

Федеральное государственное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области»	МР: 02-30-701-1-2010 Действует с 04.08.2010 Стр. 1 из 7
Методические рекомендации по отбору проб пищевой продукции с целью проведения лабораторных испытаний на соответствие качества и безопасности	

<b>Составил:</b>			
Нач. отделения ОКПиВР			
<small>должность</small>		<small>фамилия, инициалы</small>	<small>подпись</small>
<b>Проверил:</b>			
Руководитель по качеству			
<small>должность</small>		<small>фамилия, инициалы</small>	<small>подпись</small>
<b>Утвердил:</b>			
Зам. руководителя ИЛЦ			
<small>должность</small>		<small>фамилия, инициалы</small>	<small>подпись</small>

**МП**

## **СОДЕРЖАНИЕ:**

1. Область применения. Цель
2. Порядок отбора проб пищевых продуктов
  - 2.1. Общие требования
  - 2.2. Транспортирование и хранение
3. Нормативные источники
4. Лист ознакомления
5. Приложения

### **1. Область применения. Цель.**

Настоящие методические рекомендации составлены в соответствии с требованиями стандартов и нормативных документов<sup>1</sup> по правилам отбора и доставки проб пищевых продуктов с целью: унифицирования процедуры отбора проб для проведения лабораторных испытаний на соответствие качества и безопасности. Предназначаются для специалистов, осуществляющих по роду своей деятельности отбор проб пищевой продукции для лабораторных испытаний.

### **2. Порядок отбора проб пищевых продуктов**

**ОТБОР ОБРАЗЦОВ (ПРОБ)** – это определенная процедура, посредством которой берется часть вещества, материала или продукции с целью проведения испытания представительного образца целого.

<sup>1</sup> Нормативные документы - государственные стандарты, санитарные и ветеринарные правила и нормы, устанавливающие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, контролю за их качеством и безопасностью, условиям их изготовления, хранения, перевозок, реализации и использования, утилизации или уничтожения некачественных, опасных пищевых продуктов, материалов и изделий.

Федеральное государственное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области»	МР: 02-30-701-1-2010 Действует с 04.08.2010 Стр. 2 из 7
Методические рекомендации по отбору проб пищевой продукции с целью проведения лабораторных испытаний на соответствие качества и безопасности	

## 2.1. Общие требования:

Отбор проб должен проводиться в соответствии с нормативными документами на отбор данной продукции.

Отбор проб пищевых продуктов включает в себя:

- выборку упаковочной и транспортной тары,
- определение числа и отбор точечных проб (с учетом визуального осмотра на наличие порчи и т.д.),
- составление объединенной пробы и формирование из нее средней пробы, которая направляется на лабораторные исследования (приложение №1,2)<sup>2</sup>.

В спорных случаях дополнительно выделяют средний образец для арбитражного анализа, порядком установленном в нормативном документе на продукцию, который пломбируют (опечатывают). Срок и место хранения арбитражных средних образцов и выбор лаборатории для исследования устанавливаются по соглашению сторон. Срок хранения арбитражных средних образцов устанавливается в соответствии с нормативной документацией на продукцию.

Пробы пищевых продуктов с явно выраженными признаками порчи (резкий, неприятный гнилостный запах, изменения консистенции, цвета, наличие глубокого или значительного поражения плесенью и др.) – лабораторному испытанию не подлежат.

Пробы пищевых продуктов для микробиологических исследований отбирают до отбора проб для физико-химических, органолептических и др. испытаний асептическим способом, исключая микробное загрязнение продукта из окружающей среды. Пробы пищевых продуктов для исследований на ГМО и ГММ отбирают способом без нарушения целостности упаковки.

При отборе проб охлажденной или замороженной продукции необходимо измерять температуру образца с указанием этой информации в акте отбора.

## 2.2. Транспортирование и хранение:

Транспортировка образцов пищевых продуктов должна осуществляться в условиях, обеспечивающих сохранение их качества и безопасность.

Каждую отобранную пробу пломбируют (опечатывают), маркируют этикетками с указанием наименования продукта, даты отбора проб.

На отобранные пробы, предназначенные для испытания, составляется акт отбора проб, в котором указывают:

- порядковый номер пробы;
- наименование изделия;
- наименование предприятия-изготовителя и его местонахождение;
- дату и час выработки изделий (особо скоропортящихся);
- дату и место отбора пробы;
- номер партии;
- массу пробы;
- объем партии, от которой отобрана проба;
- для каких исследований и куда направляется проба;
- по какому нормативному документу отобрана проба;
- фамилию и должность лица, отобравшего пробу;

<sup>2</sup> Приложение 1 - Нормы отбора проб пищевых продуктов для проведения испытаний: сан-химических, бактериологических, паразитологических, радиологических, ГМО. Приложение 2 - Нормы отбора проб пищевых продуктов для проведения испытаний: ГММ.

Федеральное государственное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области»	МР: 02-30-701-1-2010 Действует с 04.08.2010 Стр. 3 из 7
Методические рекомендации по отбору проб пищевой продукции с целью проведения лабораторных испытаний на соответствие качества и безопасности	

— фамилию и должность представителя предприятия, в присутствии которого производился отбор.

Пробы замороженных продуктов укладывают в изотермическую тару (термос, изотермическая коробка) или обкладывают сухим льдом (СО<sub>2</sub>), или упаковывают другим способом, обеспечивающим сохранение проб в замороженном состоянии при температуре, не превышающей минус 15 °С.

Пробы консервов и продуктов транспортируют в соответствии с условиями транспортирования продукции, установленными в нормативно-технической документации на каждый вид продукта. Пробы скоропортящихся продуктов транспортируют при температуре 5°С не более 6 ч, за исключением продуктов, на которые предусмотрены специальные условия для транспортирования проб в нормативно-технической документации.

Пробы, отобранные от весовых продуктов (в транспортной таре: ящиках, мешках, контейнерах и др.), помещают в чистые сухие банки с притертыми стеклянными или хорошо пригнанными резиновыми пробками, или заворачивают в пергамент, подпергамент, целлофан, полимерную пленку, или упаковывают в пластмассовые коробки с крышками. Пробы, требующие особых условий хранения (при пониженных температурах), помещают в сумку-холодильник и обкладывают сухим льдом (хладагентами). Предпочтение отдают наиболее быстрым способам транспортирования.

### 3. При составлении МР использованы следующие нормативные источники:

№ 52-ФЗ	Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"
№ 29-ФЗ	Федеральный закон от 02.01.00 № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов"
СанПиН 2.3.2.1078-01	СанПиН 2.3.2.1078-01 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
«Единые СанЭиГ требования, утв. Решением № 229»	Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору
МУ 2.3.2.1917-04 (разд.1)	Рекомендуемые нормы отбора проб пищевой продукции для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы на наличие генетически-модифицированных источников пищи растительного происхождения
МУ 2.3.2.1935-04 (прил.5)	Рекомендуемые нормы отбора проб пищевых продуктов для микробиологических исследований на ГММи МГМА
МУК 2.6.1.1194-03	Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
МУК 4.2.735-99	Паразитологические методы лабораторной диагностики гельминтозов и протозоозов

Федеральное государственное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области»	МР: 02-30-701-1-2010 Действует с 04.08.2010 Стр. 4 из 7
Методические рекомендации по отбору проб пищевой продукции с целью проведения лабораторных испытаний на соответствие качества и безопасности	

МУК 3.2.988-00	Методы санитарно-паразитологической экспертизы рыбы, моллюсков, ракообразных, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки. Методические указания
МУК 4.2.1479-03	Энтомологические методы сбора и определения насекомых и клещей-вредителей продовольственных запасов и непродовольственного сырья
МУК 4.2.1881-04	Санитарно-паразитологические исследования плодоовощной, плодово-ягодной и растительной продукции
МУК 4.2.1884-04	Санитарно-микробиологический и санитарно-паразитологический анализ воды поверхностных водных объектов
Одобрены Министерством здравоохранения СССР 23 октября 1991 г. N 122-5/72 Рекомендованы Министерством торговли СССР 11 ноября 1991 г. N 1-40/3805	МУ по лабораторному контролю качества продукции общественного питания
ГОСТ Р 52472-2005	Водки и водки особые. Правила приемки и методы анализа
ГОСТ 171-81	Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия
ГОСТ 28483-90	Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия
ГОСТ 13586.3-83	Зерно. Правила приемки и методы отбора проб
ГОСТ 5904-82	Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб
ГОСТ 52377-2005	Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества
ОСТ 16504-81	Система государственных испытаний продукции. Испытания и контроль качества продукции. Основные термины и определения
ГОСТ 7194-81	Картофель свежий. Правила приемки и методы определения качества
ГОСТ 9792-73	Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб
ГОСТ 15113.0-77	Концентраты пищевые. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб
ГОСТ 7698-93	Крахмал. Правила приемки и методы анализа
ГОСТ 30004.2-93	Майонезы. Правила приемки и методы испытаний
ГОСТ Р 52179-2003	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля
ГОСТ Р 52062-2003	Масла растительные. Правила приемки и методы отбора проб

Федеральное государственное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области»	МР: 02-30-701-1-2010 Действует с 04.08.2010 Стр. 5 из 7
Методические рекомендации по отбору проб пищевой продукции с целью проведения лабораторных испытаний на соответствие качества и безопасности	

ГОСТ Р 52253-2004	Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия
ГОСТ 19792-2001	Мед натуральный. Технические условия
ГОСТ 3622-68	Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию
ГОСТ 26809-86	Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу
ГОСТ 27668-88	Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб
ГОСТ Р 51447-99	Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб
ГОСТ 20235.0-74	Мясо кроликов. Методы отбора образцов. Органолептические методы определения свежести
ГОСТ Р 51944-2002	Мясо птицы. Методы определения органолептических показателей, температуры и массы
ГОСТ 28825-90	Мясо птицы. Приемка
ГОСТ 27853-88	Овощи соленые и квашеные, плоды и ягоды моченые. Приемка, отбор проб
ГОСТ 13341-77	Овощи сушеные. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб
ГОСТ 13908-68	Перец сладкий свежий. Технические условия
ГОСТ 12786-80	Пиво. Правила приемки и методы отбора проб
ГОСТ 29187-91	Плоды и ягоды быстрозамороженные. Общие технические условия
ГОСТ Р 51144-98	Продукты винодельческой промышленности. Правила приемки и методы отбора проб
ГОСТ 26313-84	Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб
ГОСТ 28741-90	Продукты питания из картофеля. Приемка, подготовка проб и методы испытаний
ГОСТ 8756.0-70	Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию
ГОСТ 30364.0-97	Продукты яичные. Методы отбора проб и органолептического анализа
ГОСТ 30363-96	Продукты яичные. Общие технические условия
ГОСТ 6687.0-86	Продукция безалкогольной промышленности. Правила приемки и методы отбора проб
ГОСТ 28876-90	Пряности и приправы. Отбор проб
ГОСТ 7631-85	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Правила приемки, органолептические методы оценки качества, методы отбора проб для лабораторных испытаний
ГОСТ 12569-99	Сахар. Правила приемки и методы отбора проб
ГОСТ 10852-86	Семена масличные. Правила приемки и методы отбора проб

Федеральное государственное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области»	МР: 02-30-701-1-2010 Действует с 04.08.2010 Стр. 6 из 7
Методические рекомендации по отбору проб пищевой продукции с целью проведения лабораторных испытаний на соответствие качества и безопасности	

ГОСТ Р 52482-2005	Соль поваренная пищевая. Отбор и подготовка проб. Определение органолептических показателей
ГОСТ 18321-73	Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции
ГОСТ 858-2000	Табак курительный. Общие технические условия
СТ СЭВ 4295-83	Фрукты и овощи свежие. Отбор проб
ГОСТ 1750-86	Фрукты сушеные. Правила приемки, методы испытаний
ГОСТ 5667-65	Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий
ГОСТ 1936-85	Чай. Правила приемки и методы анализа
ГОСТ Р 52121-2003	Яйца куриные пищевые. Технические условия.

