

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

к проекту стандарта ГОСТ Р «Мясо и мясные продукты. Метод определения остаточных количеств антибиотиков и других антимикробных химиотерапевтических веществ. Качественный метод»
(Первая редакция)

Основание для разработки стандарта

Основанием для разработки стандарта является Программа национальной стандартизации Российской Федерации на 2010 г. по ТК 226 «Мясо и мясная продукция» (шифр задания 1.7.226-1.013.11).

Заказчик разработки – Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии.

Краткая характеристика объекта стандартизации

Объектом стандартизации является микробиологический метод качественного определения остаточного содержания антибиотиков и других антимикробных химиотерапевтических веществ в мясе и продуктах убоя животных и птицы.

Предусмотрено использование ускоренного метода выявления антибиотиков и классического четырех чашечного.

Обоснование целесообразности разработки стандарта

Разработка национального стандарта позволит обеспечить контроль мяса и других продуктов убоя на наличие антибиотиков и других антимикробных лекарственных веществ.

Цель работы – разработка национального стандарта ГОСТ Р «Мясо и мясные продукты. Метод определения остаточных количеств антибиотиков и других антимикробных химиотерапевтических веществ. Качественный метод».

В ходе выполнения работы решены следующие задачи:

- Разработана методика контроля мяса и продуктов убоя животных и птицы на наличие антибиотиков и других антимикробных химиотерапевтических веществ;
- Определены пределы обнаружения регламентированных антимикробных лекарственных веществ разработанного метода в мясе и в мясных продуктах.
- На основании полученных данных разработан национальный стандарт Российской Федерации.

Проект стандарта ГОСТ Р разработан на основе положений Государственной системы стандартизации (стандарты ГОСТ Р 1.7-2008; ГОСТ Р 1.0-2004, ГОСТ Р 1.2-2004, ГОСТ Р 1.5-2004, ГОСТ 1.5-2001), устанавливающей порядок применения в Российской Федерации международных и региональных стандартов, а также национальных стандартов других стран.

**Сведения о взаимосвязи проекта стандарта со стандартами,
утвержденными (принятыми) ранее и действующими в Российской
Федерации в качестве национальных стандартов**

Проект стандарта взаимосвязан со следующими стандартами:

- ГОСТ Р ИСО 7218-2008 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям
- ГОСТ 1770-74 (ИСО 1042-83, ИСО 4788-80) Посуда мерная лабораторная стеклянная. Цилиндры, мензурки, колбы, пробирки. Общие технические условия
- ГОСТ 6709-72 Вода дистиллированная. Технические условия
- ГОСТ 16317-87 Приборы холодильные электрические бытовые. Общие технические условия
- ГОСТ 29227-91 (ИСО 835-1 - 81) Посуда лабораторная стеклянная. Пипетки градуированные. Часть 1. Общие требования
- ГОСТ Р ИСО 6887-2 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Приготовление проб для испытаний, исходных суспензий и десятикратных разведений для микробиологических исследований. Часть 2. Специальные правила подготовки мяса и мясных продуктов

Оформление проекта стандарта соответствует:

- ГОСТ Р 1.7-2008 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила оформления и обозначения при разработке на основе применения международных стандартов»;
- ГОСТ Р 1.5-2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила построения, изложения, оформления и обозначения»;
- ГОСТ 1.5-2001 Международная система стандартизации. Стандарты международные, правила и рекомендации по международной стандартизации. Общие требования к построению, изложению, оформлению, содержанию и обозначению».

**Сведения о публикации уведомления о разработке проекта
стандарта**

Уведомление о разработке проекта стандарта размещено в информационной системе общего пользования - на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет.

Первая редакция проекта национального стандарта ГОСТ Р «Мясо и мясные продукты. Метод определения остаточных количеств антибиотиков и других антимикробных химиотерапевтических веществ. Качественный метод» размещена в сети Интернет на сайте ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова www.vniimp.ru для публичного обсуждения.

Сведения о разработчике стандарта

Государственное научное учреждение Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности имени В.М. Горбатова Российской сельскохозяйственной академии (ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии).

109316, Москва, ул. Талалихина, 26

Телефон: (495) 676-95-11 Факс: 676-95-51

E-mail: vniimp@inbox.ru

Зав.лабораторией
гигиены производства
и микробиологии

М.Ю.Минаев