

	<p>Mikrobiologie potravin a krmiv - Úprava analytických vzorků, příprava výchozí suspenze a desetinásobných ředění - Část 2: Specifické pokyny pro vzorky masa a masných výrobků</p>	<p>ČSN EN ISO 6887-2 56 0102</p>
--	--	---

idt ISO 6887-2:2003

Microbiology of food and animal feeding stuffs - Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination - Part 2: Specific rules for the preparation of meat and meat products

Mikrobiologie des aliments - 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 à base de viande

Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben, von der Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen

Tato norma je českou verzí evropské normy EN ISO 6887-2:2003. Evropská norma EN ISO 6887-2:2003 má status české technické normy.

This standard is the Czech version of the European Standard EN ISO 6887-2:2003. The European Standard EN ISO 6887-2:2003 has the status of a Czech Standard.

Nahrazení předchozích norem

Touto normou se nahrazuje ČSN EN ISO 6887-2 (56 0106) z dubna 2004.

Strana 2

Národní předmluva

Změny proti předchozí normě

Proti předchozí normě dochází ke změně způsobu převzetí EN ISO 6887-2:2003 do soustavy norem ČSN. Zatím co ČSN EN ISO 6887-2 z dubna 2004 převzala EN ISO 6887-2:2003 schválením k přímému používání jako ČSN, tato norma ji přejímá překladem.

Na rozdíl od ČSN ISO 3100-2 (nahrazená ČSN EN ISO 6887-2 z května 2004) specifikuje ČSN EN ISO 6887-2 pokyny pro úpravu analytických vzorků masa a masných výrobků a přípravu jejich výchozích suspenzí pro mikrobiologické zkoušení, pokud vzorky vyžadují úpravu odlišnou od metody popsané v ISO 6887-1, která definuje všeobecné pokyny pro tyto pracovní operace. Dále se na rozdíl od předchozí normy nově vymezuje, že to část ISO 6887 popisuje pouze takové 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 vztahující se na tento mikroorganismus.

Další změnou oproti ČSN ISO 3100-2 je užší spektrum výrobků, pro které platí. Neplatí pro výrobky, jejichž mikrobiologické zkoušení je popsáno v jiných mezinárodních normách jako jsou konzervy a jiné výrobky (např. pro dehydratovaná masa platí ISO 6887-4).

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

- Část 1: *Všeobecné pokyny pro přípravu výchozí suspenze a desetinasobných 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 desetinasobných ředění - Část 1: Všeobecné pokyny pro přípravu výchozí suspenze a desetinasobných ředění (idt ISO 6887-1:1999; idt EN ISO 6887 1:1999)

ISO 7218:1996 zavedena v ČSN ISO 7218:1998 (56 0103) Mikrobiologie potravin a krmiv - Všeobecné pokyny pro mikrobiologické zkoušení (idt ISO 7218:1996)

ISO 17604:2003 dosud nezavedena

Vypracování normy

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

Pracovník Českého normalizačního institutu: Ing. Linda Pleštilová

Strana 3

EVROPSKÁ NORMA
EUROPEAN STANDARD
NORME EUROPÉENNE
EUROPÄISCHE NORM

EN ISO 6887-2
Červenec 2003

ICS 07.100.30

Mikrobiologie potravin a krmiv - Úprava analytických vzorků, příprava výchozí suspenze a desetinásobných ředění -
Část 2: Specifické pokyny pro vzorky masa a masných výrobků
(ISO 6887-2:2003)

Microbiology of food and animal feeding stuffs - Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination -
Part 2: Specific rules for the preparation of meat and meat products
(ISO 6887-2:2003)

Microbiologie des aliments - 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 à base de viande
(ISO 6887-2:2003)

Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben, von der Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen -
Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen
(ISO 6887-2:2003)

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

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

.....
..... 8

5.1 Základní
materiály

..... 8

5.2 Ředící roztoky pro všeobecné

použití.....	8
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 Druhy vzorků určených k laboratornímu zkoušení.....	10
8.3 Účel zkoušení.....	10
8.4 Všeobecně ke vzorkům kyselé povahy.....	10

8.5	Potraviny s vysokým obsahem tuku (nad 20 % celkové hmotnosti).....	10
9	Specifické postupy.....	10
9.1	Počáteční úprava různých druhů vzorků.....	10
9.2	Postupy pro výrobky určené k uchovávání v chladu.....	11
9.3	Postupy pro zmrazená masa.....	13
9.4	Postupy pro částečně dehydratované masové extrakty.....	14
9.5	Vzorky z povrchů (stěry a malé plachetky).....	14
10	Další desetinásobná ředění.....	14
Příloha A	(informativní) ©ablona pro vymezení plochy vzorku z povrchu.....	15
Příloha B	(normativní) Způsoby vzorkování ze zkoušeného zmrazeného nebo hluboko zmrazeného kusu nebo bloku.....	16
B.1	Nehomogenní blok.....	16
B.2	Homogenní blok.....	16
Příloha ZA	(normativní) Normativní odkazy na mezinárodní publikace a na jim příslušející evropské publikace.....	18
	Bibliografie.....	19

Předmluva

Tento dokument (EN ISO 6887-2:2003) 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 ledna 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 ledna 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.

Toto první vydání ISO 6887-2 nahrazuje ISO 3100-2:1988, *Maso a masné výrobky - Odběr vzorků a příprava analytických vzorků - Část 2: Příprava analytických vzorků pro mikrobiologické zkoušení*.

Oznámení o schválení

Text mezinárodní normy ISO 6887-2:2003 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 masa a masných výrobků, přípravu zkušebních vzorků a jejich výchozích suspenzí pro mikrobiologické zkoušení, pokud vzorky vyžadují úpravu odlišnou od metody popsané v ISO 6887-1. 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 vztahující se na tento mikroorganismus.

Tato část ISO 6887 platí pro následující čerstvé, syrové, opracované maso a výrobky z nich včetně drůbežích:

- chlazené nebo zmrazené;
- fermentované nebo refermentované;

- mleté nebo mēlněné;
- lahůdková masa;
- předvařené pokrmy nebo pokrmy z drůbeže;
- sušená a uzená masa v různém stupni dehydratace;
- koncentrované masové extrakty.

Tato část ISO 6887 neplatí pro následující výrobky, jejichž mikrobiologické zkoušení je popsáno v jiných mezinárodních normách:

- konzervy;
- jiné výrobky (viz ISO 6887-4).

POZNÁMKA 1 Pro mléko a mléčné výrobky platí ISO 8261.

POZNÁMKA 2 Ke zkoušení masa volně žijících zvířat (poražených nebo ze zastřelené lovné zvěře) lze použít techniky zde popsané pro podobné výrobky.

-- Vynechaný text --