

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

к проекту стандарта ГОСТ Р ИСО 6887-2 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Подготовка проб, исходной суспензии и десятикратных разведений для микробиологических исследований
Часть 2: Специальные правила подготовки мяса и мясных продуктов»
(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 1.7.226-1.010.11).

Заказчик разработки – Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии.

Краткая характеристика объекта стандартизации

Объектом стандартизации являются специальные правила подготовки мяса и мясных продуктов и их разведений для микробиологических исследований.

Настоящий стандарт применим к свежим, сырым и переработанным мясу, птице и продуктам из них: охлажденным или замороженным; соленым или ферментированным; измельченным или раздробленным; кулинарным; полуфабрикатам из мяса и мяса птицы; сыровяленным и сырокопченым с различным содержанием влаги; концентрированным мясным экстрактам.

Обоснование целесообразности разработки стандарта

Разработка национального стандарта позволит унифицировать подходы к правилам подготовки мяса и мясной продукции.

Цель работы – разработка национального стандарта на основе аутентичного перевода международного стандарта ИСО 6887-2:2003 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Подготовка проб, исходной суспензии и десятикратных разведений для микробиологических исследований. Часть 2: Специальные правила подготовки мяса и мясных продуктов».

В ходе выполнения работы решены следующие задачи:

- Осуществлен адаптивный перевод английской версии международного стандарта ИСО 6887-2:2003 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Подготовка проб, исходной суспензии и десятикратных разведений для микробиологических исследований. Часть 2: Специальные правила подготовки мяса и мясных продуктов» на русский язык;
- На основании русской версии перевода разработан национальный стандарт Российской Федерации.

Применение международных стандартов в стране является важнейшим средством повышения качества и безопасности отечественной продукции, ее конкурентоспособности на мировом рынке и устранения технических

барьеров во внешнеэкономических связях России с зарубежными странами, а также эффективным путем решения задачи – гармонизации государственной системы стандартизации с требованиями международной практики.

Проект стандарта ГОСТ Р ИСО 6887-2 (ИСО 6887-2:2003) 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.

В соответствии с установленными положениями проект ГОСТ Р ИСО 6887-2 идентичен международному стандарту ИСО 6887-2:2003 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Подготовка проб, исходной суспензии и десятикратных разведений для микробиологических исследований Часть 2: Специальные правила подготовки мяса и мясных продуктов» и представляет собой аутентичный текст перевода международного стандарта.

**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 Р ИСО 17604 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Отбор проб с туши для микробиологического анализа.

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 ИСО 6887-2 (ИСО 6887-2:2003) «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Подготовка проб, исходной суспензии и десятикратных разведений для микробиологических исследований Часть 2: Специальные правила подготовки мяса и мясных продуктов» размещена в сети Интернет на сайте ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова www.vniimp.ru для публичного обсуждения.

Перечень исходных документов и другие источники информации

ИСО 6887-2:2003 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Подготовка проб, исходной суспензии и десятикратных разведений для микробиологических исследований Часть 2: Специальные правила подготовки мяса и мясных продуктов»

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