

# DIN EN ISO 17604:2015-12 (D)

## Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Probenahme von Schlachttierkörpern zur mikrobiologischen Untersuchung (ISO 17604:2015); Deutsche Fassung EN ISO 17604:2015

---

Inhalt	Seite
Europäisches Vorwort.....	3
Vorwort.....	4
Einleitung.....	5
1 Anwendungsbereich.....	6
2 Normative Verweisungen.....	6
3 Begriffe.....	6
4 Allgemeine Grundsätze.....	7
5 Probenahmepläne.....	8
6 Entnahmepunkte an der Produktionslinie.....	8
7 Probenahmestellen an Schlachttierkörpern.....	9
7.1 Große Säugetiere.....	9
7.2 Geflügel, kleine Säugetiere und andere Kleintiere.....	9
7.3 Wild.....	9
8 Probenahmetechniken.....	9
8.1 Allgemeines.....	9
8.2 Ausschneideverfahren.....	10
8.2.1 Korkbohrer-Verfahren.....	10
8.2.2 Verfahren des Ausschneidens mit der Schablone.....	11
8.2.3 Haut-Probenahme.....	11
8.3 Abstrichverfahren.....	11
8.3.1 Nass-Trocken-Stieltupfer-Verfahren.....	12
8.3.2 Verfahren mit Schwamm, Tampontupfer und kleinem Tuch.....	12
8.4 Verfahren des Abspülens von Schlachttierkörpern.....	13
8.4.1 Reagenzien.....	13
8.4.2 Ausrüstung.....	13
8.4.3 Probenahme.....	13
9 Lagerung und Transport der Proben.....	14
10 Mikrobiologische Untersuchung von Proben.....	14
10.1 Allgemeines.....	14
10.2 Erste Vorbereitung der Proben.....	14
10.2.1 Abstrichverfahren.....	14
10.2.2 Herausgeschnittene Proben.....	15
10.2.3 Proben vom Abspülen von Tierschlachtkörpern.....	15
10.3 Zählung und Nachweis von Mikroorganismen.....	15
Anhang A (informativ) Probenahmestellen.....	16
Literaturhinweise.....	20