
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
54374—
2011

МЯСО ПТИЦЫ, СУБПРОДУКТЫ И ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)



Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2012

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 научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом птицеперерабатывающей промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 116 «Продукты переработки птицы, яиц и сублимационной сушки»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 5 августа 2011 г. № 219-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуются 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

© Стандартинформ, 2012

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

МЯСО ПТИЦЫ, СУБПРОДУКТЫ И ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ**Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек
(колиформных бактерий)**

Poultry meat, edible offal and ready to cook products. Methods for detection and quantity determination of coliform bacteria

Дата введения — 2012—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы (далее — продукт) и устанавливает методы наиболее вероятного числа, посева в/на агаризованные селективно-диагностические среды для выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий родов *Escherichia*, *Citrobacter*, *Enterobacter*, *Klebsiella*, *Serratia*) (далее — колиформные бактерии).

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р ИСО 7218—2008 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ Р ИСО 11133-1—2008 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Руководящие указания по приготовлению и производству культуральных сред. Часть 1. Общие руководящие указания по обеспечению качества приготовления культуральных сред в лаборатории

ГОСТ Р ИСО 11133-2—2008 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Руководящие указания по приготовлению и производству культуральных сред. Часть 2. Практические руководящие указания по эксплуатационным испытаниям культуральных сред

ГОСТ Р 50396.0—92 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птицы. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям

ГОСТ Р 52816—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ Р 53597—2009 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы отбора проб и подготовка их к испытаниям

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 12.1.019—79 Система стандартов безопасности труда. Электробезопасность. Общие требования и номенклатура видов защиты

ГОСТ 10444.1—84 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 29184—91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий семейства *Enterobacteriaceae*

ГОСТ 30425—97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. 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 Термины, определения и сокращения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52816, а также следующие сокращения.

НВЧ — наиболее вероятное число;

КОЕ — колониеобразующие единицы;

БГКП — бактерии группы кишечных палочек.

4 Сущность методов

Метод выявления колиформных бактерий основан на высеве определенного количества продукта и (или) его разведения в жидкую среду с лактозой, термостатировании при температуре $(37 \pm 1)^\circ\text{C}$ в течение (48 ± 2) ч, подтверждении принадлежности, при необходимости, выросших микроорганизмов по морфологическим, культуральным признакам и биохимическим свойствам к колиформным бактериям.

Метод определения количества колиформных бактерий методом НВЧ основан на высеве определенного количества продукта и (или) его последовательных разведений в жидкую селективную среду с лактозой; термостатировании, учете положительных проб, подтверждении принадлежности, при необходимости, по морфологическим, культуральным признакам и биохимическим свойствам выросших микроорганизмов к колиформным бактериям. Метод определения наиболее вероятного числа колиформных бактерий предназначен для проб, содержащих в 1 г твердого продукта менее 150 или в 1 см³ жидкого продукта менее 15 клеток колиформных бактерий.

Методы определения количества колиформных бактерий основаны на высеве определенного количества продукта и (или) его последовательных разведений в/на агаризованную селективно-диагностическую среду с лактозой, термостатировании, подсчете типичных и атипичных колоний, подтверждении принадлежности по морфологическим, культуральным признакам и биохимическим свойствам выросших микроорганизмов к колиформным бактериям.

Метод определения количества колиформных бактерий посевом в агаризованные селективно-диагностические среды предназначен для проб, содержащих в 1 г твердого продукта более 150 или в 1 см³ жидкого продукта более 15 колониеобразующих единиц колиформных бактерий.

Метод определения количества колиформных бактерий посевом на агаризованные селективно-диагностические среды предназначен для проб, содержащих в 1 г твердого продукта более 1500 или в 1 см³ жидкого продукта более 150 колониеобразующих единиц колиформных бактерий.

5 Общие положения

5.1 Общие требования к проведению микробиологических исследований — по ГОСТ Р ИСО 7218.

5.2 Требования безопасности

Требования безопасности при работе с микроорганизмами — по ГОСТ Р ИСО 7218, с химическими реактивами — по ГОСТ 12.1.007, с электрооборудованием — по ГОСТ 12.1.019.

Требования пожарной безопасности — по ГОСТ 12.1.004.

5.3 Требования к персоналу — по ГОСТ Р ИСО 7218.

6 Средства измерений, аппаратура, материалы, культуральные среды и реактивы

6.1 Средства измерений, аппаратура, материалы, культуральные среды и реактивы — по ГОСТ Р 50396.0, ГОСТ Р 53597, ГОСТ Р ИСО 7218, ГОСТ Р 52816.

6.2 Допускается применение других средств измерений с метрологическими характеристиками и оборудования с техническими характеристиками, а также материалов, реактивов, по качеству не ниже указанных в 6.1.