

«УТВЕРЖДЕНО»
Приказом Министра здравоохранения
и социальной защиты
Приднестровской Молдавской Республики
от 18.09.2012 г. № 486
(САЗ 12-42)

ИНСТРУКЦИЯ МЗ и СЗ ПМР N 5319-12

«Санитарно-микробиологический контроль производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных»

1. Общие положения

1. Настоящая Инструкция разработана в соответствии со статьей 38 Закона Приднестровской Молдавской Республики от 3 июня 2008 года N 481-З – IV «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (САЗ 08-22), с изменениями и дополнениями, внесенным Законом Приднестровской Молдавской Республики от 6 августа 2009 года N 838-ЗИД-IV (САЗ 09-32) и предназначена для производственных микробиологических лабораторий рыбной промышленности и учреждений Государственной санитарно-эпидемиологической службы Приднестровской Молдавской Республики (далее – Госсанэпидслужба).

2. Инструкция предусматривает контроль за выпуском доброкачественной, безопасной в эпидемиологическом отношении пищевой продукции из рыбы и нерыбных объектов морского промысла.

3. Доброкачественность готового продукта в микробиологическом отношении в значительной степени зависит от санитарного уровня производства и микробиологической характеристики сырья и вспомогательных материалов, от четко организованного санитарно-микробиологического контроля (Приложение N 1 к настоящей Инструкции).

4. В Инструкции представлен санитарно-микробиологический контроль кулинарного, икорного, коптильного производств, производства вяленой и соленой продукции, в том числе пресервов, производства белковых продуктов и продуктов переработки водорослей.

5. Нормативные показатели микробиологической обсемененности характеризуют уровень санитарного состояния производства, правильность ведения технологического процесса, помогают выявить возможные нарушения при производстве продукции.

6. Санитарно-микробиологический контроль подразделяется на основной (профилактический) и дополнительный.

7.Основной микробиологический контроль включает контроль продукции и санитарного состояния производства. Контроль выпускаемой готовой продукции изготавитель осуществляет по каждой партии, но не реже 1 раз в 10 дней в внутриведомственной аккредитованной лаборатории или по договору с аккредитованной лабораторией. Согласно Приложения N 2 к настоящей Инструкции осуществляется контроль микробиологических показателей, в том числе патогенной микрофлоры на основании договора с аккредитованной лабораторией.

8. Дополнительный микробиологический контроль продуктов проводится в случае стойкой повышенной обсемененности готового продукта с целью обнаружения и устранения источника обсеменения, а также по решению заведующего лабораторией, старшего бактериолога по санитарно-микробиологическим показаниям, при отклонении от технологического процесса или по требованию заказчика.

9. Вопрос о реализации готовой продукции с повышенной обсемененностью решает руководство организации-изготовителя по согласованию с учреждениями Госсанэпидслужбы.

10. При микробиологическом контроле в зависимости от его назначения определяют следующие группы микроорганизмов: мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы (далее - КМАФАнМ), бактерии группы кишечных палочек (далее - БГКП) колiformные, золотистые стафилококки, сульфитредуцирующие клостридии, плесневые грибы

и дрожжи, бактерии рода протея, патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы и парагемолитические вибрионы.

11. Анализы по выявлению в рыбопродукции сальмонелл и парагемолитических вибрионов выполняются лабораториями Госсанэпидслужбы на договорной основе, а также в порядке Госсанэпиднадзора и по эпидемиологическим показаниям. Парагемолитические вибрионы контролируются только по эпидемиологическим показаниям и при экологическом неблагополучии водного бассейна региона лова гидробионтов.

12. Кроме микробиологического контроля осуществляется ежедневный визуальный контроль сырья и вспомогательных материалов, идущих на технологические операции, и контроль санитарного состояния организации согласно настоящей Инструкции.

13. За чистоту оборудования, инвентаря, тары в цехе, за обеспечение дезинфицирующими средствами, за качество используемого сырья и вспомогательных материалов отвечает мастер смены.

14. Результаты санитарно-микробиологических анализов немедленно доводятся до сведения мастера смены, заведующего лабораторией и руководства организации для принятия мер по улучшению санитарного и технического уровня производства.

15. В инструкции приводятся нормативы бактериальной обсемененности сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, готовой продукции, периодичность контроля, методы микробиологических анализов, рекомендации по устранению недостатков.

16. Сырье, полуфабрикаты, из которых изготавливается рыбная продукция, должны соответствовать требованиям отраслевых стандартов, технических условий и технологических инструкций, где определяются требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, правила упаковки и транспортировки, условия и сроки хранения. Сроки, условия хранения, транспортировка также предусмотрены СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.3.2.1324-06 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденные Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 15 августа 2006 года N 367 (регистрационный N 3708 от 9 октября 2006 года) (САЗ 06-42).

2. Контроль санитарного состояния производства

17. Соблюдение норм и требований производственной санитарии является одним из основных условий выпуска доброкачественной продукции.

18. Санитарное состояние производства и эффективность проведенных санитарных мероприятий контролируются бактериологом ежедневно визуально перед началом работы и после санитарной обработки, а также путем периодического проведения комплекса микробиологических анализов, включающих проверку санитарного состояния технологического оборудования, тары, воды, воздуха и рук рабочих, соприкасающихся с продуктом (таблица N 1).

Таблица N 1

Микробиологический контроль санитарного состояния производства

Объект контроля	Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, КОЕ, не более	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Плесневые грибы, КОЕ, не более	Периодичность контроля
Оборудование, инвентарь, трубопроводы <*>	300 на 1 см ² поверхности <**>	Отсутствие на 100 см ² поверхности, в 1 см ³ промывных вод <***>	-	2 раза в месяц перед началом работы. Для сырьевого цеха, производства соленой, вяленой продукции,

Объект контроля	Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, КОЕ, не более	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Плесневые грибы, КОЕ, не более	Периодичность контроля
				пресервов – 1 раз в месяц
Тара (внутренняя поверхность) – металлические и стеклянные банки	5 в 1 см ³ смывной воды	-	-	2 раза в месяц перед укладкой <***>
Тара возвратная	То же	Отсутствие во всей смывной жидкости	-	1 раз в неделю
Металлические короба	-	Отсутствие на 100 см ² внутренней поверхности	-	2 раза в месяц
Деревянные ящики, бочки (возвратная тара)	-	-	Отсутствие на 100 см ² внутренней поверхности	1 раз в месяц
Полотняные салфетки (для икорного производства)	-	Отсутствие на 100 см ² поверхности		1 раз в месяц перед началом работы
Руки рабочих, занятых на ручных операциях	-	Отсутствие во всей смывной жидкости		2 раза в месяц перед началом работы
Вода для технологических операций	50 в 1 см ³	Отсутствие в 100 см ³		1 раз в месяц при централизованном водоснабжении; 1 раз в декаду при использовании других источников
Воздух	200 на чашке после 20 минут экспозиции или 150 при просасывании аппаратом 100 дм ³ воздуха	-	20 на чашке после 20 минут экспозиции и 15 минут при просасывании 100 дм ³ воздуха	1 раз в месяц
Стены камер, помещений, где осуществляется процесс охлаждения, сушки	-	-	Отсутствие на 100 см ² поверхности	1 раз в месяц

<*> В 100 см³ промывных вод в цехах рыбоконцентратного производства сульфитредуцирующие клоストридии должны отсутствовать.

<**> Для сырьевого цеха, производства соленой, вяленой продукции, пресервов.

<***> Для кулинарного, коптильного, икорного, рыбоконцентратного производства.

Если стоит прочерк (-), то данные не определяются (здесь и в следующих таблицах).

17. Отбор проб и анализ смынов.

Взятие смынов производится с помощью увлажненных стерильных ватных тампонов на металлических стержнях или салфеток (5 см x 5 см), которые заготавливаются заранее в лаборатории. Техника взятия смынов может быть изменена. В день взятия смынов в каждую пробирку с тампоном наливается по 10 см³ стерильного 0,1 % водного раствора пептона или физиологического раствора, при этом тампон остается над жидкостью, не касаясь ее. Перед взятием смыва тампон погружают в жидкость.

18. Смывы с крупного оборудования и инвентаря, металлических банок вместимостью более 500 см³, металлических коробов, деревянных ящиков, бочек, полотняных салфеток, стен камер, где проводится вяление и упаковка вяленой продукции, берут с внутренней поверхности со 100 см² с помощью шаблона (трафарета), сделанного из проволоки. Смоченным ватным тампоном или марлевой салфеткой обтирают поверхность, ограниченную шаблоном, во взаимно перпендикулярных направлениях.

19. При взятии смынов с мелкого инвентаря обтирают всю внутреннюю поверхность предмета.

20. После взятия смыва тампон вновь погружают в пробирку со стерильной жидкостью, встряхивают и дают отстояться 2 - 3 минуты. Из полученного материала отбирают 1 см³ для определения общего микробного числа и, если требуется, 1 см² для определения наличия плесневых грибов. Для определения БГКП оставшуюся смывную жидкость вносят в 5 см³ среды Кесслер.

21. Дальнейший ход анализа проводят в соответствии с методами микробиологических анализов настоящей Инструкции.

22. Смыв с банок вместимостью менее 500 см³ производят 10 см² стерильной жидкости, закрывают крышкой, встряхивают. Затем делают разведение 1 : 10 и высевают. В 1 см³ смыва с банки не должно содержаться более 5 клеток микроорганизмов.

23. При обследовании трубопроводов и другого оборудования, где невозможно применить шаблон, проводится микробиологический анализ последних порций промывных вод (около 100 см³), взятых после мойки оборудования; 1 см³ промывных вод или тампон после взятия смыва, в случае анализа только на БГКП, помещают в 5 см³ среды Кесслер. Дальнейший ход анализа описан в разделе по определению бактерий группы кишечных палочек (coliформных бактерий). Кроме того, в 100 см³ промывных вод рыбоконцентратного производства должны отсутствовать сульфитредуцирующие клостродии. Для этого в 500 см³ прогретой среды Китт-Тароцци вносят 100 см³ промывных вод. Дальнейший ход анализа описан в разделе по определению спор мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (термостабильных бацилл мезофиллов).

24. При взятии смынов с рук увлажненным стерильной жидкостью тампоном протирают ладонные поверхности обеих рук сначала вдоль, потом поперек, затем межпальцевые пространства, ногти и подногтевые пространства. С перчаток берут смывы только со стороны ладоней. Тампон погружают в 5 см³ среды Кесслер.

25. В воздухе помещений, где производится охлаждение, упаковка готового продукта, определяют количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов и количество спор плесневых грибов. Воздух обследуется седиментационным или аспирационным методами. Сущность седиментационного метода заключается в том, что чашки Петри с питательным агаром (для определения КМАФАнМ) и средой Сабуро (для определения количества колоний плесневых грибов) оставляют открытыми в течение 20 минут в трех местах обследуемого помещения, затем закрывают и инкубируют в первом случае при температуре 30 °C в течение 72 часов, во втором - при температуре 25 °C в течение 5 суток. Воздух считается практически чистым, если на чашках с питательным агаром выросло в среднем до 200 колоний и на среде Сабуро - до 20 колоний проросших спор плесневых грибов.

26. При обследовании воздуха аспирационным методом используют приборы для бактериологического анализа воздуха. Воздух считается практически чистым, если при просасывании 100 дм³ воздуха на чашках с питательным агаром вырастает не более 150 колоний и на среде Сабуро – до 15 колоний проросших спор плесневых грибов.

27. Вода, лед, используемые при производстве рыбопродукции, должны отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде по микробиологическим показателям.

28. Контроль за качеством воды по микробиологическим показателям проводится с определенной периодичностью лабораториями организации. В воде определяют количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных бактерий и бактерий группы кишечных палочек в соответствии с СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.1.4.1074-07 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества», утвержденными Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 12 апреля 2007 года N 222 (регистрационный N 3928 от 17 мая 2007 года) (САЗ 07-21).

29. Если результаты санитарно-микробиологического контроля не соответствуют показателям, приведенным в таблице 1, проводится повторная санитарная обработка. Особое внимание следует уделять санитарному состоянию оборудования, которое соприкасается с готовым продуктом и полуфабрикатами после их термической обработки, а в производстве белковых продуктов - с полуфабрикатом после коагуляции (охладители, шелушители, флотаторы, прессы, волчок и другие). Для снижения обсемененности термофильной микрофлорой при санитарной обработке оборудования применяют дезинфицирующие средства, разрешенные для этих целей на территории Приднестровской Молдавской Республики. При повышенном содержании сульфитредуцирующих клостридий в смывной жидкости при анализе производства белковых продуктов необходимо выявить источник загрязнения. Систему трубопроводов дополнительно промыть горячей водой с моющим средством и продезинфицировать острый паром в течение 40 минут.

30. При появлении плесневых грибов на стенах, потолке и в углах производственных цехов необходимо провести механическую очистку с последующей покраской или побелкой с добавлением в раствор 1 % хлорной извести.

31. При повышенной обсемененности воздуха помещение следует обработать бактерицидными лампами после окончания или за 2 часа до начала работы.

3. Контроль сырья (свежей, охлажденной, мороженой рыбы и морских беспозвоночных)

32. Качество свежей, охлажденной и мороженой рыбы и морских беспозвоночных контролируют визуально при поступлении их на рыбообрабатывающую организацию и ежедневно.

33. Если доброкачественность рыбного сырья вызывает сомнение, то для объективной оценки проводят исследование мазков-отпечатков. Для этого кожу рыбы посередине спины или ближе к голове освобождают от чешуи и прижигают раскаленным скальпелем, затем стерильным скальпелем вырезают кусочки мяса рыбы площадью около 1,5 см² и толщиной 1,5 мм - 2,0 мм. Кусочком мяса делают отпечаток на стерильном предметном стекле. Отпечаток мышечной ткани фиксируют, проводя 3 раза над пламенем горелки, окрашивают любым красителем и просматривают под микроскопом не менее 10 полей зрения (увеличение x 900). В поле зрения микроскопа в мазке-отпечатке ткани рыбы, пригодной к употреблению, должно содержаться не более 10 клеток микроорганизмов.

34. При стойкой повышенной обсемененности готовой продукции для выявления источника обсеменения проводят микробиологический анализ сырья. Контроль включает определение в сырье количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов. По требованию заказчика и эпидемиологическим показаниям дополнительно определяют наличие бактерий группы кишечных палочек, золотистых стафилококков, сальмонелл и парагемолитических вибрионов.

35. Микробиологические анализы рыбы и морских беспозвоночных в свежем, охлажденном и мороженом виде, целых и разделанных, используемых при производстве продукции, проводят при дополнительном контроле (таблица N 2).

**Дополнительный микробиологический контроль
сырья (рыба, морские беспозвоночные)**

Объект контроля	Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается		
		БГКП (coliформы)	Золотистые стафилококки	Патогенная микрофлора, в том числе сальмонеллы
Рыба свежая, охлажденная, мороженая	5×10^4	0,001	0,01	25
Морские беспозвоночные свежие, охлажденные, мороженые, кроме мидий	1×10^5	0,001	0,01	25

36. Количество парагемолитических вибрионов в сырье не должно превышать 10 КОЕ/г. Допускается присутствие вибрионов до 500 КОЕ/г при условии направления сырья на изготовление продуктов с термической обработкой, замораживание, крепкий посол (свыше 10 % NaCl).

37. Парагемолитические вибрионы должны отсутствовать в 25 г морских беспозвоночных, подготовленных к реализации в живом виде.

4. Контроль кулинарных изделий

38. Как правило, кулинарные изделия полностью подготовлены к употреблению в пищу, но некоторые из них требуют дополнительной термической обработки.

39. Учитывая определенную специфичность в технологии приготовления, характере и уровне бактериальной обсемененности, все кулинарные изделия по способу кулинарной обработки и для удобства осуществления микробиологического контроля условно делятся на девять групп:

а) I - подвергнутые термической обработке (жареные, отварные, печеные, рулеты, шашлыки; из фарша - котлеты, рыба фаршированная, вареные колбасы, сосиски; с добавлением муки - пирожки и пельмени жареные, пирожки печеные, кулебяки, чебуреки, рассстегаи, пироги, крабовые палочки, соломка, палочки во фритюре и другие; в различных заливках, в том числе в герметически укупоренной таре);

б) II - желированные продукты (студень, рыба заливная и другие);

в) III - рыбные пастообразные и измельченные слабосоленые продукты, в том числе масла (паштеты, сельдь рубленная, масло селедочное, килечное, крилевое, икорное и другие);

г) IV - многокомпонентные (салаты, солянки, пловы, закуски, тушеные морепродукты с овощами и другие);

д) V - варено-мороженые: быстрозамороженные обеденные, закусочные блюда (солянки, рыба отварная, жареная под соусами, с гарниром и другие); фаршевые изделия (крабовые палочки, жареные рыбные палочки, котлеты, крокеты и другие); нерыбные объекты морского промысла (паста, мясо краба, криля и другие);

е) VI - сырье замороженные полуфабрикаты (пельмени, рыбные крокеты и др., в том числе разделанная рыба и нерыбные объекты морского промысла - сырье);

ж) VII - рыба, разделанная слабосоленая, соленая с добавлением растительных масел, в разных заливках, соусах, маринадах или без заливок, с добавлением или без добавления

гарниров, со специями и без них (филе пикантное, любительское, сочинское, закусочное, хамса в горчичном соусе, сельдь в соусах, рыба соленая в нарезку и другие), без консервантов в мелкой расфасовке;

з) VIII - икорные продукты (различные запеканки, хлебцы, икра минтая закусочная, крем икорный и другие);

и) IX - продукты, упакованные под вакуумом, готовые к употреблению.

Таблица N 3

Основной микробиологический контроль кулинарных изделий

Группа	Объект контроля	Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается			Периодичность контроля
			БГКП (колиформы)	Золотистые стафилококки	Патогенная микрофлора <**>, в том числе сальмонеллы	
I	Подвергнутые термической обработке:					2 раза в месяц
	рыба разделанная	5×10^3	1,0	1,0	25	
	рыба неразделанная	1×10^4	1,0	1,0	25	
	рыба фаршированная, рулеты, шашлыки, пельмени жареные	2×10^4	1,0	1,0	25	
	в различных заливках (соусах, маринадах)	1×10^4	1,0	1,0	25	
	фаршированная с добавлением муки	1×10^3	1,0	1,0	25	
II	Желированные <*>:					3 раза в месяц
	студень	5×10^4	0,1	1,0	25	
	заливная рыба	1×10^4	0,1	1,0	25	
III	Пастообразные:					3 раза в месяц
	паштеты, сельдь рубленная и т. п.	2×10^5	0,01	0,1	25	
	масло селедочное, крилевое и т.п.	-	0,001	0,1	25	
IV	Многокомпонентные:					2 раза в месяц
	не подвергнутые термообработке после	5×10^4	0,01	1,0	25	

	смешивания компонентов (салаты)					
	подвергнутые термообработке после смешивания компонентов (солянки, пловы, закуски, тушеные морепродукты с овощами и др.)	1×10^4	0,1	1,0	25	
V	Варено-мороженые:					
	быстрозамороженные обеденные, закусочные блюда	2×10^4	0,1	0,1	25	2 раза в месяц
	фаршевые изделия(крабовы е палочки и др.)	1×10^3	1,0	1,0	25	
	мясо антарктической креветки (криля), паста	5×10^4	0,1	1,0	25	ежедневно
	мясо крабовое в мелкой расфасовке	1×10^4	0,1	1,0	25	То же
	крабовая продукция в панцире	5×10^4	1,0	1,0	25	ежедневно
	мидии	2×10^4	1,0	1,0	25	То же
VI	Сырые замороженные полуфабрикаты	5×10^4	-	-	25	При дополнительном контроле
	в том числе мидии	5×10^4	0,1	0,1	25	
VII	Рыба разделанная слабосоленая, соленая (в т.ч. лососевые без консервантов):					2 раза в месяц
	с растительным маслом, в заливках, с гарниром, без заливок, без добавления гарнира, в нарезку	1×10^5	0,01	0,1	25	
	со специями	1×10^5	0,01	0,1	25	

	(филе пикантное и др.)					
VIII	Икорные продукты:					
	подвергнутые термической обработке	1×10^4	1,0	1,0	25	2 раза в месяц
	без термической обработки	1×10^5	0,1	0,1	25	3 раза в месяц
	икра минтая, лососевых рыб «Закусочная»	1×10^5	0,1	0,1	25	3 раза в месяц
	икра макрууса, хека	2×10^5	0,01	0,1	25	То же
X I	Икра соленая «Деликатесная»	1×10^4	0,1	1,0	25	То же
	Упакованные под вакуумом <***>	5×10^3	1,0	1,0	25	То же

<*> Бактерии рода протеев должны отсутствовать в 1 г продукта.

<**> В случае исследования кулинарной продукции на присутствие парагемолитических вибрионов их количество не должно превышать 10 КОЕ/г.

<***> Сульфитредуцирующие клостридии должны отсутствовать в 1 г продукта.

40. Основной микробиологический контроль на кулинарном производстве включает контроль готовой продукции.

41. На судах, где производится мясо краба и креветки (криля), систематически анализируются полуфабрикаты после расфасовки перед заморозкой (1 раз в неделю) и варено-мороженый продукт после упаковки (ежедневно).

42. Микробиологические анализы готовой кулинарной продукции проводятся с определенной периодичностью:

а) кулинарная продукция (группы I, IV, V, VII, VIII), подвергнутая термообработке, исследуется 2 раза в месяц;

б) желированные и пастообразные кулинарные изделия (группы II и III), икорные продукты, не подвергнутые термообработке (VIII группа), упакованные под вакуумом (IX группа), исследуются 3 раза в месяц.

43. Исключение представляют сырье замороженные полуфабрикаты (VI группа), которые контролируются только при дополнительном контроле.

44. Основной контроль включает определение в готовых продуктах количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, наличие бактерий группы кишечных палочек, золотистых стафилококков, сальмонелл, для некоторой продукции - бактерий рода протея, для продуктов, упакованных под вакуумом, - сульфитредуцирующих клостридий (таблица N 3).

45. Микробиологический контроль сырья и полуфабрикатов при производстве продукции из морских беспозвоночных (криля и крабов) на судах проводится согласно таблице N 4.

Таблица N 4

Микробиологический контроль: сырья полуфабрикатов при производстве крабовых конечностей, мяса краба, мяса антарктической креветки (криля) варено-мороженых и паст

Объект контроля	Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается		Периодичность контроля
		БГКП (колиформы)	Золотистые стафилококки	
Исходное сырье (крабы, криль свежевыловленные)	1×10^4	-	-	При дополнительном контроле
Полуфабрикат после варки: конечности крабовые в панцире	1×10^3	1,0	-	При дополнительном контроле
мясо краба после извлечения из панциря	1×10^4	1,0	-	То же
мясо криля	1×10^2	1,0	-	То же
белок коагулят (после измельчения) при производстве пасты	5×10^2	1,0	-	То же
Полуфабрикат после расфасовки перед заморозкой: конечности крабовые в панцире	5×10^3	1,0	1,0	1 раз в неделю
мясо крабовое	3×10^4	1,0	1,0	То же
мясо криля	1×10^4	1,0	1,0	То же

46. При обнаружении повышенной бактериальной обсемененности готового продукта, наличии в нем санитарно-показательных микроорганизмов необходимо в первую очередь визуально оценить санитарное состояние производства, проверить режим технологического процесса, температуру хранения, сроки реализации, провести повторный микробиологический анализ готовой продукции.

47. Если при повторном исследовании будет обнаружена повышенная обсемененность продукта, то с целью обнаружения и устранения источника бактериального загрязнения проводят дополнительный микробиологический контроль. При этом анализируются сырье (таблица N 2), полуфабрикаты (таблица N 19), вспомогательные материалы (таблица N 20) и выполняются санитарные анализы (таблица N 1). В таблице N 5 приводятся данные дополнительного микробиологического контроля сырья и полуфабрикатов при производстве крабовых палочек.

Таблица N 5

Дополнительный микробиологический контроль сырья и полуфабрикатов при производстве крабовых палочек

Объект контроля	Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается			
		бактерии рода протеев	БГКП (колиформы)	золотистые стафилококки	патогенная микрофлора, в том числе сальмонеллы
Фарш	5×10^4	-	-	-	25

Объект контроля	Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается			
		бактерии рода протеев	БГКП (coliформы)	золотистые стафилококки	патогенная микрофлора, в том числе сальмонеллы
Белки яичные	5×10^5	1,0	0,1	1,0	25
Крабовые палочки после охлаждения	5×10^2	1,0	1,0	1,0	25

48. При микробиологическом контроле производства пасты, мяса криля варено-мороженого, крабовых конечностей и мяса крабового варено-мороженого в случаях несоответствия результатов контроля сырья показателям, приведенным в таблице N 14, проверяют режим, условия и время хранения сырца до обработки, санитарное состояние сырьевых площадок, бункеров. Для переработки используют криль, хранившийся на палубе не более 4 часов при температуре не выше 7 °C, крабов не более 3 часов.

49. При повышенной контаминации криля, белка-коагулята и мяса крабов и крабовых конечностей после варки проверяют качество срывки панциря у крабов, режим термической обработки криля, крабов, качество воды в процессе варки ракообразных, периодичность замены воды, качество санитарной обработки крабоварочных машин и варильников для криля.

50. Особое внимание уделяют ручной разделке крабовых конечностей (при выработке мяса крабового варено-мороженого), при этом ужесточают режим мойки и дезобработки разделочных досок, ножей и ножниц. При изготовлении пасты проводят тщательную санобработку размельчителя белка-коагулята.

51. При повышенной бактериальной обсемененности мяса криля или мяса крабов перед заморозкой проверяют качество мойки и сортировки мяса, качество воды, санитарное состояние оборудования и инвентаря (шелушилок, центрифуг, щелевого барабана, корзин, металлических форм и др.), принимают срочные меры по сокращению нахождения вареного полуфабриката на линии до заморозки.

52. Большое значение для сохранения качества варено-мороженой продукции из ракообразных имеет соблюдение режима хранения (не выше минус 18 °C).

53. При неправильном хранении паста приобретает селедочный запах, не исчезающий после тепловой обработки.

54. Более высокое качество пасты обеспечивается при размораживании при пониженных температурах от 4 °C до 8 °C в течение 20 - 24 часов.

55. Партии пасты, варено-мороженого мяса краба, криля и других морских беспозвоночных с повышенной обсемененностью направляются на производство консервов или кулинарных изделий с термической обработкой.

56. С целью предохранения от развития токсинообразующих микроорганизмов в продуктах, упакованных под вакуумом, необходимо хранить их при температуре ниже 0 °C.

5. Контроль продукции горячего и холодного копчения

57. Горячее копчение - это процесс, при котором тепловая обработка рыбы производится при температуре выше 60 °C. Продукция горячего копчения относится к скоропортящейся, так как является благоприятной средой для развития микроорганизмов.

58. При холодном копчении тепловая обработка рыбы производится при температуре до 40 °C. Низкая влажность продукта (массовая доля влаги - не выше 66 %), содержание соли от 6 % до 8 % и антисептические вещества, содержащиеся в коптильном дыму, делают продукцию более стойкой в хранении, чем продукцию горячего копчения.

59. Основной микробиологический контроль рыбы горячего и холодного копчения представлен в таблице N 6.

Основной микробиологический контроль рыбопродукции
горячего и холодного копчения

Объект контроля	Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается				Периодичность контроля
		БГКП (колиформы)	Золотистые стафилококки	сульфитредуцирующие клостродии	патогенная микрофлора, в т. ч. сальмохеллы	
Горячее копчение:						
Рыба разделанная, неразделанная, в т. ч.:						
осетровые	5×10^3	10,0	1,0	-	25	2 раза в месяц
рыба копчено-мороженая	1×10^4	1,0	1,0	-	25	То же
рыба с добавлением пряностей	1×10^4	1,0	-	-	25	То же
формованные изделия из фарша	1×10^3	1,0	1,0	-	25	То же
в т. ч. рыбомясные	5×10^3	1,0	0,1	0,1	25	3 раза в месяц
рулеты	1×10^4	10,0	1,0	-	25	2 раза в месяц
Холодное копчение:						
рыба (разделанная и неразделанная)	1×10^4 3×10^4	1,0 1,0	1,0 1,0	0,1 0,1	25 25	1 раз в месяц
ассорти рыбное, изделия с добавлением пряностей	1×10^5	0,01	-	0,1	25	2 раза в месяц
Фарш балычный	1×10^5	0,1	1,0	0,1	25	3 раза в месяц
балычные изделия внарезку	$7,5 \times 10^4$	0,1	1,0	1,0	25	То же

<*> В случае исследования продукции на содержание парагемолитических вибрионов их количество не должно превышать 10 КОЕ/г.

60. Контролю подвергается готовая продукция горячего копчения: рыба, рулеты, колбасы, рыба копчено-мороженая, рыба с добавлением специй, продукция холодного копчения, ассорти

рыбное, ветчина, фарш балычный, балычные изделия в нарезку и рыба с добавлением пряностей.

61. Контроль включает определение количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, наличия бактерий группы кишечных палочек, золотистых стафилококков, сульфитредуцирующих клостридий, сальмонелл, а также по эпидпоказаниям парагемолитических вибрионов.

62. Кроме анализа готовой продукции, основным контролем предусматривается проведение санитарно-микробиологических анализов (таблица N 1).

63. В случае стойкой повышенной обсемененности проводится дополнительный контроль, включающий анализы сырья после разделки и мойки, полуфабрикатов по технологическому процессу (таблица N 19) и вспомогательных материалов (таблица N 20).

64. Для определения источника обсеменения повторно контролируется санитарное состояние производства.

6. Контроль соленой продукции

а) контроль пресервов

65. Пресервы - это вид соленых рыбных продуктов, упакованных в герметически закрытую тару с добавлением антисептика, с ограниченным сроком хранения и температурой хранения.

66. Пресервы с учетом технологии приготовления и уровня бактериальной обсемененности для удобства осуществления микробиологического контроля условно разделены на три группы.

67. К I группе относятся пресервы пряного и специального посола, ко II - пресервы из рыбы и морских беспозвоночных в масле, соусах, заливках и маринадах, к III - пресервы пастообразные.

68. Основной микробиологический контроль пресервов включает: контроль санитарного состояния производства с обязательным ежедневным визуальным осмотром сырья, вспомогательных материалов, цеха и выполнение анализов пресервов II и III групп.

69. В пресервах выявляют количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, наличие бактерий группы кишечных палочек, сальмонелл (таблица N 7).

Таблица N 7

Основной микробиологический контроль пресервов

Группа	Объект контроля	Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается		Периодичность контроля
			БГКП (колиформы)	патогенная микрофлора, в т. ч. сальмонеллы	
II	Пресервы из разделанной рыбы и нерыбных объектов морского промысла с добавлением растительных масел, заливок	2×10^5	0,01	25	2 раза в месяц

	соусов, с гарниром и без гарниров (в т.ч. из лососевых в масле с консервантом)				
III	Пресервы «Пасты»:				
	пасты рыбные	5×10^5	0,01	25	2 раза в месяц
	из белковой пасты	1×10^5	0,1	25	То же

70. Дополнительный микробиологический контроль пресервов проводят, если в пресервах была обнаружена стойкая повышенная обсемененность. Для выявления источника обсеменения определяют качество сырья (таблица N 2), в том числе соленого полуфабриката (таблица N 19), анализируют вспомогательные материалы, входящие в рецептуру данного изделия (таблица N 20), а также проводят более подробные микробиологические анализы пресервов (таблица N 8), повторяют санитарно-микробиологические анализы (таблица N 1).

71. Пресервы I группы исследуют только при дополнительном контроле - по требованию заказчика и по эпидемиологическим показаниям (таблица N 8), а также по решению заведующего лабораторией, если пресервы были приготовлены с различными нарушениями.

Таблица N 8

Дополнительный микробиологический контроль пресервов

Группа	Объект контроля	Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается				
			БГКП (коли формы)	Золотистые стафилококки	сульфитредуцирующие клостридии	плесени, дрожжи	Патогенная микрофлора, в т. ч. сальмонеллы
I	Пресервы пряного и специального посола	1×10^5	0,1	1,0	0,01	0,1	25
II	Пресервы из разделанной рыбы и нерыбных объектов морского промысла с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров (в т. ч. из лососевых в масле с консервантом)	2×10^5	0,01	0,1	0,1	0,1	25
III	Пресервы						

Группа	Объект контроля	Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается				
			БГКП (колиформы)	Золотистые стафилококки	сульфитредуцирующие клостридии	плесени, дрожжи	Патогенная микрофлора, в т. ч. сальмонеллы
	«пасты»						
	пасты рыбные	5×10^5	0,01	0,1	0,01	0,1	25
	из белковой пасты	1×10^5	0,1	0,1	0,1	0,1	25

<*> В случае исследования пресервов на содержание парагемолитических вибрионов их количество не должно превышать 10 КОЕ/г.

72. При повышенной обсемененности соленого полуфабриката его тщательно моют или отмачивают в воде, соответствующей СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.1.4.1074-07 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества». При неблагополучных санитарных анализах проводят внеплановую санитарную обработку оборудования.

б) контроль соленой, пряной, маринованной рыбы (бочковой)

73. Если доброкачественность соленой продукции вызывает сомнение, ее подвергают микробиологическим исследованиям.

74. Контроль включает определение количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, наличия бактерий группы кишечных палочек. По требованию заказчика, по эпидемиологическим показаниям дополнительно определяют сальмонеллы.

75. Для снижения обсемененности соленой продукции при использовании ее в качестве полуфабриката для производства пресервов, кулинарной и вяленой продукции ее рекомендуется промыть в соленом растворе или свежеприготовленном тузлуке. Для борьбы с пороками соленой рыбы по согласованию с администрацией организации производят обработку рыбы в уксусно-соляном растворе.

76. Микробиологический контроль соленой, пряной, маринованной рыбы представлен в таблице N 9.

Таблица N 9

Микробиологические нормативы соленой, пряной, маринованной рыбы

Объект контроля	Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, КОЕ/г, не более	БГКП (колиформы)	Масса продукта (г), в которой не допускается патогенная микрофлора <*>, в т. ч. сальмонеллы
Рыба соленая	1×10^5	0,1	25
Рыба пряная, маринованная	1×10^5	0,1	25

<*> В случае исследования продукции на содержание парагемолитических вибрионов их количество не должно превышать 10 КОЕ/г.

7. Контроль производства вяленой продукции

77. Учитывая определенную специфичность в технологии приготовления вяленой рыбы, характер и уровень ее бактериальной обсемененности, вся вяленая продукция для удобства осуществления микробиологического контроля делится условно на две группы.

78. К I группе относятся вяленая рыба и морские беспозвоночные, ко II - провесная (подвяленная) рыба.

79. При основном микробиологическом контроле анализируется готовая продукция II группы и санитарное состояние производства (таблица N 1). В рыбе провесной (подвяленной) выявляют количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, наличие бактерий группы кишечных палочек, сальмонелл (таблица N 10).

80. Готовая продукция I группы анализируется только при дополнительном контроле, по решению заведующего лабораторией, при выявлении нарушений при производстве. Кроме указанных выше микроорганизмов, в вяленой продукции I группы определяется наличие сульфитредуцирующих клостридий и плесневых грибов (таблица N 10).

Таблица N 10
Контроль производства вяленой продукции

Группа	Объект контроля	Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается				Периодичность контроля
			БГКП (колиформы)	Сульфитредуцирующие клостридии	Плесневые грибы	Патогенная микрофлора <*>, в т. ч. сальмонеллы	
I	Вяленая рыба	1×10^4	1,0	1,0	1,0	25	При дополнительном контроле
	Вяленые морские беспозвоночные	2×10^4	1,0	1,0	1,0	25	То же
II	Провесная рыба (подвяленная)	5×10^4	1,0	-	-	25	2 раза в месяц

<*> В случае исследования продукции на содержание парагемолитических вибрионов их количество не должно превышать 10 КОЕ/г.

81. При стойкой повышенной обсемененности готовой продукции проводится дополнительный микробиологический контроль. По ходу технологического процесса анализируют сырье (таблица N 2), полуфабрикаты (таблица N 19), а также воду для отмочки, соль, тузлук (таблица N 20), повторно контролируют санитарное состояние помещений, оборудования, инвентаря и рук работниц на укладке.

8. Контроль белковых продуктов, сушеной рыбы и морских беспозвоночных

82. К белковым пищевым продуктам относятся бульонные кубики, гидролизаты, сухие супы и другие.

83. При основном микробиологическом контроле анализируется готовая продукция и санитарное состояние производства.

84. В готовой продукции определяют количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, бактерий группы кишечных палочек, наличие золотистых стафилококков, сульфитредуцирующих клостридий, сальмонелл и по эпидемиологическим показаниям парагемолитических вибрионов.

85. Нормативы обсемененности белковых продуктов, сушеной рыбы и нерыбных объектов морского промысла представлены в таблице N 11.

Таблица N 11

Основной микробиологический контроль
готовых белковых продуктов, сушеной рыбы
и морских беспозвоночных

Объект контроля	Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается				Периодичность контроля
		БГКП (колиформы)	Сульфитредуцирующие клостридии	Плесневые грибы	патогенная микрофлора <*>, в т. ч. сальмонеллы	
Сухие рыбные супы	5×10^5	-	-	-	25	1 раз в месяц
Сухой мидийный бульон	5×10^4	0,1	-	-	25	То же
Бульонные кубики	5×10^4	0,1	-	-	25	То же
Бульонные пасты	5×10^4	0,1	0,01	0,01	25	3 раза в месяц
Сушенная рыба	1×10^4	1,0	0,1	0,1	25	1 раз в месяц
Белок изолированный	5×10^4	1,0	-	-	25	То же
Сушенные нерыбные объекты морского промысла	2×10^4	1,0	0,1	0,1	25	То же
Гидролизат из мидий пищевой (МИГИ-К) <**>	5×10^3	1,0	1,0	-	25	Каждая партия

<*> В случае исследования продукции на содержание парагемолитических вибрионов их количество не должно превышать 10 КОЕ/г.

<**> Количество плесеней в 1 г не более 100 КОЕ.

86. Если обнаружена стойкая повышенная бактериальная обсемененность продуктов, для выявления источника обсеменения проводят дополнительный контроль, анализируя сырье (таблица N 2), полуфабрикаты (таблица N 19) и вспомогательные материалы (таблица N 20). При повышенной обсемененности пасты и бульонных кубиков анализируют гидролизат, при повышенной обсемененности супов контролируют пищевой рыбный порошок, рыбную пульпу (таблица N 12).

**Дополнительный микробиологический контроль
полуфабрикатов при производстве белковых
и сушеных продуктов**

Объект контроля	Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается	
		БГКП (колиформы)	патогенная микрофлора <*>, в т. ч. сальмонеллы
Гидролизат упаренный	5×10^4	0,1	0,01
Концентрат пищевой	1×10^5	0,1	0,01
Пищевой рыбный порошок	1×10^4	-	-
Рыбная пульпа	1×10^4	-	-

9. Контроль производства икры

87. Икорные продукты относятся к числу скоропортящихся.

88. Основной микробиологический контроль включает определение общей бактериальной обсемененности и бактерий группы кишечных палочек в икре после ее укладки в банки или бочки (таблица N 13). Санитарное состояние цехов контролируется ежедневно визуально. Эффективность проводимой санитарной обработки оценивается путем систематических микробиологических анализов (таблица N 1).

**Основной микробиологический контроль икры
(перед закаткой банок или укупоркой бочек)**

N п/п	Объект контроля	Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается БГКП (колиформы)	Периодичность контроля
1	Икра осетровых рыб:			
	зернистая баночная, паюсная	1×10^4	1,0	один раз в декаду от партии на каждом плавзаводе и головном предприятии на одной из линий приготовления
	зернистая до пастеризации <**>	1×10^4	Не определяются	2 раза в неделю на одной из линий приготовления
	ястычная слабосоленая, солёная	5×10^4	1,0	1 раз в декаду на одной из линий приготовления

N п/п	Объект контроля	Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается БГКП (колиформы)	Периодичность контроля
2	Икра лососевых рыб:			
	Зернистая баночная, бочоночная	1×10^4	1,0	1 раз в неделю на одной из линий приготовления
3	Икра других видов рыб:			
	пробойная соленая (кроме мойвы)	1×10^4	1,0	То же
	слабосоленая до пастеризации	5×10^4	-	Ежедневно на каждой линии приготовления
	пробойная соленая икра мойвы	5×10^4	0,1	1 раз в неделю на каждой линии приготовления
	ястычная слабосоленая, соленая	5×10^4	1,0	1 раз в декаду на одной из линий приготовления
4	ястычная копченая, вяленая	5×10^3	1,0	1 раз в месяц на одной из линий приготовления
	Икра белковая (черная, красная) диетическая	1×10^4	0,1	2 раза в неделю на каждой линии приготовления

<*> Партия - продукция, выработанная в течение суток, а икра осетровых и лососевых видов рыб (кроме пастеризованной) - одним мастером.

<**> В икре до пастеризации два раза в неделю определяют сульфитредуцирующие клостридии, которые должны отсутствовать в 1 г.

89. Микробиологический контроль охватывает производство следующих икорных продуктов:

- икра осетровых рыб (зернистая баночная, паюсная, ястычная слабосоленая, соленая).
- икра лососевых рыб (зернистая баночная и бочоночная).
- икра других видов рыб: мойвы, минтая, нототении, трески, палтуса и т.д. (пробойная соленая, пастеризованная, ястычная слабосоленая, соленая, копченая, вяленая).
- икра белковая (черная, красная) - искусственная.

90. При стойкой повышенной обсемененности икры после укладки необходимо провести дополнительный контроль. Для этого необходимо выполнить расширенный микробиологический анализ готовой продукции (таблица N 14). Для выявления источника обсеменения сделать анализы полуфабрикатов по ходу технологического процесса (таблица N 15), анализы вспомогательных материалов (таблица N 20) и провести дополнительные санитарно-микробиологические анализы (таблица N 1).

Дополнительный контроль готовой икорной продукции

Объект контроля	Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, КОЕ/г, не более	Плесневые грибы, КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается			
				БГКП (колиформы)	Золотистые стафилококки	сульфитредуцирующие клостридии	патогенная микрофлора <*>, в т. ч. сальмонеллы
Икра осетровых рыб:							
зернистая баночная, паюсная	1×10^4	1×10^2	5×10^1	1,0	1,0	1,0	25
зернистая пастеризованная	1×10^3	-	-	1,0	1,0	1,0	25
ястычная слабосоленая, солёная	5×10^4	-	-	1,0	1,0	1,0	25
Икра лососевых рыб:							
Зернистая баночная, бочоночная	1×10^4	1×10^2	5×10^1	1,0	1,0	1,0	25
Икра других видов рыб:							
пробойная соленая (кроме мойвы)	1×10^5	5×10^1	3×10^2	0,1	1,0	1,0	25
пастеризованная	5×10^3	-	-	1,0	1,0	1,0	25
икра мойвы пробойная соленая	5×10^4	1×10^2	5×10^1	0,1	1,0	1,0	25
ястычная слабосоленая, соленая	1×10^5	5×10^1	3×10^2	0,1	1,0	1,0	25
ястычная копченая, вяленая	1×10^5	5×10^1	3×10^2	0,1	1,0	1,0	25
Икра белковая (черная, красная) диетическая	1×10^4	-	-	0,1	1,0	0,1	25

<*> В случае исследования икры на содержание парагемолитических вибрионов они должны отсутствовать в 25 г пробы.

Таблица N 15

Дополнительный контроль сырья и полуфабрикатов
при изготовлении икры

Объект контроля	Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, КОЕ/г, не более <*>	Масса продукта (г), в которой не допускается БГКП (колиформы)
1. Зернистая баночная и пастеризованная икра осетровых рыб		
после пробивки ястыков (икра сырец)	5×10^4	-
после мойки	5×10^3	-
после посола и стечки	5×10^3	-
после укладки	1×10^4	1,0
после укладки до пастеризации	1×10^4	-
2. Паюсная икра осетровых рыб		
после пробивки ястыков	5×10^4	-
после посола и отжима	5×10^3	-
после охлаждения и перемешивания	1×10^4	-
после укладки	1×10^4	1,0
3. Ястычная икра осетровых рыб		
ястыки после накопления и резки	1×10^5	-
ястыки после посола и стечки	1×10^4	-
ястыки после укладки	5×10^4	1,0
4. зернистая икра лососевых рыб		
после пробивки ястыков	5×10^4	-
после посола и стечки	5×10^3	-
после укладки	1×10^4	1,0
5. Соленая пробойная икра мойвы		
после пробивки ястыков	1×10^5	-
после мойки	5×10^3	-
после посола и стечки	5×10^4	-
после укладки	5×10^4	0,1
6. Соленая пробойная икра нототении, минтая, лемонемы и др.		
после пробивки ястыков	1×10^5	-
после мойки (крупного зерна с диаметром более 1,5 мм)	5×10^3	-
после посола и стечки	1×10^4	1,0
после укладки	1×10^4	1,0
7. Соленая пробойная икра из соленых ястыков		
соленые ястыки после мойки и стечки	5×10^3	-
ястыки после отмочки и стечки	1×10^4	-
икра после пробивки и стечки	1×10^4	-
икра после укладки	1×10^4	1,0
8. Пастеризованная слабосоленая икра минтая, мойвы, судака, сиговых, карповых рыб и др.		

после пробивки ястыков	1×10^5	-
после мойки	5×10^3	-
после посола и стечки	5×10^4	-
после укладки до пастеризации	5×10^4	-
9. Пастеризованная слабосоленая икра щуки		
икра – сырец	5×10^4	-
после ошпарки водой	1×10^3	-
после посола	5×10^3	-
после укладки до пастеризации	5×10^4	-
10. Икра ястычная соленая, слабосоленая различных видов рыб, кроме осетровых		
ястыки после выемки и посола	5×10^4	-
ястыки после созревания <**>	5×10^4	-
11. Ястычная вяленая и копченая икра различных видов рыб, кроме осетровых		
ястыки после мойки, стечки	5×10^3	-
ястыки после посола и созревания	1×10^4	-
ястыки после отмочки	5×10^3	-
ястыки после раскладки и нанизки до вяления и копчения <**>	1×10^4	-
12. Икра белковая		
казеин пищевой кислотный	-	0,1
желатин пищевой	1×10^5	0,01
сырье (рыба, молоки и др.) после мойки или термической обработки	1×10^4	1,0
фарш рыбный	1×10^5	-
паста	5×10^4	1,0
смесь растительных масел <***>	-	-
полуфабрикат (окрашенные гранулы) после посола	5×10^4	
смесь жировитаминная	5×10^4	1,0
полуфабрикат после обработки жировитаминной смесью и хранения 24 часа в холодильнике	1×10^4	0,1
ихтиеновое масло <***>	-	-

<*> МАФАнМ в 1 г или на 1 см² поверхности ястыка.

<**> БГКП на 100 см² поверхности ястыка.

<***> Отсутствие золотистых стафилококков в 5 см³.

91. Бактериологический анализ готовой продукции проводится в случаях:

- стойкой повышенной бактериальной обсемененности икры после укладки;
- отступлений от технологического процесса;
- изготовления икры для экспорта, при этом в непастеризованной икре определяют сальмонеллы;
- по требованию заказчика;
- по эпидемиологическим показаниям.

92. При повышенной общей бактериальной обсемененности и отсутствии условно-патогенной микрофлоры икра подлежит срочной реализации или направляется на пастеризацию.

93. В случае обнаружения в зернистой икре бактерий группы кишечных палочек икру можно подвергнуть пастеризации.

94. В случае обнаружения золотистых стафилококков в готовом продукте партия исследуется на количественное содержание золотистых стафилококков.

95. Очистка, мойка аппаратуры, оборудования, инвентаря должна производиться сразу же по окончании работы с обязательной их разборкой не реже одного раза в смену. Санитарно-профилактический день (1 раз в неделю) является обязательным.

96. Микробиологический контроль качества мойки и дезинфекции оборудования осуществляется согласно схеме (таблица N 1).

97. Процесс производства икры почти на всех этапах связан с применением ручного труда. В связи с этим очень важным является широкое использование холодильных установок по всей цепи технологического процесса икорного производства, соблюдение правил личной гигиены.

10. Контроль продуктов из водорослей

98. Продуктами переработки водорослей, используемыми в пищевой промышленности, являются агар, агароид, альгинат натрия, фурцеллярин. Водоросли могут использоваться в пищу также в натуральном виде, как, например, морская капуста.

99. Микробиологический контроль на водорослевой организации производится периодически производственной лабораторией при выборочных проверках этих организаций учреждениями Госсанэпидслужбы.

100. Контроль включает микробиологические анализы готовой продукции, определение общего количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов и плесневых грибов (таблица N 16).

Таблица N 16

Микробиологический контроль продуктов из водорослей

Объект контроля	Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, КОЕ/г, не более	Плесневые грибы, КОЕ/г, не более
Морская капуста мороженая	1×10^4	-
Сушеная морская капуста	5×10^4	1×10^2
Агар пищевой, агароид, фурцеллярин	5×10^4	1×10^2
Альгинат натрия пищевой	1×10^4	1×10^2

101. В случае превышения нормативных показателей для определения источников микробиологического загрязнения контролируют сырье и полуфабрикаты по ходу технологического процесса (таблицы N17, N 18 и N 19) и санитарное состояние технологических линий и помещений цехов (таблица N1).

Таблица N 17

Микробиологический контроль сырья и полуфабрикатов при производстве агара и агароида

Объект контроля	Плесневые грибы, КОЕ/г, не более	Споры аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (г, см ³), не более
Сырьё (суховоздушные)	5×10^5	3×10^5

Объект контроля	Плесневые грибы, КОЕ/г, не более	Споры аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (г, см ³), не более
красные водоросли)		
Студень после варки	Отсутствие	1×10^2
Студень после резки	Отсутствие	1×10^3
Студень после промывки, обезвоживания	Отсутствие	1×10^4
Вода оборотная для промывки студня	-	Отсутствие в 10 см ³

Таблица N 18
Микробиологический контроль сырья и полуфабрикатов при производстве альгината натрия

Объект контроля	Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, КОЕ/г, не более	Плесневые грибы, КОЕ/г, не более
Сырьё (суховоздушные бурые водоросли)	5×10^6	1×10^6
Сырье разовое сухое	2×10^4	Отсутствие
Полуфабрикат после варки	1×10^3	То же
Полуфабрикат после смешения с перлитом	5×10^7	1×10^1
Кислота альгиновая после осаждения	5×10^1	Отсутствие
Альгинат натрия после сушки (не дробленный)	5×10^3	То же

102. Для снижения загрязнения механическими примесями и первоначальной обсемененности водорослей следует увеличивать периодичность сменяемости воды в машинах для мойки и продолжительность процесса мойки. Так как одним из источников обсеменения студня является оборотная вода, необходимо использовать ее только после обеззараживания. В альгинатном производстве следует предупреждать застойные явления в трубопроводах по ходу технологического процесса.

11. Контроль полуфабрикатов при производстве пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных

103. Контроль полуфабрикатов проводится в случаях обнаружения в готовой продукции стойкой повышенной обсемененности для выяснения причин и ликвидации источника обсеменения и по эпидемиологическим показаниям. Нормативы обсемененности полуфабрикатов приведены в таблице N 19.

Таблица N 19
Дополнительный микробиологический контроль полуфабрикатов при производстве пищевой рыбной продукции

Объект контроля	Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается	
		БГКП (колиформы)	золотистые стафилококки

Объект контроля	Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается	
		БГКП (колиформы)	золотистые стафилококки
Рыба, морские беспозвоночные после разделки и мойки	5×10^4	-	-
Водоросли сушеные	5×10^4	-	-
Рыба, морские беспозвоночные после посола (вкусового)	1×10^5	-	-
Соленый полуфабрикат после отмочки	5×10^4	-	-
Полуфабрикат после нанизки для горячего копчения	5×10^4	-	-
Полуфабрикат после нанизки для холодного копчения	5×10^5	-	-
Молоки соленые	5×10^4	0,1	-
Икра соленая пробойная мороженая, в.ч. икра мойвы <*>	1×10^4 5×10^4	1,0 0,1	1,0 1,0
Пищевые отходы осетровых рыб охлажденные, мороженые	1×10^5	-	-
фарш для производства крабовых палочек, фарш рыбный пищевой мороженый, в т. ч. особый	5×10^4	-	-
фарш из антарктической креветки	1×10^5	-	-
фарш, приготовленный на производстве	1×10^5	-	-
Говяжье мясо мороженое	1×10^6	-	-
Пульпа для рыбных супов	1×10^4	-	-
фарш говяжий мороженый	3×10^6	0,001	-
Шпик	5×10^4	0,1	-
Кровь пищевая	5×10^5	0,1	-
Полуфабрикат после осадки для рыбной	1×10^6	0,01	-

Объект контроля	Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается	
		БГКП (колиформы)	золотистые стафилококки
колбасы			
Полуфабрикат после осадки для рыбомясной колбасы	1×10^7	0,01	0,1
Заливки, соусы	1×10^3	1,0	1,0
Ланспиг (желирующий бульон) <**>	1×10^3	1,0	1,0
Жидкое тесто (кляр)	5×10^4	-	-
Свежеприготовленный тузлук, в т. ч. для икры	1×10^4 5×10^2	- -	- -
Тузлук через 2 часа работы	5×10^4	-	-
Вода для отмочки через 5 часов работы	1×10^5	-	-
Заливки для пресервов	1×10^4	-	-

<*> В 1 г пробойной мороженой икры должны отсутствовать сульфитредуцирующие клостридии.

<**> В 1 г ланспига должны отсутствовать бактерии рода протея.

12. Контроль вспомогательных материалов

104. Вспомогательные материалы анализируются при дополнительном контроле для выяснения источника и причин повышенного обсеменения готового продукта (таблица N 20). При поступлении в организацию и ежедневно осуществляется визуальный контроль.

Таблица N 20
Дополнительный микробиологический контроль вспомогательных материалов

Объект контроля	Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, КОЕ/г, не более	Плесневые грибы, КОЕ/г, не более	Бактерии рода протея	Масса продукта (г), в которой не допускается			
				БГКП (колиформы)	Золотистые стафилококки	Сульфитредуцирующие клостридии	Патогенная микрофлора <*>, в т. ч. сальмонеллы
Соль	1×10^3	-	-	-	-	-	-
Сахар	1×10^3	-	-	-	-	-	-
Пряности натуральные	1×10^6 , в т. ч. споры 2×10^5	-	-	-	-	0,01	-
Томат-паста	1×10^3	-	-	-	-	-	-
Овощное сырье сушеное	5×10^5	1×10^3	-	0,01	-	-	-

Крупа	5×10^4	-	-	-	-	-	-
Мука, сухари	5×10^4	-	-	-	-	-	-
Молоко цельное сухое	7×10^4	-	-	0,1	-	-	25
Яичный порошок	-	-	0,1	0,1	-	-	25
Меланж, белки, желтки мороженые	5×10^5	-	1,0	0,1	1,0	-	25
Агар пищевой	5×10^4	1×10^2	-	-	-	-	-
Желатин пищевой	1×10^5	-	-	0,01	-	-	-
Овощи отварные после нарезки	1×10^3	-	-	1,0	-	-	-
Яйца сырье	-	-	-	0,01	-	-	25
Яйца отварные после нарезки	1×10^3	-	1,0	1,0	-	-	-
Масло сливочное	-	-	-	0,01	-	-	25
Масло растительное	-	-	-	-	5 см^3	-	-

105. При высокой обсемененности овощей их обжаривают. При повышенной обсемененности овощного сырья усиливают его термическую обработку, т.е. направляют на изготовление соусов. Проверяют также режим хранения овощей. Овощное сырье с измененными органолептическими свойствами, имеющее затхлый запах, а также следы плесневения, для производства не допускается.

106. При обнаружении золотистых стафилококков в растительном масле его подвергают прогреванию при 120°C в течение 30 минут. Одновременно проводят тщательную санитарную обработку маслопроводов. Для снижения обсемененности сушеных овощей, крупы, желатина, агара их тщательно промывают, дают воде стечь, подсушивают, а крупу после промывки варят. Муку пассируют. Такую муку можно использовать для панировки при обжарке рыбы и для выпечки кулинарных изделий. При высокой обсемененности соли ее прокаливают при температуре 150°C 15 минут или при 100°C 30 минут.

107. Яйца перед употреблением моют сначала теплой водой с добавлением 1 % - 2 % кальцинированной соды, затем 0,5 % раствором хлорамина и ополаскивают теплой водой. Мойка яиц производится в специально выделенном месте в сырьевом отделении.

13. Отбор проб и подготовка их к анализу

108. Отбор проб производят согласно ГОСТ 26668-85 «Пищевые и вкусовые продукты. Методы отбора проб для микробиологических анализов», утвержденных Приказом Министерства юстиции Приднестровской Молдавской Республики от 29 ноября 2002 года N 483 (регистрационный N 1892 от 5 декабря 2002 года) (САЗ 02-49). В случае отсутствия норм отбора проб на какой-то конкретный вид продукции, объем, массу пробы берут в соответствии с нормативно-технической документацией на этот продукт и настоящей Инструкцией.

109. Для микробиологических анализов пробы отбирают до взятия проб для физико-химических и органолептических анализов.

110. Количество единиц упаковки, подлежащих вскрытию, устанавливается действующими стандартами, ГОСТ, ТУ на соответствующие продукты. Если на продукты отсутствуют стандарты или ТУ, вскрывают 5 % единиц упаковки от общего их количества в партии, но не менее 5 единиц.

111. Перед отбором пробы готовой продукции необходимо осмотреть всю партию, затем вскрыть отдельные единицы упаковки и, дав органолептическую оценку (внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус), отобрать пробу.

112. Пробы для микробиологических анализов отбирают стерильным инструментом: ножом, ложкой, щупом, пинцетом, пробоотборником в стерильную посуду, закрытую двумя слоями бумаги и обвязанную бечевой, или упаковывают в стерильную бумагу.

113. От продукции в потребительской таре в мелкой расфасовке пробы отбирают в количестве одной или нескольких единиц в зависимости от массы или объема потребительской упаковки.

114. От продукции в транспортной или потребительской таре больших размеров или неупакованной пробы отбирают из разных мест с различной глубины, включая поверхность.

115. От жидкой, пастообразной продукции после перемешивания отбирают часть пробы в стерильную емкость пробоотборником или ковшом с длинной ручкой.

116. От сыпучих продуктов отбор производят после перемешивания их из различных точек. От сыпучих материалов, упакованных в мешки, пробы отбирают стерильным щупом, стараясь охватить все слои.

117. От продуктов смешанной консистенции пробы отбирают так, чтобы в них входили все компоненты в том соотношении, в котором они находятся в продукте.

118. Если пробы предусмотрено исследовать за пределами лаборатории организации, составляется акт отбора проб пищевых продуктов (форма N 342/у), утвержденный Приказом МЗ и СЗ ПМР от 19 января 2009 года N 32, в котором указывают наименование продукта, номер партии, номер образца и дату отбора.

119. Для скоропортящихся продуктов интервал во времени между отбором образцов и анализом должен быть сокращен до минимума. Такие образцы можно хранить при температуре от 0 °C до 4 °C не более 6 часов. В случае отбора проб в ходе технологического процесса интервал во времени между отбором проб и исследованием также должен быть максимально сокращен.

120. Подготовку проб, разведения продуктов готовят согласно ГОСТ 26669-85 «Пищевые и вкусовые продукты. Подготовка проб для микробиологических анализов», утвержденных Приказом Министерства юстиции Приднестровской Молдавской Республики от 29 ноября 2002 года N 483 (регистрационный N 1892 от 5 декабря 2002 года) (САЗ 02-49). Перед анализом из всей отобранный пробы подготавливают однородную массу путем измельчения, перемешивания, растирания. Образцы измельчают ножницами, скальпелем в электрических гомогенизаторах (микроизмельчителях), в ступках. Выбор способа измельчения зависит от вида продукта, его консистенции. Растирание продуктов твердой консистенции успешно производится с помощью стерильного кварцевого песка.

121. Продукты, содержащие жиры, нагревают на водяной бане, в термостате или в сушильном шкафу при температуре от 40 °C до 45 °C и перемешивают.

122. Замороженные продукты предварительно размораживают до температуры внутри тела рыбы или куска от 0 °C до 1 °C.

123. Навеску отбирают в количестве 10 г из усредненной подготовленной пробы и добавляют к ней постепенно 90 см³ жидкости для разведения, получая, таким образом, исходное разведение (10⁻¹). Полученную взвесь хорошо перемешивают или взбалтывают и оставляют при комнатной температуре от 3 до 5 минут.

124. Исследуют надосадочную жидкость. При необходимости приготавливают последующие разведения, при этом используют каждый раз новую пипетку. Для пищевых продуктов жидкой и полужидкой консистенции 1 см³ исследуемого продукта вносят в 9 см³ стерильной жидкости для разведения, получая исходное разведение (10⁻¹). Для исследования на сальмонеллы и парагемолитические вибрионы пробы сырья и продукции из гидробионтов отбирают с частью кишечника и жабр. Из усредненной пробы отбирают навеску в 25 г.

125. В основном продукты разводят в пептонно-солевом или физиологическом растворе (изотоническом растворе хлорида натрия), если продукты содержат более 6 % соли в 0,1 % водном растворе пептона (пептонной воды). Разведение мясных и молочных продуктов готовят на физиологическом растворе.

126. Массу пробы можно определять и объемным методом. Для этого берут специально подготовленные стаканы, на стенки которых наносится нарезка - черта на уровне 100 см³. В стакан наливают 90 см³ стерильной жидкости для разведения. Среднюю пробу размельченного продукта вносят в стаканы в количестве, обеспечивающем подъем жидкости до уровня нанесенной черты по нижнему мениску, получая разведение 10⁻¹.

14. Отбор образцов и подготовка к анализу сырья (свежей, охлажденной и мороженой рыбы, морских беспозвоночных, молок, икры) и полуфабрикатов

127. Мелкие рыбу, нерыбные объекты морского промысла, ястыки, молоки отбирают в количестве от 3 до 10 штук из разных мест исследуемой партии во взвешенную стерильную колбу, вновь взвешивают и по разности весов устанавливают массу отобранной пробы. Затем наливают стерильную жидкость в таком количестве, чтобы получить разведение 1:10. Если это не удается, учитывают в дальнейшем расход смывной жидкости.

128. Крупную рыбу и крупные экземпляры нерыбных объектов морского промысла отбирают в количестве не более 3 штук. От каждого экземпляра из нескольких мест вырезают кусочки с кожей и мышцами, не затрагивая кишечник (за исключением отбора проб на определение парагемолитических вибрионов), площадью около 4 см², толщиной 4 мм - 5 мм и помещают в колбу. Далее поступают так, как при исследовании мелких объектов. Допускается с крупных экземпляров рыб, молок и ястыков для определения общего микробного числа делать смывы тампоном, смоченным стерильной жидкостью, с разных мест поверхности общей площадью 100 см². Затем тампон погружают в емкость, содержащую 100 см³ стерильной жидкости, встряхивают 2 - 3 минуты, и приступают к анализу.

129. Отбор средней пробы икры-сырца в ходе технологического процесса производится из трех мест обследуемой партии общей массой около 100 г.

130. Разрезанные и посоленные ястыки исследуют путем отбора 2-х или 3-х кусочков из разных мест общей массой 100 г.

131. Рыбу, объекты морского промысла после разделки и мойки отбирают небольшими кусками или вырезают небольшие кусочки от больших кусков массой не более 300 г (молоки - не более 100 г).

132. Пробы от мороженой рыбы в целом виде или от замороженных сырых полуфабрикатов, в т.ч. молоки и икру, отбирают от 3-х блоков (мест) по 2 - 3 кусочка (икру и молоки около 100 г). Отобранную пробу дефростируют перед приготовлением навески при температуре 2 °C - 5 °C. Навеску отбирают сразу после размораживания, но не позднее, чем через 18 часов от начала дефростации. Продукты однородной консистенции допускается размораживать при температуре от 18 °C до 20 °C в течение 1 часа или в термостате при температуре 35 °C не более 15 минут.

133. Образцы мороженых фаршевых изделий (мороженый фарш) отбирают из трех брикетов (мест) по 2 - 3 кусочка из поверхностных слоев и внутренней части массой около 200 г в банку. Пробы перед анализом полностью размораживают при температуре от 2 °C до 5 °C в той емкости, в которой были доставлены в лабораторию. Пасту допускается размораживать в термостате при 35 °C.

134. Пробы рыбного фарша, приготовленного на производстве, отбирают из разных мест общей массой около 200 г.

135. Икра до пастеризации отбирается в количестве около 100 г.

15. Отбор проб и подготовка к анализу рыбной кулинарии

136. Общая масса отобранной пробы должна составлять около 300 г. Если масса продукта в потребительской таре находится в этих пределах, то берут одну единицу упаковки из попавших в выборку и используют ее содержимое для анализа. Если масса продукта в потребительской таре больше массы пробы (то есть более 300 г), берут часть содержимого упаковки из разных мест.

137. Пробы гомогенизируют или растирают и отвешивают навеску 10 г для получения десятикратных разведений.

138. При исследовании пастообразных продуктов, содержащих жир, используемую для приготовления гомогената и разведений жидкость необходимо прогреть до 40 °С. Отобранныю пробу тщательно перемешивают, отбирают 10 г в 90 см³ стерильной жидкости для приготовления последовательных разведений.

139. Колбасные изделия отбирают в количестве от одного до 3-х экземпляров в зависимости от размеров в стерильную бумагу. Перед анализом поверхность изделий в оболочке протирают и фламбируют спиртом. Из 3-х штук мелких колбасных изделий или одного крупного батона берут пробу без оболочки в количестве не менее 300 г. Для этого вскрывают оболочку, продольно разрезают батон на две половины и, отступая от края примерно 5 см, из боковых и центральных частей половины батона вырезают куски.

140. Для приготовления кулинарных изделий к исследованию можно пользоваться также объемным методом.

16. Отбор проб и подготовка к анализу копченой рыбы и продуктов копчения

141. Пробы готовой продукции (рыба целиком неразделанная, разделанная, куски, тушка, балычок и т.д.) отбираются после упаковки в тару из трех единиц транспортных упаковок (ящиков) общей массой не более 500 г. Если продукция находится в потребительской таре весом менее 500 г (полиэтиленовых мешках, коробочках, металлических или полимерных банках), то для анализа отбирается 1 - 3 единицы упаковки без нарушения ее целостности так, чтобы масса пробы не превышала 300 г. Перед анализом банку необходимо вымыть, просушить, металлическую - обжечь спиртом, полимерную - обтереть спиртом, полностью вскрыть, все содержимое измельчить.

142. Из крупной рыбы (от 1 до 3 штук), рулетов, тешки, боковника и т.д. вырезают поперечные куски массой не более 300 г. Для анализа продукцию горячего копчения измельчают вместе с кожей, а холодного - без кожи, в том и другом случаях не затрагивая кишечник. Перед снятием кожи с рыбы необходимо поверхность объекта протереть спиртом. Берут навеску 10 г и вносят в 90 см³ жидкости для разведений.

17. Отбор проб и подготовка к анализу пресервов

143. Пробы пресервов отбирают через 2 часа после закатки банок. Для анализа берут 2 банки. Каждая банка анализируется в отдельности.

144. При анализе пресервов пряного или специального посола пробу отбирают из тузлука. Предварительно пресервы тщательно встряхивают. Из пресервов в масле, соусах, где, как правило, небольшое количество жидкой фазы, содержимое банки смешивают с равным количеством 0,1 % раствора пептонной воды, которую учитывают при анализе, перемешивают, затем готовят десятикратные разведения. Из пастообразных пресервов отбирают навески по 10 г, которые вносят в 90 см³ жидкости для приготовления разведений.

18. Отбор проб и подготовка к анализу соленой, пряной, маринованной рыбы (бочковой)

145. Мелкая рыба отбирается в количестве от 3 до 10 экземпляров, измельчается целиком, растирается. От крупных экземпляров (2 - 3 штуки) с двух сторон вырезаются мышцы вместе с кожей вдоль позвоночника, не затрагивая кишечник. Достаточно при анализе крупных экземпляров рыб производить отбор по одной половине каждого экземпляра.

19. Отбор проб и подготовка к анализу вяленой рыбы

146. Мелкую рыбу отбирают (от 3 до 10 штук) из разных мест обследуемой партии. Пробу составляют из целых экземпляров рыб, предварительно сняв с них кожу в стерильных условиях. От 3 до 4 экземпляров крупной рыбы после снятия кожи вырезают от 6 до 8 поперечных кусочков толщиной 1,0 см - 1,5 см от приголовной, средней и хвостовой частей (не затрагивая кишечник). Пробу измельчают, гомогенизируют, отвешивают навеску 10 г и помещают в 90 см³ жидкости для приготовления разведений.

20. Отбор проб и подготовка к анализу икорной продукции

147. Отбор проб икры, расфасованной в бочки, проводят щупом из верхнего, среднего и нижнего слоев. Для анализа отбирают до 3 % единиц расфасовки, но не менее трех бочек. Общая масса среднего образца должна быть около 100 г.

148. Для выборки икры, расфасованной в металлические банки с надвигающимися крышками вместимостью от 500 см³ и более, отбирают по ассортименту (осетр, белуга, севрюга) по 3 банки разных переделов и составляют среднюю пробу массой 50 г.

149. Отбор зернистой и паюсной икры, идущей на экспорт, производят из трех банок одного передела выборочно по виду обработки, расфасовки, консерванту от каждого пяти дат выработки общей массой 50 г. От навески 50 г передается 25 г для исследования на сальмонеллы.

150. При расфасовке икры в металлическую, стеклянную или другую тару вместимостью до 300 см³ отбирают по 1 единице расфасовки.

151. Пастеризованная икра берется на анализ по каждому виду тары и по ассортименту в количестве около 100 г (3 одноунцовые банки, 2 двухунцовые и 1 трехунцовая). Одноунцовую банку 26 г, двухунцовую - 56 г, трехунцовую - 112 г. При этом как из трех банок, так и из двух составляются средние пробы.

151. Ястычную икру (соленую, вяленую, копченую) в потребительской таре, полиэтиленовых мешках или картонных коробках отбирают, вырезая несколько кусочков из разных мест общей массой 100 г.

152. При определении сальмонелл в икре дополнительно берется навеска около 100 г.

153. Белковая икра отбирается в количестве 1 банки по каждому виду тары и по ассортименту.

154. Отобранную среднюю пробу тщательно перемешивают (икра – зерно целое), растирают (паюсная, белковая икра), измельчают (ястычная икра) и отбирают в стерильную емкость навески икры массой 10 г. К навеске добавляют 0,1 % раствор пептонной воды до 100 см³. Это будет исходное разведение (10⁻¹) для определения общей бактериальной обсемененности. Подготовленный неразведенный продукт можно высевать непосредственно в питательные среды.

155. Жестяные или стеклянные банки с икрой, герметически укупоренные под вакуумом, перед анализом тщательно моют в теплой воде, высушивают и определяют герметичность по ГОСТ 8756.18-70 «Продукты пищевые консервированные. Методы определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары», утвержденным Приказом Министерства юстиции Приднестровской Молдавской Республики от 19 февраля 2003 года N 74 (регистрационный N 2032 от 4 марта 2003года) (САЗ 03-10)

156. При исследовании туб с завинчивающимися пластмассовыми бушонами, банок из полимерных материалов герметичность определяют визуально.

21. Отбор проб и подготовка к анализу водорослей и их продуктов

157. Водоросли сушеные, агар пищевой, альгинат натрия отбирают из разных мест каждой вскрытой упаковки (вскрывают 5 % от партии) с поверхностных и глубинных слоев массой не более 200 г. Из подготовленной пробы отвешивают по 1 г в стерильные емкости (250 см³) и заливают стерильной жидкостью (99 см³), получая сразу разведение 10⁻² и оставляют на 10 минут (водоросли) и на 30 минут (агар, альгинат натрия). Берется небольшая исходная навеска вследствие того, что в воде эти продукты набухают и увеличиваются в объеме. Такие продукты можно суспензировать вначале в стерильном пищевом масле в соотношении 1:10, затем 1,0 см³ полученной суспензии перенести в жидкость для разведения при постоянном помешивании, получая разведение 10⁻².

158. Оборотную воду (для промывки студня) отбирают в количестве 10 см³ и вносят в 50 см³ питательной среды.

22. Отбор проб и подготовка к анализу вспомогательных материалов

159. Сыпучие материалы. Пробу соли, сахара, пряностей, сушеных овощей, муки, крупы и других сыпучих материалов, хранящихся в мешках, кулях, ящиках, пакетах, составляют из отдельных выемок, взятых от 5 % упаковок, но не менее чем из пяти единиц. Пробу соли, хранящейся навалом, составляют из отдельных выемок, взятых щупом в 6 различных местах бурта. Отобранные выемки тщательно вмешивают и квартованием выделяют среднюю пробу. Общая масса средней пробы составляет не более 300 г, исключение составляют пряности и сушеные овощи, масса проб которых 50 г и 100 г соответственно. В отличие от других материалов при анализе сушеных овощей для получения исходного разведения отвешивают 1 г, заливают 99 см³ пептонной воды или физиологического раствора. Для определения микробиологических показателей в сахаре и соли используют 10 % раствор сахара и 1 % раствор соли.

160. Пробу желатина, казеина пищевого и сухого цельного молока отбирают из 10 % упаковок обследуемой партии, но не менее чем из трех единиц расфасовки в количестве 50 г. Желатин после измельчения отвешивают в количестве 10 г, заливают 90 см³ 0,1 % водного раствора пептона. После набухания в течение 1 - 1,5 часов при температуре от 5 °C до 10 °C желатин расплавляют на водяной бане (при температуре 40 °C), постоянно взбалтывая до его полного растворения, и приступают к анализу.

161. Пробу казеина пищевого заливают 90 см³ 2 % стерильного раствора двухзамещенного фосфорнокислого калия (K₂HPO₄), имеющего pH 8,4 и подогретого до 37 °C. Колбу помещают в водяную баню с температурой 37 °C на 20 - 25 минут, постоянно помешивая, затем приступают к анализу. Для первого разведения казеина используется 2 % раствор фосфорнокислого калия с pH 8,4, а для всех последующих разведений - с pH 7,4.

162. Томат-пасту отбирают в емкости из 5 % упаковок обследуемой партии, но не менее чем из 5 единиц.

163. Отварные овощи и вареные яйца отбирают в количестве от 100 г до 150 г.

164. Меланж. При исследовании партии меланжа отбирают 1 % банок (но не менее шести). После мойки банки фламбируют, вскрывают и отбирают из всех банок не менее 50 г продукта в емкость, в которой дефростируют. Пробу размораживают на водяной бане (при температуре от 48 °C до 50 °C) при частом встряхивании и сразу исследуют.

165. Яйца куриные (сырые). При исследовании партии яиц отбирают 1 % от партии (но не менее шести штук). Яйца обмывают теплой водой щеткой с мылом, дают воде стечь и погружают в этиловый спирт на 10 минут. После испарения спирта обжигают пламенем. На остром конце яйца делают стерильным скальпелем отверстие диаметром около 1 см и тоже обжигают. Содержимое яйца выливают в широкогорлую колбу и перемешивают с помощью стеклянных бус палочкой или пипеткой. Для определения сальмонелл берут 25 г (см³) гомогенизированной пробы.

166. Масло сливочное. Пробы отбирают из трех упаковок по 2 противоположных по диагонали куска массой каждый около 20 г (на расстоянии 3 см - 5 см от края). Масло перед исследованием расплавляют в стеклянном стерильном сосуде на водяной бане при температуре от 40 °C до 45 °C, перемешивая до получения однородной консистенции. Жидкость для разведения также подогревается.

167. Пробы растительного масла отбирают стерильным черпаком из 10 % упаковочных единиц (контейнеры, бочки), но не менее чем из четырех общим объемом 200 см³. При наличии в партии менее четырех единиц упаковки пробу отбирают от каждой упаковки. При отборе проб из резервуара, оснащенного краном, кран сначала промывают, фламбируют смоченной в спирте и зажженной ватой, спускают часть масла и отбирают пробу.

168. Жидкие материалы - ланспиг, соус, заливку, тузлук и пастообразные отбирают в количестве около 100 см³ (г).

23. Методы микробиологических анализов

169. Микробиологические исследования включают определение мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, бактерий группы кишечных палочек (колиформные бактерии), золотистых стафилококков, плесневых грибов и дрожжей, сульфитредуцирующих клостридий, сальмонелл, парагемолитических вибрионов, бактерий рода протея, спор мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (термостабильных бацилл мезофилов).

24. Определение количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)

170. Метод микробиологического анализа по определению количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов основан на подсчете колоний, выросших на питательных средах при термостатировании посевов при температуре 30 °С с образованием колоний в течение 72 часов, видимых при увеличении в 2 раза.

171. Подготовленную пробу тщательно перемешивают. Взвесь отстаивают в течение 5 минут. Надосадочную жидкость используют для приготовления последующих разведений. 1 см³ материала из исходного разведения (10⁻¹) переносят в пробирку с 9 см³ стерильного раствора для разведений, не прикасаясь к поверхности жидкости в этой пробирке, перемешивают новой стерильной пипеткой и содержимое в количестве 1 см³ переносят в следующую пробирку и т.д. В результате исследуемый продукт оказывается разведенным в 10, 100 и более раз. Степень разведения навески для высея на плотные среды выбирают так, чтобы общее количество колоний, выросших на чашке, колебалось в пределах от 30 до 300. В чашку Петри вносят по 1 см³ разведенного продукта или смыва, заливают расплавленным и остуженным до 45 °С агаром (15 см³ - 20 см³) размешивают. После застыивания агара чашки переворачивают и помещают в термостат при температуре 30 °С на 72 часа. При необходимости допускается предварительный учет колоний через 48 часов с последующим подсчетом через 72 часа. Обработку результатов культивирования проводят согласно ГОСТ 26670-91 «Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов», утвержденных Приказом Министерства юстиции Приднестровской Молдавской Республики от 29 ноября 2002 года № 483 (регистрационный № 1892 от 5 декабря 2002 года) (САЗ 02-49) Количество микроорганизмов в 1 г (1 см³, см²) рассчитывают по формуле:

Количество микроорганизмов в 1 г продукта (Х) вычисляют по формуле:

$$X = a \cdot \frac{10^N}{q}, \text{ где:}$$

а - округленное среднее арифметическое число колоний;

q - объем посевного материала, внесенного в чашку, см³;

N - степень десятикратного разведения продукта.

Результаты анализа выражаются числом от 1,0 до 9,9, умноженным на 10^N, где N - соответствующая степень десятикратного разведения продукта.

172. После инкубации подсчитывают все выросшие колонии на тех чашках, где их количество составляет от 15 до 300 колоний, при этом чашки располагают вверх дном на темном фоне. Подсчет производят при помощи лупы с увеличением от 4 до 10 раз или специального прибора для счета колоний.

Если инкубированные чашки с разведением 1:10 не содержат колоний, то результат выражают так: меньше чем 10⁻¹ колониеобразующих единиц (далее - КОЕ) на 1 г исследуемого образца.

Если на каждой из двух параллельных чашек с разведением 1:10 содержится меньше чем 15 колоний, то результат выражается так: менее чем 1,5 · 10⁻².

Если количество колоний более 15, подсчитывают колонии на обеих чашках с одним и тем же разведением и вычисляют среднюю величину, умножают среднюю величину на соответствующее разведение и получают число микроорганизмов в 1 г продукта.

Полученный результат округляют до числа, кратного:

- а) 5, если среднее арифметическое число микроорганизмов менее 100;
- б) 20, если среднее арифметическое число микроорганизмов более 100 и оканчивается цифрой 5;
- в) 10, если среднее арифметическое число микроорганизмов более 100 и не оканчивается цифрой 5.

25. Определение плесневых грибов и дрожжей

172. Метод основан на способности плесневых грибов и дрожжей, рости на селективных средах в аэробных условиях при термостатировании посевов при температуре 25 °С.

173. По 1 см³ исходного разведения, полученного при определении общей бактериальной обсемененности, высеваются в чашки Петри и заливают по 15 см³ - 20 см³ одной из питательных сред: сусло-агаром, Сабуро, синтетической с антибиотиками. Чашки вверх крышками ставят в термостат при температуре 25 °С. Через 5 суток просматривают посевы.

174. Развитие плесневых грибов на питательных средах сопровождается появлением мицелия различной окраски.

175. Рост дрожжей сопровождается образованием выпуклых, блестящих, серовато-белых, кремовых колоний с ровным краем.

176. При необходимости для разделения колоний дрожжей и плесневых грибов проводят микроскопирование. Результаты микроскопирования оценивают по ГОСТ 10444.12-88 «Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов», утвержденным Приказом Министерства юстиции Приднестровской Молдавской Республики от 8 октября 2002 года N 404 (регистрационный N 1823 от 22 октября 2002 года) (САЗ 02-43).

177. Для количественного подсчета отбирают чашки, на которых выросло от 15 до 150 колоний дрожжей и (или) от 5 до 50 колоний плесневых грибов.

178. При определении в некоторых продуктах наличия или отсутствия плесневых грибов высеваются непосредственно продукт и его разведение в 5 см³ - 7 см³ питательной среды Сабуро. Посевы термостатируются при температуре 25 °С в течение 5 суток.

26. Определение бактерий рода протея

179. Метод основан на способности бактерий рода протея рости на питательных средах в виде ползучего вуалеобразного опалесцирующего налета с образованием гнилостного запаха.

1 г (1 см³) продукта высеваются в рыбопептонный бульон. Посев помещают в термостат при температуре 37 °С. Через 20 - 24 часа для определения бактерий рода протея 2 капли из рыбопептонного бульона вносят в конденсационную воду свежескошенного рыбо- или мясопептонного агара, не касаясь поверхности среды. Засеянные пробирки (вертикально) помещают в термостат с температурой 37 °С. Через 18 - 24 часа посевы просматривают, обращая внимание на образование ползущего вверх вуалеобразного налета с голубоватым оттенком. При проходящем свете заметно роение колонии, культура опалесцирует и издает неприятный гнилостный запах.

27. Определение бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

180. Метод основан на способности бактерий группы кишечных палочек, сбраживать в среде Кесслер лактозу с образованием кислоты и газа. В этой группе определяются 5 родов энтеробактерий (E. coli, Citrobacter, Enterobacter, Klebsiella, Seratia).

181. Бактерии группы кишечных палочек (БКГП) - это аэробные и факультативно-анаэробные грамотрицательные, не образующие спор палочки, ферментирующие лактозу с образованием кислоты и газа при температуре 37 °С в течение 24 часов (бродильная проба), не обладающие оксидазной активностью.

182. Для определения БКГП 10 г продукта и 10 см³ (1 г) исходного разведения продукта засевают во флаконы со 100 см³ и 40 см³- 50 см³ питательной среды соответственно. 1 см³ и 0,1 см³ и т.д. исходного разведения продукта засевают в пробирки с 5 см³ питательной среды.

Засевается то количество продукта, в котором нормируется отсутствие бактерий группы кишечных палочек. Допускается засевать 1 г продукта в 8 см³ - 10 см³ питательной среды.

183. Для определения БКГП в смывной жидкости с оборудования и рук тампоны или марлевые салфетки опускают в пробирки с 5 см³ среды Кесслер. Посевы инкубируют при температуре 37 °С. Через 18 - 24 часа из газ-положительных пробирок и колб со среды Кесслер проводят посев на плотную дифференциальную среду Эндо и инкубируют при температуре 37 °С в течение 24 часов.

184. При наличии на среде Эндо колоний (красных с металлическим блеском и без него, розовых), характерных для группы кишечных палочек, производят их изучение. Из изолированных колоний готовят препараты, окрашивают по Граму и микроскопируют. При наличии грамотрицательных без спор палочек делают заключение о присутствии БКГП. Желательно при обнаружении грамотрицательных, не образующих спор палочек выполнить также оксидазный тест. Для этого колонии со среды Эндо наносят штрихом на фильтровальную бумагу, предварительно смоченную реактивом для определения цитохромоксидазы. В месте нанесения бактериальной массы бумага не изменяет цвета, если оксидазный тест отрицательный, и синеет в течение 1 минуты, если бактерии имеют оксидазу.

185. При обнаружении бесцветных (лактозоотрицательных) колоний на чашках с агаром Эндо во избежание пропуска патогенных бактерий семейства кишечных палочек указанные чашки должны передаваться в лаборатории санитарно-эпидемиологических станций для дальнейшего изучения.

28. Определение золотистых стафилококков

186. Метод основан на выявлении характерного роста бактерий на элективных средах, изучении морфологических свойств, постановке теста плазмокоагуляции.

В пробирку с 6 см - 7 см солевого рыбопептонного бульона (6,5 % NaCl) вносят 1 г продукта или 1 см³ разведения (10⁻¹). При исследовании продуктов, содержащих большое количество соли (свыше 5 %), дополнительно производят посев в 1 % глюкозный рыбопептонный бульон. Посевы помещают в термостат при температуре 37 °С на 18 - 24 часа. Из сред обогащения (солевого, глюкозного бульонов) производят посев на элективные среды: желточно - или молочно-солевой агар. Посевы инкубируют при 37 °С в течение 24 часов.

187. Подозрительные на стафилококки колонии (непрозрачные, золотистые, кремовые, эмалевые, лимонно-желтые, имеющие форму правильных дисков от 2 мм до 4 мм в диаметре, слегка выпуклые на молочно- и желточно-солевом агаре с радужным венчиком вокруг колоний, отсеваются на скошенный агар и инкубируют при температуре 37 °С 18 - 24 часов. Число колоний, взятых для идентификации, не должно быть менее пяти. Стафилококки положительно окрашиваются по Граму, имеют шарообразную форму и располагаются часто в виде скоплений, напоминающих гроздья винограда. С односуточной культурой ставят реакцию плазмокоагуляции.

188. Реакция плазмокоагуляции. В пробирку с 0,5 см³ плазмы (лучше кроличьей), разведенной изотоническим раствором хлорида натрия (физиологическим раствором) в пропорции 1:5 (1 см³ плазмы + 4 см³ физиологического раствора), вносят петлю суточной культуры стафилококка. Для контроля одну пробирку с плазмой оставляют незасеянной. Пробирки помещают в термостат при температуре 37 °С. Учет результатов плазмокоагуляции проводят через 2 часа. Реакция считается положительной, если сгусток образовался в течение 24 часов.

189. Существуют дополнительные тесты идентификации золотистых стафилококков, которые используются, когда требуется подтверждение неясных результатов при наличии санитарно-эпидемиологического неблагополучия.

190. Дополнительные тесты включают: постановку реакций на термостабильную ДНКазу, лецитовителазу, разложение маннита в анаэробных условиях, определение активности кислой фосфатазы.

191. В случае необходимости для определения количественного содержания коагулазоположительных стафилококков в 1 г продукта к 10 г подготовленной пробы прибавляют 90 см³ стерильной жидкости, тщательно перемешивают, оставляют на 3 - 5 минут.

Из надосадочной жидкости готовят разведения 1:100, 1:1000. По 0,2 см³ исследуемого материала не менее чем из трех последовательных разведений высевают на поверхность подсущенных (в термостате) элективных сред и растирают шпателем (по 5 чашек Петри на одно разведение). Посевы термостатируют при температуре 37 °C в течение 24 - 48 часов. Через 24 часа посевы просматривают и отбирают чашки, в которых выросло от 15 до 150 колоний, характерных для стафилококков. Отмечают типичные колонии и посевы вновь помещают в термостат на сутки. Через 48 часов из 3 - 5 типичных колоний готовят мазки, окрашивают по Граму и микроскопируют. Колонии подсчитывают. Находят общее арифметическое число колоний на пяти чашках одного разведения, умножают на 5 и степень разведения продукта (10, 100 и так далее).

29. Определение сульфитредуцирующих клоstrидий (сульфитвосстановителей)

192. Метод основан на способности клоstrидий вызывать почернение питательной среды определенного состава в результате образования сернистого железа.

193. Навеску продукта массой 1 г или его разведений 1:10 (0,1 г), 1:100 (0,01 г) вносят в пробирку с 10 - 13 см³ питательной среды: сульфитполимиксиновой или Вильсон-Блера, предварительно расправлена и остуженной до 45 °C, или Китт-Тароцци.

194. Инкубацию проводят при температуре 37 °C 20 - 24 часа. При наличии роста клоstrидий в средах Вильсон-Блера, сульфитполимиксиновой образуется почернение. Из среды Китт-Тароцци, где наблюдается рост, пастеровской пипеткой производят пересев на дно стерильной пробирки и заливают расплавленной средой Вильсон-Блера высоким столбиком. При росте сульфитредуцирующих клоstrидий в результате восстановления сернистокислого натрия происходит взаимодействие его с хлористым железом, среда чернеет за счет образования сернистого железа. Изготавливают мазки-препараты, окрашивают по Граму и микроскопируют. Сульфитредуцирующие клоstrидии представляют собой грамположительные палочки, располагающиеся в одиночку, попарно в виде цепочек или скоплений параллельных клеток (зaborом). При спорообразовании споры овальные или сферические, центральные, субтерминальные или терминальные. Сульфитредуцирующие клоstrидии каталазы не образуют, являются строгими анаэробами.

195. Каталазная реакция: к части культуральной жидкости добавляют 10 % раствор едкой щелочи или 10 % раствор соляной кислоты в таком количестве, чтобы питательная среда приобрела нейтральную реакцию (по индикаторной бумажке). Затем обезжиренной пипеткой 0,5 см³ жидкости переносят на профламбированное, обезжиренное и охлажденное до комнатной температуры предметное стекло, а затем другой пипеткой добавляют каплю 3 % раствора перекиси водорода. Если в течение 3 минут пузырьки газа не появились, считается, что микроорганизмы каталазы не образуют.

196. Отрицательная проба на каталазу свидетельствует о присутствии в среде облигатных анаэробных микроорганизмов.

30. Определение бактерий рода сальмонелл

197. Метод основан на способности бактерий рода сальмонелл на дифференциально-диагностических средах образовывать специфические колонии и давать реакцию агглютинации с сальмонеллезными сыворотками.

198. К бактериям рода сальмонелл относятся грамотрицательные палочки с закругленными концами, длина варьирует от 1 мк до 3 мк, ширина от 0,5 мк до 0,6 мк. Сальмонеллы являются факультативными анаэробами. Оптимальная температура роста 37 °C, реакция среды слабощелочная (рН от 7,2 до 7,4). Сальмонеллы подвижны.

199. Навеску продукта в количестве 25 г засевают в 100 см³ среды обогащения (магниевую или селенитовую бульон).

200. Посевы помещают на 18 - 20 часов в термостат при температуре 37 °C.

201. На второй день из сред обогащения делают высев в чашки Петри на плотные дифференциально-диагностические среды: Висмут-сульфит агар (ВСА), среду Плоскирева, Левина или Эндо. Перед посевом среду необходимо подсушить в термостате. Чашки

термостатируют при температуре 37 °С в течение 15 - 18 часов со средами Эндо и Плоскирева и 48 часов со средой ВСА.

202. На ВСА сальмонеллы образуют черные (или коричневые) с металлическим блеском колонии, цвет среды под колониями черный. Исключение составляют *S. paratyphi*, *S. cholerae suis* и ряд других, растущих в виде мелких серовато-зеленых колоний с черным центром и без него. Кишечная палочка образует бесцветные, зеленоватые или серые колонии или не дает роста.

203. На среде Эндо колонии сальмонеллы бесцветные, слабо-розовые, выпуклые, блестящие. На средах Плоскирева и Левина колонии прозрачные, голубоватые, бледные или нежно-розовые.

204. С дифференциально-диагностических сред отсевают несколько колоний на трехсахарный агар с мочевиной или среду Клиглера с мочевиной. Посевы делают сначала штрихом по скошенной поверхности, а затем уколом (два раза) в глубину столбика. Посевы выдерживают в термостате при температуре 37 °С 24 часа. Учитывают способность культуры ферментировать глюкозу, лактозу и мочевину. Для сальмонелл характерно разложение глюкозы с образованием газа. Лактозу и мочевину не разлагают. Готовая среда - трехсахарный агар с мочевиной имеет розовато-малиновый цвет. Отсутствие изменения цвета скошенной поверхности указывает на то, что лактоза и сахароза не разлагаются исследуемой культурой. Желтое окрашивание столбика, образование газа (разрывы) и сероводорода (почернение) указывает на рост бактерий из рода сальмонелл.

205. Желательно со среды Клиглера или с трехсахарного агара отсеивать на короткий пестрый ряд, включающий скошенный агар, и среды Гисса с лактозой, глюкозой, маннитом, сахарозой, мальтозой, рыбо- или мясопептонным бульоном для определения индола и сероводорода. Под пробку с бульоном помещают бумажки, смоченные уксуснокислым свинцом для определения сероводорода и раствором щавелевой кислоты для определения образования индола. Посевы термостатируют при температуре 37 °С в течение 24 часов.

206. Таким образом, к сальмонеллам относятся бактерии, не разлагавшие лактозу, сахарозу и мочевину, ферментирующие глюкозу, маннит и мальтозу с образованием газа, производящие сероводород и не образующие индол. Для окончательного заключения у выделенных культур должны быть изучены серологические свойства.

207. Сальмонеллы обладают двумя основными антигенными комплексами. Различают жгутиковые (Н) антигены и соматические (О). Антигенная структура сальмонелл расшифровывается с помощью монорецепторных Н- и О-сывороток.

208. Серологические свойства изучают путем постановки реакции агглютинации на стекле односуточной культуры, выделенной с трехсахарного агара, с поливалентной агглютинирующими адсорбированной сальмонеллезной О-сывороткой. При получении положительной реакции на стекле с этой сывороткой проводят идентификацию с помощью монорецепторных агглютинирующих адсорбированных О-сывороток. При помощи поливалентной сальмонеллезной О-сыворотки устанавливается принадлежность исследуемой культуры к одной из серологических групп сальмонелл. Для определения серологического типа культур используют Н-монорецепторные сыворотки первой и второй фаз.

209. Для реакции агглютинации с О-сыворотками берут односуточную культуру с верхней части, с Н-сыворотками - с нижней части скошенного питательного агара.

210. В случае положительной реакции агглютинации с монорецепторными О-, Н-сыворотками делают окончательный вывод о присутствии в исследуемом образце сальмонелл.

31. Определение спор мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (термостабильных бацилл мезофилов)

211. Метод микробиологического анализа заключается в подсчете колоний путем высеива в чашки Петри прогретого материала или учете роста при высеве определенного его количества в жидкие питательные среды и термостатировании посевов в аэробных условиях при температуре 30 °С.

212. Подготовленную пробу кипятят в течение 5 минут.

213. Во время прогревания уровень воды в бане должен быть выше уровня питательной среды. После окончания прогрева пробу охлаждают до 40 °C, делают ряд разведений и высевают в чашки Петри.

214. Пробу прогретой обратной воды после промывки студня при производстве пищевого агара непосредственно вносят в рыбопептонный бульон. Посевы термостатируют при температуре 30 °C 72 часа.

32. Определение парагемолитических вибрионов

215. Метод основан на выявлении типичных колоний на дифференциально-диагностических средах определенного состава и установлении принадлежности бактерий к парагемолитическим вибрионам по морфологическим и биохимическим свойствам.

216. Для определения количества парагемолитических вибрионов в 1 г продукта делают высев из разведений.

217. Для приготовления разведений из усредненной пробы отбирают навеску массой 25 г и дополнительно растирают с кварцевым песком в стерильной ступке или гомогенизируют в размельчитеle тканей. Добавляют 225 см³ 0,1 % пептонной воды с 3 % хлорида натрия (разведение 10⁻¹), размешивают, отстаивают в течение 5 минут, из надосадочной жидкости готовят последующие разведения. Чтобы получить высев, 0,1 г продукта засевают из разведения 10⁻¹ по 0,2 см³ надосадочной жидкости на 5 чашек с плотной дифференциально-диагностической средой (далее ДДА). Из разведения 10² высевают по 0,1 см³ на две параллельные чашки, что соответствует посеву по 0,001 г продукта на одной чашке. При необходимости засевают последующие разведения. Посевы инкубируют при температуре 37 °C в течение 24 часов. Производят подсчет типичных колоний. На ДДА вибрионы образуют плоско-выпуклые полупрозрачные колонии круглой формы с ровными краями, влажной, гладкой блестящей поверхностью голубовато-зеленого цвета от 1 мм до 5 мм в диаметре. Результаты роста на ДДА оценивают следующим образом.

218. Отсутствие роста парагемолитических вибрионов на всех пяти чашках посева из разведения 10⁻¹ означает, что в одном грамме парагемолитические вибрионы отсутствуют или содержатся в количестве менее 10 клеток. Обнаружение роста от 10 до 50 типичных колоний на 5 чашках с посевом из разведения 10⁻¹ при отсутствии роста на двух чашках с посевом при разведении 10⁻² указывает, что в 1 г продукта содержится от 100 до 500 жизнеспособных клеток парагемолитических вибрионов.

219. Для выявления присутствия парагемолитических вибрионов в 25 г продукта подготовленную пробу в количестве 25 г переносят в 100 см³ жидкой среды обогащения. Посевы помещают в термостат при 37 °C. Через 18 - 24 часа производят пересев на плотную дифференциально-диагностическую среду. Чашки инкубируют при 37 °C в течение 24 часов. Выявляют типичные колонии парагемолитических вибрионов.

220. Для подтверждения принадлежности выделенных на дифференциально-диагностических средах микроорганизмов к парагемолитическим вибрионам проводят изучение морфологических свойств и ставят биохимические тесты.

221. Парагемолитические вибрионы - мезофильные грамотрицательные палочки, прямые или слегка изогнутые, не образующие спор, активно подвижны, содержат цитохромоксидазу, не расщепляют лактозу и сахарозу, растут на питательных средах с содержанием хлорида натрия от 3 % до 8 %, декарбоксилируют лизин, образуют индол, ферментируют (без газообразования) арабинозу, глюкозу, мальтозу, не образуют ацетилметилкарбонол.

222. Для идентификации бактерий делают пересев с ДДА в 1 % пептонную воду с 3 % хлорида натрия (рост на пептонной воде: помутнение с образованием нежной голубой пленки) и на ДДА.

223. Готовят мазки, окрашивают их по Граму и изучают морфологию клеток.

224. Подвижность определяют при микроскопировании фазовоконтрастным методом в раздавленной капле или при посеве уколом в полужидкий агар (0,25 % агара), содержащий 3 % хлорида натрия. Засевают односуточную бульонную культуру и инкубируют при температуре 37 °C в течение 24 часов. Подвижные формы образуют диффузное помутнение, слабоподвижные вырастают по ходу укола.

224. Декарбоксилазную активность устанавливают в среде с лизином. Для этого делают посев в пробирки с этой средой по $0,1 \text{ см}^3$ - $0,2 \text{ см}^3$ односуточной культуры или по 2 петли агаровой культуры (1 пробирка с аминокислотой - лизином и 2 - контрольная). После посева в каждую пробирку добавляют по $0,5 \text{ см}^3$ стерильного вазелинового масла, помещают в термостат при температуре 37°C и наблюдают. Обычно реакция проходит через 24 часа. При отрицательной реакции происходит только окисление глюкозы. Среда становится желтой. Если микроорганизмы вырабатывают декарбоксилазу к аминокислоте, то после окисления глюкозы происходит подщелачивание среды, и она становится темно-фиолетовой. Парагемолитические вибрионы дают в тесте на лизин декарбоксилазную положительную реакцию.

225. Образование декарбоксилазы к лизину является отличительным признаком от образующих газ представителей рода *Aeromonas*, среди которых есть галофильтные вибрионы.

226. Образование индола определяют путем посева односуточной культуры в 5 см^3 среды (1 %-ная пептонная вода с 3 % хлорида натрия) в пробирках. Под пробкой помещают специально приготовленные бумажки на индол. Инкубируют при температуре 37°C в течение 24 часов. При росте парагемолитических вибрионов образуется индол, бумажки изменяют цвет.

227. Для определения цитохромоксидазы односуточную культуру засевают на поверхность щелочного агара ($\text{pH } 8$), содержащего 3 % хлорида натрия. Термостатируют при температуре 37°C в течение 18 часов. Затем наносят на выросшую культуру в чашке 1 каплю реактива для определения цитохромоксидазы или делают штрих из колонии на фильтровальной бумаге, смоченной этим реактивом. Если оксидазный тест положительный, через 1 - 3 минуты наблюдается окрашивание в ярко-синий цвет. Наличие цитохромоксидазы является отличительным признаком от семейства кишечных палочек, которые не обладают оксидазной активностью.

228. Отношение к лактозе и сахарозе определяют путем засева штрихом культуры по скошенной поверхности и уколом в столбик среды, содержащей 3 % хлорида натрия, лактозу, сахарозу и индикатор. Инкубируют при температуре 37°C в течение 18 часов. Парагемолитические вибрионы цвет среды не изменяют, газ не образуют (не расщепляют лактозу и сахарозу). Можно использовать среды Клиглера, Ресселя.

229. Для определения галофильтных свойств исследуемую культуру засевают в 5 см^3 1 %-ной пептонной воды ($\text{pH } 7,8$) без содержания и с содержанием 3 %, 8 %, 10 % хлорида натрия. Термостатируют посевы при температуре 37°C в течение 24 часов. Парагемолитические вибрионы активно развиваются в средах, содержащих 3 %, 8 % хлорида натрия, и не дают роста в средах, не содержащих хлорида натрия и содержащих 10 % соли и более.

230. Способность образования ацетилметилкарбинола (реакция Фогес-Проскауэра) определяют следующим способом. Исследуемую культуру засевают в глюкозофосфатный бульон Кларка с 3 % хлорида натрия, термостатируют при температуре 37°C в течение 24 часов. Затем к 1 cm^3 посева добавляют $0,6 \text{ см}^3$ альфа-нафтола (6 % раствор в спирте) и $0,2 \text{ см}^3$ 40 %-ного раствора едкого калия (КОН), пробирку хорошо встряхивают и вновь помещают в термостат на 1 час. Так как парагемолитические вибрионы не образуют ацетилметилкарбинол, цвет среды не изменяется.

231. Для определения интенсивности кислотообразования (реакция Кларка) засевают исследуемую культуру в среду Кларка с 3 % хлорида натрия, термостатируют при температуре 37°C в течение 24 - 48 часов. При наличии роста добавляют 2 - 3 капли 0,04 % раствора метилового красного (0,04 г метилового красного растворяют в 40 см^3 этилового спирта и 60 см^3 дистиллированной воды), встряхивают и помещают в термостат на 1 час. При сильном кислотообразовании среда окрашивается в красный цвет, при слабом - в желтый. Парагемолитические вибрионы в 84 % случаев дают положительную реакцию.

232. Для определения ферментативной активности односуточную культуру засевают на среды Гисса с 1 % углеводов и с 3 % NaCl (пестрый ряд), инкубируют при температуре 37°C 18 - 24 часа. При расщеплении углеводов с образованием кислых продуктов распада цвет среды изменяется, при образовании газа последний собирается в поплавке. Парагемолитические вибрионы ферментируют без образования газа глюкозу, малтозу, арабинозу.

233. Для вибрионов характерно расщепление глюкозы с образованием кислоты без газа как в анаэробных (в высоком столбике), так и в аэробных условиях на среде Хью-Лейфсона в

пробирках. Определение типа расщепления глюкозы позволяет отличать вибрионы от сходных с ними по морфологии представителей рода *Pseudomonas* и *Lomonomonas*.

234. Для идентификации вибрионов можно использовать системы индикаторные бумажные (далее СИБ).

33. Питательные среды и реагенты

235. Питательные среды готовят в эмалированной или стеклянной посуде. Если в технологии приготовления питательных сред не указаны условия растворения питательных сред или компонентов, то их растворяют при перемешивании в воде комнатной температуры до полного растворения не менее 15 минут и затем при необходимости нагревают. Необходимое значение pH питательных сред устанавливают в растворах комнатной температуры с помощью растворов с массовой концентрацией 10 г/дм³ гидроокиси натрия или 20 г/дм³ лимонной кислоты, или раствором соляной кислоты объемной концентрацией 25 см³ / дм³, прибавляя при перемешивании по каплям реагент к среде и определяя значение pH в периодически отбираемой пробе потенциометрически или с помощью индикатора. При подщелачивании среды щелочью значение pH после кипячения и стерилизации снижается примерно на 0,2, а при приготовлении сред с настоем печени - на 0,3 - 0,4. Поэтому при приготовлении сред устанавливают pH на 0,2 - 0,4 единиц выше заданного, кипятят, пока pH не понизится на 0,2 - 0,3, снова проверяют pH и стерилизуют в автоклаве. Обязательно проверяют pH после стерилизации. Готовые питательные среды хранят при комнатной температуре не более 3 суток и при температуре около 4 °C не более одного месяца, если нет специальных указаний.

236. Растворы (жидкости) для приготовления разведений:

а) пептонная вода 0,1 % и 1 %: 1 г или 10 г пептона растворяют при нагревании в 1 дм³ дистиллированной воды, фильтруют, устанавливают pH 7,0 ± 0,1. Стерилизуют при температуре (121 ± 1) °C в течение 20 минут;

б) пептонно-солевой раствор: 8,5 г хлорида натрия и 1 г пептона растворяют при нагревании в 1 дм³ дистиллированной воды, фильтруют, устанавливают pH 7,0 ± 0,1. Стерилизуют при температуре (121 ± 1) °C в течение 20 минут.

в) физиологический раствор: 8,5 г хлорида натрия растворяют в 1 дм³ дистиллированной воды, фильтруют. Стерилизуют при температуре (121 ± 1) °C в течение 20 минут.

237. Питательные среды:

а) среды для определения мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов:

1) рыбопептонный агар: 15 - 20 г агара добавляют к 1 дм³ рыбопептонного бульона и кипятят на слабом огне при постоянном помешивании до полного растворения агара. Стерилизуют при температуре (121 ± 1) °C в течение 20 минут;

2) рыбопептонный бульон: 10 г пептона и 5 г хлорида натрия добавляют к 1 дм³ рыбной воды. Устанавливают pH 7,0 - 7,2, кипятят, фильтруют через бумажный фильтр. Стерилизуют при температуре (121 ± 1) °C в течение 20 минут. В случае выпадения осадка бульон вторично фильтруют с последующей стерилизацией;

3) рыбная вода: очищенное от костей и кожи мясо трески, судака, пикши, скумбрии, щуки пропускают через мясорубку, заливают холодной водой (водопроводной) из расчета 1 дм³ воды на 500 г фарша. Смесь фарша с водой медленно нагревают до кипения и кипятят в течение 1,5 часа. Для определения готовности рыбной воды фильтруют сначала небольшое количество ее в пробирку через бумажный фильтр (если жидкость прозрачная, то вода считается готовой). Затем жидкость процеживают через полотно, сюда же отжимают весь сок из вареного фарша, доливают водой до первоначального объема, разливают в посуду и стерилизуют при температуре (121 ± 1) °C в течение 20 минут;

4) мясо-пептонный агар: в 1 дм³ мясо-пептонного бульона добавляют от 15 до 20 г микробиологического агар-агара. После 10 - 15 минутного набухания агар-агара смесь кипятят при постоянном помешивании до полного его растворения. Полученную среду после установления pH 7,2 - 7,4 фильтруют в горячем виде через ватно-марлевый фильтр, разливают в колбы, флаконы и пробирки и стерилизуют при (121 ± 1) °C 20 минут;

б) среды для определения плесневых грибов и дрожжей:

1) среда Сабуро: в 1 дм³ дистиллированной воды растворяют при нагревании 20 г агара, 10 г пептона и 40 г мальтозы или глюкозы, фильтруют через ватно-марлевый фильтр. Стерилизуют при температуре (121 ± 1) °C в течение 20 минут. Среду можно хранить в холодильнике до 7 дней;

2) синтетические среды с антибиотиками готовят по ГОСТ 10444.12-88;

в) среды для определения бактерий группы кишечных палочек (coliформных):

1) среда Кесслер: к 1 дм³ дистиллированной воды добавляют 10 г пептона и 50 см³ бычьей желчи. Смесь кипятят на водяной бане при помешивании от 20 до 30 минут, фильтруют через вату, добавляют 2,5 г лактозы, доводят объем дистиллированной воды до 1 дм³, устанавливают pH 7,4 - 7,6, добавляют 2 см³ 1 %-ного водного раствора генциан-виолета, разливают в пробирки с поплавками по 8 - 10 см³ и стерилизуют при температуре (121 ± 1) °C в течение 10 минут. Готовая среда имеет темно-фиолетовый цвет. Медицинскую желчь, готовую к употреблению, можно приобрести в аптеке. Среда Кесслер с лактозой (из сухого препарата) способ приготовления дается на этикетке;

2) среда Эндо готовят из сухой питательной среды. Способ приготовления дается на этикетке;

г) среды для определения золотистых стафилококков:

1) солевой бульон: в 1 дм³ рыбо- или мясопептонного бульона растворяют 65 г хлорида натрия, фильтруют, устанавливают pH 7,0 - 7,2. Стерилизуют при температуре (121 ± 1) °C в течение 20 минут. Количество хлорида натрия можно увеличить до 90 г;

2) глюкозный бульон: в 1 дм³ рыбо- или мясопептонного бульона растворяют 10 г глюкозы, фильтруют, устанавливают pH 7,0 - 7,2. Стерилизуют при температуре (121 ± 1) °C в течение 20 минут;

3) желточно-солевой агар: к 1 дм³ стерильного расплавленного и охлажденного до 50 °C рыбо- или мясопептонного агара, содержащего 100 г хлорида натрия (pH 7,2), асептически добавляют 200 см³ стерильной желточной эмульсии. После тщательного перемешивания агар разливают в чашки Петри;

4) эмульсия яичного желтка: яйцо с поверхности протирают 96 %-ным этиловым спиртом, асептически извлекают желток и смешивают его с 200 см³ стерильного физиологического раствора;

5) молочно-солевой агар: к 1 дм³ расплавленного и охлажденного до 50 °C рыбо- или мясопептонного агара, содержащего 65 г хлорида натрия (pH 7,2 - 7,4), добавляют асептически 100 см³ стерильного обезжиренного молока. Среду тщательно перемешивают и разливают в чашки Петри. Молоко обезжиренное: молоко доводят до кипения, оставляют на сутки в холодильнике, освобождают от сливок, вторично доводят до кипения. Вновь оставляют на 1 сутки в холодильнике и снимают верхний слой. Можно молоко обезжирить центрифугированием. Разливают во флаконы и стерилизуют при температуре (116 ± 1) °C в течение 20 минут. Молоко не должно иметь коричневого оттенка;

6) агар солевой (из сухого препарата): к солевому агару добавляют эмульсию яичного желтка для получения желточно-солевого агара или молоко для получения молочно-солевого агара;

7) агар типа Байрд-Паркер: в 1 дм³ дистиллированной воды размешивают 30 г сухого питательного агара на основе ферментативного гидролизата кормовых дрожжей, добавляют 10 г пирувата натрия, 5 г хлористого лития. Нагревают при помешивании и кипятят в течение 1 минуты до полного растворения ингредиентов. Устанавливают pH 7,2. Стерилизуют при (121 ± 1) °C в течение 15 минут. Перед употреблением в растопленную и охлажденную до 50 °C среду асептически добавляют (из расчета на 100 см³ среды) 0,5 см³ 2 % раствора теллурита калия и 5 см³ эмульсии яичного желтка;

8) цитратная плазма кролика: для реакции плазмокоагуляции препарат выпускается в сухом виде. Готовят непосредственно перед употреблением согласно прописи в прилагаемом наставлении;

д) среды для определения бактерий рода протея: рыбо- или мясопептонный агар;

е) среды для определения сульфитредуцирующих клоストридий:

1) среда Вильсон-Блера: к 100 см³ стерильного расплавленного и охлажденного до температуры 80 °C рыбо- или мясопептонного агара, содержащего 1 % глюкозы, добавляют

10 см³ 20 % раствора сернистокислого натрия (Na₂SO₃) и 1 см³ 5 % раствора железо-аммонийных квасцов (Fe(NH₄)₂ (SO₄)₂ · 12H₂O), можно заменить 1 см³ 8 % раствора железа сернистокислого (FeSO₄) pH среды 7,5 - 7,8. Растворы солей готовят непосредственно перед употреблением и стерилизуют текучим паром в течение 1 часа;

2) сульфит-поликсиновая среда (далее СПН): в 1 дм³ печеночного бульона или другого любого стерильного питательного жидкого субстрата (казеиново-грибная среда) асептически вносят заготовленные стерильными 5 см³ 10 % водного раствора сульфата железа закисного (FeSO₄), 10 см³ 10 % водного раствора сульфита натрия (Na₂SO₃), полимиксина М-200000 ЕД, сульфата неомицина В - 50 мг. Разливают в стерильные пробирки по 9 см³;

3) печеночный бульон: 500 г мелко нарезанной говяжьей печени кипятят в 1 дм³ дистиллированной воды в течение 1 часа. Устанавливают pH 7,0 и вновь кипятят в течение 10 минут. Затем процеживают через ткань, доводят объем до 1 дм³ и добавляют 10 г пептона и 5 г хлорида натрия. Разливают во флаконы и стерилизуют при температуре (121 ± 1) °C в течение 20 минут;

4) среда Китт-Тароцци: в пробирки, заполненные на 1,0 см - 1,5 см кусочками вареной рыбы, вареного мяса или вареной печени, наливают высоким столбиком рыбо-, мясопептонный или печеночный бульон с 1 % глюкозы. На поверхность среды в пробирки насыпают 0,5 см³ - 1,0 см³ вазелинового масла. Можно готовить агаризованную среду, добавив 0,15 %-ного агара. Стерилизуют при температуре (121 ± 1) °C в течение 20 минут pH среды 7,1 ± 0,1 (проверяют до и после стерилизации). При приготовлении среды Китт-Тароцци без добавления вазелинового масла или агара после посева на поверхность среды насыпают голодный агар. При использовании среды в течение 3 суток с момента приготовления добавлять вазелиновое масло, агар или голодный агар не обязательно;

5) голодный агар: 2 г агара растворяют при нагревании в 98 см³ дистиллированной воды. Стерилизуют при (121 ± 1) °C в течение 20 минут;

6) приготовление кусочков печени впрок: печень режут на куски весом 30 г - 40 г, заливают водопроводной водой из расчета 1 дм³ воды на 500 г печени и кипятят в течение 15 - 20 минут. Затем воду сливают, и печень разрезают на более мелкие кусочки от 1 г до 3 г, заливают 5 %-ной содовой водой, и кипятят в течение 10 - 15 минут. Печень промывают под струей водопроводной воды в течение 1 часа, ополаскивают дистиллированной водой, раскладывают во флаконы, заливают дистиллированной водой и стерилизуют в течение 20 минут при температуре (121 ± 1) °C. До стерилизации pH должен быть 7,0 - 7,2;

ж) среды для определения сальмонелл:

1) магниевая среда состоит из трех растворов:

Раствор N 1: пептон 4,2 г, натрия хлорид 7,0 г, дрожжевой экстракт 20 см³, калий фосфорнокислый однозамещенный безводный (KH₂PO₄) 1,5 г, вода дистиллированная 890 см³, ингредиенты растворяют при кипячении и прибавляют растворы N 2 и N 3;

Раствор N 2: хлористый или сернокислый магний кристаллический 36,0 г, вода дистиллированная 90 см³;

Раствор N 3: 0,1 % водный раствор бриллиантового зеленого 5 см³.

Смесь растворов N 1, N 2, N 3 соединяют, разливают в колбы и стерилизуют при температуре (121 ± 1) °C в течение 30 минут;

2) дрожжевой экстракт: 1 кг прессованных пекарских дрожжей размельчают в двух дм³ дистиллированной воды, прогревают в автоклаве при 100 °C в течение 30 минут и оставляют в холодильнике при температуре от 4 °C до 5 °C в течение 5 суток. Надосадочную жидкость разливают во флаконы по 50 и 100 см³. На каждые 100 см³ экстракта добавляют 1,25 см³ 0,01 % водного раствора кристаллического фиолетового, вновь прогревают в автоклаве при 100 °C 30 минут. Экстракт можно готовить из сухих дрожжей. Методика приготовления такая же (на 1 кг сухих дрожжей надо 6 дм³ дистиллированной воды). Экстракт лучше хранить в холодильнике;

3) другие среды: селенитовая среда, висмут-сульфит агар, среда Плоскирева, среда Левина, среда по Олькеницкому, среда Клиглера - готовят из сухих питательных сред заводского производства. Способ приготовления дается на этикетке. Для дифференциации энтеробактерий к готовой сухой среде Клиглера добавляют 1 г мочевины на 100 см³ среды.

4) приготовление индикаторных бумажек на индол: парадиметил-аминобензальдегид

3,5 г; этиловый спирт 96° 50 см³, фосфорная кислота очищенная, концентрированная (H₃PO₄) 10 см³. Все ингредиенты смешивают и растирают в фарфоровой ступке. Полученной тепловатой жидкостью смачивают полоски фильтровальной бумаги, высушивают и нарезают узкими полосками. Бумажки имеют желтый цвет. При наличии индола цвет бумажки меняется от сиренево-розового до интенсивного малинового. Хранят до 1 года в темной склянке с притертой крышкой;

5) приготовление индикаторных бумажек на сероводород: готовят раствор, содержащий дистиллированной воды 100 см³, свинца уксуснокислого [(CH₃COO)₂Pb · 3H₂O] 20 см³, натрия двууглекислого (NaHCO₃) 1г. В этом растворе смачивают фильтровальную бумагу, высушивают и нарезают узкими полосками. Бумажки имеют белый цвет. При образовании сероводорода бумажки чернеют;

ж) среды для определения парагемолитических вибрионов:

1) 10 % пептонная вода (основной раствор): пептон 100 г, натрия хлорид 50 г, калий азотнокислый 5 г, натрий углекислый 25 г, вода дистиллированная 1 дм³. Готовят раствор, фильтруют через ватно-марлевый фильтр, устанавливают pH 8,2 - 8,4; стерилизуют при температуре (121 ± 1) °C в течение 30 минут. Срок хранения в холодильнике до 6 месяцев;

2) 1 % пептонная вода, содержащая 3 %, 8 % и 10 % хлорида натрия: 10 % пептонную воду (основной раствор) разводят в 10 раз, т.е. берут один объем 10 %-ной пептонной воды и 9 объемов дистиллированной воды, добавляют требуемое количество хлорида натрия. Устанавливают pH 8,2 - 8,4 (10 % раствором NaOH), фильтруют и разливают в пробирки по 5 см³. Стерилизуют при температуре (121 ± 1) °C в течение 30 минут. Срок хранения в холодильнике до двух месяцев;

3) жидкая среда обогащения: щелочная 1 %-ная пептонная вода с 3 % хлорида натрия, 0,2 %-ной жидкости "Прогресс" и теллуритом калия. К 100 см³ стерильной 1 %-ной пептонной воды, содержащей 3 % хлорида натрия (pH 8,0), добавляют 0,2 % жидкости "Прогресс" и 0,75 см³ рабочего разведения (1:1000) теллурита калия. Срок хранения от 7 до 10 суток. Рабочее разведение теллурита калия готовят следующим образом: 1 г сухого теллурита калия растворяют в 1 см³ стерильной дистиллированной воды; 0,1 см³ полученного раствора помещают в пробирку с 9,9 см³ стерильного физиологического раствора перемешивают, получают разведение 1:100. К 0,1 см³ раствора (разведение 1:100) добавляют 0,9 см³ стерильного физиологического раствора, получают рабочее разведение (1:1000) или к 5 см³ 2 %-ного раствора теллурита калия добавляют дистиллированную воду до 100 см³. Срок хранения не более 48 часов. Непосредственно перед употреблением или не ранее чем за 48 часов к 100 см³ стерильной пептонной воды, стерильного рыбо- или мясопептонного агара добавляют 0,75 см³ рабочего разведения (1:1000) теллурита калия до конечной концентрации 1:150000. Серии теллурита калия должны быть предварительно проверены и оттитрованы на культуре *V. parahaemolyticus* на отсутствие ингибиторного действия по отношению к вибриону;

4) среда ДДА: РПА или МПА 2 %-ный щелочная 1 дм³, натрия хлорид 70 г, сахароза 15 г, пенициллин 5000 ЕД, жидкость "Прогресс" 2 см³, бромтимоловый синий 1,6 % спиртовой раствор 10 см³, калия теллурит K₂TeO₃ · H₂O (1:1000 раствор) 7,5 см³. В расплавленном стерильном рыбо- или мясопептонном агаре (pH 8,0), охлажденном до 50 °C, растворяют все необходимые ингредиенты. Не стерилизуя разливают в чашки Петри. Среда имеет темный сине-зеленый цвет. Срок хранения в холодильнике до 10 суток.

5) полужидкий агар с 3 % хлорида натрия: в 1 дм³ рыбо- или мясопептонного бульона растворяют при нагревании 50 г хлорида натрия и 2,5 г агара, 10 %-ным раствором карбоната натрия доводят pH до 8,0. Среду фильтруют через ватно-марлевый фильтр, разливают в пробирки по 5 см³. Стерилизуют при температуре (121 ± 1) °C в течение 30 минут.

6) щелочной агар с 3 % хлорида натрия (pH 7,8 - 8,0): к 1 дм³ рыбо- или мясопептонного агара добавляют 30 г хлорида натрия и 30 см³ 10 % раствора карбоната натрия, кипятят 45 минут, фильтруют через ватно-марлевый фильтр. Стерилизуют при температуре (121 ± 1) °C в течение 20 минут. Агар щелочной (из сухого препарата) - способ приготовления указан на этикетке;

7) среда для определения декарбоксилазной активности: пептон 5 г, натрия хлорид 30 г, глюкоза 0,5 г или 40 % раствор 1 см³, витамин B6 5 %-ный раствор 0,1 см³, бромкрезолиурпур 1,9 % спиртовой раствор 1 см³, вода дистиллированная 1 дм³, pH - 7,8.

Готовят среду и разливают во флаконы. В один добавляют 1 % лизина, второй флакон без лизина служит контролем. Готовую среду разливают в пробирки по 2 см³ и стерилизуют при (121 ± 1) °C в течение 15 минут;

8) среда Кларка: пептон 5 г, глюкоза 5 г, калий фосфорнокислый двузамещенный (K₂HPO₄) 5 г, натрия хлорид 30 г, вода дистиллированная 1 дм³. Растворяют все ингредиенты в 900 см³ дистиллированной воды, доводят объем до 1 дм³, фильтруют. Устанавливают pH от 7,5 до 7,8 и разливают по 5 см³ в пробирки. Стерилизуют при (121 1) °C в течение 15 минут;

9) среды Гисса (для определения ферментативной активности). В 100 см³ 1 %-ной пептонной воды, растворяют 3 г хлорида натрия и 1 г испытуемого углевода. Устанавливают pH от 7,4 до 7,6, добавляют 1 см³ индикатора Андресе. Среду разливают по 5 см³ в пробирки с поплавками. Стерилизуют при (121 ± 1) °C в течение 20 минут. Индикатор Андресе: в 100 см³ дистиллированной воды растворяют 0,5 г кислого фуксина, прибавляют 16,4 см³ 1 моль/ дм³ раствора гидроокиси натрия. Стерилизуют при температуре (100 ± 1) °C в течение 5 минут. Хранят во флаконах из темного стекла с притертой пробкой. Индикатор должен иметь соломенно-желтый цвет. Среды Гисса из сухих препаратов с индикатором ВР - способ приготовления дается на этикетке. В приготовленную среду Гисса добавляют необходимое количество хлорида натрия;

10) среда Хью-Лейфсона: пептон 2 г, натрия хлорид 30 г, калий фосфорнокислый двузамещенный (K₂HPO₄) 0,3 г, глюкоза 10 г, вода дистиллированная 1 дм³, бромтимоловый синий 1 % водный раствор 3 дм³, agar 3 г. Готовят среду, устанавливают pH - 8,0 разливают в пробирки по 3 см³. Стерилизуют при (121 ± 1) °C в течение 20 минут;

11) среды Клиглера, Ресселя из сухого препарата заводского производства. Способ приготовления указывается на этикетке;

12) системы индикаторные бумажные (СИБ) заводского производства для идентификации вибрионов. Способ применения указан в прилагаемом к ним наставлении.

238. Приготовление реактивов, растворов:

а) индикатор для контроля pH питательных сред - бромтимоловый синий щелочной раствор: бромтимоловый синий 0,4 г растворяют в 40 см³ дистиллированной воды, нагревая ее до кипения. После этого к раствору прибавляют 6,4 см³ 0,1 моль/ дм³ раствора едкого натрия, в результате чего жидкость приобретает зеленоватый цвет, и доливают дистиллированной водой до 100 мл; приготовленный индикатор может сохраняться в темном месте в склянке, закрытой притертой пробкой в течение длительного времени;

б) реактив для определения каталазы: 3 % раствор перекиси водорода (к одной части концентрированной перекиси водорода добавляют девять частей дистиллированной воды). Готовый 3 % раствор перекиси водорода можно приобрести в аптеке;

в) реактив для определения оксидазной активности бактерий: от 30 мг до 40 мг альфа-нафтола растворяют в 2,5 см³ ректифицированного этилового спирта, прибавляют 7,5 см³ дистиллированной воды и растворяют от 40 мг до 60 мг диметил-п-фенилендиамина. Раствор готовят перед употреблением. Хранить раствор можно не более 7 дней при температуре от 2 °C до 4 °C в закрытой банке;

г) растворы и реактивы для окраски по Граму:

1) карболовый раствор генциан-виолета: генциан-виолет 1 г, спирт этиловый ректифицированный 10 см³, фенол 5 г, дистиллированная вода 100 см³;

2) раствор Люголя: йод металлический 1 г, йодистый калий 2 г, дистиллированная вода 300 см³;

3) фуксин Циля: основной фуксин 1 г, спирт этиловый ректифицированный 10 см³, фенол 5 г, дистиллированная вода 100 см³. Для работы используют фуксин Циля разведенный 1:10 дистиллированной водой.

Приложение 1

к Инструкции МЗ и СЗ ПМР N 5319-12

«Санитарно-микробиологический контроль производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных»

Микробиологические показатели качества пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных

N п/п	Продукт	Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается				Плесневые грибы, КОЕ/г, не более, или масса продукта (г см ²), в которой не допускаются
			БГКП (колиформы)	Золотистые стафилококки	Сульфитредуцирующие клостридии	патогенная микрофлора <*>, в т. ч. сальмонеллы	
I	Сыре: Рыба: Свежая охлажденная, мороженая	5×10^4	0,001	0,01	-	25	-
II	Морские беспозвоночные:						
	живые мидии, устрицы	2×10^4	1,0	-	-	25	-
	живой морской гребешок	5×10^3	1,0	-	-	25	-
	свежие охлажденные, мороженые, кроме мидий	1×10^5	0,001	0,01	-	25	-
	мидии	5×10^4	0,1	0,1	-	25	-
III	Водоросли свежие, морожные	5×10^4	-	-	-	25	-
I	Кулинарные изделия						
	Подвергнутые термической обработке:						
	рыба разделанная	5×10^3	1,0	1,0	-	25	-
	рыба неразделанная	1×10^4	1,0	1,0	-	25	-
	рыба фаршированная, рулеты, шашлыки, пельмени жареные	2×10^4	1,0	1,0	-	25	-
	в различных заливках	1×10^4	1,0	1,0	-	25	-

	(маринадах, соусах)						
	фаршевые с добавлением муки	1×10^3	1,0	1,0	-	25	-
	Желированные (2)						
	студень	5×10^4	0,1	1,0	-	25	-
	заливная рыба	1×10^4	0,1	1,0	-	25	-
III	Пастообразные:						
	паштеты, сельдь рубленая и т. п.	2×10^5	0,01	0,1	-	25	-
	Масло (селедочное, крилевое и т. п.)	-	0,001	0,1	-	25	-
IV	Многокомпонентные:						
	не подвергнутые термообработке после смешивания компонентов (салаты)	5×10^4	0,01	1,0	-	25	-
	подвергнутые термообработке после смешивания компонентов (солянки, пловы, закуски, тушеные морепродукты с овощами и др.)	1×10^4	0,1	1,0	-	25	-
V	Варено-мороженые:						
	быстрозамороженные обеденные, закусочные блюда	2×10^4	0,1	0,1	-	25	-
	фаршевые изделия (крабовые палочки и др.)	1×10^3	1,0	1,0	-	25	-
	мясо антарктической креветки (криля), паста	5×10^4	0,1	1,0	-	25	-
	мясо крабовое	1×10^5	0,1	1,0	-	25	-
	крабовая продукция в панцире	5×10^4	1,0	1,0	-	25	-
	мидии	2×10^4	1,0	1,0	-	25	-
VI	Сырые замороженные полуфабрикаты, в т. ч. мидии (3)	5×10^4	-	-	-	25	-
		5×10^4	0,1	0,1	-	25	-
VII	Рыба разделанная, соленая, слабосоленая (в т. ч. лососевые без						

	консервантов):						
	с растительным маслом, в заливках, с гарниром, без заливок, без добавления гарнира, внарезку	1×10^5	0,01	0,1	-	25	-
	со специями (филе пикантное и др.)	1×10^5	0,01	0,1	-	25	-
VIII	Икорные продукты:						
	подвергнутые термической обработке	1×10^4	1,0	1,0	-	25	-
	без термической обработки, в т.ч.:	1×10^5	0,1	0,1	-	25	-
	икра минтая, лососевых рыб	1×10^5	0,1	0,1	-	25	-
	икра макрууса, хека	2×10^5	0,01	0,1	-	25	-
	икра соленая	1×10^4	0,1	0,1	-	25	-
IX	Продукты упакованные под вакуумом, готовые к употреблению						
	Копченые изделия	5×10^3	1,0	1,0	1,0	25	-
I	Горячее копчение:						
	рыба разделанная, неразделанная в т.ч.:	5×10^3	10,0	1,0	-	25	-
	осетровые	1×10^4	10,0	1,0	-	25	-
	рыба копченомороженая	1×10^4	1,0	1,0	-	25	-
	рыба с добавлением пряностей	1×10^4	1,0	-	-	25	-
	формованные изделия из фарша, в т.ч. рыбомясные,	1×10^3	1,0	1,0	-	25	-
	рулеты	5×10^3	1,0	0,1	0,1	25	-
II	Холодное копчение:						
	рыба (разделанная, и неразделанная)	1×10^4	1,0	1,0	0,1	25	-
		3×10^4	1,0	1,0	0,1	25	-
	ассорти рыбное, ветчина, изделия с добавлением пряностей	1×10^5	0,01	-	0,1	25	-
	фарш балычный	1×10^5	0,1	1,0	0,1	25	-

	балычные изделия в нареку	$7,5 \times 10^4$	0,1	1,0	1,0	25	-
	Соленая продукция						
	пресервы прямого и специального посола <3>	1×10^5	0,1	1,0	0,01	25	0,1
	пресервы из разделанной рыбы и нерыбных объектов морского промысла с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров (в том числе лососевых в масле с консервантом) пресервы, пасты, в т.ч.:	2×10^5	0,01	0,1 (3)	0,1 (3)	25	0,1 (3)
	пасты рыбные	5×10^5	0,01	0,1 <3>	0,01 <3>	25	0,1<3>
	из белковой пасты	1×10^5	0,1	0,1 <3>	0,1 <3>	25	0,1<3>
	Рыба соленая (бочковая) <3>	1×10^4	0,1	-	-	25	-
	Рыба пряная , маринованная (бочковая) <3>	2×10^4	0,1	-	-	25	-
	Вяленая продукция:						
	вяленая рыба <3>	1×10^4	1,0	-	1,0	25	1,0
	морские беспозвоночные <3>	2×10^4	1,0	-	1,0	25	1,0
	провесная рыба	5×10^4	1,0	-	-	25	-
	Белковые продукты:						
	сухие рыбные супы	5×10^5	0,1	-	-	25	-
	сухой мидийный бульон	5×10^4	0,1	1,0	-	25	-
	бульонные кубики	5×10^4	0,1	1,0	-	25	-
	бульонные пасты	5×10^4	0,1	1,0	0,01	25	0,01
	сушеная рыба	1×10^4	1,0	1,0	0,1	25	0,1
	белок изолированный	5×10^4	1,0	-	-	25	-
	сушеные не рыбные объекты морского	2×10^4	1,0	1,0	0,1	25	-

	промышленные						
	гидролизат из мидий пищевой	5×10^3	1,0	1,0	-	25	1×10^2
	Икра						
I	Икра осетровых рыб <3>:						
	зернистая баночная, паюсная	1×10^4	1,0	1,0	1,0	25	1×10^2 (4)
	зернистая пастеризованная	1×10^3	1,0	1,0	1,0	25	-
	ястычная слабосоленая, соленая	5×10^4	1,0	1,0	1,0	25	-
II	Икра лососевых рыб <3>:						
	зернистая баночная, бочоночная	1×10^4	1,0	1,0	1,0	25	1×10^2 (4)
III	Икра других видов рыб <3>:						
	пробойная соленая, кроме мойвы)	1×10^4	1,0	1,0	1,0	25	1×10^2 (4)
	пастеризованная	5×10^3	1,0	1,0	1,0	25	-
	икра мойвы пробойная соленая	5×10^4	0,1	1,0	1,0	25	1×10^2 (4)
	ястычная слабосоленая, соленая	5×10^4	1,0	1,0	1,0	25	1×10^2 (4)
	ястычная копченая, вяленая	5×10^3	1,0	1,0	1,0	25	1×10^2 (4)
IV	Икра белковая (черная, красная), диетическая (3)	1×10^4	0,1	1,0	0,1	25	-
	Продукция из водорослей (3):						
	морская капуста мороженая	1×10^4	-	-	-	-	-
	сушеная морская капуста	5×10^4	-	-	-	-	1×10^2
	агар пищевой, агароид, фурцелярин	5×10^4	-	-	-	-	1×10^2
	альгинат натрия пищевой	1×10^4	-	-	-	-	1×10^2

<1> Количество парагемолитических вибрионов не должно превышать 10 КОЕ/г, в живых морских беспозвоночных, икре должны отсутствовать в 25 г пробы.

<2> Бактерии рода протеев должны отсутствовать в 1 г продукта.

<3> При дополнительном контроле.

<4> Количество дрожжей не должно превышать 50 КОЕ/г.

Приложение 2
 к Инструкции МЗ и СЗ ПМР N 5319-12
 « Санитарно-микробиологический контроль
 производства пищевой продукции из рыбы и
 морских беспозвоночных»

**ПЕРИОДИЧНОСТЬ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ
 ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ РЫБЫ И МОРСКИХ БЕСПЗВОНОЧНЫХ**

Исследуемое сырье, продукт	Название показателей	периодичность
Копченая рыба	КМАФАнМ, БГКП, золотистый стафилококк, патогенная микрофлора, в т.ч. сальмонеллы, сульфитредуцирующие клостридии <i>L. monocytogenes</i>	ежемесячно
Соленая рыба, маринованная рыба,	КМАФАнМ, БГКП, патогенная микрофлора, в т. ч. сальмонеллы, золотистый стафилококк, сульфитредуцирующие клостридии	ежемесячно
Рыба охлажденная, мороженая	КМАФАнМ, БГКП, патогенная микрофлора, в т. ч. сальмонеллы, золотистый стафилококк, <i>L. monocytogenes</i>	1 раз в квартал
Рыбные прессервы	КМАФАнМ, БГКП, патогенная микрофлора, в т. ч. сальмонеллы, золотистый стафилококк, сульфитредуцирующие клостридии <i>L. monocytogenes</i> , плесень, дрожжи	ежемесячно
Рыбные консервы	КМАФАнМ, БГКП, патогенная микрофлора, в т. ч. сальмонеллы, золотистый стафилококк, <i>L. monocytogenes</i> , промышленная стерильность <i>V. parahaemoliticus</i>	ежемесячно