

	<p>Mikrobiologie potravin a krmiv - Úprava analytických vzorků, příprava výchozí suspenze a desetinasobných ředění - Část 4: Specifické pokyny pro vzorky jiné než mléko a mléčné výrobky, maso a masné výrobky a ryby a rybí výrobky</p>	<p>ČSN EN ISO 6887-4 56 0102</p>
--	---	---

idt ISO 6887-4:2003

Microbiology of food and animal feeding stuffs - Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for
microbiological examination - Part 4: Specific rules for the preparation of products other than milk and
milk products, meat
and meat products, and fish and fishery products

Microbiologie des aliments - Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions
décimales en vue de
l'examen microbiologique - Partie 4: Règles spécifiques pour la préparation des produits autres que
les produits laitiers,
les produits carnés et les produits de la pêche

Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben, von der
Erstverdünnungen
und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 4: Spezifische Regeln für
die Vorbereitung
von anderen Erzeugnissen als Milch und Milcherzeugnisse, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Fisch und
Fischerzeugnisse

Tato norma je českou verzí evropské normy EN ISO 6887-4:2003. Evropská norma EN ISO 6887-4:2003 má status české technické normy.

This standard is the Czech version of the European Standard EN ISO 6887-4:2003. The European Standard EN ISO 6887-4:2003 has the status of a Czech Standard.

Nahrazení předchozích norem

Touto normou se nahrazuje ČSN EN ISO 6887-4 (56 0106) z dubna 2004.

Strana 2

Národní předmluva

Změny proti předchozí normě

Proti předchozí normě dochází ke změně způsobu převzetí EN ISO 6887-4:2003 do soustavy norem ČSN. Zatím co ČSN EN ISO 6887-4 z dubna 2004 převzala EN ISO 6887-4:2003 schválením k přímému používání jako ČSN, tato norma ji přejímá překladem.

Mezinárodní norma ISO 6887 sestává ze čtyř následujících částí se společným názvem *Mikrobiologie potravin a krmiv - Úprava analytických vzorků, příprava výchozí suspenze a desetinásobných ředění*:

- Část 1: *Všeobecné pokyny pro přípravu výchozí suspenze a desetinásobných ředění*
- Část 2: *Specifické pokyny pro vzorky masa a masných výrobků*
- Část 3: *Specifické pokyny pro vzorky ryb a rybích výrobků*
- Část 4: *Specifické pokyny pro vzorky jiné než mléko a mléčné výrobky, maso a masné výrobky a ryby a rybí výrobky*

Citované normy

EN ISO 6887-1:1999 zavedena v ČSN EN ISO 6887-1:1999 (56 0102) Mikrobiologie potravin a krmiv - Úprava analytických vzorků, příprava výchozí suspenze a desetinásobných ředění - Část 1: Všeobecné pokyny pro přípravu výchozí suspenze a desetinásobných ředění (idt ISO 6887-1:1999; idt EN ISO 6887 1:1999)

EN ISO 6887-2:2003 zavedena v ČSN EN ISO 6887-2:2004 (56 0102) Mikrobiologie potravin a krmiv - Úprava analytických vzorků, příprava výchozí suspenze a desetinásobných ředění - Část 2: Specifické pokyny pro vzorky masa a masných výrobků (idt ISO 6887-2:2003; idt EN ISO 6887-2:2003)

Upozornění na národní poznámky

Do normy byla k článku 9.7.2 doplněna informativní národní poznámka.

Vypracování normy

Zpracovatel: RNDr. Ljuba Schlemmerová, CSc., IČ 43060927

EVROPSKÁ NORMA EUROPEAN STANDARD NORME EUROPÉENNE EUROPÄISCHE NORM	EN ISO 6887-4 Srpen 2003
---	-----------------------------

ICS 07.100.30

Mikrobiologie potravin a krmiv - Úprava analytických vzorků, příprava výchozí suspenze a desetinásobných ředění -
Část 4: Specifické pokyny pro vzorky jiné než mléko a mléčné výrobky, maso a masné výrobky a ryby a rybí výrobky
(ISO 6887-4:2003)

Microbiology of food and animal feeding stuffs - Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination -
Part 4: Specific rules for the preparation of products other than milk and milk products, meat and meat products, and fish and fishery products
(ISO 6887-4:2003)

Microbiologie des aliments - Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique -
Partie 4: Règles spécifiques pour la préparation des produits autres que les produits laitiers, les produits carnés et les produits de la pêche
(ISO 6887-4:2003)

Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln -
Vorbereitung von Untersuchungsproben, von der Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen -
Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von anderen Erzeugnissen als Milch und Milcherzeugnisse, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse
(ISO 6887-4:2003)

Tato evropská norma byla schválena CEN 2003-07-10.

Členové CEN jsou povinni splnit Vnitřní předpisy CEN/CENELEC, v nichž jsou stanoveny podmínky, za kterých se musí této evropské normě bez jakýchkoliv modifikací dát status národní normy. Aktualizované seznamy a bibliografické citace týkající se těchto národních norem lze obdržet na vyžádání v Řídicím centru 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, má stejný status jako oficiální verze.

Členy CEN jsou národní normalizační orgány Belgie, České republiky, Dánska, Finska, Francie, Irsko, Islandu, Itálie, Lucemburska, Maďarska, Malty, Německa, Nizozemska, Norska, Portugalska, Rakouska,

CEN

Evropský výbor pro normalizaci

European Committee for Standardization

Comité Européen de Normalisation

Europäisches Komitee für Normung

Řídicí centrum: rue de Stassart 36, B-1050 Brusel

© 2003 CEN. Veškerá práva pro využití v jakékoli formě a jakýmikoli prostředky Ref. č. EN ISO 6887-4:2003 E

jsou celosvětově vyhrazena národním členům CEN.

Strana 4

Obsah

Strana

Předmluva

..... 5

1 Předmět
normy

..... 6

2 Normativní
odkazy

..... 6

3 Termíny a
definice

..... 7

4
Podstata

..... 7

5 Ředící
roztoky

..... 7

5.1 Základní
materiály

..... 7

5.2	Ředící roztoky pro všeobecné použití.....	7
5.3	Ředící roztoky pro zvláštní účely.....	8
5.4	Distribuce a sterilizace ředících roztoků.....	8
6	Přístroje a pomůcky.....	8
7	Úprava vzorků.....	9
7.1	Zmrazené výrobky.....	9
7.2	Tvrdé a suché výrobky.....	9
7.3	Tekuté a neviskózní výrobky.....	9
7.4	Heterogenní výrobky.....	9
8	Obecně platné postupy.....	9
8.1	Všeobecně.....	9
8.2	Všeobecně ke vzorkům kyselé povahy.....	10
8.3	Potraviny s vysokým obsahem tuku (např. nad 20 % celkové hmotnosti).....	10
9	Specifické postupy.....	10

9.1	Mouka, zrna cereálií, vedlejší produkty při opracování cereálií, krmiva pro zvířata a pokrutiny pro skot.....	10
9.2	Velmi tvrdé výrobky (např. hlízy manioku).....	10
9.3	®elatina (ve formě granulátu nebo plátků).....	11
9.4	Margariny a pomazánkové tuky.....	11
9.5	Dehydratované výrobky.....	12
9.6	Vaječné výrobky.....	13
9.7	Fermentované výrobky (obsahující živé mikroorganismy).....	15
9.8	Cukrářské výrobky a jiné moučníky.....	15
10	Další desetinásobná ředění.....	15

Příloha ZA (normativní) Normativní odkazy na mezinárodní publikace a na jim příslušející evropské publikace..... 16

Bibliografie

..... 17

Strana 5

Předmluva

Tento dokument (EN ISO 6887-4:2003) byl vypracován technickou komisí ISO/TC 34 „Zemědělské potravinářské výrobky“ ve spolupráci s technickou komisí CEN/TC 275 „Analýza potravin - Horizontální metody“, jejíž sekretariát je v působnosti DIN.

Této evropské normě je nutno nejpozději do února 2004 dát 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 února 2004.

Podle Vnitřních předpisů CEN/CENELEC jsou tuto evropskou normu povinny zavést národní normalizační organizace následujících zemí: Belgie, České republiky, Dánska, Finska, Francie, Irsko,

Islandu, Itálie, Lucemburska, Maďarska, Malty, Německa, Nizozemska, Norska, Portugalska, Rakouska, Řecka, Slovenska, Spojeného království, Španělska, Švédsko a Švýcarska.

Oznámení o schválení

Text mezinárodní normy ISO 6887-4:2003 byl schválen CEN jako evropská norma bez jakýchkoliv modifikací.

POZNÁMKA Normativní odkazy na mezinárodní normy jsou uvedeny v příloze ZA (normativní).

Strana 6

VAROVÁNÍ Zavedení této normy do praxe může vést k používání nebezpečných materiálů, operací a zařízení. Je odpovědností uživatele této normy před jejím použitím stanovit postupy a pravidla odpovídající bezpečnosti práce.

1 Předmět normy

Tato část ISO 6887 specifikuje pokyny pro úpravu analytických vzorků, přípravu zkušebních vzorků a jejich výchozích suspenzí pro mikrobiologické zkoušení, a to pro výrobky, které nejsou zohledněny v jiných částech ISO 6887. Norma ISO 6887-1 definuje všeobecné pokyny pro přípravu výchozí suspenze a desetinásobných ředění pro mikrobiologické zkoušení.

Tato část ISO 6887 popisuje pouze metody úpravy, které jsou vhodné pro zkoušení několika různých mikroorganismů současně. Nelze ji použít pro úpravy, které se používají pro průkaz a/nebo stanovení počtu určitého mikroorganismu, kde je metoda úpravy popsána v příslušné mezinárodní normě platné pro tento mikroorganismus.

Tato část ISO 6887 platí pro následující výrobky:

- vzorky kyselé povahy (viz 8.2);
- potraviny s vysokým obsahem tuku s výjimkou margarínů a pomazánkových tuků (viz 8.3);
- mouku, celá zrna cereálií, vedlejší produkty při opracování cereálií, krmiva a pokrutiny pro skot (viz 9.1);
- velmi tvrdé výrobky, např. maniokové hlízy (viz 9.2);
- želatinu (viz 9.3);
- margariny a pomazánkové tuky (viz 9.4);
- dehydratované a lyofilizované výrobky (s výjimkou mléčných a vaječných výrobků) (viz 9.5);
- vejce a vaječné výrobky (viz 9.6);
- fermentované výrobky (obsahující živé mikroorganismy) (viz 9.7);
- cukrářské výrobky a jiné moučníky (9.8).

POZNÁMKA Pro mléko a mléčné výrobky platí ISO 8261.

-- Vynechaný text --