

Microbiología de la cadena alimentaria
Métodos horizontales para toma de muestras de
superficies
(ISO 18593:2018)

Esta norma ha sido elaborada por el comité técnico
CTN 34 *Productos alimentarios*, cuya secretaría
desempeña FIAB.

EXTRACTO DEL DOCUMENTO UNE-EN ISO 18593

UNE-EN ISO 18593

Microbiología de la cadena alimentaria
Métodos horizontales para toma de muestras de superficies
(ISO 18593:2018)

Microbiology of the food chain. Horizontal methods for surface sampling (ISO 18593:2018).

Microbiologie de la chaîne alimentaire. Méthodes horizontales pour les prélèvements de surface (ISO 18593:2018).

Esta norma es la versión oficial, en español, de la Norma Europea EN ISO 18593:2018, que a su vez adopta la Norma Internacional ISO 18593:2018.

Esta norma anula y sustituye a la Norma UNE-ISO 18593:2013.

EXTRACTO DEL DOCUMENTO UNE-EN ISO 18593

Las observaciones a este documento han de dirigirse a:

Asociación Española de Normalización

Génova, 6
28004 MADRID-España
Tel.: 915 294 900
info@une.org
www.une.org
Depósito legal: M 12993:2019

© UNE 2019

Prohibida la reproducción sin el consentimiento de UNE.

Todos los derechos de propiedad intelectual de la presente norma son titularidad de UNE.

Índice

Prólogo europeo	5
Declaración.....	5
Prólogo	6
0 Introducción.....	7
1 Objeto y campo de aplicación.....	7
2 Normas para consulta	7
3 Términos y definiciones.....	8
4 Principio	8
5 Medios de cultivo y reactivos	8
6 Equipamiento y material fungible.....	9
7 Procedimiento de toma de muestras	10
7.1 Generalidades.....	10
7.2 Ubicación de los puntos para toma de muestras	10
7.3 Área de la toma de muestras.....	11
7.4 Momento y frecuencia de la toma de muestras	11
7.5 Técnicas de toma de muestras.....	11
7.5.1 Generalidades.....	11
7.5.2 Método para placas de contacto.....	12
7.5.3 Método para hisopos	12
7.5.4 Método para esponjas/gasas.....	13
8 Transporte y almacenamiento	14
8.1 Placa de contacto	14
8.2 Hisopos, esponjas/gasas	14
9 Análisis microbiológico de las muestras.....	14
9.1 Método de la placa de contacto	14
9.2 Método del hisopo/esponja/gasa.....	14
10 Cálculos y expresión de los resultados.....	15
10.1 Generalidades.....	15
10.2 Método de la placa de contacto	15
10.3 Método basado en el uso de hisopos, esponjas o gasas	15
11 Informe del ensayo	15
Anexo A (Informativo) Neutralizantes.....	17
Bibliografía	19

1 Objeto y campo de aplicación

Este documento describe métodos horizontales para las técnicas de toma de muestras utilizando placas de contacto, hisopos, esponjas y gasas en superficies situadas en el entorno de la cadena alimentaria, destinadas a la detección y recuento de microorganismos cultivables tales como bacterias patogénicas o no patogénicas o mohos y levaduras.

NOTA El término “entorno” hace referencia a cualquier objeto que esté en contacto con productos alimenticios o que puede suponer una fuente de contaminación o recontaminación; por ejemplo, materiales, instalaciones u operarios.

Este documento no aplica para la validación de procedimientos de limpieza y desinfección.

Este documento no aplica para técnicas de toma de muestras procedentes de producción primaria, que quedan cubiertas por la Norma ISO 13307. Las técnicas de toma de muestras en canales quedan cubiertas por la Norma ISO 17604. Las técnicas de toma de muestras para el análisis de virus de hepatitis A y norovirus quedan cubiertas por la Norma ISO 15216-1.

Este documento no ofrece recomendaciones sobre la frecuencia de muestreo, el número de puntos de muestreo o la necesidad de rotar los puntos de toma de muestra, ya que éstos se escogen caso a caso.

2 Normas para consulta

En el texto se hace referencia a los siguientes documentos de manera que parte o la totalidad de su contenido constituyen requisitos de este documento. Para las referencias con fecha, solo se aplica la edición citada. Para las referencias sin fecha se aplica la última edición (incluida cualquier modificación de esta).

ISO 6887-1, *Microbiología de la cadena alimentaria. Preparación de las muestras de ensayo, suspensión inicial y diluciones decimales para examen microbiológico. Parte 1: Reglas generales para la preparación de la suspensión inicial y las diluciones decimales.*

ISO 6887-5, *Microbiología de los alimentos para consumo humano y animal. Preparación de las muestras de ensayo, suspensión inicial y diluciones decimales para examen microbiológico. Parte 5: Reglas específicas para la preparación de leche y productos lácteos.*

ISO 7218, *Microbiología de los alimentos para consumo humano y alimentación animal. Requisitos generales y guía para el examen microbiológico.*

ISO 11133, *Microbiología de los alimentos para consumo humano, alimentación animal y agua. Preparación, producción, conservación y ensayos de rendimiento de los medios de cultivo.*

ISO 16140-2, *Microbiología de la cadena alimentaria. Validación de métodos. Parte 2: Protocolo para la validación de métodos alternativos (registrados) frente a los métodos de referencia.*