

Microbiología de la cadena alimentaria

Método horizontal para el recuento de
microorganismos

Parte 1: Recuento de colonias a 30 °C mediante la
técnica de siembra en profundidad

Modificación 1: Clarificación del objeto y campo de
aplicación

(ISO 4833-1:2013/Amd 1:2022)

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

EXTRACTO DEL DOCUMENTO UNE-EN ISO 4833-1:2014/A1

UNE-EN ISO 4833-1:2014/A1

Microbiología de la cadena alimentaria
Método horizontal para el recuento de microorganismos
Parte 1: Recuento de colonias a 30 °C mediante la técnica de siembra en
profundidad
Modificación 1: Clarificación del objeto y campo de aplicación
(ISO 4833-1:2013/Amd 1:2022)

*Microbiology of the food chain. Horizontal method for the enumeration of microorganisms.
Part 1: Colony count at 30 °C by the pour plate technique. Amendment 1: Clarification of scope
(ISO 4833-1:2013/Amd 1:2022).*

*Microbiologie de la chaîne alimentaire. Méthode horizontale pour le dénombrement des
microorganismes. Partie 1: Comptage des colonies à 30 °C par la technique d'ensemencement en
profondeur. Amendement 1: Clarification du domaine d'application (ISO 4833-1:2013/Amd 1:2022).*

Esta 1ª modificación es la versión oficial, en español, de la Norma Europea
EN ISO 4833-1:2013/A1:2022, que a su vez adopta la Norma Internacional
ISO 4833-1:2013/Amd 1:2022.

Esta 1ª modificación complementa y modifica a la Norma UNE-EN ISO 4833-1:2014.

EXTRACTO DEL DOCUMENTO UNE-EN ISO 4833-1:2014/A1

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

© UNE 2022

Prohibida la reproducción sin el consentimiento de UNE.

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

Capítulo 1, Objeto y campo de aplicación

Se modifica el contenido del apartado con lo siguiente:

Este documento describe un método horizontal para la determinación del número de microorganismos capaces de crecer y formar colonias en un medio sólido tras incubación aerobia a 30 °C.

El método que se describe en este documento resulta aplicable para:

- productos destinados al consumo humano;
- productos destinados a la alimentación animal (incluida la alimentación de mascotas);
- muestras ambientales del área de producción y manipulación de alimentos para consumo humano y alimentación animal;
- todas las muestras de la etapa de producción primaria.

Este método es adecuado para, entre otros usos, realizar el recuento de microorganismos en muestras de ensayo con un recuento mínimo de 10 colonias en una placa. Esto corresponde a un nivel de contaminación que se espera que sea superior a 10 ufc/ml en muestras líquidas o superior a 100 ufc/g en muestras sólidas.

Este método resulta particularmente adecuado para:

- productos que requieran un recuento fiable cuando se especifica un límite de detección bajo;
- productos en los que se espera la presencia de colonias invasivas, que pueden ocultar a las colonias de otros organismos. Por ejemplo, es probable que la leche o los productos lácteos contengan especies de *Bacillus* invasivas;
- productos que se espera que contengan bacterias sensibles al oxígeno, por ejemplo, algunas bacterias ácido lácticas que se desarrollan durante la vida útil o durante su almacenamiento en atmósfera modificada.

Este método horizontal se desarrolló de forma inicial para examinar muestras procedentes de alimentos de la cadena alimentaria. Debido a la gran variedad de productos de la cadena alimentaria, es posible que este método horizontal no se ajuste totalmente a todos los productos. No obstante, se espera que se minimicen las modificaciones necesarias para que no supongan una desviación significativa de este método horizontal.

Según la información disponible en el momento de la publicación de este documento, la aplicabilidad de este método para el examen de algunos alimentos fermentados para consumo humano y alimentación animal se considera limitada y pueden resultar más adecuados otros medios o condiciones de incubación diferentes. No obstante, puede aplicarse este método con dichos productos, aunque es posible que no se detecten con eficacia los microorganismos predominantes de dichos productos.