



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
ISO 6887-4—
2018



МИКРОБИОЛОГИЯ ПИЩЕВОЙ ЦЕПИ

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

Часть 4

Специальные правила подготовки
различной пищевой продукции и кормов

(ISO 6887-4:2017, IDT)

Издание официальное

Зарегистрирован

№ 14309

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 6887-4:2017 «Микробиология пищевой цепи. Подготовка образцов для испытания, исходной суспензии и десятикратных разведений для микробиологического исследования. Часть 4. Специальные правила подготовки различной пищевой продукции и кормов» («Microbiology of the food chain — Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination — Part 4: Specific rules for the preparation of miscellaneous 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 испытаний, исходной суспензии
и десятикратных разведений для микробиологического исследования
Часть 4
Специальные правила подготовки различной пищевой продукции и кормов

Microbiology of the food chain
Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions
for microbiological examination
Part 4
Specific rules for the preparation of miscellaneous 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 и правила приготовления суспензий для микробиологического исследования конкретной пищевой продукции в случаях, когда они отличаются от общих и специальных правил приготовления исходной суспензии и десятикратных разведений для микробиологического исследования, установленных в других частях ISO 6887. Настоящий стандарт включает специальные правила для отбора проб широкого спектра продукции, но не включает в себя правила отбора проб новой продукции, появляющейся на рынке после его публикации.

Общие правила приготовления исходной суспензии и десятикратных разведений для микробиологического исследования установлены в ISO 6887-1.

Настоящий стандарт не рассматривает подготовку образцов для исследования методами выявления и определения количества бактерий, подробная информация о подготовке которых приведена в соответствующих стандартах.

Настоящий стандарт распространяется на:

- кислую пищевую продукцию (с низким значением pH);
- твердую и сухую пищевую продукцию;
- обезвоженную, лиофилизированную и другую пищевую продукцию с низким значением активности воды a_w (в том числе с ингибирующими свойствами);
- муку, зерно, продукты переработки зерна;
- корма, кормовой жмых, сухие корма, жевательные лакомства для домашних животных;
- желатин, в том числе порошкообразный и в виде пластинок;
- маргарины, растительно-сливочные и растительно-жировые спреды;
- яйца и яичные продукты;
- хлебобулочные изделия и мучные кондитерские изделия, в том числе пирожные и торты;
- свежие фрукты и овощи;
- ферментированную пищевую продукцию и другую пищевую продукцию, содержащую жизнеспособные микроорганизмы;
- алкогольные и безалкогольные напитки;
- альтернативную белковую продукцию.

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 десятичных разведений для микробиологических исследований. Часть 1. Общие правила подготовки исходной суспензии и десятичных 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 ISO 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 пищевой продукции и кормов, которые не включены в другие части ISO 6887.

Исходную суспензию готовят таким образом, чтобы получить однородное распределение микроорганизмов, содержащихся в пробе для испытания.

Предварительно обогатенную или обогатенную суспензию, используемую для выявления микроорганизмов, готовят таким же образом, с использованием среды, рекомендуемой в соответствующем методе испытания. Для определения количества микроорганизмов в пищевой продукции, на которую распространяется настоящий стандарт, используют общие разбавители, приведенные в ISO 6887-1, и разбавители для специального применения, приведенные в разделе 5 настоящего стандарта.

При необходимости, чтобы снизить количество микроорганизмов на единицу объема и сделать возможным наблюдение за их ростом после инкубации (в случае с жидкими средами) или подсчет колоний (в случае с агаровыми чашками и пробирками с агаровой средой), готовят последовательные десятикратные разведения в соответствии с требованиями, установленными в соответствующих стандартах.

5 Разбавители

5.1 Основные материалы

В соответствии с требованиями, установленными в ISO 6887-1.

5.2 Разбавители для общего использования

5.2.1 Пептонный солевой раствор

См. ISO 6887-1.

5.2.2 Забуференная пептонная вода

См. ISO 6887-1.

5.3 Разбавители для специального применения

5.3.1 Забуференная пептонная вода двойной концентрации

5.3.1.1 Состав и приготовление

См. ISO 6887-1.