

ОТБОР ПРОБ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Вид продукции	Вид исследования	Масса (объем) пробы продукта	НД
Готовые блюда (кулинарная продукция)	Микробиологические исследования	200 гр.	МУ №2657-82
Напитки	Микробиологические исследования	200 мл	МУ №2657-82
Безалкогольная и слабоалкогольная продукция	Микробиологические исследования	1 бутылка в заводской упаковке	МУ №2657-82
Молочная продукция	Микробиологические исследования	В оригинальной упаковке или 100 гр (100 мл)	ГОСТ Р ИСО 707-2010
Колбасные изделия и мясные продукты	Микробиологические исследования	250-500гр.	ГОСТ 9792-73
Мясо	Микробиологические исследования	500гр	ГОСТ Р 51447-99
Птица и продукты из мяса птицы	Микробиологические исследования	Тушка, 500гр.	ГОСТ 313467-2012
Рыба	Микробиологические исследования	300-500гр.	ГОСТ 31339-2006 МУ №2657-82
Фруктовоовощная и плодоваягодная продукция	Микробиологические исследования	500 гр.	МУК 4.2.3016-12
Зелень	Микробиологические исследования	100 гр.	МУК 4.2.3016-12
Рыба	Паразитологическое исследование	Тушка	ГОСТ 31339-2006 МУ №2657-82
Фруктовоовощная и плодоваягодная продукция	Паразитологическое исследование	500 гр.	МУК 4.2.3016-12
Зелень	Паразитологическое исследование	100 гр.	МУК 4.2.3016-12

Требования к отбору и доставке проб в лабораторию

- Пробы продуктов отбирают асептическим способом, исключая микробное загрязнение продукта из окружающей среды.

- Пробы продуктов для микробиологических испытаний отбирают в стерильную стеклянную или пластиковую посуду, или в стерильные полиэтиленовые пакеты.
- Пробы для микробиологических испытаний отбирают с помощью стерильных инструментов (ложек, шпателей, совков, щупов, ножей и др.).
- Массу (объем) лабораторной пробы продукта устанавливают в соответствии с нормативно-технической документацией на конкретный вид продукции, масса (объем) должна быть достаточной для проведения микробиологических исследований (см. выше).
- Если масса (объем) лабораторной пробы продукта не установлена в нормативной документации на конкретный вид продукции, то от каждой выборочной единицы отбирают:
 - не менее 1 штуки продукции в потребительской таре;
 - не более 1000 г (см³) – от продукции кусковой, жидкой, пастообразной, сыпучей и др. в транспортной таре.
- Если масса (объем) продукта в потребительской таре меньше массы (объема) лабораторной пробы, то ее формируют из нескольких единиц продукции в потребительской таре.
- На предприятиях общественного питания для проведения микробиологических исследований отбирается лабораторная проба в объеме (массе) потребительской порции блюда (не менее 200 г).
- Доставка проб должна производиться в термоконтейнерах (с охлаждаемыми вкладышами) или в сумках-холодильниках, при температуре (5±3) °С
- Время доставки проб продуктов в лаборатории для осуществления исследования не должно превышать 2-х часов.