МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО ВЕТЕРИНАРНОМУ И ФИТОСАНИТАРНОМУ НАДЗОРУ

(Россельхознадзор)

Орликов пер., 1/11, Москва, 107139
Для телеграмм: Москва 84 Россельхознадзор
факс: (495) 607-5111, тел.: (499) 975-4347
E-mail: gost.e-ecolog.ru
gost.e-ecolog.ru

08.08.12 № ФС-ЕН-2/10267

На № _____ от _____

Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору в целях обеспечения соблюдения требований законодательства Российской Федерации, Таможенного союза, ЕврАзЭС при осуществлении отбора проб (образцов) от подконтрольных товаров для проведения лабораторных исследований в испытательных центрах (лабораториях) обязывает:

1. Руководителей территориальных управлений Россельхознадзора обеспечить:

- своевременное доведение до должностных лиц территориальных управлений Россельхознадзора, осуществляющих отбор проб или принимающих участие в комиссионном отборе проб (образцов) от подконтрольных товаров для проведения лабораторных исследований в испытательных центрах (лабораториях), требований законодательства Российской Федерации, Таможенного союза, ЕврАзЭС с целью формирования у них соответствующих знаний и приобретения опыта, позволяющих правильно применять указанные требования при осуществлении отбора проб (образцов) от подконтрольных товаров для проведения лабораторных исследований в испытательных центрах (лабораториях);

- участие должностных лиц территориальных управлений Россельхознадзора, осуществляющих отбор проб или принимающих участие в комиссионном отборе проб (образцов) от подконтрольных товаров для проведения лабораторных исследований в испытательных центрах (лабораториях), в мероприятиях по повышению уровня знаний в области процедуры отбора проб (образцов), определения массы пробы (образца) в зависимости от объема партии и вида подконтрольного товара, их упаковки и транспортировки;

gost.e-ecolog.ru

- повышение ответственности должностных лиц территориальных управлений Россельхознадзора, осуществляющих отбор проб от подконтрольных товаров для проведения лабораторных исследований в испытательных центрах (лабораториях), их упаковку и транспортировку.

2. Директоров федеральных государственных бюджетных учреждений, подведомственных Россельхознадзору, обеспечить:

- контроль массы, упаковки, состояния поступающих от территориальных управлений Россельхознадзора в учреждение проб (образцов) с учетом заявленных для проведения лабораторных исследований перечня показателей безопасности и вида подконтрольного товара;

- сообщение в Россельхознадзор о каждом случае нарушения установленных требований к процедурам отбора проб (образцов), определения массы пробы (образца) в зависимости от объема партии и вида подконтрольного товара, их упаковки и транспортировки;

- проведение на регулярной основе разъяснительной работы и практических занятий с должностными лицами территориальных управлений Россельхознадзора, осуществляющими отбор проб или принимающими участие в комиссионном отборе проб (образцов) от подконтрольных товаров для проведения лабораторных исследований в испытательных центрах (лабораториях), по вопросам соблюдения требований законодательства Российской Федерации, Таможенного союза, ЕврАзЭС.

3. Директора ФГБУ «ЦНМВЛ» С.А. Скворцова организовать:

- проведение стажировок должностных лиц территориальных управлений Россельхознадзора, сотрудников органов управления ветеринарией субъектов Российской Федерации, сотрудников испытательных центров (лабораторий) вне зависимости от их ведомственной подчиненности и других заинтересованных лиц и организаций по вопросам соблюдения требований законодательства Российской Федерации, Таможенного союза, ЕврАзЭС в области процедуры отбора проб (образцов), определения массы пробы (образца) в зависимости от объема партии и вида подконтрольного товара, их упаковки и транспортировки;

- своевременное размещение программ указанных стажировок на сайте ФГБУ «ЦНМВЛ»;

- доведение до территориальных управлений Россельхознадзора и федеральных государственных бюджетных учреждений, подведомственных Россельхознадзору, требований законодательства Российской Федерации, Таможенного союза, ЕврАзЭС в области процедуры отбора проб (образцов), определения массы пробы (образца) в зависимости от объема партии и вида подконтрольного товара), их упаковки и транспортировки.

Приложение: выписки из ГОСТов на 17 л.

Заместитель Руководителя Е.А. Непоклонов

Рекомендации по отбору проб (образцов) от различной продукции.

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» с изменениями и дополнениями.
- ГОСТ 7269-79 «Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести».
- ГОСТ 21237-75 «Мясо. Методы бактериологического анализа».
- ГОСТ 20235-74 « Мясо кроликов. Методы отбора образцов. Органолептическое определение свежести».
- ГОСТ 28825-90 «Мясо птицы. Приемка».
- ГОСТ 9792-73 «Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб».
- ГОСТ 4288-76. «Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленного мяса. Правила приемки и методы испытаний».
- ГОСТ 31339-2006 «рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб».
- ГОСТ 26809-86 «Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу».
- ГОСТ 13928-94 «Молоко и сливки заготовительные. Правила приемки, методы отбора проб и подготовка их к анализу».
- ГОСТ 52121-2003 «Яйца куриные пищевые. Технические условия»
- ГОСТ 30364.0-97 «Продукты яичные. Методы отбора проб и органолептического анализа».
- ГОСТ 8756.0-70 «Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию».
- ГОСТ 19792-01 «Мед натуральный. Технические условия».
- Правила ВСЭ меда при продаже на рынках от 17 08. 1995г.
- «Правила бактериологического исследования кормов» от 10.06.1975
- ГОСТ 27262-87«Корма растительного происхождения».
- ГОСТ 17536-82 «Мука кормовая животного происхождения».
- «Методические указания по отбору проб» CAC/GL 50-2004. Кодекс Алиментариус.

Количество и масса отбираемых единиц (образцов, точечных проб) должна быть достаточной для формирования объединённой и выделения из неё средней пробы. Величина (масса, объём) средней пробы должна быть достаточна для выделения из неё контрольной и лабораторной проб.

Масса средней пробы, отбираемой для проведения лабораторных исследований с целью контроля безопасности продукции, **не может быть более трёх килограмм**. Масса средней пробы зависит от количества контролируемых показателей и применяемых методов исследований, процедур при обнаружении продукции, не отвечающей требованиям безопасности и возникновении разногласий.

Величина (объём, масса) лабораторной и контрольной проб должна быть достаточной для выполнения в лаборатории необходимых (установленных нормативными документами по безопасности продукции или определённых актом отбора проб) видов исследований данного вида продукции. Точную массу навески, необходимую для проведения каждого вида исследований устанавливают в соответствии с действующими нормативными документами на методы исследований (ГОСТ, МУ и др.).

Минимальная масса пробы необходимая для проведения исследований на наличие остатков запрещенных и вредных веществ в организме живых животных, продуктах животного происхождения и кормах не должна быть менее установленной таблицей 1.

Таблица 1.

Минимальная масса пробы необходимая для проведения исследований на один показатель безопасности на наличие остатков запрещенных и вредных веществ в организме живых животных, продуктах животного происхождения и кормах

№ п/п	Вид материала	Минимальное количество пробы (образца)
1.	Мясо, субпродукты, жир,	200 г
2.	Молоко	250 г
3.	продукты аквакультур (рыба потрошенная)	250г.
4.	Мед	500г
5.	Яйца	12 штук
6.	Корма влажные	500г
7.	Корма сухие	500г
8.	Волосы, шерсть	10 г

Расчёт массы объединённой, средней пробы может быть произведён в соответствии с таблицей 1.1.

Таблица 1.1

Необходимая масса навесок проб для проведения испытаний по показателям безопасности

№п/п	Наименование показателя безопасности	Масса навески при однократном исследовании, г
1.	Токсичные элементы: Свинец Кадмий Цинк Медь Мышьяк Ртуть	150,0 25,0 25,0 10,0 10,0 25,0 40,0
2	Антибиотики:	15,0
3	Нитрозамины	100,0
4	Пестициды:	15,0
5	Гормональные препараты:	
	Стильбены, тиреостатики, стероиды, зеронал, бетта - агонисты	100,0
6	Радионуклиды (Cs-137, Sr-90)	250,0
7	Микробиологические показатели	250,0
8	Свежесть	200,0
9	Гистологические испытания	150,0
10	ПЦР исследования	5,0

При увеличении или снижении количества контролируемых характеристик, величина (масса, объём) лабораторной, контрольной и средней пробы возрастает или уменьшается.

При сокращении насыпной пробы методом квартования (или иным соответствующим методом) в процессе сокращения нельзя разделять (разрезать) отдельные единицы.

Контрольная проба выделяется на месте в процессе отбора проб. Масса контрольной пробы должна быть не более массы лабораторной пробы и не менее массы наибольшего тестового образца – образца, направляемого в лаборатории на отдельный конкретный вид исследований.

Контрольная проба в сейф-пакете или опломбированном (опечатанном) виде может храниться:

- у владельца продукции или его представителя;
- в лаборатории, проводившей исследования;
- в уполномоченной организации.

При отборе проб для иных целей, кроме оценки безопасности продукции, масса, количество и виды отбираемых проб устанавливают в соответствии с действующими нормативными и методическими документами на виды продукции, методы отбора проб и методы исследований.

Для характеристики свойств, связанных со здоровьем (при оценке заражения патогенными микроорганизмами, нерегулярно появляющимися химическими, радиоактивными и др. контаминантами), могут быть применены особые планы выборочного контроля, используемые в каждой ситуации индивидуально.

Упаковка, хранение и пересылка лабораторных и контрольных проб

Лабораторная и контрольная пробы должны храниться так, чтобы не изменить измеряемую характеристику, то есть в чистом инертном, а в случае определения микробного загрязнения пастеризованной, стерилизованной продукции стерильном контейнере (упаковке), создающем достаточную защиту от внешних загрязнений и повреждений в процессе транспортировки и хранения.

Материал упаковки, контактирующей с образцом продукции, должен быть водо- и жиростойким, нерастворимым и неабсорбирующим, не должен изменять химический состав продукта, придавать ему какой-либо вкус или запах.

Контейнер с пробой необходимо запечатать таким способом, чтобы несанкционированное вскрытие легко определялось (упаковать в сейф-пакет, опломбировать, опечатать).

Пробы должны быть точно идентифицированы. Поэтому каждую пробу, сразу после отбора, упаковывают и маркируют (снабжают этикеткой) или наносят её на сейф пакет. При маркировке указывают шифр пробы, наименование продукции, даты отбора проб, номер и дату акта отбора проб.

На этикетку может быть нанесена также информация об основаниях для отбора проб и проведения исследований или перечень необходимых исследований, а также место отбора проб, если оно не указывает на происхождение продукции.

На этикетку с контрольной пробой дополнительно наносят надпись «Контрольная проба».

Пробы в потребительской таре (коробки, банки, плитки, пачки и др.), сохраняя оригинальную упаковку, завертывают в плотную светонепроницаемую упаковку (сейф-пакет) и направляют в лабораторию. При необходимости и по возможности с потребительской тары убирают информацию (снимают этикетку, стирают) о производителе продукции.

Пробы должны быть доставлены в лабораторию максимально быстро, с соблюдением мер против протекания, высушивания, повреждения проб (например, пробы скоропортящихся продуктов охлаждают или замораживают, пробы, требующие особых

условий хранения (при пониженных температурах), помещают в сумку-холодильник или обкладывают сухим льдом).

Время доставки проб, отобранных в целях государственного ветеринарного лабораторного контроля и надзора, не должно превышать для скоропортящихся продуктов 24 часа, а для прочих - 36 часов с момента отбора проб, если иное не установлено действующими нормативными документами

Методы подготовки упаковки и оборудования для отбора проб.

В целях достижения наилучшего результата при отборе проб с целью определения микробного обсеменения рекомендуется использовать для отбора и упаковки проб одноразовые стерильные пакеты, контейнеры и многоразовые стерильные инструменты. При отсутствии стерильной упаковки и инструментов необходимо обеспечить их стерильность одним из возможных способов:

- влажной стерилизацией – не менее 20 мин при t не ниже 121° С;
- сухой стерилизацией - не менее 1 ч при t не ниже 170° С в сушильном шкафу с принудительной циркуляцией воздуха для поддержания соответствующей температуры по всему объему шкафа или горячим воздухом в стерилизаторе без принудительной циркуляции воздуха при t от 180 - 185° С в течении 15 мин или при t от 160 - 165° С в течении 120 мин.;
- погружением инструментов в 96% этанол (этиловый спирт) с последующим фламбированием до полного сжигания этанола;
- обработкой паром в течение 1 ч при t 100° С;
- обработкой всех рабочих поверхностей пламенем углеводородного газа (пропан, бутан).

Правила упаковки и транспортировки проб.

Жидкие пробы (молоко, вода и др.) помещают в сухую чистую, в необходимых случаях стерильную, стеклянную или полиэтиленовую посуду (банки или бутылки с навинчивающими пробками), опломбируют или упаковывают в сейф-пакет и маркируют.

Пробы объёмных кормов (сено, солома, корнеклубнеплоды и др.) и сыпучих кормов (зерно, комбикорм, мясокостная мука и т.п.) помещают в сейф-пакеты, двухслойные полиэтиленовые или бумажные мешки, завязывают, опломбируют и маркируют.

Пробы мяса с внутренними органами, взятые от одного животного, а также каждую пробу продукции упаковывают раздельно в полиэтиленовые герметичные, в необходимых случаях, стерильные пакеты и затем в сейф-пакеты.

Каждый опечатанный образец идентифицируют.

Способ идентификации образцов должен исключать возможность изменения данных о пробе. Этикетка может быть упакована вместе с пробой. На все отправляемые в лабораторию пробы составляется сопроводительное письмо с описью направляемых проб. В сопроводительном письме указывают: куда (в какую организацию) направляют пробы, их количество, наименование образцов продукции, вид их упаковки, цель исследования, даты отбора проб и дату направления в лабораторию, а также количество листов в описи проб. Опись проб должна содержать шифр каждой пробы и полную информацию о пробе, изложенную в акте отбора проб, за исключением информации, позволяющей установить владельца и (или) производителя продукции.

Остатки проб после проведения исследованиий и контрольные образцы по истечении срока хранения уничтожают, если иное не оговорено договором между Исполнителем (лабораторией проводившей исследования) и Заказчиком (владельцем продукции или его представителем). На уничтожаемую продукцию составляют комиссионный акт об уничтожении проб продукции. В акте отражают количество, виды, массу проб, способ и дату их уничтожения. В случае сдачи остатков проб на утилизационный завод указывают дату и номер сопроводительного письма, по которому они были туда направлены.

При обнаружении в лаборатории несоответствия информации указанной в сопроводительном письме, описи и (или) акте отбора проб, с фактическим количеством, видом, массой проб, а также не полной информации, недостаточной для выдачи предварительного или окончательного заключения, специалисты лаборатории на позднее 12 час с момента поступления проб сообщают об этом в письменной форме (представляют акт) специалисту, проводившему отбор проб.

Транспортировка проб.

Транспортировка образцов продукции животного и растительного происхождения, в том числе кормов и кормовых добавок должна осуществляться в условиях, обеспечивающих сохранение состояния, состава и качества проб, а также безопасность окружающей среды, на оборудованном для таких целей транспортном средстве.

Во время транспортировки скоропортящейся продукции должно быть обеспечено непрерывное охлаждение проб. Скоропортящиеся пробы должны быть доставлены в лабораторию при температуре не выше 2-7°С в холодильниках или термоконтейнерах не позднее 24 часов с момента отбора проб. Пробы, отобранные от замороженной продукции животного и растительного происхождения должны быть доставлены в лабораторию в холодильниках или термоконтейнерах при температуре минус 1-18°С, не позднее 36 часов с момента отбора проб. Прочие пробы, по возможности, без промежуточного хранения при температуре окружающей среды (комнатной температуре), не позднее 36 часов после отбора.

Порядок отбора проб для лабораторных исследований.

Визуально определяют внешний вид упаковочных единиц продукции, попавших в выборку, и подразделяют их на:

- нормальные по внешнему виду, при осмотре которых не обнаружено отклонений вызванных физическими, химическими факторами или развитием микроорганизмов;

- подозрительные по внешнему виду, при осмотре которых обнаружены одно или несколько отклонений, которые могли возникнуть как вследствие физического воздействия, микробной порчи, так и вследствие химических и биохимических реакций в продукции;

- испорченные продукты, при осмотре которых обнаружены явные дефекты упаковочных единиц и (или) продукта (бомбаж, хлопуши, брожение, плесневение, гниение, ослизнение, прокисание и др.

После чего отбирают от однородных партий продукции животного и растительного происхождения, в том числе кормов и кормовых добавок, необходимое количество средних проб с учётом массы партии продукции в соответствии с таблицей 2, а от штучной продукции в соответствии с таблицей 3.

Таблица 2

Нормы отбора средних проб животноводческой продукции и кормов

Масса партии, тонн	Число проб, штук
до 0,5	1
0,51 - 3,0	2
3,1 - 5,0	3
5,1 - 10,1	5
10,1 - 15,0	8
15,1 – 20,0	10
свыше 20,0	дополнительно 3 пробы на каждые полные или неполные 10 тонн
свыше 100,0	дополнительно 3 пробы на каждые полные или неполные 100 тонн

Таблица 3

Нормы отбора проб штучной продукции (яйца и др.)

Количество в партии, шт.	Количество на исследование, шт.
до 1000	1% но не менее 5
1001 - 3000	0,7% -"- 11
3001 - 5000	0,6% -"- 22
5001 - 10000	0,5% -"- 32
10001 - 20000	0,4% -"- 51
20001 - 50000	0,3% -"- 81
свыше 50000	дополнительно 15 шт. на каждые полные или неполные 10000 шт.

Отбор проб продуктов животноводства и пищевого сырья.

Мясо.

Отбор проб мяса (говядины, баранины, свинины и от других видов сельскохозяйственных и промысловых животных, за исключением кроликов, птицы, рыбы), субпродуктов проводят на фермах, продовольственных рынках, убойных пунктах, мясокомбинатах, холодильниках и складах временного хранения.

На мясокомбинатах и холодильниках от каждой однородной партии в выборку включают не более 10% туш (полутуш) крупного рогатого скота, 5% туш овец, свиней и 2 % замороженных или охлажденных блоков мяса и субпродуктов, но не менее трех. Точечные образцы отбирают от каждой включенной в выборку мясной туши или ее части, но не менее чем от трёх, с учётом требующегося количества средних проб. Точечную пробу отбирают целым куском массой не менее 200 г в одном из следующих мест: у зареза – напротив 4-5 шейных позвонков или в области толстых частей мышц.

Точечные образцы от замороженных и охлажденных блоков мяса и субпродуктов (печень, почки, легкие и др.) отбирают так же целыми кусками массой не менее 200 г.

Из полученных точечных проб формируют объединенную, далее среднюю, лабораторную и контрольную пробы. Для формирования средней пробы массой 0,2-3,0 кг, мясо нарезают маленькими по 10-15 г кусочками ножом или пропускают через мясорубку и перемешивают.

Мясо птицы, кроликов.

Отбор проб мяса птицы, кроликов производится на птицефабриках, кролиководческих фермах, заготовительных базах, продовольственных рынках, убойных пунктах, мясокомбинатах, холодильниках и складах временного хранения.

Тушки птиц отбирают от поставляемой на реализацию партии методом случайной выборки. Число проб отбираемых средних проб зависит от количества упаковок в партии и устанавливается в соответствии с таблицей 4, также от количества единиц транспортных упаковок и устанавливается в соответствии с таблицей 5.

Таблица 4.

Количество единиц упаковок в партии	Отбирают и вскрывают единиц упаковки
до 10	1
от 11 до 20	3
от 21 до 40	4
от 41 до 60	6
свыше 60	10%, но не менее 7 единиц

Кур, уток отбирают тушками и полутушками, гусей и индеек – четвертинами тушек.

Таблица 5.

Количество единиц транспортных упаковок в поставляемой партии	Количество отобранных транспортных упаковок	Количество отобранных на исследование образцов	
		Тушек/полутушек кур/ уток	четвертая часть тушек гусей, индеек
до 20 включительно	1	2	2
от 21 до 100	2	4	2
от 101 до 400	5	10	5
от 401 до 800	7	14	7
от 801 до 1500 и выше	10	20	10

При отборе проб на ферме объем выборки составляет не менее трех тушек для кур, уток и не менее трех полутушек гусей и индеек.

Отбор проб мяса кроликов проводят аналогично отбору тушек кур и уток, но от каждой транспортной упаковки отбирают не более одной тушки кролика.

Отбор проб колбасных изделий, продуктов из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц, а также кулинарных изделий и полуфабрикатов из рубленого мяса.

Для контроля внешнего вида колбасных изделий и продуктов из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц и кулинарных изделий и полуфабрикатов в выборку включают 10% продукции от объема партии. Из этого объема выборки (10% от объема выборки) проводят отбор не менее 3-х единиц продукции.

От каждой отобранной единицы колбасных изделий отбирают не менее двух точечных проб длиной 15 см каждая от края батона. Из двух точечных проб составляют объединенную пробу.

От сосисок и сарделек точечные пробы отбирают из разных мест, не нарушая целостности единиц продукции. Из нескольких точечных проб составляют объединенных проб сосисок не менее 7-10 шт., сарделек - не менее 5-7 шт. От языков отбирают две единицы продукции и из них составляют объединенную пробу.

От продуктов из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц отрезают точечные пробы по всей толщине длиной не менее 10 см от двух единиц продукции. Из двух точечных проб составляют объединенную пробу.

Для проведения комплексных лабораторных исследований необходимо формировать не менее 3-х объединенных проб.

При отборе проб пельменей (весовых) составляется объединенная проба, после перемешивания из каждой объединенной пробы отбирается по 15 шт. пельменей для составления средней пробы массой от 0,3 кг до 1,5 кг. При отборе проб пельменей фасованных - не менее 2-х пачек в зависимости от ассортимента, массы продукции в упаковке.

Отбор проб рыба, рыбная продукция.

Отбор точечных проб рыбной продукции проводят на рыбокомбинатах, хладокомбинатах, плавбазах, складах временного хранения, продовольственных рынках, а при отлове – непосредственно в местах лова, в том числе на траулерах.

Для контроля живой, свежей, охлажденной рыбы из разных партий отбирают 1-2% рыбы по массе.

Пробы мороженой рыбы отбирают из разных мест партии методом случайной выборки в соответствии с таблицей 6.

Таблица 6.

Количество транспортной тары с продукцией в партии, шт.	Количество отбираемой транспортной тары с продукцией, шт.
2-150	2
151-280	3
281-500	4
501-1200	5
1201-3200	7
3201-10000	10
10001 и 35000	15
35001-150000	20

Из разных мест каждой вскрытой транспортной тары с продукцией отбирают по 3 точечных пробы, из которых в дальнейшем формируют объединенную и среднюю пробы.

Точечные пробы отбирают с учетом размеров рыбы: от партий мелкой рыбы целыми тушами (до 6 рыб при массе одного экземпляра от 0,1 до 0,5 кг; 3 рыбы при массе экземпляра от 0,5 до 1,0 кг); при массе одного экземпляра более 1 кг – пробы берут от 3 рыб – около приголовки, средней и предхвостовой частей. При наличии в партии рыб разных видов и (или) размеров каждый из них исследуется раздельно.

Отбор проб нерыбных объектов промысла, сырца (рыба и беспозвоночные), живой, охлажденной, мороженой рыбы (в том числе филе), фарша, соленых балычных полуфабрикатов, вяленых и копченых балычных изделий, паст, гидролизатов, концентратов, вязиги, кормовых отходов и технических отходов.

Из разных мест каждой вскрытой транспортной тары с продукцией берут по три точечных пробы и составляют объединенную пробу массой не более 3 кг. Объединенную пробу продукта, упакованного в потребительскую тару, составляют, отбирая по одной или

две единицы потребительской тары от каждой вскрытой транспортной тары в соответствии с таблицей 6.

Мороженые: мясо, брюшина и другие продукты (в том числе печень) из морских млекопитающих, печень рыб от каждой вскрытой транспортной тары, из различных мест блока или куска, отбирают не менее трёх точечные проб массой для составления из них объединенной пробы. Общая масса объединенной пробы должна быть не более 2.0 кг.

При отборе проб икры, икорной пасты, кулинарные изделия, сырых полуфабрикатов объединенную пробу не составляют. Масса средней пробы икра не должна превышать 0,45 кг.

Для икры, упакованной в банки массой нетто менее 0,5 кг, из отобранной по таблице №2 транспортной тары отбирают три банки с икрой. Из различных мест каждой отобранной банки отбирают точечные пробы, из которых составляют среднюю пробу (от банок икры, упакованной массой нетто менее 0,15 кг точечные пробы не отбирают). При разногласии в оценке качества отбирают по одной банке от каждой даты (декады) выработки; в этом случае массу пробы определяют по фактической массе нетто каждой вскрытой банки.

Для икры, упакованной в банки массой нетто 0,5 кг и более, из каждой вскрытой транспортной тары отбирают по одной банке. Из различных мест каждой отобранной банки (по ее глубине) отбирают точечные пробы, из которых составляют среднюю пробу. Для бочковой икры из различных мест каждой бочки (по ее глубине) отбирают точечные пробы, из которых составляют среднюю пробу. Щупом из верхнего, среднего и нижнего слоев до 3% единиц расфасовки, но не менее 3-х бочек. Общая масса среднего образца не должна превышать 0,45кг.

При отборе проб икры необходимо **обращать внимание на маркировку банок.**

На банках с икрой осетровых рыб наносится условные обозначения в два ряда.

Первый ряд:

Дата изготовления продукции (декада, месяц, год)

Декада – одна цифра -1,2,3;

Месяц - две цифры (до цифры девять включительно впереди ставится ноль);

Год - одна последняя цифра.

Второй ряд:

Номер, присвоенный мастеру - одна или две цифры.

На банках с икрой лососевой зернистой наносят условные обозначения в три ряда (ГОСТ 18173-72).

Первый ряд:

Дата изготовления (число, меся, год). Число две цифры (до цифры 9 включительно впереди ставится 0).

Месяц – две цифры. до цифры 9 включительно впереди ставится 0.

Год – две последние цифры.

Второй ряд:

Ассортиментный знак – слово «икра».

Третий ряд:

Номер завода – до трех знаков.

Номер смены – одна цифра.

Индекс рыбной промышленности – буква «Р» (на литографированных банках допускается не наносить).

При отборе проб беспозвоночных и продуктов, выработанных из них в выборку включают 1% транспортной тары (или массы) партии. Из разных мест каждой вскрытой транспортной тары с продукцией отбирают по три точечные пробы и составляют объединенную пробу.

Масса объединенной пробы сушеных и мелких мороженых беспозвоночных креветок, криля, кальмара, кукумарии, трубача не должна превышать 1,5 кг.

При отборе точечных проб от блоков мороженых беспозвоночных у одного из блоков каждой вскрытой транспортной тары отделяют два противоположных по диагонали куска массой около 0,1 кг каждый, а из середины блока – сплошную по ширине и глубине блока полосу массой около 0,2 кг.

При составлении объединенной пробы беспозвоночных, упакованных в потребительскую тару, от каждой вскрытой транспортной тары отбирают по одной или две единицы потребительской тары. Объединенная проба варено – мороженого краба должна состоять из 3-5 конечностей или комплектов крабовых конечностей.

При отборе проб жира рыб и морских млекопитающих из бочек, бидонов, цилиндров или барабанов и стеклянных бутылей после тщательного перемешивания жира в таре сифоном, стеклянной трубкой или трубчатым пробоотборником отбирают объединенную пробу объемом не более 2,0 дм^3.

Можно отбор проб проводить непрерывно в течение всего времени заполнения или разгрузки каждой цистерны. Мощность отводимой струи регулируют так, чтобы объем объединенной пробы составлял до 0,02% от объема жира в железнодорожной цистерне и до 0,07% от всего объема жира в автомобильной цистерне.

Из танков судов и береговых емкостей пробы отбирают зональным пробоотборником, вместимостью до 0,4 дм^3 послойно через каждые 2 м. Из нижнего слоя пробу отбирают на расстоянии 0,5 м от дна, из верхнего - на расстоянии 0,2 м от поверхности жира.

При видимой неоднородности жира (повышенное содержание примесей не жирового характера и воды - более 0,5%) в нижнем слое пробы отбирают через каждые 0,5 м до слоя с нормальной однородностью.

Допускается отбирать пробу объемом до 10 дм^3 из танков судов при выкачивании жира из нижнего, среднего и верхнего слоев по отводимой струе.

При отборе проб кормовой муки, крупы, хитина, хитозана для составления объединенной пробы из разных мест каждой вскрытой тары с продукцией отбирают щупом (в верхней, средней и нижней частях упаковки по ее высоте) несколько точечных проб, из которых составляют объединенную пробу. Масса объединенной пробы хитина и хитозана - не более 0,2 кг, кормовой муки, крупы не более 3,0 кг.

Масса объединенной пробы из жидких кормовых продуктов, криля (кроме муки) не должна превышать 1кг.

Продукты пищевые консервированные.

Качество консервов устанавливают на основании осмотра и результатов испытания исходного и среднего образцов, отобранных от однородной партии.

Для составления исходного образца консервированных пищевых продуктов, расфасованных в жестяные банки, стеклянную или полимерных тару, отбирают для вскрытия количество единиц упаковки (ящиков, клеток), указанное в таблице 7.

Таблица 7.

Кол-во единиц упаковки в однородной партии, шт.	Кол-во отбираемых для вскрытия единиц упаковки, шт.
До 1000	2%, но не менее 5
От 1001 до 3000	1% - 11
От 3001 до 5000	0,7% - 22
От 5001 до 10000	0,5% - 32
От 10001 до 20000	0,4% - 51
От 20001 до 50000	0,3% - 81
Свыше 50000	Дополнительно 15 шт. на каждые полные или не полные 10000 шт.

Для составления средней пробы из отобранного количества единиц продукции, расфасованной в жестяную, стеклянную или полимерную тару, отбирают количество единиц фасовки в соответствии с таблицей 8.

Таблица 8

Вместимость тары в мл	Количество отбираемых единиц расфасовки в шт.			
	Количество отбираемых единиц расфасовки в шт.	Для бак. Анализа	Для органолептической оценки	Общее количество
До 50	10	3	4	17
От 50 до 100	5	3	4	12
От 100 до 200	5	3	3	11
От 200 до 300	3	3	2	8
от 300 до 1000	2	3	2	7
От 1000 до 3000	1	1	1	3
Свыше 3000	1			1

В спорных случаях дополнительно выделяют средний образец для арбитражного анализа, который опечатывают или пломбируют.

Маркировка потребительской тары.

На крышки банок наносят методом рельефного маркирования или несмываемой краской следующие условные обозначения: дату (число, месяц, год) выработки консервов, номер смены, номер предприятия-изготовителя, индекс смены. Например, консервы. Выработанные предприятием-изготовителем №93 мясной промышленности в первую смену 25 июля 1988 г:

250788
1 А93.

Молочные продукты (Молоко, сливки, жидкие кисломолочные продукты, сметана).

Для контроля качества молока и молочных продуктов в цистернах по физико-химическим и микробиологическим показателям отбирают объединенную пробу от каждой партии продукта. Объем объединенной пробы не более 1,5 л.

От молока, сливок, выпускаемых во флягах, выборке подлежит 5% фляг. Перед отбором проб молоко перемешивают мутовкой. Пробы отбирают металлической трубкой, погружая ее до дна фляги. Пробу переносят из каждой фляги, попавшей в выборку в чистый сосуд, который споласкивают исследуемым продуктом, и оттуда, после перемешивания, выделяют средний образец объемом 500 $см^3$.

Объем выборки от партии молока, сливок, жидкого заменителя цельного молока и мороженого в **транспортной таре** составляет 5% единиц транспортной тары с продукцией; при наличии в партии менее 20 единиц, отбирают одну.

Объем выборки молока, сливок, жидких кисломолочных продуктов, сметаны в **потребительской таре** осуществляют в соответствии м таблицей 9.

Таблица 9

Число единиц транспортной тары с продукцией в партий	Число единиц транспортной тары с продукцией в выборке
До 100	2
От 101 до 200	3
От 201 до 500	4
От 501 и более	5

Из каждой единицы транспортной тары с продукцией, включенной в выборку, отбирают по единице потребительской тары с продукцией.

Объем выборки от партии сметаны, творога, творожной массы, домашнего сыра в **транспортной таре** составляет 10% единиц транспортной тары с продукцией. При наличии в партии менее 10 единиц – отбирают одну.

Объем выборки от партии творога, творожных изделий и домашнего сыра в **потребительской таре** указан в таблице 10.

Из каждой единицы транспортной тары с продукцией, включенной в выборку, отбирают две единицы потребительской тары, если изделия массой до 250 г; и одну единицу, если изделия массой 250 г и более

Таблица 10

Число единиц транспортной тары с продукцией в партии	Число единиц транспортной тары с продукцией в выборке
До 50	2
От 51 до 100	3
От 101 до 200	4
От 202 до 300	5
От 301 и более	6

Перед вскрытием тары с продукцией крышки фляг, бочек, банок протирают от загрязнений. В первую очередь проводят отбор проб для микробиологических анализов.

Отбор точечных проб жидких, вязких и сгущенных продуктов проводят чистой кружкой, черпаком, металлической или пластмассовой трубкой.

Оборудование, используемое для отбора проб должно быть изготовлено из нержавеющей стали, алюминия или полимерных материалов, разрешенных для применения в пищевой промышленности. Допускается отбирать пробы масла, сыра, сухих молочных продуктов в пергамент.

Отбор проб сыров (твердых, мягких и другие сортов).

Объем выборки от партии сыров всех видов устанавливают в соответствии с таблицей 11.

Из каждой включенной в выборку единицы транспортной тары отбирают 1 головку, батон сыра или одну единицу потребительской тары с продукцией.

Таблица 11

Число единиц транспортной тары с продукцией в партии	Число единиц транспортной тары с продукцией в выборке
До 5	1
От 6 до 15	2
От 16 до 25	3
От 26 до 40	4
От 41 до 60	5
От 61 до 85	6
От 86 до 100	7
От 101 и более	5%, но не менее 7 единиц.

Точечные пробы сыра отбирают с двух противоположных сторон каждой головки сыра, включенной в выборку, щупом, вводя его на глубину ¾ длины.

При отборе точечных проб крупных твердых сычужных сыров, имеющих форму цилиндра или бруска, щуп вводят с торцовой стороны ближе к центру; у мелких сыров, имеющих круглую форму, щуп вводят с верхней части головки до центра. От вынутого столбика сыра отделяют корковый слой длиной 1.5 см и для испытаний берут оставшийся отрезок длиной 4,5 см. Общая масса среднего образца должна быть не меньше 1,0 кг. Верх от столбика сыра возвращают на место, поверхность сыра заливают подогретым парафином или оплавляют нагретой металлической пластинкой. Отбор мягких и рассольных сыров проводят аналогично (кроме рассольного сыра, отобранный столбик которого полностью идет на среднюю пробу).

От каждой контролируемой единицы упаковки с мягкими и рассольными сырами малых размеров отбирают для испытания по одному сыру в упаковке. Аналогично отбирают пробы пластических, деликатесных сыров, а также сыров в тубах, стаканчиках и другой упаковке.

Сухие молочные продукты. Масло сливочное стерилизованное.

При отборе проб сухих молочных продуктов из транспортной тары, включенной в выборку, проводят щупом из различных мест каждой единицы транспортной тары с продукцией. Щуп погружают в продукт на расстояние от 2 до 5 см от стенки по диагонали до дна тары противоположной стенки. Точечные пробы помещают в посуду, перемешивают, составляют объединенную пробу около 1,2 кг и выделяют из нее пробу для анализа, массой около 200 г.

Отбор точечных проб от сухих молочных продуктов в потребительской таре, включенных в выборку, точечные пробы отбирают пробником, щупом или ложкой после вскрытия тары, перемешивают и составляют пробу для анализа, массой около 300 г.

При отборе проб масла (сливочного всех видов, топленого) в транспортной таре, включенной в выборку точечные пробы, отбирают щупом. Щуп погружают наклонно от края к центру (в бочках) или по диагонали от торца к центру (в ящиках). При t масла ниже 10°С щуп нагревают в воде до t 38-40°С. Для составления объединенной пробы от нижней части столбика масла, взятого щупом из каждой единицы транспортной тары, отбирают ножом точечную пробу около 50 г и помещают в посуду для составления объединенной пробы. Оставшуюся часть масла возвращают на место и заравнивают поверхность.

От масла в потребительской таре, включенного в выборку, точечную пробу массой около 50 г отбирают ножом от каждого брикета масла, предварительно сняв упаковку и наружный слой масла толщиной 0,5-0,7 см. Точечные пробы помещают в посуду для составления объединенной пробы.

От масла в упаковках 50 г и менее объединенную пробу составляют из целых брикетов.

Молочные консервы.

Объем выборки от партии сгущенных молочных консервов, масла сливочного стерилизованного и сухих молочных продуктов в **транспортной** таре составляет 3% единиц транспортной тары, но не менее 2 единиц для сгущенных молочных консервов и масла и не менее 3 единиц для сухих молочных продуктов.

Объем выборки от тех же продуктов в **потребительской** таре составляет 3% единиц транспортной тары с продукцией, но не менее 2 единиц. Из каждой единицы транспортной тары, включенной в выборку, отбирают 2 единицы потребительской тары с продукцией или 1 единицу для сгущенных молочных консервов и масла сливочного стерилизованного в потребительской таре массой нетто 1000 г и более.

Объем выборки от партии масла в транспортной и потребительской таре составляет 5% единиц транспортной тары. При наличии в партии менее 20 единиц, отбирают одну.

Из каждой включенной в выборку единицы транспортной тары с фасованным маслом отбирают 3% единиц потребительской тары с продукцией.

При отборе проб от партии молочных консервов, путем осмотра определяют количество банок с дефектами: видимое нарушение герметичности, вздутие, помятость, наличие ржавчины, дефекты запайки или закатки крышки. При наличии повреждений кол-во контролируемых ящиков удваивают.

Жиры животные.

Пробы жиров отбирают на мясокомбинатах, других перерабатывающих и реализующих предприятиях и организациях. Перед отбором точечных проб от каждой партии составляют выборку упаковочных единиц (бочки, ящики и др.), которая составляет 10% от всей партии, но не менее трех упаковок. Точечные пробы жиров отбирают щупом на всю глубину упаковки.

При исследовании партии жира, расфасованного в потребительскую тару вместимостью не более 500г (пачки, брикеты, банки), в качестве точечных проб отбирают по одной упаковочной единице от каждых 100 единиц.

Точечные пробы помещают в одну емкость, подогревают до температуры 40-50°С и тщательно перемешивают. Из объединенной пробы берут среднюю пробу.

Отбор проб яиц и яичных продуктов.

Для проверки соответствия безопасности яиц от партии в выборку включают количество упаковочных единиц в соответствии с требованиями таблицы 12. Упаковочные единицы отбирают из разных мест партии (сверху, из середины, снизу партии).

Таблица 12.

Количество упаковочных единиц в партии, шт	Количество отбираемых упаковочных единиц, шт	Количество яиц, отбираемых на исследование, шт
До 10 включительно	1	20
От 10 до 50	3	30
От 51 до 100	5	50
От 101 до 500	12	100
Свыше 500	24	150

Для стандартных упаковочных единиц (коробок) по 360 штук яиц величина среднего образца 20 яиц. Поврежденные упаковочные единицы в выборку не включают.

При использовании транспортной и потребительской тары меньшей вместимости (4, 6, 10, 12, 15 штук) общее кол-во отобранных яиц должно быть не меньше, чем указано в таблице 13.

Таблица 13

Кол-во яиц в партии, шт.	Объем выборки, %
До 360 включительно	10
От 361 до 3600	5
От 3601 до 10800	3
От 10801 от 36000	10.5
Свыше 36000	

Для определения качественных характеристик, категории, чистоты скорлупы, запаха отбирают от объединенной пробы 50 % яиц.

Для определения содержания токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклеидов от объединенной пробы отбирают 25 %.

Для определения микробиологических показателей от объединенной пробы отбирают 25 % яиц, но не менее 30 штук.

Отбор проб жидких яичных продуктов.

Из разных мест каждой, отобранной в выборку единицы отбирают стерильным пробоотборником не менее 3 проб (столбиков) продукта. Масса точечной пробы должна быть не более 200 г. Отобранные пробы соединяют в стерильной емкости и получают объединенную пробу.

Отбор проб сухих яичных продуктов.

Из выборки после вскрытия упаковки стерильным пробоотборником отбирают не менее трех точечных проб, взятых из каждой единицы упаковки в равном количестве. Масса точечной пробы должна быть не более 200 г. После перемешивания получаем объединенную пробу.

Продукция пчеловодства (мед, воск).

Пробы натурального меда, воска отбирают на пасеках сельскохозяйственных предприятий, рынках, складах и базах хозяйств и потребкооперации. Перед отбором каждой партии составляют в соответствии с таблицей 14 выборку упаковочных единиц.

Таблица 14

Количество упаковочных единиц в партии (бочки, фляги, ящики), шт.	Количество отбираемых упаковочных единиц, не менее, шт.
до 3	1
4-20	3
21-30	4
31-40	5
41-60	6
61-80	8
81 и более	10%

От каждой упаковки отбирают точечные пробы. Образцы жидкого меда берут трубчатыми алюминиевым пробоотборником диаметром 10-12 мм, погружая его на всю глубину упаковки; если мед плотный – щупом для масла из разных слоев. Закристаллизованный мед отбирают коническим щупом, погружая его в мед под наклоном.

При исследовании сотового меда из одной рамки вырезают часть запечатанных сот площадью 25 $см^2$. Если сотовый мед кусковой, пробу берут в тех же размерах от каждой упаковки. После удаления восковых крышек образцы помещают в сетчатый фильтр с диаметром ячеек не более 1 мм, вложенный в стакан, и ставят в термостат при температуре 40-45°С.

Все точечные пробы меда тщательно перемешивают, закристаллизованный мед предварительно подогревают до температуры 40-45°С, после чего отбирают среднюю пробу.

При отборе проб воска от каждой упаковочной единицы отбирают по 3 слитка воска. От каждого слитка отбирают точечные пробы, соскабливая (откалывая) их с разлома слитка ножом или стамеской. Пробы объединяют, сплавляют при температуре 65-75°С на водяной бане. После охлаждения отбирают среднюю пробу.

Вода.

Пробы воды берут из источников, используемых для поения животных: водопровода, артезианских скважин, колодцев, рек, прудов и других водоемов.

Из водоемов берут по две пробы – с поверхности, со дна и составляют среднюю пробу воды. Пробы отбирают с поверхности кружкой, банкой, со дна – батометром или бутылкой, к дну которой привязывают груз, а к горлу и пробке две веревки достаточной длины.

Перед началом отбора воду из водопровода спускают в течение 5-10 минут.

Пробы воды из колодцев берут ведром, предварительно перемешивая воду путем многократного его погружения.

Из каждого контролируемого источника воды отбирают по одной пробе, объемом не менее 1000 мл.

Отбор проб кормов животного и растительного происхождения.

Отбор проб кормов для лабораторных исследований при наличии затаренной продукции проводят в соответствие с таблицей 15.

Таблица 15.

Объем партии в упаковочных единицах.	Отбор проб.
До 5 От 5до 100 От 101 и выше	От каждой упаковочной единицы. От 5 плюс 5% от количеств упаковочных единиц Не менее 5% от количеств упаковочных единиц.

Отбор проб проводят сухим, стерильным пробным щупом. После взятия проб от каждой партии пробный щуп очищают и дезинфицируют.

Отбирают не менее 20 точечных проб весом не менее 100 г. Масса объединенной пробы должна быть не менее 2 кг.

Для бактериологического исследования от каждой партии корма составляют два средних образца весом не менее 500 г. Образцы упаковывают в стерильную пластмассовую или стеклянную посуду или полиэтиленовые мешки.

Отбор проб кормов производят в местах их произрастания, производства, складирования и скармливания животным.

Количество проб, отбираемых на исследование, устанавливают по таблице 16, если иное не оговорено в рекомендациях на метод испытания или конкретный вид корма.

Точечные пробы травы отбирают по диагоналям квадрата со стороны 100м в количестве 10-12 проб, каждая массой – 0,4-0,5кг. Высота скашивания травы в точках отбора не должна быть ниже 3-5см от поверхности земли.

Таблица 16

Нормы отбора кормов
(грубые, сочные, концентрированные, корнеклубнеплоды)

Масса партии, т	Число проб, шт.
До 5,0	1
5,1-10,0	2
10,1-15,0	3
15,1-20,0	5
20,1-50,0	7
50,1-80,0	9
80,1-100,0	10
101-10000	дополнительно по 1 пробе на каждые 100т свыше 100т
свыше 10000	дополнительно 1 проба на каждые 200т

От зеленой массы, доставленной для скармливания животным или приготовления силоса, сенажа; от искусственно высушенных кормов берут не менее 10-15 проб из разных мест. Масса точечной пробы – 0,4-0,5кг.

Точечные пробы перемешивают, раскладывают ровным слоем и из объединенной пробы отбирают методом квартования среднюю пробу.

От партии концкормов, хранящихся или доставленных насыпью, точечные пробы отбирают ковшом или конусным щупом в шахматном порядке из разных слоев (верхнего, среднего, нижнего).

Для отбора проб концкормов, упакованных в мешки, в выборку включают 2-5% упаковочных единиц, но не менее трех. Отбор точечных проб производится из каждой единицы выборки в трех точках (сверху, с середины и снизу).

Точечные пробы объединяют, тщательно перемешивают и отбирают среднюю пробу методом квантования. Нерассыпные корма (жмыхи и др.) предварительно измельчают в ступах или лабораторных мельницах.

gost.e-ecolog.ru