

---

ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ  
(ЕАСС)

EURO-ASIAN CONCIL FOR STANDARTIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION  
(EASC)

---



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

ГОСТ  
31904—  
2012

---

НИФСИТР ЦСМ при МЭ КР  
**РАБОЧИЙ  
ЭКЗЕМПЛЯР**

## ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ

Методы отбора проб для микробиологических испытаний

Издание официальное

Зарегистрирован

№ 7317

5 декабря 2012 г.



Минск  
Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации

## 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. Порядок разработки, принятия, применения, обновления и отмены».

### Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт консервной и овощесушильной промышленности» (ГНУ ВНИИКОП)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 42-2012 от 15 ноября 2012 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
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Стандарт подготовлен на основе ГОСТ Р 54004—2010

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

**ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ****Методы отбора проб для микробиологических испытаний**

Food products. Methods of sampling for microbiological analyses

Дата введения\* —

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на пищевые продукты и устанавливает методы отбора проб для микробиологических испытаний.

Настоящий стандарт не распространяется на молоко и продукты переработки молока.

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 5556—81 Вата медицинская гигроскопическая. Технические условия

ГОСТ 21241—89 Пинцеты медицинские. Общие технические требования и методы испытаний

ГОСТ 25336—82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры

ГОСТ 25905—83 Фольга алюминиевая для конденсаторов. Технические условия

ГОСТ 29228—91 (ISO 835-2—81) Посуда лабораторная стеклянная. Пипетки градуированные.

Часть 2. Пипетки градуированные без установленного времени ожидания

**П р и м е ч а н и е** — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии а 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 Аппаратура, материалы, реактивы, посуда**

3.1 Для отбора проб применяют следующую аппаратуру и материалы:

- горелки газовые или спиртовые по ГОСТ 25336;
- ножи и проволоку из нержавеющей стали;
- скальпели, пинцеты по ГОСТ 21241, шпатели, ложки, половники, долота, пилы из нержавеющей стали;
- пробоотборник (буравчик или зонд);
- посуду широкогорлую с крышкой;
- фольгу металлическую по ГОСТ 25905;
- чашки Петри бактериологические по ГОСТ 25336;
- пакеты полиэтиленовые стерильные;
- вату медицинскую по ГОСТ 5556;

\* Дату введения стандарта в действие на территории государств устанавливают национальные органы по стандартизации.

- спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья по ГОСТ 5962;
- лед сухой;
- пипетки вместимостью 10 и 25 см<sup>3</sup> по ГОСТ 29228;
- посуду с притертой пробкой по ГОСТ 25336;
- пробоотборники специальные для отбора проб из глубины пищевого продукта;
- мешалки из нержавеющей металла;
- термос или изотермическую коробку.

3.2 Посуду, инструменты и материалы, соприкасающиеся с продуктом во время отбора проб, стерилизуют одним из способов:

- насыщенным паром — в течение 30 мин в автоклаве при температуре  $(121 \pm 1) ^\circ\text{C}$ ;
- горячим воздухом в стерилизаторе:
- с принудительной циркуляцией воздуха при температуре от  $170 ^\circ\text{C}$  до  $175 ^\circ\text{C}$  в течение 60 мин;
- без принудительной циркуляции воздуха при температуре от  $180 ^\circ\text{C}$  до  $185 ^\circ\text{C}$  в течение 15 мин, при температуре от  $160 ^\circ\text{C}$  до  $165 ^\circ\text{C}$  в течение 120 мин.

Допускается обрабатывать инструменты погружением в этиловый спирт с последующим фламбированием.

## 4 Сущность метода отбора проб

4.1 Микробиологический контроль является выборочным. Объем выборки (количество выборочных единиц) для определения микробиологических показателей безопасности зависит:

- от степени опасности выявляемых микроорганизмов. При выявлении условно-патогенных и патогенных микроорганизмов количество отбираемых проб увеличивается;
- эпидемиологической уязвимости (восприимчивости к инфекции) потребителя, для которого предназначен пищевой продукт. Для продуктов детского и диетического питания количество отбираемых проб увеличивается.

4.2 Объем выборки определяется правилами приемки партии. Для испытания отбирают лабораторную пробу, не поврежденную и не измененную в ходе транспортирования или хранения.

4.3 Каждая отобранная лабораторная проба подвергается микробиологическому испытанию отдельно, при этом допускается использовать планы контроля и оценки качества пищевых продуктов, приведенные в справочном приложении.

4.4 Перед отбором лабораторных проб визуально оценивают внешний вид упаковки выборочных единиц, попавших в выборку, и (или) продукта, содержащегося в выборочных единицах. Визуальную оценку подразделяют на три категории:

- на нормальную по внешнему виду — при осмотре не обнаружены отклонения, вызванные развитием микроорганизмов;
- подозрительную по внешнему виду — при осмотре обнаружено одно или несколько отклонений, которые могли возникнуть как вследствие микробной порчи, так и вследствие химических и биохимических реакций в продукте;
- испорченные продукты — при осмотре обнаружены явные дефекты упаковки выборочных единиц и (или) продукта: бомбаж, хлопши, брожение, плесневение, гниение, ослизнение, прокисание и другие дефекты.

Отбор проб проводят по каждой вышеперечисленной категории отдельно.

4.5 Основные понятия и общие требования к отбору проб – по нормативно-технической документации на конкретный вид продукта.

Отбор лабораторных проб проводят с учетом требований нормативной документации на конкретный вид продукта.

4.6 Лабораторные пробы продуктов для микробиологических испытаний отбирают до отбора проб для физико-химических и органолептических испытаний.

4.7 Лабораторные пробы продуктов отбирают асептическим способом, исключая микробное загрязнение продукта из окружающей среды.

4.8 Лабораторные пробы продуктов для микробиологических испытаний отбирают в стерильную посуду, горло которой предварительно обжигают в пламени горелки, или в стерильную пластиковую посуду или в стерильные полиэтиленовые пакеты, или в стерильную фольгу. Пробы отбирают с помощью стерильных инструментов.