



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

ГОСТ  
7702.2.0—  
2016

НИФСИТР ЦСМ при МЭ КР  
**РАБОЧИЙ  
ЭКЗЕМПЛЯР**

**ПРОДУКТЫ УБОЯ ПТИЦЫ,  
ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ  
И ОБЪЕКТЫ ОКРУЖАЮЩЕЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ  
СРЕДЫ**

**Методы отбора проб и подготовка  
к микробиологическим исследованиям**

Издание официальное

Зарегистрирован  
№ 12275  
1 июля 2016 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 РАЗРАБОТАН «Всероссийским научно-исследовательским институтом птицеперерабатывающей промышленности» – филиалом Федерального государственного бюджетного научного учреждения Федерального научного центра «Всероссийский научно-исследовательский и технологический институт птицеводства» Российской академии наук (ВНИИПП)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 28 июня 2016 г. №49-2016)

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
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт

### 4 ВЗАМЕН ГОСТ 7702.2.0-95

*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.

## Содержание

1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Термины, определения и сокращения	3
4 Требования безопасности	4
5 Аппаратура, оборудование, материалы, реактивы	4
6 Метод смыва ополаскиванием со всей поверхности продукта	5
7 Метод протирания поверхности продукта	6
7.1 Общие положения	6
7.2 Метод протирания поверхности продукта с использованием тампона	6
7.3 Метод протирания поверхности продукта с использованием губки (спонжа)	7
8 Метод вырезания (иссечения) кусочков тканей	7
8.1 Общие положения	7
8.2 Отбор проб из тушки или части тушки	7
9 Методы отбора проб с объектов окружающей производственной среды	8
9.1 Методы отбора проб (смывов) с объектов окружающей производственной среды (технологического оборудования, тары, инвентаря, стен и полов производственных цехов, одежды и поверхности рук работников)	8
9.2 Метод отбора проб с объекта окружающей производственной среды (воздуха в производственных помещениях)	9
10 Транспортирование, хранение и утилизация проб	9
11 Подготовка к микробиологическим исследованиям	9
11.1 Общие положения	9
11.2 Средства измерений, оборудование, материалы, реактивы, растворы и питательные среды	9
11.3 Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов, разведений и питательных сред в лаборатории	15

---

**ПРОДУКТЫ УБОЯ ПТИЦЫ, ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ  
И ОБЪЕКТЫ ОКРУЖАЮЩЕЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ СРЕДЫ****Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям**

Poultry slaughtering products, poultry meat ready-to-cook products and the objects of production environment  
Sampling methods and the preparation to microbiological analyses

---

Дата введения —

## 1 Область применения

1.1 Настоящий стандарт распространяется на продукты убоя птицы (тушки, части тушек, жир-сырец, кожу, субпродукты, мясо птицы механической обвалки, кость птицы пищевую, сырье коллаген-содержащее), предназначенные для пищевых целей, полуфабрикаты из мяса птицы (далее — продукт) и объекты окружающей производственной среды (технологическое оборудование, тара, инвентарь, стены и полы производственных цехов, воздух в производственных цехах, одежда и поверхность рук работников) и устанавливает отбор проб методами: смыва ополаскиванием; протирания; вырезания (иссечения) кусочков ткани продукта; смыва с объектов окружающей производственной среды, обследование воздуха в производственных помещениях седиментационным и аспирационным методами, а также подготовку к микробиологическим исследованиям.

1.2 Отбор проб проводят с целью производственного контроля на предприятиях, где проводится убой птицы и/или переработка продуктов убоя птицы.

1.3 Отбор проб методом вырезания (иссечения) кусочков тканей продуктов убоя птицы и полуфабрикатов из мяса птицы проводят для испытания их по показателям микробиологической безопасности.

## 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 OIML R 76-1—2011 Государственная система обеспечения единства измерений. Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

ГОСТ 171—81\* Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия

ГОСТ 245—76 Реактивы. Натрий фосфорнокислый однозамещенный 2-водный. Технические условия

ГОСТ 2493—75 Реактивы. Калий фосфорнокислый двузамещенный 3-водный. Технические условия

---

\* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54731—2011 «Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия».