

2019

Mikrobiologie potravinového řetězce – Příprava analytických vzorků,
výchozí suspenze a desetinasobných ředění pro mikrobiologické
zkoušení –
Část 4: Specifické pokyny pro různé výrobky

ČSN
EN ISO 6887-4

56 0102

idt ISO 6887-4:2017

Microbiology of the food chain – Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions
for microbiological examination –
Part 4: Specific rules for the preparation of miscellaneous products

Microbiologie de la chaîne alimentaire – Préparation des échantillons, de la suspension mere et des
dilutions décimales
en vue de l'examen microbiologique –
Partie 4: Regles spécifiques pour la préparation de produits variés

Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von
Erstverdünnungen
und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen –
Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen

Tato norma je českou verzí evropské normy EN ISO 6887-4:2017. 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 6887-4:2017. 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 6887-4 (56 0102) z října 2017.

Národní předmluva

Změny proti předchozí normě

Proti předchozí normě dochází ke změně způsobu převzetí EN ISO 6887-4:2017 do soustavy norem
ČSN. Zatímco ČSN EN ISO 6887-4 z října 2017 převzala EN ISO 6887-4:2017 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 desetinasobných ředění pro mikrobiologické zkoušení – Část 1: Obecná pravidla pro přípravu výchozí suspenze a desetinasobných 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 8199 (75 7810) Jakost vod – Obecný návod pro stanovení mikroorganismů kultivačními metodami

ČSN EN ISO 11133 (56 0099) Mikrobiologie potravin, krmiv a vody – Příprava, výroba, uchovávání a zkoušení výkonnosti kultivačních půd

ČSN ISO 21527-1 (56 0650) Mikrobiologie potravin a krmiv – Horizontální metoda stanovení počtu kvasinek a plísní – Část 1: Technika počítání kolonií u výrobků s aktivitou vody vyšší než 0,95

ČSN ISO 21527-2 (56 0650) Mikrobiologie potravin a krmiv – Horizontální metoda stanovení počtu kvasinek a plísní – Část 2: Technika počítání kolonií u výrobků s aktivitou vody nižší než nebo rovnou 0,95

ČSN ISO 21807 (56 0627) Mikrobiologie potravin a krmiv – Stanovení vodní aktivity

ČSN ISO 27205 (57 1424) Fermentované mléčné výrobky – Bakteriální startovací kultury – Charakteristika

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

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.

EVROPSKÁ NORMA
EUROPEAN STANDARD
NORME EUROPÉENNE
EUROPÄISCHE NORM

EN ISO 6887-4

Duben 2017

ICS 07.100.30
EN ISO 6887-4:2003

Nahrazuje

Mikrobiologie potravinového řetězce - Příprava analytických vzorků, výchozí suspenze a desetinásobných ředění pro mikrobiologické zkoušení -
Část 4: Specifické pokyny pro různé výrobky
(ISO 6887-4:2017)

Microbiology of the food chain - Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination -
Part 4: Specific rules for the preparation of miscellaneous products
(ISO 6887-4:2017)

Microbiologie de la chaîne alimentaire -
Préparation des échantillons, de la suspension mere et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique -
Partie 4: Regles spécifiques pour la préparation de produits varies
(ISO 6887-4:2017)

Mikrobiologie der Lebensmittelkette -
Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen -
Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen
(ISO 6887-4:2017)

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 kteréhokoli členu 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, Maltu, Německa, Nizozemska, Norska, Polska, Portugalska, Rakouska, Rumunska, Řecka, Slovenska, Slovinska, Spojeného království, Srbska, Španělska, Švédska, Švýcarska a Turecka.



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 jakýmikoliv prostředky
Ref. č. EN ISO 6887-4:2017 E
jsou celosvětově vyhrazena národním členům CEN.

Evropská předmluva

Tento dokument (EN ISO 6887-4:2017) 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 jakéhokoli nebo všech patentových práv.

Tento dokument nahrazuje EN ISO 6887-4:2003.

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, 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.

Oznámení o schválení

Text ISO 6887-4:2017 byl schválen CEN jako EN ISO 6887-4:2017 bez jakýchkoli modifikací.

Obsah

Strana

Předmluva.....	6
1..... Předmět normy.....	7
2..... Citované dokumenty.....	7
3..... Termíny a definice.....	7
4..... Podstata zkoušky.....	8
5..... Ředící roztoky.....	8
5.1 Základní materiály.....	8
5.2..... Ředící roztoky pro obecné použití.....	8
5.3..... Ředící roztoky pro zvláštní použití.....	8
5.4..... Rozplnění a sterilizace ředícího roztoku.....	9
5.5..... Zkoušení výkonnosti ředících roztoků.....	9
5.6..... Enzymatické roztoky.....	9
6..... Přístroje a pomůcky.....	10
7..... Vzorkování a typy	

vzorků.....	10
8..... Příprava	
vzorků.....	10
8.1.....	
Oběcně.....	10
8.2..... Kyselé	
výrobky.....	10
8.3..... Potraviny s vysokým obsahem tuku, kromě margarínů a roztíratelných tuků (např. přes 20 % tuku z celkové hmotnosti).....	11
8.4..... Tvrdé a suché	
výrobky.....	11
9..... Specifické	
postupy.....	11
9.1..... Dehydratované výrobky a výrobky s nízkou	11
$?_w$	
9.2..... Mouky, obilná zrna a vedlejší produkty a krmivo pro	14
zvířata.....	
9.3..... Želatina (prášková a plátková).....	14
9.4..... Margaríny a roztíratelné	
tuky.....	14
9.5..... Vejce a vaječné	
výrobky.....	15
9.6..... Pekařské výrobky, pečivo a cukrářské	17
výrobky.....	
9.7..... Čerstvé ovoce a zelenina (balené).....	17

9.8..... Fermentované výrobky a jiné výrobky obsahující živé mikroorganismy.....	17
9.9..... Nápoje (alkoholické a nealkoholické nápoje a balené vody nesycené nebo sycené).....	18
9.10.... Alternativní proteinové výrobky (vařený hmyz, texturované rostlinné proteiny nebo mykoproteiny).....	18
10..... Další ředění.....	18
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 neznamená 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.

Za tento dokument je odpovědná komise ISO/TC 34 *Potravinářské výrobky*, subkomise SC 9 *Mikrobiologie*.

Toto druhé vydání zrušuje a nahrazuje první vydání (ISO 6887-4:2003), které bylo technicky zrevidováno.

Zahrnuje také změnu ISO 6887-4/Amd.1:2011 a technickou opravu ISO 6887-4/Cor.1:2004.

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 zvláštních potravinářských výrobků neuvedených v jiných částech ISO 6887, které se zabývají obecnějšími kategoriemi potravin, a jejich ředěním pro mikrobiologické zkoušení. Tento dokument zahrnuje široký rozsah různých výrobků, ale nezahrnuje nové výrobky uvedené na trh po jeho zveřejnění.

ISO 6887-1 definuje obecná pravidla pro přípravu výchozí suspenze a ředění pro mikrobiologické zkoušení.

Tento dokument nezahrnuje přípravu vzorků jak pro metody stanovení počtu, tak pro metody průkazu, které mají podrobnosti přípravy specifikovány v příslušných mezinárodních normách.

Tento dokument je využitelný pro následující výrobky:

- kyselé výrobky (nízké pH);
- tvrdé a suché výrobky;
- dehydratované, mrazem sušené a další výrobky s nízkou a_w (včetně těch s inhibičními vlastnostmi);
- mouky, celá obilná zrna, vedlejší cereální výrobky;
- krmivo pro zvířata, jaderné krmivo pro dobytek, granule a žvýkačky pro domácí zvířata
- želatinu (práškovou a plátkovou);
- margaríny, roztíratelné tuky a nemléčné výrobky s přidanou vodou;
- vejce a výrobky z vajec;
- pekařské výrobky, pečivo a cukrářské výrobky;
- čerstvé ovoce a zelenina;
- fermentované výrobky a další výrobky obsahující živé mikroorganismy;
- alkoholické a nealkoholické nápoje;
- alternativní proteinové výrobky.

Konec náhledu - text dále pokračuje v placené verzi ČSN.