

## საქართველოს სტანდარტი

---

სურსათისა და ცხოველთა საკვების მიკრობიოლოგია –  
საკვლევი ნიმუშების, საწყისი სუსპენზიისა და ათჯერადი  
განზავებების მომზადება მიკრობიოლოგიური  
გამოკვლევისათვის –

ნაწილი 6:

სპეციალური წესები პირველადი პროდუქციიდან აღებული  
ნიმუშების მოსამზადებლად

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 6887-6:2017 „სურსათისა და ცხოველთა საკვების მიკრობიოლოგია – საკვლევი ნიმუშების, საწყისი სუსპენზიისა და ათჯერადი განზავებების მომზადება მიკრობიოლოგიური გამოკვლევისათვის – ნაწილი 6: სპეციალური წესები პირველადი პროდუქციიდან აღებული ნიმუშების მოსამზადებლად“ იდენტურ თარგმანს.

4 პირველად

5 **რეგისტრირებულია:** სსიპ - საქართველოს სტანდარტებისა და მეტროლოგიის ეროვნული სააგენტოს საქართველოს სტანდარტების რეესტრში 2019 წლის 14 ნოემბერი №268-1.1-00390

II

საინფორმაციო ნაწილი. სრული ტექსტის სანახავად შეიძინეთ სტანდარტი.

სარჩევი

წინასიტყვაობა	IV
1 გამოყენების სფერო	1
2 ნორმატიული მითითებები	2
3 ტერმინები და განმარტებები	2
4 პრინციპი	3
5 განმაზავებლები და დეზინფექტანტები	3
5.1 სპეციალური დანიშნულების განმაზავებლები	3
5.2 ლაბორატორიული კვლევისას გამოსაყენებელი დეზინფექტანტები	3
6 აპარატურა და ლაბორატორიული ჭურჭელი	4
7 ნიმუშის ტიპები, რომლებიც შეიძლება გაიგზავნოს ლაბორატორიაში	4
8 ნიმუშის მომზადება	5
8.1 ზოგადი დებულება	5
8.2 შენახვა	5
9 სპეციალური პროცედურები	5
9.1 პროცედურები, რომლებიც ფერმაში აღებულ ნიმუშებზე ტარდება	5
9.2 პროცედურები, რომლებიც სასაკლაოზე აღებულ ნიმუშებზე ტარდება	8
9.3 პროცედურები ნიმუშებისთვის, რომლებიც აღებულია ფრინველებიდან ინკუბატორში ან ინკუბატორიდან ფერმაში ტრანსპორტირებისას	10
10 შემდგომი ათჯერადი განზავებები	11
ბიბლიოგრაფია	12

საინფორმაციო ნაწილი. სრული ტექსტის სანახავად შეიძინეთ სტანდარტი.

## 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 მონაწილეობენ მუშაობაში. ისო მჭიდროდ თანამშრომლობს საერთაშორისო ელექტროტექნიკურ კომისიასთან (იეკ-თან) ელექტროტექნიკური სტანდარტიზაციასთან დაკავშირებულ ყველა საკითხზე.

წინამდებარე დოკუმენტის პროექტი შემუშავდა ისო/იეკ-ის დირექტივების მე-2 ნაწილის სარედაქციო წესების შესაბამისად.

ტექნიკური კომიტეტების ძირითადი ამოცანაა საერთაშორისო სტანდარტების მომზადება. ტექნიკური კომიტეტების მიერ მიღებული საერთაშორისო სტანდარტების პროექტები კენჭისყრისათვის წევრ სააგენტოებს გადაეცემა. საერთაშორისო სტანდარტის გამოქვეყნებისთვის საჭიროა კენჭისყრაში მონაწილე წევრი სააგენტოების, სულ მცირე, 75%-ის მხარდაჭერა.

საყურადღებოა, რომ, სავარაუდოდ, წინამდებარე დოკუმენტის ზოგიერთი ნაწილის საავტორო უფლებების საკითხი შეიძლება დადგეს. ისო პასუხს არ აგებს რომელიმე ან სხვა მსგავსი საავტორო უფლებების დადგენაზე.

ისო 6887-6 მომზადდა სტანდარტიზაციის ევროპული კომიტეტის (CEN) მიერ (ტექნიკური კომიტეტი სეკ/ტკ 275, სურსათის ანალიზი – ჰორიზონტალური მეთოდები) ისო/ტკ 34 ტექნიკურ კომიტეტთან (კვების პროდუქტები, ქვეკომიტეტი SC 9, მიკრობიოლოგია) თანამშრომლობით, ისო-სა და სეკ-ს შორის ტექნიკური თანამშრომლობის შეთანხმების შესაბამისად (ვენის შეთანხმება).

ისო 6887 საერთო სათაურით სურსათისა და ცხოველთა საკვების მიკრობიოლოგია<sup>1</sup> – საკვლევი ნიმუშების, საწყისი სუსპენზიისა და ათჯერადი განზავებების მომზადება მიკრობიოლოგიური გამოკვლევისათვის შედგება შემდეგი ნაწილებისგან:

- ნაწილი 1: საწყისი სუსპენზიისა და ათჯერადი განზავებების მომზადების ზოგადი წესები
- ნაწილი 2: სპეციალური წესები ხორცისა და ხორცპროდუქტების მოსამზადებლად

## IV

<sup>1</sup> დამუშავებისას, სავარაუდოდ, 2-დან 5-მდე ნაწილების ძირითადი ელემენტი შესაბამისობაში მოვა ნაწილ 6-ის სათაურის ძირითად ელემენტთან (ანუ, „სურსათისა და ცხოველთა საკვების მიკრობიოლოგიასთან“).

საინფორმაციო ნაწილი. სრული ტექსტის სანახავად შეიძინეთ სტანდარტი.

- ნაწილი 3: სპეციალური წესები თევზისა და თევზპროდუქტების მოსამზადებლად
- ნაწილი 4: სპეციალური წესები სხვადასხვა პროდუქტის მოსამზადებლად, გარდა რძისა და რძის პროდუქტებისა, ხორცისა და ხორცპროდუქტებისა, და თევზისა და თევზპროდუქტებისა
- ნაწილი 5: სპეციალური წესები რძისა და რძის პროდუქტების მოსამზადებლად
- ნაწილი 6: სპეციალური წესები პირველადი პროდუქციიდან აღებული ნიმუშების მოსამზადებლად

საინფორმაციო ნაწილი. სრული ტექსტის სანახავად შეიძინეთ სტანდარტი.