

Изменение № 1 ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 14.09.89 № 2750

Дата введения 01.04.90

Вводная часть, Второй абзац. Заменить слова: «справочном приложении» на «приложении 1»; третий абзац исключить.

Пункт 2.2 после слов «герметичность тары» дополнить словами:

«Герметичность консервов определяют по ГОСТ 8756.18—70, герметичность полимерной тары с продуктом, а также консервов, укупоренных крышками с упругой мембраной (кнопкой) — визуально.

Поверхность упругой мембраны должна быть вогнута внутрь»;

дополнить абзацами: «Консервы непосредственно перед микробиологическим анализом термостатируют.

Термостатированию подлежат консервы:

герметично укупоренные, бездефектные по внешнему виду, предназначенные для определения промышленной стерильности консервированного продукта и микробиологической стабильности консервов;

с вибрирующими концами и хлопуши в герметично укупоренной таре, предназначенные для выявления причин возникновения этих дефектов.

Консервы, предназначенные для выявления в них ботулинических токсинов, бомбажные, с признаками микробиологической порчи и негерметичные термостатированию не подлежат.

Для проявления жизнедеятельности мезофильных аэробных, факультативно-анаэробных и анаэробных микроорганизмов консервы термостатируют при 30—37 °С в таре вместимостью до 1 дм³ включительно не менее 5 сут, в таре вместимостью более 1 дм³ — не менее 7 сут.

Для проявления жизнедеятельности термофильных аэробных, факультативно-анаэробных и анаэробных микроорганизмов консервы в таре любой вместимости термостатируют при 55—62 °С в течение не менее 3 сут. Во время термостатирования консервы ежедневно осматривают. Консервы с проявившимися дефектами тары сразу после их обнаружения удаляют из термостата и выдерживают в течение 24 ч при комнатной температуре, после чего отмечают состояние

(Продолжение см. с. 296)

(Продолжение изменения к ГОСТ 26669—85)

тары и, если возможно, внешний вид продукта. Консервы в таре, принимающей после охлаждения при комнатной температуре нормальный вид, считают бездефектными и продолжают их термостатирование.

После термостатирования консервов и охлаждения в течение 24 ч до комнатной температуры отмечают состояние тары и, если возможно, внешний вид продукта.

Дефекты консервов приведены в приложении 2.

Пункт 2.3 дополнить абзацем: «Подготовка бокса изложена в приложении 3».

Пункт 2.6.5. Первый абзац после слов «используют пептонно-солевой раствор» дополнить абзацами: «Допускается исходные разведения продуктов с массовой долей NaCl более 5 % готовить с использованием пептонной воды, исходные разведения мясных, рыбных и молочных продуктов — с использованием физиологического раствора».

Масса (объем) навески продукта, предназначенной для приготовления исходного разведения или гомогената, должна составлять не менее $(10 \pm 0,1)$ г/см³.

Пункт 2.6.1.1 дополнить абзацем (после второго): «Если при гомогенизации продукта получена неоднородная масса, то ее отстаивают в течение 15 мин и для посева и (или) приготовления разведений используют надосадочную жидкость».

Пункт 2.6.1.6. Последний абзац изложить в новой редакции: «Тампон помещают в пробирку, содержащую 10 см³ пептонно-солевого раствора. Содержимое пробирки тщательно перемешивают при помощи пипетки. Полученную суспензию считают исходным разведением».

Приложение 1 дополнить терминами и пояснениями:

Термин	Пояснение
Исходное разведение	Навеска продукта, разведенная раствором до требуемой концентрации, которая может составлять двух — (2 ⁻¹), четырех (4 ⁻¹), шести (6 ⁻¹), а чаще десятикратное (10 ⁻¹) разведение

(Продолжение см. с. 297)

Термин	Пояснение
Микробиологическая стабильность консервов	Соответствие показателей качества консервов требованиям, установленным нормативно-технической документацией на данные виды продуктов в части микробиологических показателей
Полные консервы	Консервы, микробиологическая стабильность которых не зависит от продолжительности хранения при температуре, указанной на данный вид продукции в нормативно-технической документации
Промышленная стерильность консервов	Отсутствие в консервированном продукте микроорганизмов, способных развиваться при температуре хранения, установленной для данного вида консервов, и микроорганизмов и микробных токсинов, опасных для здоровья человека
Нормальный внешний вид консервов (при микробиологической оценке качества)	Консервы, не имеющие дефектов тары, укупорки и консервированного продукта
Дефекты консервов	Каждое отдельное несоответствие внешнего вида консервов, состояния тары или укупорки или качества консервированного продукта требованиям нормативно-технической документации
Консервы в банках с вибрирующими концами	Консервы в таре, один из концов которой выгибается при нажиме на противоположный конец, но после прекращения нажима возвращается в первоначальное состояние, а также консервы в таре, вздувшейся в результате нарушения температурного режима хранения, но приобретающей нормальный внешний вид при комнатной температуре
Хлопуша	Консервы в таре с постоянно вздувшимся доннышком (крышкой), приобретающим нормальное положение (при этом вздувается противоположный конец). После снятия давления доннышко (крышка) возвращается в прежнее вздутое состояние
Бомбажные консервы	Консервы во вздувшейся таре, не способной приобрести нормальный внешний вид
Герметичность укупорки консервов	Состояние тары и укупорки, обеспечивающее защиту консервов от проникновения в них микроорганизмов во время стерилизации (пастеризации), хранения и транспортирования
Термостатирование консервов	Выдерживание консервов в течение определенного срока при температуре, благоприятной для развития микроорганизмов в продукте
Язычок	Местный раскат нижней части крючка крышки в металлических банках или местное расплющивание нижней части замка тубы
Зубец	Местный неподворот шва с резким выступанием крючка крышки из-под шва

(Продолжение см. с. 298)

Термин	Пояснение
Подрез	Срезание верхней или нижней плоскости шва, сопровождающееся снятием полуды и части жести с плоскости шва
Фальшивый шов	Отсутствие зацепления крючков
Раскатанный шов (раскат)	Чрезмерное уплотнение низа шва до расплющивания нижней части шва

Стандарт дополнить приложениями —2, 3:

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Справочное

ДЕФЕКТЫ КОНСЕРВОВ

Дефектами консервированного продукта считают: видимые невооруженным глазом признаки развития микроорганизмов: брожение, плесневение, ослизнение и др.; осадок на дне банки или на границе поверхности продукта с тарой («кольцо»);

помутнение жидкой фазы;

коагуляцию;

прокисание;

посторонний, не свойственный продукту, запах и (или) привкус;

изменение цвета.

Дефектами внешнего вида тары с фасованной в нее продукцией считают: видимые невооруженным глазом признаки негерметичности: пробойны, сквозные трещины, подтеки или следы продукта, вытекающего из банки;

бомбаж;

хлопуши;

банки с вибрирующими концами;

неправильно оформленный закаточный шов жестяных банок (язычки, зубцы, подрез, фальшивый шов, раскатанный шов);

ржавчину, после удаления которой остаются раковины;

деформацию корпуса, концов или продольного шва жестяных банок в виде вздутий, вмятин и «птичек»;

перекос крышек на стеклянных банках, подрез гофры крышек по закаточному шву, выступающее резиновое кольцо («петля»);

трещины или скол стекла у закаточного шва, неполная посадка крышек относительно горла банки;

деформацию (вдавливание) крышек стеклянных банок, вызвавшую нарушение закаточного шва;

выпуклую упругую мембрану (кнопка) на крышке.

ПРИЛОЖЕНИЕ 3
Справочное

ПОДГОТОВКА БОКСА

Консервы вскрывают в боксе-помещении, специально приспособленном для микробиологического анализа. В боксе не должно быть недоступных для влажной дезинфекции поверхностей и исключено движение воздуха, создаваемое

(Продолжение см. с. 299)

сквозняками. Стены, пол и потолок должны быть облицованы материалом или выкрашены краской, устойчивыми к влажной обработке дезинфицирующими веществами. Для стерилизации воздуха бокс оборудуется ультрафиолетовыми лампами из расчета 1,5—2,5 Вт на 1 м³.

В боксе должен находиться только микробиолог, проводящий анализ и, при необходимости, помощник.

В боксе должны быть стол и табурет. Лишних предметов, кроме тех, которые требуются для проведения анализа консервов, не должно быть.

На столе должны быть:

спиртовка или газовая горелка;

банка с притертой пробкой со спиртом;

закрытая крышкой банка с предварительно заготовленными плотными стерильными ватными тампонами размером 3×3 см или ватными кольцами;

банки с дезинфицирующим раствором (высота слоя 3 см) для помещения отработанных после анализа пипеток или трубок;

небольшой металлический или эмалированный поднос, на который ставят анализируемые банки;

стерильные пипетки или трубки, с помощью которых отбирают пробу.

(Продолжение см. с. 300)

В выдвижном ящике стола должен храниться вспомогательный инвентарь: пинцет и пробойник. Пробойник должен иметь форму копья с поперечным сечением в виде ромба с диагоналями $1 \times 1,5$ см или с сечением в виде равнобедренного треугольника.

При вскрытии большого количества банок используют пробойник, укрепленный на штативе. В этом случае вскрытие производят путем нажима пробойника на крышку банки при помощи рычага.

Перед вскрытием банки пробойник фламбируют в пламени тампона.

Бокс моют и дезинфицируют непосредственно перед проведением анализа (не ранее чем за 24 ч до начала) и после его окончания. Дезинфекцию проводят протираанием всех поверхностей хлорными или другими дезинфицирующими препаратами по соответствующей для каждого препарата инструкции. За 45 мин до начала работы в боксе на (30 ± 5) мин включают бактерицидные лампы.

В настоящее время для проведения микробиологических анализов используются ламинарные боксы (защитные кабины сверхчистого воздуха). Ламинарные боксы выпускаются Ужгородским заводом медоборудования «Ламинар», боксы марки BPV 1200 выпускаются в Венгрии, боксы марки TVG—S II 1.14.1 — фирмой Babcock — BSH (ФРГ).

(ИУС № 12 1989 г.)