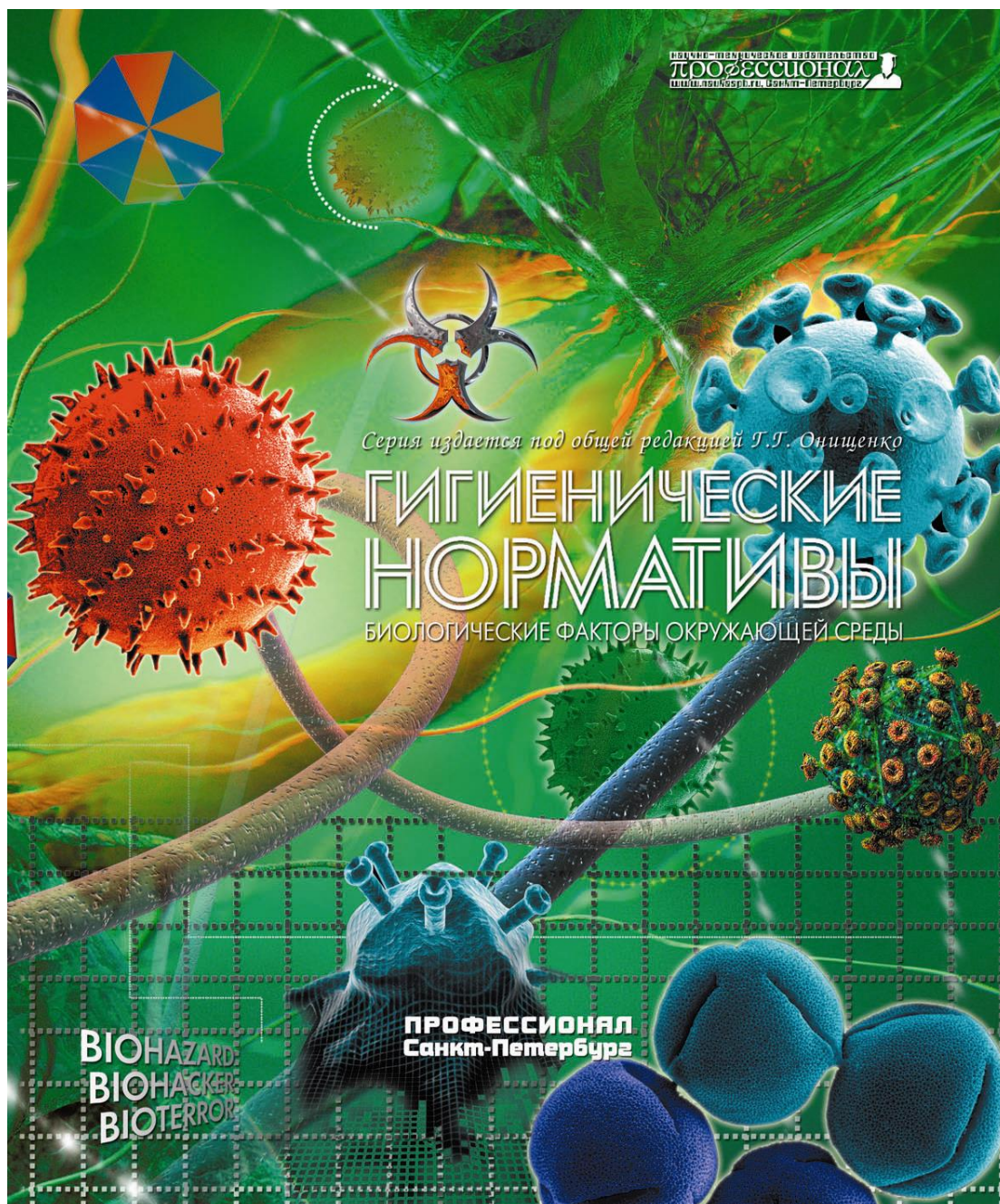


# Гигиенические нормативы. Биологические факторы окружающей среды 2-е издание, переработанное

Авторы: профессор, д.м.н. А.Г. Бойцов; доцент, к.м.н. О.Н. Ластовка  
Авторский коллектив: академик РАН, профессор, д.м.н. С.И. Иванов; профессор,  
д.м.н. П.Г. Ромашов; профессор, д.м.н. Г.И. Чернова; доцент, к.м.н. О.Д. Васильев;  
доцент, к.м.н. А.А. Порин



# Гигиенические нормативы химических веществ в окружающей среде

## Содержание

Предисловие

Глава 1. КЛАССИФИКАЦИЯ МИКРООРГАНИЗМОВ ПО СТЕПЕНИ ОПАСНОСТИ

Глава 2. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИХ ЛАБОРАТОРИЙ

2.1. Лицензирование работ с возбудителями инфекционных заболеваний и потенциально опасными биологическими объектами

2.2. Устройство микробиологических лабораторий

2.2.1. Требования к проектированию помещений лабораторий

2.2.2. Требования к помещениям лабораторий по СН 535–81

2.2.3. Требования к помещениям при производстве заквасок и пробиотических микроорганизмов

согласно ФЗ № 88 «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»

2.2.4. Требования к помещениям микробиологических лабораторий, исследующих пищевые

продукты согласно ГОСТ Р ИСО 7218–2008

2.2.5 Требования к боксам биологической безопасности и методам их проверки согласно ГОСТ Р ЕН 12469–2010

2.3. Особенности организации работы микробиологических лабораторий

2.3.1. Правила техники безопасности при работе с микроорганизмами согласно «Временным

рекомендациям..., 2002», п. 2 (извлечения)

2.3.2. Извлечения из СанПиН 2.1.7.2790–10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами»

2.3.3. Требования к порядку учета, хранения, отпуска и транспортирования ПБА I–IV групп

согласно п. 3 СП 1.2.036–95 (извлечения)

2.3.4. Список микроорганизмов, токсинов, оборудования и технологий, подлежащих экспортному

контролю, утвержденный Указом Президента Российской Федерации от 20 августа 2007 г. № 1083

2.3.5. Организация работы паразитологической лаборатории согласно МУК 4.2.735–99

Глава 3. Основы санитарно-микробиологических исследований

3.1. Методы санитарно-микробиологических исследований

3.2. Методы определения количества бактерий

3.2.1. Подготовительные операции

3.2.2. Методы подсчета микробных клеток под микроскопом

3.2.3. Нефелометрические методы

3.2.4. Метод посева в жидкие среды (бродильный, титрационный метод)

3.2.5. Метод Gold

3.3. Некоторые специальные методы определения количества бактерий

3.3.1. Методы определения количества бактерий в воздухе

3.3.2. Определение количества микроорганизмов на плотных поверхностях

3.4. Автоматизированные системы для определения количества бактерий

3.5. Определение стерильности изделий

3.6. Достоверность результатов определений численности бактерий

3.6.1. Обработка результатов счета бактерий под микроскопом и подсчета колоний на плотных

питательных средах

- 3.6.2. Обработка результатов определения количества бактерий методом посева в жидкие среды  
(титрационный, бродильный метод)
- 3.7. Основы санитарной микологии
- Глава 4. МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ ВОДЫ
- 4.1. Микробиологические показатели качества воды
- 4.2. Требования к качеству питьевой воды
- 4.2.1. Требования к качеству питьевой воды согласно «Руководству по контролю качества питьевой воды» (3-е изд. ВОЗ, 2004)
- 4.2.2. Требования к качеству питьевой воды централизованного водоснабжения согласно СанПиН 2.1.4.1074–01
- 4.2.3. Требования к качеству питьевой воды децентрализованного водоснабжения согласно СанПиН 2.1.4.11175–02
- 4.3. Требования к качеству воды источников водоснабжения и поверхностных водоемов
- 4.3.1. Классы источников централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения согласно ГОСТ 2761–84
- 4.3.2. Биологические критерии качества воды подземных и поверхностных источников централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения согласно ГОСТ 2761–84
- 4.3.3. Требования к составу и свойствам воды поверхностных водоемов в контрольных створах и местах питьевого, хозяйственно-бытового и рекреационного водопользования согласно СанПиН 2.1.5.980–00
- 4.3.4. Требования к составу морской воды по санитарно-микробиологическим и паразитологическим показателям в контрольных створах и местах водопользования населения согласно СанПиН 2.1.5.2582–10
- 4.3.5. Микробиологические показатели качества воды лечебных пляжей согласно п. 8 СП 4060–85
- 4.3.6. Категории рыбохозяйственных водоемов по степени бактериальной обсемененности согласно МУ 13-4-2/1742
- 4.3.7. СП 1974–79 «Санитарные правила по устройству и эксплуатации водозаборов с системой искусственного пополнения подземных вод хозяйственно-питьевого назначения» (Извлечение)
- 4.4. Допустимые уровни биологического загрязнения сточных вод
- 4.4.1. Интенсивность загрязнения сточных вод по микробиологическим показателям (ориентировочные данные) согласно приложению 1 (справочному) к МУ 2.1.5.800–99
- 4.4.2. Обеззараживание сточных вод согласно приложению 3 (обязательному) и приложению 5 (рекомендованному) к МУ 2.1.5.800–99
- 4.4.3. Обеззараживание сточных вод УФ-излучением согласно МУ 2.1.5.732–99 (извлечения)
- 4.4.4. Контроль сточных вод, используемых для орошения, согласно приложению 2 к СанПиН 2.1.7.573–96
- 4.4.5. Контроль животноводческих стоков согласно п. 6.1 «Инструкции по лабораторному контролю очистных сооружений на животноводческих комплексах» (извлечение)
- 4.4.6. Условия сброса биологически загрязненных сточных вод в водоемы согласно п. 4.1 СанПиН 2.1.5.980–00 (извлечение)
- 4.5. Биологические критерии качества воды бассейнов, аквапарков и минеральных вод, используемых

для непитьевых бальнеологически процедур

4.5.1. Микробиологические и паразитологические показатели качества воды в ванне бассейна

(в процессе эксплуатации) согласно СанПиН 2.1.2.1188–03 и СанПиН 2.4.4.1204–03

4.5.2. Контроль качества бассейновой воды в аквапарках согласно СанПиН 2.1.2.1331–03

4.5.3. Требования к качеству минеральной воды, применяемой для отпуска внутренних непитьевых бальнеотерапевтических процедур, согласно СП 1234–75

4.6. Допустимые уровни микробного загрязнения воды в системах технического водоснабжения

промышленных предприятий согласно МУ 2.1.5.1183–03

4.7. Рекомендуемые значения для оценки уровня контаминации *Legionella pneumophila* различных

объектов окружающей среды согласно МУК 4.2.2217–07

4.8. Профилактика легионеллеза в соответствии с СП 3.1.2.2626–10

4.9. Требования к модельным растворам, имитирующим микробиологические загрязняющие

компоненты, при оценке водоочистных устройств по ГОСТ Р 51871–2002 (п. Б.2, извлечение)

## Глава 5. МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ ПОЧВЫ

5.1. Санитарно-показательные микроорганизмы, характеризующие загрязнение почвы

5.2. Отбор проб почвы согласно МУ 2.1.7.730–

99..... 130

5.3. Допустимые уровни биологического загрязнения почвы

5.4. Контроль обеззараживания органических удобрений согласно п. 3 В СП 13-7-2/1027 (извлечения)

5.5. Требования к лечебным гязям (пелоидам) согласно МУ 143-9/316-17

## Глава 6. МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ Воздуха НАСЕЛЕННЫХ МЕСТ И РАБОЧЕЙ ЗОНЫ производственных помещений

6.1. Гигиенические нормативы атмосферного воздуха населенных мест

6.2. Гигиенические нормативы воздуха рабочей зоны

6.2.1. Допустимые уровни биологического загрязнения воздуха рабочей зоны

6.2.2. Классы условий труда в зависимости от содержания в воздухе рабочей зоны биологического

фактора (превышение ПДК, раз) согласно Р 2.2.2006–05

6.3. Допустимые уровни бактериальной обсемененности воздуха в метрополитене

6.4. Контроль за бактериальной обсемененностью воздуха в парикмахерских согласно приложению № 6 к СанПиН 2.1.2.1199–03

6.5. Бактериальная обсемененность воздуха в рабочих помещениях руководителей согласно МР 2184–80

## Глава 7. БАКТЕРИОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ УЧРЕЖДЕНИЙ

7.1. Нормы бактериальной обсемененности воздушной среды помещений лечебных учреждений

7.1.1. Классификация помещений лечебных учреждений согласно ГОСТ Р 52539–2006

7.1.2. Основные требования к чистоте воздуха в помещениях в оснащем состоянии согласно

ГОСТ Р 52539–2006

7.1.3. Класс чистоты, рекомендуемый воздухообмен, допустимая и расчетная температура воздушной среды помещений лечебных учреждений в зависимости от их функционального

назначения и класса чистоты согласно приложению № 3 к СанПиН 2.1.3.2630–10

7.1.4. Категории помещений медицинского назначения в зависимости от необходимого уровня бактерицидной эффективности для золотистого стафилококка при обеззараживании воздуха

(до начала работы) согласно МУ 11-16/03-06

7.2. Бактериологический контроль санитарно-гигиенического и противоэпидемического состояния

асептических отделений для иммунодефицитных больных согласно МУ 28-6/15

7.3. Контроль качества дезинфекции, предстерилизационной очистки и стерилизации в ЛПУ

согласно п. 9 Приказа МЗ СССР № 254 от 3 сентября 1991 г. (извлечение)

7.4. Обеспечение проведения дезинфекционных и стерилизационных мероприятий согласно

СанПиН 2.1.3.2630-10

7.5. Организация мероприятий по профилактике внутрибольничных инфекций (ВБИ) в стационарах

(отделениях) хирургического профиля согласно СанПиН 2.1.3.2630-10 (извлечения)

7.6. Микробиологический мониторинг в акушерских стационарах согласно СанПиН 2.1.3.2630-10

7.7. Микробиологические показатели безопасности материалов и изделий медицинского назначения

согласно СанПиН 2.1.3.2576-10

7.8. Организация и проведение производственного контроля за качеством обработки эндоскопов

согласно СП 3.1.2659-10

7.9. Мероприятия по профилактике легионеллеза согласно СанПиН 2.1.3.2576-10

7.10. Требования к воде для гемодиализа согласно ГОСТ Р 52556-2006

## Глава 8. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ЛЕКАРСТВЕННЫХ ПРЕПАРАТОВ

8.1. Нормы микробиологической чистоты лекарственных препаратов, субстанций и вспомогательных веществ

8.1.1. Нормы микробиологической чистоты лекарственных препаратов, субстанций и вспомогательных

веществ, согласно табл. 32.1, 32.2 Государственной фармакопеи Российской Федерации, XII издание

8.1.2. Требования к микробиологической чистоте лекарственных средств согласно приложению 12

к «Инструкции по санитарному режиму аптечных организаций (аптек)», 1997

8.2. Микробиологический контроль при производстве лекарственных средств

8.2.1. Рекомендуемые пределы микробного загрязнения чистых зон в эксплуатируемом состоянии

согласно ГОСТ Р 52249-2004

8.2.2. Классы чистоты помещений для производства иммунобиологических препаратов согласно

СП 3.3.2.1288-03

8.2.3. Контроль производства лекарственных средств согласно МУК 4.2.734-99

8.3. Контроль производства стерильных лекарственных средств

8.3.1. Классификация помещений производства стерильных лекарственных средств согласно

МУ 42-51-3-93

8.3.2. Нормирование чистоты воздушной среды помещений производства стерильных лекарственных средств согласно МУ 42-51-1-93

8.3.3. Контроль микробной контаминации производственных помещений и оборудования согласно МУ 42-51-9-93 (извлечения)

8.3.4. Контроль микробной контаминации рук персонала согласно МУ 42-51-14-93 (извлечения)

8.3.5. Контроль микробной контаминации технологической одежды согласно МУ 42-51-15-93 (извлечения)

8.4. Контроль производства нестерильных лекарственных средств согласно п. 4 МУ 64-02-005-2002

(извлечения)

8.5. Микробиологический контроль в аптеках

8.5.1. Типовая программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля для организаций, осуществляющих фармацевтическую деятельность в области оборота лекарственных средств для медицинского применения согласно письма № 01/4801-9-32 от 13.04.2009 г.

8.5.2. Микробиологический контроль в аптеках согласно МУ 3182-84 (извлечения)

8.6. Контроль микробной обсемененности в производственных боксах для взятия крови согласно

Инструкции И-42-4-85

8.7. Требования к растворам ирригационным для офтальмологической хирургии согласно ГОСТ Р 53468-2009 (ИСО 16671:2003)

Глава 9. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПАРФЮМЕРНО-КОСМЕТИЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ И СРЕДСТВ ГИГИЕНЫ ПОЛОСТИ РТА

9.1. Микробиологические требования к средствам гигиены полости рта согласно СанПиН 1.2.676-97

9.2. Требования к жидким средствам гигиены полости рта по микробиологическим параметрам

согласно ГОСТ Р 51577-2000 (извлечения)

9.3. Микробиологические показатели безопасности парфюмерно-косметической продукции

согласно приложению 2 к СанПиН 1.2.681-97

9.4. Микробиологические показатели безопасности парфюмерно-косметической продукции

согласно ТР ТС 009/2011

9.5. Требования микробиологической безопасности, предъявляемые к щеткам зубным, массажерам для десен и аналогичным изделиям для ухода за полостью рта, изделиям санитарно-гигиенического разового использования, согласно Приложению № 6 к ТР ТС 007/2011

9.6. Микробиологические показатели игрушек в соответствии с таблицей 2 ТР ТС 008/2011

Глава 10. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, УСЛОВИЙ ИХ ПРОИЗВОДСТВА И ХРАНЕНИЯ

10.1. Основы санитарной микробиологии и паразитологии пищевых продуктов

10.1.1. Контроль биологического фактора и безопасности условий производства пищевых продуктов при оценке качества

10.1.2. Методы санитарно-микробиологических исследований пищевых продуктов

10.1.3. Определение присутствия антибиотиков в пищевых продуктах

10.1.4. Определение присутствия микотоксинов в пищевых продуктах

10.1.5. Санитарно-бактериологический контроль объектов пищевой промышленности, общественного питания и торговли пищевыми продуктами

10.1.6. Протозоозы с фекально-оральным механизмом передачи

10.1.7. Гельминтозы с фекально-оральным механизмом передачи

- 10.2. Контроль качества мяса и мясопродуктов, шпика и изделий из шпика
  - 10.2.1. Определение свежести мяса по ГОСТ 23392–78
  - 10.2.2. Микробиологические показатели качества мяса и мясопродуктов
    - 10.2.2.1. Микробиологические показатели качества мяса и мясных полуфабрикатов согласно п. 1.1.1 СанПиН 2.3.2.1078–01
    - 10.2.2.2. Микробиологические показатели качества субпродуктов согласно п. 1.1.2 СанПиН 2.3.2.1078–01
    - 10.2.2.3. Микробиологические показатели качества колбасы и колбасных изделий согласно п. 1.1.4, 1.1.5 СанПиН 2.3.2.1078–01
    - 10.2.2.4. Микробиологические показатели качества концентратов пищевых из мяса и субпродуктов мяса согласно п. 1.1.8 СанПиН 2.3.2.1078–01
    - 10.2.2.5. Микробиологические показатели качества шпика и продуктов из шпика согласно п. 1.7.4 СанПиН 2.3.2.1078–01
    - 10.2.2.6. Бактериологический контроль кулинарных изделий из рубленного мяса согласно ГОСТ 4288–76
  - 10.2.3. Микробиологические показатели качества мясных консервов согласно пп. 1.1.6, 1.1.7 СанПиН 2.3.2.1078–01
  - 10.2.4. Санитарно-эпидемиологический надзор и контроль за трихинеллезом и тенидозами (тениаринхоз, тениоз) согласно МУ 3.2.1756–03
  - 10.2.5. Санитарно-бактериологический контроль при производстве мясопродуктов согласно п. 7.7. СП 3238–85
  - 10.2.6. Профилактика гельминтозов, передающихся через мясо и мясные продукты, согласно СанПиН 3.2.1333–03
- 10.3. Контроль качества мяса птицы, яиц и продуктов их переработки
  - 10.3.1. Определение свежести мяса птицы по ГОСТ Р 53853–2010
  - 10.3.2. Микробиологические показатели качества мяса птицы
    - 10.3.2.1. Микробиологические показатели качества мяса птицы и продуктов его переработки согласно п. 1.1.9 СанПиН 2.3.2.1078–01
    - 10.3.2.2. Микробиологические показатели качества субпродуктов, полуфабрикатов из субпродуктов птицы согласно п. 1.1.10 СанПиН 2.3.2.1078–01
    - 10.3.2.3. Микробиологические показатели качества колбас и кулинарных изделий из мяса птицы согласно п. 1.1.11, 1.1.12 СанПиН 2.3.2.1078–01
    - 10.3.2.4. Микробиологические показатели качества сушеных продуктов из мяса птицы согласно п. 1.1.14 СанПиН 2.3.2.1078–01
    - 10.3.2.5. Микробиологические показатели качества яиц и продуктов их переработки согласно пп. 1.1.15, 1.1.16 СанПиН 2.3.2.1078–01
  - 10.3.3. Микробиологические показатели качества консервов из мяса птицы согласно п. 1.1.13 СанПиН 2.3.2.1078–01
  - 10.3.4. Контроль производства продукции согласно «Инструкции по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях» (1990 г.)
  - 10.3.5. Список дезинфектантов, разрешенных для использования в пищевой промышленности при производстве мяса птицы согласно письму № 01/9115-0-31 от 18.06.2010
- 10.4. Контроль качества рыбы, нерыбных объектов промысла и продуктов из них

- 10.4.1. Контроль качества рыбы и рыбопродуктов
  - 10.4.1.1. Микробиологические показатели качества рыбы живой, сырца, охлажденной и мороженой, охлажденной и мороженой рыбной продукции согласно п. 1.3.1 СанПиН 2.3.2.1078–01
  - 10.4.1.2. Микробиологические показатели качества кулинарных изделий из рыбы согласно п. 1.3.3 СанПиН 2.3.2.1078–01
  - 10.4.1.3. Микробиологические показатели качества печени рыб и изделий из нее согласно п. 1.3.4 СанПиН 2.3.2.1078–01
  - 10.4.1.4. Микробиологические показатели качества нерыбных продуктов промысла и изделий из них согласно п. 1.3.7 СанПиН 2.3.2.1078–01 281
  - 10.4.1.5. Микробиологический контроль рыбопродукции согласно «Инструкции по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных» № 5319–91
- 10.4.2. Контроль качества рыбных пресервов и полуконсервов
  - 10.4.2.1. Микробиологические показатели качества рыбных пресервов и полуконсервов согласно п. 1.3.2 СанПиН 2.3.2.1078–01
  - 10.4.2.2. Микробиологический контроль пресервов согласно «Инструкции по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных» № 5319–91
- 10.4.3. Контроль производства икры и икорной продукции
  - 10.4.3.1. Микробиологические показатели качества икры, молок и кулинарных изделий из них согласно п. 1.3.4 СанПиН 2.3.2.1078–01 (см. также п. 10.4.3.3 ГОСТ Р 53957–2010)
  - 10.4.3.2. Контроль икорной продукции согласно «Инструкции по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных» № 5319–91
  - 10.4.3.3. Микробиологические показатели пастеризованной лососевой зернистой икры по ГОСТ 53957–2010
- 10.4.4. Контроль сырья и полуфабрикатов при производстве пищевой продукции из рыбы согласно «Инструкции по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных» № 5319–91
- 10.4.5. Производство двустворчатых моллюсков согласно п. 6.1 СанПиН 2.3.4.050–96
- 10.4.6. Микробиологический контроль санитарного состояния производства согласно «Инструкции по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных» № 5319–91
- 10.4.7. Санитарная паразитология рыбных продуктов
  - 10.4.7.1. Требования к рыбной продукции при наличии паразитов согласно п. 5.2 СанПиН 2.3.4.050–96
  - 10.4.7.2. Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки согласно приложению 6 к СанПиН 2.3.2.1078–01 и приложения 6 к ТР ТС 021/2011
- 10.5. Санитарно-микробиологическое исследование консервов
  - 10.5.1. Гигиенические требования безопасности консервированных пищевых продуктов согласно приложению 8 к СанПиН 2.3.2.1078 (см. также 10.5.2)
  - 10.5.2. Гигиенические требования безопасности консервированных пищевых продуктов согласно приложению 2 ТР ТС 021/2011



- 10.5.3. Микробиологический контроль производства консервов согласно Инструкции № 01-19/09-11 (извлечения)
- 10.5.4. Микробиологический контроль санитарного состояния технологического оборудования, инвентаря, тары при производстве консервов согласно приложению 3 к Инструкции № 01-19/09-11
- 10.5.5. Методики определения микробиологических показателей сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, консервов перед стерилизацией (пастеризацией), санитарно-гигиенического состояния производства консервов согласно приложению 6 к Инструкции № 01-19/09-11
- 10.5.6. Микробиологический контроль качества консервов в процессе их производства согласно приложению 8 к Инструкции № 01-19/09-11
- 10.5.7. Допустимое количество МАФАНМ в консервах перед стерилизацией согласно приложению 9 к Инструкции № 01-19/09-11
- 10.5.8. Микробиологические показатели мясных консервов перед пастеризацией согласно приложению 9 к Инструкции № 01-19/09-11
- 10.5.9. Микробиологические показатели сырья и материалов согласно приложению 10 к Инструкции № 01-19/09-11
- 10.5.10. Микробиологические показатели рыбного сырья и полуфабрикатов согласно приложению 10 к Инструкции № 01-19/09-11
- 10.5.11. Микробиологические показатели мясного сырья и полуфабрикатов (для консервов детского питания) согласно приложению 10 к Инструкции № 01-19/09-11
- 10.5.12. Определение микробиологической стабильности партий консервов и соответствия их требованиям промышленной стерильности согласно приложению 11 к Инструкции № 01-19/09-11
- 10.5.13. Определение стабильности технологического процесса и способы его регулирования согласно приложению 14 к Инструкции № 01-19/09-11
- 10.5.14. Оценка промышленной стерильности полных консервов в зависимости от выявляемых в них микроорганизмов согласно приложению 17 к Инструкции № 01-19/09-11
- 10.5.15. Журнал микробиологического контроля производства консервов (форма К-9) Инструкции № 01-19/09-11
- 10.5.16. Журнал микробиологического контроля готовой продукции (форма К-12) согласно приложению 14 к Инструкции № 01-19/09-11
- 10.5.17. Определение промышленной стерильности согласно ГОСТ 30425–97 (извлечение)
- 10.6. Микробиологический контроль молока и молочных продуктов
- 10.6.1. Микробиологические показатели качества молока и молочных продуктов
- 10.6.1.1. Допустимые уровни содержания микроорганизмов в молоке и молочных продуктах согласно ФЗ № 88 (см. также 10.6.1.2)
- 10.6.1.2. Допустимые уровни содержания микроорганизмов в молоке и молочных продуктах согласно ТР ТС 021/2011
- 10.6.1.3. Микробиологические показатели качества молока и молочных продуктов согласно МР 2.3.2.2327–08
- 10.6.1.4. Нормы безопасности и периодичность контроля *Staphylococcus aureus* при производстве молочных продуктов согласно МР 2.2.2.2327–08
- 10.6.1.5. Нормы безопасности и периодичность контроля патогенных микроорганизмов,

в том числе сальмонелл, при производстве молочных продуктов согласно МР 2.2.2.2327–08

10.6.1.6. Тесты, рекомендованные для подтверждения подлинности молочно-кислых продуктов, согласно МУ 4.1./4.2.2484–09 (извлечение)

10.6.2. Производственный контроль молока и молочных продуктов

10.6.2.1. Периодичность производственного контроля молока и молочных продуктов по микробиологическим показателям согласно приложению 3 СанПиН 2.3.4.551–96

10.6.2.2. Микробиологический контроль центрами госсанэпиднадзора санитарно-гигиенического

содержания предприятий молочной промышленности согласно «Инструкции..., 1995»

10.6.2.3. Микробиологические показатели для оценки свежесыродобываемого масла согласно «Инструкции по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной

промышленности, 1987»

10.6.2.4. Примерные нормативы для оценки результатов контроля с применением микробитестов

согласно «Инструкции по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности, 1987»

10.6.2.5. Примерные микробиологические показатели производства сычужных сыров с низкой температурой второго нагревания и сыра российского согласно «Инструкции по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности, 1987»

10.6.2.6. Примерные показатели для оценки результатов микробиологического контроля вспомогательных материалов согласно «Инструкции по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности, 1987»

10.6.2.7. Примерные микробиологические показатели для оценки воздуха помещений согласно «Инструкции по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной

промышленности, 1987»

10.6.2.8. Микробиологические показатели санитарного состояния оборудования и инвентаря

согласно ранее действующим МР 3.1.2485–09 406

10.6.2.9. Оценка санитарно-гигиенического состояния воздушной среды согласно МР 3.1.2485–09

10.6.2.10. Примерные показатели для оценки результатов контроля санитарно-гигиенического

состояния производства согласно СанПиН 2.3.4.551–96

10.6.3. Нормативные требования из «Инструкции по микробиологическому контролю производства мороженого» (1993 г.)

10.7. Микробиологический контроль масложировой продукции

10.7.1. Требования безопасности к пищевой масложировой продукции по микробиологическим

показателям согласно приложению 2 Федерального закона № 90-ФЗ

10.7.2. Организация санитарно-бактериологического контроля производства маргарина и майонеза согласно «Инструкции..., 1988»

10.7.3. Требования по микробиологическим нормативам безопасности пищевой масложировой

продукции согласно приложению 2 к ТР ТС 024/2011

10.8. Контроль зерна (семян), мукомольно-крупяных и хлебобулочных изделий

10.8.1. Нормативы качества зерна (семян), мукомольно-крупяных и хлебобулочных изделий

согласно СанПиН 2.3.2.1078–01

- 10.8.2. Нормативы качества зерна (семян), мукомольно-крупяных и хлебобулочных изделий  
согласно ТР ТС 021/2011
- 10.8.3. Микробиологические показатели качества макаронных изделий по ГОСТ Р 51865–2010
- 10.9. Контроль овощей, фруктов и продуктов их переработки
- 10.9.1. Нормативы качества овощей, фруктов, ягод, грибов и продуктов их переработки по СанПиН 2.3.2.1078–01
- 10.9.2. Микробиологические показатели качества специй и пряностей сухих согласно СанПиН 2.3.2.1078–01
- 10.9.3. Микробиологические показатели качества орехов согласно СанПиН 2.3.2.1078–01
- 10.9.4. Микробиологические показатели качества чая и кофе согласно СанПиН 2.3.2.1078–01
- 10.9.5. Микробиологические показатели соковой продукции согласно Приложению 1 ФЗ № 178
- 10.9.6. Микробиологические показатели безопасности консервированной соковой продукции  
согласно приложению 1 к ТР ТС 023/2011 (вступает в силу с 1 июля 2013 г.)
- 10.9.7. Микробиологические показатели безопасности консервированной соковой продукции  
согласно приложениям 1, 2 к ТР ТС 021/2011
- 10.9.8. Условия реализации плодоовощной, плодово-ягодной, растительной продукции, загрязненной возбудителями паразитарных заболеваний, согласно МУК 4.2.1881–04
- 10.10. Контроль безалкогольных (кроме соков и нектаров) и алкогольных напитков
- 10.10.1. Микробиологические показатели качества напитков согласно СанПиН 2.3.2.1078–01
- 10.10.2. Микробиологические показатели качества напитков согласно приложениям 1, 2 к ТР ТС 021/2011
- 10.10.3. Санитарно-микробиологический контроль производства минеральных вод согласно СП 4416–87
- 10.10.4. Микробиологические показатели качества концентрата квасного сусле, концентратов и экстрактов квасов согласно ГОСТ 28538–90
- 10.10.5. Микробиологические и паразитологические показатели качества питьевой воды, расфасованной в емкости, согласно СанПиН 2.1.4.1116–02
- 10.10.6. Контроль винодельческого производства согласно ИК 10.04.05-40–89
- 10.11. Продукты питания для детей, беременных и кормящих женщин
- 10.11.1. Допустимые уровни содержания микроорганизмов в молочных продуктах детского питания для детей раннего возраста, в том числе продуктах, произведенных на молочных кухнях,  
согласно приложению 6 к Федеральному закону № 88-ФЗ
- 10.11.2. Микробиологические показатели качества продуктов питания для детей согласно СанПиН 2.3.2.1078–01 (см. также п. 10.11.4)
- 10.11.3. Микробиологические показатели безопасности консервированной соковой продукции из фруктов и (или) овощей (требования промышленной стерильности) согласно приложению 1 Федерального закона № 178-ФЗ
- 10.11.4. Микробиологические показатели безопасности специализированной продукции для детей согласно приложениям 1, 2 к ТР ТС 021/2011

- 10.11.5. Микробиологические нормативы продуктов для детей по МУК 4.2.577–96
- 10.11.6. Микробиологические показатели качества специализированных продуктов основного сырья и компонентов, используемых при изготовлении продуктов детского питания, согласно СанПиН 2.3.2.1078–01 (см. также пп. 10.11.7, 10.11.8)
- 10.11.7. Микробиологические нормативы для компонентов, используемых в производстве продуктов детского питания, согласно МУК 4.2.577–96
- 10.11.8. Основные виды продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемые при производстве (изготовлении) специализированной пищевой продукции для детского питания, согласно приложениям 1, 2 к ТР ТС 021/2011
- 10.11.9. Микробиологические показатели качества специализированных продуктов для питания беременных и кормящих женщин согласно СанПиН 2.3.2.1078–01 (см. также п. 10.11.10)
- 10.11.10. Микробиологические нормативы безопасности продуктов для питания беременных и кормящих женщин согласно приложениям 1, 2 к ТР ТС 021/2011
- 10.11.11. Микробиологические нормативы сухих молочных продуктов для коррекции питания беременных женщин согласно МУК 4.2.577–96
- 10.12. Контроль сахара и кондитерских изделий
  - 10.12.1. Микробиологические показатели сахара-песка для производства молочных консервов, продуктов детского питания и биофармацевтической промышленности по ГОСТ 21–94
  - 10.12.2. Нормы качества сахара и кондитерских изделий по СанПиН 2.3.2.1078–01 (см. также п. 10.12.3)
  - 10.12.3. Нормы качества сахара и кондитерских изделий согласно приложениям 1, 2 к ТР ТС 021/2011
  - 10.12.4. Микробиологические нормативы для готовых изделий с кремом согласно МУК 4.2.762–99
  - 10.12.5. Особенности организации и проведения контроля за изготовлением изделий с кремом согласно СанПиН 2.3.4.545–96 (извлечения)
  - 10.12.6. Микробиологические нормативы для кондитерских изделий, изготовленных на предприятиях общественного питания, согласно СанПиН 2.3.6.1079–01
- 10.13. Контроль готовых кулинарных изделий, в том числе продукции общественного питания, концентратов пищевых (бульонов, супов сухих, киселей и т. п.) и отдельных ингредиентов
  - 10.13.1. Нормы качества кулинарных изделий по СанПиН 2.3.2.1078–01 (см. также п. 10.13.2)
  - 10.13.2. Нормы качества кулинарных изделий согласно приложениям 1, 2 к ТР ТС 021/2011
  - 10.13.3. Нормы качества отдельных ингредиентов кулинарных изделий согласно приложению 2 к ТР ТС 021/2011
- 10.14. Контроль биологически активных добавок к пище
  - 10.14.1. Микробиологические показатели качества БАД согласно СанПиН 2.3.2.1078–01 (см. также п. 10.14.2)
  - 10.14.2. Микробиологические показатели качества БАД согласно приложениям 1, 2 ТР ТС 021/2011

10.14.3. Профилактика прионовых заболеваний согласно СанПиН 2.3.2.1290–03 (извлечения)

10.15. Другие продукты и пищевые добавки

10.15.1. Микробиологические показатели качества пищевых продуктов согласно СанПиН 2.3.2.1078–01

10.15.2. Микробиологические показатели качества пищевых препаратов согласно СанПиН 2.3.2.1293–03 (извлечения)

10.16. Профилактика отдельных инфекций с пищевым путем передачи

10.16.1 Профилактика брюшного тифа и паратифов в соответствии с СП 3.1.1.2137–06 (извлечения)

10.16.2 Профилактика иерсиниоза в соответствии с СП 3.1.7.2615–10 (извлечения)

10.16.3. Профилактика листериоза в соответствии с СП 3.1.088–96

10.16.4 Профилактика сальмонеллеза в соответствии с СП 3.1.7.2616–10 (извлечения)

10.16.5. Профилактика бруцеллеза в соответствии с СП 3.1.7.2613–10 (извлечения)

10.16.6. Профилактика сибирской язвы в соответствии с СП 3.1.7.2629–10 (извлечения)

Концепция федеральной целевой программы «Национальная система химической и биологической безопасности Российской Федерации (2009–2013 годы)»

Федеральный закон № 52-ФЗ от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.)

Руководство по медицинской дезинсекции. Руководство Р 3.5.2.2487–09

Предметный указатель

Указатель латинских названий

Указатель нормативной документации

К 100-летию кафедры микробиологии, вирусологии и иммунологии Санкт-Петербургской государственной медицинской академии им. И.И. Мечникова

Авторы