ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 54607.9— 2016

Услуги общественного питания

МЕТОДЫ ЛАБОРАТОРНОГО КОНТРОЛЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Часть 9

Микробиологические испытания

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС»)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 347 «Услуги торговли и общественного питания»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 2 сентября 2016 г. № 1031-ст

4 Настоящий стандарт разработан на основе «Методических указаний по лабораторному контролю качества продукции общественного питания», рекомендованных Министерством торговли СССР от 11 ноября 1991 г. № 1-40/3805, одобренных Министерством здравоохранения СССР от 23 октября 1991 г. № 122-5/72

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Октябрь 2019 г.

Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «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 (www.gost.ru)

© Стандартинформ, оформление, 2016, 2019

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

Содержание

1 Область применения . . . 1
2 Нормативные ссылки . . . 1
3 Требования к помещениям и условиям окружающей среды . . . 2
4 Требования безопасности . . . 2
5 Требования к компетентности специалистов испытательных лабораторий . . . 2
6 Объекты микробиологических испытаний . . . 2
7 Отбор и подготовка проб для микробиологических испытаний . . . 2
8 Методы микробиологических испытаний . . . 3
Приложение А (справочное) Рекомендуемый перечень микробиологических показателей для испытаний продукции общественного питания . . . 4
Библиография . . . 8

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Услуги общественного питания

МЕТОДЫ ЛАБОРАТОРНОГО КОНТРОЛЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Часть 9

Микробиологические испытания

Public catering services. Methods of laboratory quality control of products catering. Part 9. Microbiological tests

Дата введения — 2017—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает методы микробиологических испытаний готовых блюд, кулинарных изделий, в том числе высокой степени готовности, изготовляемых предприятиями индустрии питания.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 10444.12 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод выявления и подсчета дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

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

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 28560 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий родов Proteus, Morganella, Providencia

ГОСТ 30726 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида Escherichia coli

ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31746 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:1999) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

ГОСТ 31747 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31904 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 32031 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria monocytogenes

ГОСТ ISO 7218 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ ИСО/МЭК 17025—2009 Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий[1)]

[1)] Действует ГОСТ ISO/IEC 17025—2019.

Издание официальное

ГОСТ Р 54354 Мясо и мясные продукты. Общие требования и методы микробиологического анализа

ГОСТ Р 54607.2—2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний

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 ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Требования к помещениям и условиям окружающей среды

При проведении микробиологических испытаний помещения и условия окружающей среды в лабораториях должны соответствовать требованиям ГОСТ ИСО/МЭК 17025—2009, подраздел 5.3.

Подготовка помещений, аппаратуры, средств измерений, питательных сред, растворов, лабораторной посуды к проведению испытаний — по ГОСТ ISO 7218.

4 Требования безопасности

Требования безопасности при проведении испытаний в испытательных лабораториях должны соответствовать требованиям ГОСТ ISO 7218, ГОСТ Р 54607.2—2012 (раздел 5).

5 Требования к компетентности специалистов испытательных лабораторий

Микробиологические испытания готовых блюд, кулинарных изделий, в том числе высокой степени готовности, должны проводить специалисты (специалист) испытательных лабораторий, обладающие соответствующими навыками и умениями согласно ГОСТ ИСО/МЭК 17025—2009 (подразделы 5.2, 5.4, 5.8, 5.10) и ГОСТ ISO 7218.

6 Объекты микробиологических испытаний

Объектами микробиологических испытаний являются готовые блюда, кулинарные изделия, в том числе высокой степени готовности (далее — продукция общественного питания), изготовляемые предприятиями индустрии питания. Рекомендуемый перечень микробиологических показателей для испытаний продукции общественного питания приведен в таблице А.1 приложения А.

7 Отбор и подготовка проб для микробиологических испытаний

7.1 Отбор, доставку (транспортирование) и подготовку проб продукции общественного питания должны проводить по [1], ГОСТ 31904, ГОСТ 26669.

7.2 При отборе проб продукции общественного питания для микробиологических испытаний следует соблюдать требования ГОСТ ISO 7218, [1].

7.3 При проведении микробиологических испытаний кулинарных изделий из мяса, птицы и рыбы необходимо применять требования ГОСТ 26670.

7.4 При проведении микробиологических испытаний блюд, изготовленных из полуфабрикатов высокой степени готовности, их следует предварительно подвергать технологической обработке в соответствии с рекомендациями по изготовлению, указанными на упаковке и маркировке.

8 Методы микробиологических испытаний

Перечень применяемых методов микробиологических испытаний для продукции общественного питания приведен в таблице 1.

Таблица 1 — Перечень применяемых методов микробиологических испытаний продукции общественного питания

Наименование продукции общественного питания	Методы микробиологических испытаний	Обозначение стандарта на методы микробиологических испытаний
Готовые блюда, кулинарные изделия	Метод определения патогенных микроорганизмов, в т. ч. сальмонеллы	ГОСТ 31659 ГОСТ Р 54354[1)]
	Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	ГОСТ 10444.15 ГОСТ Р 54354[1)]
	Метод определения бактерий группы кишечных палочек (колиформы)	ГОСТ 31747 ГОСТ Р 54354[1)]
	Метод определения *S.aureus*	ГОСТ 31746 ГОСТ Р 54354[1)]
	Метод определения бактерий рода *Proteus*	ГОСТ 28560 ГОСТ Р 54354[1)]
	Метод определения количества плесеней и дрожжей	ГОСТ 10444.12 ГОСТ Р 54354[1)]
	Метод определения *E.coli*	ГОСТ 30726 ГОСТ Р 54354[1)]
	Методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes*	ГОСТ 32031 ГОСТ Р 54354[1)]

[1)] Можно применять для испытаний кулинарных изделий из мяса.

Приложение А
(справочное)

Рекомендуемый перечень микробиологических показателей для испытаний продукции общественного питания

Таблица А.1

Наименование продукции общественного питания	КМАФАнМ	БГКП (колиформы)	*E. coli*	*S. aureus*	Бактерии рода *Proteus*	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы	Бактерии *Listeria monocytogenes*	Дрожжи	Плесень
Салаты из сырых овощей и фруктов: без заправки	+	+	+	+	–	+	+	–	–
Салаты из сырых овощей и фруктов: с заправками (майонез, соусы и др.)	+	+	+	+	–	+	–	+	+
Салаты и винегреты из вареных овощей и блюда из вареных, жареных, тушеных овощей без добавления соленых овощей и заправки	+	+	+	+	+	+	–	–	–
Салаты и винегреты из вареных овощей и блюда из вареных, жареных, тушеных овощей с заправками (майонез, соусы и др.)	+	+	+	+	+	+	–	+	+
Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей и т. д. без заправки	+	+	+	–	+	+	–	–	–
Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей и т. д. с заправками (майонез, соусы и др.)	+	+	+	–	+	+	–	+	+
Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т. д. без заправки и без добавления соленых овощей	–	+	+	+	+	+	–	–	–
Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т. д. с заправками (майонез, соусы и др.)	–	+	+	+	+	+	–	+	+
Салаты из маринованных, квашеных, соленых овощей	–	+	–	+	+	+	–	–	–
Рыба отварная, жареная под маринадом	+	+	–	+	+	+	–	–	–
Паштеты из мяса и печени	+	+	+	+	+	+	–	–	–
Студни из рыбы (заливные)	+	+	–	+	+	+	–	–	–

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции общественного питания	КМАФАнМ	БГКП (колиформы)	*E. coli*	*S. aureus*	Бактерии рода *Proteus*	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы	Бактерии *Listeria monocytogenes*	Дрожжи	Плесень
Студни из говядины, свинины, птицы (заливные)	+	+	+	+	+	+	–	–	–
Супы горячие и другие горячие блюда: борщи, щи, рассольник, суп-харчо, солянки, овощные супы, бульоны	+	+	–	–	–	+	–	–	–
Супы горячие и другие горячие блюда: супы молочные с макаронными изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупами	+	+	–	+	–	+	–	–	–
Супы горячие: супы с макаронными изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупами	+	+	–	+	+	+	–	–	–
Супы горячие: супы-пюре	+	+	+	+	–	+	–	–	–
Супы холодные: борщи, щи зеленые с мясом, рыбой, яйцом (без заправки сметаной)	+	+	+	+	+	+	–	–	–
Супы холодные: окрошка, овощные, мясные на квасе, кефире, свекольник, ботвинья	–	+	+	+	+	+	–	–	–
Супы холодные сладкие и супы-пюре из плодов и ягод консервированных и сушеных	+	+	–	+	–	+	–	–	–
Блюда из яиц: яйца вареные	+	+	–	+	–	+	–	–	–
Омлеты из яиц (меланжа, яичного порошка) натуральные и с добавлением овощей, мясных продуктов и т. п., начинки с включением яиц	+	+	–	+	+	+	–	–	–
Блюда из творога: вареники ленивые, пудинг вареный на пару	+	+	–	+	–	+	–	–	–
Блюда из творога: сырники творожные, запеканки, пудинг запеченный, начинки из творога, пироги	+	+	–	+	+	+	–	–	–
Блюда из рыбы: рыба отварная припущенная, тушеная, жареная, запеченная. Блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом); запеченные изделия, пироги	+	+	–	+	+	+	–	–	–

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции общественного питания	КМАФАнМ	БГКП (колиформы)	*E coli*	*S aureus*	Бактерии рода *Proteus*	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы	Бактерии *Listeria monocytogenes*	Дрожжи	Плесень
Кулинарные изделия: говядина, птица, кролик, свинина и т. д. отварные (без заправки и соуса)	+	+	–	–	+	+	–	–	–
Блюда из мяса и мясных продуктов: мясо отварное, жареное, тушеное, пловы, пельмени, беляши, блинчики, изделия из рубленого мяса, в т. ч. запеченные	+	+	–	+	+	+	–	–	–
Блюда из птицы, кролика, отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленой птицы, пельмени, пироги и т. д.	+	+	–	+	+	+	–	–	–
Сладкие блюда и напитки: компоты из плодов и ягод свежих, консервированных, компоты из плодов и ягод сушеных, кисели из свежих, сушеных плодов и ягод, соков, сиропов, пюре плодовых и ягодных	+	+	–	+	+	+	–	–	–
Желе, муссы	+	+	–	+	–	+	–	–	–
Шарлотка с яблоками	+	+	–	+	–	+	–	–	–
Крем (из цитрусовых, ванильный, шоколадный и т. п.)	–	+	–	+	–	+	–	–	–
Гарниры без заправки: рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, картофель отварной, жареный; овощи тушеные	+	+	–	+	+	+	–	–	–
Соусы и заправки для вторых блюд	+	+	–	+	+	+	–	–	–
Пицца готовая	+	+	–	+	+	+	–	–	–
Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые	+	+	+	+	–	+	–	–	–
Готовые кулинарные изделия из мяса, птицы, рыбы в потребительской таре, в т. ч. упакованные под вакуумом[1)]	+	+	–	+	–	–	–	–	–

Окончание таблицы А.1

Наименование продукции общественного питания	КМАФАнМ	БГКП (колиформы)	*E. coli*	*S. aureus*	Бактерии рода *Proteus*	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы	Бактерии *Listeria monocytogenes*	Дрожжи	Плесень
Кулинарные изделия, закуски и блюда азиатской кухни, содержащие компоненты растительного и животного происхождения, в т. ч. рыбу, нерыбные объекты промысла и водоросли в сыром виде[2)]	+	+	+	+	+	+	+	+[3)]	+[3)]
Кулинарные изделия, закуски и блюда азиатской кухни, содержащие готовые к употреблению компоненты, в т. ч. соленую, копченую, вяленую рыбу, морепродукты, икру, водоросли, изготовляемые без термической обработки[2)]	+	+	+	+	+	+	+	+[3)]	+[3)]
Кулинарные изделия, закуски и блюда азиатской кухни, содержащие готовые к употреблению компоненты, в т. ч. соленую, копченую, вяленую рыбу, морепродукты, икру, водоросли, изготовляемые с термической обработкой	+	+	+	+	+	+	–	+[4)]	+[4)]

[1)] Кроме того, определяют сульфитредуцирующие клостридии.
[2)] Кроме того, определяют *V. parahaemolyticus*.
[3)] Для изделий с заправками (с майонезом, соусами и др.).
[4)] Для изделий из рыбы, морепродуктов и с икрой.

Примечание — Знак «+» — нормируемые показатели, знак «–» — ненормируемые показатели.

Библиография

[1] МУ 2657—82 Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами (утверждены Минздравом СССР 31 декабря 1982 г. № 2657)

УДК 658.386:006.354 ОКС 03.080.30

Ключевые слова: продукция общественного питания, блюда, кулинарные изделия, методы микробиологических испытаний

Редактор *Н.Е. Рагузина*
Технические редакторы *В.Н. Прусакова, И.Е. Черепкова*
Корректор *Е.Р. Ароян*
Компьютерная верстка *А.В. Софейчук*

Сдано в набор 21.10.2019. Подписано в печать 27.11.2019. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,00.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ИД «Юриспруденция», 115419, Москва, ул. Орджоникидзе, 11.
gost.e-ecolog.ru @mail.ru

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru