

საქართველოს სტანდარტი

სასურსათო ჯაჭვის მიკრობიოლოგია – მიკროორგანიზმების დათვლის
ჰორიზონტალური მეთოდი. ნაწილი 1: კოლონიების დათვლა ჯამზე 30°C
ტემპერატურაზე სილრმივი დათესვის მეთოდით

სსიპ-საქართველოს სტანდარტებისა და მეტროლოგიის
ეროვნული სააგენტო
თბილისი

საინფორმაციო მონაცემები

1 შემოტანილია: სსიპ-საქართველოს სტანდარტებისა და მეტროლოგიის ეროვნული სააგენტოს მიერ საქართველოს სტანდარტების 2014 წლის პროგრამის შესაბამისად სტანდარტიზაციის ტექნიკური კომიტეტის „სასურსათო პროდუქტები“ ტკ 3-ის გადაწყვეტილების საფუძველზე

სტანდარტს ჩაუტარდა ენობრივი ექსპერტიზა საქართველოს არნოლდ ჩიქობავას ენათმეცნიერების ინსტიტუტში

2 რეგისტრირებულია და შემოღებულია სამოქმედოდ: სსიპ-საქართველოს სტანდარტებისა და მეტროლოგიის ეროვნული სააგენტოს გენერალური დირექტორის 2015 წლის 24 ივნისის № 41 განკარულებით

3 წინამდებარე სტანდარტი იდენტურია საერთაშორისო სტანდარტის ისო 4833-1:2013 „სასურსათო ჯაჭვის მიკრობიოლოგია – მიკროორგანიზმების დათვლის ჰორიზონტალური მეთოდი - ნაწილი 1: კოლონიების დათვლა ჯამზე 30°C ტემპერატურაზე სიღრმევი დათესვის მეთოდით“

4 პირველად

5 რეგისტრირებულია: სსიპ-საქართველოს სტანდარტებისა და მეტროლოგიის ეროვნული სააგენტოს საქართველოს სტანდარტების რეესტრში 2015 წლის 24 ივნისი № 268-1.1-00274

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

სარჩევი

წინასიტყვაობა	IV
1 გამოყენების სფერო	1
2 ნორმატიული მითითებები	2
3 ტერმინები და განმარტებები	2
4 პრინციპი	2
5 საკვები არე და გამხსნელები	3
5.1 ზოგადი	3
5.2 გამხსნელები	3
5.3 აგარიანი საკვები არე მიკროორგანიზმების რაოდენობის დასათვლელად (PCA)	3
5.4 ზემოდან მოსასხმელი აგარი (მშვიერი აგარი)	4
6 აპარატურა/სამუშაო ინსტრუმენტები	5
7 ნიმუშის აღება	6
8 საკვლევი ნიმუშის მომზადება	6
9 პროცედურა/განსაზღვრის ტექნიკა	6
9.1 საკვლევი ნიმუშის წონაკი, საწყისი სუსპენზია და განზავებები	6
9.2 ინოკულაცია/დათესვა და ინკუბაცია	6
9.3 კოლონიების დათვლა	7
10 შედეგების დამუშავება	8
10.1 გამოთვლის მეთოდი	8
10.2 მონაცემების სიზუსტე/პრეციზიულობა	8
10.3 კვლევის შედეგების ინტერპრეტაცია/განხილვა	9
11 კვლევის ოქმი	9
დანართი A კრიტიკული განსხვავებების გამოყენება შედეგების (საინფორმაციო) ინტერპრეტაციისას/განხილვისას	11
ბიბლიოგრაფია	12

წინასიტყვაობა

ისო (სტანდარტიზაციის საერთაშორისო ორგანიზაცია) წარმოადგენს სტანდარტების ეროვნული სააგენტოების (ისო-ს წევრი სააგენტოები) საერთაშორისო ფედერაციას. როგორც წესი, საერთაშორისო სტანდარტების შემუშავება ხორციელდება 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).

პროცედურები, რომლებიც გამოიყენება წინამდებარე დოკუმენტის შემუშავებასთან და მის შემდგომ ტექნიკურ მომსახურებასთან დაკავშირებით, აღწერილია ისო/იეკ დირექტივების 1 ნაწილში. კერძოდ, უნდა აღინიშნოს მოწონების (მიღების) განსხვავებული კრიტერიუმები, რომლებიც საჭიროა ისო-ს დოკუმენტების სხვადასხვა ტიპისთვის. წინამდებარე დოკუმენტის პროექტი შემუშავდა ისო/იეკ დირექტივების მე-2 ნაწილის სარედაქციო წესების მიხედვით. www.iso.org/directives.

აღსანიშნავია, რომ წინამდებარე დოკუმენტის ზოგიერთი დებულება შესაძლოა იყოს საავტორო უფლებების მქონე. ისო არ არის პასუხისმგებელი ყველა ან რომელიმე მსგავსი საავტორო უფლების ამოცნობაზე. წინამდებარე დოკუმენტის შემუშავებისას ნებისმიერი დადგენილი საავტორო უფლების მქონე დეტალი, დასახელდება შესავალში და/ან მიღებული პატენტების ჩამონათვალში www.iso.org/patents.

წინამდებარე დოკუმენტში გამოყენებული ნებისმიერი სავაჭრო დასახელება არის ინფორმაცია, რომელიც გამოიყენება მომხმარებლების დასახმარებლად და არ წარმოადგენს დოკუმენტის დამოწმების ნიშანს.

წინამდებარე დოკუმენტზე პასუხისმგებელია ისო/ტკ 34, სასურსათო პროდუქტები, ქვეკომიტეტი ქკ 9, მიკრობიოლოგია.

ეს პირველი გამოცემა ისო 4833-2-თან ერთად აუქმებს და ჩაანაცვლებს ისო 4833:2003-ს.

ისო 4833 შედგება ქვემოთ მოყვანილი ნაწილებისაგან, რომელთა საერთო დასახელება არის სასურსათო ჯაჭვის მიკრობიოლოგია – მიკროორგანიზმების დათვლის ჰორიზონტალური მეთოდი:

- ნაწილი 1: კოლონიების დათვლა ჯამზე 30°C ტემპერატურაზე სიდრმივი დათესვის მეთოდით;

- ნაწილი 2: კოლონიების დათვლა ჯამზე 30°C ტემპერატურაზე ზედაპირული დათესვის მეთოდით.