
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
52711—
2007

НИФСиТР ЦСМ при МЭ КР

РАБОЧИЙ
ЭКЗЕМПЛЯР

ПРОИЗВОДСТВО СОКОВОЙ ПРОДУКЦИИ

**Методы микробиологического анализа
с применением специальных
микробиологических сред**

Издание официальное



Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Московский государственный университет пищевых производств» Министерства образования и науки Российской Федерации (ГОУВПО «МГУПП») и ООО «Делер НФ и БИ»

2 ВНЕСЕН Государственным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Московский государственный университет пищевых производств» Министерства образования и науки Российской Федерации (ГОУВПО «МГУПП»)

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 февраля 2007 г. № 16-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2007

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

Переиздание (по состоянию на декабрь 2008 г.)

Содержание

1	Область применения	1
2	Нормативные ссылки	1
3	Методы отбора, подготовки, транспортирования и хранения проб	2
4	Методы анализа	3
4.1	Средства измерений, вспомогательные устройства, реактивы и материалы	3
4.2	Описание специальных микробиологических сред	4
4.3	Подготовка к проведению анализов	5
4.3.1	Подготовка посуды	5
4.3.2	Приготовление реагентов и растворов	6
4.3.3	Подготовка специальных микробиологических сред к проведению анализа	6
4.3.4	Подготовка мембранных фильтров и фильтровального прибора. Порядок работы с применением метода мембранный фильтрации	7
4.4	Определение количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАНМ) с использованием агаризованной среды № 1	7
4.5	Определение бактерий группы кишечных палочек (coliформных бактерий) в питьевой исходной, технологической и технологической промывной воде	9
4.6	Определение дрожжей, плесневых грибов, молочнокислых и уксуснокислых бактерий	10
4.6.1	Проведение анализа с использованием микробиологической среды № 2	10
4.6.2	Проведение анализа с использованием микробиологических сред № 4 и 5	11
4.7	Определение соответствия готовых продуктов требованиям к отсутствию микроорганизмов, вызывающих их порчу (дрожжей, плесневых грибов, молочнокислых и уксуснокислых бактерий)	12
4.8	Определение соответствия готовых продуктов требованиям к отсутствию индикаторной, патогенной, условно-патогенной лимитируемой микрофлоры, в том числе <i>B. subtilis</i> , <i>B. cereus</i> , <i>B. polymyxa</i> , <i>S. aureus</i> , мезофильных клостридий (в том числе <i>C. botulinum</i> , <i>C. perfringens</i>), сульфитредуцирующих клостридий, сальмонелл	13
4.9	Метод подтверждения готовности линии розлива по микробиологическим показателям к производству асептически упаковываемых готовых продуктов	13
4.10	Контроль бутылок после бутылкомоечной машины или устройства для ополаскивания бутылок (ринзера) на соответствие требованиям к отсутствию микроорганизмов, вызывающих порчу готовых продуктов, индикаторной, патогенной и условно-патогенной микрофлоры	14
4.11	Контроль укупорочного материала на соответствие требованиям к отсутствию микроорганизмов, вызывающих порчу готовых продуктов, индикаторной, патогенной и условно-патогенной микрофлоры	14
4.12	Контроль воздуха в производственных помещениях по микробиологическим показателям	15
4.13	Контроль состояния поверхностей производственного оборудования и помещений по микробиологическим показателям методом свabирования	15

ПРОИЗВОДСТВО СОКОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Методы микробиологического анализа с применением
специальных микробиологических сред

Manufacturing of juice products.
Microbiological control methods using special microbiological nutrient media

Дата введения — 2008—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы: фруктовые и овощные соки, нектары, морсы и сокосодержащие напитки (далее — готовые продукты); фруктовые и овощные концентрированные соки, а также сырье, питьевую исходную, технологическую, технологическую промывную воду, оборудование и воздух производственных помещений и устанавливает методы их микробиологического анализа с применением специальных микробиологических сред:

- количественный метод определения мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАНМ);
- качественный метод выявления бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) в питьевой исходной, технологической и технологической промывной воде;
- количественный и качественный методы определения дрожжей, плесневых грибов, молочнокислых и уксуснокислых бактерий;
- качественный метод подтверждения отсутствия в готовых продуктах микроорганизмов, вызывающих их порчу (дрожжей, плесневых грибов, молочнокислых и уксуснокислых бактерий);
- качественный метод подтверждения отсутствия в готовых продуктах индикаторной, патогенной и условно-патогенной лимитируемой микрофлоры, в том числе *B. subtilis*, *B. cereus*, *B. polymyxa*, *S. aureus*, мезофильных клостридий (в том числе группы *C. botulinum*, *C. Perfringens*), сульфитредуцирующих клостридий, сальмонелл.

Методы предназначены для определения количества или качественного выявления микроорганизмов:

- прямым посевом в специальные микробиологические среды определенного объема (массы) анализируемой пробы или ее разведения;
- с применением мембранный фильтрации.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 51446—99 (ISO 7218—96) Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований

ГОСТ Р 51593—2000 Вода питьевая. Отбор проб

ГОСТ Р 51652—2000 Спирт этиловый ректифицированный из пищевого сырья. Технические условия

ГОСТ Р 51935—2002 (ЕН 285—96) Стерилизаторы паровые большие. Общие технические требования и методы испытаний

ГОСТ 177—88 Водорода перекись. Технические условия

ГОСТ 1770—74 Посуда мерная лабораторная стеклянная. Цилиндры, мензуры, колбы, пробирки. Общие технические условия