

DIN EN ISO 6887-3:2020-12 (D)

Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischereierzeugnissen (ISO 6887-3:2017 + Amd.1:2020); Deutsche Fassung EN ISO 6887-3:2017 + A1:2020

Inhalt

Seite

Europäisches Vorwort.....	4
Ⓐ Europäisches Vorwort der Änderung Ⓐ	5
Vorwort.....	6
1 Anwendungsbereich.....	7
2 Normative Verweisungen	8
3 Begriffe	8
4 Kurzbeschreibung.....	8
5 Verdünnungsmittel.....	8
6 Geräte.....	9
7 Probenahme und Probenarten	9
7.1 Allgemeine Verfahrensweisen	9
7.2 Spezifische Verfahrensweisen für die Probenahme von Muscheln, Stachelhäutern und Manteltieren aus der Primärproduktion.....	9
7.2.1 Allgemeines.....	9
7.2.2 Probenahme und Transport der Laborprobe	10
7.2.3 Probenahmeverfahren	10
7.2.4 Größe und Anzahl von Einzeltieren je Probe	10
7.2.5 Temperaturkontrolle während des Transports.....	10
7.3 Spezifische Verfahrensweisen für die Probenahme von in den Verkehr gebrachten Muscheln, Gastropoden, Stachelhäutern und Manteltieren	11
8 Allgemeine Verfahrensweisen	11
9 Spezifische Verfahrensweisen	11
9.1 Rohe Fischereierzeugnisse, einschließlich Fische, Krebstiere, Weichtiere, Manteltiere und Stachelhäuter (siehe Anhang A).....	11
9.1.1 Frischfisch im Ganzen (mehr als 15 cm lang).....	11
9.1.2 Frischfisch im Ganzen (weniger als 15 cm lang)	11
9.1.3 Fisch in Scheiben, Filets und Steaks	12
9.1.4 Kopffüßer im Ganzen und geschnitten.....	12
9.1.5 Krebstiere im Ganzen, wie z. B. Krabben	12
9.1.6 Fleisch geschälter Krebstiere.....	12
9.1.7 Krebstiere, wie z. B. Garnelen, Flusskrebse und Hummer.....	12
9.1.8 Lebende Muscheln	13
9.1.9 Stachelhäuter.....	14
9.1.10 Ⓐ Gastropoden Ⓐ	14
9.2 Verarbeitete Produkte.....	15
9.2.1 Geräucherter Fisch im Ganzen.....	15
9.2.2 Geräucherte Fischfilets und -scheiben, mit oder ohne Haut	15
9.2.3 Gegarte Weichtiere in der Schale im Ganzen	15

9.2.4	Fisch und Mehrkomponentenprodukte auf der Grundlage von Fisch (z. B. vorab zubereitete Fisch-Taco, Auswahl von gemischten Seefrüchten, Frikadelle aus verschiedenen Fischarten)	16
9.2.5	Gegarte oder vorgegarte Muscheln ohne Schale	16
9.2.6	Gesalzene oder eingelegte Produkte (einschließlich Fischeier/Rogen, wie z. B. Kaviar)	16
9.2.7	Trockenfisch einschließlich gesalzener Trockenfisch	16
9.2.8	Fermentierte Produkte	16
9.2.9	Marinierte Produkte	16
9.2.10	Panierte Produkte	16
9.3	Gefrorene Fische, Krebstiere, Weichtiere, Manteltiere und Stachelhäuter	16
9.3.1	In Blöcken gefrorenes Fischfilet, in Blöcken gefrorene große Fischstücke, gefrorene kleine Teile und Einzelportionen	16
9.3.2	In Blöcken gefrorene Krebstiere ohne Schale (wie z. B. Garnelen)	17
9.3.3	In Blöcken gefrorene ganze Krebstiere (wie z. B. Garnelen)	17
9.3.4	In Blöcken gefrorenes Fleisch von zerlegten Krebstieren (wie z. B. Krabbenfleisch)	17
9.3.5	Weichtiere (ganze Kopffüßer, Muscheln und Gastropoden)	17
10	Weitere Verdünnungen	18
Anhang A (informativ) Klassifikation wichtiger taxonomischer Gruppen		19
Anhang B (informativ) Empfohlene Anzahl von einzelnen lebenden Muscheln, die an das Labor zu senden ist		20
Anhang C (informativ) Zusätzliche Anleitung für kleine Fische, Krabben und Hummer		21
C.1	Kleine Fische (bis zu 15 cm lang)	21
C.2	Krabben	22
C.3	Fleisch von Hummer und Flusskrebs	23
Literaturhinweise		24