

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA



**THỰC PHẨM – ĐỊNH LƯỢNG NHANH
STAPHYLOCOCCUS AUREUS TRONG SẢN PHẨM SỮA
SỬ DỤNG ĐĨA ĐÉM PETRIFILM™ 3M™**

*Foods – Enumeration of Staphylococcus aureus in dairy products
using 3M™ Petrifilm™ staph express count plate*

HÀ NỘI – 2019

Lời nói đầu

TCVN 12655:2019 được xây dựng trên cơ sở tham khảo AOAC 2003.08
Enumeration of Staphylococcus aureus in Selected Dairy Foods. 3MTM PetrifilmTM Staph Express Count Plate Method;

TCVN 12655:2019 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F13
*Phương pháp phân tích và lấy mẫu biện soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn
Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.*

BẢN GỐC TCVN
KHÔNG SAO CHỤP ĐỂ PHÁT HÀNH

Thực phẩm – Định lượng nhanh *Staphylococcus aureus* trong sản phẩm sữa sử dụng đĩa đếm Petrifilm™ 3M™

Foods – Enumeration of *staphylococcus aureus* in dairy products using 3M™ Petrifilm™ staph express count plate

CẢNH BÁO – Việc áp dụng tiêu chuẩn này có thể liên quan đến các vật liệu, thiết bị và các thao tác gây nguy hiểm. Tiêu chuẩn này không thể đưa ra được hết tất cả các vấn đề an toàn liên quan đến việc sử dụng chúng. Người sử dụng tiêu chuẩn này phải tự thiết lập các thao tác an toàn thích hợp và xác định khả năng áp dụng các giới hạn quy định trước khi sử dụng tiêu chuẩn.

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này quy định phương pháp sử dụng đĩa đếm Petrifilm™ 3M™ để định lượng nhanh *Staphylococcus aureus* trong sữa tươi nguyên liệu, kem lạnh thực phẩm, sữa chua, bột whey và phomat.

Phương pháp này đã được đánh giá xác nhận giá trị sử dụng và các kết quả đánh giá được nêu trong Phụ lục A.

2 Tài liệu viện dẫn

Các tài liệu viện dẫn sau rất cần thiết cho việc áp dụng tiêu chuẩn này. Đối với các tài liệu viện dẫn ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản được nêu. Đối với các tài liệu viện dẫn không ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản mới nhất, bao gồm cả các sửa đổi, bổ sung (nếu có).

TCVN 6507-5 (ISO 6887-5), *Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi – Chuẩn bị mẫu thử, huyền phù ban đầu và dung dịch pha loãng thập phân để kiểm tra vi sinh vật – Phần 5: Các nguyên tắc cụ thể để chuẩn bị mẫu sữa và sản phẩm sữa*.