

ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ  
(EACC)  
EURO-ASIAN COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION  
(EASC)



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

ГОСТ  
7702.2.1—  
2017

НИФСиТР ЦСМ при МЭ КР

**РАБОЧИЙ  
ЭКЗЕМПЛЯР**

ПРОДУКТЫ УБОЯ ПТИЦЫ,  
ПРОДУКЦИЯ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ  
И ОБЪЕКТЫ ОКРУЖАЮЩЕЙ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ СРЕДЫ

Методы определения количества мезофильных  
аэробных и факультативно-анаэробных  
микроорганизмов

Издание официальное

Зарегистрирован  
№ 13413  
14 июля 2017 г.



Минск  
Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации

## Предисловие

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в Союз Евразийских Независимых Государств. В дальнейшем возможно вступление в ЕАСС национальных органов по стандартизации других государств.

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены».

### Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН «Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности» – филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения Федерального научного центра «Всероссийский научно-исследовательский и технологический институт птицеводства» Российской академии наук (ВНИИПП) совместно с Федеральным государственным бюджетным учреждением науки Федеральным исследовательским центром питания, биотехнологии и безопасности пищи (ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации по результатам голосования в АИС МГС (протоколом от 14 июля 2017 г. №101-П)

За принятие стандарта проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстанстандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

### 4 ВЗАМЕН ГОСТ 7702.2.1-95

*Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных (государственных) стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных (государственных) органов по стандартизации.*

*В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация также будет опубликована в сети Интернет на сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»*

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории указанных выше государств принадлежит национальным (государственным) органам по стандартизации этих государств.

**ПРОДУКТЫ УБОЯ ПТИЦЫ, ПРОДУКЦИЯ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ  
И ОБЪЕКТЫ ОКРУЖАЮЩЕЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ СРЕДЫ**

**Методы определения количества мезофильных аэробных  
и факультативно-анаэробных микроорганизмов**

Poultry slaughtering products, poultry meat products and environment production objects.  
The method of identification of mesophilic aerobic and facultative anaerobic microorganisms

Дата введения —

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется:

- на продукты убоя птицы (тушки, части тушек, жир-сырец, кожу, субпродукты, мясо птицы механической обвалки, кость птицы пищевую, сырье коллагенсодержащее), полуфабрикаты из мяса птицы, в том числе высокой степени готовности, предназначенные для пищевых целей (далее — продукт);
- продукцию из мяса птицы, готовую к употреблению — колбасные, кулинарные изделия, консервы и др. (далее — готовые продукты);
- смывы с поверхности объектов окружающей производственной среды (технологическое оборудование, тара, инвентарь, стены и полы производственных цехов, воздух в производственных цехах, одежда и руки работников).

Настоящий стандарт устанавливает методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (бактерий, дрожжей, грибов) (далее — КМАФАНМ):

- метод посева в агаризованные питательные среды при  $(30 \pm 1)$  °С в течение 72 ч;
- ускоренный турбидофлуориметрический метод;
- ускоренный метод посева на тест-пластины, содержащие дегидратированный питательный гелеобразный хромогенный субстрат на подложке.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 12.1.004—91 Система стандартов безопасности труда. Пожарная безопасность. Общие требования

ГОСТ 12.1.007—76 Система стандартов безопасности труда. Вредные вещества. Классификация и общие требования безопасности

ГОСТ 12.1.019—79 Система стандартов безопасности труда. Электробезопасность. Общие требования и номенклатура видов защиты\*

ГОСТ 12.4.009—83 Система стандартов безопасности труда. Пожарная техника для защиты объектов. Основные виды. Размещение и обслуживание

ГОСТ ISO 7218—2015 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ 7702.2.0—2016 Продукты убоя птицы, полуфабрикаты из мяса птицы и объекты окружающей производственной среды. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям

\* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 12.1.019—2009.

## **ГОСТ 7702.2.1—2017**

ГОСТ 9792—73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 10444.1—84 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе

ГОСТ ISO 11133—2016 Микробиология пищевых продуктов, кормов для животных и воды. Приготовление, производство, хранение и определение рабочих характеристик питательных сред

ГОСТ ISO 16140—2011 Микробиология продуктов питания и кормов для животных. Протокол валидации альтернативных методов

ГОСТ 25706—83 Лупы. Типы, основные параметры. Общие технические требования

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26671—2014 Продукты переработки фруктов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

**П р и м е ч а н и е** — При использовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпусккам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при использовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

### **3 Требования безопасности**

3.1 Общие требования к проведению микробиологических исследований, в том числе требования безопасности при осуществлении работ с микроорганизмами — по ГОСТ ISO 7218 и документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

3.2 При подготовке и проведении исследований необходимо соблюдать требования безопасности при работе с химическими реактивами по ГОСТ 12.1.007.

3.3 Помещение, в котором проводят исследования, должно быть оснащено приточно-вытяжной вентиляцией. Работу необходимо проводить, соблюдая правила личной гигиены и противопожарной безопасности в соответствии с требованиями ГОСТ 12.1.004 и иметь средства пожаротушения по ГОСТ 12.4.009.

3.4 При работе с электроприборами необходимо соблюдать требования безопасности по ГОСТ 12.1.019.

3.5 Требования к персоналу — по ГОСТ ISO 7218.

### **4 Средства измерений, аппаратура, материалы и питательные среды**

4.1 Средства измерений, аппаратура, материалы и питательные среды по ГОСТ 7702.2.0 со следующими дополнениями:

- турбидофлуориметр БиоТФ, в комплекте с программным обеспечением;
- гомогенизатор бактериологический перистальтический со стерильными полиэтиленовыми пакетами;
- вихревой механический смеситель (Вортекс) по ГОСТ ISO 7218;
- тест-набор для 50 определений КМАФАнМ в продуктах убоя, продукции из мяса птицы и смывах с продукции, и с объектов окружающей производственной среды;
- тест-пластины, содержащие дегидратированный питательный гелеобразный хромогенный субстрат на подложке, для определения КМАФАнМ (петрифильмы);
- распределитель для тест-пластин;
- дозатор пипеточный одноканальный переменного объема от 0,1 до 1,0 см<sup>3</sup>;
- тампон, губка с летиновым бульоном, не содержащим бисульфиты.

4.2 Допускается применение других средств измерений и аппаратуры с аналогичными метрологическими и техническими характеристиками не хуже указанных, а также питательных сред и материалов по качеству не ниже вышеуказанных.