

	<p>Mikrobiologie potravin a krmiv - Úprava analytických vzorků, příprava výchozí suspenze a desetinásobných ředění - Část 3: Specifické pokyny pro vzorky ryb a rybích výrobků</p>	<p>ČSN EN ISO 6887-3  56 0102</p>
---	--	---

idt ISO 6887-3:2003

Microbiology of food and animal feeding stuffs - Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination - Part 3: Specific rules for the preparation of fish and fishery products

Mikrobiologie des aliments - 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

Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben, von der 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 6887-3:2003. Evropská norma EN ISO 6887-3:2003 má status české technické normy.

This standard is the Czech version of the European Standard EN ISO 6887-3:2003. The European Standard EN ISO 6887-3:2003 has the status of a Czech Standard.

Nahrazení předchozích norem

Touto normou se nahrazuje ČSN EN ISO 6887-3 (56 0106) z dubna 2004.

Strana 2

---

## Národní předmluva

### Změny proti předchozí normě

Proti předchozí normě dochází ke změně způsobu převzetí EN ISO 6887-3:2003 do soustavy norem ČSN. Zatím co ČSN EN ISO 6887-3 z dubna 2004 převzala EN ISO 6887-3:2003 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)

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

### Vypracování normy

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

Pracovník Českého normalizačního institutu: Ing. Linda Pleštilová

Strana 3

---

ICS 07.100.30

Mikrobiologie potravin a krmiv - Úprava analytických vzorků, příprava výchozí suspenze a desetinásobných ředění -  
Část 3: Specifické pokyny pro vzorky ryb a rybích výrobků  
(ISO 6887-3:2003)

Microbiology of food and animal feeding stuffs - 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 6887-3:2003)

Microbiologie des aliments - 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  
(ISO 6887-3:2003)

Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln -  
Vorbereitung von Untersuchungsproben, von der Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen -  
Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen  
(ISO 6887-3:2003)

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, Švédsko a Švýcarska.

## **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 6887-3:2003 E jsou celosvětově vyhrazena národním členům CEN.

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
<b>7.1</b> Zmrazené výrobky	
.....	9
<b>7.2</b> Tvrdé a suché výrobky	9
.....	9
<b>7.3</b> Tekuté a neviskózní výrobky	9
.....	9
<b>7.4</b> Heterogenní výrobky	9
.....	9
<b>8</b> Obecně platné postupy	9
.....	9
<b>8.1</b> Všeobecně	
.....	9
<b>8.2</b> Všeobecně ke vzorkům kyselé povahy	9
.....	9
<b>8.3</b> Potraviny s vysokým obsahem tuku (na příklad nad 20 % celkové hmotnosti)	10
.....	10
<b>9</b> Specifické postupy	10
.....	10
<b>9.1</b> Syrové ryby, korýši, měkkýši a další	10
.....	10
<b>9.2</b> Opracované ryby, korýši, měkkýši a další	11
.....	11
<b>9.3</b> Zmrazené ryby, korýši, měkkýši a další výrobky	12
.....	12
<b>10</b> Další desetinásobná ředění	13
.....	13
<b>Příloha ZA</b> (normativní) Normativní odkazy na mezinárodní publikace a na jim příslušející evropské publikace	14
.....	14

## Předmluva

Tento dokument (EN ISO 6887-3:2003) 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, Řecko, Slovenska, Spojeného království, Španělska, Švédsko a Švýcarska.

## Oznámení o schválení

Text mezinárodní normy ISO 6887-3:2003 byl schválen CEN jako evropská norma bez jakýchkoliv modifikací.

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

**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 ryb a rybích výrobků, přípravy 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 desetinasobných 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, na příklad *Vibrio parahaemolyticus*.

Tato část ISO 6887 platí pro následující syrové, opracované, tepelně opracované nebo zmrazené ryby, korýše a měkkýše výrobky z nich:

a) SYROVÉ ryby, korýše, měkkýše a další včetně těchto

- ryby vcelku nebo jako filety, s kůží nebo bez ní, s hlavami nebo bez nich a rovněž vykuchané,
- ryby solené, sušené, uzené nebo nakládané,
- hlavonožci vcelku nebo po rozkrájení,
- -korýši vcelku včetně krevet, raků, humrů, krabů a norských raků,
- živí plži, mlži s dvoudílnou schránkou, ježovky a pláštěnci a
- hlemýždi;

b) OPRACOVANÉ ryby, korýše, měkkýše a další včetně těchto

- ryby nebo korýši či měkkýši ve formě sušené, uzené, marinované, solené, nakládané nebo obalené,
- ryby vcelku nebo jako opracované filety, s kůží nebo bez ní,
- surimi a lahůdkářské rybí výrobky,
- korýši a měkkýši vcelku nebo zbavení krunýřů nebo schránek a rovněž jejich maso,
- vařené ryby, korýši, měkkýši, sumýši (mořské okurky), pláštěnci a výrobky na bázi hlemýžďů;

c) ZMRAZENÉ ryby, korýše, měkkýše a další, v blocích nebo v jiné formě, včetně těchto

- ryby, rybí filety a části ryb,
- krevety vcelku nebo zbavené krunýřů,
- krabi zbavení krunýřů,
- hlavonožci a
- vaření korýši či měkkýši zbavení krunýřů a hlemýždi zbavení schránek.

POZNÁMKA 1 Pro mléko a mléčné výrobky platí ISO 8261.

POZNÁMKA 2 Účelem zkoušení zkušebních vzorků může být buď kontrola zdravotní nezávadnosti nebo řízení jakosti. Techniky vzorkování popsané v této části ISO 6887 se vztahují zejména na kontrolu zdravotní nezávadnosti (svalové tkáně).

---

**-- Vynechaný text --**