

# DIN EN ISO 6887-3:2017-07 (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 Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017); Deutsche Fassung EN ISO 6887-3:2017**

---

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

9.2.5	Gegarte oder vorgegarte Muscheln ohne Schale .....	14
9.2.6	Gesalzene oder eingelegte Produkte (einschließlich Fischeier/Rogen, wie z. B. Kaviar) .....	14
9.2.7	Trockenfisch einschließlich gesalzener Trockenfisch .....	14
9.2.8	Fermentierte Produkte .....	14
9.2.9	Marinierte Produkte .....	14
9.2.10	Panierte Produkte.....	14
9.3	Gefrorene Fische, Krebstiere, Weichtiere, Manteltiere und Stachelhäuter .....	14
9.3.1	In Blöcken gefrorenes Fischfilet, in Blöcken gefrorene große Fischstücke, gefrorene kleine Teile und Einzelportionen.....	14
9.3.2	In Blöcken gefrorene Krebstiere ohne Schale (wie z. B. Garnelen) .....	15
9.3.3	In Blöcken gefrorene ganze Krebstiere (wie z. B. Garnelen) .....	15
9.3.4	In Blöcken gefrorenes Fleisch von zerlegten Krebstieren (wie z. B. Krabbenfleisch) .....	15
9.3.5	Weichtiere (ganze Kopffüßer, Muscheln und Gastropoden).....	15
10	Weitere Verdünnungen.....	16
Anhang A (informativ) Klassifikation der wichtigsten taxonomischen Gruppen.....		17
Anhang B (informativ) Empfohlene Anzahl von einzelnen lebenden Muscheln, die an das Labor zu senden ist .....		18
Anhang C (informativ) Zusätzliche Anleitung für kleine Fische, Krabben und Hummer .....		19
C.1	Kleine Fische (bis zu 15 cm lang).....	19
C.2	Krabben.....	20
C.3	Fleisch von Hummer und Flusskrebs.....	21
Literaturhinweise .....		22