

ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ  
(EASC)

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



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

ГОСТ  
ISO 13720—  
2017

НИФСХТР ЦСМ при МЭ КР  
**РАБОЧИЙ  
ЭКЗЕМПЛЯР**

## МЯСО И МЯСНАЯ ПРОДУКЦИЯ

Подсчет видов предполагаемых псевдомонад

(ISO 13720:2010, IDT)

Издание официальное

Зарегистрирован

№ 13244

20 апреля 2017 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—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «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 20 апреля 2017 г. №98-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	Минэкономки Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Институт стандартизации Молдовы
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 13720:2010 «Мясо и мясные продукты. Подсчет видов предполагаемых псевдомонад» («Meat and meat products — Enumeration of presumptive *Pseudomonas* spp.», IDT).

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования указанного международного стандарта для приведения в соответствие с ГОСТ 1.5 (подраздел 3.6).

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 и документов 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.

## 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 МЯСНАЯ ПРОДУКЦИЯ**  
**Подсчет видов предполагаемых псевдомонад****Meat and mead products**  
**Enumeration of presumptive *Pseudomonas* spp.**

Дата введения

—

**1 Область применения**

Настоящий стандарт устанавливает метод подсчета видов предполагаемых псевдомонад (*Pseudomonas* spp.), содержащихся в мясе и мясной продукции, в том числе из домашней птицы.

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ISO 6887-1, Microbiology of food and animal feeding stuffs – 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 пищевых продуктов и кормов для животных. Подготовка образцов для испытания, исходной суспензии и десятичных разведений для микробиологических исследований. Часть 1. Общие правила подготовки исходной суспензии и десятичных разведений)

ISO 6887-2, Microbiology of food and animal feeding stuffs – Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination – Part 2: Specific rules for the preparation of meat and meat products (Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Подготовка образцов для испытания, исходной суспензии и десятичных разведений для микробиологических исследований. Часть 2. Специальные правила подготовки мяса и мясных продуктов)

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)

ISO/TS 11133-1, Microbiology of food and animal feeding stuffs – Guidelines on preparation and production of culture media – Part 1: General guidelines on quality assurance for the preparation of culture media in the laboratory (Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Руководство по подготовке и приготовлению культуральных сред. Часть 1. Общее руководство по обеспечению качества подготовки культуральных сред в лаборатории)

ISO/TS 11133-2 \*, Microbiology of food and animal feeding stuffs – Guidelines on preparation and production of culture media – Part 2: Practical guidelines on performance testing of culture media (Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Руководство по подготовке и приготовлению культуральных сред. Часть 2. Практическое руководство по тестированию эффективности культуральных сред)

**3 Термины и определения**

В настоящем стандарте применен следующий термин с соответствующим определением:

**предполагаемые *Pseudomonas* spp.** (presumptive *Pseudomonas* spp.): Бактерии, образующие колонии на цефалотин-фуцидат натрия цетримидном агаре при температуре культивирования 25 °С (CFC) и дающие положительную реакцию на наличие оксидазы при проведении исследования в соответствии с настоящим стандартом.

\* Заменен на ISO 11133:2014.

#### 4 Сущность метода

Исходную суспензию и десятичные разведения готовят из пробы для испытания.

Плотную селективную среду, CFC-агар, инокулируют заданным количеством исходной суспензии данного продукта.

Другие чашки с агаровой средой подготавливают в таких же условиях, используя десятичные разведения исходной суспензии.

Чашки инкубируют при 25 °С в течение (44 ± 4) ч.

Наличие колоний предполагаемых *Pseudomonas* spp. подтверждают испытанием на оксидазу (положительная реакция).

Количество предполагаемых *Pseudomonas* spp. в 1 см<sup>3</sup> или в 1 г пробы для испытания вычисляют из числа подтвержденных колоний на чашке.

#### 5 Разбавитель, питательная среда и реактив

##### 5.1 Общие положения

Проведение лабораторных испытаний — согласно ISO 7218; подготовка и испытание питательных сред — согласно ISO/TS 11133-1 и ISO/TS 11133-2.

Используют реагенты только требуемой аналитической чистоты, если не установлено иное, и дистиллированную или деминерализованную воду или воду эквивалентной чистоты, в которой не присутствуют хлориды.

##### 5.2 Разбавитель

См. ISO 6887-1 и ISO 6887-2.

##### 5.3 Питательная среда с цифалотином, фузидатом натрия и цетримидином (CFC-агар) (см. [3])

###### 5.3.1 Основная среда

###### 5.3.1.1 Состав

Желатин ферментативно гидролизованный, г	16,0
Казеин ферментативно гидролизованный, г	10,0
Сульфат калия (K <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ), г	10,0
Хлорид магния (MgCl <sub>2</sub> ), г	1,4
Агар, г	12,0–18,0 <sup>a)</sup>
Вода, см <sup>3</sup>	1000

<sup>a)</sup> В зависимости от желирующих свойств агара.

###### 5.3.1.2 Приготовление

Компоненты или сухую готовую среду растворяют в воде при нагревании.

Устанавливают pH (см. 6.4) так, чтобы после стерилизации его значение составляло 7,2 ± 0,2 при 25 °С.

Среду разливают по колбам или бутылкам соответствующей вместимости (см. 6.6).

Стерилизуют в автоклаве (см. 6.1) при температуре 121 °С в течение 15 мин.

###### 5.3.2 Ингибиторные растворы

Растворы хранят при температуре (5 ± 3) °С не более 7 сут.

###### 5.3.2.1 Раствор цифалотина

###### 5.3.2.1.1 Состав

Цифалотина натриевая соль, г	0,1
Вода, см <sup>3</sup>	100

###### 5.3.2.1.1 Приготовление

Растворяют соль цефалотина в воде и стерилизуют раствор путем фильтрации.

###### 5.3.2.2 Раствор фузидата натрия

###### 5.3.2.2.1 Состав

Фузидат натрия, г	0,1
Вода, см <sup>3</sup>	100