je zahrnuto v tomto dokumentu spíše než v ISO 13307, kde jsou specifikována pravidla odběru vzorků ze suchozemské prvovýroby.

Tento dokument nezahrnuje přípravu vzorků ani pro metody stanovení počtu, ani pro metody průkazu, které mají podrobnosti přípravy specifikovány v příslušných mezinárodních normách (např. ISO/TS 15216-1 a ISO/TS 15216-2 pro stanovení viru hepatitidy A a noroviru v potravinách metodou RT-PCR v reálném čase).

Tento dokument je určený pro použití ve spojení s ISO 6887-1. Je použitelný pro následující syrové, zpracované nebo zmrazené ryby a koryše a výrobky z nich (viz příloha A pro klasifikaci hlavní taxonomie):

a) Syrové produkty rybolovu, měkkýši, pláštěnci a ostnokožci zahrnují:

- celé ryby nebo filety, s kůží nebo bez kůže a hlav, a ryby vykuchané;
- koryše, celé nebo vyloupané;
- hlavonožce;
- mlže;
- plže;
- pláštěnce a ostnokožce.

b) Zpracované výrobky zahrnují:

- uzené ryby, celé nebo z nich připravené filety, s kůží nebo bez kůže;
- zcela nebo částečně vařené, celé nebo vyloupané koryše, měkkýše, pláštěnce a ostnokožce;
- zcela nebo částečně vařené ryby a vícesložkové výrobky na bázi ryb.

c) Syrové nebo vařené zmrazené ryby, koryši, měkkýši a další, v blocích nebo v jiné podobě, zahrnují:

- ryby, rybí filety a kusy;
- celé nebo vyloupané korýše (např. vyloupaní krabi, krevety), měkkýše, pláštěnce a ostnokožce.

POZNÁMKA 2 Zkoušení je prováděno za účelem buď kontroly hygieny, nebo kontroly kvality. Avšak vzorkovací techniky popsané v tomto dokumentu se vztahují především ke kontrole hygieny (svalové tkáně).

Konec náhledu - text dále pokračuje v placené verzi ČSN.