

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 |
| Ä) 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 Ä) 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 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 |