



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

ГОСТ  
ISO 6887-3—  
2018

НИФСИТР ЦСМ при МЭ КР

**РАБОЧИЙ  
ЭКЗЕМПЛЯР**

## МИКРОБИОЛОГИЯ ПИЩЕВОЙ ЦЕПИ

Подготовка образцов для испытания, исходной суспензии  
и десятикратных разведений  
для микробиологического исследования

Часть 3

Специальные правила подготовки  
рыбы и рыбной продукции

(ISO 6887-3:2003, IDT)

Издание официальное

Зарегистрирован

№ 14308

30 августа 2018 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 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены».

### Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН научно-производственным республиканским унитарным предприятием «Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС) на основе собственного перевода на русский язык англоязычной версии стандарта, указанного в пункте 4

2 ВНЕСЕН Госстандартом Республики Беларусь

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации по результатам голосования в АИС МГС (протоколом от 30 августа 2018 г. №111-П)

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
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 6887-3:2017 «Микробиология пищевой цепи. Подготовка образцов для испытания, исходной суспензии и десятикратных разведений для микробиологического исследования. Часть 3. Специальные правила подготовки рыбы и рыбной продукции» («Microbiology of the food chain — Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination — Part 3: Specific rules for the preparation of fish and fishery products», IDT).

Международный стандарт разработан подкомитетом SC 9 «Микробиология» технического комитета по стандартизации ISO/TC 34 «Пищевые продукты» Международной организации по стандартизации (ISO).

При применении настоящего стандарта рекомендуется использовать вместо ссылочных международных стандартов соответствующие им межгосударственные стандарты, сведения о которых приведены в дополнительном приложении ДА

### 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.

## МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

**МИКРОБИОЛОГИЯ ПИЩЕВОЙ ЦЕПИ**  
**Подготовка образцов для испытания, исходной суспензии**  
**и десятикратных разведений для микробиологического исследования**  
**Часть 3**  
**Специальные правила подготовки рыбы и рыбной продукции**

Microbiology of the food chain  
Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions  
for microbiological examination  
Part 3  
Specific rules for the preparation of fish and fishery products

**Дата введения -**

**Предупреждение** — Применение настоящего стандарта может быть связано с проведением опасных операций, использованием вредных веществ, опасного оборудования. Ответственность за соблюдение техники безопасности и установление необходимых ограничений при применении настоящего стандарта несет его пользователь.

### **1 Область применения**

Настоящий стандарт устанавливает правила подготовки образцов рыбы и рыбной продукции и правила приготовления их суспензий для микробиологического исследования в случаях, когда они отличаются от общих правил приготовления исходной суспензии и десятикратных разведений для микробиологического исследования, установленных в ISO 6887-1.

Настоящий стандарт включает специальные правила для отбора проб свежих моллюсков, оболочников, иглокожих в промысловых участках.

**Примечание 1** — Правила отбора проб свежих моллюсков, оболочников, иглокожих в промысловых участках являются предметом настоящего стандарта, а не ISO 13307, в котором установлены правила отбора проб на начальной стадии производства на суше.

Настоящий стандарт не рассматривает подготовку образцов для исследования методами выявления и определения количества бактерий, подробная информация о подготовке которых приведена в соответствующих стандартах (например, ISO/TS 15216-1 и ISO/TS 15216-2 для определения вируса гепатита А и норовируса в пищевой продукции с использованием полимеразной цепной реакции с обратной транскриптазой (RT-PCR) в режиме реального времени).

Настоящий стандарт предназначен для использования совместно с ISO 6887-1 и распространяется на нижеуказанную пищевую продукцию (см. приложение А, в котором установлена классификация основных систематических групп (таксонов)):

- а) свежую рыбу и рыбную продукцию, в том числе:
- неразделанную рыбу, потрошеную рыбу, с кожей и головой или без них, филе рыбы;
  - ракообразных, неразделанных или очищенных;
  - головоногих моллюсков;
  - двустворчатых моллюсков;
  - брюхоногих моллюсков;
  - оболочников, иглокожих;

b) рыбу и рыбную продукцию, готовые к употреблению или прошедшие одну стадию кулинарной обработки или более, без доведения до готовности, в том числе:

- копченую рыбу, филе рыбы копченое, ломтики рыбы копченые с кожей или без;
- неразделанных или очищенных ракообразных, моллюсков, оболочников и иглокожих;
- рыбу и многокомпонентную рыбную продукцию;

c) рыбу, ракообразных, моллюсков и других, замороженных блоками или иным способом, с предварительной термообработкой или без нее, в том числе:

- рыбу, рыбное филе и куски;
- неразделанных и очищенных ракообразных (например, чешуйчатый краб, большие креветки), моллюсков, оболочников и иглокожих.

Примечание 2 — Отобранные образцы могут быть использованы для проведения как микробиологического исследования рыбы и рыбной продукции, так и исследования данной пищевой продукции по показателям качества. Однако методы отбора образцов, описанные в настоящем стандарте, относятся главным образом к микробиологическому исследованию (на мышечных тканях).

## 2 Нормативные ссылки

Для применения настоящего стандарта необходимы следующие ссылочные стандарты. Для датированных ссылок применяют только указанное издание ссылочного стандарта, для недатированных ссылок применяют последнее издание ссылочного стандарта (включая все его изменения).

ISO 6887-1 Microbiology of the food chain — Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination — Part 1: General rules for the preparation of the initial suspension and decimal dilutions (Микробиология пищевой цепи. Подготовка образцов для испытаний, исходной суспензии и десятикратных разведений для микробиологического исследования. Часть 1. Общие правила подготовки исходной суспензии и десятикратных разведений)

ISO 7218 Microbiology of food and animal feeding stuffs — General requirements and guidance for microbiological examinations (Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям)

## 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по 6887-1.

Международная организация по стандартизации (ISO) и Международная электротехническая комиссия (IEC) ведут терминологические базы данных для использования в области стандартизации, доступ к которым можно получить по следующим адресам:

- электопедия IEC: <http://www.electropedia.org/>;
- платформа для онлайн-просмотра ISO: <http://www.iso.org/obp>.

## 4 Сущность метода

Общие правила подготовки образцов для испытания и последующие этапы подготовки подробно описаны в ISO 6887-1. В настоящем стандарте установлены специальные правила подготовки образцов рыбы и рыбной продукции, в том числе мороженых и переработанных.

## 5 Разбавители

Требования к общим разбавителям и разбавителям для специального применения установлены в ISO 6887-1. Установление дополнительных специальных требований к разбавителям, используемым при микробиологическом исследовании рыбы и рыбной продукции, не требуется.

## 6 Оборудование

Используют стандартное микробиологическое лабораторное оборудование общего назначения, указанное в ISO 6887-1 и ISO 7218, в том числе перечисленное ниже:

### 6.1 Гомогенизатор

6.1.1 **Ротационный гомогенизатор (блендер)**, соответствующий требованиям, установленным в ISO 7218. При использовании большой пробы для испытания к прибору потребуется чаша вместимостью 1 л.