

**Коомдук тамактануу кызматтары
КООМДУК ТАМАКТАНУУ АЗЫКТАРЫН
ЛАБОРАТОРИЯЛЫК КОНТРОЛДОО ЫКМАЛАРЫ
9 бөлүк Микробиологиялык сыноолор**

**Услуги общественного питания
МЕТОДЫ ЛАБОРАТОРНОГО КОНТРОЛЯ
ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
Часть 9 Микробиологические испытания**

(ГОСТ Р 54607.9-2016, ИДТ)

Издание официальное

ЦСМ

Бишкек

Предисловие

Цели, принципы и основные положения стандартизации в Кыргызской Республике установлены законом Кыргызской Республики «Об основах технического регулирования в Кыргызской Республике» и КМС 1.0

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Центром по стандартизации и метрологии при Министерстве экономики Кыргызской Республики

2 ВНЕСЕН Кыргызским Центром аккредитации при Министерстве экономики Кыргызской Республики

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ приказом Центра по стандартизации и метрологии при Министерстве экономики Кыргызской Республики от 4 сентября 2020 г. № 37-СТ.

4 Настоящий стандарт идентичен ГОСТ Р 54607.9-2016 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 9. Микробиологические испытания

5 ВВЕДЕН впервые

© ЦСМ, 2020

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Центра по стандартизации и метрологии при Министерстве экономики Кыргызской Республики

Содержание

1 Область применения.....	1
2 Нормативные ссылки.....	1
3 Требования к помещениям и условиям окружающей среды.....	2
4 Требования безопасности.....	2
5 Требования к компетентности специалистов испытательных лабораторий.....	2
6 Объекты микробиологических испытаний.....	2
7 Отбор и подготовка проб для микробиологических испытаний.....	3
8 Методы микробиологических испытаний.....	3
Приложение А (справочное) Рекомендуемый перечень микробиологических показателей для испытаний продукции общественного питания.....	4
Библиография.....	8

