

**ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ  
И СЕРТИФИКАЦИИ (ЕАСС)**

**EURO-ASIAN COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY  
AND CERTIFICATION (EASC)**



**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ**

**ГОСТ  
31199—  
2003  
(ИСО 3565:1975)**

**МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ**

**Обнаружение сальмонелл  
(арбитражный метод)**

НИФСИТР ЦСМ при МЭ КР  
**РАБОЧИЙ  
ЭКЗЕМПЛЯР**

(ISO 3565:1975, MOD)

Издание официальное

Зарегистрирован  
№ 5346  
" 16 " мая 2006 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 1.2-97 "Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила, рекомендации по межгосударственной стандартизации. Порядок разработки, принятия, обновления и отмены".

### Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Межгосударственным техническим комитетом по стандартизации МТК 226 «Мясо и мясная продукция»

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации

3 ПРИНЯТ Евразийским Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 22-2002 от 6 ноября 2002 г.)

За принятие 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	Минторгэкономразвития
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	RU	Ростехрегулирование
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Туркменистан	TM	Главгосслужба «Туркменстандартлары»
Узбекистан	UZ	Узстандарт
Украина	UA	Госпотребстандарт Украины

4 Настоящий стандарт является модифицированным по отношению к международному стандарту ИСО 3565:1975 «Мясо и мясные продукты. Микробиологические исследования на сальмонеллы (арбитражный метод)» (ISO 3665:1974 «Meat and meat products. Detection of salmonellae (Reference method)»).

Степень соответствия – модифицированная, MOD

Настоящий стандарт идентичен ГОСТ Р 50455-92 (ИСО 3565-75) «Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод)», который продолжает действовать в Российской Федерации в качестве национального стандарта, в связи с чем в настоящем стандарте имеются отклонения по оформлению от требований ГОСТ 1.5-2001 и ГОСТ 1.3-2002.

### 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.*

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в указателе (каталоге) "Межгосударственные стандарты", а текст изменений – в информационных указателях "Межгосударственные стандарты". В случае пересмотра или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе "Межгосударственные стандарты".*

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории указанных выше государств принадлежит национальным (государственным) органам по стандартизации этих государств

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

**МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ**

**Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод)**

Meat and meat products.  
Detection of salmonellae (Reference method)

Дата введения

**1. НАЗНАЧЕНИЕ**

Настоящий стандарт устанавливает метод обнаружения сальмонелл в мясе и мясных продуктах.

**2. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Метод распространяется на все виды мяса и мясные продукты.

**3. НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ**

ГОСТ 31104-2002 (ИСО 3100-1:1991) Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб

**4. ОПРЕДЕЛЕНИЯ**

4.1. Сальмонеллы — микроорганизмы, образующие типичные колонии на плотных селективных питательных средах и имеющие биологические и серологические характеристики, описанные в настоящем стандарте.

4.2. Обнаружение сальмонелл — определение присутствия или отсутствия этих микроорганизмов в определенном продукте по методу, установленному настоящим стандартом.

## 5. СУЩНОСТЬ МЕТОДА

Обнаружение сальмонелл проходит в четыре стадии (см. пп. 5.1—5.4), так как они обычно присутствуют в небольших количествах, иногда в поврежденном состоянии, и часто в сопровождении большого количества других бактерий их группы.

5.1. Предварительное обогащение — выдерживание пробы в термостате в неселективной жидкой среде при температуре 37 °C.

5.2. Обогащение — посев предварительно обогащенной среды в две жидкие селективные среды с последующим выдерживанием в термостате при температуре соответственно 37 или 42—43 °C.

5.3. Посев на чашках — пересев двух обогащенных сред на плотные селективно-диагностические среды, которые после выдерживания в термостате при температуре 37 °C исследуют на наличие колоний, по своим характеристикам подозрительных на сальмонеллы.

5.4. Подтверждение — пересев подозрительных на сальмонеллы колоний и определение их биохимических и серологических характеристик.

## 6. ПИТАТЕЛЬНЫЕ СРЕДЫ И РЕАКТИВЫ

### 6.1. Основные материалы

Для получения сопоставительных результатов рекомендуется использовать безводные компоненты питательных сред одинакового качества, химические препараты аналитического качества или сухие готовые среды. Используемая вода должна быть дистиллированной или, по крайней мере, эквивалентной чистоты.

Примечание. Требования к бриллиантовому зеленому даны в приложении. Если используются сухие готовые среды, их следует готовить и применять в соответствии с рекомендацией поставщика.

### 6.2. Питательные среды

#### 6.2.1. Буферная пептонная вода

С о с т а в :

пептон .....	10,0 г
хлорид натрия .....	5,0 г
гидрофосфат натрия ( $\text{Na}_2\text{HPO}_4 \cdot 12\text{H}_2\text{O}$ ) .....	9,0 г
дигидрофосфат калия ( $\text{KH}_2\text{PO}_4$ ) .....	1,5 г
вода .....	1000 см <sup>3</sup>

Приготовление: растворяют все компоненты в кипящей воде, устанавливают pH так, чтобы после стерилизации его значение составляло ( $7,0 \pm 0,1$ ) при 20 °C. Полученный раствор разливают по 225 см<sup>3</sup> в колбы вместимостью 500 см<sup>3</sup>.

Стерилизуют среду в течение 20 мин при температуре ( $121 \pm 1$ ) °C.