



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
30347—
2016



МОЛОКО И МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ

Методы определения *Staphylococcus aureus*

Издание официальное

Зарегистрирован

№ 12742

28 октября 2016 г.



Предисловие

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в Содружество 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 Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности» (ФГБНУ «ВНИМИ»)

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 25 октября 2016 г. №92-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
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Грузия	GE	Грузстандарт
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 ВЗАМЕН ГОСТ 30347-97

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.

МОЛОКО И МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ**Методы определения *Staphylococcus aureus***Milk and milk products. Methods for determination of *Staphylococcus aureus*

Дата введения —

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на молоко и молочную продукцию и устанавливает методы определения *Staphylococcus aureus* (*S. aureus*) в определенном объеме или навеске продукта — определение с предварительным обогащением и определение без предварительного обогащения.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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

ГОСТ 12.1.005—88 Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны

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 12.4.021—75 Система стандартов безопасности труда. Системы вентиляционные. Общие требования

ГОСТ 5962—2013 Спирт этиловый ректификационный из пищевого сырья. Технические условия

ГОСТ 33951—2016 Молоко и молочная продукция. Методы определения молочнокислых микроорганизмов

ГОСТ 13928—84 Молоко и сливки заготавливаемые. Правила приемки, методы отбора проб и подготовка их к анализу

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26809.1—2014 Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1. Молоко, молочные, молочные составные и молочкосодержащие продукты

ГОСТ 32901—2014 Молоко и продукты переработки молока. Методы микробиологического анализа

П р и м е ч а н и е — При пользовании 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 выпускам ежеквартального информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании 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.

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 12.1.019—2009

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применен следующий термин с соответствующими определениями:

3.1 **коагулазоположительные стафилококки**: Грамположительные, каталазоположительные микроорганизмы, которые образуют типичные и/или атипичные колонии на или в селективно-диагностической питательной среде, дающие положительную реакцию на коагулазу на кроличьей плазме.

3.2 **Staphylococcus aureus (S. aureus)**: Коагулазоположительные стафилококки, образующие ацетоин и ферментирующие мальтозу в аэробных условиях при определении этих биохимических тестов по методам, приведенным в настоящем стандарте.

4 Средства измерений, вспомогательное оборудование, посуда и реактивы

4.1 Средства измерений, вспомогательное оборудование, посуда и реактивы — по ГОСТ 32901 со следующими дополнениями:

- сухая плазма кроличья, цитратная;
- контрольный штамм Staphylococcus aureus;
- мембранные фильтры;
- яйца куриные пищевые;
- желточно-солевой агар;
- солевой бульон;
- молочно-солевой агар;
- агар Байрд-Паркера;
- питательный агар;
- сухой питательный бульон;
- среда Кларка;
- среда Гиса с мальтозой;
- I-нафтол;
- теллурит калия;
- перекись водорода;
- спирт этиловый ректификационный из пищевого сырья по ГОСТ 5962.

4.2 Допускается применять одноразовую посуду. Одноразовую посуду (Чашки Петри, флаконы, пипетки и др.) используют таким же образом, как и стеклянную посуду многократного использования, если они имеют сходные технические характеристики (особенно по стерилизации).

5 Отбор проб

Отбор и подготовка проб — по ГОСТ 13928, ГОСТ 26809.1 и ГОСТ 32901.

6 Подготовка к проведению анализа

6.1 Подготовка посуды и материалов, приготовление разведений продуктов для посевов — по ГОСТ 32901.

6.2 Приготовление реактивов и питательных сред

Химические вещества, используемые для приготовления питательных сред, растворов реактивов, эмульсий должны быть аналитического качества.

Допускается при использовании готовой сухой питательной среды уточнение массы навески в соответствии с рекомендацией производителя.

6.2.1 Приготовление гидролизованного и стерильного обезжиренного молока — по ГОСТ 33951.

6.2.2 Приготовление желточно-солевого агара

Состав:

- | | |
|-------------------------|--------------------------|
| - питательный агар | – 35,0 г; |
| - натрий хлористый | – 75,0 г; |
| - эмульсия желточная | – 50,0 см ³ ; |
| - вода дистиллированная | – 1000 см ³ . |

Все компоненты, кроме желточной эмульсии, вносят в колбу, перемешивают, нагревают до полного растворения, фильтруют, разливают в колбы или флаконы и стерилизуют при температуре (121 ± 1) °С