



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
7702.2.7—
2013

НИФСИТР ЦСМ при МЭ КР
**РАБОЧИЙ
ЭКЗЕМПЛЯР**

МЯСО ПТИЦЫ, СУБПРОДУКТЫ И ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Методы выявления бактерий рода *Proteus*

Издание официальное

Зарегистрирован
№ 8484
19 ноября 2013 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 Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом птицепере-работывающей промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 44-2013 от 14 ноября 2013 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
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 ВЗАМЕН ГОСТ 7702.2.7-95

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.

МЯСО ПТИЦЫ, СУБПРОДУКТЫ И ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ**Методы выявления бактерий рода *Proteus***

Poultry meat, edible offal and poultry meat ready-to-cook.
Methods for detection of *Proteus* bacteria

Дата введения —

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы, а также пищевой жир-сырец птицы и устанавливает методы выявления бактерий рода *Proteus*.

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 ISO 7218–2011 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ 7702.2.0–95 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птицы. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям

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

ГОСТ ISO 11133-1–2011 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Руководящие указания по приготовлению и производству культуральных сред. Часть 1. Общие руководящие указания по обеспечению качества приготовления культуральных сред в лаборатории

ГОСТ ISO 11133-2–2011 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Руководящие указания по приготовлению и производству культуральных сред. Часть 2. Практические руководящие указания по эксплуатационным испытаниям культуральных сред

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

Примечание — 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 ежемесячного 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.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 бактерии рода *Proteus*: Полиморфные грамотрицательные, подвижные (перетрихи), не образующие спор и капсул палочки, факультативные анаэробы, способные ферментировать глюкозу, образовывать сероводород, дезаминировать фенилаланин.

3.2 выявление бактерий рода *Proteus*: Определение присутствия бактерий рода *Proteus* в определенной массе продукта или его разведений.

4 Сущность методов

Методы выявления бактерий рода *Proteus* основаны на посеве исходного разведения анализируемой пробы продукта или другого эквивалентного разведения в питательные среды, культивировании посевов при (37 ± 1) °С в течение 24–48 ч, выделении типичных и (или) предполагаемых колоний, подтверждении их принадлежности по культуральным, морфологическим признакам и биохимическим свойствам к бактериям рода *Proteus*.

5 Общие положения

5.1 Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям – по ГОСТ ISO 7218.

5.2 Требования безопасности

5.2.1 Требования безопасности при работе с микроорганизмами – по ГОСТ ISO 7218; с химическими реактивами – по ГОСТ 12.1.007; с электрооборудованием – по документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

Требования пожарной безопасности – по ГОСТ 12.1.004.

5.3 Требования к персоналу – по ГОСТ ISO 7218.

6 Аппаратура, оборудование, материалы и реактивы

Аппаратура, оборудование, материалы и реактивы – по ГОСТ 7702.2.0, ГОСТ ISO 7218.

7 Подготовка к проведению исследования

7.1 Отбор и подготовка проб

7.1.1 Отбор и подготовка проб – по ГОСТ 7702.2.0, ГОСТ ISO 7218.

7.1.2 Приготовление исходной суспензии и ряда 10-кратных разведений – по ГОСТ ISO 7218 и ГОСТ 26669.

7.2 Подготовка аппаратуры, оборудования, посуды и материалов

Подготовка аппаратуры, оборудования, посуды и материалов – по ГОСТ 7702.2.0, ГОСТ ISO 7218.

7.3 Приготовление культуральных сред и растворов реактивов

7.3.1 Общие указания по приготовлению и стерилизации культуральных сред – по ГОСТ ISO 11133-1, ГОСТ ISO 11133-2.

7.3.2 Мясо-пептонный агар – по ГОСТ 7702.2.0.

7.3.3 Мясо-пептонный агар с глюкозой – по ГОСТ 7702.2.0.

7.3.4 Среда Плоскирева – по ГОСТ 7702.2.0.

7.3.5 Растворы для окрашивания по Граму – по ГОСТ 7702.2.0, ГОСТ 10444.1, ГОСТ ISO 7218.

7.3.6 Мясо-пептонный бульон – по ГОСТ 7702.2.0.

7.3.7 Агар тройной сахарный с цитратом железа – по ГОСТ 7702.2.0.

7.3.8 Агар трехсахарный по Олькеницкому – по ГОСТ 7702.2.0.

7.3.9 Среда из сухого питательного агара с глюкозой – по ГОСТ 7702.2.0.

7.3.10 Среда для расщепления фенилаланина – по ГОСТ 7702.2.0.

7.3.11 Раствор железа треххлорного 6-водного с массовой долей 8,0 % – по ГОСТ 7702.2.0.

7.3.12 Допускается использование других готовых и сухих дегидратированных, культуральных сред, предназначенных для указанных целей.

7.3.13 Правила использования готовых и сухих культуральных сред – по инструкции на этикетке.

7.3.14 Методы контроля культуральных сред – по ГОСТ ISO 11133-1 и ГОСТ ISO 11133-2.