



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

ГОСТ  
ISO 6785—  
2015

## МОЛОКО И МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ

Обнаружение *Salmonella* spp.



(ISO 6785:2001, IDT)

Издание официальное

Зарегистрирован

№ 10825

27 февраля 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 ПОДГОТОВЛЕН научно-производственным республиканским унитарным предприятием «Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)

2 ВНЕСЕН Госстандартом Республики Беларусь

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации по переписке (протокол № 75-П от 27 февраля 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
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 6785:2001 | IDF 93:2001 Milk and milk products — Detection of Salmonella spp. (Молоко и молочные продукты. Обнаружение Salmonella spp.).

Международный стандарт разработан подкомитетом SC 5 «Молоко и молочные продукты» технического комитета по стандартизации ISO/TC 34 «Пищевые продукты» Международной организации по стандартизации (ISO) и Международной молочной федерацией (IDF) совместно с Международной ассоциацией химиков-аналитиков (AOAC International).

Перевод с английского языка (en).

Официальные экземпляры международного стандарта, на основе которого подготовлен настоящий стандарт, и международного стандарта, на который дана ссылка, имеются в национальном органе по стандартизации указанных выше государств.

В стандарт внесено следующее редакционное изменение: наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования международного стандарта в связи с особенностями системы межгосударственной стандартизации.

В разделе «Нормативные ссылки» и тексте стандарта ссылки на международный стандарт актуализированы.

Степень соответствия — идентичная (IDT)

### 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.

## Содержание

1 Область применения .....	1
2 Нормативные ссылки .....	1
3 Термины и определения .....	1
4 Сущность метода .....	1
4.1 Общие положения .....	1
4.2 Предварительное обогащение в жидкой неселективной среде .....	1
4.3 Обогащение в селективной жидкой среде .....	1
4.4 Посев штрихами и идентификация .....	2
4.5 Подтверждение .....	2
5 Питательная среда, реактивы и сыворотки .....	2
5.1 Вода .....	2
5.2 Питательные среды .....	2
5.3 Реактивы .....	7
5.4 Сыворотки .....	8
6 Оборудование и стеклянная посуда .....	9
7 Отбор проб .....	9
8 Подготовка пробы для испытания .....	9
9 Проведение испытания .....	9
9.1 Меры предосторожности .....	9
9.2 Рабочая часть пробы и предварительное обогащение .....	9
9.3 Обогащение .....	10
9.4 Посев штрихами и идентификация .....	11
9.5 Подтверждение .....	11
10 Контрольные культуры .....	14
11 Выражение результатов .....	14
12 Меры предосторожности .....	14
13 Протокол испытаний .....	14
Приложение А (обязательное) Схема процедуры .....	15
Приложение В (обязательное) Требования к бриллиантовому зеленому .....	16
Приложение С (справочное) Стандартный метод штрихования агаровых пластинок .....	17
Библиография .....	18

## М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й   С Т А Н Д А Р Т

**МОЛОКО И МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ**  
**Обнаружение *Salmonella* spp.**Milk and milk products  
Detection of *Salmonella* spp.

Дата введения —

**1 Область применения**

Настоящий стандарт устанавливает метод обнаружения *Salmonella* spp. (далее — сальмонеллы) в молоке и молочной продукции.

**2 Нормативные ссылки**

Для применения настоящего стандарта необходим следующий ссылочный стандарт.  
ISO 8261:2001 | IDF 122:2001 <sup>1)</sup> Milk and milk products — General guidance for the preparation of test samples, initial suspensions and decimal dilutions for microbiological examination (Молоко и молочные продукты. Общие руководства по подготовке испытательных проб, исходных суспензий и десятикратных разведений для микробиологического исследования)

**3 Термины и определения**

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **сальмонеллы** (*Salmonella*): Микроорганизмы, образующие типичные колонии на плотных селективных питательных средах и имеющие биохимические и серологические характеристики, описанные в настоящем стандарте.

3.2 **обнаружение сальмонелл** (detection of *Salmonella*): Определение присутствия или отсутствия этих микроорганизмов в конкретной массе или объеме по методу, установленному в настоящем стандарте.

**4 Сущность метода****4.1 Общие положения**

Обнаружение сальмонелл проходит в четыре этапа (см. приложение А).

**4.2 Предварительное обогащение в жидкой неселективной среде**

Для предварительного обогащения среду инокулируют рабочей частью пробы и инкубируют при температуре 37 °С в течение 16–20 ч.

**4.3 Обогащение в селективной жидкой среде**

Модифицированные среды хлорида магния/малахитового зеленого Раппапорта — Вассилиадиса и селенита/цистина инокулируют культурой, полученной после инкубирования по 4.2.

Инкубирование модифицированной среды хлорида магния/малахитового зеленого Раппапорта — Вассилиадиса на водяной бане или в термостате (6.4) осуществляют при температуре 41,5 °С в течение 24 ч, а затем еще в течение 24 ч.

Инкубирование среды селенита/цистина в термостате (6.3) осуществляют при температуре 37 °С в течение 24 ч, а затем еще в течение 24 ч.

<sup>1)</sup> Действует только для применения настоящего стандарта.