

Приложение к аттестату аккредитации
№ ВУ/112 02.1.0.1373
от 25 апреля 2001 года
на 26 листах

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ от 26 июля 2007 года

ЛАБОРАТОРНОГО ОТДЕЛА ГОСУДАРСТВЕННОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «КРУПСКИЙ РАЙОННЫЙ ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ»

Наименование объекта или вида испытаний	Код МКС	Характеристика объекта или вида испытаний	Обозначение ТНПА, устанавливающего требования к	
			Показателям объекта испытаний	Методам испытаний
1	2	3	4	5
1. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ЛАБОРАТОРИЯ				
1.1. Вода питьевая	41.01.16	отбор проб, общие требования к отбору проб	СанПин10-124 РБ 99, СТБ 1188-99 , СанПиН8-83-98 СанПиН2.1.4.12-23-2006	СТБ ГОСТ Р 51593-001, СТБ ГОСТ Р 51592-001, ГОСТ4979-49
	41.02.16	-вкус, запах -цветность -мутность	СанПиН2.3.4.10-47-2005	ГОСТ 3351-74 ГОСТ3351-74 ГОСТ 3351-74
	41.24.16	-общая жесткость		ГОСТ 4151-72
	41.55.16	-марганец		ГОСТ 4974-72
	41.29.16	-нитраты		ГОСТ 18826-73
	41.32.16	-общее железо -остаточный активный хлор		ГОСТ 4011-72 ГОСТ 18190-72
		-сухой остаток -хлориды -сульфаты		ГОСТ 18164-72 ГОСТ 4245-72 ГОСТ 4389-72
		азотсодержащие вещества (аммиак, нитриты)		ГОСТ 4192-82
	41.24.16	-рН		«Унифицированные м- ды анализа вод» Ю.Ю.Лурье стр.58-60
		-перманганатная окисляемость		«Унифицированные м- ды анализа вод» Ю.Ю.Лурье стр.77-79

1.2. Вода открытых водоемов, сточная вода после очистки	41.02.16 41.32.16 41.29.16 41.32.16	- запах - перманганатная окисляемость - нитраты - аммиак, ионы аммония - взвешенные вещества - хлориды - сульфаты - биохимическое потребление кислорода	СанПиН 2.1.2.12-33-2005	А.П.Шицкова «Методы определения вредных веществ в воде водоемов» стр.17-25; 61-66, 69-78 МВИ, доп. к примен. в де-сяти лаб.-й эколог. контроля орг. и предпр. РБ 1997, ч.1, №2.1.7., 2.2.13.1; ч.1, №2.1.44.6., 2.2.59.5; ч.1, №2.1.36.6 ч.3, №2.2.47.3 ч.1 ч.1, №2.1.5.2., 2.2.10.4.
1.3. Дезсредства, дезрастворы	99.32.16	- определение содержания активного хлора	ГОСТ 1692-85	ГОСТ 1692-85, М.Александров, Медгиз, 1961 г. «Методы санитарно-гигиенических исследований»
1.4. Пищевые продукты и продовольственное сырье	15.01.16 15.02.16	- отбор проб, органолептические показатели	СанПиН 11 63РБ 98	СТБ 1036-97
1.5. Молоко, молочные продукты	15.01.16 15.02.16 15.24.16	- отбор и подготовка проб - органолептические показатели - определение чистоты - фосфатаза, пероксидаза - кислотность - плотность - м.д. влаги - сода - аммиак - перекись водорода - м.д. жира - м.д. хлористого натрия	СанПиН 11 63 РБ 98 СТБ 736-93 «Сыры плавленые», ГОСТ 37-91 «Масло коровье», СТБ 970-94 «Кефир», СТБ 315-94 «Творог», ГОСТ 13277-79 «Молоко пастеризованное коровье», ГОСТ 4495-87 «Молоко цельное сухое», ГОСТ 11041-88 «Сыр «Российский» СТБ 1323-2002 «Сыры кисломолочные». ТУ, СТБ 1373-2003 «Сыры сычужные твердые» ТУ.	ГОСТ 3622-68 ГОСТ 26809-86 ГОСТ 28283-89 ГОСТ 8218-89 ГОСТ 3623-73 ГОСТ 3624-92 ГОСТ 3625-84 ГОСТ 3626-73 ГОСТ 24065-80 ГОСТ 24066-80 ГОСТ 24067-80 ГОСТ 5867-90 ГОСТ 3627-81
1.6. Консервы молочные	15.01.16 15.02.16 15.24.16	- отбор проб - органолептика - упаковка, маркировка - м.д. влаги - м.д. жира и группа чистоты	СанПиН 1163 РБ 98 ГОСТ 718-84 «Консервы молочные. Какао со сгущенным молоком и сахаром», ГОСТ 719-85 «Консервы молочные. Кофе натуральный со сгущенным –молоком и сахаром»	ГОСТ 3622-68 ГОСТ 8764-73 ГОСТ 23651-79 ГОСТ 30305.1-95 ГОСТ 8764-73

1.7. Мясо, колбасные изделия и мяскопчености	15.01.16	-отбор проб	СанПиН 11 63 РБ 98 СТБ 1020-96 «Полуфабрикаты мясные натуральные», ГОСТ 16594-85 «Продукты из свинины сырокопченые», ГОСТ 17482-85 «Продукты из свинины запеченные и жаренные», ГОСТ 18236-85 «Продукты из свинины вареные», ГОСТ 18255-85 «Продукты из свинины копчено-запеченные», СТБ 126-2004 «Колбасы вареные», СТБ 295-93 «Колбасы сырокопченые и сыровяленые», СТБ 735-94 «Продукты из говядины», СТБ 742-94 «Продукты из шпика»	ГОСТ 9792-73 ГОСТ 9959-91 ГОСТ9957-73 ГОСТ 9793-74 ГОСТ8558.1-78 ГОСТ 10574-91 ГОСТ 9794-74 ГОСТ 7269-79
	15.02.16	-органолептические показатели. Подготовка проб к анализу		
	15.29.16	-м.д. хлористого натрия -м.д. влаги		
	15.24.16	-м.д. нитрита -определение крахмала -общего фосфора -определение свежести		
1.8. Рыба и рыбопродукты. Консервы и пресервы рыбные	05.01.16	-отбор проб, подготовка проб к анализу.	СанПиН 11 63 РБ 98 ГОСТ 815-2004 «Сельди соленые», ГОСТ 7448-96 «Рыба соленая», ГОСТ 812 –88 «Сельди горячего копчения», ГОСТ 813-88 «Сельди холодного копчения», ГОСТ 1551-93 «Рыба вяленая» ГОСТ 11482-96 «Рыба холодного копчения»	ГОСТ 7631-85 ГОСТ 8756.0-70 ГОСТ 7636-85, ГОСТ 26664-85 ГОСТ 7636-85 ГОСТ 7636-85
	05.02.16	Органолептические показатели.		
	05.24.16	-м.д. хлористого натрия -м.д. жира -м.д. влаги		
1.9. Консервы мясные	15.01.16	-отбор проб, подготовка их к испытанию	СанПиН 11 63 РБ 98 ГОСТ 5284-84 «Консервы мясные. Говядина тушеная», ГОСТ 8286-90 «Консервы мясорастительные. Каша с мясом», ГОСТ 5283-91 «Говядина отварная в собственном соку»	ГОСТ 8756.0-70 ГОСТ 8756.1-79 ГОСТ 26183-84 ГОСТ 26186-84 ГОСТ 8756.18-70 ГОСТ 13534-89
	15.02.16	-органолептические показатели		
	15.24.16	-м.д. жира		
	15.08.16	-м.д. хлористого натрия -внешний вид, состояние внутренней поверхности металлической тары -упаковка, маркировка		
1.10. Жиры животные топленые	15.01.16	-отбор проб	СанПиН 11 63 РБ 98 ГОСТ 25292-82 «Жиры животные топленые пищевые»	ГОСТ 8285-91 ГОСТ 8285-91 ГОСТ 8285-91 ГОСТ 8285-91 ГОСТ 8285-91
	15.02.16	-органолептические показатели		
	15.24.16	-м.д. влаги, летучих веществ -кислотное число -кислотность		

1.11. Продукция переработки плодов и овощей. Соки	01.01.16	-отбор проб	СанПиН 11 63 РБ 98 ГОСТ 937-91 «Консервы . Сок томатный», ГОСТ 2654-86 «Консервы. Икра овощная», ГОСТ 7231-90«Томаты концентрированные», ГОСТ 15842-90 «Горошек зеленый консервированный», ГОСТ 20144-74 «Огурцы консервированные», СТБ 829-99 «Консервы. Напитки овощные», ГОСТ 16440-89 «Консервы овощные , овощефруктовые, овощемясные для детского питания», ГОСТ 15849-89 «Консервы фруктовые и ягодные для детского питания».	ГОСТ 26313-84 ГОСТ 8756.0-70 ГОСТ 8756.1.-79 ГОСТ 26188-84 ГОСТ 26186-84 ГОСТ 8756.21-89 ГОСТ 28561-90 ГОСТ 25555.0-82
	01.02.16	-подготовка к испытанию		
	01.02.16	-органолептические показатели		
	01.24.16	-рН -м.д. хлоридов -м.д. жира --м.д. растворимых сухих веществ и влаги -м.д. титруемых кислот		
1.12 Кондитерские изделия	15.01.16	-отбор проб	СанПиН 11 63 РБ 98 ГОСТ 15052-96 «Кексы», ГОСТ 15810-96 «Изделия кондитерские пряничные», СТБ 549-94 «Бисквиты», СТБ 927-93 «Сладости мучные», СТБ 966-94 «Печенье овсяное», СТБ 1202-2000 «Полуфабрикаты шоколадного производства», СТБ 1207-2000 «Глазурь жировая», СТБ 961-2005 «Торты, пирожные»	ГОСТ 5904-82 ГОСТ 5897-90 ГОСТ 5897-90 ГОСТ 5903-89 ГОСТ 5900-73 ГОСТ 5898-87 ГОСТ 5899-85
	15.02.16	-органолептические показатели		
	15.24.16	-масса нетто -м.д. сахара -м.д. влаги и сухих веществ -кислотность, щелочность -м.д. жира		
	15.24.16	-масса нетто -м.д. сахара -м.д. влаги и сухих веществ -кислотность, щелочность -м.д. жира		
1.13. Мед искусственный	15.01.16	-отбор проб	СанПиН 11 63 РБ 98 СТБ 54-96 «Мед сахарный янтарный»	ГОСТ 26313-84 СТБ 54-96, п. 5.4. ГОСТ 28562-90
	15.24.16	-посторонние примеси -определение растворимых сухих веществ		
1.14.Пиво	15.01.16	-отбор проб	СанПиН 11 63 РБ 98 ГОСТ 3473-78 «Пиво», СТБ 395-2005 «Пиво. Национальные сорта».	ГОСТ 12786-80 ГОСТ 30060-93 ГОСТ 12788-87 ГОСТ 12789-87 ГОСТ 12787-81
	15.02.16	-органолептические показатели, объем		
	15.07.16	продукции		
	15.24.16	-кислотность		
	15.32.16	-определение цвета		
	15.24.16	-определение спирта действительного экстракта и расчет сухих веществ в начальном сусле		
1.15.Изделия макаронные	01.01.16	-отбор проб	ГОСТ 875-92 «Изделия макаронные».	ГОСТ 14849-89
	01.02.16	-органолептические		

	01.32.16 01.24.16	показатели -зараженность вредителями -кислотность -влажность		
1.16. Мука и отруби	01.01.16 01.02.16 01.24.16 01.32.16	-отбор проб -цвет, запах, вкус и хруст -содержание клейковины -влажность -кислотность -зараженность вредителями	ГОСТ 26574-85 «Мука пшеничная хлебопекарная».	ГОСТ 27668-88 ГОСТ 27558-87 ГОСТ 27839-88 ГОСТ 9404-88 ГОСТ 27493-87 ГОСТ 27559-87
1.17. Хлебобулочные изделия	15.01.16 15.02.16 15.24.16	-отбор проб, масса нетто -органолептические показатели -пористость -кислотность -влажность -м.д. сахара -м.д. поваренной соли м.д. жира	ГОСТ 2077-84 «Хлеб ржаной, ржано- пшеничный и пшенично-ржаной», ГОСТ 24298-80 «Изделия хлебобулочные мелкоштучные», ГОСТ 9713-95 «Изделия хлебобулочные любительские», СТБ 639-95 «Хлеба белорусские», СТБ 926-98 «Изделия хлебобулочные сухари», СТБ 1009-96 «Хлеб из пшеничной муки», СТБ 1045-97 «Изделия булочные и сдобные».	ГОСТ 5667-65 ГОСТ 5667-65 ГОСТ 5669-96 ГОСТ 5670-96 ГОСТ 21094-75 ГОСТ 5672-68 ГОСТ 5698-51 ГОСТ 5668-68
1.18. Крупа	01.01.16 01.02.16 01.32.16 01.24.16	-отбор проб -органолептические показатели -зараженность вредителями -кислотность -влажность	ГОСТ 572-60 «Крупа пшено шлифованное», ГОСТ 3034-75 «Крупа овсяная», ГОСТ 276-60 «Крупа пшеничная», ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая», ГОСТ 7022- 97 «Крупа манная», ГОСТ 21149-93 «Хлопья овсяные»	ГОСТ 26312.1-84 ГОСТ 26312.2-84 ГОСТ 26312.3-84 ГОСТ 26312.6-84 ГОСТ 26312.7-88
1.19. Майонез	15.01.16 15.02.16 15.32.16 15.24.16	-отбор проб -органолептические показатели -кислотность -стойкость эмульсии -м.д. соли поваренной -м.д. жира -м.д. влаги	ГОСТ 30004.1-93 «Майонезы»	ГОСТ 30004.2-93 ГОСТ 30004.2-93 ГОСТ 30004.2-93 ГОСТ 30004.2-93 ГОСТ 30004.2-93 ГОСТ 30004.2-93 ГОСТ 30004.2-93
1.20. Сахар	15.01.16 15.24.16	-отбор проб -внешний вид, запах, вкус, чистота раствора -м.д. влаги -цветность	Сан ПиН 11 63 РБ 98 ГОСТ 21-94 «Сахар- песок» ГОСТ 22-94 «Сахар- рафинад»	ГОСТ 12569-99 ГОСТ 12576-89 ГОСТ 12570-98 ГОСТ 12572-93
1.21. Масла растительные	15.01.16 15.02.16 15.24.16	-отбор проб -определение запаха, цвета, прозрачности -цветное число -кислотное число	ГОСТ 1129-93 «Масло подсолнечное»	ГОСТ 5471-83 ГОСТ 5472-50 ГОСТ 5477-93 ГОСТ 5476-80

		-содержание влаги и летучих веществ -перекисное число		ГОСТ 11812-66 ГОСТ 26593-85
1.22. Напитки безалкогольные	15.01.16 15.02.16 15.07.16 15.24.16 15.32.16	-отбор проб -органолептические показатели, полнота налива -м.д. сухих веществ -кислотность	ГОСТ 28188-89 «Напитки безалкогольные», СТБ 539-2006 «Напитки безалкогольные национальные»	ГОСТ 6687.0-86 ГОСТ 6687.5-86 ГОСТ 6687.2-90 ГОСТ 6687.4-86
1.23. Водки и водки особые	15.01.16 15.02.16 15.07.16 15.32.16	-отбор проб -органолептические показатели, полнота налива, цвет, прозрачность -об.д. этилового спирта -щелочность	СТБ 978-2003 «Водки белорусские».	ГОСТ 5363-93
1.24. Вина плодовые, виноматериалы	15.01.16 15.02.16 15.07.16 15.02.16 15.32.16	-отбор проб -содержание этилового спирта -кислотность -своб.и общая сернистая кислота -м.д. сахара -м.д. железа	СТБ 950-2006 «Вина плодовые», СТБ 979-94 «Напитки плодовые крепкие».	СТБ 1384-03 ГОСТ 13191-73 ГОСТ 14252-73 ГОСТ 14351-73 ГОСТ 13192-73 ГОСТ 13195-73
1.25. Маргарин, жиры кондитерские хлебопекарные и кулинарные	15.01.16 15.02.16 15.24.16	-отбор проб -органолептические показатели -м.д. соли -кислотность - м.д. влаги и летучих веществ	ГОСТ 240-85 «Маргарин»	ГОСТ 976-81
1.26. Овощи, фрукты, ягоды, включая бахчевые и цитрусовые	01.01.16 01.02.16 01.29.16	-отбор проб -органолептические показатели -м.д. нитратов	СанПиН 11 63 РБ 98 ГОСТ 1722-85 «Свекла столовая свежая, заготавливаемая и поставляемая», ГОСТ 27512-87 «Яблоки свежие для промышленной переработки», ГОСТ 25896-94 «Виноград свежий столовый», ГОСТ 19215-73 «Клюква свежая».	СТБ 1036-97 ТНПА на каждый вид продукции Методические указания по определению нитратов в продукции растениеводства № 5048-89
1.27. Соль поваренная	99.01.16 99.02.16 99.24.16	-отбор проб -органолептические показатели -влаги -определение хлор-иона -м.д. иодистого калия -м.д. иодата калия	ГОСТ 13630-97 «Соль поваренная пищевая»	ГОСТ 13685-84 ГОСТ 13685-84 СТБ ГОСТ Р 51575-2004г.
1.28. Готовые блюда и полуфабрикаты, суточные рационы	15.01.16	-отбор проб -м.д. сухих веществ -м.д. жира -м.д. белков	Согласно рецептуре, меню-раскладке	МУ 294-81 МУ по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах № 4237-86

		-содержание витамина-«С»		МУ по лабораторному контролю качества продукции в общественном питании № 18/29 от 21.04.2001 г. ГОСТ 7047-55
1.29. Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленного мяса	15.01.16	-отбор и приемка образцов -органолептическая оценка качества -определение наполнителя -эффективность тепловой обработки	Сан ПиН 11 63 РБ 98 МУ №18/29 от 21.04.2001 п.11.1.1	ГОСТ 4288-76 М.У. по лабораторному контролю качества продукции в общественном питании № 18/29 от 21.04.2001г.
1.30. Концентраты пищевые	99.01.16 99.02.16 99.32.16 99.24.16	-отбор, приемка и подготовка проб -органолептические показатели -определение примесей и зараженности вредителями хлебных злаков -определение влаги -определение кислотности -определение сахарозы -определение поваренной соли	СТБ 983-95 «Концентраты пищевые. Первые и вторые обеденные блюда», СТБ 991-95 «Концентраты пищевые. Сладкие блюда».	ГОСТ 15113.0-77 ГОСТ 15113.2-77 ГОСТ 15113.4-77 ГОСТ 15113.5-77 ГОСТ 15113.6-77 ГОСТ 15113.7-77
1.31. Продукты яичные	15.01.16 15.02.16	-отбор проб и органолептическая оценка качества	ГОСТ 30363-96 «Продукты яичные».	ГОСТ 30364.0-97
1.32. Мед натуральный	15.01.16 15.02.16 15.24.16	-отбор проб -органолептические показатели -м.д. влаги -общая кислотность	Сан ПиН 11 63 РБ 98 ГОСТ 19792-2001	ГОСТ 19792-2001
1.33. Чай	15.01.16 15.02.16 15.24.16 15.32.16	-отбор проб -определение массы нетто -органолептические показатели -м.д. влаги -м.д. сухих веществ -металломагнитные примеси	ГОСТ 1937-90 «Чай черный байховый нефасованный» ГОСТ 1938-90 «Чай черный байховый фасованный»	ГОСТ 1936-85 ГОСТ 1936-85 ГОСТ 1936-85 ГОСТ 1936-85 ГОСТ 28550-90
1.34. Птица	15.01.16 15.02.16	-отбор проб; определение: -органолептических показателей;	СТБ 523 «Продукты из мяса птицы копченые», ГОСТ 21784-76 «Мясо птицы»	ГОСТ 7702.0-74 ГОСТ 7702.0-74 ГОСТ 7702.1-74 п.1.5.
1.35. Водоросли морские, травы	05.01.16	-отбор проб; -органолептических показателей, массы нетто; -натрия хлористого;		ГОСТ 26185-84 п.1 ГОСТ 7631-85 ГОСТ 26185-84 п.3 ГОСТ 26185-84 п.3

1.36. Пряности, приправы	99.01.16	-отбор проб; определение: -массы нетто; -органолептических показателей	ГОСТ 29045-91 «Пряности. Перец душистый»	ГОСТ 28876-90 ГОСТ 28875-90 п.1.2
1.37. Кофе	99.01.16 99.06.16 99.02.16 99.32.16	-отбор проб; Определение: -массы нетто; -органолептических показателей; -металломагнитных, посторонних примесей; -массовой доли влаги;	ГОСТ Р 51881-2002 «Кофе натуральный растворимый», СТБ 1001-96 «Напитки кофейные», ГОСТ 108-76 «Какао-порошок».	ГОСТ 15113.0-77 ГОСТ 15113.1-77 ГОСТ Р 51881-2002, ГОСТ 6805-97 п.5, ГОСТ 6805-97 п.5. ГОСТ 15113.2 -77
1.38. Воздух рабочей зоны	42.55.16	-параметры микроклимата (температура, относительная влажность)	Сан ПиН 9-80 РБ 98	ГОСТ 12.1.005-88
1.39. Оборудование и машины на рабочих местах различных видов трудовой деятельности. Санитарно-техническое, технологическое, инженерное оборудование, видеодисплейные терминалы, электронновычислительные машины, транспортные средства, жилые и общественные здания, территория жилой застройки	29.38.16	-параметры освещенности	СН РБ 2.04.-05-98 СНБ 2.04.05-98 «Естественное и искусственное освещение» СанПиН 9-131-2000 СанПиН 2.1.2.12-11-2006 Гигиенические требования к устройству, оборудованию и содержанию жилых домов	ГОСТ 24940-96 ГОСТ 24940-96 МУ № 11-12-2002 «Измерения и гигиеническая оценка освещения рабочих мест»
1.40. Молоко и молочные продукты. Творог и творожные изделия. Сыры, масло. Мясо и мясопродукты. Картофель. Крупа, мука. Сахар. Жиры растительные и животные. Овощи. Фрукты. Ягоды, д/растущие ягоды. Хлеб и хлебопродукты. Грибы свежие и сушеные. Специализированные продукты детского питания. Вода питьевая. Другие продукты согласно ГН-10-117-99.	15.01.16	- отбор проб		СТБ 1050-98 СТБ 1051-98 СТБ 1052-98 СТБ 1053-98 СТБ 1054-98 СТБ 1055-98 МУК 2.6.1.11-8-3-2003 «Методические указания по методам контроля Радиационный контроль Sr-90 и Cs-137. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка». Утв.25.03.2003г. «Инструкция по проведению обследования участков заготовки продукции лесного хозяйства или сырья, отбору и подготовке проб для контроля радиоактивно-

	15.30.16	- определение цезия-137 в диапазоне 7,4-99990Бк /кг/л с погрешностью±35%	ГН 10-117-99(РДУ-99) «Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде», Утв. МЗ РБ 29.04.99 г.	го загрязнения». Утв. 29.07.98 г. МВИ 179-95 Методика экспрессного определения по гамма излучению объемной и удельной активности радионуклидов цезия в воде, продуктах питания, продукции животноводства, растениеводства с помощью радиометров РКГ-01А, РКГ-01А/1, РКГ-02А, РКГ-02А/1 и их модификаций. Утв. 02.02.95 г. «Методика экспрессного радиометрического определения по гамма-излучению объемной и удельной активности радионуклидов цезия в воде, почве, продуктах питания, продукции животноводства и растениеводства». Утв.18.06.90 г.
1.41. Лекарственно-техническое сырье согласно ГН 2.6.1.8-10-2004	15.01.16	- отбор проб		Инструкция по проведению обследования участков заготовки продукции лесного хозяйства или сырья, отбору и подготовке проб для контроля радиоактивного загрязнения. Утв. 29.07.98 г.
	15.30.16	- определение цезия –137 в диапазоне 20-2х10 ⁶ Бк/кг, л – 50%)	ГН 2.6.1.8-10-2004 «Республиканский допустимый уровень содержания цезия-137 в лекарственно-техническом сырье» (РДУ/ЛТС-2004) Утв. 24.12.2004 г.	«Методика экспрессного радиометрического определения по гамма-излучению объемной или удельной активности радионуклидов цезия в воде, почве, продуктах питания, продукции животноводства и растениеводства». Утв. 18.06.90 г. МВИ 179-95 «Методика экспрессного определения по гамма-излучению удельной и объемной активности цезия в воде, продуктах питания, продукции животноводства, растениеводства с помощью радиометров РКГ-01А, РКГ-01А/1,РКГ-02А, РКГ-02А/1 и их модификаций». Утв.02.02.95.

1.42. Продукция из древесины и древесных материалов и прочей пищевой продукции лесного хозяйства.	02.01.16	- отбор проб		«Инструкция по проведению обследования участков заготовки продукции лесного хозяйства или сырья, отбору и подготовке проб для контроля радиоактивного загрязнения». Утв. 29.07.98 г.
	20.50.16	- определение цезия-137	ГН-2.6.1.10-1-01-2001 «Республиканские допустимые уровни содержания цезия-137 в древесине, продукции из древесины и древесных материалах и прочей пищевой продукции лесного хозяйства». (РДУ/ЛХ-2001) ГН 2.6.1.8-127-2000 «Нормы радиационной безопасности», НРБ-2000	Методика экспрессного радиометрического определения по гамма-излучению объемной и удельной активности радионуклидов цезия в воде, почве, продуктах питания, продукции животноводства и растениеводства. Утв. 18.06.90 г. МВИ 179-95. «Методика экспрессного определения по гамма-излучению удельной и объемной активности цезия в воде, продуктах питания, продукции животноводства, растениеводства с помощью радиометров РКГ-01А, РКГ-01А/1, РКГ-02А, РКГ-02А/1 и их модификаций». Утв. 02.02.95 г.
1.43. Внешняя среда, жилые и общественные помещения.	42.50.16 99.50.16	- мощность дозы гамма-излучения (0,10-99,99 мкЗв/ч – 15%)	ГН 2.6.1.8-127-2000 «Нормы радиационной безопасности», НРБ-2000 КУ РЗ «Контрольные уровни радиоактивного загрязнения для принятия решения о проведении дезактивационных работ» Утв. 04.10.2004	МУК РБ № 11-8-6-2002 «Методические указания по проведению радиационно-гигиенического обследования жилых и общественных зданий». Утв. 05.08.2002 «Методические указания по обследованию территорий, объектов и оборудования для проведения дезактивационных работ» Утв. 12.04.1999 г.
1.44. Игрушки	36.01.16	- отбор образцов	ГОСТ 25779-90 СанПиН 2.4.7.14-34-2003	ГОСТ 25779-90 «Игрушки. Общие требования безопасности и методы контроля». СанПиН 2.4.7.14-34-2003 «Игрушки и

				игры. Гигиенические требования безопасности. Методы контроля, требования к производству и реализации».
1.45. Канцтовары, учебники, тетради	22.01.16	- отбор образцов	ГОСТ 25779-90 СанПиН 2.4.7.14-34-2003 СТБ 1015-97	СТБ 1015-97
1.46. Одежда и обувь (в т.ч. детская), полотна трикотажные и текстильные, галантерейные изделия (в т.ч. очки солнцезащитные и бижутерия) из текстильных, трикотажных, плеченных материалов, искусственных и натуральных кож, металла и др.	18.01.16 19.01.16	- отбор образцов	Инструкция № 1.1.10-12-96-2005 СанПиН 2.4.7.16-4-2006 «Гигиенические требования безопасности к детской одежде и обуви». СанПиН 2.4.16-26-2005 «Гигиенические требования к ранцам, рюкзакам, портфелям ученическим».	Инструкция 1.1.10-12-96-2005 «Гигиеническая оценка тканей, одежды и обуви», стр. 82
1.47. Посуда из полимерных и других синтетических материалов, контактирующих с пищевыми продуктами	25.01.16	- отбор образцов	Инструкция № 2.3.3.10-15-64-2005 СТБ 1015-97	СТБ 1015-97 «Изделия культурно-бытового и хозяйственного назначения из пластических масс. Общие технические условия», стр. 9 Инструкция № 2.3.3.10-15-64-2005, стр. 26
1.48. Тара консервная и крышки металлические	99.01.16	- отбор образцов	Инструкция № 2.3.3.10-15-89-2005 «Санитарно-гигиеническая оценка лакированной консервной тары»	«Крышки металлические для стеклянной тары с венчиком горловины типа III. Технические условия», стр. 6 Инструкция № 2.3.3.10-15-89-2005 «Санитарно-гигиеническая оценка лакированной консервной тары»
1.49. Изделия из чугуна черного в т.ч. эмалированные	27.01.16	- отбор образцов	СТБ 98-93	СТБ 98-93 «Изделия хозяйственные бытовые из черных металлов. Общие технические условия», стр. 6
1.50. Изделия из резины	25.01.16	-отбор образцов	Инструкция 4.1.10-15-92-2005	Инструкция 4.1.10-15-92-2005 «Санитарно-химические исследования резин и изделий из них. предназначенных для контакта с пищевыми продуктами ». стр. 4

2.МИКРОБИОЛОГИЧЕСКАЯ ЛАБОРАТОРИЯ				
2.1. Молоко и молочные продукты (молоко, сливки, кисло-молочные напитки, йогурт, десерты, пасты, пудинги, сметана, творог, сыр, масло, закваска, мороженное, сливки сгущенные с сахаром, с какао, кофе, со сгущенным молоком, продукты молочные сухие и др.).	15.58.16	-отбор проб - КМАФАнМ, (мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы). -БГКП (бактерии группы кишечной палочки). - St.aureus - патогенные, в т.ч. сальмонеллы - ингибирующие вещества - бифидумбактерии -молочнокислые бактерии -плесени -дрожжи	СанПиН 11 63 Р 98 ГОСТ 9225-84 ГОСТ 26668-85 -Инструкция «Микробиологические методы выявления и идентификации возбудителей при бактериальных пищевых отравлениях» № 4.2.10-15-21-2006; ТНПА на вид продукции	ГОСТ 9225-84 ГОСТ 26668-85 СТБ 1036-97 Инструкция по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности, Москва, 1988 г. ГОСТ 30347-97 ГОСТ 30519-97 ГОСТ 23454-79 ГОСТ 30726-2001; Инструкция № 4.2.10-15-21-2006
2.2. Мясо (свежее, замороженное).	15.58.16	-отбор проб - БГКП, -патогенные в т.ч. сальмонеллы - сульфитредуцирующие клостридии, - протей, - КМАФАнМ, - антибиотики (тетрациклиновой гр.).	ГОСТ 26668-85 СанПиН 11 63 РБ 98 ГОСТ 21237-75 ИК №4.2.10-15-21-2006 ТНПА на вид продукции	ГОСТ 26668-85 СТБ 1036-97 ГОСТ 21237-75 ГОСТ 30518-97 ГОСТ 30519-97 ГОСТ 29185-91 ГОСТ 28560-90 ГОСТ 10444.15-94 МУ по санитарному контролю за содержанием остаточных количеств антибиотиков тетрациклинового ряда в мясе и мясопродуктах, потребляемых населением, МЗ БССР 23.08.78 г. ИК № 4.2.10-15-21-2006
2.3. Мясо птицы (кусковое, на костях, окорочка, мехообвалки), продукты переработки мяса птицы, полуфабрикаты рубленые, пельмени из мяса птицы, субпродукты, потроха птичьи, паштеты и колбасы из мяса птицы, фарш куриный и т.п.), яйца куриные, перепелиные и продукты их переработки.	15.58.16	-отбор проб - БГКП - патогенные, в т.ч. сальмонеллы - сульфитредуцирующие клостридии, - St.aureus - протей - КМАФАнМ - антибиотики (тетрациклиновой группы)	СанПиН 11 63 РБ 98 ГОСТ 26668-85 ГОСТ 7702.2.0-95 ИК № 4.2.10-15-21-2006 ТНПА на вид продукции	ГОСТ 26668-85 ГОСТ 7702.2.2.-93 ГОСТ 7702.2.3.-93 ГОСТ 7702.2.6.-93 ГОСТ 7702.2.4.-93 ГОСТ 7702.2.7.-95 ГОСТ 7702.2.1.-95 МУ по санитарному контролю за содержанием остаточных количеств антибиотиков тетрациклинового ряда в мясе и мясопродуктах потребляемых населением. МЗ БССР 23.08.1978 г. ИК № 4.2.10-15-21-2006 ГОСТ 30364.2-96 ГОСТ 30726-2001
2.4. Изделия колбасные и продукты из мяса (сырокопченые, полукопченые, сыровяленые, вареные, копчено-запеченные, в т.ч. упакованные под вакуумом).	15.58.16	-отбор проб - КМАФАнМ, - БГКП, - протей, - St.aureus - патогенные в т.ч. сальмонеллы,	СанПиН 11 63 РБ 98 ГОСТ 26668-85 ГОСТ 9792-73 ИК №4.2.10-15-21-2006 ТНПА на вид продукции	ГОСТ 9792-73 ГОСТ 26668-85 ГОСТ 10444.15-94 СТБ 1036-97 ГОСТ 30518-97 ГОСТ 28560-90 ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 30519-97

		- сульфитредуцирующие кlostридии		ГОСТ 29185-91 ГОСТ 30726-2001 ИК №4.2.10-15-21-2006
2.5. Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса	15.58.16	-отбор проб - БГКП - КМАФАнМ, - St.aureus - протей - патогенные, в т.ч.ч сальмонеллы - сульфитредуцирующие кlostридии - антибиотики (тетрациклиновой группы)	СанПиН 11 63 РБ 98 ГОСТ 26668-85 ГОСТ 4288-76 ИК №4.210-15-21-2006 ТНПА на вид продукции	ГОСТ 4288-76 ГОСТ 26668-85 СТБ 1036-97 ГОСТ 30726-2001 ГОСТ 30518-97 ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 28560-90 ГОСТ 30519-97 ГОСТ 29185-91 МУ по санитарному контролю за содержанием остаточных количеств АБ тетрациклинового ряда в мясе и мясопродуктах, потребляемых населением, МЗ БССР от 23.08.78 г. ИК №4.2.10-15-21-2006
2.6. Дрожжи	99.58.16	-отбор проб - патогенные, в т.ч. сальмонеллы - БГКП - St.aureus	СанПиН 11 63 РБ 98 ГОСТ 26668-85 ИК №4.210-15-21-2006 ТНПА на вид продукции	ГОСТ 26668-85 ГОСТ 30519-97 ГОСТ 30518-97 ГОСТ 30726-2001 ГОСТ 10444.2-94 ИК №4.2.10-15-21-2006
2.7. Мясопродукты с использованием субпродуктов (зельц, ливерные и кровяные колбасы, студни, заливные блюда, паштеты)	15.58.16	-отбор проб - КМАФАнМ - БГКП - патогенные, в т.ч. сальмонеллы -S.aureus - сульфитредуцирующие кlostридии	ГОСТ 26668-85 СанПиН 11 63 РБ 98 ИК №4.2.10-15-21-2006 ТНПА на вид продукции	ГОСТ 26668-85 ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 30518-97 ГОСТ 30726-2001 ГОСТ 30519-97 ГОСТ 29185-91 ГОСТ 10444.2-94 ИК №4.2.10-15-21-2006
2.8. Бульоны, каши, пловы, мясо с подливой, запеканки, компоты, кисели, напитки Салаты из сырых овощей и с добавлением фруктов, Соусы, салаты, винегреты из вареных овощей и т.п. (с объектов общепита).	15.58.16	-отбор проб - КМАФАнМ - БГКП - St.aureus - патогенные, в т.ч. сальмонеллы - протей - E.coli -дрожжи и плесени	ГОСТ 26668-85 СанПиН 11 63 РБ 98 МУ по санитарно- бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами №2657-82; ИК №4.2.10-15-21-2006 ТНПА на вид продукции	ГОСТ 26668-85 - ГОСТ 10444.15-94 -ГОСТ 30518-97 -ГОСТ 30519-97 -ГОСТ 30726-2001 -ГОСТ 28560-90 -МУ по санбакконтролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами № 2657-82 ИК № 4.2.10-15-21-2006
2.9. Концентраты фруктовых, плодово- ягодных и ягодных соков для промпереработки, джемы, повидла, варенья , конфитюры и др. концентраты с сахаром нестерилизованные	15.58.16	- отбор проб - КМАФАнМ, - БГКП, - патогенные, в т.ч. сальмонеллы - дрожжи, плесени	-СанПиН 11 63 РБ 98 -ГОСТ 26668-85 ИК № 4.2.10-15-21-2006 -ТНПА на вид продукции	- ГОСТ 26668-85 - ГОСТ 110444.15-94 - ГОСТ 30518-97 - ГОСТ 30519-97 - ГОСТ 10444.12-88 ИК № 4.2.10-15-21-2006

2.10. Томатные соусы и кетчупы, не стерилизованные, в т.ч. с добавлением консервантов	15.58.16	- отбор проб - КМАФАнМ, - БГКП, - патогенные, в т.ч. сальмонеллы - дрожжи, плесени - сульфитредуцирующие клостридии	-СанПиН 11 63 РБ 98 -ГОСТ 26668-85 - ИК № 4.2.10-15-21-2006 -ТНПА на вид продукции	- ГОСТ 26668-85 - ГОСТ 110444.15-94 - ГОСТ 30518-97 - ГОСТ 30519-97 - ГОСТ 10444.12-88 - ГОСТ 29185-91 - ИК № 4.2.10-15-21-2006
2.11. Рыба и рыбные продукты, морепродукты, в т.ч. беспозвоночные, продукты растительного происхождения, пресервы из неразделанной и разделанной рыбы, пасты, продукты горячего и холодного копчения (в т.ч. упакованные под вакуумом), рыбная кулинария, икра, молоки рыб и продукты из них, аналоги икры и т.п.	05.58.16	- отбор проб - КМАФАнМ - БГКП - патогенные, в т.ч. сальмонеллы - St.aureus - протей - плесневые грибы - сульфитредуцирующие клостридии - гельминты, их личиночные стадии - паразитические ракообразные - простейшие - дифиллоботрииды - описторхисы	-СанПиН 11 63 РБ 98 -ГОСТ 26668-85 - ИК № 4.2.10-15-21-2006 -ТНПА на вид продукции	- СТБ 1036-97 - ГОСТ 26668-85 «Микробиологический контроль производства пищевой продукции из рыбы и объектов промысла». - ГОСТ 10444.15-94 - ГОСТ 30518-97 - ГОСТ 30519-97 - ГОСТ 10444.2-94 - ГОСТ 28560-90 - ГОСТ 10444.12-88 - ГОСТ 29185-91 - ИК № 4.2.10-15-21-2006 - Инструкция 4.2.10-21-25-2006 «Паразитологический контроль качества рыбы и рыбной продукции» - СанПиН 15-6/44-1990г «Санитарные правила по санитарно-гельминтологической экспертизе рыбы и условиям обеззараживания ее от личинок дифиллоботриид и описторхисов» - Сан ПиН «О порядке проведения санитарной экспертизы рыбы и рыбной продукции» № 30 от 27.04.2004г
2.12. Консервы (все виды полных консервов)	15.58.16	-отбор проб - St.aureus - молочнокислые бактерии - мезофильные бациллы - мезофильные клостридии - дрожжи и плесени	- СанПин 11 63 РБ 98 - ГОСТ 30425-97 -ГОСТ 26668-85 - ИК № 4.2.10-15-21-2006 - ТНПА на вид продукции	-ГОСТ 30425-97 -ГОСТ 26668-85 -ГОСТ 10444.2.-94 -ГОСТ 10.444.15-94 -ГОСТ 10444.11.-9-89 -ГОСТ 10444.8-88 -ГОСТ 29185-91 -ГОСТ 10444.9-88 -ГОСТ 10444.12.-88

				-ГОСТ 28805-90 -Инструкция 2.3.4.11-13-34-2004 «Порядок санитарно-технического контроля консервированных пищевых продуктов при производстве, хранении и реализации на производственных предприятиях, оптовых базах, организациях торговли и общественного питания. ИК № 4.2.10-15-21-2006
2.13. Пиво, хлебный квас, минеральные воды, напитки б/а, питьевая вода в потребительской и транс портной таре.	15.58.16	- отбор проб - КМАФАнМ, КМАЭМ - БГКП, - патогенные , в т.ч. сальмонеллы, - дрожжи, плесени - Ps.aeruginosa - Споры сульфитредуцирующих клостридий - Общие колиформные бактерии - Термотолерантные колиформные бактерии - Колифаги - ОМЧ при 37 ⁰ С - ОМЧ при 22 ⁰ С - Ооцисты криптоспоридий - Цисты лямблий - Яйца гельминтов	-СанПиН 11 63 РБ 98 -ГОСТ 26668-85 - ИК 4.210-15-21-2006 -ТНПА на вид продукции -СанПиН 2.3.4.10-47-2005 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды расфасованной в емкости. Контроль качества»	- Инструкция санитарно-микробиологического контроля пивоваренного и безалкогольного производства. -ИК 10-04-06-140-87, Москва, 1988 г. - Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами. № 2657. 1982г. - ГОСТ 30712-2001 - МУК РБ «Санитарно-микро-биологический анализ питьевой воды»— №11-10-1-2002 - ГОСТ 30519-97 - МР №96/225 от 07.04.97г. «Контроль качества минеральных вод по химическим и микробиологическим показателям» ИК № 4.2.10-15-21-2006
2.14.Кондитерские изделия (крем, масло для крема, сиропы для мочки бисквитов, меланж), печенье, шоколадные кремы, конфеты, торты, сахар, орехи, халва, жевательная резинка, пастиломармеладные изделия, отделочные полуфабрикаты и т.д.	15.58.16	- отбор проб - КМАФАнМ - БГКП, - патогенные, в т.ч.сальмонеллы - St.aureus - дрожжи, плесени	-СанПиН 11-63 РБ 98 -СТБ 961-94 -ГОСТ 26668-85 ИК № 4.2.10-15-21-2006 -ТНПА на вид продукции	- СТБ 961-94 - ГОСТ 26668-85 - ГОСТ 10444.15 – 94 - ГОСТ 30518-97, - ГОСТ 30519-97 - ГОСТ 10444.2 – 94 - ГОСТ 10444.12 – 88 ИК № 4.2.10-15-21-2006 -Инструкция по применению № 82-0904 «Методы микробиологического контроля готовых изделий с кремом» от 13.10.2004г.

2.15.Хлебопекарное производство (мука, хлебобулочные изделия, сдоба)	15.58.16	- отбор проб - КМАФАнМ, - БГКП, - патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы - плесневые грибы и дрожжи - St.aureus - Proteus	-СанПиН 11-63 РБ 98 - ГОСТ 26668-85 ИК № 4.2.10-15-21-2006 -ТНПА на вид продукции	- ГОСТ 26668-85 - МУ по проведению санитарно-микробиологического контроля на хлебопекарных предприятиях, Минск 2002г. ИК № 4.2.10-15-21-2006
2.16. Масличное сырье и жировые продукты (маргарин, майонез, кулинарные, кондитерские жиры, масло какао ,его аналоги, кремы на растительных маслах, жир, шпик и др.)	15.58.16	- отбор проб -КМАФАнМ - БГКП, - патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы -плесневые грибы и дрожжи. - S.aureus -сульфитредуцирующие клостридии -а/б тетрациклиновой гр.	-СанПиН 11-63 РБ 98 -ГОСТ 26668-85 ИК № 4.2.10-15-21-2006 -ТНПА на вид продукции	- ГОСТ 26668-85 - ГОСТ 10444.15-94 - ГОСТ 30518-97, - ГОСТ 30519-97 - ГОСТ 10444.12 – 88 - ГОСТ 10444.2-94 - ГОСТ 29185-91 - МУ по санитарному контролю за содержанием остаточных количеств а/б тетрациклинового ряда в мясе и мясопродуктах, потребляемых населением МЗ. БССР 23.08.78
2.17. Овощи, грибы, фрукты замороженные, сушеные, свежие, квашеные, соленые и продукты их переработки.	01.58.16	-отбор проб -КМАФАнМ, - БГКП, - патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы - B.cereus - мезофильные сульфитредуцирующие клостридии -плесневые грибы и дрожжи. -яйца гельминтов -личинки гельминтов -цисты патогенных кишечных простейших	-СанПиН 11-63 РБ 98 -ГОСТ 26668-85 - ИК № 4.210-15-21-2006 -ТНПА на вид продукции - Инструкция № 65-0605 «Экспресс-методы санитарно-паразитологического исследования объектов окружающей среды», МЗ РБ от 14.06.2005г.	- ГОСТ 26668-85 - ГОСТ 10444.15 – 94 -ГОСТ 30726-2001 - ГОСТ 30518-97 - ГОСТ 30519-97 - ГОСТ 10444.8-88 - ГОСТ 10444.12 – 88 ИК № 4.2.10-15-21-2006 -Инструкция «Экспресс-методы санитарно-паразитологического исследования объектов окружающей среды» № 65-0605 от 13.06.2005г. - Инструкция № 37-0305, утв. МЗ РБ 12.04.2005г.
2.18.Чай, кофе, кофейные напитки	15.58.16	- отбор проб - плесневые грибы	-СанПиН 11-63 РБ 98 -ГОСТ 26668-85 ИК № 4.2.10-15-21-2006	- ГОСТ 26668-85 - ГОСТ 10444.12 – 94 ИК № 4.2.10-15-21-2006
2.19.Специи и пряности (сырье и готовые к употреблению ,в т.ч. пищевые добавки со специями),сухие бульоны, концентраты пищевые, продукты экструзионной	15.58.16	- отбор проб - КМАФАнМ, - БГКП, - патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы -мезофильные сульфитредуцирующие	-СанПиН 11-63 РБ 98 -ГОСТ 26668-85 ИК № 4.2.10-15-21-2006 -ТНПА на вид продукции	- ГОСТ 26668-85 - ГОСТ 10444.15 – 94 -ГОСТ 30726-2001 - ГОСТ 30518-97 - ГОСТ 30519-97 -ГОСТ 29185-91-88

технологии		кlostридии, - плесневые грибы - S.aureus		- ГОСТ 10444.12 -88 - ГОСТ 10444.2-94 ИК № 4.2.10-15-21-2006
2.20. Детское, лечебное, диетическое питание и их компоненты	15.58.16	- отбор проб - КМАФАнМ, - БГКП, E.coli - St.aureus - патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы - плесневые грибы и дрожжи - B.cereus	- СанПиН 11-63 РБ 98 - СанПиН № 42-123-4940-88 ИК № 4.2.10-15-21-2006 - ТНПА на вид продукции	- СанПиН 42-123-4940-88 -ГОСТ 30726-2001 - ГОСТ 10444.15-94, ГОСТ 30705-2000 - ГОСТ 30518-97 - ГОСТ 10444.2-94 - ГОСТ 30519-97 - ГОСТ 10444.12-88, - ГОСТ 30706-2000 - ГОСТ 10444.8-88 ИК № 4.2.10-15-21-2006
2.21. Макароны изделия	15.58.16	- отбор проб - патогенные мкроорганизмы., в т.ч. сальмонеллы	-СанПиН 11-63 РБ 98 - ГОСТ 26668-85 ИК № 4.2.10-15-21-2006 -ТНПА на вид продукции	- ГОСТ 26668-85 - ГОСТ 30519-97 ИК № 4.2.10-15-21-2006
2.22. Крахмал, какао порошок	115..58.16	-отбор проб - КМАФАнМ - БГКП - патогенные мкр., в т.ч. сальмонеллы - плесневые грибы и дрожжи	-СанПиН 11 63 РБ 98 -ГОСТ 26668-85 ИК № 4.2.10-15-21-2006 ТНПА на вид продукции	ГОСТ 26668-85 ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 30518-97 ГОСТ 30276-2001 ГОСТ 30519-97 ГОСТ 10444.12-94 ИК № 4.2.10-15-21-2006
2.23. Продукты пищевые	15.58.16	-отбор проб -листерии	СанПиН 11 63 РБ 98 Организация контроля и методы выявления бактерий Lysteria monocytogenes в пищевых продуктах (инструкция по применению) № 81-0904	ГОСТ 26668-85 Организация контроля и методы выявления бактерий Lysteria monocytogenes в пищевых продуктах (инструкция по применению) № 81-0904
2.24. Грудное молоко не пастеризованное.	99.58.16	- КМАФАнМ - St.aureus - энтеробактерии - Ps.aeruginosa	-МР по бак.контролю грудного молока № 11-14/9-6-82	МР по бак.контролю грудного молока № 11-14/9-6-82
2.25. Смывы с пищеблоков (школ, ДДУ, подростковых учреждений, общепита, торговой сети), смывы из ЛПО. Смывы с рук и предметов обихода	99.58.16	- отбор - БГКП, - St.aureus, - Ps.aeruginosa - яйца гельминтов	- МУ по санитарно – бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами № 2657, Москва 1984 г. - Инструкция по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности, 1988г. - Инструкция № 4.2.10-22-1-2006 «Методы микробиологического	- МУ по санитарно – бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами № 2657, Москва 1984 г - Инструкция по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности. 1988. -Инструкция № 4.2.10-22-1-2006 «Методы

			контроля санитарно-гигиенического состояния помещений в организациях здравоохранения и стерильности изделий медицинского назначения» - Прил. № 2 к приказу № 178 МЗ РБ от 22.12.95г. «Бактериологический контроль в акушерских стационарах» -Инструкция по микробиологическому обследованию пациентов, мед. персонала и объектов внешней среды в ЛПУ"»прил. №1 к приказу № 74 МЗ РБ от 11.03.99г.	микробиологического контроля санитарно-гигиенического состояния помещений в организациях здравоохранения и стерильности изделий медицинского назначения» - Инструкция «Экспресс-методы санитарно-паразитологического исследования объектов окружающей среды» № 65-0605 от 13.06.2005г. -Инструкция 4.2.11-19-9-2004 «Паразитологические методы лабораторной диагностики гельминтозов и протозоозов»
2.26. Аптеки (дистил.вода, лекарственные формы, посуда, смывы, воздух) Микробиологическая чистота лекарственных средств, субстанций, вспомогательных материалов.	15.58.16	- отбор проб - КМАФАнМ, - коли - индекс, - БГКП, - St.aureus - плесневые грибы и дрожжи - стерильность	- Методические указания по микробиологическому контролю в аптеках №3182-84 -ГФ РБ от 2006 года , том 1 Общие методы контроля качества лекарственных средств	- Методические указания по микробиологическому контролю в аптеках №3182-84 ГФ РБ от 2006 года, том 1 -Общие методы контроля качества лекарственных средств
2.27.Хирургический материал на стерильность, инструментарий, шприцы, резиновые перчатки, смывы с рук после обработки , операционного поля.	33.58.16	- отбор проб - аэробная, факультативно - анаэробная и анаэробная флора	- Инструкция № 4.2.10-22-1-2006 «Методы микробиологического контроля санитарно-гигиенического состояния помещений в организациях здравоохранения и стерильности изделий медицинского назначения» - Бактериологический контроль в акушерских стационарах (прил.№2 к приказу № 178 МЗ РБ от 22.12.95г.)	- Инструкция № 4.2.10-22-1-2006 «Методы микробиологического контроля санитарно-гигиенического состояния помещений в организациях здравоохранения и стерильности изделий медицинского назначения»
2.28.Воздух (кроме воздуха ЛПО)	42.58.16	- отбор проб - КМАФАнМ, - St.aureus,	- Инструкция № 4.2.10-22-1-2006 «Методы микробиологического контроля санитарно-гигиенического состояния помещений в организациях здравоохранения и стерильности изделий	-Инструкция № 4.2.10-22-1-2006 «Методы микробиологического контроля санитарно-гигиенического состояния помещений в организациях здравоохранения и стерильности изделий

			медицинского назначения» - Бактериологический контроль в акушерских стационарах (Прил.№2 к приказу № 178 МЗ РБ от 22.12.95г.) - Инструкция "Основные требования по организации и осуществлению контроля за соблюдением режимов дезинфекции и стерилизации в ЛПУ"- прил.№2 к приказу № 165 МЗ РБ от 25.11.02г.	медицинского назначения»
2.29. Вода питьевая централизованного и децентрализованного водоснабжения	41.58.16	- отбор проб -общие колиформные бактерии - термотолерантные колиформные бактерии - общее микробное число - колифаги - споры сульфитредуцирующих клостридий - цисты лямблий - число БГКП	- СанПиН 10-124 РБ 99, - МУК РБ «Санитарно-микробиологический анализ питьевой воды» №11-10-1-2002 - СТБ 1188-99, - СанПиН 8-83-98 РБ 99 - СанПиН10-113 РБ 99 Инструкция № 4.2.10-21-20-2006г. «Санитарно-паразитологические исследования объектов окружающей среды».	- МУК РБ «Санитарно-микробиологический анализ питьевой воды» №11-10-1-2002 - Инструкция «Санитарно-паразитологические исследования воды хозяйственного и питьевого использования» № 209-1203 от 13.10.2004г. - МР по определению колифагов № 120-818.Минск,1996г. - ГОСТ 18963-73 ГОСТ 30726-2001 - Инструкция «Экспресс-методы санитарно-паразитологического исследования объектов окружающей среды» № 65-0605 от 13.06.2005г. - Инструкция «Концентратор гидробиологический» № 70-0403 от 04.12.2003г. - Инструкция № 057-0606 от 5.01.2007г. «Исследования воды на наличие ооцист криптоспориций, цист лямблий, яиц гельминтов на основе адсорбции».
2.30. Вода поверхностных водоемов	41.58.16	- отбор проб - возбудители кишечных инфекций	-СанПиН 2.1.2.12-33-2005 «Гигиенические требования к охране	- Методические указания по санитарно-микробиологическому

		- колифаги - ОКБ - ТКБ - - лецитиназоположительны - стафилококки - Ps.aeruginosa - яйца и личинки - гельминтов - цисты простейших, - лямблий	поверхностных вод от загрязнений» -МУ по санитарно-микробиологическому анализу воды поверхностных. водоемов.№ 2285-81 -СанПиН 10-1131 РБ 99 «Зоны санитарной охраны источников водоснабжения водопроводов хозяйственно-питьевого водоснабжения»	анализу воды поверхностных водоемов. № 2285-81 - МР по определению колифагов № 120-9818.Минск,1996г - МУК РБ «Сан-микробиологический анализ питьевой воды»— № 11-10-1-2002 - Инструкция № 209-1203 «Санитарно-паразитологические исследования воды хозяйственного и питьевого использования» , Минск, 2005г. - Инструкция «Экспресс-методы санитарно-паразитологического исследования объектов окружающей среды» № 65-0605 от 13.06.2005г. - Инструкция «Концентратор гидробиологический» № 70-0403 от 04.12.2003г. - Инструкция № 057-0606 от 5.01.2007г. «Исследования воды на наличие ооцист криптоспориций, цист лямблий, яиц гельминтов на основе адсорбции».
2.31.Почва, песок	42.58.16	- отбор проб - индекс ЛКП - индекс энтерококков - индекс патогенные мкр. - яйца гельминтов, цисты простейших - личиночные стадии гельминтов - личинки и куколки синантропных мух	-ГОСТ 17.4.4.02-84 -Инструкция 4.2.10-12-9-2006 «Методы санитарно-микробиологических исследований почвы». -Инструкция 2.1.7.11-12-5-2004 «Гигиеническая оценка почвы населенных мест»	- ГОСТ 17.4.4.02-84 -Инструкция 4.2.10-12-9-2006г. «Методы санитарно-микробиологических исследований почвы». - Инструкция «Экспресс-методы санитарно-паразитологического исследования объектов окружающей среды» № 65-0605 от13.06.2005г - Инструкция «Санитарно-паразитологическое исследование почвы, осадков сточных вод, иловых площадок, донных отложений и сточных вод». № 021-0306 от 5.01.2007г.

2.32. Сточная вода	41.58.16	- отбор проб - патогенные мкр. - колифаги - лактозоположительная кишечная палочка - яйца гельминтов, цисты простейших	- СанПиН 2.1.2.12-33-2005 «Гигиенические требования к охране поверхностных вод от загрязнений» - МУ по эпидемиологии и профилактике брюшного тифа и паратифов МЗ РБ 1994г.	- МУ по эпидемиологии и профилактике брюшного тифа и паратифов МЗ РБ № 74 от 08.04.1994г. - МР по определению колифагов № 120-9818. Минск, 1996г. - Методические указания по санитарно-микробиологическому анализу воды поверхностных водоемов. № 2285-81 - Инструкция «Экспресс-методы санитарно-паразитологического исследования объектов окружающей среды» № 65-0605 от 13.06.2005г - Инструкция «Санитарно-паразитологические исследования воды хозяйственного и питьевого использования» № 209-1203 от 13.10.2004г. - Инструкция № 021-0306 от 5.01.2007г. «Санитарно-паразитологическое исследование почвы, осадков сточных вод, иловых площадок, донных отложений и сточных вод».
2.33. Испражнения	99.58.16	- забор материала - патогенные и условнопатогенные бактерии (шигеллы, в сальмонеллы, эшерихии энтеропатогенные, энтерококки, иерсинии, St.aureus) , - яйца гельминтов, - личиночные стадии гельминтов, - цисты патогенных кишечных простейших	- Методические указания по микробиологической диагностике заболеваний, вызываемых энтеробактериями Москва, 1984г. - «Инструкция по выявлению, учету и наблюдению за носителями брюшного тифа и паратифов.» - прил. №2 к приказу №74 от 08.04.94г.	- Методические указания по микробиологической диагностике заболеваний, вызываемых энтеробактериями Москва, 1984г. - Инструкция «Микробиологические методы выделения и идентификации возбудителей при бактериальных инфекциях». 4.210-15-21-2006

			- Приказ МЗ РБ №279 от 19.10.98г. « Об организации паразитологического обследования населения» -МР по обследованию населения на криптоспориоз Минск,1993г. -МР «Лабораторная диагностика, клиника, лечение и профилактика лямблиоза», Минск,1994г. Приложение №2 к приказу № 240 МЗ РБ от 06.08.1999г. «Инструкция о проведении противоэпидемических мероприятий при острых кишечных инфекциях»	- Методические рекомендации по выделению сальмонелл из испражнений методом подвижного роста. № 1807-77. - Методические материалы по биохимическому типированию шигелл Зонне. МЗ, 1971г - Методические рекомендации по применению селективно-дифференциальных питательных сред с антибиотиками для выделения шигелл. № 1215-74. - Методические указания по лабораторной диагностике сальмонеллезов человека и животных, обнаружение сальмонелл в кормах, продуктах питания и объектах внешней среды. 1990г. - «Инструкция по выявлению, учету и наблюдению за носителями брюшного тифа и паратифов.» прил.№2 к приказу№74 от 08.04.94г.. - Инструкция 4.2.11-19-9-2004 «Паразитологические методы лабораторной диагностики гельминтозов и протозоозов» -МР по обследованию населения на криптоспориоз .Минск,1993г.
2.34.Кровь	44.58.16	- стерильность, выделение культуры возбудителя, серологические исследования (РА,РПГА) - возбудитель малярии	-«МУ по применению унифицированных методов исследования в клинко-диагностических лабораториях ЛПУ» прил.№1 к приказу№535 от 22.04.85г. -Методические указания по микробиологической диагностике заболеваний, вызываемых энтеробактериями.	- Методические указания по микробиологической диагностике заболеваний, вызываемых энтеробактериями. Москва,1984 - . «МУ по применению унифицированных методов исследования в клинко-диагностических лабораториях ЛПУ» прил.№1 к приказу№535

			Москва,1984 - Инструкция по применению бидиагностикума эритроцитарного кишечной эшерихиозного сухого -Инструкция о методах микробиологической диагностики менингококковой инфекции и бактериальных менингитов.13.02.2006г. - Сан ПиН 3.2.19-2003 «Профилактика малярии в РБ»	от 22.04.85г - Методические рекомендации по выделению гемокультуры возбудителей брюшного тифа и паратифов.№15-5/2 (п.13.04.02) - Инструкция по применению бидиагностикума эритроцитарного кишечной эшерихиозного сухого - Инструкция по применению диагностикума коклюшного жидкого. -Инструкция по применению диагностикумов сальмонеллезных –О, Ви-антигенных жидких - Инструкции по применению сывороток диагностических сальмонеллезных, дизентерийных, эшерихиозных сухих для РА - Инструкция по применению диагностикума бруцеллезного антигенного сухого и жидкого - Инструкция о методах микробиологической диагностики менингококковой инфекции и бактериальных менингитов.1 от 13.02.2006г
2.35. Моча	44.58.16	- выделение возбудителя заболеваний и количественное определение степени бактериурии	- Методические указания по микробиологической диагностике заболеваний, вызываемых энтеробактериями. Москва. 1984г. - «МУ по применению унифицированных методов исследования в клинико-диагностических лабораториях ЛПУ»- прил.№1 к приказу№535 от 22.04.85г.	- Методические указания по микробиологической диагностике заболеваний, вызываемых энтеробактериями. Москва. 1984г. - «МУ по применению унифицированных методов исследования в клинико-диагностических лабораториях ЛПУ» - прил.№1 к приказу№535 от 22.04.85г.

2.36. Желчь и дуоденальное содержимое	44.58.16	- выделение возбудителя заболевания	- «МУ по применению унифицированных методов исследования в клиничко-диагностических лабораториях ЛПУ» - прил.№1 к приказу№535 от 22.04.85г.	- Методические указания по микробиологической диагностике заболеваний, вызываемых энтеробактериями. Москва. 1984г. - «МУ по применению унифицированных методов исследования в клиничко-диагностических лабораториях ЛПУ» - прил.№1 к приказу№535 от 22.04.85г
2.37. Отделяемое открытых ран, ушей, глаз, дыхательных путей, секционный материал.	44.58.16	-выделение возбудителя заболевания -яйца гельминтов, личиночные стадии гельминтов	- «МУ по применению унифицированных методов исследования в клиничко-диагностических лабораториях ЛПУ»- прил.№1 к приказу№535 от 22.04.85г.	- Методические указания по микробиологической диагностике заболеваний, вызываемых энтеробактериями. Москва. 1984г. -. «МУ по применению унифицированных методов исследования в клиничко-диагностических лабораториях ЛПУ» - прил.№1 к приказу№535 от 22.04.85г - Рекомендации по унификации методик лабораторной диагностики паразитарных заболеваний. Минск, 1978г
2.38. Мокрота	44.58.16	- выделение возбудителя заболевания - яйца гельминтов, личиночные стадии гельминтов	Приложение № 1 к приказу № 535 от 22.04.85 г. «МУ по применению унифицированных методов исследования в клиничко-диагностических лабораториях ЛПУ». Приложение № 3 к приказу № 101 от 13.08.86 г. «Инструкция по основным методам лабораторной диагностики гельминтов».	Приложение № 1 к приказу № 535 от 22.04.85 г. «МУ по применению унифицированных методов исследования в клиничко-диагностических лабораториях ЛПУ». МУ по микробиологической диагностике заболеваний, вызываемых энтеробактериями. Москва,1984 г. Приложение № 3 к приказу № 101 от 13.08.86 г. «Инструкция

				по основным методам лабораторной диагностики гельминтов».
2.39. Спинномозговая жидкость	44.58.16	- стерильность, выделение возбудителя заболевания	- «МУ по применению унифицированных методов исследования в клиничко-диагностических лабораториях ЛПУ»- прил.№1 к приказу№535 от 22.04.85г. - Инструкция о методах микробиологической диагностики менингококковой инфекции и бактериальных менингитов.13.02.2006г	- «МУ по применению унифицированных методов исследования в клиничко-диагностических лабораториях ЛПУ»- прил.№1 к приказу№535 от 22.04.85г - Инструкция о методах микробиологической диагностики менингококковой инфекции и бактериальных менингитов.13.02.2006г
2.40. Мазки из зева и носа	44.58.16	- забор материала - на возбудителей дифтерии - коклюша и паракоклюша, - менингита, - St.aureus	- Инструкция «Лабораторная диагностика дифтерии» -прил.№2 к приказу №42- от 09.02.2000г. - Инструкция по бактериологическому и серологическому исследованиям при коклюше и паракоклюшеше.1983г. - Инструкция о методах микробиологической диагностики менингококковой инфекции и бактериальных менингитов.13.02.2006г - «МУ по применению унифицированных методов исследования в клиничко-диагностических лабораториях ЛПУ»- прил.№1 к приказу№535 от 22.04.85г.	- Инструкция «Лабораторная диагностика дифтерии» Прил.№2 к приказу №42от 09.02.2000г. - Инструкция по бактериологическому и серологическому исследованиям при коклюше и паракоклюшеше.1983г. - Инструкция о методах микробиологической диагностики менингококковой инфекции и бактериальных менингитов.13.02.2006г. - «МУ по применению унифицированных методов исследования в клиничко-диагностических лабораториях ЛПУ» - прил.№1 к приказу№535 от 22.04.85г.
2.41. Выделенные культуры	44.58.16	- исследования на микрофлору и чувствительность к антибиотикам	МУ по определению чувствительности микроорганизмов к антибиотикам методом диффузии в агар с использованием дисков № 2675-87. Приложение № 2 к приказу № 250 от 13.03.75 г. »МУ по унификации методов определения чувствительности микроорганизмов к	МУ по определению чувствительности микроорганизмов к антибиотикам методом диффузии в агар с использованием дисков № 2675-87. Приложение № 2 к приказу № 250 от 13.03.75 г. «МУ по унификации методов определения чувствительности микроорганизмов к

			химиотерапевтическим препаратам».	химиотерапевтическим препаратам». Инструкция по применению дисков для определения чувствительности к антибиотикам. 1986 г.
2.42. Материал от больного, слизь из зева, испражнения, кровь, вода, пищевые продукты на кишечный иерсиниоз.	44.58.16	- на возбудителей кишечного иерсиниоза	МУ по лабораторной диагностике кишечного иерсиниоза МЗ 05.11.79 г.	МУ по лабораторной диагностике кишечного иерсиниоза МЗ 05.11.79 г.
2.43. Дезсредства и дезинфектанты	99.58.16	-контаминация микроорганизмами	Приложение №2 приказа МЗ РБ №165-2002	Приказ МЗ РБ №165-2002, приложение 2 -Инструкция 4.2.10-22-102-2005 «Определение микробиологической чистоты дезинфицирующих и антисептических средств».
2.44. Питательные среды (внутренний и внешний контроль)	99.58.16	-контроль качества питательных сред на ростовые и ингибирующие свойства, на физико-химические свойства -подготовка тест-образцов, проведение параллельных исследований.	Рекомендации по организации и проведению контроля качества бактериологических исследований № 4-06/3824; Минск, 1987г.	Рекомендации по организации и проведению контроля качества бактериологических исследований № 4-06/3824; Минск, 1987г.
2.45. Автоклавы, сухожаровые шкафы	99.58.16	- Бактериологический контроль	-Сан ПиН 17129 РБ 2000 "Безопасность работы с ПАБ III-IV групп патогенности и гельминтами. -Инструкция "Основные требования по организации и осуществлению контроля за соблюдением режимов дезинфекции и стерилизации в ЛПУ"- прил. №2 к приказу № 165 МЗ РБ от 25.11.02г.	- Сан ПиН 17129 РБ 2000 "Безопасность работы с ПАБ III-IV групп патогенности и гельминтами. -МУ № 90-9948 "Контроль качества стерилизации изделий медицинского назначения" Инструкция "Дезинфекция, предстерилизационная очистка и стерилизация изделий медицинского назначения"-прил. № 3 к приказу № 165 МЗ РБ от 25.11.02г.