

## საქართველოს სტანდარტი

---

სასურსათო ჯაჭვის მიკრობიოლოგია – საკვლევი ნიმუშების, საწყისი სუსპენზიისა და ათჯერადი განზავებების მომზადება მიკრობიოლოგიური გამოკვლევისთვის –

ნაწილი 1: საწყისი სუსპენზიისა და ათჯერადი განზავებების მომზადების ზოგადი წესები

სსიპ-საქართველოს სტანდარტებისა და მეტროლოგიის  
ეროვნული სააგენტო

თბილისი

საინფორმაციო მონაცემები

1 **შემოტანილია:** სსიპ - საქართველოს სტანდარტებისა და მეტროლოგიის ეროვნული სააგენტოს სტანდარტების დეპარტამენტის მიერ.

განხილულია სტანდარტიზაციის ტექნიკური კომიტეტის ტკ 3 „სასურსათო პროდუქტები“ მიერ.

2 **მიღებულია:** სსიპ - საქართველოს სტანდარტებისა და მეტროლოგიის ეროვნული სააგენტოს გენერალური დირექტორის 2019 წლის 14 ნოემბრის №87 განკარგულებით სტანდარტიზაციის ტექნიკური კომიტეტის ტკ 3 „სასურსათო პროდუქტები“ გადაწყვეტილების საფუძველზე.

3 წინამდებარე სტანდარტი წარმოადგენს სტანდარტიზაციის საერთაშორისო ორგანიზაციის (ისო-ს) სტანდარტის ისო 6887-1:2017 „სასურსათო ჯაჭვის მიკრობიოლოგია – საკვლევი ნიმუშების, საწყისი სუსპენზიისა და ათჯერადი განზავებების მომზადება მიკრობიოლოგიური გამოკვლევისთვის – ნაწილი 1: საწყისი სუსპენზიისა და ათჯერადი განზავებების მომზადების ზოგადი წესები“ იდენტურ თარგმანს.

4 პირველად

5 **რეგისტრირებულია:** სსიპ - საქართველოს სტანდარტებისა და მეტროლოგიის ეროვნული სააგენტოს საქართველოს სტანდარტების რეესტრში 2019 წლის 14 ნოემბერი №268-1.1-00389

საინფორმაციო ნაწილი. სრული ტექსტის სანახავად შეიძინეთ სტანდარტი.

სარჩევი

წინასიტყვაობა	V
შესავალი	VI
1 გამოყენების სფერო	1
2 ნორმატიული მითითებები	1
3 ტერმინები და განმარტებები	2
4 პრინციპი	4
5 განმაზავებლები	4
5.1 ძირითადი მასალები	4
5.2 ზოგადი გამოყენების განმაზავებლები	5
5.2.1 პეპტონიანი მარილის ხსნარი	5
5.2.2 ბუფერიზებული პეპტონიანი წყალი	5
5.2.3 ორმაგი კონცენტრაციის ბუფერიზებული პეპტონიანი წყალი	6
5.3 სპეციალური დანიშნულების განმაზავებლები	6
5.4 განმაზავებლის განაწილება და სტერილიზაცია	6
5.5 განმაზავებლების სამუშაო მახასიათებლების გამოცდა	7
6 აპარატურა	8
7 ნიმუშის აღება	9
8 ნიმუშის მომზადება	9
8.1 ზოგადი დებულება	9
8.2 გაყინული პროდუქტები	10
8.2.1 ზოგადი დებულება	10
8.2.2 გამოცდებამდე გამლღვალი მცირე ნიმუშები	10
8.2.3 დიდი ნაჭრებიდან ან ბლოკებიდან აღებული გაყინული ნიმუშები	10
8.3 მყარი და მშრალი პროდუქტები	11
8.4 დეჰიდრირებული და სხვა დაბალი ტენიანობის პროდუქტები	11
8.5 თხევადი და არაბლანტი პროდუქტები	12
8.6 მჟავე პროდუქტები	12
8.7 მაღალცხიმიანი (20 %-ზე მეტი) საკვები პროდუქტები	13
8.8 მრავალკომპონენტიანი პროდუქტები	13
8.9 დაფასოებული პროდუქტები	13
8.10 ზედაპირის ნიმუშები (ნაცხის ასაღები ჩხირები და სხვა საშუალებები)	14

# სსტ ისო 6887-1 : 2017/2019

9	სპეციალური პროცედურები	14
9.1	საკვლევი წონაკი და საწყისი სუსპენზია (პირველადი განზავება)	14
9.2	პროცედურის ხანგრძლივობა	16
9.3	თვისობრივი გამოცდისათვის გაერთიანებისა და შერწყმის პროცესები	16
10	შემდგომი განზავებები	17
10.1	ათჯერადი განზავების სერია	17
10.2	სხვა განზავების სერია	18
<b>დანართი A</b>	(საინფორმაციო) გაერთიანებისა და შერწყმის პროცესების ილუსტრაციები	19
<b>დანართი B</b>	(საინფორმაციო) ნიმუშის აღების მეთოდი გაყინული საკვლევი ნაჭრების ან ბლოკებისთვის	24
<b>დანართი C</b>	(საინფორმაციო) მონაცემები, რომლებშიც ნაჩვენებია კვლევის შედეგების სარწმუნოება საკვლევი წონაკების სიდიდის მიხედვით	26
<b>დანართი D</b>	(საინფორმაციო) გაერთიანებული ნიმუშების თვისობრივი გამოცდების შემოწმების ოქმი	30
	<b>ბიბლიოგრაფია</b>	33

## IV

## წინასიტყვაობა

ისო (სტანდარტიზაციის საერთაშორისო ორგანიზაცია) ეროვნული სტანდარტიზაციის ორგანოების (ისო-ს წევრი კომიტეტების) მსოფლიო ფედერაციაა. საერთაშორისო სტანდარტებს, ჩვეულებრივ, შეიმუშავებენ ისო-ს ტექნიკური კომიტეტები. რომელიმე საკითხით დაინტერესებულ წევრ ორგანოს უფლება აქვს წარმოდგენილი იყოს იმ კომიტეტში, რომელიც ამ საკითხთან დაკავშირებით შეიქმნა. საერთაშორისო ორგანიზაციები, სამთავრობოც და არსამთავრობოც, ისო-თან ერთად ასევე მონაწილეობენ მუშაობაში. ისო მჭიდროდ თანამშრომლობს საერთაშორისო ელექტროტექნიკურ კომისიასთან (იეკ-თან) ელექტროტექნიკური სტანდარტიზაციის ყველა საკითხთან დაკავშირებით.

წინამდებარე დოკუმენტის შესამუშავებლად გამოყენებული მეთოდები და მისი შემდგომი გამოყენებისათვის განკუთვნილი პროცედურები აღწერილია ისო/იეკ-ის დირექტივების 1-ელ ნაწილში. კერძოდ, უნდა აღინიშნოს, რომ ისო-ს სხვადასხვა ტიპის დოკუმენტების დასამტკიცებლად საჭიროა განსხვავებული კრიტერიუმები. წინამდებარე დოკუმენტის პროექტი შემუშავდა ისო/იეკ-ის დირექტივების მე-2 ნაწილის სარედაქციო წესების შესაბამისად (იხილეთ [www.iso.org/directives](http://www.iso.org/directives)).

საყურადღებოა, რომ, სავარაუდოდ, შეიძლება დადგეს წინამდებარე დოკუმენტის ზოგიერთი ნაწილის საავტორო უფლებების საკითხი. ისო პასუხს არ აგებს რომელიმე ან სხვა მსგავსი საავტორო უფლებების დადგენაზე. დოკუმენტის შემუშავებისას გამოვლენილი დაწვრილებითი ინფორმაცია ნებისმიერი საავტორო უფლებების შესახებ წარმოდგენილი იქნება შესავალში და/ან მიღებული პატენტების ისო-ს დეკლარაციების სიაში (იხილეთ [www.iso.org/patents](http://www.iso.org/patents)).

წინამდებარე დოკუმენტში გამოყენებული ნებისმიერი ინფორმაცია სავაჭრო სახელწოდების შესახებ მოცემულია მომხმარებელთა ხელშესაწყობად და არ აქვს კანონის ძალა.

ისო-ს შესაბამისობის შეფასებასთან დაკავშირებული სპეციალური ტერმინებისა და ტერმინოლოგიური შესიტყვებების მნიშვნელობების განსამარტავად, ასევე ინფორმაცია ვაჭრობის ტექნიკურ ბარიერებში (TBT) ისო-ს თანამიმდევრულობის შესახებ ვმო-ს (WTO) პრინციპების მიმართ, იხილეთ შემდეგი URL (ინფორმაციის უნივერსალური მაჩვენებელი): [www.iso.org/iso/foreword.html](http://www.iso.org/iso/foreword.html).

წინამდებარე დოკუმენტის მომზადებაზე პასუხისმგებელია ტექნიკური კომიტეტი ისო/ტკ 34 (სასურსათო პროდუქტები), ქვეკომიტეტი ქკ 9 (მიკრობიოლოგია).

წინამდებარე მეორე გამოცემა აუქმებს და ჩაანაცვლებს პირველ გამოცემას (ისო 6887-1:1999), რომელიც ტექნიკურად გადამუშავდა.

ისო 6887 სერიის ნაწილების ჩამონათვალის ნახვა შესაძლებელია ისო-ს ვებსაიტზე.

## შესავალი

სურსათისა და ცხოველთა საკვები პროდუქტების დიდი მრავალფეროვნების გამო, წინამდებარე ჰორიზონტალური მეთოდი ყველა დეტალში შესაძლოა არ იყოს ცალკეული პროდუქტის შესაფერისი. ამ შემთხვევაში შეიძლება გამოიყენონ სხვა მეთოდები, რომლებიც სპეციფიკურია ამ პროდუქტებისათვის, თუკი მათი გამოყენება სრულიად აუცილებელი და დასაბუთებულია ტექნიკური მიზეზებით.

როდესაც წინამდებარე დოკუმენტს შემდგომში განიხილავენ, მხედველობაში უნდა მიიღონ მთელი არსებული ინფორმაცია, თუ რა ფარგლებში მისდევნენ ჰორიზონტალურ მეთოდს, ასევე არსებული გადახვევების შესახებ ცალკეული პროდუქტების შემთხვევაში.

გამოცდის მეთოდების ჰარმონიზაცია ერთბაშად არ მოხდება და პროდუქტების ცალკეული ჯგუფისთვის შეიძლება არსებობდეს საერთაშორისო და/ან სახელმწიფო სტანდარტები, რომლებიც წინამდებარე ჰორიზონტალურ მეთოდს არ შეესაბამება. იმედი უნდა ვიქონიოთ, რომ ასეთი სტანდარტების განხილვისას ისინი შეიცვლება და წინამდებარე დოკუმენტის შესაბამისი იქნება ისე, რომ, საბოლოოდ, ჰორიზონტალური მეთოდიდან მხოლოდ ის გადახვევები დარჩება, რომლებიც კარგად დასაბუთებული ტექნიკური მიზეზების გამო იქნება აუცილებელი.

წინამდებარე დოკუმენტი განსაზღვრავს ნიმუშების, საწყისი სუსპენზიებისა და შემდგომი განზავებების მომზადების ძირითად წესებს მიკრობიოლოგიური გამოკვლევისთვის. ისო 6887-ის დანარჩენ ნაწილებში მოცემულია ნიმუშებისა და საწყისი სუსპენზიების მომზადების სპეციალური წესები, თითოეული მათგანი მოიცავს სხვადასხვა სურსათის, ცხოველთა საკვები პროდუქტებისა და გარემოს ნიმუშებს, რომელთათვისაც გამოიყენება ისო 6887.

მთელი რიგი პროდუქტებისათვის ძირითადად, საწყისი სუსპენზიის მომზადებისას საჭიროა სიფრთხილის განსაკუთრებული ზომების მიღება, პროდუქტის (როგორცაა, მაგ., მშრალი პროდუქტები, მაღალი სიბლანტის პროდუქტები) ფიზიკური მდგომარეობის, ინჰიბიტორული ნივთიერებების (მაგ., სანელებლები, მარილის მაღალი შემცველობა) არსებობის ან მჟავიანობის და სხვ. გამო. წინამდებარე დოკუმენტში ისინი ზოგადად განიხილება.

კონკრეტული პროდუქტებისა და მიკროორგანიზმებისთვის საჭირო ნებისმიერ სპეციალურ განმაზავებელს ან ინსტრუქციას, რომლებიც მოცემულია სპეციალურ სტანდარტულ მეთოდებში, უპირატესობა ენიჭება ისო 6887-ის სერიაში ჩამოთვლილ ზოგად წესებთან შედარებით. ეს შეიძლება მოიცავდეს:

- სპეციალურ რეჰიდრატაციის პროცედურებს დაბალი წყლის აქტივობის მქონე პროდუქტებისთვის, ოსმოსური შოკის მინიმუმამდე შესამცირებლად;

## VI

საინფორმაციო ნაწილი. სრული ტექსტის სანახავად შეიძინეთ სტანდარტი.

- შესაბამისი ტემპერატურების გამოყენებას კაკაოს, ჟელატინის, რძის ფხვნილისა და სხვ. სუსპენდირების გასაადვილებლად;

- სურსათის გადამუშავებისა და შენახვის შედეგად დასტრესილი მიკროორგანიზმების „გაცოცხლების“ პროცედურებს, მათი გამოყოფის გასაუმჯობესებლად;

- ჰომოგენიზაციის პროცედურებს და ხანგრძლივობას, რომლებიც დამახასიათებელია ცალკეული პროდუქტებისა (მაგ., მარცვლეული) და/ან ზოგიერთი ანალიზისთვის (მაგ., საფუვრები და ობის სოკოები).

საინფორმაციო ნაწილი. სრული ტექსტის სანახავად შეიძინეთ სტანდარტი.