

# DIN EN ISO 6887-6:2013-06 (D)

**Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 6: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Proben aus der Primärproduktion (ISO 6887-6:2013); Deutsche Fassung EN ISO 6887-6:2013**

---

<b>Inhalt</b>	<b>Seite</b>
<b>Vorwort</b> .....	<b>3</b>
<b>1 Anwendungsbereich</b> .....	<b>4</b>
<b>2 Normative Verweisungen</b> .....	<b>4</b>
<b>3 Begriffe</b> .....	<b>4</b>
<b>4 Kurzbeschreibung</b> .....	<b>5</b>
<b>5 Verdünnungsflüssigkeiten und Desinfektionsmittel</b> .....	<b>5</b>
<b>5.1 Verdünnungsflüssigkeiten für spezielle Zwecke</b> .....	<b>5</b>
<b>5.2 Desinfektionsmittel für die Verwendung während der Laboruntersuchung</b> .....	<b>5</b>
<b>6 Geräte und Glasgeräte</b> .....	<b>6</b>
<b>7 Arten von Proben, die an das Labor gesendet werden können</b> .....	<b>6</b>
<b>8 Probenvorbereitung</b> .....	<b>6</b>
<b>8.1 Allgemeines</b> .....	<b>6</b>
<b>8.2 Lagerung</b> .....	<b>6</b>
<b>9 Spezifische Durchführungen</b> .....	<b>7</b>
<b>9.1 Verfahren mit auf dem Bauernhof entnommenen Proben</b> .....	<b>7</b>
<b>9.2 Verfahren bei Proben vom Schlachthof</b> .....	<b>9</b>
<b>9.3 Verfahren bei Proben, die von Geflügel im Brutbetrieb oder beim Transport vom Brutbetrieb zum Bauernhof entnommen werden</b> .....	<b>10</b>
<b>10 Weitere Dezimalverdünnungen</b> .....	<b>11</b>
<b>Literaturhinweise</b> .....	<b>12</b>