საქართველოს სტანდარტი

საინფორმაციო ნაწილი. სრული ტექსტის სანახავად შეიძინეთ სტანდარტი.

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

ნაწილი 2:

სპეციალური წესები ხორცისა და ხორცპროდუქტების მოსამზადებლად

სსიპ-საქართველოს სტანდარტებისა და მეტროლოგიის
ეროვნული სააგენტო

თბილისი

საინფორმაციო ნაწილი. სრული ტექსტის სანახავად შეიძინეთ სტანდარტი.

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 6887-2:2017 „სასურსათო ჯაჭვის მიკრობიოლოგია – საკვლევი ნიმუშების, საწყისი სუსპენზიისა და ათჯერადი განზავებების მომზადება მიკრობიოლოგიური გამოკვლევისთვის – ნაწილი 2: სპეციალური წესები ხორცისა და ხორცპროდუქტების მოსამზადებლად“ იდენტურ თარგმანს.

4 პირველად

5 რეგისტრირებულია: სსიპ - საქართველოს სტანდარტებისა და მეტროლოგიის ეროვნული სააგენტოს საქართველოს სტანდარტების რეესტრში 2018 წლის 01 ოქტომბერი №268-1.1-00362

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		V1
1	გამოყენების სფერო	1
2	ნორმატიული მითითებები	2
3	ტერმინები და განმარტებები	2
4	პრინციპი	3
5	განმაზავებლები	3
6	აპარატურა	3
7	ნიმუშის აღება და ნიმუშის ტიპები	4
7.1	ზოგადი დებულება	4
7.2	ლაბორატორიაში გაგზავნილი ნიმუშების ზოგადი ტიპები	4
7.3	ლაბორატორიაში გაგზავნილი ნიმუშების კონკრეტული ტიპები	4
8	ნიმუშების მომზადება	5
8.1	ზოგადი დებულება	4
8.2	გამოცდის მიზანი	5
8.3	ზოგადი შემთხვევა მჟავა პროდუქტებისთვის	5
8.4	მაღალცხიმიანი პროდუქტები (მთლიანი მასის 20% მეტი ცხიმია)	5
9	სპეციალური პროცედურები	5
9.1	სხვადასხვა ტიპის ნიმუშების საწყისი მომზადება	5
9.1.1	ლაბორატორიული ნიმუში, რომლის მასა უდრის ან ნაკლებია 50გ-ზე	6
9.1.2	ბლოკები, დიდი ნაჭრები, ხორცის ჩამონაჭრები	5
9.1.3	ხორცის ან მომზადებული ხორცის ანაჭერები ან ნაჭრები	5
9.1.4	ფრაგმენტები, ანათალები დ ჩამონაჭრები	5
9.1.5	გარსიანი ხორცპროდუქტები (სოსისები)	6
9.1.6	მომზადებული ხორცი	6
9.1.7	ქათმის და იხვის ფეხები	6
9.2	პროცედურა წინასწარ დაფასოებული პროდუქტებისათვის	6
9.3	პროცედურა გაუყინავი პროდუქტებისათვის	7
9.3.1	ნიმუშების მომზადება საკვლევი მასალის სიღრმიდან	7
9.3.2	ნიმუშების მომზადება ხორცის ზედაპირიდან (ამოჭრა/ დესტრუქციული მეთოდი)	7
9.3.3	ნიმუშების მომზადება ცალკეული თხელი ნაჭრებიდან	7
9.3.4	ტანხორცის ნიმუშების მომზადება	8

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

9.4 ნიმუშების მომზადება გაყინული პროდუქტებისათვის 8
9.5 ნიმუშების მომზადება მშრალი ან ნაწილობრივ მშრალი ხორციდან და ხორცის ექსტრაქტებიდან 8
9.6 ნიმუშების მომზადება ზედაპირის ნიმუშებიდან (ნაცხის ასაღები ჩხირები და სხვა ინსტრუმენტები) 8
10 შემდგომი განზავებები 8

დანართი A (საინფორმაციო) შაბლონი ნიმუშის ზედაპირის მონაკვეთის მოსახაზად 9

ბიბლიოგრაფია 10

საინფორმაციო ნაწილი. სრული ტექსტის სანახავად შეიძინეთ სტანდარტი.

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.

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 ვაჭრობაში 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 6887-2:2003), რომელიც ტექნიკურად გადამუშავდა.

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

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