



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
ISO 6887-2—
2017

МИКРОБИОЛОГИЯ ПИЩЕВОЙ ЦЕПИ

Подготовка образцов для испытания, исходной суспензии
и десятикратных разведений
для микробиологических исследований

Часть 2

Специальные правила подготовки
мяса и мясной продукции



(ISO 6887-2:2017, IDT)

Издание официальное

Зарегистрирован
№ 13239
20 апреля 2017 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 ПОДГОТОВЛЕН научно-производственным республиканским унитарным предприятием «Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС) на основе собственного перевода на русский язык англоязычной версии стандарта, указанного в пункте 4

2 ВНЕСЕН Госстандартом Республики Беларусь

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации по результатам голосования в АИС МГС (протоколом № 98-П от 20 апреля 2017 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
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 6887-2:2017 «Микробиология пищевой цепи. Подготовка образцов для испытания, исходной суспензии и десятикратных разведений для микробиологического исследования. Часть 2. Специальные правила подготовки мяса и мясной продукции» («Microbiology of food chain — Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination — Part 2: Specific rules for the preparation of meat and meat products», IDT).

Международный стандарт разработан подкомитетом SC 9 «Микробиология» технического комитета по стандартизации ISO/TC 34 «Пищевые продукты» Международной организации по стандартизации (ISO).

При применении настоящего стандарта рекомендуется использовать вместо ссылочных международных стандартов соответствующие им межгосударственные стандарты, сведения о которых приведены в дополнительном приложении ДА

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.

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МИКРОБИОЛОГИЯ ПИЩЕВОЙ ЦЕПИ**Подготовка образцов для испытания, исходной суспензии
и десятикратных разведений для микробиологического исследования
Часть 2****Специальные правила подготовки мяса и мясной продукции**

Microbiology of the food chain
Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions
for microbiological examination
Part 2

Specific rules for the preparation of meat and meat products

Дата введения _____

Предупреждение — Применение настоящего стандарта может быть связано с проведением опасных операций, использованием вредных веществ, опасного оборудования. Ответственность за соблюдение техники безопасности и установление необходимых ограничений при применении настоящего стандарта несет его пользователь.

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает правила подготовки образцов мяса и мясной продукции и правила приготовления их суспензий для микробиологического исследования, в случаях, когда они отличаются от общих правил приготовления исходной суспензии и десятикратных разведений для микробиологического исследования, установленных в ISO 6887-1.

Настоящий стандарт не включает подготовку образцов для исследования методами выявления и подсчета бактерий, подробная информация о подготовке которых приведена в соответствующих стандартах.

Настоящий стандарт распространяется на мясо, мясо сельскохозяйственной птицы, мясо диких животных и продукты их переработки:

- охлажденные или замороженные;
- соленые или ферментированные;
- измельченные или рубленые;
- продукты, изготовленные из мяса;
- мясо механической обвалки;
- готовые мясные блюда;
- сыровяленые и сырокопченые изделия с различной степенью обезвоживания;
- концентрированные мясные бульоны;
- а также срезы и смывы с поверхности туши.

Настоящий стандарт не включает отбор проб с туши (см. ISO 17604) и подготовку проб, отобранных на начальной стадии производства (см. ISO 6887-6).