

Министерство науки и высшего образования
Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное
научное учреждение
«Федеральный научный центр
пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
(ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем
им. В.М. Горбатова» РАН)

109316, г. Москва, ул. Талалихина, д. 26
Телефон: 8-495-676-9511; факс: 8-495-676-9551
E-mail: info@fneps.ru

Евразийская экономическая комиссия
Департамент технического
регулирования и аккредитации
Директору
Т.Б. Нурашеву

31.08.23 № 588/гнч
На № 16-1668 от 28.07.2023 г.

ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН рассмотрел проект решения Коллегии Комиссии «О внесении изменений в Решение Коллеги Евразийской экономической комиссии от 29 ноября 2022 г. № 188», которым утверждены перечни стандартов к техническому регламенту Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» (ТР ЕАЭС 051/2021) (далее – проект решения) и материалов к нему и сообщает.

В связи с повышенной потребностью лабораторий в ускоренных методах диагностики показателей микробиологии просим, до разработки соответствующих межгосударственных стандартов, рассмотреть возможность включения в проект решения методик ускоренного подсчета и идентификации микроорганизмов, приведенных в приложении к настоящему письму. Также считаем целесообразным объединить в один стандарт ускоренные методы определения микробиологических показателей, что позволит сократить количество стандартов.

Методы экспресс диагностики пищевой микробиологии на сегодняшний день достаточно востребованы и широко применяются в лабораторной практике. При современном темпе и объемах производства, с увеличением экспортного потенциала использование экспресс диагностики в пищевой индустрии является необходимостью для широкого круга пользователей в целях производственного контроля от входящего сырья до готового продукта, мониторинга окружающей среды, обеспечения государственного и ведомственного санитарно-эпидемиологического надзора в РФ, государственного ветеринарного надзора РФ, а так же для научных целей и разработки новых продуктов.

проект решения и материалов к нему и сообщает.

- Приложение на 7 л. в 1 экз.

В связи с повышенной потребностью лабораторий в ускоренных методах диагностики показателей микробиологии просим, до разработки соответствующих межгосударственных стандартов, рассмотреть возможность включения в проект решения методик ускоренного подсчета и идентификации микроорганизмов, приведенных в приложении к настоящему письму. Также считаем целесообразным объединить в один стандарт ускоренные методы определения микробиологических показателей, что позволит сократить количество стандартов.

Директор

О.А. Кузнецова

Методы экспресс диагностики пищевой микробиологии на сегодняшний день достаточно востребованы и широко применяются в лабораторной практике. При современном темпе и объемах производства, с увеличением экспортного потенциала использование экспресс диагностики в пищевой индустрии является необходимостью для широкого круга пользователей в целях производственного контроля от входящего сырья до готового продукта, мониторинга окружающей среды, обеспечения государственного и ведомственного санитарно-эпидемиологического надзора в РФ, государственного ветеринарного надзора РФ, а так же для научных целей и разработки новых продуктов.

Исп. Кузлякина Ю.А.
84956769511 (доб.339)



Евразийская экономическая
комиссия
№ 15429 от 01.09.2023 11:01
1+7л

№	Наименование методики	Показатель ТР ЕАЭС	Правообладатель	Доступ
	МУК 4.2.3261-15 Методические указания «Определение количества микроорганизмов в пищевых продуктах и объектах окружающей среды методом наиболее вероятного числа с применением автоматического анализатора»	Пункт 18, раздела V, показатель "количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ" приложения 1, разделов 1-9; приложения 2 разделов 1-3; приложения 3, таблицы 3	ООО "биоМерье РУС"	https://www.rosпотребнадзор.ru/documents/details.php?ELEMENT_ID=5211 https://nf-validation.afnor.org/en/wp-content/uploads/sites/2/2014/03/BIO-12-35-05-13_en.pdf https://members.aocac.org/AOAC_Docs/RI/23PTM/23121204_BMAC.pdf
	МУК 4.2.3261-15 Методические указания «Определение количества микроорганизмов в пищевых продуктах и объектах окружающей среды методом наиболее вероятного числа с применением автоматического анализатора»	Пункт 18, раздела V, показатель "бактерии группы кишечной палочки (колиформы)" приложения 1, разделов 3-9; приложения 2 разделов 2-3; приложения 3, таблицы 3	ООО "биоМерье РУС"	https://www.rosпотребнадзор.ru/documents/details.php?ELEMENT_ID=5211 https://nf-validation.afnor.org/en/wp-content/uploads/sites/2/2014/03/BIO-12-17-12-05_en.pdf https://members.aocac.org/AOAC_Docs/RI/23PTM/23121204_BMAC.pdf
	МУК 4.2.3261-15 Методические указания «Определение количества микроорганизмов в пищевых продуктах и объектах окружающей среды методом наиболее вероятного числа с применением автоматического анализатора»	Пункт 18, раздела V, показатель "S. aureus" приложения 1, разделов 4-9; приложения 2 разделов 2-3; приложения 3, таблицы 3	ООО "биоМерье РУС"	https://www.rosпотребнадзор.ru/documents/details.php?ELEMENT_ID=5211 https://members.aocac.org/AOAC_Docs/RI/23PTM/23120901_BMSTA.pdf

МУК 4.2.3261-15 Методические указания «Определение количества микроорганизмов в пищевых продуктах и объектах окружающей среды методом наиболее вероятного числа с применением автоматического анализатора»	Пункт 18, раздела V, показатель "плесени и дрожжи" приложения 1, раздела 8; приложения 2, раздела 3	ООО "биоМерье РУС"	https://www.rosпотребнадзор.ru/documents/details.php?ELEMENT_ID=5211 https://members.aoac.org/AOAC_Docs/RI/23PTM/23C041001_BMYM_ver2.pdf
МУК 4.2.3261-15 Методические указания «Определение количества микроорганизмов в пищевых продуктах и объектах окружающей среды методом наиболее вероятного числа с применением автоматического анализатора»	Пункт 18, раздела V, показатель «неспоробразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи» приложения 3, таблицы 1, таблицы 2.	ООО "биоМерье РУС"	https://www.rosпотребнадзор.ru/documents/details.php?ELEMENT_ID=5211 https://members.aoac.org/AOAC_Docs/RI/23PTM/23C041001_BMYM_ver2.pdf
МУК 4.2.3261-15 Методические указания «Определение количества микроорганизмов в пищевых продуктах и объектах окружающей среды методом наиболее вероятного числа с применением автоматического анализатора»	Пункт 18, раздела V, показатель "Споробразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы В. segeus и (или) В. Polytuxa" приложения 3, таблицы 1, таблицы 2	ООО "биоМерье РУС"	https://www.rosпотребнадзор.ru/documents/details.php?ELEMENT_ID=5211 https://members.aoac.org/AOAC_Docs/RI/23PTM/23C071401_BMBC.pdf

МУК 4.2.3261-15 Методические указания «Определение количества микроорганизмов в пищевых продуктах и объектах окружающей среды методом наиболее вероятного числа с применением автоматического анализатора»	Пункт 18, раздела V, показатель «B. Cereus», приложения 2, раздела 3; приложения 3, таблицы 3	ООО "биоМерье РУС"	https://www.rospot.rebnadzor.ru/documents/details.php?ELEMENT_ID=5211 https://members.aonac.org/AOAC_Docs/RI/23PTM/23C071401_BMBC.pdf
МУК 4.2.3262-15 Методические указания «Обнаружение патогенных микроорганизмов в пищевых продуктах и объектах окружающей среды методом фермент-связанного флуоресцентного анализа с применением автоматического анализатора»	Пункт 18, раздела V, показатель «патогенные, в том числе сальмонеллы», приложения 2, разделов 1-9, приложения 2, разделов 1-3, приложения 3, таблицы 3.	ООО "биоМерье РУС"	https://nf-validation.afnor.org/en/wp-content/uploads/sites/2/2014/03/BIO-12-16-09-05_en.pdf https://nf-validation.afnor.org/en/wp-content/uploads/sites/2/2014/03/BIO-12-01-04-94_en.pdf https://nf-validation.afnor.org/en/wp-content/uploads/sites/2/2014/03/BIO-12-10-09-02_en.pdf https://nf-validation.afnor.org/en/wp-content/uploads/sites/2/2014/03/BIO-12-32-10-11_en.pdf
МУК 4.2.3262-15 Методические указания «Обнаружение патогенных микроорганизмов в пищевых продуктах и объектах окружающей среды методом фермент-связанного флуоресцентного анализа с применением автоматического анализатора»	Пункт 18, раздела V, показатель «Listeria monocytogenes», приложения 2, разделов 1-9, приложения 2, разделов 1-3,	ООО "биоМерье РУС"	https://nf-validation.afnor.org/en/wp-content/uploads/sites/2/2014/03/BIO-12-18-03-06_en.pdf https://nf-validation.afnor.org/en/wp-content/uploads/sites/2/2014/03/BIO-12-09-07-02_en.pdf https://nf-validation.afnor.org/en/wp-content/uploads/sites/2/2014/03/BIO-12-11-03-04_en-1.pdf https://nf-validation.afnor.org/en/wp-content/uploads/sites/2/2014/03/BIO-12-27-02-10_en.pdf

МУК 4.2.3262-15 Методические указания «Обнаружение патогенных микроорганизмов в пищевых продуктах и объектах окружающей среды методом фермент-связанного флуоресцентного анализа с применением автоматического анализатора»	Пункт 18, раздела V, показатель «E. coli» приложения 1, разделов 4,7,8, приложения 2, раздела 3.	ООО "биоМерье РУС"	https://members.aoac.org/AOAC_Docs/RI/23PTM/23C121401_IVEC.pdf
МР 02.032-08 Методические рекомендации «ИДЕНТИФИКАЦИЯ МИКРООРГАНИЗМОВ И ОПРЕДЕЛЕНИЕ ИХ ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТИ К АНТИБИОТИКАМ С ПРИМЕНЕНИЕМ АВТОМАТИЧЕСКОГО МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОГО АНАЛИЗАТОРА VITEK 2 COMPACT»	Пункт 18, раздела V, показатель "S. aureus" приложения 1, разделов 4-9, приложения 2 и разделов 2-3 и приложения 3, таблицы 3	ООО "биоМерье РУС"	https://docs.cntd.ru/document/561235705
МР 02.032-08 Методические рекомендации «ИДЕНТИФИКАЦИЯ МИКРООРГАНИЗМОВ И ОПРЕДЕЛЕНИЕ ИХ ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТИ К АНТИБИОТИКАМ С ПРИМЕНЕНИЕМ АВТОМАТИЧЕСКОГО МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОГО АНАЛИЗАТОРА VITEK 2 COMPACT»	Пункт 18, раздела V, показатель "Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы В. cereus и (или) В. Polytuxa" приложения 3, таблицы 1, таблицы 2	ООО "биоМерье РУС"	https://docs.cntd.ru/document/561235706 https://members.aoac.org/AOAC_Docs/RI/23PTM/23C080801_BM.pdf

MP 02.032-08 Методические рекомендации «ИДЕНТИФИКАЦИЯ МИКРООРГАНИЗМОВ И ОПРЕДЕЛЕНИЕ ИХ ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТИ К АНТИБИОТИКАМ С ПРИМЕНЕНИЕМ АВТОМАТИЧЕСКОГО МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОГО АНАЛИЗАТОРА VITEK 2 COMPACT»	Пункт 18, раздела V, показатель "B. cereus" приложения 2, раздела 3; приложения 3, таблицы 3	ООО "биоМерье РУС"	https://docs.cntd.ru/document/561235708 https://members.aoac.org/AOAC_Docs/RI/23PTM/23C080801_BM.pdf
MP 02.032-08 Методические рекомендации «ИДЕНТИФИКАЦИЯ МИКРООРГАНИЗМОВ И ОПРЕДЕЛЕНИЕ ИХ ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТИ К АНТИБИОТИКАМ С ПРИМЕНЕНИЕМ АВТОМАТИЧЕСКОГО МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОГО АНАЛИЗАТОРА VITEK 2 COMPACT»	Пункт 18, раздела V, показатель "S. aureus" и другие коагулоположительные стафилококки" приложения 3, таблицы 3	ООО "биоМерье РУС"	https://docs.cntd.ru/document/561235709
MP 02.032-08 Методические рекомендации «ИДЕНТИФИКАЦИЯ МИКРООРГАНИЗМОВ И ОПРЕДЕЛЕНИЕ ИХ ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТИ К АНТИБИОТИКАМ С ПРИМЕНЕНИЕМ АВТОМАТИЧЕСКОГО МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОГО АНАЛИЗАТОРА VITEK 2 COMPACT»	Пункт 18, раздела V, показатель "бактерии рода Proteus" приложения 1, разделов 7-8; приложения 2, раздела 3.	ООО "биоМерье РУС"	https://docs.cntd.ru/document/561235710

MP 02.032-08 Методические рекомендации «ИДЕНТИФИКАЦИЯ МИКРООРГАНИЗМОВ И ОПРЕДЕЛЕНИЕ ИХ ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТИ К АНТИБИОТИКАМ С ПРИМЕНЕНИЕМ АВТОМАТИЧЕСКОГО МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОГО АНАЛИЗАТОРА VITEK 2 COMPACT»	Пункт 18, раздела V, показатель "E. coli" приложения 1, разделов 4 и 8; приложения 2 раздел 3	ООО "биоМерье РУС"	https://docs.cntd.ru/document/561235713
MP 02.032-08 Методические рекомендации «ИДЕНТИФИКАЦИЯ МИКРООРГАНИЗМОВ И ОПРЕДЕЛЕНИЕ ИХ ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТИ К АНТИБИОТИКАМ С ПРИМЕНЕНИЕМ АВТОМАТИЧЕСКОГО МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОГО АНАЛИЗАТОРА VITEK 2 COMPACT»	Пункт 18, раздела V, показатель "бактерии рода Enterococcus" приложения 1, раздела 5	ООО "биоМерье РУС"	https://docs.cntd.ru/document/561235718
MP 02.032-08 Методические рекомендации «ИДЕНТИФИКАЦИЯ МИКРООРГАНИЗМОВ И ОПРЕДЕЛЕНИЕ ИХ ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТИ К АНТИБИОТИКАМ С ПРИМЕНЕНИЕМ АВТОМАТИЧЕСКОГО МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОГО АНАЛИЗАТОРА VITEK 2 COMPACT»	Пункт 18, раздела V, показатель «Listeria monocytogenes», приложения 2, разделов 1-9, приложения 2, разделов 1-3,	ООО "биоМерье РУС"	https://docs.cntd.ru/document/561235718

	MP 02.032-08 Методические рекомендации «ИДЕНТИФИКАЦИЯ МИКРООРГАНИЗМОВ И ОПРЕДЕЛЕНИЕ ИХ ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТИ К АНТИБИОТИКАМ С ПРИМЕНЕНИЕМ АВТОМАТИЧЕСКОГО МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОГО АНАЛИЗАТОРА VITEK 2 COMPACT»	Пункт 18, раздела V, показатель «патогенные, в том числе сальмонеллы », приложения 2, разделов 1-9, приложения 2, разделов 1-3, приложения 3, таблицы 3.	ООО "биоМерье РУС"	https://docs.cntd.ru /document/561235718
--	---	---	-------------------------------	---