

ГОСТ 26668—85

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

---

# ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ И ВКУСОВЫЕ

## МЕТОДЫ ОТБОРА ПРОБ ДЛЯ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИХ АНАЛИЗОВ

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2010

**ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ И ВКУСОВЫЕ****Методы отбора проб для микробиологических анализов**

Food-stuff and food additives.  
Methods of sampling for microbiological analyses

**ГОСТ**  
**26668—85**

МКС 07.100.30  
ОКСТУ 9109

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 4 декабря 1985 г. № 3909 дата введения установлена

**01.07.86**

Ограничение срока действия снято по протоколу № 3—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5-6—93)

Настоящий стандарт распространяется на пищевые и вкусовые продукты (кроме молочных) и устанавливает методы отбора проб для микробиологических анализов.  
Стандарт полностью соответствует СТ СЭВ 3013—81.

**1. АППАРАТУРА И МАТЕРИАЛЫ**

1.1. Для отбора проб применяют следующие аппаратуру и материалы:

- горелки газовые или спиртовые по ГОСТ 25336—82;
- ножи и проволоку из нержавеющей стали;
- скальпели, пинцеты по ГОСТ 21241—89, шпатели, ложки, половник, долота, пилы из нержавеющей стали;
- пробоотборник (буравчик или зонд) из нержавеющей стали;
- посуду широкогорлую с крышкой;
- фольгу металлическую;
- чашки Петри бактериологические по ГОСТ 25336—82;
- пакеты полиэтиленовые;
- вату;
- спирт этиловый ректификованный по ГОСТ 5962—67\*;
- пипетки вместимостью от 10 до 100 см<sup>3</sup> по ГОСТ 29227—91;
- посуду с притертой пробкой;
- пробоотборники специальные для отбора проб из глубины изделия;
- мешалки из нержавеющей стали.

1.2. Посуду, инструменты и материалы, соприкасающиеся с продуктом во время отбора проб, стерилизуют одним из следующих способов:

- насыщенным паром — в течение 30 мин в автоклаве при температуре  $(121 \pm 1) ^\circ\text{C}$ ;
- горячим воздухом в стерилизаторе;
- с принудительной циркуляцией воздуха при температуре от 170 до 175 °С в течение 60 мин;
- без принудительной циркуляции воздуха при температуре от 180 до 185 °С в течение 15 мин, при температуре от 160 до 165 °С в течение 120 мин.

\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51652—2000.

Допускается инструменты обрабатывать погружением в этиловый спирт с последующим фламбированием.

## 2. МЕТОДЫ ОТБОРА ПРОБ

2.1. Перед отбором проб визуально определяют внешний вид упаковочных единиц и (или) продукта, попавших в выборку, и подразделяют их на:

нормальные по внешнему виду, при осмотре которых не обнаружены отклонения, вызванные развитием микроорганизмов;

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

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

Отбор проб от продукции проводят по каждому виду отдельно.

2.2. Основные понятия и общие правила отбора проб — по нормативно-технической документации на конкретный вид продукции.

2.3. Пробы продуктов для микробиологических анализов отбирают до отбора проб для физико-химических и органолептических анализов.

2.4. Пробы от продуктов отбирают асептическим способом, исключаящим микробное загрязнение продукта из окружающей среды.

2.5. Пробы продуктов для микробиологических анализов отбирают в стерильную посуду, горло которой предварительно обжигают в пламени горелки. Пробы отбирают с помощью стерильных инструментов.

2.6. Масса (объем) пробы продукта устанавливается в соответствии с нормативно-технической документацией на конкретный вид продукции и должна быть достаточной для проведения микробиологических анализов.

2.6.1. Если масса (объем) пробы продукта равна массе (объему) продукта в потребительской таре, попавшего в выборку, то используют ее содержимое.

2.6.2. Если масса (объем) продукта в потребительской таре меньше массы (объема) пробы, то ее формируют из нескольких единиц продуктов в потребительской таре (кроме консервов).

2.6.3. От продукции в транспортной или потребительской таре, масса (объем) которой больше массы (объема) пробы, от неупакованной продукции или в специализированных транспортных средствах пробы отбирают путем взятия точечных проб из разных мест и с различной глубины, а также с поверхностных слоев, соприкасающихся с тарой, в одну посуду или каждую пробу в отдельную посуду в зависимости от цели анализа.

2.7. Если масса (объем) пробы продукта не установлена в нормативно-технической документации на конкретный вид продукции, то от каждой упаковочной единицы, попавшей в выборку, отбирают:

не менее 1 шт. — от продукции в потребительской таре;

до 1000 г (см<sup>3</sup>) — от продукции в транспортной таре (кусовой, жидкой, пастообразной, сыпучей и смешанной консистенции).

## 3. МЕТОДЫ ОТБОРА ПРОБ ОТ ПРОДУКЦИИ

### 3.1. Отбор проб от кусковой продукции

3.1.1. Пробы от кусковой продукции массой нетто до 1000 г отбирают по п. 2.6.3.

Отбор проб проводят ложкой, половником, пинцетом или другим инструментом, в зависимости от вида и размера кусков продукта. Пробу помещают в посуду или упаковывают в фольгу.

3.1.2. Пробы от кусковой продукции массой нетто более 1000 г отбирают одним из следующих методов:

отрезают или вырезают часть продукта ножом, пилой или другим инструментом. У изделий квадратной формы разрез делают перпендикулярно к грани, у изделий продольной формы — перпендикулярно продольной оси, у шарообразных изделий — клинообразно. Пробу помещают в посуду или упаковывают в фольгу;

### С. 3 ГОСТ 26668—85

продукт в нескольких местах режут ножом и с поверхности разреза и из глубины продукта скальпелем берут необходимое количество кусков, которое пинцетом переносят в широкогорлую посуду;

срезают поверхностный слой продукта толщиной от 0,5 до 1 см ножом или проволокой, при помощи пробоотборника (буравчика или зонда) выдавливают (выжимают) продукт в широкогорлую посуду. Этот прием повторяют до тех пор, пока не отберут необходимое количество массы (объема) пробы. При отборе пробы из глубины продукта его просверливают в разных местах не менее чем до половины высоты;

от твердого или хрупкого продукта пробы отбирают при помощи долота или другого инструмента.

#### **3.2. Отбор проб от жидкой или пастообразной продукции**

Из емкости вместимостью до 1000 см<sup>3</sup> пробу отбирают пипеткой или металлическим половником. Если продукт неоднороден по высоте емкости, то содержимое ее перед отбором пробы тщательно перемешивают.

Из емкости вместимостью более 1000 см<sup>3</sup> пробы отбирают с различной глубины не менее чем из трех слоев продукта, в одну посуду или каждую пробу в отдельную посуду, в зависимости от цели анализа.

При отборе проб из резервуара, оснащенного краном, кран сначала промывают, вытирают ватой, пропитанной этиловым спиртом, и обжигают в пламени, затем выпускают от 1 до 10 см<sup>3</sup> жидкости (в зависимости от вместимости резервуара и диаметра крана) и только после этого отбирают пробы в посуду таким образом, чтобы требуемое количество жидкости выпускалось непосредственно в посуду.

Данный метод не применим для отбора проб от продуктов, содержащих спирты.

#### **3.3. Отбор проб от сыпучих продуктов**

Пробу от продукта отбирают после его тщательного перемешивания мешалкой или половником. Пробу от продукта, который не может быть перемешан, отбирают по п. 2.6.3.

#### **3.4. Отбор проб от продуктов смешанной консистенции**

Пробы отбирают таким образом, чтобы в них входили все компоненты в соотношении, в котором они находятся в продукте.

Допускается в зависимости от особенностей контролируемого продукта, цели анализа и предполагаемой микробной загрязненности отбирать пробы от каждого компонента отдельно.

## **4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ**

4.1. Каждую отобранную пробу маркируют этикетками с указанием наименования продукта, предприятия-изготовителя, номера партии, даты отбора проб, цели микробиологического анализа, подписи лиц, отбравших пробу.

4.2. Отобранные пробы, предназначенные для анализа вне предприятия-изготовителя, пломбируют и опечатывают печатью организации, отвечающей за контролируемую продукцию, и транспортируют в лабораторию.

4.3. Пробы замороженных продуктов укладывают в изотермическую тару (термос, изотермическая коробка) или обкладывают сухим льдом (СО<sub>2</sub>), или упаковывают другим способом, обеспечивающим сохранение проб в замороженном состоянии при температуре, не превышающей минус 15 °С.

4.4. Пробы консервов и продуктов транспортируют в соответствии с условиями транспортирования продукции, установленными в нормативно-технической документации на каждый вид продукта.

4.5. Пробы скоропортящихся продуктов транспортируют при температуре 5 °С не более 6 ч, за исключением продуктов, на которые предусмотрены специальные условия для транспортирования проб в нормативно-технической документации.