

საქართველოს სტანდარტი

სასურსათო ჯაჭვის მიკრობიოლოგია – *Trichinella*-ს ლარვების
გამოვლენა ხორცში ხელოვნური მონელების მეთოდით

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 28 მაისის №59 განკარგულებით სტანდარტიზაციის ტექნიკური კომიტეტის ტკ 3 „სასურსათო პროდუქტები“ გადაწყვეტილების საფუძველზე.

3 წინამდებარე სტანდარტი წარმოადგენს სტანდარტიზაციის საერთაშორისო ორგანიზაციის (ისო-ს) სტანდარტის ისო 18743:2015 „სასურსათო ჯაჭვის მიკრობიოლოგია – *Trichinella*-ს ლარვების გამოვლენა ხორცში ხელოვნური მონელების მეთოდით“ იდენტურ თარგმანს.

4 პირველად

5 რეგისტრირებულია: სსიპ - საქართველოს სტანდარტებისა და მეტროლოგიის ეროვნული სააგენტოს საქართველოს სტანდარტების რეესტრში 2018 წლის 28 მაისი №268-1.1-00356

II

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

საინფორმაციო ნაწილი. სრული ტექსტის სანახავად შეიძინეთ სტანდარტი.

სარჩევი

| | |
|--|-----|
| წინასიტყვაობა | VI |
| შესავალი | VII |
| 1 გამოყენების სფერო | 1 |
| 2 ნორმატიული მითითებები | 2 |
| 3 ტერმინები და განმარტებები | 2 |
| 4 პრინციპი | 3 |
| 4.1 ზოგადი ნაწილი | 3 |
| 4.2 ნიმუშის ზომა | 3 |
| 4.3 კუნთის ნიმუშის დაბლენდერება/დანაწევრება | 4 |
| 4.4 მომწელებელი სითხის მომზადება | 4 |
| 4.5 დაკეპილი ხორცის მონელება | 4 |
| 4.6 მომწელებელი სითხის გაფილტვრა | 4 |
| 4.7 მომწელებელი სითხის დალექვა | 5 |
| 4.8 მიკროსკოპული გამოკვლევა | 5 |
| 4.9 გამოკვლევის შედეგების დადასტურება | 5 |
| 5 რეაგენტები | 6 |
| 6 აპარატურა | 6 |
| 7 ნიმუშის აღება, ეტიკეტირება (ნიშანდება) და ტრანსპორტირება | 8 |
| 8 ნიმუშის მომზადება | 8 |
| 9 პროცედურა | 9 |
| 9.1 ზოგადი ნაწილი | 9 |
| 9.2 დაბლენდერება/დანაწევრება | 9 |
| 9.3 მომწელებელი სითხის მომზადება | 9 |
| 9.4 დანაწევრებული ხორცის მონელება მინის ქიმიურ ჭიქაში | 10 |
| 9.5 მომწელებელი სითხის ფილტრაცია | 10 |
| 9.6 მომწელებელი სითხის დალექვა გამყოფ ძაბრში | 11 |
| 9.7 პირველადი და მეორეული ნალექის შეგროვება | 11 |
| 9.8 მიკროსკოპული გამოკვლევა | 12 |
| 10 დოკუმენტირება | 13 |
| 11 შედეგების ფორმულირება | 13 |
| 12 უსაფრთხოების ზომები | 13 |

საინფორმაციო ნაწილი. სრული ტექსტის სანახავად შეიძინეთ სტანდარტი.

სსტ ისო 18743 : 2015/2018

| | | |
|--------------------------|--|----|
| დანართი A (ნორმატიული) | ნიმუშების შეგროვება | |
| დანართი B (ნორმატიული) | გაყინული ნიმუშები | |
| დანართი C (საინფორმაციო) | ხელოვნური მონელების/მაგნიტური შემრევის მეთოდი | |
| დანართი D (საინფორმაციო) | მონაცემების სარეგისტრაციო ლაბორატორიული სამუშაო ფურცლის ეგზემპლარი, რომელიც მიიღება გაერთიანებული ნიმუშების გამოცდებისას მონელების ანალიზით | 21 |
| ბიბლიოგრაფია | | 22 |

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

წინამდებარე დოკუმენტის შესამუშავებლად გამოყენებული მეთოდები და მისი შემდგომი ექსპლუატაციისთვის განკუთვნილი პროცედურები აღწერილია ისო/იეკ-ის დირექტივების 1-ლ ნაწილში, კერძოდ, უნდა აღინიშნოს სხვადასხვა დამადასტურებელი კრიტერიუმები, რომლებიც საჭიროა ისო-ს სხვადასხვა ტიპის დოკუმენტებისთვის. ეს დოკუმენტი შემუშავებულია ისო/იეკ-ის დირექტივების მე-2 ნაწილის სარედაქციო წესების შესაბამისად (იხილეთ www.iso.org/directives).

აღსანიშნავია, რომ შესაძლოა წინამდებარე დოკუმენტის ზოგიერთი დებულების საავტორო უფლებების საკითხი დადგეს. ისო პასუხის არ აგებს ყველა ან რომელიმე მსგავსი საავტორო უფლების ამოცნობაზე. წინამდებარე დოკუმენტის შემუშავებისას ნებისმიერი საპატენტო უფლებების საიდენტიფიკაციო დეტალები მოცემული იქნება შესავალში და/ან ისო-ს მიღებულ საპატენტო დეკლარაციების ჩამონათვალში (იხილეთ www.iso.org/patents).

წინამდებარე დოკუმენტში გამოყენებული ნებისმიერი სავაჭრო დასახელება მოცემულია მხოლოდ მომხმარებელთა ხელშეწყობის მიზნით და არ წარმოადგენს მის აღიარებას ისოს-ს მიერ.

ისო-ს კონკრეტული ტერმინებისა და ტერმინოლოგიური შესიტყვებების მნიშვნელობის განსამარტავად, რომლებიც დაკავშირებულია შესაბამისობის შეფასებასთან, აგრეთვე ისო-ს მიერ მსო-ს ვაჭრობაში ტექნიკური ბარიერების (TBT) პრინციპების დაცვის შესახებ ინფორმაციასთან, იხილეთ შემდეგი რესურსის უნიფიცირებული მაჩვენებელი (URL): Foreword - Supplementary information (წინასიტყვაობა - დამატებითი ინფორმაცია)

წინამდებარე დოკუმენტზე პასუხისმგებელი კომიტეტია ისო/ტკ 34, კვების პროდუქტები, ქვეკომიტეტი, ქკ 9, მიკრობიოლოგია.

შესავალი

Trichinella spp. ადამიანის ტრიქინელოზის გამოწვევია, დაავადებისა, რომელიც საფრთხეს უქმნის მოსახლეობის ჯანმრთელობას და შედეგად, ეკონომიკურ პრობლემასაც წარმოადგენს მეცხოველეობისათვის (მეღორეობა). ბევრ ქვეყანაში ამ ინფექციის ზოონოზურობის გამო ძირითადი ძალისხმევა მიმართულია *Trichinella*-ს კონტროლსა და მის აღმოფხვრაზე შინაურ ღორებში, რომლებიც ადამიანის ინფიცირების ყველაზე მნიშვნელოვანი წყაროა მთელ მსოფლიოში. მონელების მეთოდები *Trichinella*-ს ლარვების გამოსავლენად ღორებისა და სხვა მგრძნობიარე ცხოველთა სახეობების (მაგ., ცხენები, გარეული ღორები, ზღვის ლომები და დათვები) კუნთის ნიმუშებში, რომლებიც ადამიანთა საკვებად გამოიყენება, ეფექტურია ადამიანებში კლინიკური ტრიქინელოზის პრევენციისთვის. მონელების მეთოდების ზღვრული მგრძნობელობის გამო ამ მეთოდებით შეიძლება არ გამოვლინდეს ინფიცირებული ცხოველები, რომელთა კუნთის ნიმუშებში ლარვები ძალიან მცირე რაოდენობითაა, რაც ადამიანებში უსიმპტომო ინფექციის საფრთხეს ქმნის.

VI

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

საინფორმაციო ნაწილი. სრული ტექსტის სანახავად შეიძინეთ სტანდარტი.