



Comprar

informe UNE

UNE-CEN ISO/TR 6579-3 IN

Junio 2015

Versión corregida, Julio 2015

TÍTULO

Microbiología de la cadena alimentaria

Método horizontal para la detección, enumeración y serotipado de Salmonela

Parte 3: Directrices para el serotipado de Salmonella spp.

(ISO/TR 6579-3:2014)

Microbiology of the food chain. Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella. Part 3: Guidelines for serotyping of Salmonella spp. (ISO/TR 6579-3:2014).

Microbiologie de la chaîne alimentaire. Méthode horizontale pour la recherche, le dénombrement et le sérotypage des Salmonella. Partie 3: Lignes directrices pour le sérotypage des Salmonella spp. (ISO/TR 6579-3:2014).

CORRESPONDENCIA

Este informe es la versión oficial, en español, del Informe Técnico CEN ISO/TR 6579-3:2014, que a su vez adopta el Informe Técnico ISO/TR 6579-3:2014.

OBSERVACIONES

ANTECEDENTES

Este informe ha sido elaborado por el comité técnico AEN/CTN 34 *Productos alimentarios* cuya Secretaría desempeña FIAB.

EXTRACTO DEL DOCUMENTO UNE-CEN ISO/TR 6579-3 IN

Editada e impresa por AENOR
Depósito legal: M 23023:2015

© AENOR 2015
Reproducción prohibida

LAS OBSERVACIONES A ESTE DOCUMENTO HAN DE DIRIGIRSE A:

AENOR Asociación Española de
Normalización y Certificación

Génova, 6
28004 MADRID-España

info@aenor.es
www.aenor.es

Tel.: 902 102 201
Fax: 913 104 032

42 Páginas



Comprar

Índice

Prólogo.....	6
0 Introducción.....	7
1 Objeto y campo de aplicación.....	7
2 Normas para consulta.....	7
3 Términos y definiciones.....	7
4 Principio.....	8
5 Sueros y medios de cultivo.....	8
5.1 Generalidades.....	8
5.2 Reactivos y medios de cultivo.....	8
5.3 Antisueros.....	8
6 Aparatos.....	8
7 Muestra.....	9
8 Taxonomía de Salmonella.....	9
8.1 Generalidades.....	9
8.2 Nomenclatura.....	9
8.3 Características bioquímicas.....	11
8.4 Características antigénicas.....	12
9 Procedimiento para el serotipado de Salmonella.....	14
9.1 Generalidades.....	14
9.2 Ejemplo del procedimiento de serotipado de cinco variantes séricas de Salmonella de interés para la salud pública.....	15
10 Control de calidad.....	18
11 Informe.....	19
Anexo A (Informativo) Composición y preparación de reactivos y medios de cultivo.....	20
Anexo B (Informativo) Ejemplos de procedimientos para el serotipado de un aislado desconocido de Salmonella.....	28
Anexo C (Informativo) Ensayos bioquímicos.....	33
Anexo D (Informativo) Representación esquemática del serotipado de cinco variantes séricas importantes de Salmonella de interés para la salud pública.....	35
Anexo E (Informativo) Método de la placa de microtitulación para el serotipado de Salmonella spp.....	36
Anexo F (Informativo) Ejemplos de procedimientos para la inversión de fase.....	38
Bibliografía.....	41



Comprar

1 Objeto y campo de aplicación

Esta parte de la Norma ISO 6579 ofrece directrices sobre el procedimiento de serotipado de las variedades séricas de *Salmonella* y resulta aplicable para el serotipado de cultivos puros de *Salmonella* spp., independientemente de la procedencia de la que se han aislado.

2 Normas para consulta

Los documentos indicados a continuación, en su totalidad o en parte, son normas para consulta indispensables para la aplicación de este documento. Para las referencias con fecha, sólo se aplica la edición citada. Para las referencias sin fecha se aplica la última edición (incluyendo cualquier modificación de ésta).

ISO 6579-1, *Microbiología de la cadena alimentaria. Método horizontal para la detección, enumeración y serotipado de Salmonela. Parte 1: Método horizontal para la detección de Salmonella spp.*

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.*