

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ

от 26 июля 2007 года

лабораторного отдела

Государственного учреждения

«Свислочский районный центр гигиены и эпидемиологии»

| Наименование объекта или вида испытаний | Код МКС | Характеристи- ка объекта или вида испытаний | Обозначение ТНПА, устанавливающего требования к | |
|----------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | показателям объекта испытаний | методы испытаний |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ЛАБОРАТОРИЯ | | | | |
| 1.1. Пищевые продукты и продовольственное сырье | 15.01.16 | Отбор проб | | СТБ 1036 «Продукты пищевые и продовольственн ое сырье. Методы отбора проб для определения показателей безопасности» |
| 1.2. Молоко, молочные продукты | 15.01.16 | Отбор проб | | ГОСТ 26809 «Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу» |
| | 15.24.16 | Органолептиче ские показатели (внешний вид, консистенция, запах, цвет) | ГОСТ 13277 «Молоко коровье пастеризованное. Технические условия» ГОСТ 37 «Масло коровье. Технические условия.» | ГОСТ 28283 «Молоко коровье. Метод органолептичesk ой оценки вкуса и запаха» ГОСТ 37 ГОСТ 13277 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|-------------------------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.2.Молоко, молочные продукты | 15.01.16 15.24.16 | <p>Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, запах, цвет)</p> <p>Массовая доля жира</p> <p>Кислотность</p> <p>Плотность</p> <p>Массовая доля влаги</p> | <p>СТБ 315 «Творог. Технические условия» СТБ 1323 «Сыры кисломолочные. Технические условия» ГОСТ 6822 «Масло шоколадное. Технические условия» СТБ 736 «Сыры плавленные. Общие технические условия»</p> <p>ГОСТ 13277 ГОСТ 37 СТБ 315 СТБ 1323 ГОСТ 6822</p> <p>ГОСТ 13277 ГОСТ 37 СТБ 315 СТБ 1323</p> <p>ГОСТ 13277</p> <p>ГОСТ 37 СТБ 315 СТБ 1323 ГОСТ 6822</p> | <p>СТБ 315 СТБ 1323 СТБ 736</p> <p>ГОСТ 5867 П. 2.2.1 «Молоко и молочные продукты. Методы определения жира» ГОСТ 3624 П. 3 «Молоко и молочные продукты. Титрометрические методы определения кислотности.»</p> <p>ГОСТ 3625 П. 2 «Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности»</p> <p>ГОСТ 3626 П. 2 «Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги сухого вещества»</p> |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|----------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.3. Мясные продукты | 15.01.16 | Отбор проб | | ГОСТ 9792 «Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб» |
| | 15.24.16 | <p>Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет)</p> <p>Массовая доля влаги</p> | <p>СТБ 196 «Колбасы полукопченые. Общие технические условия»</p> <p>СТБ 126 «Изделия колбасные. Общие технические условия»</p> <p>ГОСТ 16290 «Колбасы варенокопченые. Технические условия»</p> <p>СТБ 335 «Продукты из свинины. Общие технические условия»</p> <p>ГОСТ 23670 «Колбасы вареные, сосиски и сардельки, хлеба мясные. Технические условия»</p> <p>СТБ 196</p> <p>СТБ 126</p> <p>ГОСТ 16290</p> <p>ГОСТ 23670</p> | <p>ГОСТ 9959 «Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки»</p> <p>ГОСТ 9793 П.4 «Продукты мясные. Методы определения влаги»</p> |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|-----------------------------------|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.3. Мясные продукты | | <p>Массовая доля поваренной соли</p> <p>Массовая доля нитрита</p> | <p>СТБ 196 СТБ 126 ГОСТ 16290 СТБ 335 ГОСТ 23670</p> <p>СТБ 196 СТБ 126 ГОСТ 16290 СТБ 335 ГОСТ 23670</p> | <p>ГОСТ 9957 П. 2 «Колбасные изделия и продукты их свинины, баранины и говядины. Методы определения хлористого натрия»</p> <p>ГОСТ 29299 «Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита»</p> |
| 1.4. Хлеб и хлебобулочные изделия | <p>15.01.16</p> <p>15.24.16</p> | <p>Отбор проб</p> <p>Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет)</p> | <p>СТБ 1045 «Изделия булочные и сдобные. Общие технические условия» ГОСТ 26987 «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Общие технические условия» ГОСТ 24557 «Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия» ГОСТ 27842 «Хлеб из пшеничной муки. Общие технические условия» СТБ 1009 «Хлеб из пшеничной муки. Общие технические условия» СТБ 639 «Хлеба белорусские. Общие</p> | <p>ГОСТ 5667 «Хлебобулочные изделия. Правила отбора проб» ГОСТ 5667 п. 2.2.3</p> |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|------------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1.4. Хлеб и хлебобулочные изделия</p> | | <p>Влажность мякиша</p> <p>Пористость</p> <p>Кислотность</p> | <p>технические условия» ГОСТ 2077 «Хлеб ржаной, ржано-пшеничный, пшенично-ржаной. Технические условия»</p> <p>СТБ 1045 ГОСТ 26987 ГОСТ 24557 ГОСТ 27842 СТБ 1009 СТБ 639</p> <p>СТБ 1045 ГОСТ 26987 ГОСТ 27842 СТБ 1009 СТБ 639</p> <p>СТБ 1045 ГОСТ 26987 ГОСТ 24557 ГОСТ 27842 СТБ 1009 СТБ 639</p> | <p>ГОСТ 21094 «Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности»</p> <p>ГОСТ 5669 «Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости»</p> <p>ГОСТ 5670 «Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности»</p> |
| <p>1.5. Изделия макаронные</p> | <p>15.01.16</p> <p>15.24.16</p> | <p>Отбор проб</p> <p>Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет)</p> <p>Кислотность</p> <p>Влажность</p> <p>Зараженность вредителями</p> | <p>ГОСТ 875 «Изделия макаронные. Общие технические условия»</p> <p>ГОСТ 875</p> <p>ГОСТ 875</p> <p>ГОСТ 875</p> | <p>ГОСТ 14849 «Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества» ГОСТ 875 п. 2.2. ГОСТ 14849 п. 3,6; 3,7; 3,10</p> <p>ГОСТ 14849п. 3.2. ГОСТ 14849п. 3.1.</p> <p>ГОСТ 14849п. 3.9.</p> |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|------------------------------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1.6. Рыба и рыбные продукты</p> | <p>15.01.16</p> | <p>Отбор проб</p> | <p>ГОСТ 7631 «Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Правила приемки, органолептические методы оценки качества. Методы отбора проб для лабораторных испытаний»</p> | <p>ГОСТ 7631</p> |
| | <p>15.24.16</p> | <p>Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет)</p> <p>Массовая доля влаги</p> | <p>ГОСТ 815 «Сельди соленые. Технические условия» ГОСТ 7448 «Рыба соленая. Технические условия» ГОСТ 7447 «Рыба горячего копчения. Технические условия» ГОСТ 813 «Сельди и сардина тихоокеанская холодного копчения. Технические условия» ГОСТ 9862 «Сельдь специального посола. Технические условия» ГОСТ 11482 «Рыба холодного копчения. Технические условия» ГОСТ 18223 «Скумбрия и ставрида пряного посола. Технические условия» ГОСТ 7453 «Пресервы из разделанной рыбы. Технические условия» ГОСТ 28698 «Рыба мелкая соленая. Общие технические условия.»</p> <p>ГОСТ 11482 ГОСТ 813</p> | <p>ГОСТ 7631 п.п. 2.6, 2.7, 2.8, 2.9</p> <p>ГОСТ 7636 п. 3.3.1 «Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные</p> |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.6. Рыба и рыбные продукты | | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 7453 ГОСТ 815 ГОСТ 9862 ГОСТ 7448 ГОСТ 11482 ГОСТ 18223 ГОСТ 7447 ГОСТ 813 | и продукты их переработки. Методы анализа» ГОСТ 7636 п.3.5.1 |
| 1.7. Напитки безалкогольные, квасы и сиропы | 15.01.16 | Отбор проб | | ГОСТ 6687.0 «Напитки безалкогольные, квасы и сиропы. Правила приемки и методы отборы проб» |
| | 15.24.16 | Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет) Кислотность | ГОСТ 28188 «Напитки безалкогольные. Общие технические условия» ГОСТ 28499 «Сиропы. Общие технические условия» СТБ 539 «Напитки безалкогольные национальные. Общие технические условия» ГОСТ 28188 | ГОСТ 6687.5 «Продукция безалкогольной промышленности и. Методы определения органолептических показателей и объема продукции» ГОСТ 6687.4 «Напитки безалкогольные, квасы и сиропы. Метод определения кислотности» |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.8. Овощи, ягоды. Фрукты, включая бахчевые и цитрусовые | 15.01.16 | Отбор проб | | ГОСТ 26313 «Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб» |
| | 15.24.16 | Массовая доля нитратов | Изменение к СанПиН 11-63 РБ 98 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Постановление № 183 от 21.11.2005 | Методические указания по определению нитратов и нитритов в продукции растениеводства № 5048-89 утвержденный МЗ СССР от 04.07.89 п. 1.2. |
| 1.9. Исследование суточных рационов на соответствие фактического состава расчетным данным | 15.24.16 | Сухие вещества | Рецептура Лечебные, гигиенические и технические основы организации питания в лечебно-профилактических учреждениях МЗ РБ райЦГЭ 1996 г., Мн. ЗАО «Медпросвет» 1996 | Методические указания по лабораторному контролю качества продукции в общественном питании, утвержденные МЗ РБ №18/29 от 21.04.2001 г. п. 5.1.2, 5.1.4 |
| | | Жир (метод Гербера) | Рецептура Лечебные, гигиенические и технические основы организации питания в лечебно-профилактических учреждениях МЗ РБ райЦГЭ 1996 г., Мн. ЗАО «Медпросвет» 1996 | МУ № 18/29 от 24.04.2001г. п. 5.2.5 |
| | | Содержание витамина «С» в 3-их блюдах | | ГОСТ 7047 «Витамины А, С, Д, В1, В2 и РР. Отбор проб, методы определения витаминов и испытания качества витаминных препаратов» |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|----------------------------|----------|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.10. Кондитерские изделия | 15.01.16 | Отбор проб | ГОСТ 5904 Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб | ГОСТ 5904 |
| | 15.24.16 | Влажность | ГОСТ 4570 Конфеты. Общие технические условия ГОСТ 6502 Халва. Общие технические условия ГОСТ 15810 Изделия кондитерские пряничные. Общие технические условия | ГОСТ 5900 Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ |
| 1.11. Изделия кремовые | 15.01.16 | Отбор проб | ГОСТ 5904 | ГОСТ 5904 |
| | 15.24.16 | Содержание сахара в водной фазе крема | МУ МЗ РБ № 18/29 от 21.04.2001 п.5.3.10 | МУ МЗ РБ № 18/29 от 21.04.2001 п. 5.3.10 |
| 1.12. Соль поваренная | 15.01.16 | Отбор проб | ГОСТ 13685 «Соль поваренная. Методы испытаний» | ГОСТ 13685 |
| | 15.24.16 | Массовая доля йода | ГОСТ 13830 «Соль поваренная пищевая. Общие технические условия» СанПиН 1163 РБ 98, Постановление № 48 | ГОСТ 13685 п. 2.12 СТБ П ГОСТ Р 51575-2004 «Соль поваренная пищевая йодированная. Методы определения йода и тиосульфата натрия» Методические рекомендации по мониторингу содержания йода в йодированной поваренной соли |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.13. Жир фритюрный | 15.24.16 | Степень термического окисления | Сан ПиН 2.3.4.15-32-2005 г. МУ по лабораторному контролю качества продукции. Утв. МТ МЗ РБ № 18/29 от 21.04.2001 | МУ по лабораторному контролю качества продукции Утв. МТ МЗ РБ №18/29 от 21.04.2006 |
| 1.14. Спирт этиловый | 15.01.16 | Отбор проб | ГОСТ 5964 Спирт этиловый. Правила приемки и методы анализа. | ГОСТ 5964 |
| | 15.24.16 | Объемная доля этилового спирта | СТБ 1334 Спирт этиловый ректифицированный из пищевого сырья. ТУ | ГОСТ 5964 п.2.1; 5.3 |
| 1.15. Вода питьевая (водопроводная, артезианская, децентрализованное водоснабжение) | 15.01.16 42.24.16 | Отбор проб | | СТБ ГОСТ Р 51593 «Вода питьевая. Отбор проб» СТБ ГОСТ Р 51592 «Вода. Общие требования к отбору проб» ГОСТ 4979 «Вода хозяйственно-питьевого и промышленного водоснабжения. Методы химического анализа. Отбор, хранение и транспортирование проб» СТБ 1188 «Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества» |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1.15. Вода питьевая (водопроводная, артезианская, децентрализованное водоснабжение)</p> | | <p>Жесткость общая</p> <p>Железо</p> <p>Марганец</p> <p>Сухой остаток</p> <p>Хлориды</p> <p>Сульфаты</p> <p>Запах</p> | <p>СанПиН 10-124 РБ 99 «Гигиенические требования к качеству воды питьевого водоснабжения. Контроль качества.» СанПиН 8-83-98 «Требования к качеству воды при нецентрализованном водоснабжении. Санитарная охрана источников»</p> | <p>ГОСТ 4151 «Вода питьевая. Метод определения общей жесткости»</p> <p>ГОСТ 4011 п.2 «Вода питьевая. Методы измерения массовой концентрации общего железа.»</p> <p>ГОСТ 4974 п. 5 «Вода питьевая. Методы определения содержания марганца»</p> <p>ГОСТ 18164 п 3.1 «Вода питьевая. Метод определения содержания сухого остатка»</p> <p>ГОСТ 4245 п.3 «Вода питьевая. Методы определения содержания хлоридов»</p> <p>ГОСТ 4389 п. 2.3 «Вода питьевая. Методы определения содержания сульфатов»</p> <p>ГОСТ 3351 п. 2 «Вода питьевая. Методы определения вкуса, запаха, цветности и мутности»</p> |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.15.Вода питьевая (водопроводная, артезианская, децентрализованное водоснабжение) | | Вкус Цветность Мутность Нитраты Аммиак и ионы аммония суммарно Нитриты Медь Водородный показатель | | ГОСТ 3351 п. 3 ГОСТ 3351 п.4 ГОСТ 3351 п.5 ГОСТ 18826 п. 3 «Вода питьевая. Методы определения содержания нитратов» ГОСТ 4192 п. 3 «Вода питьевая. Методы определения минеральных азотсодержащих веществ» ГОСТ 4192 п.4 ГОСТ 4388-72 п.2 « Вода питьевая. Методы определения содержания меди.» Сборник методик выполнения, измерений допущенных к применению деятельности лаборатории экологического контроля предприятий и организаций РБ (ВМИ) РБ ч. 2 с.201 Минск, 1977 методика № 2.2.1.5 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---------------------------------------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.16. Вода открытых водоемов и сточная вода | 42.24.16 | Водородный показатель | СанПиН 2.1.2.12-33 «Гигиенические требования к охране поверхностных вод от загрязнения» | Сборник МВИ ч.2, ст. 20 Мн. 97 методика 22.2.15 Методы исследования качества воды водоемов. Под редакцией А.П. Шицковой М., «Медицина», 1990 г. ст. 21. |
| 1.17. Воздух рабочей зоны | 42.24.16 | Микроклимат: Температура, влажность Естественное и искусственное освещение на рабочих местах, жилых и общественных зданий | СанПиН 9-80 РБ 98 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений» СНБ 2.04.05-98 «Естественное и искусственное освещение» | СанПиН 9-80 РБ 98 ГОСТ 12.1.005 «Общие санитарные требования к воздуху рабочей зоны» ГОСТ 24940 «Здания и сооружения. Методы измерения освещенности» |
| 1.18. Дезинфицирующие средства | 15.01.16 24.24.16 | Отбор проб Определение массовой доли активного хлора Определение активного хлора в 1%-ном р-ре хлорной извести | ГОСТ 25263 ГОСТ 1692 «Известь хлорная. Технические условия» | ГОСТ 25263 «Кальция гипохлорит нейтральный. Технические условия» ГОСТ 25263П.4 ГОСТ 1692П. 4 В.М. Александров Методы санитарно-гигиенических исследований В.И. Вашков Руководство по дезинфекции, дезинсекции, дератизации М. 52 г |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|-----------------------|----------------------|------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.19.Продукты питания | 15.01.16 15.30.16 | Отбор проб | | СТБ 1050-98 «Радиационный контроль. Отбор проб продукции животноводства. Общие требования» СТБ 1051-98 «Радиационный контроль. Отбор проб молока и молочных продуктов. Общие требования» СТБ 1052-98 «Радиационный контроль. Отбор проб хлеба и хлебобулочных изделий. Общие требования» СТБ 1053-98 «Радиационный контроль. Отбор проб пищевых продуктов. Общие требования » СТБ 1054-98 «Радиационный контроль. Отбор проб овощей фруктов и ягод. Общие требования» СТБ 1055-98 «Радиационный контроль. Отбор проб картофеля и корнеплодов. Общие требования» МУК 2.6.1.11-8-3-2003 «Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|-----------------------|---|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.19.Продукты питания | | Удельная (объемная) активность радионуклидов цезия-137 | РДУ-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия и стронция в пищевых продуктах и питьевой воде, утвержденные Постановлением Главного госсанврача РБ № 16 от 26.04.99 г. | Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка» Методика экспрессного радиометрического определения по гамма-излучению объемной и удельной активности радионуклидов цезия в воде, почве, продуктах питания, продукции животноводства и растениеводства, утвержденная Госстандартом СССР 19.09.90 г. МВИ 179-95 Методика экспрессного определения по гамма-излучению УА и ОА радионуклидов цезия в воде, почве, продуктах питания, продукции животноводства и растениеводства, сырье и материалах с помощью радиометров РУГ-91 и РУГ-91М, утвержденная Белстандартом 23.03.94г МВИ 114-94 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|-----------------------------------------|----------------------|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.22 Сельскохозяйственное сырье и корма | 15.01.16 15.24.16 | Удельная (объемная) активность радионуклидов цезия-137 | РДУ-99 Временные республиканские допустимые уровни содержания цезия-137 и стронция-90 в сельскохозяйственном сырье и кормах, утвержденные Минсельхозпродом РБ 03.08.99г | Методика экспрессного радиометрического определения по гамма-излучению объемной и удельной активности радионуклидов цезия в воде, почве, продуктах питания, продукции животноводства и растениеводства, утвержденная Госстандартом СССР 19.09.90 г. МЗ СССР 18.06.90 |
| 1.23. Объекты внешней среды | 42.30.16 | Мощность дозы гамма-излучения | НРБ-2000 «Нормы радиационной безопасности (ГН 2.6.1.8-127-2000)» ОСП-2002 «Основные санитарные правила обеспечения радиационной безопасности (СанПиН 2.6.1.8-8-2002)» | МУК РБ № 11-8-6-2002 «Проведение радиационно-гигиенического обследования жилых и общественных зданий» Инструкция 01-7Д о порядке производства наблюдений прибором ДРГ-01Т, утверждено Белгидрометом 16.11.89 г. |

| МИКРОБИОЛОГИЧЕСКАЯ ЛАБОРАТОРИЯ | | | | |
|-------------------------------------------------|----------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1. Пищевые продукты 1.1. Мясо и мясопродукты | 15.01.16 | Отбор проб | | ГОСТ 26668 «Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов.» СТБ 1036 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Методы отбора проб для определения показателей безопасности» ГОСТ 9792 «Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб» |
| | 15.58.16 | КМАФАнМ (КОЕ /г) | СанПиН 1163-РБ-98 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» | ГОСТ 10444.15 «Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных, аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.» ГОСТ 26670 «Продукты |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|--------------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.1. Мясо и мясопродукты | | <p>БГКП (колиформы)</p> <p>Патогенные, в т.ч. сальмонеллы</p> <p>Сульфитредуцирующие клостридии</p> | | <p>пищевые методы культивирования микроорганизмов» ГОСТ 9958 «Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа.» ГОСТ 4288 «Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний» ГОСТ 30518 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)» ГОСТ 30519 «Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella» ГОСТ 9958 ИН 4.2.10-15-21-2006 «Микробиологические методы выделения и идентификации возбудителей при бактериальных пищевых отравлениях» ГОСТ 29185 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий»</p> |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|--------------------------|---|---------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.1. Мясо и мясопродукты | | S. aureus | | ГОСТ 10444.2 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus» ГОСТ 9958 ГОСТ 4288 ГОСТ 21237 «Мясо методы бактериологического анализа» |
| | | Бактерии гр. протея | | ГОСТ 28560 «Продукты пищевые. Метод выявления бактерий родов Proteus, Morganella, Providencia» |
| | | Энтерококки | | ГОСТ 9958 ГОСТ 21237 ГОСТ 28566 «Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества энтерококков» |
| | | Плесени | | ГОСТ 10444.12 «Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов» |
| | | Антибиотики | | МУ 3049-84 «Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства» |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|--------------------------|---|----------------------------------------------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.1. Мясо и мясопродукты | | Промышленная стерильность для консервов группы «А» | | ГОСТ 30425 «Консервы. Метод определения промышленной стерильности» ГОСТ 26669 «Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов» ГОСТ 10444.1 «Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе» ГОСТ 26670 ГОСТ 26188 «Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения рН» ГОСТ 10444.11 «Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов» ГОСТ 10444.7 «Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и Clostridium botulinum» ГОСТ 10444.8 «Продукты пищевые. Метод |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|--------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.1. Мясо и мясопродукты | | | | определения «Bacillus cereus» ГОСТ 10444.9 «Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens» |
| 1.2. Птица, яйца и продукты их переработки | 15.01.16 15.58.16 | Отбор проб КМАФАнМ (КОЕ /г) Патогенные, в т.ч. сальмонеллы БГКП (колиформы) | СанПиН 1163-РБ-98 | СТБ 1036 ГОСТ 26668 ГОСТ 7702.2.0 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическ им исследованиям» ГОСТ 10444.15 ГОСТ 26670 ГОСТ 7702.2.1 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод определения количества мезофильных, аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов» ГОСТ 30519 ГОСТ 7702.2.3 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления сальмонелл» ИН 4.2.10-15-21- 2006 ГОСТ 30518 ГОСТ 7702.2.2 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы выявления и |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---------------------------------------------------|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1.2. Птица, яйца и продукты их переработки</p> | | <p>Сульфитредуцирующие клостридии</p> <p><i>S. aureus</i></p> <p>Энтерококки</p> <p><i>Bac. Cereus</i></p> <p><i>Proteus</i></p> | | <p>определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий родов <i>Escherichia</i>, <i>Citrobactor</i>, <i>Enterobactor</i>, <i>Klebsiella</i>, <i>Serratia</i>)»</p> <p>ГОСТ 29185 ГОСТ 7702.2.6. «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий»</p> <p>ГОСТ 10444.2 ГОСТ 7702.2.4 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы выявления и определения количества <i>Staphylococcus aureus</i>»</p> <p>ГОСТ 28566</p> <p>ГОСТ 10444.8</p> <p>ГОСТ 28560 ГОСТ 7702.2.7 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы выявления бактерий рода <i>Proteus</i>»</p> |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|--------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.2. Птица, яйца и продукты их переработки | | <p>Антибиотики</p> <p>Промышленная стерильность для консервов группы «А»</p> | | <p>МУ № 3049-84</p> <p>ГОСТ 26669</p> <p>ГОСТ 26188</p> <p>ГОСТ 30425</p> <p>ГОСТ 10444.1</p> <p>ГОСТ 26670</p> <p>ГОСТ 10444.15</p> <p>ГОСТ 10444.11</p> <p>ГОСТ 10444.9</p> <p>ГОСТ 10444.8</p> <p>ГОСТ 10444.7</p> |
| 1.3. Молоко и молочные продукты | 15.01.16 | Отбор проб | | <p>ГОСТ 9225 «Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа»</p> <p>ГОСТ 26809 «Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу»</p> <p>СТБ 1036</p> |
| | 15.58.16 | <p>КМАФАнМ (КОЕ /г)</p> <p>Патогенные, в т.ч. сальмонеллы</p> <p>БГКП (колиформы)</p> <p><i>S. aureus</i></p> | СанПиН 1163-РБ-98 | <p>ГОСТ 9225</p> <p>ГОСТ 10444.15</p> <p>ГОСТ 26670</p> <p>ГОСТ 30519</p> <p>ИН 4.2.10-15-21-2006</p> <p>ГОСТ 9225</p> <p>ГОСТ 30518</p> <p>ГОСТ 30347 «Молоко и молочные продукты. Методы определения <i>S. aureus</i>»</p> |
| | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1.3. Молоко и молочные продукты</p> | | <p>Плесени</p> <p>L. monocytogenes</p> <p>Ингибирующие вещества</p> <p>Антибиотики</p> <p>Промышленная стерильность для консервов группы «А»</p> | <p>МУК 4.2.1122-02 «Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes»</p> <p>СанПиН 1163-РБ-98</p> | <p>ГОСТ 10444.12</p> <p>МУК 4.2.1122-02</p> <p>ГОСТ 23454 «Молоко. Методы определения ингибирующих веществ»</p> <p>МУ №3049-84</p> <p>ГОСТ 26669</p> <p>ГОСТ 26188</p> <p>ГОСТ 10444.1</p> <p>ГОСТ 30425</p> <p>ГОСТ 10444.15</p> <p>ГОСТ 26670</p> <p>ГОСТ 10444.7</p> <p>ГОСТ 10444.8</p> <p>ГОСТ 10444.9</p> <p>ГОСТ 10444.11</p> |
| <p>1.4. Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них</p> | <p>15.01.16</p> <p>15.58.16</p> | <p>Отбор проб</p> <p>КМАФАнМ (КОЕ/г)</p> <p>Патогенные, в т.ч. сальмонеллы</p> <p>БГКП (колиформы)</p> | <p>СанПиН 1163-РБ-98</p> | <p>СТБ 1036</p> <p>ГОСТ 26668</p> <p>ГОСТ 10444.15</p> <p>Инструкция 4.2.10-15-10-2006 «Микробиологический контроль производства пищевой продукции из рыбы и нерыбных объектов промысла»</p> <p>ГОСТ 26670</p> <p>ГОСТ 30519</p> <p>Инструкция 4.2.10-15-10-2006</p> <p>ИН 4.2.10-15-21-2006</p> <p>ГОСТ 30518</p> <p>Инструкция 4.2.10-15-10-2006</p> <p>ГОСТ 29185</p> |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.4. Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них | | Сульфитредуцирующие клубридии Плесени и дрожжи Энтерококки Промышленная стерильность для консервов группы «А» | | Инструкция 4.2.10-15-10-2006 ГОСТ 10444.12 Инструкция 4.2.10-15-10-2006 Энтерококки ГОСТ 30425 ГОСТ 26669 ГОСТ 26188 ГОСТ 10444.1 ГОСТ 10444.15 ГОСТ 26670 ГОСТ 10444.7 ГОСТ 10444.8 ГОСТ 10444.9 ГОСТ 10444.11 |
| 1.5. Мукомольнокрупяные изделия (крупы, не требующие варки, палочки крупяные всех видов, макаронные изделия) | 15.01.16 15.58.16 | Отбор проб КМАФАнМ (КОЕ /г) Патогенные, в т.ч. сальмонеллы БГКП (колиформы) V. cereus плесени | СанПиН 1163-РБ-98 | СТБ 1036 ГОСТ 26668 ГОСТ 10444.15 ГОСТ 26670 ГОСТ 30519 ИН 4.2.10-15-21-2006 ГОСТ 30518 ГОСТ 10444.8 ГОСТ 10444.12 |
| 1.6. Сахар | 15.01.16 5.58.16 | Отбор проб КМАФАнМ (КОЕ /г) | СанПиН 1163-РБ-98 ГОСТ 21-94 | СТБ 1036 ГОСТ 21 «Сахар песок. Технические условия» ГОСТ 26968 «Сахар песок рафинированный. Методы микробиологического анализа» |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|--------------------------------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.6. Сахар | | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы БГКП (колиформы) Плесени и дрожжи | | СанПиН 42-123-4940 «Микробиологические нормативы и методы анализа продуктов детского, лечебного и диетического питания и их компонентов» ГОСТ 30519 ИН 4.2.10-15-21-2006 СанПиН 42-123-4940 ГОСТ 30518 ГОСТ 10444.12 |
| 1.7. Кондитерские изделия | 15.01.16 15.58.16 | Отбор проб КМАФАнМ (КОЕ /г) Патогенные, в т.ч. сальмонеллы БГКП (колиформы) Плесени и дрожжи S. aureus | СанПиН 1163-РБ-98 | СТБ 1036 ГОСТ 26668 ИН 82-0904 «Методы микробиологического контроля готовых изделий с кремом» ГОСТ 10444.15 ГОСТ 26670 ИН 82-0904 ГОСТ 30519 ИН 4.2.10-15-21-2006 ГОСТ 30518 ИН 82-0904 ГОСТ 10444.12 ИН 82-0904 ГОСТ 10444.2 ИН 82-0904 |
| 1.8. Плодово-овощная продукция | 15.01.16 15.58.16 | Отбор проб КМАФАнМ (КОЕ/г) Патогенные, в т.ч. сальмонеллы БГКП (колиформы) | СанПиН 1163-РБ-98 | СТБ 1036 ГОСТ 26668 ГОСТ 10444.15 ГОСТ 26670 ГОСТ 30519 ИН 4.2.10-15-21-2006 ГОСТ 30518 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|-----------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.8. Плодово-овощная продукция | | Сульфитредуцирующие клостридии Дрожжи, плесени Молочнокислые микроорганизмы S. aureus Bac. Cereus Промышленная стерильность для консервов группы «А», «Б», «В», «Г», «Е» | | ГОСТ 29185 ГОСТ 10444.12 ГОСТ 10444.11 ГОСТ 10444.2 ГОСТ 10444.8 ГОСТ 30425 ГОСТ 26669 ГОСТ 26188 ГОСТ 10444.1 ГОСТ 26670 ГОСТ10444.15 ГОСТ 10444.7 ГОСТ 10444.8 ГОСТ 10444.9 ГОСТ 10444.11 ГОСТ 10444. 12 ГОСТ 18963 |
| 1.9. Масличное сырье и жировые продукты | 15.01.16 15.58.16 | Отбор проб КМАФАнМ (КОЕ /г) Патогенные, в т.ч. сальмонеллы БГКП (колиформы) Плесени, дрожжи Антибиотики | СанПиН 1163-РБ-98 | СТБ 1036 ГОСТ 26668 ГОСТ 10444.15 ГОСТ 26670 ГОСТ 30519 ИН4.2.10-15-21-2006 ГОСТ 30518 ГОСТ 10444.12 МУ№3049-84 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|----------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.10 Питьевая вода, лечебные, лечебно-столовые минеральные воды | 15.01.16 | Отбор проб | СанПиН 1163-РБ-98 | СТБ 1036 ГОСТ 26668 |
| | 15.58.16 | КМАФАнМ (КОЕ/г) Патогенные, в т.ч. сальмонеллы БГКП (колиформы) <i>P. aeruginosa</i> | | ГОСТ 18963 ГОСТ 26670 ГОСТ 30519 ИН4.2.10-15-21-2006 ГОСТ 18963 «Вода питьевая. Методы санитарно-бактериологического анализа» МР «Обнаружение и идентификация <i>P. aeruginosa</i> в объектах окружающей среды (пищевых продуктах, воде, сточных водах)» 1984 год |
| 1.11 Напитки безалкогольные, концентраты для безалкогольных напитков | 15.01.16 | Отбор проб | СанПиН 1163-РБ-98 | СТБ 1036 ГОСТ 26668 |
| | 15.58.16 | КМАФАнМ (КОЕ/г) Патогенные, в т.ч. сальмонеллы БГКП (колиформы) Плесени, дрожжи | | ГОСТ 18963 ГОСТ 26670 ГОСТ 30712 «Продукты безалкогольной промышленности. Методы микробиологического анализа» ГОСТ 30519 ИН 4.2.10-15-21-2006 ГОСТ 18963 ГОСТ 30712 ГОСТ 10444.12 ГОСТ 30712 |
| 1.12 Напитки брожения | 15.01.16 | Отбор проб | СанПиН 1163-РБ-98 | СТБ 1036 ГОСТ 26668 |
| | 15.58.16 | БГКП (колиформы) Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | | ГОСТ 30518 ГОСТ 30519 ИН 4.2.10-15-21-2006 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.13. Другие продукты (агар, желатин, крахмал, дрожжи и др.), продукты тепловой сушки (соусы, приправы, сухие продукты) экструзионной технологии | 15.01.16 | Отбор проб | СанПиН 1163-РБ-98 | СТБ 1036 ГОСТ 26668 |
| | 15.58.16 | КМАФАнМ (КОЕ/г) Патогенные, в т.ч. сальмонеллы БГКП (колиформы) Сульфитредуцирующие клостридии Дрожжи, плесени Молочнокислые микроорганизмы S. aureus Bac. cereus | | ГОСТ 10444.15 ГОСТ 26670 ГОСТ 30519 ИН 4.2.10-15-21-2006 ГОСТ 30518 ГОСТ 29185 ГОСТ 10444.12 ГОСТ 1044.11 ГОСТ 10444.2 ГОСТ 10444.8 |
| 1.14 Продукты общественного питания | 15.01.16 | Отбор проб | СанПиН 1163-РБ-98 | ГОСТ 26668 |
| | 15.58.16 | КМАФАнМ (КОЕ/г) Патогенные, в т.ч. сальмонеллы БГКП (колиформы) Сульфитредуцирующие клостридии Proteus E. coli S. aureus | | ГОСТ 10444.15 ГОСТ 26670 ГОСТ 30519 ИН 4.2.10-15-21-2006 ГОСТ 30518 ГОСТ 29185 ГОСТ 28560 ГОСТ 30518 ГОСТ 30726 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида Echerihia coli» ГОСТ 10444.2 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---------------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.15. Биологически активные добавки к пище | 15.01.16 | Отбор проб | | ГОСТ 26668 |
| | 15.58.16 | КМАФАнМ (КОЕ/г) Патогенные, в т.ч. Сальмонеллы БГКП (колиформы) Плесени, дрожжи Антибиотики S. aureus Bac. cereus | СанПиН 1163-РБ-98 | ГОСТ 10444.15 ГОСТ 26670 ГОСТ 30519 ГОСТ 30518 ГОСТ 10444.12 МУ №3049-84 ГОСТ 10444.2 ГОСТ 10444.8 |
| 1.16. Продукты детского лечебного и профилактического питания | 15.01.16 | Отбор проб | | СанПиН 42-123-4940 |
| | 15.58.16 | КМАФАнМ (кое/г) БГКП (колиформы) | Постановление № 117 «О внесении изменений в санитарные правила и нормы «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов СанПиН 1163-РБ-98» | «Микробиологические нормативы и методы анализа продуктов детского лечебного и диетического питания и их компонентов» СанПиН 42-123-4940 ГОСТ 30705 «Продукты молочные для детского питания. Метод определения общего количества мезофильных, аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов» СанПиН 42-123-4940 ГОСТ 30518 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|----------------------------------------------------------------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1.16. Продукты детского лечебного и профилактического питания</p> | | <p><i>S. aureus</i></p> <p>Патогенные, в т.ч. сальмонеллы</p> <p><i>L. monocytogenes</i></p> <p>Плесени, дрожжи</p> <p><i>Bac. cereus</i></p> <p><i>E. coli</i></p> <p>Сульфитредуцирующие клостридии</p> <p>Ацидофильные и бифидобактерии</p> <p>Антибиотики</p> | | <p>СанПиН 42-123-4940</p> <p>СанПиН 42-123-4940 ГОСТ 30519 ИН 4.2.10-15-21-2006 МУК 4.2.1122-02 «Организация контроля и методы выявления бактерий <i>L. monocytogenes</i> в пищевых продуктах</p> <p>СанПиН 42-123-4940 ГОСТ 30706 «Продукты молочные для детского питания. Метод определения дрожжей и плесневых грибов»</p> <p>СанПиН 42-123-4940</p> <p>СанПиН 42-123-4940</p> <p>СанПиН 42-123-4940 ГОСТ 29185</p> <p>СанПиН 42-123-4940</p> <p>МУ №3049-84</p> |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2. Вода 2.1. Вода питьевая централизованных систем водоснабжения | 15.01.16 | Отбор проб | | СТБ ГОСТ Р 51593-2001 «Вода питьевая. Отбор проб» МУК РБ-11-10-1- 2002 «Санитарно- микробиологическ ий анализ питьевой воды. Методические указания» |
| | 41.58.16 | ОМЧ Общие колиформы Термотолерантн ые колиформные бактерии Колифаги Споры сульфит- редуцирующих бактерий | СанПиН 10-124- РБ-99 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованн ых систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» СТБ 1188-99 «Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества» | МУК РБ-11-10-1- 2002 МУК РБ-11-10-1- 2002 МУК РБ 11-10-1- 2002 МУК РБ-11-10-1- 2002 МУК РБ-11-10-1- 2002 |
| 2.2. Вода закрытых плавательных бассейнов | 15.01.16 41.58.16 | Отбор проб Общие колиформы Термотолерантн ые бактерии | СанПиН 2.1.2.10-39-2002 «Гигиенические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды плавательных бассейнов » | СТБ ГОСТ Р 51592-2001 «Вода. Общие требования к отбору проб» МУК РБ 11-10-1- 2002 МУК РБ 11-10-1- 2002 МУК РБ 11-10-1- 2002 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2.2. Вода закрытых плавательных бассейнов | | <p>Колифаги</p> <p>Лецитиноположительные стафилококки</p> <p>Возбудители инфекционных заболеваний</p> <p>Синегнойная палочка</p> | | <p>МУК РБ 11-10-1-2002</p> <p>МУ по санитарно-микробиологическому анализу воды поверхностных водоемов № 2285-81</p> <p>МР по обнаружению возбудителей кишечных инфекций бактериальной природы в воде от 28.05.1980г.</p> <p>МУ по обнаружению и идентификации <i>P. aeruginosa</i> в объектах окружающей среды, пищевых продуктах, воде и сточных водах, 1984 год</p> |
| 2.3. Вода децентрализованного водоснабжения (колодцы) | <p>15.01.16</p> <p>41.58.16</p> | <p>Отбор проб</p> <p>Число бактерий группы кишечной палочки (коли-индекс)</p> | <p>СанПиН 2.1.4.12-23-2006 « Санитарная охрана и гигиенические требования к качеству воды источников нецентрализованного питьевого водоснабжения населения»</p> | <p>СТБ ГОСТ Р 51592 ГОСТ 18963</p> |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| 2.4. Вода открытых водоемов | 15.01.16 | Отбор проб | | СТБ ГОСТ Р 51592 МУ № 2285-81 |
| | 41.58.16 | Лактозоположительные кишечные палочки (индекс) | СанПиН 2.1.2.12-33-2005 « Гигиенические требования к охране поверхностных вод от загрязнения» МУ № 2285-81 | МУ № 2285-81 |
| | | Энтерококки | | МУ № 2285-81 |
| | | E. coli | | МУ № 2285-81 |
| | | Бактерии рода сальмонелла и шигелла | | МУ № 2285-81 |
| | | БОЕ фагов | | МУ № 2285-81 |
| Холерные вибрионы | Постановление № 43 от 11.04.04г. «Об утверждении инструкции 1.2.11-17-8-2004 «Лабораторная диагностика холеры» | Инструкция 1.2.11-17-8-2004 «Лабораторная диагностика холеры» | | |
| 2.5. Вода дистиллированная, аптеки | 15.01.16 | Отбор проб | | Приложение к приказу № 130 МЗ РБ от 06.06.1994. МУК РБ №11-10-1-2002 |
| | 41.58.16 | ОМЧ | Приказ № 130 МЗ РБ от 06.06.1994 СанПиН 10-124-РБ-99 | МУК РБ №11 10-1-2002 |
| | | Общие колиформные бактерии | | |
| Дрожжи и плесени | МУ № 3182-84 | МУ № 3182-84 «Методические указания по микробиологическому контролю в аптеках | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>3. Лекарственные препараты, смывы с аптечной посуды, воздух помещений и др.</p> | <p>15.01.16 24.58.16</p> | <p>Отбор проб БГКП <i>S. aureus</i> Плесневые и дрожжеподобные грибы <i>P. aeruginosa</i> <i>p. Proteus</i> Испытание на микробиологическую чистоту и стерильность</p> | <p>Приказ № 130 МЗ РБ от 06.06.1994 МУ № 3182-84 Изменение к статье ГФ XI 1990, № 01-03-07 от 10.06.02г.</p> | <p>Приложение к приказу № 130 МУ № 3182-84 МУ № 3182-84 МУ № 3182-84 МУ № 3182-84 МУ № 3182-84 Изменение к статье ГФ XI 1990, № 01-03-07 от 10.06.02г.</p> |
| <p>4. Почва</p> | <p>15.01.16 42.58.16</p> | <p>Отбор проб Индекс энтерококков Титр <i>Сl. perfringens</i> БГКП (колиформы) ОМЧ Патогенные микроорганизмы</p> | <p>Инструкция 2.1.7.11-25-5-2004 «Гигиеническая оценка почвы населенных мест»</p> | <p>ГОСТ 17.4.4.02 «Охрана природы. Почвы. Методы отбора и подготовки проб для химического, бактериологического, гельминтологического анализов» Инструкция 4.2.10-12-9-2006 «Методы санитарно-микробиологических исследований почвы» МР от 12.03.85 «Оценка санитарно-бактериологического состояния лечебных грязей различных типов»</p> |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5. Объекты внешней среды | 15.01.16 | Отбор проб | | МУ № 2657-82 |
| 5.1. На предприятиях общественного питания, торговой сети, пищеблоков ЛПУ, ДДУ, школьных учреждений и др. | 42.58.16 | БГКП (колиформы) Патогенные, в т.ч. сальмонеллы S. aureus Иерсинии | «МУ по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами» № 2657-82 «МУ по проведению санитарно-бактериологических исследований на предприятиях, вырабатывающих кондитерские кремовые изделия» № 1351-75 «МР по лабораторной диагностике иерсиниозов» | МУ № 2657-82 МУ № 2657-82 МУ № 1351-75 «МР по лабораторной диагностике иерсиниозов» |
| 5.2. ЛПО: смывы с мед оборудования инвентаря, спецодежды, предметов обихода и др. | 15.01.16 42.58.16 | Отбор проб БГКП S. aureus P. aeruginosa Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | СанПиН 3.6.1.22-9-2005 «Организация санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий по профилактике ГСИ в отделениях (кабинетах) хирургического профиля» Приказ № 5 от | Инструкция 4.2.10-22-1-2006 «Методы микробиологического контроля санитарно-гигиенического состояния помещений в организациях здравоохранения и стерильности изделий медицинского назначения» Приложение к приказу № 720 от 31.07.78 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5.2. ЛПО: смывы с мед оборудования инвентаря, спецодежды, предметов обихода и др. | | | 08.01.2002г. МЗ РБ «Об утверждении инструкции в порядке осуществления государственного санитарного надзора за лечебно-профилактическими учреждениями РБ» Постановление главного госсанврача РБ от 11.07.03г. № 71 «Санитарные правила устройства оборудования и эксплуатации лечебно-профилактических организаций» Приказ №178 МЗ РБ от 21.12.95 | Инструкция 4.2.10-22-1-2006 Приложение к приказу № 720 от 31.07.78 Инструкция 4.2.10-22-1-2006 Приложение к приказу № 720 от 31.07.78 Инструкция 4.2.10-22-1-2006 Приложение к приказу № 720 от 31.07.78 |
| 5.3. Воздух | 15.01.16 42.58.16 | Отбор проб Микробная обсемененность | СанПиН 3.6.1.22-9-2005 Приказ № 178 от 21.12.1995 «О профилактике внутрибольничных гнойно-воспалительных заболеваний у новорожденных и родильниц» Приказ № 165 от 25.11.2002 МЗ РБ «О проведении дезинфекции и стерилизации в учреждениях здравоохранения» | Инструкция 4.2.10-22-1-2006 Приложение к приказу № 720 от 31.07.78 Инструкция 4.2.10-22-1-2006 Приложение к приказу № 720 от 31.07.78 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5.4. Стерильный материал, инструментарий | 15.01.16 42.58.16 | Отбор проб Стерильность | Приказ № 178 ОСТ 42-21-2-85 «Стерилизация и дезинфекция изделий медицинского назначения. Методы, средства и режимы» Приказ № 165 от 25.11.2002 МЗ РБ | Инструкция 4.2.10-22-1-2006 Приложение к приказу № 720 от 31.07.78 Инструкция 4.2.10-22-1-2006 Приложение к приказу № 720 от 31.07.78 |
| 5.5. Дезинфицирующие, анти-септические растворы | 15.01.16 24.58.16 | Отбор проб Микробное загрязнение | Постановление № 283 от 30.12.2005 «Об утверждении инструкции 4.2-10-22-102-2005» | Постановление № 283 от 30.12.2005 г. Инструкция 4.2-10-22-102-2005 «Определение микробиологической чистоты дезинфицирующих и антисептических средств» |
| 6. Контроль качества, дезинфекции стерилизации 6.1. Контроль за работой дезинфекционных камер | 15.01.16 24.58.16 | Отбор проб Тест культуры (наличие или отсутствие роста) | Приказ № 165 от 25.11.2002 МЗ РБ «О проведении дезинфекции и стерилизации в учреждениях здравоохранения» Рекомендации №904-3/578 от 09.02.83 | «Рекомендации по организации и контролю за работой дез. камеры» №904-3/578 от 09.02.83 |
| 6.2. Контроль работы паровых и воздушных стерилизаторов | 33.58.16 | Тест культуры (наличие или отсутствие роста) | МУК 90-9908 от 30.11.99г «Контроль качества стерилизации медицинского назначения» МУ №15/6-3 от 28.02.91 | «Методические указания по контролю работы паровых и воздушных стерилизаторов» №15/6-3 от 08.02.1991 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>7. Бактериологические питательные среды</p> | <p>15.01.16 24.58.16</p> | <p>Отбор проб</p> <p>Определение чувствительности и питательных сред (всхожести клеток микроорганизмов)</p> <p>Ингибиции питательных сред</p> <p>Скорости роста (формирование колонии)</p> <p>Дифференцирующих свойств сред</p> <p>Определение биохимических свойств средств</p> | <p>«Рекомендации по организации и проведению контроля качества бактериологических исследований» №4-06/3824 от 27.11.87</p> <p>МР от 18.03.83</p> <p>«Бактериологические питательные среды, приготовление и контроль»</p> | <p>Рекомендации от 27.11.87 №4-06/3824 МР от 18.03.83</p> <p>Рекомендации от 27.11.87 №4-06/3824 МР от 18.03.83</p> <p>Рекомендации от 27.11.87 №4-06/3824 МР от 18.03.83</p> <p>Рекомендации от 27.11.87 №4-06/3824 МР от 18.03.83</p> |
| <p>8. Клинические бактериологические исследования</p> <p>8.1. Кровь</p> | <p>99.58.16</p> | <p>Стерильность</p> <p>Выявление возбудителей септических и инфекционных заболеваний</p> | <p>МУ по микробиологической диагностике заболеваний, вызываемых энтеробактериями № 04-783\3-84 Москва. Приказ № 535 МЗ СССР « Об унификации микробиологических(бактериологических) методов исследования, применяемых в клинко-диагностических лабораториях ЛПУ». Приказ № 74 МЗ РБ от 08.04.94г. « О мерах по профилактике заболеваний брюшным тифом и паратифами в республике»</p> | <p>МУ 04-783\3-84 Москва Приказ № 535-85 МЗ СССР</p> |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|----------------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8.2 Сыворотки крови: для реакции РНГА, РСК, РПГА, Видаля и др. | 99.58.16 | Титр антител | МУ, инструкции, наставления по применению диагностикумов. | МУ, инструкции, наставления по применению диагностикумов. |
| 8.3. Моча | 99.58.16 | Выделение возбудителя, количественное определение бактериурии | Приказ № 535-85 МЗ СССР от 24.04.85г. МУ-04-783\3-84 | Приказ № 535-85 МЗ СССР МУ -04-783\3-84 г. Москва |
| 8.4. Желчь и дуоденальное содержимое | 99.59.16 | Выделение возбудителей заболеваний | Приказ МЗ СССР № 535-85 МУ -04-783\3-84 г. Москва | Приказ МЗ СССР № 535-85 МУ 04-783\3-84 г. Москва |
| 8.5. Отделяемое ран, ушей, глаз, дыхательных путей и др. | 99.58.16 | Выделение возбудителей заболеваний | Приказ МЗ СССР № 535-85 | Приказ МЗ СССР № 535-85 |
| 8.6. Спинно-мозговая жидкость | 99.58.16 | Выделение возбудителей заболеваний | Приказ № 81 от 12.02.2006 г. «Об утверждении инструкции о методах микробиологической диагностики менингококковой инфекции и бактериальных менингитов» Приказ № 535-85 МЗ СССР | Приказ № 81 от 13.02.2006 г. «Инструкция о методах микробиологической диагностики менингококковой инфекции и бактериальных менингитов» Приказ № 535-85 МЗ СССР |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8.7. Выделенная от больных патогенная и условно патогенная микрофлора, клинический материал | 99.58.16 | Определение чувствительности к антибиотикам | МУ по определению чувствительности и микроорганизмов к антибиотикам методом диффузии в агар с использованием дисков. № 2675-83 Приказ МЗ СССР № 535-85 | МУ 2675-83 Приказ МЗ СССР № 535-85 |
| 8.8. Слизь из зева и носоглотки | 99.58.16 | Определение возбудителей дифтерии, коклюша, паракоклюша, менингита, золотистого стафилококка | Приказ № 42-2000 « О мерах по профилактики дифтерии» Инструкция по бактериологическому и серологическому исследованию при коклюше, паракоклюше. 1983год Приказ № 81 от 13.02.2006 г. Приказ № 720-78 Приказ № 535-85 Постановление №33 от 08.08.2000г «О порядке проведения обязательных медицинских осмотров работников» | Приказ № 42-2000 Приказ № 81 от 13.02.2006 г. Приложение к приказу № 720 Приказ № 535-85 Инструкция по бак.и серологическому исследованию при коклюше и паракоклюше. 1983г. |
| 8.9. Испражнения | 99.58.16 | Патогенные и условно-патогенные бактерии: шигеллы, | Приказ № 240 от 9.08.99г. МЗ РБ «О мерах по совершенствованию | МУ по микробиологической диагностике заболеваний вызываемых энтеро- |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---------------------------|----------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8.9. Испражнения | | сальмонеллы, энтеропатогенные эшерихии | профилактики ОКИ» Приказ № 74 МЗ РБ от 8.04.94г. «О мерах по профилактике заболеваний брюшным тифом и паратифами в РБ» Постановление №33 от 08.08.2000 г. | бактериями. МУ № 04-783\3-84 Москва МР № 2500-91 «Инструкция по применению тест-системы диагностической для дифференциации патогенных энтеробактерий «Энтерострип» Приказ № 535-85 ИН4.2.10-15-21-2006 |
| | | Иерсинии | МР по лабораторной диагностике иерсиниозов | МР по лабораторной диагностике иерсиниозов |
| | | Вибрионы холерные и др. | Постановление № 43 «Об утверждении инструкции 1.2.11-17-8-2004 «Лабораторная диагностика холеры» | Инструкция 1.2.11-17-8-2004 «Лабораторная диагностика холеры» |
| 8.10. Секционный материал | 99.58.16 | Патогенная и условно-патогенная микрофлора | Приказ № 535-85 МУ № 04-783\3-84 Постановление № 43 «Об утверждении инструкции 1.2.11-17-8-2004 «Лабораторная диагностика холеры» | Приказ № 535-85 МУ № 04-783\3-84 Инструкция 1.2.11-17-8-2004 «Лабораторная диагностика холеры» |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>9. Паразитологические исследования</p> <p>9.1. Биологический материал: фекалии, соскоб с перианальных складок, с подногтевых пространств и др.</p> | 99.58.16 | Возбудители гельминтозов и протозоозов | Приказ № 279 от 19.10.98г. «Об организации паразитологического обследования населения» | Приказ МЗ БССР № 101 от 13.05.87г., приложение № 3 «Основные методы лабораторной диагностики гельминтозов» Инструкция 4.2.11-19-9-2004 «Паразитологические методы лабораторной диагностики гельминтозов и протозоозов» МУ «Организация и методика обследования населения на криптоспориоз», Минск 1993г. |
| <p>9.2. Санитарно-паразитологические исследования плодоовощной продукции</p> | 15.01.16 15.58.16 | Отбор проб Яйца, личинки гельминтов и цисты патогенных простейших | СанПиН 11-63 РБ 98 п.5.7.5. | Инструкция № 37-0305 «Экспресс-методы индикации возбудителей паразитарных болезней в плодоовощной продукции» от 12.04.2005г. Инструкция № 65-0605 «Экспресс методы санитарно-паразитологических исследований объектов окружающей среды» Минск 2005 |
| <p>9.3. Санитарно-паразитологические исследования почвы, смывов с предметов обихода</p> | 15.01.16 42.58.16 | Отбор проб Яйца гельминтов и цисты патогенных простейших | Инструкция № 65-0605 «Экспресс методы санитарно-паразитологических исследований объектов окружающей среды» Минск 2005 | Инструкция № 65-0605 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 9.4. Санитарно-паразитологические исследования: питьевой воды, воды бассейнов, поверхностных водоемов | 15.01.16 41.58.16 | Отбор проб Яйца гельминтов, цисты и ооцисты патогенных простейших | СанПиН 10-124 РБ 99 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованн ых систем питьевого водоснабжения. Контроль качества.» СанПиН 2.1.2.10-39-2002 «Гигиенические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды плавательных бассейнов» | Инструкция № 209-1203 от 13.10.2004г. «Санитарно-паразитологические исследования воды хозяйственного и питьевого водоснабжения» Инструкция № 7С-04.03 «Концентратор гидробиологический» Инструкция № 65-0605 Минск, 2005 |
| 9.5. Санитарно-паразитологические исследования сточной воды | 15.01.16 41.58.16 | Отбор проб Яйца гельминтов, цисты и ооцисты патогенных простейших | Инструкция № 65-0605 «Экспресс методы санитарно-паразитологических исследований объектов окружающей среды» Минск 2005 | Инструкция № 65-0605 «Экспресс методы санитарно-паразитологических исследований объектов окружающей среды» Минск 2005 Инструкция № 7С-04.03 «Концентратор гидробиологический». |