

საქართველოს სტანდარტი

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

ნაწილი 3:

სპეციალური წესები თევზისა და თევზპროდუქტების
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 2018 წლის 01 ოქტომბრის №96 განკარგულებით სტანდარტიზაციის ტექნიკური კომიტეტის ტკ 3 „სასურსათო პროდუქტები“ გადაწყვეტილების საფუძველზე.

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

4 პირველად

5 რეგისტრირებულია: სსიპ - საქართველოს სტანდარტებისა და მეტროლოგიის ეროვნული სააგენტოს საქართველოს სტანდარტების რეესტრში 2018 წლის №268-1.1-00362

II

დაუშვებელია წინამდებარე სტანდარტის სრული ან ნაწილობრივი კვლავწარმოება, ტირაჟირება და გავრცელება სსიპ - საქართველოს სტანდარტებისა და მეტროლოგიის ეროვნული სააგენტოს ნებართვის გარეშე

სარჩევი

წინასიტყვაობა	V1
1 გამოყენების სფერო	1
2 ნორმატიული მითითებები	2
3 ტერმინები და განმარტებები	3
4 პრინციპი	3
5 განმაზავებლები	3
6 აპარატურა	3
7 ნიმუშის აღება და ნიმუშის ტიპები	4
7.1 ზოგადი პროცედურები	4
7.2 ნიმუშის აღების სპეციალური მეთოდები ორსაგდულიანი მოლუსკების, კანეკლიანებისა და გარსიანების პირველადი პროდუქციიდან	4
7.2.1 ზოგადი დებულება	4
7.2.2 ნიმუშის აღება და ლაბორატორიული ნიმუშის ტრანსპორტირება	4
7.2.3 ნიმუშის აღების მეთოდი	4
7.2.4 ინდივიდების ზომა და რაოდენობა	5
7.2.5 ტემპერატურის კონტროლი ტრანსპორტირებისას	5
7.3 სპეციალური პროცედურები ბაზარზე არსებული ორსაგდულიანი და მუცელფეხიანი მოლუსკების, კანეკლიანებისა და გარსიანების ნიმუშების ასაღებად	5
8 ზოგადი მეთოდები	
9 სპეციალური მეთოდები	6
9.1 ნედლი თევზპროდუქტები, მათ შორის თევზები, კიბოსნაირები, მოლუსკები, გარსიანები და კანეკლიანები (იხილე დანართი A)	6
9.1.1 ახალი თევზი მთლიანად (15 სმ-ზე მეტი სიგრძისა)	6
9.1.2 ახალი თევზი მთლიანად (15 სმ-ზე ნაკლები სიგრძისა)	6
9.1.3 დაჭრილი თევზები, ფილეები და სტეიკები	6
9.1.4 მთლიანი და დაჭრილი თავფეხიანები	6
9.1.5 მთლიანი კიბოსნაირები, მაგ., კიბორჩხალები	7
9.1.6 გასუფთავებული კიბოსნაირების ხორცი	7
9.1.7 კიბოსნაირები, მაგ., კრევეტები, მდინარის კიბოები და ასთაკვები	7
9.1.8 ცოცხალი ორსაგდულიანი მოლუსკები	8
9.1.9 კანეკლიანები	9

9.2	დამუშავებული პროდუქტები	9
9.2.1	მთლიანი შებოლილი თევზი	9
9.2.2	შებოლილი თევზის ფილები და კანიათი ან უკანო ნაჭრები	10
9.2.3	მოხარშული მოლუსკები ნიჟარაში. მთლიანი მასა	10
9.2.4	თევზი და თევზის მრავალკომპონენტიანი პროდუქტები (მაგ., წინასწარ მომზადებული თევზის თაკო {მექსიკური ღვეხელი}, ზღვის პროდუქტების შერეული ნაკრები, შერეული თევზის გუფთა)	10
9.2.5	მოხარშული ან წინასწარ დამუშავებული გასუფთავებული ორსაგდულიანი მოლუსკები	11
9.2.6	დამარილებული ან დამარინადებული პროდუქტები (მათ შორის, თევზის ქვირითი/საკვერცხეები, მაგ., ხიზილალა)	11
9.2.7	მშრალი თევზი, მათ შორის, მშრალი დამარილებული თევზი	11
9.2.8	ფერმენტირებული პროდუქტები	11
9.2.9	დამარინადებული პროდუქტები	11
9.2.10	პანირებული პროდუქტები	11
9.3	გაყინული თევზი, კიბოსნაირები, მოლუსკები, გარსიანები და კანეკლიანები	11
9.3.1	თევზის ფილები, ბლოკებად გაყინული დიდი თევზის ნაჭრები, გაყინული მცირე ნაწილები ცალკეული ულუფები	11
9.3.2	ბლოკებად გაყინული გასუფთავებული კიბოსნაირები (მაგ., კრევეტები)	11
9.3.3	ბლოკებად გაყინული მთლიანი კიბოსნაირები (მაგ., კრევეტები)	12
9.3.4	ბლოკებად გაყინული ფანტელებად დაშლილი კიბოსნაირების ხორცი (მაგ., კიბორჩხალის ხორცი)	12
9.3.5	მოლუსკები (მთლიანი თავფეხიანები, ორსაგდულიანი და მუცელფეხიანი მოლუსკები)	12
10	შემდგომი განზავებები	13
დანართი A (საინფორმაციო)	ძირითადი ტაქსონების კლასიფიკაცია	14
დანართი B (საინფორმაციო)	ცალკეული ცოცხალი ორსაგდულიანი მოლუსკების ლაბორატორიაში წარსადგენად რეკომენდებული რაოდენობა	15
დანართი C (საინფორმაციო)	დამატებითი ინფორმაცია პატარა თევზების კიბორჩხალების და ასთაკების შესახებ	16
	ბიბლიოგრაფია	19

IV

დაუშვებელია წინამდებარე სტანდარტის სრული ან ნაწილობრივი კვლავწარმოება, ტირაჟირება და გავრცელება
სსიპ - საქართველოს სტანდარტებისა და მეტროლოგიის ეროვნული სააგენტოს ნებართვის გარეშე

წინასიტყვაობა

ისო (სტანდარტიზაციის საერთაშორისო ორგანიზაცია) სტანდარტების ეროვნული სააგენტოების (ისო-ს წევრი სააგენტოები) საერთაშორისო ფედერაციაა. როგორც წესი, საერთაშორისო სტანდარტებს შეიმუშავებენ ისო-ს ტექნიკური კომიტეტების დახმარებით. ისო-ს თითოეული წევრი სააგენტო უფლებამოსილია მონაწილეობდეს იმ ტექნიკური კომიტეტის მუშაობაში, რომელიც მისთვის საინტერესო თემაზე მუშაობს. აღნიშნულ სამუშაოებში ისო-სთან ერთად სამთავრობო და არასამთავრობო საერთაშორისო ორგანიზაციებიც მონაწილეობენ. ელექტროტექნიკური სტანდარტიზაციის ყველა საკითხთან დაკავშირებით ისო მჭიდროდ თანამშრომლობს საერთაშორისო ელექტროტექნიკურ კომისიასთან (იეკ).

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

საყურადღებოა, რომ, სავარაუდოდ, წინამდებარე სტანდარტის ზოგიერთი ნაწილის საპატენტო უფლებების საკითხი დადგეს. ისო პასუხს არ აგებს რომელიმე ან სხვა მსგავსი საპატენტო უფლებების დადგენაზე. სტანდარტის შემუშავებისას გამოვლენილი დაწვრილებითი ინფორმაცია ნებისმიერი საპატენტო უფლებების შესახებ წარმოდგენილი იქნება შესავალში და/ან მიღებული პატენტების ისო-ს დეკლარაციების სიაში www.iso.org/patents

წინამდებარე სტანდარტში გამოყენებული ნებისმიერი ინფორმაცია სავაჭრო დასახელების შესახებ მოცემულია მომხმარებელთა ხელშესაწყობად და არ აქვს კანონის ძალა.

ისო-ს შესაბამისობის შეფასებასთან დაკავშირებული სპეციალური ტერმინებისა და ტერმინოლოგიური შესიტყვებების მნიშვნელობების განსამარტავად, ასევე ინფორმაცია ვაჭრობაში მსოფლიო ორგანიზაციის (ვმო) პრინციპებთან ისო-ს ვაჭრობის ტექნიკური ბარიერების (ტბტ) შესაბამისობის შესახებ, იხილეთ შემდეგი URL (ინფორმაციის უნივერსალური მაჩვენებელი): www.iso.org/iso/foreword.html.

წინამდებარე სტანდარტზე პასუხისმგებელი კომიტეტია ისო/ტკ 34 (სასურსათო პროდუქტები), ქვეკომიტეტი ქკ 9 (მიკრობიოლოგია).

წინამდებარე მეორე გამოცემა აუქმებს და ჩაანაცვლებს პირველ გამოცემას (ისო 6887-3:2003), რომელიც ტექნიკურად გადამუშავდა.

ისო 6887-ის სერიიდან, რომელიმე ნაწილის სიის მოძებნა შესაძლებელია ისო-ს ვებსაიტზე.