ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ МЕМЛЕКЕТТІК СТАНДАРТЫ

ЕТ ЖӘНЕ ЕТ ӨНІМДЕРІ
Сынамаларды іріктеу әдістері

МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ
Методы отбора проб

ҚР СТ ГОСТ Р 51447-2010

(ГОСТ Р 51447-99 (ИСО 3100-1-91) «Ет және ет өнімдері. Сынамаларды іріктеу және дайындау. 1-бөлім: Сынамаларды іріктеу», IDT)

Ресми басылым

Қазақстан Республикасы Индустрия және жаңа технологиялар министрлігінің Техникалық реттеу және метрология комитеті (Мемстандарт)

Астана

gost.e-ecolog.ru

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ МЕМЛЕКЕТТІК СТАНДАРТЫ

ЕТ ЖӘНЕ ЕТ ӨНІМДЕРІ
Сынамаларды іріктеу әдістері

ҚР СТ ГОСТ Р 51447-2010

(ГОСТ Р 51447-99 (ИСО 3100-1-91) «Ет және ет өнімдері. Сынамаларды іріктеу және дайындау. 1-бөлім: Сынамаларды іріктеу», IDT)

Ресми басылым

Қазақстан Республикасы Индустрия және жаңа технологиялар министрлігінің Техникалық реттеу және метрология комитеті (Мемстандарт)

Астана

Алғысөз

1 «Қазақстан Республикасының стандарттау және сертификаттау институты» республикалық мемлекеттік кәсіпорны және ТК 69 «Инфрақұрылымның инновациялық технологиялары» стандарттау жөніндегі техникалық комитеті **ӘЗІРЛЕП ЕНГІЗДІ**

2 Қазақстан Республикасының Индустрия және жаңа технологиялар министрлігінің Техникалық реттеу және метрология комитеті төрағасының 2010 жылғы 4 қазандағы №439-од бұйрығымен **БЕКІТІЛІП ҚОЛДАНЫСҚА ЕНГІЗІЛДІ**

3 Осы стандарт Ресей Федерациясының ГОСТ Р 51447-99 (ИСО 3100-1-91) «Ет және ет өнімдері. Сынамаларды іріктеу әдістері» ұлттық стандартына қатынасы бойынша бірдей болып табылады

Сәйкестік дәрежесі – бірдей, IDT

4 БІРІНШІ ТЕКСЕРУ МЕРЗІМІ **2015 жыл**
ТЕКСЕРУДІҢ КЕЗЕҢДІЛІГІ **5 жыл**

5 АЛҒАШ РЕТ ЕНГІЗІЛДІ

Осы стандартқа енгізілген өзгертулер туралы ақпарат «Стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттар» сілтемесінде, ал өзгертулер мәтіні - «Мемлекеттік стандарттар» ай сайынғы ақпараттық сілтемелерінде жарияланады. Осы стандартты қайта қараған (жойған) немесе ауыстырған жағдайда тиісті ақпарат «Мемлекеттік стандарттар» ақпараттық сілтемесінде жарияланады

Осы стандарт Қазақстан Республикасы Индустрия және жаңа технологиялар министрлігі Техникалық реттеу және метрология комитетінің рұқсатынсыз ресми басылым ретінде толықтай немесе бөлшектеліп басылып шығарыла, көбейтіле және таратыла алмайды

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ МЕМЛЕКЕТТІК СТАНДАРТЫ

Ет және ет өнімдері

Сынамаларды іріктеу әдістері

Енгізілген күні 2011.07.01

1 Қолданылу саласы

1.1 Осы стандарт етті және еттен жасалған өнімдерді қоса алғанда етке және ет өнімдеріне таралады және сынамаларды іріктеу әдістерін белгілейді.

1.2 Осы сынамаларды іріктеу әдістері коммерциялық мақсаттарға арналмаған. Ерекше жағдайларда, мысалы, тамақ өнімдерінің мемлекеттік инспекциясы жағдайында стандартталған әдістер пайдаланылуға тиіс; олар болмаған жағдайда, Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігінің мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық органдары бекіткен әдістер пайдаланылуға тиіс.

2 Нормативтік сілтемелер

Осы стандартты қолдану үшін мынадай сілтемелік құжаттар қажет:

ИСО 7002-86 Ауыл шаруашылығы азық-түлік өнімдері – топтамалардан сынамаларды стандарттық іріктеу әдістерінің тізбесі.

ЕСКЕРТПЕ Осы стандартты пайдаланған кезде сілтеме стандарттар мен жіктеуіштердің қолданыстағы жылдағы жай-күйі бойынша жыл сайын басылып шығатын «Стандарттау бойынша нормативтік құжаттар сілтемесі» ақпараттық сілтемесі бойынша және ағымдағы жылы жарияланған сәйкес ай сайын басылып шығатын ақпараттық сілтемелер бойынша тексерген дұрыс. Егер сілтеме құжат ауыстырылса, (өзгертілсе), онда осы стандартты пайдаланған кезде ауыстырылған (өзгертілген) стандартты басшылыққа алу керек. Егер сілтеме құжат ауыстырылмай жойылса, онда оған сілтеме берілген ереже осы сілтемені қозғамайтын бөлікте қолданылады.

3 Анықтама

Осы стандартта ИСО 7002-де белгіленген терминдер пайдаланылды.

Ресми басылым

4 Сынамаларды іріктеу әдістері

4.1 Жалпы талаптар

4.1.1 Сынамаларды іріктеуді мүдделі тараптар өкілеттік берген және тиісті тәсілмен тиісті салада дайындалған маман жүргізеді. Ол өздігімен іс-қимыл жасауға және үшінші тараптан араласуға жол бермеуге тиіс, басқа тұлғалардың көмегімен өз жауаптылығымен пайдалана алады. Сынамаларды іріктеу жөніндегі маман және оның көмекшісі жеткізілімнің немесе топтаманың және іріктелетін сынамалардың ластануының алдын алу үшін тиісті шаралар қолдануға тиіс (мысалы, сынамаларды іріктер алдында қолды ұқыптап жуу керек).

Мүмкіндігінше мүдделі тараптардың өкілдерінің сынамаларды іріктеу кезінде қатысуы қамтамасыз етілуге тиіс.

4.1.2 Зертханаға жолданатын үлгілерге сынамаларды іріктеу жөніндегі маманның және мүдделі тараптар қатысқан жағдайда, олардың өкілдерінің қолы қойылған ілеспе құжат (мысалы, есеп немесе хаттама, немесе акт) қоса жүруге тиіс. Ілеспе құжатта мынадай негізгі ақпарат болуға тиіс:

- сынамаларды іріктеу жөніндегі маманның тегі мен мекенжайы;
- мүдделі тараптардың (олар қатысқан жағдайда) өкілдерінің тектері мен мекенжайлары;
- сынама іріктелген жер, күні және уақыты;
- жеткізілім мен топтаманың (топтамалардың) типі мен көзі (шыққан тегі);
- жеткізілімді немесе топтаманы (топтамаларды) құрайтын өнім бірліктерінің мөлшері мен саны;
- топтаманың (топтамалардың) таңбалауы (белгіленуі);
- пайдаланылатын теміржол вагондарын, жүк автомобильдерін немесе кемелерді бірдейлендіру;
- жүкті жіберетін пункттің атауы;
- жүк тағайындау пунктінің атауы;
- жеткізілімнің немесе топтаманың (топтамалардың) келген күні;
- сатушының (дайындаушының) атауы мен мекенжайы;
- сатып алушының атауы мен мекенжайы;
- жүккұжаттың немесе келісімшарттың нөмірі мен күні;
- сынамаларды іріктеу әдісі;
- әрбір топтамадан іріктелген сынамалардың саны;
- іріктелген сынамалардың белгіленуі (атауы);
- сынамалар іріктелген топтаманың (топтамалардың) нөмірі мен таңбалануы;
- жеке дара сынамалардың салмағы;
- іріктелген сынамалар жолданатын ұйымдардың (мысалы, зертхананың, орталықтың) атауы.

Ілеспе құжатта сондай-ақ сынамаларды іріктеуге әсер ететін барлық факторлар, мысалы, орауыштың жай-күйі және қоршаған орта шарттары (температура және ылғалдылық), өнімнің және сынамалардың жекелеген түрлерінің температурасы, сынамаларды іріктеу үшін пайдаланылатын құрал-саймандар мен контейнерлерді зарарсыздандыру әдістері, сондай-ақ сынамалар іріктелетін материалдарға жататын басқа кез келген арнайы ақпарат көрсетілуге тиіс.

4.1.3 Әрбір зертханаға жолданатын үлгі оқшаулануға (пломба салынуға, мөр басылуға) және затбелгі жапсырылуға тиіс. Мөр басу мөрді (пломбаны) бұзған кезде ғана ішіндегіге немесе затбелгіге қол жеткізілетін тәсілмен жүзеге асырылуға тиіс.

Затбелгілерде олардың арналуына сәйкес келетін сапа мен өлшем болуға тиіс (мысалы, беріктендірілген саңылауы бар боялған, май өткізбейтін, су өткізбейтін тілімше). Таңбалау шайылмайтын және жуылмайтын болуға және онда сынамаларды бірдейлендіру үшін қажетті ақпарат жазылуға тиіс:

- жеткізілімнің немесе топтаманың (топтамалардың) типі мен көзі (шыққан тегі);
- жеткізілімді немесе топтаманы (топтамаларды) құрайтын өнім бірліктерінің мөлшері мен саны;
- сынамалар іріктелген жер, күні;
- сатушының (дайындаушының) және сатып алушының атауы;
- жекелеген сынамалар іріктелген топтаманың (топтамалардың) нөмірі мен таңбалауы;
- сынамаларды іріктеген сәттегі іріктеу орнына тікелей жақын қоршаған орта ауасының температурасы.

4.2 Сынамаларды іріктеу үшін пайдаланылатын жабдықтар мен ыдыстарға қойылатын талаптар

4.2.1 Жалпы талаптар

Ыдысты жасау кезінде пайдаланылатын, сынамалармен тікелей байланыста болатын материалдар суға және майға төзімді, ерімейтін және абсорбцияламайтын болуға тиіс.

Сынамаларды іріктеуге арналған ыдыстың сыйымдылығы мен пішіні іріктелетін дара сынаманың өлшемдеріне сәйкес келуге, сенімді жабылуға, мысалы, бөтелкелерді, банкаларды пайдаланған кезде резеңке, пластмасса тығындармен, тығындық ағаштан жасалған тығындармен, металл немесе пластмасса бұрандалы қақпақпен мықтап жабылуға тиіс. Тығынды тығындар алдында инертті материалдан жасалған жұқа үлдірмен жабу қажет. Бұрандалық қақпақтарда инертті материалдан жасалған қымтақ төсем болуға тиіс.

Материалдар мен жабдықтарда жүргізілетін зерттеулердің нәтижелеріне әсер етпеуге тиіс және, көбіне, 4.2.2 - 4.2.4-те белгіленген тиісті талаптарға жауап беруге тиіс. Қажеттігіне қарай жарықтың және/немесе оттегінің әсері барынша төмендетілуге тиіс.

4.2.2 Химиялық талдауға арналған, сынамаларды іріктеу үшін пайдаланылатын жабдықтар мен ыдыстарға қойылатын талаптар

Сынамаларды іріктеуге арналған жабдықтар мен ыдыстар құрғақ және таза болуға тиіс, сондай-ақ өнімнің химиялық құрамына әсер етпеуге тиіс.

4.2.3 Сенсорлық (органолептикалық) талдауға арналған, сынамаларды іріктеу үшін пайдаланылатын жабдықтар мен ыдыстарға қойылатын талаптар

Сынамаларды іріктеуге арналған жабдықтар мен ыдыстар құрғақ және таза болуға және өнімге қандай да бір дәм немесе иіс бермеуге тиіс.

4.3 Іріктелетін сынамалардың саны

Жеткізілімнің немесе топтаманың (топтамалардың) үлгілік алғашқы сынамасын алу мақсатында іріктелетін сынамалардың саны мүдделі тараптар арасында жасалған келісімшартта немесе басқа келісімде белгіленген, өнімнің нақты түріне арналған сынамаларды стандарттық іріктеу әдістеріне сәйкес келуге тиіс.

Әр түрлі зерттеулер типтерін өткізу үшін (химиялық, микробиологиялық, физикалық немесе сенсорлық талдау) сынамаларды іріктеу әрбір тип үшін жеке жүргізіледі.

4.4 Сынамаларды іріктеу әдістері

4.4.1 Сынамаларды іріктеу үшін етті және ет өнімдерін жіктеу

Сынамаларды іріктеу әдісін анықтау үшін ет және ет өнімдері мынадай типтер бойынша жіктеледі:

А – кез келген салмақтағы өнімдерінің дара бұйымдары немесе жекелеген орауыштары түрінде (мысалы, шұжықтар, сосискалар; шала өнімдер, вакууммен буып-түйілген ұсақталған ет; тілімдерге кесілген шұжық; асылған сан еттен жасалған консервілер) немесе кесек ет немесе салмағы 2 кг аспайтын ұшалар (ұшаның бөліктері) түрінде жасалған еттің және ет өнімдерінің жеткізілімі немесе топтамасы;

Б – ұшалар, ұша бөліктері, тұздаудан, қақтаудан немесе консервілеудің басқа тәсілдерінен өткен, салмағы 2 кг аспайтын кесек ет түріндегі ет (мысалы, бекон кесігі, бекон жартысы, жас немесе мұздатылған ет кесігі, жас немесе мұздатылған сүйегі алынған кесек ет, сиыр жарты ұшасы немесе төрттен бірі, шошқа жарты ұшасы, қой ұшасы, құс ұшасы, бұғы еті) және айыру әдісімен алынған ет немесе сусыздандырылған ет.

Өнімнің салмағына және саудалық сапасына байланысты өздері іріктелетін зерттеулер типтерін есепке ала отырып әрбір алғашқы сынаманың

бөлігін (бөліктерін) ғана пайдалана отырып екінші сынамаларды іріктеуде қажеттілік туындауы мүмкін.

4.4.2 4.4.1-те көрсетілген А типті еттен немесе ет өнімдерінен сынамалар іріктеу

Алғашқы сынама ретінде өнімнің бөлігін немесе тұтас кесегін алады. Өнімнің нақты түріне арналған сынамаларды іріктеудің стандарттық әдістеріне сәйкес әрбір топтамадан алғашқы сынамалардың қажетті саны іріктеледі (4.3).

4.4.3 4.4.1-те көрсетілген Б типті еттен және ет өнімдерінен сынамалар іріктеу.

Әрбір топтаманың өнімінің нақты түріне сынамаларды стандарттық іріктеу әдістеріне сәйкес алғашқы сынамалардың қажетті санын іріктейді (4.3) және оларды не зертханада бұзатын бақылау үшін екінші сынамаларды бұдан әрі іріктеу мақсатында (мысалы, химиялық немесе микробиологиялық зерттеулер үшін), не бұзбайтын бақылау үшін (мысалы, көз шамасымен қарау, органолептикалық талдау, тампонды пайдаланып микробиологиялық зерттеу) буып-түйеді.

Ұшадан немесе еттің басқа да үлкен кесегінен алынған ешқандай жекелеген сынама жалпы алғанда өнім үшін үлгілік бола алмайды, дегенмен тұтас ұшаға немесе еттің үлкен кесегіне зерттеулер жүргізу іс жүзінде мүмкін емес. Демек, алғашқы немесе екінші сынамаларды алу үшін, олардың тағайындалуына байланысты төменде сипатталған сынамаларды іріктеу тәсілдерінің бірі таңдалуға тиіс.

Сынамаларды іріктеу жалпы жағдайда мынадай тәсілдермен жүргізіледі:

а) бетінен алынатын жекелеген сынамалар (мысалы, ішек таяқшасы немесе Salmonellae тобы бактерияларын анықтау үшін) өнімнің бүкіл бетін (немесе таңдалған учаскелерді) үлкен ылғал тампондармен сүртіп алу арқылы немесе (сандық микробиологиялық зерттеулер жүргізу үшін) шаблонның (трафареттің) көмегімен кейін сынама кесіп алынатын немесе ет мұздатылған жағдайда бетінен қырып алынатын учаскелерді белгілеу арқылы таңдап алынады;

б) химиялық немесе микробиологиялық зерттеулер үшін іріктелген 500 г-нан 1000 г дейінгі алғашқы сынамадан, екінші сынама ұлпасына барынша аз зақым келтіре отырып, жаңа кесілген жердің беткі жағынан іріктеледі;

в) микробиологиялық зерттеу үшін бұлшық ет сынамасын (мысалы, сүйектегі еттің бүліну – «еттің күюі» себептерін анықтау үшін) ұшаның зақымдалған бөлігінен етті кесу үшін тот баспайтын болат құралдың көмегімен, мұздатылған еттен үккіштің көмегімен іріктеп алады;

г) майдың жекелеген сынамаларын (мысалы, пестицидтер сияқты май еритін заттардың болуын анықтау үшін), мүмкіндігінше, жануарлардың бүйрек майынан немесе құстың іш майынан іріктеп алады;

д) шырын бөлетін жекелеген сынамалар (мысалы, мұздатылған еттен, вакууммен буып-түйілген) жұқалтыр арқылы немесе орауышты ашқаннан кейін зарарсыздандырылған шприцтерді және/немесе құтылар мен банкаларды қолданып асептикалық іріктеп алады. Егер етті топтамаға қайтарса, бұл вакууммен ашқаннан кейін жасалуға тиіс.

4.4.4 Температура

Мүмкіндігінше, әрбір іріктелген топтаманың температурасын жазып отыру қажет.

4.5 Іріктелген сынамаларды буып-түю

4.5.1 4.4.1-те көрсетілген А типті ет немесе ет өнімдері

Егер жекелеген дара сынамалар қымтақ ыдыста болса, ешқандай қосымша орауыш талап етілмейді. Өнімдердің басқа түрлері үшін әрбір сынаманы тиісті ыдысқа салып, абайлап жауып, оқшаулау және затбелгі жапсыру қажет (4.1.3 және 4.2).

4.5.2 4.4.1-те көрсетілген Б типті ет және ет өнімдері

Әрбір жекелеген сынамаларды тиісті полимер материалдан жасалған пакетке буып-түйеді, абайлап жабады да, оқшаулайды және затбелгі жапсырады (4.1.3 және 4.2).

Микробиологиялық зерттеулер жүргізуге арналған тампондарды зарарсыздандырылған контейнерлерге, ал шырын бөлетін сынаманы зарарсыздандырылған құтыларға немесе бөтелкелерге салады.

ЕСКЕРТПЕ Егер әр түрлі жекелеген сынамаларды бірге бір немесе бірнеше контейнерге буып-түю мүмкіндігі болса, онда 4.1.3 және 4.2 сәйкес осы контейнерлерді оқшаулауға және затбелгі жапсыруға қойылатын талаптарды орындау кезінде әрбір жекелеген сынамаға затбелгі жапсыру және оқшаулау қажеттігі болмайды.

4.6 Іріктелген сынамаларды тасымалдау және сақтау

Іріктелген сынамаларды іріктеген бойда зертханаға зерттеуге жібереді, бұл ретте сынаманың температурасы өнімді сақтау температурасына сәйкес келуге тиіс; өнімдер салқындатылған жағдайда сынамалар мынадай жағдаймен тасымалданады:

а) егер зерттеу 24 сағат ішінде жүргізілсе, 0 -ден 2 °С дейінгі температурада;

б) егер зерттеу 24 сағаттан артық уақытта жүргізілетін болса, минус 24 °С жоғары емес температурада; физикалық немесе сенсорлық (органолептикалық) талдауға арналған үлгілер, жалпы жағдайда, мұздатылмауға тиіс.

Тасымалдау кезінде іріктелген сынамаларға тік түсетін күн сәулесі әсеріне қарсы сақтық шараларын қолдану қажет. Сынамалар орауыштың және оқшаулаудың бүтіндігін бұзбай, зақымдалмаған (пломба, мөр) қалыпта зертханаға жеткізілуге тиіс.

ӘОЖ 637.5:543.06:006.354 **МСЖ 67.120.**

Түйінді сөздер: ауыл шаруашылығы өнімдері, тамақ өнімдері, ет, ет өнімдері, сынақтар, сынамаларды іріктеу

Ескертулер үшін

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ
Методы отбора проб

СТ РК ГОСТ Р 51447-2010

(ГОСТ Р 51447-99 (ИСО 3100-1-91) «Мясо и мясные продукты. Отбор и подготовка проб. Часть 1: Отбор проб», IDT)

Издание официальное

Комитет технического регулирования и метрологии Министерства индустрии и новых технологий Республики Казахстан (Госстандарт)

Астана

Предисловие

1 ПОДГОТОВЛЕН И ВНЕСЕН республиканским государственным предприятием «Казахстанский институт стандартизации и сертификации», Техническим комитетом по стандартизации ТК 69 «Инновационные технологии инфраструктуры»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Председателя Комитета технического регулирования и метрологии Министерства индустрии и новых технологий Республики Казахстан от 04.10.2010 года № 439-од

3 Настоящий стандарт является идентичным по отношению к национальному стандарту Российской Федерации ГОСТ Р 51447-99 (ИСО 3100-1-91) «Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб»

Степень соответствия – идентичная, IDT

4 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ **2015год**
ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ **5 лет**

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Нормативные документы по стандартизации», а текст изменений и поправок – в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Государственные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Государственные стандарты

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Комитета технического регулирования и метрологии Министерства индустрии и новых технологий Республики Казахстан

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

Мясо и мясные продукты

Методы отбора проб

Дата введения 2011-07-01

1 Область применения

1.1 Настоящий стандарт распространяется на мясо и мясные продукты, включая мясо и продукты из мяса птицы, и устанавливает методы отбора проб.

1.2 Настоящие методы отбора проб предназначены для коммерческих целей. В особых случаях, например, в случае государственной инспекции пищевых продуктов, должны быть использованы стандартизованные методы; при их отсутствии — методы, утвержденные органами государственной санитарно-эпидемиологической службы Минздрава Казахстана.

2 Нормативные ссылки

Для применения настоящего стандарта необходимы следующие ссылочные документы:

ИСО 7002-86 Сельскохозяйственные продовольственные продукты - перечень стандартных методов отбора проб из партии

ПРИМЕЧАНИЕ При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов по ежегодно издаваемому информационному указателю «Указатель нормативных документов по стандартизации» по состоянию на текущий год и соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) документом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку

Издание официальное

3 Определение

В настоящем стандарте использованы термины, установленные ИСО 7002.

4 Методы отбора проб

4.1 Общие требования

4.1.1 Отбор проб проводит специалист, уполномоченный заинтересованными сторонами и подготовленный должным образом в соответствующей области. Он должен действовать самостоятельно и не допускать вмешательства третьей стороны, под свою ответственность может использовать помощь других лиц. Специалист по отбору проб и его помощники должны принять соответствующие меры для предотвращения загрязнения поставки или партии и отбираемых проб (например перед отбором проб тщательно вымыть руки).

По возможности представителям заинтересованных сторон должно быть обеспечено присутствие при отборе проб.

4.1.2 К направляемым в лабораторию образцам должен прилагаться сопроводительный документ (например отчет или протокол, или акт) за подписью специалиста по отбору проб и представителей заинтересованных сторон, в случае их присутствия. Сопроводительный документ должен содержать следующую основную информацию:

- фамилию и адрес специалиста по отбору проб;
- фамилии и адреса представителей заинтересованных сторон (при их присутствии);
- место, дату и время отбора проб;
- тип и источник (происхождение) поставки или партии (партий);
- количество и число единиц продукции, составляющих поставку или партию (партии);
- маркировку (обозначение) и номер партии (партий);
- идентификацию используемых железнодорожных вагонов, грузовых автомобилей или судна;
- наименование пункта отправки груза;
- наименование пункта назначения груза;
- дату прибытия поставки или партии (партий);
- наименование и адрес продавца (изготовителя);
- наименование и адрес покупателя;
- номер и дату накладной или контракта;
- метод отбора проб;
- количество отобранных проб от каждой партии;
- обозначение (наименование) отобранных проб;
- номер и маркировку партии (партий), от которой отобраны пробы;

- массу отдельных единичных проб;
- наименование организаций (например лаборатории, центра), куда направлены отобранные пробы.

В сопроводительном документе также должны быть указаны все факторы, которые могут повлиять на отбор проб, например состояние упаковки и условия окружающей среды (температура и влажность), температура продукта и отдельных видов проб, методы стерилизации инструментов и контейнеров, используемых для отбора проб, а также любая другая специальная информация, относящаяся к материалам, от которых отбираются пробы.

4.1.3 Каждый направляемый в лабораторию образец должен быть изолирован (опломбирован, опечатан) и этикетирован. Опечатывание должно быть осуществлено таким образом, чтобы доступ к содержимому или этикетке был открыт только при разрушении печати (пломбы).

Этикетки должны иметь качество и размер, соответствующие их назначению (например слегка окрашенная, жиронепроницаемая, водонепроницаемая пластина с упрочненным отверстием). Маркировка должна быть несмываемой и нестираемой и содержать информацию, необходимую для идентификации единичных проб:

- тип и источник (происхождение) поставки или партии (партий);
- количество и число единиц продукции, составляющих поставку или партию (партии);
- место, дату отбора проб;
- наименование продавца (изготовителя) и покупателя;
- номер и маркировку партии (партий), от которой отобраны единичные пробы;
- температуру окружающего воздуха в момент отбора проб непосредственно вблизи места отбора.

4.2 Требования к оборудованию и таре, используемых для отбора проб

4.2.1 Общие требования

Используемые при изготовлении тары материалы, непосредственно контактирующие с пробами, должны быть водо- и жиростойкими, нерастворимыми и неабсорбирующими.

Емкость и форма тары для отбора проб должны соответствовать размерам отбираемой единичной пробы, надежно закрываться, например, при использовании бутылок, банок - резиновыми, пластмассовыми пробками, пробками из пробкового дерева, металлической или пластмассовой резьбовой крышкой. Перед закупориванием пробку необходимо покрыть тонкой пленкой из инертного материала. Резьбовые крышки должны иметь герметизирующую прокладку из инертного материала.

Материалы и оборудование не должны влиять на результаты проводимых исследований и, в частности, должны отвечать соответствующим требованиям, установленным в 4.2.2 - 4.2.4. При необходимости воздействие света и/или кислорода должно быть сведено до минимума.

4.2.2 Требования к оборудованию и таре, используемым для отбора проб, предназначенных для химического анализа

Оборудование и тара для отбора проб должны быть сухими и чистыми, а также не должны влиять на химический состав продукта.

4.2.3 Требования к оборудованию и таре, используемым для отбора проб, предназначенных для сенсорного (органолептического) анализа

Оборудование и тара для отбора проб должны быть сухими и чистыми, и не должны придавать продукту какой-либо вкус или запах.

4.3 Количество отбираемых проб

Количество отбираемых проб с целью получения представительной первичной пробы поставки или партии (партий) должно соответствовать установленным в контракте или в другом соглашении между заинтересованными сторонами стандартным методам отбора проб на конкретный вид продукта.

Для проведения различных типов исследований (химических, микробиологических, физических или сенсорного анализа) отбор проб проводят отдельно для каждого типа.

4.4 Способы отбора проб

4.4.1 Классификация мяса и мясных продуктов для отбора проб

Для определения метода отбора проб мясо и мясные продукты классифицируют по типам:

А - поставка или партия мяса и мясных продуктов, выработанных в виде единичных изделий или отдельных упаковок продуктов любой массы (например колбасы, сосиски; полуфабрикаты, измельченное мясо, упакованное под вакуумом; колбаса, нарезанная ломтиками; консервы из вареного окорока) или в виде мяса в кусках, или тушек (частей тушек), не превышающих по массе 2 кг;

Б - туши, части туши, мясо, подвергшееся посолу, вялению или другим способам консервации, в кусках, превышающих по массе 2 кг (например, отруб бекона, беконная половинка, свежий или замороженный мясной отруб, свежее или замороженное обваленное кусковое мясо, говяжья полутуша или четвертина, свиная полутуша, баранья туша, тушка птицы, оленина), и мясо, полученное методом сепарирования или обезвоженное мясо.

В зависимости от массы и торгового качества продуктов может возникнуть необходимость в отборе вторичных проб с использованием

только части (частей) каждой первичной пробы с учетом тех типов исследований, для которых они отбираются.

4.4.2 Отбор проб от мяса или мясных продуктов типа А, указанного в

4.4.1 В качестве первичной пробы берут часть или целый кусок продукта. В соответствии со стандартными методами отбора проб на конкретный вид продукта отбирают необходимое количество первичных проб из каждой партии (4.3).

4.4.3 Отбор проб мяса и мясных продуктов типа Б, указанного в 4.4.1

В соответствии со стандартными методами отбора проб на конкретный вид продукта из каждой партии отбирают необходимое количество первичных проб (4.3) и упаковывают их либо для дальнейшего отбора вторичных проб для разрушающего контроля в лаборатории (например, для химического или микробиологического исследования), либо для неразрушающего контроля (например, визуальный осмотр, органолептический анализ, микробиологические исследования с использованием тампона).

Никакая единичная проба, взятая от туши или другого большого куска мяса, не может быть представительной для продукта в целом, однако и на целой туше или большом куске мяса проведение исследований практически невозможно. Следовательно, для взятия первичных или вторичных проб, в зависимости от их назначения, должен быть выбран один из описанных ниже способов отбора проб.

Отбор проб в общем случае проводят следующими способами:

а) единичные пробы с поверхности (например для обнаружения бактерий группы кишечной палочки или Salmonellae) отбирают путем обтирания всей поверхности продукта (или выбранных участков) большими влажными тампонами или (для проведения количественных

микробиологических исследований) путем разметки с помощью шаблона (трафарета) участков, от которых затем проба вырезается или, в случае замороженного мяса, соскабливается с поверхности;

б) от первичной пробы массой от 500 г. до 1000 г, отобранной для химического или микробиологического исследований, вторичная проба отбирается со стороны поверхности свежего среза с нанесением минимальных повреждений ткани;

в) пробу мышц для микробиологического исследования (например, для определения причин порчи мяса у кости - «загара мяса») отбирают от пораженной части туши с помощью инструмента из нержавеющей стали для рассечения мышцы, из замороженного мяса - с помощью терки;

г) единичные пробы жира (например для определения содержания жирорастворимых веществ, таких как пестициды) отбирают, по возможности, из почечного жира животных или внутреннего жира птицы;

д) единичные пробы отделяющегося сока (например из замороженного мяса, упакованного под вакуумом) отбирают асептически с применением

стерильны шприцев и/или колб и банок через фольгу или после вскрывания упаковки. Если мясо возвращают в партию, это должно быть сделано после распаковки под вакуумом.

4.4.4 Температура

По возможности, температуру каждой отобранной партии необходимо записывать.

4.5 Упаковка отобранных проб

4.5.1 Мясо или мясные продукты типа А, указанного в 4.4.1

Если отдельные единичные пробы находятся в герметичной таре, никакой дополнительной упаковки не требуется. Для остальных видов продуктов необходимо каждую пробу поместить в соответствующую тару, осторожно закрыть, изолировать и этикетировать (4.1.3 и 4.2).

4.5.2 Мясо или мясные продукты типа Б, указанного в 4.4.1

Каждую единичную пробу упаковывают в пакет из подходящего полимерного материала, осторожно закрывают, изолируют и этикетируют (4.1.3 и 4.2).

Тампоны для проведения микробиологических исследований помещают в стерильные контейнеры, а пробы отделяющегося сока - в стерильные колбы или бутыли.

ПРИМЕЧАНИЕ Если имеется возможность упаковывать различные единичные пробы вместе в один или несколько контейнеров, то нет необходимости в изоляции и этикетировании каждой единичной пробы при выполнении требований к изоляции и этикетировании этих контейнеров в соответствии с 4.1.3 и 4.2.

4.6 Транспортирование и хранение отобранных проб

Отобранные пробы направляют на исследование в лабораторию сразу же после отбора проб, при этом температура пробы должна соответствовать температуре хранения продукта; в случае охлажденных продуктов пробы транспортируют:

а) при температуре от 0 до 2 °С, если исследование будет проведено в течение 24 ч;

б) при температуре не выше минус 24 °С, если исследование будет проводиться более чем через 24 ч; образцы для физического или сенсорного (органолептического)анализа , в общем случае, не должны быть заморожены.

При транспортировании необходимо принять меры предосторожности против воздействия прямых солнечных лучей на отобранные пробы. Пробы должны быть доставлены в лабораторию в неповрежденном состоянии, без нарушения целостности упаковки и изоляции (пломбы, печати).

УДК 637.5:543.06:006.354 **МКС 67.120.10**

Ключевые слова: сельскохозяйственные продукты, пищевые продукты, мясо, мясные продукты, испытания, отбор проб

Для заметок

Басуға _____ж. қол қойылды. Пішімі 60х84 1/16 Қағазы офсеттік.
Қаріп түрі «Times New Roman»
Шартты баспа табағы 1,86. Таралымы ____ дана.
Тапсырыс ____ _____
«Қазақстан стандарттау және сертификаттау институты» республикалық мемлекеттік кәсіпорны
010000, Астана қаласы Орынбор көшесі, 11 үй
«Эталон орталығы» ғимараты
Тел.: 8(7172) 240074, 793324

gost.e-ecolog.ru