



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

ГОСТ  
33303—  
2015

НИФСИТР ЦСМ при МЭ КР  
**РАБОЧИЙ  
ЭКЗЕМПЛЯР**

**ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ**

**Методы отбора проб для определения микотоксинов**

Издание официальное

Зарегистрирован  
№ 10949  
29 мая 2015 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—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены».

### Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным бюджетным государственным научным учреждением «Всероссийским научно-исследовательским институтом технологии кон-сервирования» (ФБГНУ «ВНИИТеК»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации по переписке (протокол 77-П от 29 мая 2015 г.)

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
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 В настоящем стандарте учтены основные нормативные положения следующих международных документов:

- Регламент Комиссии ЕС № 401/2006 от 23 февраля 2006 г., устанавливающий методы отбора проб и анализа при официальном контроле уровня микотоксинов в пищевых продуктах (Commission Regulation (EC) No 401/2006 of 23 February 2006, laying down the methods of sampling and analysis for the official control of the levels of mycotoxins in foodstuffs)

- Регламент Комиссии ЕС № 178/2010 от 2 марта 2010 г., вносящий изменение в Регламент Комиссии ЕС № 401/2006, касающееся земляного ореха, других масличных культур, лесного ореха, косточек абрикоса, лакрицы и растительного масла (Commission Regulation (EC) No 178/2010 of 2 March 2010, amending Regulation (EC) No 401/2006 as regards groundnuts (peanuts), other oilseeds, tree nuts, apricot kernels, liquorice and vegetable oil)

### 5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*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.

## Введение

При поражении плесневыми грибами пищевых продуктов и продовольственного сырья твердой консистенции развитие плесеней в партии продукта происходит в большинстве случаев не равномерно, а носит очаговый характер. Это обуславливает крайнюю неравномерность распределения микотоксинов в партии продукта, особенно ярко выраженную для продуктов и продовольственного сырья со сравнительно большим размером частиц, таких, как зерно, крупы, орехи, семена масличных культур, зерна кофе, сушеные фрукты. Такой характер распределения микотоксинов предопределяет существование определенных трудностей в обеспечении представительности проб, отбираемых из партии для оценки ее соответствия гигиеническим нормативам содержания микотоксинов.

Для случаев такого рода основополагающим принципом получения представительной пробы является обеспечение одинаковой вероятности попадания любой частицы продукта (например, ореха) в отбираемую пробу. Это может быть достигнуто только путем составления объединенной пробы из большого числа точечных проб, отобранных из различных мест партии.

В странах Европейского Союза в настоящее время действует Регламент ЕС 401/2006 [1] (с изменением № 178/2010 [2]), устанавливающий правила отбора проб для испытаний при официальном контроле пищевых продуктов на содержание в них микотоксинов. Данные правила отбора проб разработаны непосредственно для контроля микотоксинов с учетом неравномерного характера их распределения с целью обеспечения удовлетворительной представительности пробы в отношении партии продукта в аспекте содержания в ней микотоксинов. Отбор проб в соответствии с данными правилами представляет собой научно обоснованный разумный компромисс между риском ложного признания партии продукта удовлетворительной в отношении содержания микотоксинов по причине непредставительности объединенной пробы и ущербом, который неизбежно несет владелец этой партии при отборе проб, а также физическими трудностями, сопряженными с отбором точечных проб, составлением объединенной пробы и подготовкой лабораторной пробы.

Настоящий стандарт учитывает основные нормативные положения указанных регламентов Комиссии Евросоюза, в частности, правила отбора проб из партий различных продуктов различной массы, правила деления партии на подпартии, требования к числу точечных проб, требования к массе точечной и объединенной пробы, правила оценки соответствия партии или подпартии продукта гигиеническим нормативам содержания микотоксинов на основании результатов испытаний.

## ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ

## Методы отбора проб для определения микотоксинов

Foodstuffs. Sampling methods for determination of mycotoxins

Дата введения —

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пищевые продукты и продовольственное сырье и устанавливает методы отбора проб для определения микотоксинов. Объединенная проба, отобранная из партии продукта в соответствии с требованиями настоящего стандарта, рассматривается как представительная в отношении данной партии в аспекте содержания в ней микотоксинов. Заключение о соответствии партии продукта гигиеническим нормативам содержания микотоксинов принимается на основании результатов испытаний лабораторной пробы.

## 2 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

2.1 **партия**: Определенное количество продукта, однородное по датам выработки и поставки, наименованию, происхождению, сорту, упаковке, маркировке и грузоотправителю.

2.2 **подпартия**: Определенная часть партии большого объема, в отношении которой применяется данный метод отбора проб, при этом каждая подпартия должна быть физически обособлена и идентифицирована.

2.3 **точечная проба**: Определенное количество продукта, отобранное одновременно из одного произвольно выбранного места партии или подпартии.

2.4 **объединенная проба**: Проба, полученная путем объединения всех точечных проб, отобранных из партии или подпартии.

2.5 **лабораторная проба**: Проба, выделенная из объединенной пробы и предназначенная для испытания; при этом в зависимости от объема объединенной пробы за лабораторную пробу принимают объединенную пробу, либо определенную ее часть, выделенную произвольным образом.

## 3 Общие положения

### 3.1 Требования к персоналу

Отбор проб должен проводиться специально уполномоченными лицами, компетентными в плане обеспечения представительности объединенной пробы по отношению к партии или подпартии и неизменности содержания микотоксинов в объединенной пробе в процессе ее формирования, хранения и транспортирования в лабораторию.

### 3.2 Объект, по отношению к которому проводится отбор проб

Отбор проб проводят из каждой отдельно взятой партии продукта. Партии большого объема подразделяют на подпартии по схеме, специфичной для каждого вида продукта. В этом случае отбор проб проводят из каждой отдельно взятой подпартии.

### 3.3 Меры предосторожности

При отборе проб и подготовке их к испытаниям следует применять всевозможные меры для предотвращения каких-либо изменений объединенной пробы, способных повлиять на содержание анализируемых микотоксинов в пробе, а также отрицательно сказаться на точности результата испытания или на представительности объединенной пробы. Например, не следует распаковывать продукт при неблагоприятных погодных условиях или подвергать пробу достаточно длительному воздействию солнечного света и повышенной влажности воздуха.