

ГОСТ Р 51921—2002

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ

Методы выявления и определения бактерий

Listeria monocytogenes

Издание официальное

ГОССТАНДАРТ РОССИИ
Москва

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом мясной промышленности им. В.М. Горбатова РАСХН (головная организация); Государственным учреждением Научно-исследовательским институтом питания РАМН; Государственным учреждением Научно-исследовательским институтом эпидемиологии и микробиологии им. Н.Ф. Гамалеи РАМН; Государственным унитарным предприятием Государственным научно-исследовательским и проектно-конструкторским институтом по развитию и эксплуатации флота; Государственным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом ветеринарной вирусологии и микробиологии РАСХН

ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 226 «Мясо и мясная продукция»

2 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 12 июля 2002 г. № 277-ст

3 Настоящий стандарт гармонизирован с международным стандартом ИСО 11290-2—98 «Микробиология продуктов питания и животных кормов. Горизонтальный метод обнаружения и подсчета микроорганизмов *Listeria monocytogenes*. Часть 2. Метод подсчета» в части 9.1—9.3, 9.4.1—9.4.4, 9.5.1 — 9.5.3, В.4, В.5

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ

Методы выявления и определения бактерий

*Listeria monocytogenes*Food products. Methods for detection and determination of
Listeria monocytogenes bacteria

Дата введения 2003—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пищевые продукты, в том числе на продукты детского, лечебного и специализированного питания: мясо, включая мясо птицы, субпродукты и мясные продукты; рыбу, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них; молоко и молочные продукты; маргарин, майонез, свежие и свежемороженые овощи, картофель, салаты из овощей и устанавливает метод выявления и определения в них бактерий вида *Listeria monocytogenes*.

Метод основан на высеве определенного количества пищевого продукта в жидкую селективную питательную среду (с предварительным обогащением), последующем пересеве на агаризованные селективно-диагностические среды и культивировании посевов при оптимальных условиях. Принадлежность выявленных колоний к *Listeria monocytogenes* определяют по биологическим свойствам.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

- ГОСТ 976—81* Маргарин, жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности. Правила приемки и методы испытаний
- ГОСТ 3145—84 Часы механические с сигнальным устройством. Общие технические условия
- ГОСТ 4288—76 Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний
- ГОСТ 6672—75 Стекла покровные для микропрепаратов. Технические условия
- ГОСТ 7631—85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Правила приемки, органолептические методы оценки качества, методы отбора проб для лабораторных испытаний
- ГОСТ 7702.2.0—95/ГОСТ Р 50396.0—92 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птицы. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим испытаниям
- ГОСТ 9225—84 Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа
- ГОСТ 9284—75 Стекла предметные для микропрепаратов. Технические условия
- ГОСТ 9792—73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб
- ГОСТ 9958—81 Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа
- ГОСТ 10444.1—84 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе
- ГОСТ 10444.8—88 Продукты пищевые. Метод определения *Vacillus cereus*
- ГОСТ 13928—84 Молоко и сливки заготавливаемые. Правила приемки, методы отбора проб и подготовка их к анализу

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52179—2003.

- ГОСТ 21237—75 Мясо. Методы бактериологического анализа
ГОСТ 25706—83 Лупы. Типы, основные параметры. Общие технические требования
ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов
ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов
ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов
ГОСТ 26809—86 Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу
ГОСТ 29227—91 (ИСО 835-1—81) Посуда лабораторная стеклянная. Пипетки градуированные. Часть 1. Общие требования.
ГОСТ 30004.2—93 Майонезы. Правила приемки и методы испытаний
ГОСТ 30425—97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности
ГОСТ 30519—97/ГОСТ Р 50480—93 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*
ГОСТ Р 51447—99 (ИСО 3100-1—91) Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб
ГОСТ Р 51448—99 (ИСО 3100-2—88) Мясо и мясные продукты. Методы подготовки проб для микробиологических исследований
СП 1.2.731—99 Безопасность работы с микроорганизмами III—IV групп патогенности и гельминтами

3 Определения и сокращения

В настоящем стандарте применяют следующие термины с соответствующими определениями и сокращениями:

бактерии рода *Listeria* (далее — листерии): Грамположительные неспорообразующие короткие палочки с закругленными концами, иногда почти кокки, одиночные или в коротких цепочках (0,4—0,5×0,5—2,0 мкм), реже образуют длинные нити.

Listeria monocytogenes: Вид бактерий рода *Listeria*, патогенный для человека и животных, принадлежность к которому устанавливают путем дифференциации от непатогенных видов *Listeria* по культуральным, биохимическим и биологическим свойствам.

МПА — мясопептонный агар.

МПБ — мясопептонный бульон.

ПБЛ — питательный бульон для выделения и культивирования листерий.

ПАЛ — питательный агар для выделения листерий.

4 Аппаратура, материалы и реактивы

4.1 Аппаратура, материалы и реактивы — по ГОСТ 10444.1 со следующими дополнениями: анализатор иммуно-ферментный типа «mini VIDAS» с использованием стрипового набора VIDAS LMO;

дозаторы пипеточные по [1];

лупа по ГОСТ 25706;

микроскоп биологический с иммерсионной системой и увеличением 900^х;

pH-метр модели 2696 по [2];

петля бактериологическая из платины/иридия, никеля, хрома или пластиковая диаметром 3 мм;

пипетки градуированные по ГОСТ 29227, второго класса точности;

пипетки пастеровские;

слайды или планшеты для иммунологических реакций по [3];

стекла покровные по ГОСТ 6672;

стекла предметные по ГОСТ 9284;

термометр цифровой по [4];

часы механические сигнальные по ГОСТ 3145;

бактериофаг листерийный L-3A по [5];

гидролизат казеина панкреатический;

диагностикум антител латексный для выявления листерий «Листерия-AG-тест» по [6];

манноза;
 система «API Listeria» для определения ферментативных свойств по [7];
 стандарт мутности Макфарланда, соответствующий 1 ЕД;
 сыворотка поливалентная листериозная агглютинирующая по [8];
 тест-штамм *Listeria monocytogenes* 766;
 тест-штамм *Rhodococcus equi* гемолитический;
 тест-штамм *Staphylococcus aureus* гемолитический.

5 Отбор и подготовка проб

5.1 Отбор и подготовку проб пищевых продуктов проводят в соответствии с ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, а также в соответствии с нормативными и техническими документами на конкретные виды продуктов.

Масса или объем навески должны составлять $(25 \pm 0,1)$ г (см^3), (50 — 100 г или 50 — 100 см^3 — для продуктов детского, лечебного и специализированного питания).

5.2 Отбор и подготовку проб мяса, включая мясо птицы, субпродуктов, мясных полуфабрикатов, колбасных изделий и других мясных продуктов, в том числе продуктов детского, лечебного и специализированного питания, проводят по 5.1 и ГОСТ 4288 (1.3, 2.1, 2.11.3), ГОСТ 7702.2.0/ГОСТ Р 50396.0, ГОСТ 9792, ГОСТ 9958 (3.33), ГОСТ 21237 (1.1—1.3, 3.3), ГОСТ Р 51447, ГОСТ Р 51448.

5.3 Отбор и подготовку проб молока и молочных продуктов, в том числе продуктов детского, лечебного и специализированного питания, проводят по 5.1 и ГОСТ 9225 (1.1 — 1.7), ГОСТ 13928, ГОСТ 26809, [9].

5.4 Отбор и подготовку проб маргарина и майонеза проводят по 5.1 и ГОСТ 976 (2.1), ГОСТ 30004.2 (1.2, 2.1), [10].

5.5 Отбор и подготовку проб рыбы, нерыбных объектов промысла и продуктов, вырабатываемых из них, в том числе продуктов детского, лечебного и специализированного питания проводят по 5.1 и ГОСТ 7631 (1.3, 4.1 — 4.3), [11] и [12].

5.6 Отбор и подготовку проб плодоовощной продукции, в том числе продуктов детского, лечебного и специализированного питания, проводят по 5.1 и [13].

6 Подготовка к исследованию

6.1 Приготовление растворов

6.1.1 Пептонно-солевой раствор для приготовления разведений — по ГОСТ 26669 (1.2).

6.1.2 Растворы и реактивы для окраски по Граму — по ГОСТ 10444.1 (4.25).

6.1.3 Физиологический раствор — по ГОСТ 10444.1 (4.29).

6.1.4 Раствор с объемной долей перекиси водорода 3 % — по ГОСТ 10444.1 (4.33).

6.1.5 Приготовление растворов для постановки реакции нитратредукции.

Раствор А готовят по ГОСТ 10444.8 (3.1.7).

Раствор Б готовят по ГОСТ 10444.8 (3.1.6).

Непосредственно перед постановкой реакции растворы А и Б смешивают.

6.2 Приготовление питательных сред

6.2.1 Среды для поддержания выделенных культур и культивирования бактерий рода *Listeria*

6.2.1.1 МПБ с 1 % глюкозы — по ГОСТ 10444.1 (5.13).

6.2.1.2 МПА с 1 % глюкозы — по ГОСТ 10444.1 (5.13).

6.2.1.3 Триптон-соевый бульон с дрожжевым экстрактом (TSYEB) — по [14].

6.2.1.4 Триптон-соевый агар с дрожжевым экстрактом (TSYEA) — по [14].

6.2.1.5 Трипказо-соевый бульон (TSB) — по [15].

6.2.1.6 Трипказо-соевый агар (TSA) — по [15].

6.2.1.7 Состав питательных сред и способы приготовления приведены в приложении А.1.1 — А.1.4.

6.2.2 Среды селективные для предварительного обогащения

6.2.2.1 ПБЛ 1 — по [16].

6.2.2.2 Бульон Фразера полуконцентрированный (Half Fraser broth) — по [14], [15].

6.2.2.3 Состав питательных сред и способы приготовления приведены в приложении А (А.2.1, А.2.2).

6.2.3 Среды селективные для обогащения

6.2.3.1 ПБЛ II — по [16].

6.2.3.2 Бульон Фразера (Fraser broth)— по [14], [15].

6.2.3.3 Состав питательных сред и способы приготовления приведены в приложении А (А.3.1, А.3.2).

6.2.4 Среды селективно-диагностические

6.2.4.1 Среда ПАЛ — по [18].

6.2.4.2 Оксфордский агар (Oxford agar) — по [14], [15].

6.2.4.3 ПАЛКАМ агар (PALCAM agar) — по [14], [15], [17].

6.2.4.4 Состав питательных сред и способы приготовления приведены в приложении А (А.4.1 — А.4.3).

6.2.5 Среды для изучения биологических свойств при идентификации листерий

6.2.5.1 Питательная среда ГРМ № 1 — по [19].

6.2.5.2 Кровяной агар

К 100 см³ растопленного и охлажденного до 45 °С— 50 °С МПА с 1 % глюкозы добавляют 5 — 10 см³ стерильно взятой дефибрированной крови животных. Смесь осторожно перемешивают и разливают в чашки Петри (не более 10 см³ на чашку). Слой агара должен быть равномерно окрашен в красный цвет. Среду подсушивают при (37 ± 1) °С в соответствии с ГОСТ 26670 (4.2.1) и хранят не более 2 сут при температуре (4 ± 1) °С. Среда должна иметь рН 7,2 — 7,4.

Для посева используют теплые чашки.

6.2.5.3 Лецитин-агар с активированным углем и без угля

К питательной среде ГРМ № 1 перед стерилизацией добавляют 0,5 % активированного угля, растертого до порошкообразного состояния.

Желток куриного яйца разводят с соблюдением правил асептики в 150 см³ физиологического раствора и добавляют в количестве 5 % по объему к стерилизованной и охлажденной до 40 °С— 45 °С питательной среде. Разливают в чашки Петри не более 20 см³ на чашку и подсушивают при (37 ± 1) °С.

Аналогично готовят агар с добавлением желтка без добавления активированного угля.

6.2.5.4 Нитратную среду готовят по ГОСТ 10444.8 (3.2.9).

6.2.5.5 Полужидкую питательную среду (*Listeria motility medium*) для определения подвижности листерий готовят в соответствии с приложением А.5.1.

6.2.5.6 Среды Гисса готовят по ГОСТ 10444.1 (5.29), используя в качестве углевода рамнозу, ксилозу, маннозу и маннит.

6.2.5.7 МПБ с 0,5 % глюкозы готовят по ГОСТ 10444.1 (5.13), но при приготовлении добавляют 5 г глюкозы.

6.2.5.8 МПА готовят по ГОСТ 10444.1 (5.12).

6.3 Среды по 6.2.2, 6.2.3, 6.2.4 готовят накануне или непосредственно перед использованием в соответствии с указанием на этикетке.

Готовые среды хранят в темноте, так как отдельные компоненты, входящие в их состав, например акрифлавин, могут окисляться на свету, образуя продукты, подавляющие рост листерий.

7 Проведение исследования

7.1 Предварительное селективное обогащение

Навеску пищевого продукта массой (25 ± 0,1) г или объемом (25 ± 0,1) см³ по 5.1 вносят в 225 см³ одной из жидких сред для предварительного обогащения, приготовленных по 6.2.2. Содержимое встряхивают 25-кратными круговыми движениями радиусом 30 см.

Массу навески продуктов детского, лечебного или специализированного питания отбирают по 5.1. Соотношение между количеством высеваемого продукта и питательной средой должно составлять 1:9.

Посевы культивируют при температуре (30 ± 1) °С в течение (24 ± 2) ч.

При росте листерий на полуконцентрированном бульоне Фразера, содержащем эскулин, отмечают почернение среды за счет гидролиза гликозида эскулина до глюкозы и эскулетина. Эскулетин реагирует с ионами железа, образуя комплекс черного или оливкового цвета.

На ПБЛ I, не содержащем эскулин, почернение не происходит.

7.2 Селективное обогащение

После инкубирования продукта по 7.1 содержимое среды, независимо от наличия в ней

изменений, в количестве 0,1 см³ пересевают в 10 см³ одной из жидких сред обогащения. Посевы инкубируют при температуре (37 ± 1) °С в течение 48 ч.

На бульоне Фразера, содержащем эскулин, отмечают почернение среды, как признак возможного присутствия листерий.

На среде ПБЛ II почернение не происходит.

7.3 Выявление характерных колоний на агаризованных селективно-диагностических средах

7.3.1 Из пробирок после инкубирования по 7.2, независимо от наличия или отсутствия признаков роста, в том числе почернения, делают посев бактериологической петлей из культуральной жидкости на поверхность одной из агаризованных селективно-диагностических сред, указанных в 6.2.4. Допускается проводить пересев параллельно на поверхность двух плотных селективно-диагностических сред.

Посевной материал растирают по поверхности шпателем или распределяют петлей в виде штриха. Подготовку чашек Петри со средой к посеву и посев проводят по ГОСТ 26670.

Посевы инкубируют при температуре (37±1) °С в течение 24—48 ч.

7.3.2 После инкубирования по 7.3.1 чашки с посевами просматривают и отмечают рост характерных колоний.

При отсутствии роста характерных колоний листерий на селективно-диагностических средах, указанных в 6.2.4, исследование прекращают и делают заключение об отсутствии *Listeria monocytogenes* в исследуемой пробе продукта.

На среде ПАЛ рост листерий сопровождается потреблением эскулина и почернением колоний и питательной среды. Через 24 ч инкубирования они образуют мелкие серовато-желтые колонии с черным ореолом диаметром от 1,0 до 2,0 мм. Посторонняя кокковая микрофлора образует выпуклые колонии лимонно-желтого цвета диаметром от 1,0 до 4,0 мм, окруженные слабым (или без него) покраснением питательной среды.

На ПАЛКАМ агаре (PALCAM agar) через 24 ч инкубирования листерии формируют мелкие серовато-зеленые или оливково-зеленые колонии с черным ореолом диаметром от 1,0 до 1,5 мм, иногда с черным центром. Через 48 ч колонии диаметром 1,5—2,0 мм приобретают зеленую окраску с углубленными центрами, окруженными черным ореолом. Посторонняя кокковая микрофлора образует выпуклые желтые колонии диаметром от 1,0 до 4,0 мм.

На Оксфордском агаре колонии листерий через 24 ч инкубирования — мелкие диаметром 1 мм сероватые, окруженные черным ореолом. Через 48 ч — более темные около 2 мм в диаметре с черным ореолом и углубленным центром.

При появлении сплошного роста листерий проводят пересев бактериологической петлей из зон наибольшего почернения среды штрихами на поверхность двух чашек Петри с одной из агаризованных селективно-диагностических сред, указанных в 6.2.4, для получения изолированных колоний.

Посевы инкубируют при температуре (37 ± 1) °С в течение 24 — 48 ч.

7.3.3 Для определения принадлежности характерных колоний к бактериям рода *Listeria* отбирают отдельные колонии, выращенных на агаризованных селективно-диагностических средах по 7.3.1, и пересевают бактериологической петлей на среды: МПА с 1 % глюкозы и/или триптон-соевый агар с дрожжевым экстрактом (TSYEA), трипказо-соевый агар (TSA), МПБ с 1 % глюкозы и/или триптон-соевый бульон с дрожжевым экстрактом (TSYEB), трипказо-соевый бульон (TSB).

Посевы инкубируют при температуре (37 ± 1) °С в течение 24 ч.

Получение чистой культуры проводят по ГОСТ 26670.

На МПА с 1 % глюкозы листерии имеют вид мелких сероватых полупрозрачных колоний.

На триптон-соевом агаре с дрожжевым экстрактом (TSYEA) и трипказо-соевом агаре (TSA) типичные колонии листерий от 1,0 до 2,0 мм в диаметре, выпуклые, бесцветные, непрозрачные.

На всех указанных средах вид колоний напоминает «капли росы».

Рост листерий на средах: МПБ с 1 % глюкозы, триптон-соевом бульоне с дрожжевым экстрактом (TSYEB), трипказо-соевом бульоне (TSB) характеризуется равномерным помутнением среды, при встряхивании которой наблюдаются так называемые муаровые волны.

7.4 Подтверждение принадлежности выявленных колоний к бактериям рода *Listeria*

Для подтверждения принадлежности выделенных микроорганизмов к роду *Listeria* у полученных на средах культивирования чистых культур по 7.3.3 проверяют отсутствие капсул и спор, окраску по Граму, определяют присутствие каталазы (каталазную активность), подвижность бактерий при двух температурах инкубирования: (22 ± 1) °С и (37 ± 1) °С, нитратредуцирующие свойства.

7.4.1 Из посевов по 7.3.3 готовят препараты, окрашивают их по Граму по ГОСТ 30425 (прило-

жение Г.2) и микроскопируют. Бактерии рода *Listeria* являются грамположительными тонкими короткими палочками, спор и капсул не образуют.

7.4.2 Каталазную активность культур определяют в соответствии с ГОСТ 30425 (приложение Г.1) по способности каталазы разлагать перекись водорода с выделением пузырьков газа.

Бактерии рода *Listeria* являются каталазоположительными.

7.4.3 Подвижность культур определяют при посеве уколом в среду, приготовленную по 6.2.5.5. Посевы инкубируют при двух температурах: $(22 \pm 1) ^\circ\text{C}$ и $(37 \pm 1) ^\circ\text{C}$ в течение 48 ч.

Бактерии рода *Listeria* подвижны при $(22 \pm 1) ^\circ\text{C}$, образуют характерный рост вокруг линии укола, похожий на зонтик, и неподвижны или слабоподвижны при $(37 \pm 1) ^\circ\text{C}$.

7.4.4 Постановку реакции нитратредукции проводят по ГОСТ 10444.8 (4.2.5).

Бактерии рода *Listeria* не восстанавливают нитраты до нитритов (за исключением непатогенной *Listeria grayi*).

7.4.5 Обнаружение в посевах грамположительных коротких тонких палочек, каталазоположительных, не восстанавливающих нитраты до нитритов, подвижных при $(22 \pm 1) ^\circ\text{C}$ и неподвижных или слабоподвижных при $(37 \pm 1) ^\circ\text{C}$, указывает на принадлежность выделенных микроорганизмов к бактериям рода *Listeria*.

7.5 Подтверждение принадлежности выявленных колоний к виду *Listeria monocytogenes*

Дифференциацию выделенных культур проводят в два этапа: сначала определяют принадлежность выделенных микроорганизмов к бактериям рода *Listeria*, а затем подтверждают их принадлежность к виду *Listeria monocytogenes*.

Определение принадлежности выделенных микроорганизмов к бактериям рода *Listeria* проводят по 7.4.

Для подтверждения принадлежности выделенных бактерий рода *Listeria* к виду *Listeria monocytogenes* у выделенных микроорганизмов определяют ферментативные свойства (способность ферментировать углеводы на средах Гисса с применением маннита, ксилозы, маннозы и рамнозы), β -гемолитическую активность (способность образовывать зоны просветления за счет растворения эритроцитов под или вокруг колоний при посеве на поверхность кровяного агара), лецитиназную активность на средах с активированным углем и без угля, а также дополнительно проводят идентификацию *Listeria monocytogenes* путем постановки реакции агглютинации на стекле с поливалентной сывороткой или антителным латексным диагностикумом «Листерия—AG-тест».

Допускается для быстрого определения ферментативных свойств *Listeria monocytogenes* применять систему биохимической идентификации «API Listeria».

Допускается ускоренная идентификация *Listeria monocytogenes* с применением анализатора типа «mini VIDAS», а также дополнительное использование листерийного бактериофага L-3A для идентификации.

7.5.1 Определение ферментативных свойств *Listeria monocytogenes*

7.5.1.1 Культуры, полученные по 7.3.3, пересевают уколом в среды Гисса по 6.2.5.6. Посевы инкубируют до 7 сут при температуре $(37 \pm 1) ^\circ\text{C}$, ежедневно проверяя кислото- и газообразование. Наличие ферментативной активности в отношении углеводов определяют по изменению окраски сред за счет образования кислоты и/или газа. При появлении этих признаков проводят учет результатов. Большинство бактерий рода *Listeria* не ферментируют маннит (за исключением *Listeria grayi*).

Listeria monocytogenes ферментируют маннозу и рамнозу с образованием кислоты и не ферментируют маннит и ксилозу (таблица 1).

Т а б л и ц а 1 — Характеристика видов бактерий рода *Listeria*

Признак	<i>L. monocytogenes</i>	<i>L. ivanovii</i>	<i>L. seeligeri</i>	<i>L. innocua</i>	<i>L. grayi</i>	<i>L. welshimeri</i>
Ферментация:						
маннита	—	—	—	—	+	—
ксилозы	—	+	+	—	—	+
маннозы	+	+	+	—	+	—
рамнозы	+	—	—	±	+	±
β -гемолиз	+	+	+	—	—	—

Окончание таблицы 1

Признак	<i>L. monocytogenes</i>	<i>L. ivanovii</i>	<i>L. seeligeri</i>	<i>L. innocua</i>	<i>L. grayi</i>	<i>L. welshimeri</i>
КАМП-тест.	+	+	+	—	—	—
Усиление гемолиза около культур:						
Rh. equi	—	+	—	—	—	—
St. aureus	+	—	+	—	—	—
Гидролиз лецитина:						
без угля	—	+	—	—	—	—
с углем	+	+	—	—	—	—

7.5.1.2 Определение ферментативных свойств *Listeria monocytogenes* с помощью системы биохимической идентификации «API Listeria».

При этом бактериологической петлей выделяют изолированную колонию листерий, выращенную на Оксфордском агаре или ПАЛКАМ агаре (PALCAM agar) в соответствии с 7.3.2, и вносят в пробирку с 2 см³ дистиллированной воды для приготовления суспензии по стандарту мутности, эквивалентной 1 ЕД по шкале Макфарланда.

Приготовленную суспензию вносят пастеровской пипеткой по 0,05 см³ в лунки полоски системы «API Listeria», содержащие: ESC (эскулин), α -MAN (маннит), DARL (D-арабитол), XYL (ксилоза), RHA (рамноза), MDG (α -метил-D-глюкоза), RIB (рибоза), G1P(глюкоза-1-фосфат) и TAG (D-тагатоza), избегая образования пузырьков газа. Параллельно вносят пастеровской пипеткой 0,1 см³ суспензии в лунку DIM полоски набора системы «API Listeria» для идентификации *Listeria monocytogenes* от *Listeria innocua*.

Полоски набора, на которые нанесена суспензия, инкубируют при температуре 35 °С—37 °С в аэробных условиях в течение 18—24 ч и визуально учитывают результаты цветообразования по степени окраски суспензии путем сравнения с данными таблицы 2.

Заключение о наличии *Listeria monocytogenes* делают на основании сравнения изменений цветообразования в лунках полоски системы «API Listeria» с данными таблицы 2 в разделе позитивной оценки.

Т а б л и ц а 2 — Характеристика *Listeria monocytogenes* по изменению цветообразования в лунках системы «API Listeria»

Тесты	Реакция	Оценка цветообразования	
		негативная	позитивная
DIM	Дифференциация <i>L. monocytogenes</i> от <i>L. innocua</i>	Бледно-оранжевый, бежево-розовый, бежево-серый	Оранжевый
ESC	Гидролиз	Бледно-желтый	Черный
α -MAN	Гидролиз	Бесцветный	Желтый
DARL	Кислотообразование	Красный	Желтый
XYL	Кислотообразование		
RHA	Кислотообразование		
MDG	Кислотообразование		
RIB	Кислотообразование	Красно-оранжевый	Желто-оранжевый
G1P	Кислотообразование		
TAG	Кислотообразование		

7.5.2 Определение β -гемолитической активности

7.5.2.1 Для определения β -гемолитической активности выделяют изолированную колонию листерий, полученную по 7.3.3, и высевают бактериологической петлей на поверхность кровяного агара, приготовленного с добавлением стерильной дефибринированной крови животных по 6.2.5.2. Посевы инкубируют при температуре $(37 \pm 1)^\circ\text{C}$ в течение 24 ч.

Чашки просматривают в проходящем свете и отмечают образование зон β -гемолиза.

Listeria monocytogenes обладает β -гемолитической активностью с образованием узких зон просветления среды под или вокруг колоний.

7.5.2.2 Допускается вспомогательно для подтверждения гемолитической активности использовать КАМП-тест (СAMP-test).

7.5.2.2.1 Двухсуточные культуры гемолитических штаммов *Staphylococcus aureus* и *Rhodococcus equi* высевают на кровяной агар, как показано на рисунке 1. Между вертикальными линиями *Staphylococcus aureus* и *Rhodococcus equi*, как показано на рисунке 1, засевают параллельными линиями исследуемые культуры на расстоянии друг от друга не менее 1 см и от вертикальных линий — 0,5 см.

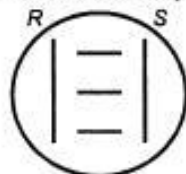
7.5.2.2.2 Желательно для контроля сделать посев тест-штамма *Listeria monocytogenes* 766 аналогично посеву исследуемых культур по 7.5.2.2.1.

7.5.2.2.3 Посевы инкубируют при температуре $(37 \pm 1)^\circ\text{C}$ в течение 24 ч. Отмечают изменение (расширение и просветление) зоны гемолиза в зонах, соседствующих с вертикальными штрихами стафилококка и родококка.

Listeria monocytogenes дает положительную КАМП-реакцию (расширение и просветление зоны гемолиза) около штриха *Staphylococcus aureus* и отрицательную (отсутствие изменений зоны гемолиза) — около штриха *Rhodococcus equi*.

7.5.3 Определение лецитиназной активности

7.5.3.1 Дно чашек Петри делят на несколько секторов или квадратов и исследуемые культуры,



R и *S* — культуры *Rhodococcus equi* и *Staphylococcus aureus* соответственно; параллельные горизонтальные линии — исследуемые культуры

Рисунок 1 — Схема посева при постановке КАМП-теста

полученные по 7.3.3, высевают короткими штрихами по одной на сектор (квадрат). Засев каждой исследуемой культуры проводят параллельно на чашки, содержащие и не содержащие уголь.

Посевы инкубируют при температуре $(37 \pm 1)^\circ\text{C}$ в течение 48 ч.

Чашки просматривают в проходящем свете и отмечают наличие (отсутствие) лецитиназной активности на чашках, содержащих и не содержащих активированный уголь.

Listeria monocytogenes дает плотную зону помутнения шириной 3,0 — 6,0 мм на питательной среде с активированным углем за счет гидролиза лецитина.

Listeria monocytogenes гидролизует лецитин только в присутствии активированного угля. На среде, не содержащей активированный уголь, *Listeria monocytogenes* не обладает лецитиназной активностью (таблица 1).

7.5.3.2 Желательно для контроля сделать посев тест-штамма *Listeria monocytogenes* 766 аналогично посеву исследуемых культур по 7.5.3.1.

7.5.4 Постановка реакции агглютинации для идентификации *Listeria monocytogenes*

Реакцию агглютинации для идентификации *Listeria monocytogenes* выполняют на стекле с помощью поливалентной листериозной агглютинирующей сыворотки, содержащей антитела 0-II, V, VI, VII, IX и H-AB.

Предназначенную для идентификации чистую культуру, выращенную в течение 24 ч в питательном бульоне по 7.3.3 при $(37 \pm 1)^\circ\text{C}$, засевают бактериологической петлей частым штрихом в две пробирки с МПА с 1 % глюкозы и выдерживают в течение 24—30 ч при температуре $(22 \pm 1)^\circ\text{C}$ в

ПРИМЕЧАНИЯ ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

1 Указанные в разделе 2 «Нормативные ссылки» к ГОСТ Р 51899—2002:

ГОСТ 13496.7—97 заменен на ГОСТ Р 52337—2005 Корма, комбикорма, комбикормовое сырье. Методы определения общей токсичности;

СанПиН 2.1.4.559—96 заменен на СанПиН 2.1.4.1074—2001 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды центральных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

2 В информационном указателе «Национальные стандарты» № 5—2003 опубликована поправка

к ГОСТ Р 51899—2002 Комбикорма гранулированные. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 2	ГОСТ Р 51850—2001	ГОСТ Р 51850—2001*
сноска	—	* До 1 января 2004 г. на территории Российской Федерации действует ГОСТ 23462—95.

Редактор *Р.Г. Говердовская*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *В.И. Варенцова*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Подписано в печать 16.06.2008. Формат 60x84¹/₈. Бумага офсетная. Гарнитура Тайме. Печать офсетная. Усл.печ.л. 1.40.
Уч.-изд.л. 0,85. Тираж 79 экз. Зак. 807.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранитный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru

Набрано по ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.

Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

иммунодисперсный антителный латексный диагностикум «Листерия—AG-тест» на основе синтетических окрашенных, монодисперсных функциональных микросфер.

Принцип метода состоит в специфической иммуноагглютинации микросфер, сенсibilизированных листерийными антителами.

При постановке реакции пассивной агглютинации на слайдах учет реакции проводят в течение 3 мин при образовании в капле ярко выраженных хлопьев, свидетельствующих о положительном результате.

При постановке реакции пассивной агглютинации в лунках полистироловых планшетов учет результатов проводят визуально через 2—3 ч после постановки реакции. Положительным результатом наличия *Listeria monocytogenes* считают тот, если в лунке планшета агглютинат имеет форму «зонтика» или равномерно распределен на дне. Отрицательным считают результат, если агглютинат оседает на дне лунки в виде колечка диаметром 1,0—1,5 мм или пуговки. Полученные результаты сравнивают с контрольными образцами, включенными в набор.

Реакцию на слайдах и полистироловых планшетах учитывают при отрицательном результате с негативным контрольным образцом и при положительном результате с позитивным контрольным образцом, включенных в диагностикум «Листерия—AG-тест».

7.5.7 Идентификация *Listeria monocytogenes* с помощью иммуноферментного анализатора типа «mini VIDAS» и применением стрипового набора «VIDAS LMO».

Для ускоренной идентификации *Listeria monocytogenes* используют приборы иммуноферментного анализа (ИФА), в том числе типа «mini VIDAS», зарегистрированные и сертифицированные для применения в Российской Федерации как средства измерения.

Для проведения анализа 1,0 см³ обогатившей культуры на полуконцентрированном или концентрированном бульоне Фразера по 6.2.2.2 или 6.2.3.2 помещают в чистую стерильную пробирку и прогревают при температуре $(100 \pm 1) ^\circ\text{C}$ в течение 10 мин. Полученный субстрат в количестве 0,5 см³ добавляют в незапечатанную лунку стрипа VIDAS LMO. Стрип помещают в анализатор. Ввод данных производят в соответствии с инструкцией фирмы-изготовителя. Все этапы анализа выполняются прибором автоматически.

В случае выдачи анализатором результата «Positive» делают заключение о наличии в исследуемом образце патогенных листерий. Эти результаты должны быть подтверждены исследованиями, проведенными по разделу 7 настоящего стандарта. Результаты оформляют в соответствии с разделом 8.

8 Обработка результатов

Результат оценивают по каждой пробе отдельно.

В образце констатируют присутствие *Listeria monocytogenes*, если из среды накопления выделены короткие грамположительные палочки, каталазоположительные, подвижные при $(22 \pm 1) ^\circ\text{C}$, неподвижные или слабоподвижные при $(37 \pm 1) ^\circ\text{C}$, гидролизующие эскулин; ферментирующие с образованием кислоты рамнозу и маннозу, не сбраживающие маннит и ксилозу, обладающие лецитиназной активностью только в присутствии активированного угля и β -гемолитической активностью.

Результаты выявления *Listeria monocytogenes* в определенной навеске продукта записывают: «*Listeria monocytogenes* обнаружены в 25 г (см³) (в 50—100 г (см³) — для продуктов детского, лечебного и специализированного питания) продукта» или «*Listeria monocytogenes* не обнаружены в 25 г (см³) (в 50—100 г (см³) — для продуктов детского, лечебного и специализированного питания) продукта».

9 Требования безопасности

При исследованиях пищевых продуктов на наличие *Listeria monocytogenes* руководствуются СП 1.2.731 и правилами Минздрава СССР [20].

Акрифлавин, хлорид лития и циклогексимид, введенные в состав микробиологических питательных сред, являются токсичными веществами. Не допускается их попадание на кожу и в глаза.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

Состав питательных сред

А.1 Среды для поддержания выделенных культур и культивирования бактерий рода *Listeria*

А.1.1 Триптон-соевый бульон с дрожжевым экстрактом (TSYEB)*

Состав среды на 1 дм³, г:

гидролизат казеина ферментативный	17,0
палаиновый отвар соевой муки	3,0
хлорид натрия	5,0
дрожжевой экстракт	6,0
гидрофосфат калия	2,5
глюкоза	2,5
pH	7,3±0,2

Компоненты растворяют при нагревании в 1000 см³ дистиллированной воды и тщательно перемешивают до полного растворения. Устанавливают pH 7,3 ± 0,2 и стерилизуют в автоклаве при температуре (121±1) °С в течение 15 мин.

Приготовленную среду хранят не более 22 сут в защищенном от света месте при температуре не выше 8 °С.

А.1.2 Триптон-соевый агар с дрожжевым экстрактом (TSYEA)*

Состав среды на 1 дм³, г:

гидролизат казеина ферментативный	17,0
палаиновый отвар соевой муки	3,0
хлорид натрия	5,0
дрожжевой экстракт	6,0
гидрофосфат калия	2,5
глюкоза	2,5
агар-агар	15,0
pH	7,3±0,2

Компоненты растворяют при нагревании в 1000 см³ дистиллированной воды и тщательно перемешивают до полного растворения. Устанавливают pH 7,3±0,2 и стерилизуют в автоклавах при температуре (121±1) °С в течение 15 мин.

Приготовленную среду разливают в чашки Петри и хранят не более 22 сут в защищенном от света месте при температуре не выше 8 °С.

А.1.3 Трипказо-соевый бульон (TSB)**

Состав среды на 1 дм³, г:

био-трипказа	17,0
био-сойаза	3,0
хлорид натрия	5,0
дигидрофосфат калия	2,5
декстроза	2,5
pH	7,3±0,1

Компоненты растворяют при нагревании в 1000 см³ дистиллированной воды и тщательно перемешивают до полного растворения. Устанавливают pH 7,3±0,1 и стерилизуют в автоклавах при температуре (121±1) °С в течение 15 мин.

Приготовленную среду хранят не более 4 мес в защищенном от света месте при температуре не выше 8 °С.

*По прописи фирмы «HiMedia Lab. Ltd.», Индия.

**По прописи фирмы «BioMérieux.», Франция.

Допускается использовать трипказо-соевый бульон взамен триптон-соевого бульона с дрожжевым экстрактом по А.1.1.

А.1.4 Трипказо-соевый агар (TSA)*

Состав среды на 1 дм³, г:

био-трипказа	15,0
био-сойаза	5,0
хлорид натрия	5,0
агар-агар	5,0
рН	7,3±0,1

Компоненты растворяют при нагревании в 1000 см³ дистиллированной воды и тщательно перемешивают до полного растворения. Устанавливают рН 7,3±0,1 и стерилизуют при температуре (121±1) °С в течение 15 мин.

Приготовленную среду разливают в чашки Петри и хранят не более 47 сут в защищенном от света месте при температуре не выше 8 °С.

Допускается использовать трипказо-соевый агар взамен триптон-соевого агара с дрожжевым экстрактом по А.1.2.

А.2 Среда селективные для предварительного обогащения

А.2.1 Питательный бульон для выделения и культивирования листерий (ПБЛ I)

Состав основы среды на 1 дм³, г:

гидролизат казеина ферментативный	10,0
пептон ферментативный мясной	15,0
гидролизат автолизированных дрожжей	2,0
хлорид натрия	3,5
хлорид лития	3,0
рН	7,0±0,2

Компоненты растворяют при нагревании в 1000 см³ дистиллированной воды и тщательно перемешивают до полного растворения. Устанавливают рН 7,0±0,2 и стерилизуют в автоклаве при температуре (121±1) °С в течение 15 мин.

Перед употреблением к 1 дм³ основы среды с соблюдением правил асептики добавляют 4,44 см³ раствора селективных компонентов. Раствор готовят следующим образом: 10 мг налидиксовой кислоты, 5 мг акрифлавина и 5 мг полимиксина В сульфата** растворяют в 10 см³ стерильного физиологического раствора.

Приготовленную среду разливают в стерильные колбы по 225 см³ и хранят не более 2 сут в защищенном от света месте при температуре не выше 8 °С.

А.2.2 Полукоцентрированный бульон Фразера (Half Fraser broth)

А.2.2.1 Состав основы среды*** на 1 дм³, г:

гидролизат казеина ферментативный	5,0
пептический отвар животной ткани	5,0
дрожжевой экстракт	5,0
хлорид натрия	20,0
дигидрофосфат калия	1,35
гидрофосфат натрия	12,0
эскулин	1,0
хлорид лития	3,0
цитрат аммонийного железа	0,5
рН	7,2±0,2

Компоненты растворяют при нагревании в 1000 см³ дистиллированной воды и тщательно перемешивают до полного растворения. Устанавливают рН 7,2±0,2 и стерилизуют в автоклаве при температуре (121±1) °С в течение 15 мин.

Перед употреблением к 1 дм³ основы среды с соблюдением правил асептики добавляют селективные компоненты: 10 мг налидиксовой кислоты и 12,5 мг акрифлавина, растворенные в 10 см³ стерильного раствора гидроксида натрия концентрации 0,2 г/дм³.

*По прописи фирмы «BioMerieux», Франция.

**Допускается применение других веществ, обладающих аналогичными ингибиторными свойствами.

***По прописи фирмы «HiMedia Lab. Ltd.», Индия.

Приготовленную среду разливают в стерильные колбы (по 225 см³) и хранят не более 22 сут в защищенном от света месте при температуре не выше 6 °С.

А.2.2.2 Состав среды (готовая форма, 225 см³)* на 1 дм³, г:

пептон	10,0
мясной экстракт	5,0
дрожжевой экстракт	5,0
хлорид натрия	20,0
дигидрофосфат калия	1,35
гидрофосфат натрия	12,0
эскулин	1,0
хлорид лития	3,0
цитрат аммонийного железа	0,5
акрифлавин	0,0125
налидиксовая кислота	0,01
pH	7,3±0,1

Среду хранят не более 6 мес в защищенном от света месте при температуре не выше 8 °С. Допускается использовать полуконцентрированный бульон Фразера взамен ПБЛ I по А.2.1.

А.3 Среды селективные для обогащения

А.3.1 Питательный бульон для выделения и культивирования листерий (ПБЛ II)

Состав основы среды на 1 дм³, г:

гидролизат казеина ферментативный	10,0
пептон	15,0
гидролизат автолизированных дрожжей	2,0
хлорид натрия	3,5
хлорид лития	3,0
pH	7,0±0,2

Компоненты растворяют при нагревании в 1000 см³ дистиллированной воды и тщательно перемешивают до полного растворения. Устанавливают pH 7,0±0,2 и стерилизуют в автоклаве при температуре (121±1) °С в течение 15 мин.

Перед употреблением к 1 дм³ основы среды с соблюдением правил асептики добавляют 4,44 см³ раствора селективных компонентов. Раствор готовят следующим образом: 10 мг налидиксовой кислоты, 5 мг акрифлавина и 5 мг полимиксина В сульфата** растворяют в 5 см³ стерильного физиологического раствора.

Приготовленную среду разливают в стерильные пробирки (по 10 см³) и хранят не более 22 сут в защищенном от света месте при температуре не выше 8 °С.

А.3.2 Бульон Фразера (Fraser broth)

А.3.2.1 Состав основы среды*** на 1 дм³, г:

гидролизат казеина ферментативный	5,0
пептический отвар животной ткани	5,0
дрожжевой экстракт	5,0
хлорид натрия	20,0
дигидрофосфат калия	1,35
гидрофосфат натрия	12,0
эскулин	1,0
хлорид лития	3,0
цитрат аммонийного железа	0,5
pH	7,2±0,2

Компоненты растворяют при нагревании в 1000 см³ дистиллированной воды и тщательно перемешивают до полного растворения. Устанавливают pH 7,2±0,2 и стерилизуют в автоклаве при температуре (121±1) °С в течение 15 мин.

Перед употреблением к 1 дм³ основы среды с соблюдением правил асептики добавляют селективные

*По прописи фирмы «BioMerieux», Франция.

**Допускается применение других веществ, обладающих аналогичными ингибиторными свойствами.

***По прописи фирмы «HiMedia Lab. Ltd.», Индия.

компоненты: 100 мг налидиксовой кислоты и 250 мг акрифлавина, растворенные в 10 см³ стерильного раствора гидроксида натрия концентрации 0,2 г/дм³.

Приготовленную среду разливают в стерильные пробирки по 10 см³ и хранят не более 22 сут в защищенном от света месте при температуре не выше 6 °С.

А.3.2.2 Состав среды (готовая форма, 10 см³)* на 1 дм³, г:

пептон	10,0
мясной экстракт	5,0
дрожжевой экстракт	5,0
хлорид натрия	20,0
буферная смесь	13,35
эскулин	1,0
хлорид лития	3,0
цитрат аммонийного железа	0,5
акрифлавин	0,025
налидиксовая кислота	0,02
pH	7,3±0,1

Среду хранят не более 6 мес в защищенном от света месте при температуре не выше 8 °С.

Допускается использовать бульон Фразера взамен ПБЛ II по А.3.1.

А.4 Среды селективно-диагностические

А.4.1 Питательный агар для выделения листерий (ПАЛ)

Состав основы среды на 1 дм³, г:

гидролизат казеина панкреатический	10,0
гидролизат рыбной муки панкреатический	15,0
гидролизат автолизированных дрожжей	2,0
хлорид натрия	3,5
хлорид лития	15,0
цитрат аммонийного железа	0,5
эскулин	0,8
агар-агар	13,0
pH	7,0±0,2

Компоненты растворяют при нагревании в 1000 см³ дистиллированной воды и тщательно перемешивают до полного растворения. Устанавливают pH 7,0±0,2 и стерилизуют в автоклаве при температуре (121±1) °С в течение 15 мин.

К 1 дм³ стерильной расплавленной основы среды добавляют с соблюдением правил асептики 4,44 см³ раствора селективных компонентов. Раствор готовят следующим образом: 0,02 г налидиксовой кислоты, 0,01 г полимиксина В сульфата** и 0,01 г акрифлавина растворяют в 10 см³ стерильной дистиллированной воды и тщательно перемешивают.

Приготовленную питательную среду разливают в стерильные чашки Петри и хранят не более 22 сут в защищенном от света месте при температуре не выше 8 °С.

А.4.2 Оксфордский агар (Oxford agar)

А.4.2.1 Состав основы среды*** на 1 дм³, г:

пептон	23,0
крахмал кукурузный	1,0
хлорид натрия	5,0
эскулин	1,0
хлорид лития	15,0
цитрат аммонийного железа	0,5
агар-агар	10,0
pH	7,0±0,2

Компоненты растворяют при нагревании в 1000 см³ дистиллированной воды и тщательно перемешивают

*По прописи фирмы «BioMerieux», Франция.

**Допускается применение других веществ, обладающих аналогичными ингибиторными свойствами.

***По прописи фирмы «HiMedia Lab. Ltd.», Индия.

до полного растворения. Устанавливают рН $7,0 \pm 0,2$ и стерилизуют в автоклаве при температуре $(121 \pm 1)^\circ\text{C}$ в течение 15 мин.

К 1 дм^3 стерильной расплавленной основы среды добавляют с соблюдением правил асептики селективные компоненты: 0,005 г акрифлавина, 0,02 г колистина, 0,4 г циклогексимида, 0,01 г фосфомицина, 0,002 г цефотетана, растворенные в 10 см^3 стерильной дистиллированной воды.

Приготовленную питательную среду разливают в стерильные чашки Петри и хранят не более 22 сут в защищенном от света месте при температуре не выше 8°C .

А.4.2.2 Состав среды (готовая форма)* на 1 дм^3 , г:

пептон	23,0
крахмал	1,0
хлорид натрия	5,0
эскулин	1,0
хлорид лития	15,0
цитрат аммонийного железа	0,5
акрифлавин	0,005
колистин	0,02
циклогексимид	0,4
цефотетан	0,002
фосфомицин	0,01
агар-агар	10,0
рН	$7,0 \pm 0,1$

Среду хранят не более 6 мес в защищенном от света месте при температуре не выше 8°C .

Допускается использовать Оксфордский агар взамен среды ПАЛ по А.4.1.

А.4.3 ПАЛКАМ агар (PALCAM agar)

А.4.3.1 Состав основы среды** на 1 дм^3 , г:

пептон	23,0
крахмал	1,0
хлорид натрия	5,0
эскулин	0,8
хлорид лития	15,0
цитрат аммонийного железа	0,5
глюкоза	0,5
маннит	10,0
феноловый красный	0,08
агар-агар	13,0
рН	$7,0 \pm 0,2$

Компоненты растворяют в 1000 см^3 дистиллированной воды и тщательно перемешивают. Устанавливают рН $7,0 \pm 0,2$ и стерилизуют в автоклаве при температуре $(121 \pm 1)^\circ\text{C}$ в течение 15 мин.

К 1 дм^3 стерильной расплавленной основы среды добавляют с соблюдением правил асептики селективные компоненты: 0,005 г акрифлавина, 0,01 г полимиксина В, 0,02 г цефтазидина, растворенные в 10 см^3 стерильной дистиллированной воды.

Приготовленную питательную среду разливают в стерильные чашки Петри и хранят не более 22 сут в защищенном от света месте при температуре не выше 8°C .

А.4.3.2 Состав среды (готовая форма)* на 1 дм^3 , г:

пептон	23,0
дрожжевой экстракт	3,0
крахмал	1,0
хлорид натрия	5,0
эскулин	0,8
хлорид лития	15,0
цитрат аммонийного железа	0,5
декстроза	0,5
маннит	10,0

*По прописи фирмы «BioMerieux», Франция.

**По прописи фирмы «HiMedia Lab. Ltd.», Индия.

феноловый красный	0,08
акрифлавин	0,005
полимиксин В сульфат	0,01
цефтазидин	0,02
агар-агар	10,0
pH	7,2±0,1

Среду хранят не более 6 мес в защищенном от света месте при температуре не выше 8 °С.

Допускается использовать ПАЛКАМ агар взамен среды ПАЛ по А.4.1.

А.5 Среда для изучения биологических свойств при идентификации листерий

А.5.1 Полужидкая питательная среда для определения подвижности листерий (*Listeria motility medium*)*

Состав среды на 1 дм³, г:

гидролизат казеина ферментативный	20,0
пептон	6,1
хлорид натрия	5,0
агар-агар	3,5
pH	7,3±0,2

Компоненты растворяют в 1000 см³ дистиллированной воды, кипятят до полного растворения среды и стерилизуют в автоклаве при температуре (121±1) °С в течение 15 мин.

Приготовленную среду хранят не более 22 сут в защищенном от света месте при температуре не выше 8 °С.

А.6 Требования к микробиологическим питательным средам и биологическим препаратам

Питательные среды и биологические препараты отечественного производства должны вырабатываться по нормативной и технической документации, утвержденной в установленном порядке.

Питательные среды и биологические препараты импортного производства должны иметь разрешение Министерства здравоохранения Российской Федерации на их применение, выданное на основании международных сертификатов качества ИСО 9000 или EN 29000.

*По прописи фирмы «HiMedia Lab. Ltd.», Индия.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б
(справочное)

Библиография

- [1] ТУ 64-1-33-29—81 Дозаторы пипеточные
- [2] ТУ 4215-001-13245171—97 рН-метр модели 2696.М., ТОО «Замер», 1997
- [3] ТУ 64-2-375—86 Слайды и полистироловые планшеты. Технические условия
- [4] ТУ 4215-002-13245171—01 Термометр цифровой «Замер-1». М., ООО «Измерительная техника», 2001
- [5] ТУ 46-20-1457—83 Набор листерийных бактериофагов сухих для идентификации листерий и постановки реакции нарастания титра фага
- [6] ВФС 42-2988—97 Антительный латексный диагностикум для выделения листерий «Листерия-AG-тест». Минздрав РФ, 1997
- [7] Регистрационное удостоверение № 97/496 Комплекс средств для определения антибиотикочувствительности и идентификации микроорганизмов. Фирма «Биомерье» («BioMerieux»), Франция. Минздрав РФ/19.05.97
- [8] ТУ 46-21-1542—85 Набор сывороток для типизации листерий. Ставропольская биофабрика, 1985
- [9] МУК 4.2.577—96 Методы контроля, биологические и микробиологические факторы. Методы микробиологического контроля продуктов детского, лечебного питания и их компонентов. Методические указания
- [10] Инструкция по санитарно-бактериологическому контролю производства маргарина и майонеза на предприятиях маргариновой промышленности. Госагропром СССР, М., 21.11.88
- [11] Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных № 5319—81 от 22.02.91
- [12] Руководство по выявлению и определению патогенных листерий в свежей, охлажденной и мороженой рыбе. Госкомрыболовства РФ, 2000 г.
- [13] Инструкция по микробиологическому контролю быстрозамороженной плодоовощной продукции. МЗ СССР, М., 29.09.89
- [14] ИСО 11290-2:1998 Микробиология продуктов питания и животных кормов. Горизонтальный метод обнаружения и подсчета микроорганизмов *Listeria monocytogenes*. Часть 2. Метод подсчета
- [15] Регистрационное удостоверение № 98/267 Набор реактивов для микробиологических исследований. Фирма «Биомерье» («BioMerieux»), Франция. Минздрав РФ/23.02.98
- [16] ТУ 9385-670-00419779—2001 Питательный бульон для выделения и культивирования листерий (ПБЛ)
- [17] Регистрационное удостоверение № 98/1589 Сухие питательные среды производства фирмы «HiMedia» (Индия), Минздрав РФ/17.12.98
- [18] ТУ 9385-669-00419779—2001 Питательный агар для выделения и культивирования листерий (ПАЛ)
- [19] ВФС 42-2988—97 Среда питательная ГРМ № 1 для контроля микробной загрязненности, сухая (для выращивания бактерий). Минздрав РФ, 1997
- [20] Правила устройства, техники безопасности, производственной санитарии, противоэпидемического режима и личной гигиены при работе в лабораториях (отделах) санитарно-эпидемиологических учреждений системы Минздрава СССР, утвержденные в 1981 г.

OKC 01.100.30	H11	H26	OKCTY 9109
67.080.20	H12	H27	9209
67.100	H14	H28	9709
67.120	H16	H61	
	H17	H65	
	H21	C42	
	H24	C43	
	H25		

Ключевые слова: пищевые продукты, мясо, субпродукты, мясные продукты, рыба, нерыбные объекты промысла, рыбные продукты, молоко, молочные продукты, маргарин, майонез, свежие и свежемороженые овощи, картофель, салаты из овощей, *Listeria monocytogenes*, питательные среды, отбор и подготовка проб, селективное обогащение, выделение культур микроорганизмов, идентификация листерий, оценка результатов

СОДЕРЖАНИЕ

ГОСТ Р 51446—99 (ИСО 7218—96)	Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований	3
ГОСТ 26668—85	Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов	31
ГОСТ 26669—85	Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов ...	34
ГОСТ 28560—90	Продукты пищевые. Метод выявления бактерий родов <i>Proteus</i> , <i>Morganella</i> , <i>Providencia</i> ..	43
ГОСТ 28566—90	Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества энтерококков.	49
ГОСТ 28805—90	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества осмотолерантных дрожжей и плесневых грибов	55
ГОСТ 29184—91	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий семейства <i>Enterobacteriaceae</i>	59
ГОСТ 29185—91	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий	66
ГОСТ 30518—97/ ГОСТ Р 50474—93	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)	71
ГОСТ 30519—97/ ГОСТ Р 50480—93	Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода <i>Salmonella</i>	78
ГОСТ 30726—2001	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида <i>Escherichia coli</i>	87
ГОСТ Р 51921—2002	Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий <i>Listeria monocytogenes</i>	95

ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ
Методы микробиологического анализа

БЗ 8—2004

Редактор В.Н. Копысов
Технический редактор Н.С. Гришанова
Корректор Т.Н. Копыленко
Компьютерная верстка И.А. Налейкиной

Сдано в набор 27.09.2005. Подписано в печать 24.10.2005. Формат 60 × 84¹/₈. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс.
Печать офсетная. Усл. печ.л. 13,49. Уч.-изд.л. 11,90. Тираж 450 экз. Зак. 1608. Изд. № 3355/2. С. 2034.

ФГУП «Стандартинформ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru
Набрано во ФГУП «Стандартинформ» на ПЭВМ
Отпечатано в Калужской типографии стандартов, 248021 Калуга, ул. Московская, 256.