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

A1 Europäisches Vorwort der Änderung A1 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 A1 Gastropoden A1 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 Fischsorten) 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