**Нормативы проведения основных санитарно-бактериологических исследований объектов окружающей среды**

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель Главного Государственного
Санитарного врача СССР
В.Е.Ковшило
24 февраля 1983 года N 2671-83

Нормативы проведения основных санитарно-бактериологических
исследований объектов окружающей среды \*О)

(Методические указания)

Введение

Надежность и достоверность проведения профилактических и противоэпидемиологических мероприятий на объекте зависят от кратности обследования и учета санитарно-бактериологических показателей. Подготовленные нормативы на основные санитарно-бактериологические исследования объектов окружающей среды следует рассматривать как необходимый минимум при осуществлении текущего санитарного надзора. Эпидемиологи и санитарные врачи санэпидстанций должны ориентировать проведение исследований с расчетом на их индивидуальное применение к каждому объекту, учитывая особенность и специфику производства, степень его эпидемиологической значимости, материально-технического оснащения, квалификацию кадров, санитарную культуру и т.д.

Так из предприятий пищевой промышленности особое внимание заслуживают детские молочные кухни, кратность санитарно-бактериологических исследований которых можно варьировать в зависимости от бактериологических показателей поступающего сырья, используемой воды, особенностей технологического процесса, мощности производства и т.д.

На предприятиях общественного питания нормативы кратности обследования зависят от времени года, числа посадочных мест и т.д.

Кратность обследования объектов водоснабжения определяется эпидемиологической ситуацией территории населенного пункта, мощностью объекта, качеством и степенью очистки воды на водопроводных станциях, санитарно-технического состояния централизованных систем водоснабжения и т.д.

Нормативы для лечебно-профилактических учреждений также не могут быть однозначны; наибольший показатель будет соответствовать отделениям новорожденных, операционно-перевязочным блокам, отделениям больных в возрасте до 1 года и т.д.

Нормативы кратности санитарно-бактериологических исследований сточных вод установлены с целью контроля за эффективностью их обеззараживания и соблюдения режима технологии на производстве микробиологической промышленности. Введены нормативы санитарно-бактериологических исследований почвы.

Планируется подготовка нормативов кратности на проведение санитарно-вирусологических и санитарно-паразитологических исследований объектов окружающей среды.

Применяемые в тексте сокращения:

НТД - нормативно-технический документ;

ОМЧ - общее микробное число;

БГКП - бактерии группы кишечных палочек;

ЛКП - лактозо-положительные кишечные палочки;

ЛПУ - лечебно-профилактические учреждения.

Глава 1. Пищевая промышленность

Раздел 1.1. Предприятия общественного питания

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |
| NN | Объект обследованияи исследуемый материал | Бактериологи-ческие показатели | Кратность обследования в течение года | НТД, регламентирующая проведение исследований | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1.1.1. | Смывы:оборудование, инвентарь, разделочные доски, посуда, руки работающих, санодежда и т.д. | Бактерии группы кишечных палочек; общая бактериальная обсемененность\* | а) 1 раз в месяц при t° воздуха +10°С и выше; | 1. "Методика санитарно-бактериологического контроля на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами".Утв. МЗ СССР 21.04.56 | \* при контроле эффективности моющих средств |
|  |  |  | б) 1 раз в 2 месяца при t° воздуха ниже +10°С | 2. Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами.Утв. МЗ СССР 31.12.82 N 2657-82 |  |
| 1.1.2. | Готовые блюда, салаты, винегреты из вареных овощей, рыбная кулинария, вторые блюда из рубленого мяса, подливы, паштеты, студни, изготовленные на предприятиях общественного питания; компоты, кисели, напитки, изготовленные на предприятиях общественного питания и т.д. | Количество мезофильных аэробных и фак. анаэробных микробов (общее количество микроорганизмов); бактерии группы кишечных палочек; коагулазо-положительные стафилококки, сальмонеллы. | а) -"- | 1. -"- |  |
|  |  |  | б) -"- | 2. -"- |  |
|  |  |  |  | 3. Временные указания по микробиологическим нормативам для ряда особо скоропортящихся пищевых продуктов и методам их исследования.Утв. МЗ СССР 30.12.81 N 2510-81 |  |
|  |  |  |  | 4. [Инструкция о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях](http://docs.cntd.ru/document/1200053010).Утв. [МЗ СССР 20.12.73 N 1135-75](http://docs.cntd.ru/document/1200053010)\* | \* определение сальмонелл |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\* Вероятно, ошибка оригинала. Следует читать "N 1135-73". - Примечание изготовителя базы данных. |
| 1.1.3. | Кондитерский цех: |  |  |  |  |
| 1.1.3.1. | Смывы.Во всех отделениях - участок подготовки масла, яйцебитня, помещения для приготовления кремов, участок для отделки изделий и готовой продукции; оборудование, емкости для масла, сиропа, кремов, руки персонала, санодежда, тара и т.д. | Бактерии группы кишечных палочек; коагулазо-положительные стафилококки | 6 | Методические указания по проведению санитарно-бактериологических исследований на предприятиях, вырабатывающих кондитерские кремовые изделия.Утв. МЗ СССР 26.09.75 N 1351-75 |  |
| 1.1.3.2. | Масло сливочное после зачистки, крем, сироп, яичная масса. | 1) бактерии группы кишечных палочек | -"- | -"- |  |
|  |  | 2) коагулазо-положительные стафилококки |  |  |  |
| 1.1.3.3. | Крем с готовых изделий, прилегающая часть к мучной основе. | 1) -"-2) -"-3) сальмонеллы | -"- | -"- |  |
| 1.1.3.4. | Меланж из холодильной камеры. | Общее количествомикробов; бактерии группы кишечных палочек; коагулазо-положительные стафилококки;сальмонеллы\*; протей | 6 | 1. То же, что в п.1.1.3.1. | \* посев на сальмонеллыпо 3. |
|  |  |  |  | 2. МРТУ 49-39-67 |  |
|  |  |  |  | 3. [Инструкция о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях](http://docs.cntd.ru/document/1200053010).Утв. [МЗ СССР 20.12.73 N 1135-73](http://docs.cntd.ru/document/1200053010)\* |  |
| 1.1.3.5. | Смывы с поверхности яиц после обработки | Бактерии группы кишечных палочек; сальмонеллы\* | -"- | 1. -"-2. -"- | \* - "- |
| 1.1.3.6. | Смывы:холодильные камеры | Плесени - общее количество на 1 см | 6 | Временная инструкция по оценке зараженности стен и воздуха холодильных камер плесенью согл. с МЗ СССР 24.05.68 |  |
| 1.1.4. | Вода питьевая |  |  |  |  |
| 1.1.4.1. | при централизованном водоснабжении | На соответствие ГОСТ 2874-82 | 6 | ГОСТ 2874-82 |  |
| 1.1.4.2. | при децентрализован-ном водоснабжении | -"- | 12 | -"- |  |
| 1.1.5. | Маточные и рабочие растворы дез. средств | Соответствие концентрации растворов | 6 | Приказ по МЗ СССР N 60 от 17.01.79 |  |
| 1.1.6. | Цех готовых охлажденных блюд. |  |  |  |  |
| 1.1.6.1. | Смывы: оборудование, инвентарь, аппаратура, руки работающих, санодежда и т.д. | Общая бактериальная обсемененность, бактерии группы кишечных палочек | 12 | Приказ по Министерству торговли СССР от 28 июня 1982 года N 119 "О Технических условиях на охлажденные первые, вторые, сладкие блюда, о Технологических инструкциях по их производству и о Санитарно-гигиенических требованиях к предприятиям общественного питания". |  |
| 1.1.6.2. | Готовые блюда | Общее количество микроорганизмов; бактерии группы кишечных палочек;коагулазо-положительный стафилококк; протей; сальмонеллы. | 12 | 1. Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами.Утв. МЗ СССР 31.12.82 N 2657-82 |  |
|  |  |  |  | 2. Временные указания по микробиологическим нормативам для ряда особо скоропортящихся пищевых продуктов и методам их исследования.Утв. МЗ СССР 30.12.81 N 2510-81 |  |
| Раздел 1.2. Предприятия торговли продуктами питания |
| 1.2.1.1. | СмывыОборудование, инвентарь, разделочные доски, руки работающих, посуда, санодежда и т.д. в производственных и вспомогательных помещениях. | Бактерии группы кишечных палочек; общая бактериальная обсемененность | а) 1 раз в 2 мес. при t° воздуха +10°C и выше;б) 1 раз в 4 мес. при t° воздуха ниже +10°С | 1. Методика санитарно-бактериологического контроля на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами.Утв. МЗ СССР 21.04.56 2. [Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами](http://docs.cntd.ru/document/1200028570).Утв. [МЗ СССР 31.12.82](http://docs.cntd.ru/document/1200028570) |  |
| 1.2.1.2. | \* Смывы без трафаретов большой площади.Разделочные доски, инвентарь, руки персонала, посуда, приборы, санодежда в производственных и вспомогательных помещениях. | Общее количество бактерий; сальмонеллы; шигеллы; бактерии рода протея; коагулазо-положительные стафилококки. |  | [Инструкция о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях](http://docs.cntd.ru/document/1200053010).Утв. [МЗ СССР 20.12.73 N 1135-73](http://docs.cntd.ru/document/1200053010) | \* по эпид. показаниям |
| 1.2.2. | Вареные колбасные изделия, изготовленные на мясокомбинатах (вареные колбасы, сосиски, сардельки, мясные хлебы, зельцы, кровяные, ливерные колбасы). | Кол-во мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганиз-мов; бактерии группы кишечных палочек\*;сальмонеллы; сульфитреду-цирующие клостридии; бактерии рода протея; коагулазо-положительные стафилококки. | а) -"-б) -"-  | 1. [ГОСТ 9958-81\* "Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа"](http://docs.cntd.ru/document/1200016985).2. Временные указания по микробиологическим нормативам для ряда особо скоропортящихся пищевых продуктов и методам их исследования.Утв. МЗ СССР 30.12.81 N 2510-81 | \* бактерии группы кишечных палочек в СЭС определяют с подтвержде-нием |
|  |  |  |  |  |  |
| 1.2.3. | Варено-запеченые изделия (окороки Тамбовский, Московский, Воронежский; говядина прессованная, рулеты, буженина и т.д.) | Мезофильные аэробные и фак. анаэробные микроорганизмы; бактерии группы кишечных палочек\*; сальмонеллы. | а) -"-б) -"- | 1. [ГОСТ 9958-81](http://docs.cntd.ru/document/1200016985)2. То же, что в п.1.2.2.  | \* То же, что в п.1.2.2. |
|  |  |  |  | 3. Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами.Утв. МЗ СССР 31.12.82 N 2657-82 |  |
| 1.2.4. | Студни, паштеты, изготовленные на мясокомбинатах. | Мезофильные аэробные и фак. анаэробные микроорганизмы; бактерии группы кишечных палочек\*; сальмонеллы, бактерии рода протея; коагулазо-положительные стафилококки. | а) -"-б) -"- | 1. -"-2. -"- | \* -"- |
| 1.2.5. | Рыба холодного и горячего копчения; кулинарные изделия из рыбы. | Мезофильные аэробные и фак. анаэробные микроорганизмы; бактерии группы кишечных палочек; коагулазо-положительные стафилококки; сальмонеллы. | а) -"-б) -"- | 1. Методическая инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства кулинарных изделий из рыбы и нерыбных объектов морского промысла. Минрыбхоз СССР 15.12.77. МЗ СССР 09.03.78 |  |
|  |  |  |  | 2. Временные указания по микробиологическим нормативам для ряда особоскоропортящихся пищевых продуктов и методам их исследования.Утв. МЗ СССР 30.12.81 N 2510-81 |  |
|  |  |  |  | 3. Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами.Утв. МЗ СССР 31.12.82 N 2657-82 |  |
| 1.2.6. | Молочные продукты - творог, сметана. | Коли-титр.\* | 6 | Инструкция по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности.Утв. Минмясомолпромом СССР 07.01.76.Согласована с МЗ СССР 05.01.76 | \* То же, что в п.2.2. |
| 1.2.7. | Вода питьевая | На соответствие ГОСТ 2874-82 | 6 | По ГОСТ 2874-82 |  |
| 1.2.7.1. | при централизованном водоснабжении |  |  |  |  |
| 1.2.7.2. | при децентрали-зованном водоснабжении | -"- | 12 | -"- |  |
| 1.2.8. | Маточные и рабочие растворы дез. средств | Соответствие концентрации растворов | 6 | Приказ МЗ СССР N 60 от 17.01.79 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Раздел 1.3. Комбинаты, производящие детские сухие смеси |
| 1.3.1. | Смывы: оборудование, аппаратура, руки работающих, санодежда во всех цехах и производственных подразделениях; тара. | Бантерии группы кишечных палочек\*. | 12 | 1. Инструкция по микробиологическому контролю производства сухих молочных смесей для детского питания. Ведомственная (Минмясомолпром СССР, ВНИМИ) Москва, 1980 год. | \* бактерии группы кишечных палочек. В СЭС определяют с подтверждением. |
| 1.3.2. | Компоненты для изготовления детских сухих молочных смесей (лактоза, сахар, масло подсолнечное и кукурузное, толокно, мука рисовая и гречневая и др.) | Общее количество микроорганизмов; бактерии группы кишечных палочек\*;В. cerens; коагулазоположительные стафилококки; сальмонеллы; плесени и дрожжи. | 4 | 1. Инструкция по микробиологическому контролю производства сухих молочных смесей для детского питания. Москва, 1980 год.2. ТИ и ТУ 49689-82 "Смеси сухие молочные для детского питания".3. Методические указания по микробиологическому контролю производства детских сухих молочных смесей. Нормативы и методы исследования. (Утв. Ученым Советом института питания АМН СССР 23.12.82, представлены в МЗ СССР).  | \* -"- |
| 1.3.3. | Молоко коровье сухое, обезжиренное | а) общее количество бактерий;б) бактерии группы кишечных палочек;в) патогенные микроорганизмы сем.кишечных, в т.ч. сальмонеллы  | 6-8 | 1. ГОСТ 10970-74 "Молоко коровье обезжиренное, сухое".2. Инструкция о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях. Утв. МЗ СССР 20.12.73 N 1135-73  |  |
| 1.3.4. | Готовые детские сухие смеси типа "Детолакт" , "Малютка", "Малыш" | Мезофильные аэробные и фак. анаэробные микроорганизмы; полиформные бактерии и Е.coli, коагулазоположительные стафилококки; энтерококки; сальмонеллы;В.cerens  | 12 | 1.То же, что в п.1.3.2.2. -"-3. -"-  |  |
| 1.3.5. | Вода питьевая | на соответствие ГОСТ 2874-82 | 12 | ГОСТ 2874-82 |  |
| 1.3.5.1. | при централизованном водоснабжении |  |  |  |  |
| 1.2.5.2.\* | при децентрализованном водоснабжении | На соответствие санитарным правилам по устройству и содержанию колодцев и каптажей, родников, используемых для децентрализованного водоснабжения N 1226-75 от 20.02.75 | 12 | Санитарные правила по устройству и содержанию колодцев и каптажей, родников, используемых для децентрализованного водоснабжения N 1226-75 от 20.02.75. |  |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\* Нумерация соответствует оригиналу. - Примечание изготовителя базы данных. |
| 1.3.6. | Маточные и рабочие растворы дез.средств. | На соответствие концентрации растворов. | 6 | Приказ МЗ СССР N 60 от 17.01.79. |  |
| Раздел 1.4. Детские молочные кухни |
| 1.4.1. | Приемное отделение: молоко, сливки (от поставщиков) | Общее количество микробов; коли-титр. | 6 | 1. ГОСТ 9225-682. [Санитарные правила для детских молочных кухонь](http://docs.cntd.ru/document/1200046508).Утв. [МЗ СССР N 942-71 от 25.02.71](http://docs.cntd.ru/document/1200046508)\* |  |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\* Вероятно, ошибка оригинала. Следует читать "от 25.11.71". - Примечание изготовителя базы данных. |
| 1.4.2. | Смывы:производствен-ные помещения (выборочно) | Бактерии группы кишечных палочек | 6 | Инструкция по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности. Утв. Минмясомолпромом СССР, согл. с МЗ СССР 05.01.76 |  |
| 1.4.3. | Смывы: помещения для хранения готовой продукции | Бактерии группы кишечных палочек | 6 | -"- |  |
| 1.4.4. | Стерилизацион-ное помещение: бутылочки, укупорочный материал | На стерильность | 12 | Приказ МЗ СССР N 60 от 17.01.79 |  |
| 1.4.5. | Готовые смеси | Общее количество микробов;Титр бактерий группы кишечной палочки;патогенные микроорганизмы сем. кишечных, в т.ч. сальмонеллы | 12 | [Санитарные правила для детских молочных кухонь](http://docs.cntd.ru/document/1200046508).Утв. [МЗ СССР N 942-71 от 25.02.71;\*](http://docs.cntd.ru/document/1200046508) ГОСТ 9225-68 |  |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\* Вероятно, ошибка оригинала. Следует читать "от 25.11.71". - Примечание изготовителя базы данных. |
| 1.4.6. | Смеси стерилизованные "Малютка", "Малыш" | 1) общее количество бактерий;2) патогенные микроорганизмы (сем. кишечных) | 12 | ТУ 49476-78Смеси стерилизованные "Малютка" и "Малыш" |  |
| 1.4.7. | Донорское женское молоко (пастеризован-ное) | Бактерии группы кишечных палочек; коагулазо-положительный стафилококк. | 4 | Инструкция по приготовлению молочных и других детских смесей. Приложение к приказу по МЗ СССР N 732 от 15.12.65 | \* Подготовлена новая инструкция |
| 1.4.8. | Вода питьевая: | На соответствие | 6 | ГОСТ 2874-82 |  |
| 1.4.8.1. | при централизованном водоснабжении | ГОСТ 2874-82 |  |  |  |
| 1.4.8.2. | при децентрали-зованном водоснабжении | На соответствие Санитарным правилам по устройству колодцев и каптажей, родников для децентрали-зованного водоснабжения N 1226-75 от 20.02.75 | 12 | Санитарные правила по устройству колодцев и каптажей, родников для децентрализованного водоснабжения N 1226-75 от 20.02.75 |  |
| 1.4.9. | Маточные и рабочие растворы дез.средств | На соответствие концентрации растворов. | 4-6 | Приказ МЗ СССР N 60 от 17.01.79 |  |
| 1.4.10. | Контроль заквасочных культур | Микроскопи-ческий анализ; бактериологи-ческий анализ. | 12 | Инструкция по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности. Минмясомолпром СССР, МЗ СССР, 05.01.76 |  |
| Раздел 1.5. Предприятия молокоперерабатывающей промышленности |
| 1.5.1. | Молоко из фляг и молоковозов | Общее количество микроорганизмов по редуктазной пробе | 10-12  | 1. Методические указания по контролю за предприятиями молочной промышленности МЗ СССР 28.06.74 N 1162-742. ГОСТ 13264-70 Молоко коровье. Требование при заготовках.3. Инструкция по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности. Утв. Минмясомолпромом СССР, согл. с МЗ СССР 05.01.76.4. ГОСТ 23454-79 Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического исследования  |  |
| 1.5.2. | Смывы: приемные ванны, танки, шланги, краны; стеклотара; укупорочный материал. | Бактерии группы кишечных палочек\* | -"- | 1. То же, что в п.15.1.(1)2. То же, что в п.1.5.1.(3)  | \*бактерии группы кишечных палочек в СЭС определяют с подтверждением. |
| 1.5.3. | Молоко пастеризованное | Общее количество микробов; коли-титр; патогенные микроорганизмы сем. кишечных в т.ч. сальмонеллы | 12 | 1. ГОСТ 13277-79 "Молоко коровье пастеризованное. Технические условия".2. Методические указания по контролю за предприятиями молочной промышленности. Утв. МЗ СССР 28.06.74 N 1162-743. То же, что в п.4.5.1.4. Инструкция о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях. Утв. МЗ СССР N 1135-73  | \* сальмонеллы не допускаются в 25 млопределять по .....  |
| 1.5.4. | Санитарное содержание всех цехов и производственных подразделенийСмывы: качество мойки, дезинфекции аппаратуры, оборудования, инвентаря, молокопроводов, кранов, рук работающих, санодежды и т.д.  | Бактерии группы кишечных палочек\*Общая бактериальная обсемененность  | 10-12 | 1. Санитарные правила для предприятий молочной промышленности. Минмясомолпром СССР от 10.07.70.2. Инструкция по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности. Утв. Минмясомолпром СССР, согл. с МЗ СССР 05.01.76 (М., 1978)  | \*бактерии группы кишечных палочек в СЭС определяют с подтверждением. |
| 1.5.5. | Продукция цехов, изготавливающих детские жидкие молочные смеси | Общее количество микроорганизмов (во всех, кроме кисломолочных);коли-титр;патогенные микроорганизмы семейства кишечных, в том числе сальмонеллы\*  | 12 | 1. То же, что и в пункте 1.5.4.2. -"-3. Санитарные правила для детских молочных кухонь. Утв. МЗ СССР 25.02.71 N 942-714. Инструкция о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях. Утв. МЗ СССР N 1135-73.5. ТУ "Молоко стерилизованное витаминизированное" ТУ 49 557-79  | \* сальмонеллы не допускаются в 100 мл определять по 4 |
| 1.5.6. | Готовая продукция для широкого потребления | Общее количество микроорганизмов (для всех, кроме кисломолочных);коли-титр\*;  | 10-12 | 1. ГОСТ 9225-682. Инструкция по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности. Утв. Минмясомолпромом СССР, согл. с МЗ СССР 05.01.76 (М., 1978).  | \*бактерии группы кишечных палочекопределяют в СЭС с подтверждением. |
| 1.5.7. | Молоко сухое, сливки сухие | Общее количество микробов;коли-титр;дрожжи, плесени;патогенные микроорганизмы семейства кишечных, в т.ч. сальмонеллы\*  | 4 | 1. ГОСТ 10970-742. Инструкция по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности. Утв. Минмясомолпромом СССР и МЗ СССР 07.05.76. 3. Инструкция о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях, N 1185-73.  | \*патогенные микроорганизмы и сальмонеллы определять в 25 г по 3. |
| 1.5.8. | Творожный цех |  |  |  |  |
| 1.5.8.1. | Смывы: краны, автоматы, упаковочный материал, ящики, инвентарь, ванны, руки персонала, санодежда и т.д. | Бактерии группы кишечных палочек | 10-12 | Инструкция по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности.Утв. Минмясомолпромом СССР и МЗ СССР 07.05.76.  |  |
| 1.5.8.2. | Творожные изделия | 1. Бактерии группы кишечных палочек2. Патогенные микроорганизмы семейства кишечных\*  | 10-12 | -"- | \* при эпидстанции |
| 1.5.9. | Вода | На соответствие ГОСТ 2874-82 | 10-12 | ГОСТ 2874-82 |  |
| 1.5.10. | Маточные и рабочие растворы дезсредств | Соответствие концентрации растворов | 4 | Приказ по МЗ СССР N 60 от 17.01.79 |  |
| 1.5.11. | Цеха по изготовлению заквасочных культур |  |  |  |  |
| 1.5.11.1. | Смывы:Санитарное содержание оборудования, ванн, инвентаря; руки работающих, санодежда и т.д.  | Бактерии группы кишечных палочек; коагулазоположительные стафилококки | 4-6 | Инструкция по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности. Минмясомолпром СССР и МЗ СССР 05.01.76 |  |
| 1.5.11.2. | Жидкие заквасочные культуры творога, сметаны, ряженки, простокваши, ацидофильного молока, кефира, кумыса и т.д. | Микроскопический анализ; Бактериологический анализ | 4-6 | -"- |  |
| 1.5.11.3. | Сухие заквасочные культуры для кисломолочных продуктов | Микроскопический анализ; Бактериологический анализ | 4 | ТУ 49560-79. Концентрат бактериальный сухой термофильных молочнокислых стрептококков. Согл. с МЗ СССР 23.02.79. ТУ 49895-82. Препарат бактериальный сухой бактостан. Согласовано с МЗ РСФСР 10.06.82 N 08П-11-748 |  |
| 1.5.11.4. | Вода в цехах по изготовлению заквасочных культур | На соответствие ГОСТ 2874-82 | 6 | ГОСТ 2874-82 |  |
| 1.5.11.5. | Маточные и рабочие растворы дезсредств для цехов по изготовлению заквасочных культур | Соответствие концентрации растворов; | 4-6 | Приказ по МЗ СССР N 60 от 17.01.79. |  |
| 1.5.12. | Цех по изготовлению мороженого |  |  |  |  |
| 1.5.12.1. | Смывы:технологическое оборудование, резервуары, аппаратура, деревянное оборудование; руки работающих, санодежда и т.д. | Общее кол-во бактерий;бактерии группы кишечных палочек.  | 4-6 | 1. Санитарные правила для предприятий по изготовлению мороженого. Утв. МЗ СССР 15.07.77. |  |
| 1.5.12.2. | Смывы: пергамент, кашированная фольга, коробочки для тортов и т.д. | Бактерии группы кишечных палочек, плесени. | 4-6 | -"- |  |
| 1.5.12.3. | Мороженое всех сортов | 1. Общее кол-во микробов.2. Коли-титр.3. Патогенные микроорганизмы семейства кишечных  | 4-6 | 1. -"-2. ОСТ 4973-74. Мороженое.  |  |
| 1.5.12.4. | Смывы: холодильные камеры. | Плесени. | 4-6 | 1. -"- |  |
| 1.5.13. | Цех по производству сгущенных молочных консервов |  |  |  |  |
| 1.5.13.1 | Смывы:оборудование, инвентарь, емкости, охладительные ванны, разливочные машины; банки и т.п.; руки работающих, спецодежда. | 1. Общее кол-во бактерий.2. Бактерии группы кишечных палочек.3. Дрожжи.  | 4 | Инструкция по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности. Соглас. МЗ СССР 05.01.76. |  |
| 1.5.13.2. | Готовая продукция: сливки сгущенные с сахаром, какао со сгущенным молоком и сахаром, кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром, сгущенное цельное молоко с сахаром | 1. Общее кол-во микроорганизмов.2. Титр бактерий гр. кишечных палочек.  | 4 | То же, что в п.1.5.13.1. ГОСТ 4937-60ГОСТ 718-54ГОСТ 719-54ГОСТ 5.50-67  |  |
| 1.5.14. | Цеха по производству сухих молочных консервов. |  |  |  |  |
| 1.5.14.1. | Смывы:оборудование, емкости; инвентарь; тара для фасовки и т.д.; руки персонала, спецодежда. | 1. Общее кол-во бактерий.2. Бактерии группы кишечных палочек. | 4 | То же, что в п.1.5.13.1. |  |
| 1.5.14.2. | Готовая продукция: сухое цельное молоко, сухое обезжиренное молоко, сливки сухие и сливки сухие с сахаром. | 1. -"-2. -"-  | 4 | То же, что в п.1.5.13.1.ГОСТ 4495-74ГОСТ 10970-74ГОСТ 1349-58  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Раздел 1.6. Предприятия сыродельной и маслодельной промышленности |
| 1.6.1. | Смывы: Санитарное состояние предприятий, качество мойки и дезинфекции оборудования, инвентаря, ванн, молокопроводов и т.д., рук работающих, спецодежды и т.д. | Бактерии группы кишечных палочек.\*Коагулазоположительные стафилококки; общая бактериальная обсемененность.  | 4 | Инструкция по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности. Утв. Минмясомолпромом и МЗ СССР 05.01.76 | Бактерии группы кишечных пал. в СЭС определяют с подтвержден. |
| 1.6.2. | Сыр (в конце созревания) | Бактерии группы кишечных палочек.\* Коагулазоположительные стафилококки;Общая бактериальная обсемененность.  | 3-4 | -"- | -"- |
| 1.6.3. | Сыр плавленый. | Бактерии группы кишечных палочек.\*Коагулазоположительные стафилококки;  | -"- | -"- | -"- |
| 1.6.4. | Все виды сладкосливочного масла. | Общее кол-во микроорганизмов.Бактерии группы кишечных палочек.\*  | 2-4 | -"- | -"- |
| 1.6.5. | Все виды кисломолочного масла. | Коли-титр.\* | 2-4 | То же, что в п.6.1 | -"- |
| 1.6.6. | Смывы: Санитарное состояние упаковочного материала - фольги, пленки, фольги-полиэтилена, тары. | Бактерии группы кишечных палочек.\* | 2-4 | -"- | -"- |
| 1.6.7. | Вода. | На соответствие ГОСТ 2874-82. | 2-4 | ГОСТ 2874-82. |  |
| 1.6.8. | Воздух помещений (10 л). | Общее кол-во бактерий, дрожжи, плесень. | 2-4 | Инструкция по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности.Минмясомолпром СССР 07.05.76. МЗ СССР 05.01.76.  |  |
| 1.6.9. | Маточные и рабочие растворы дезсредств. | Соответствие концентрации растворов. | 2-4 | Приказ МЗ СССР N 60 от 17.01.79. |  |
| Раздел 1.7. Предприятия маргариновой промышленности |
| 1.7.1. | Смывы:Оборудование, трубопроводы после мойки и дезинфекции, банки, пергамент, подпергамент, подпергаментная пленка, кашированная фольга, картонные заготовки. | Общее кол-во бактерий.Бактерии группы кишечных палочек.  | 4 | Инструкция по санитарно-бактериологическому контролю производства маргарина и майонеза на предприятиях маргариновой промышленности. Минпищепром СССР, МЗ СССР 24.12.81. |  |
| 1.7.2. | Смывы: Руки персонала, соприкасающиеся с чистым оборудованием или продукцией; крышки майонезных банок. | Бактерии группы кишечных палочек | 4 | -"- |  |
| 1.7.3. | Маргарин, майонез. | Общее кол-во бактерий.Бактерии группы кишечных палочек.Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы.  | 4 | 1. Инструкция по санитарно-бактериологическому контролю производства маргарина и майонеза на предприятиях маргариновой промышленности.Минпищепром СССР, МЗ СССР 24.12.81.2. Инструкция о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях. Утв. МЗ СССР 20.12.73 N 1135-73.  |  |
| 1.7.4. | Заквасочная культура для майонеза. | Микроскопический анализ. | 4 | То же, что в п.1.7.3.-1. |  |
| Раздел 1.8. Предприятия мясоперерабатывающей промышленности |
| 1.8.1. | Колбасный цех. |  | 4 | 1. Методические указания по санитарному контролю за предприятиями мясной промышленности. МЗ СССР 30.09.74 N 1185-74. Москва, 1976 год. |  |
| 1.8.1.1. | Смывы: до работы - обвалочное, шприцовочное, ливерное отделения - оборудование, инвентарь, тара, руки персонала, санодежда и т.д., оборудование машинного отделения. | Бактерии группы кишечных палочек. Патогенная флора сем. кишечных, в т.ч. сальмонеллы. |  | 2. ГОСТ 9958-81.3. Инструкция о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях. Утв. МЗ СССР 20.12.73 N 1135-73. Москва, 1975 год.  |  |
| 1.8.1.2. | Смывы (изделия без оболочек). Поверхность готовой продукции. | Общая микробная обсемененность; бакт. группы кишечных палочек | 4 | ГОСТ 9792-73ГОСТ 9958-81  |  |
| 1.8.1.3. | Готовая продукция. | 1. Общее кол-во микробов.2. Бактерии группы кишечных палочек.3. Сальмонеллы.4. Сульфитредуцирующие, клостридии.5. Коагулазоположительные стафилококки.6. Бактерии рода протея.  | 4 | ГОСТ 9958-81.2. Временные указания по микробиологическим нормативам для ряда особо скоропортящихся продуктов и методам их исследования. Утв. МЗ СССР 30.12.81 N 2510-81.  |  |
| 1.8.2. | Консервный цех. |  |  |  |  |
| 1.8.2.1. | Смывы (до начала работ). Оборудование; инвентарь, руки персонала, санодежда и т.д. | 1. Общая микробная обсемененность.2. Бактерии группы кишечных палочек.  | 4 | Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и предприятиях общественного питания. Утв. МЗ СССР 18.09.73 N 1191-73. |  |
| 1.8.2.2. | Готовая продукция, консервы полные. | \*Патогенные микроорганизмы. | - | 1. То же, что в п.1.8.2.1.2. ГОСТы: 10444.0-75,10444.1-75, 10444.2-75, 10444.7-75, 10444.9-75, 10444.10-75.  | \* СЭС при эпидситуации. |
| 1.8.3. | Цех по производству пастеризованных ветчинных консервов. |  |  |  |  |
| 1.8.3.1. | Смывы: инвентарь, жестяные банки, крышки (после санобработки), руки персонала, санодежда. | 1. Бактерии группы кишечных палочек.2. Бактерии рода протея.3. Термофильные микроорганизмы.\*  | 6-8 | Инструкция о порядке микробиологического контроля производства пастеризованных ветчинных консервов. Утв. Минмясомолпром СССР 30.06.82. Согл. МЗ СССР 29.06.82 N 123-5/594-11. | \* Ведомственная лаборатория. |
| 1.8.3.2. | Ингредиенты - желатин, черный перец, поваренная соль, фосфаты, сахар, глюкоза\*. | Количество мезофильных аэробных и фак. анаэробных микроорганизмов. | 6-8 | То же, что в п.1.8.3.1. | -"- |
| 1.8.3.3. | Готовая продукция. | Коагулазоположительные стафилоккоки. Клостридии перфрингес.В. cereusCI. botulinum.  | -"- | То же, что в п.1.8.3.1.2. ГОСТ 10444.2-75,3. ГОСТ 10444.7-75,4. ГОСТ 10444.9-75,5. ГОСТ 10444.10-75  |  |
| 1.8.3.4. | Воздух помещений, в котором находится сырье до закатки банок. | Содержание микроорганизмов в 1 м. | -"- | То же, что в п.1.8.3.1. |  |
| 1.8.4. | Цех по производству консервов для детского питания. |  |  |  |  |
| 1.8.4.1. | Смывы:оборудование, инвентарь, емкости, трубопроводы и т.д.консервные банки.  | 1. Общая бактериальная обсемененность.2. Бактерии группы кишечных палочек.3. Бактерии рода протея.  | 12 | В соответствии с НТД, указанной во "Временных санитарно-гигиенических требованиях к производству мясных консервов для питания детей раннего возраста".Минмясомолпром СССР 04.05.79.Согл. МЗ СССР 29.05.79.  |  |
| 1.8.4.2. | Смывы: Руки работающих, санодежда. | Бактерии группы кишечных палочек. | 12 | То же, что в п.1.8.4.1. |  |
| 1.8.4.3. | Готовая продукция. | 1. Мезофильные аэробные и фак. анаэробные микроорганизмы.2. Бактерии группы Вас. subtilis-licheniformis.3. Термофильные аэробные и фак. анаэробные микроорганизмы.4. Мезофильные и термофильные облигатные анаэробы.  | 12 | В соответствии с НТД, указанной во "Временных санитарно-гигиенических требованиях к производству мясных консервов для питания детей раннего возраста". Минмясомолпром СССР 04.05.79. МЗ СССР 29.05.79. |  |
| 1.8.4.4. | Водопроводная вода питьевая | На соответствие ГОСТ 2874-82. | 12 | ГОСТ 2874-82. |  |
| 1.8.4.5. | Маточные и рабочие растворы дезсредств. | На соответствие концентрации растворов. | 12 | Приказ по МЗ СССР N 60 от 17.01.79. |  |
| 1.8.4.6. | Воздух. | Содержание микроорганизмов в 1 м. | 12 | Инструкция о порядке микробиологического контроля производства пастеризованных ветчинных консервов. Утв. Минмясомолпромом СССР 30.06.82. МЗ СССР 29.06.82 N 123-5/594-11. |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |
| Раздел 1.9. Предприятия рыбоперерабатывающей промышленности |
| 1.9.1. | Смывы:оборудование, инвентарь, различные машины, руки работающих, санодежда и т.д. в цехах - рыбопосольном, консервном, коптильном, икорном. | Общая бактериальная обсемененность. Бактерии группы кишечных палочек. | 4 | Санитарные правила для рыбоперерабатывающих предприятий (береговых). Утв. МЗ СССР 17.08.71 N 931-71. |  |
| 1.9.2. | Рыба горячего и холодного копчения. | Мезофильные аэробные и фак. анаэробные микроорганизмы. Бактерии группы кишечных палочек. Коагулазоположительные стафилоккоки. Сальмонеллы. | 4 | 1. Методическая инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства кулинарных изделий из рыбы и нерыбных объектов морского промысла. Утв. Минрыбхозом СССР 15.12.77. Ленинград 1978.2. Временные указания по микробиологическим нормативам для ряда особоскоропортящихся пищевых продуктов и методам их исследования. Утв. МЗ СССР 30.12.81 N 2510-81.  |  |
| 1.9.3. | Кулинарное производство. |  |  |  |  |
| 1.9.3.1. | Смывы: (до начала работ) руки рабочих и санодежда. | Бактерии группы кишечных палочек. | 12 | То же, что в п.1.9.2-1. |  |
| 1.9.3.2. | Смывы: инвентарь и оборудование. | Общая бактериальная обсемененность.Бактерии группы кишечных палочек.  | 12 | -"- |  |
| 1.9.3.3. | Смывы: бумага для перестилки ящиков, тара для мелкой расфасовки. | Общая бактериальная обсемененность. | 12 | -"- |  |
| 1.9.3.4. | Вода питьевая. | На соответствие ГОСТ 2874-82. | 6 | ГОСТ 2874-82. |  |
| 1.9.3.4.2. | При децентрализованном водоснабжении. | -"- | 12 | -"- |  |
| 1.9.3.5. | Готовая продукция кулинарного производства. | Общее кол-во микроорганизмов. Бактерии группы кишечных палочек. Коагулазоположительные стафилококки. Сальмонеллы. | 8 | 1. Методическая инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства кулинарных изделий из рыбы и нерыбных объектов морского промысла. Утв. МЗ СССР 09.03.78.2. Временные указания по микробиологическим нормативам для ряда особо скоропортящихся пищевых продуктов и методам их исследования. Утв. МЗ СССР 30.12.81 N 2510-81.  |  |
| 1.9.3.6. | Смывы:холодильные камеры. | Плесени. | 6 | Временная инструкция по оценке зараженности стен и воздуха холодильных камер плесенью. Согл. с МЗ СССР 24.05.68. |  |
| 1.9.7. | Консервное производство. |  |  |  |  |
| 1.9.7.1. | Смывы:оборудование, посуда, инвентарь, закаточные, наполнительные, режущие машины, маслопроводы, томатопроводы, разливочные машины, масломерные трубки, руки персонала, санодежда (в соусоварочном отделении, моечном отделении; автоклавном отделении). | Общая микробная обсемененность. Бактерии группы кишечных палочек. | 4 | Инструкция о порядке санитарно-технического контроля на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и предприятиях общественного питания. Утв. МЗ СССР 18.09.73 N 1191-73. |  |
| 1.9.7.2. | Контроль стерильности после автоклавирования. | На соответствие ГОСТ 10444.0-75. | 4 | ГОСТ 10444.0-75. Консервы. Методы микробиологического анализа. Подготовка консервов к анализу. |  |
| 1.9.7.3. | Готовая продукция консервного цеха. | \*Патогенные микроорганизмы. | 4 | 1. То же , что в п.1.9.7.1.2. ГОСТ 10444.0-75,3. ГОСТ 10444.1-75,4. ГОСТ-10444.2-75,5. ГОСТ 10444.7-75,6. ГОСТ 10444.8-75, 7. ГОСТ 10444.9-758. ГОСТ 10444.10-75.  | \* По эпидпоказаниям. |
|  |  |  |  |  |  |
| Раздел 1.10. Консервные заводы по переработке овощей и фруктов |
| 1.10.1. | Смывы: транспортеры, машины для мойки и измельчения овощей и фруктов, протирочные машины, оборудование для бланширования, гомогенизаторы, шланги, танки и др. оборудование. | Общая микробная обсемененность. Бактерии группы кишечных палочек. | 2 раза в 1 мес. в сезон переработки | Инструкция по санитарной обработке технологического оборудования на плодоовощном консервном предприятии. Утв. МЗ СССР 23.03.82. |  |
| 1.10.2 | Продукция перед стерилизацией в закатанных банках - особенно консервы для детского питания. | Общая бактериальная обсемененность. Присутствие спор облигатных мезофильных и термофильных анаэробов. Определение цикла термофильных бацилл. | 1 раз в месяц в сезон переработки, 2 раза для детского питания | Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и предприятиях общественного питания. МЗ СССР 18.09.73 N 1191-73. |  |
| 1.10.3. | Смывы: оборудование, инвентарь, аппараты, упаковочные материалы, тара в цехах по производству детских консервов. | То же , что в п.1.10.1. | 3 раза в мес. в сезон переработки | 1. То же , что в п.1.10.2.2. Требования к таре и оборудованию, используемых при производстве консервов для детского питания. Минпищепром СССР 15.02.79 Согл. МЗ СССР 17.01.79. N 123-11/731.3. Основные санитарно-гигиенические и организационно-технические требования к предприятиям и цехам, вырабатывающим консервы для детского питания. Минпищепром СССР Утв. 09.09.77. Согл. МЗ СССР 23.08.77 N 123-14/1987-1.  |  |
| 1.10.4. | Вода. | Присутствие спор облигатных мезофильных анаэробов. | 1 р. в м-ц. | 1. То же, что в п.1.10.2.2. То же, что в п.1.10.3 (3).  |  |
| 1.10.5. | Готовая продукция. |  |  |  |  |
| 1.10.5.1. | Консервы группы А:зеленый горошек - ГОСТ 15842-70, фасоль стручковая - ГОСТ 15979-70, кукуруза сахарная ГОСТ 15877-70, Консервы овощные, овощно-фруктовые, мясные, овощно-мясные для детского питания - ГОСТ 16440-70, ГОСТ 5.2047-73.  | Патогенные микроорганизмы. | 1 раз в м-ц в сезон переработки. | Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и предприятиях общественного питания. МЗ СССР 18.09.73 N 1191-73.ГОСТы 10444.0-75, 104441-75, 10444.2-75, 10444.7-75, 10444.8-75, 104447.9-75, 10444.10-75.  |  |
| 1.10.5.2. | Консервная группа А Первые и вторые обеденные блюда без мяса и с мясом, заправки для первых обеденных блюд, консервы-полуфабрикаты для общественного питания и др. консервы, имеющие рН выше 4,4.  | -"- | -"- | То же, что в п.1.10.5.1. |  |
| 1.10.5.3. | Консервы группы Б:неконцентрированные томатопродукты, цельноконсервированные томаты, томатные напитки. | \* Патогенные микроорганизмы. | - | То же, что в п.1.10.5.1. | \* По эпидпоказаниям. |
| 1.10.5.4. | Консервы группы Б: концентрированные томатопродукты, имеющие 12% и более сухих веществ. | -"- |  | То же, что в п.1.10.5.1. | -"- |
| 1.10.5.5. | Консервы группы В:слабокислые овощные маринады и др. продукты, имеющие рН 3,7-4,4.  | -"- |  | То ж, что в п.1.10.5.1. | -"- |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Раздел 1.11. Предприятия холодильной промышленности |
| 1.11.1. | Смывы: машины, оборудование, варочные автоматы, мелкий инвентарь, руки работающих, санодежда и т.д. | Бактерии группы кишечных палочек.Общая бактериальная обсемененность.  | 6 | 1. Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами. Утв. МЗ СССР 31.12.82 N 2657-82.2. Временная инструкция по микробиологическому контролю производства быстрозамороженных готовых мясных блюд. Согл. МЗ СССР 07.01.77.  | \* При контроле за эффективностью моющих средств. |
| 1.11.2. | Смывы: алюминивая фольга, формочки, целлофан, картонные коробки и т.п. | Бактерии группы кишечных палочек. | 6 | То же, что в п.1.11.1 (2). |  |
| 1.11.3. | Готовые блюда. | Количество мезофильных аэробных и фак. анаэробных микроорганизмов;Бактерии группы кишечных палочек. Коагулазоположительные стафилококки. Сальмонеллы.  | 6 | 1. То же, что в п.1.11.1 (1).2. -"- - (2)3. Временные указания по микробиологическим нормативам для ряда особо скоропортящихся пищевых продуктов и методам их исследования. Утв. МЗ СССР 30.12.81 N 2510-81.  |  |
| 1.11.4. | Смывы:холодильные камеры. | Плесени. |  | Временная инструкция по микробиологическому контролю производства быстрозамороженных готовых мясных блюд. Согл. с МЗ СССР 07.01.77. |  |
| Раздел 1.12. Предприятия пивобезалкогольной промышленности |
| 1.12.1. | Смывы:оборудование, инвентарь, стеклотара, руки работающих. | Бактерии группы кишечных палочек.Плесени.Дрожжи.  | 4 | Технологическая инструкция:санитарно-микробиологический контроль пивоваренного и безалкогольного производства. Утв. Минпищепром СССР 29.04.80.  |  |
| 1.12.2. | Готовая продукция. | Общая бактериальная обсемененность. Коли-индекс.Дрожжи.  | 4 | -"- |  |
| 1.12.3. | Вода питьевая. | На соответствие ГОСТ 2874-82. | 12 | ГОСТ 2874-82. |  |
| Раздел 1.13. Предприятия хлебопекарной промышленности |
| 1.13.1. | Смывы:оборудование, тара, руки персонала в цеху готовой продукции. | Бактерии группы кишечных палочек. | 6 | Методические указания по проведению санитарно-бактериологических исследований на предприятиях, вырабатывающих кондитерские и кремовые изделия.Утв. МЗ СССР 26.09.75 N 1351-75 |  |
| 1.13.2. | Вода питьевая | На соответствиеГОСТ 2874-82 | 6 | ГОСТ 2874-82 |  |
| 1.13.3. | Кондитерский цех |  |  | В соответствии с пунктом 1.1.3. |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Раздел 1.14. Предприятия макаронной промышленности |
| 1.14.1. | Смывы:оборудование моечного отделения, инвентарь, бастуны, матрицы. | Бактерии группы кишечных палочек. | 4-6 | Санитарные правила для предприятий макаронной промышленности. Утв. МЗ СССР 29.08.72 N 989-72. |  |
| 1.14.2. | Смывы: после обработки с поверхности яиц и сит в яйцебитне; руки работающих, спецодежда. | 1. Бактерии группы кишечных палочек.2. Патогенные микроорганизмы сем. кишечных.  | 4-6 | -"- |  |
| 1.14.3. | Яичная масса. | 1. -"-2. -"- | -"- | -"- |  |
| 1.14.4. | Смывы:упаковочная тара и материалы. | 1. -"- | -"- | -"- |  |
| 1.14.5. | Вода питьевая. | На соответствие ГОСТ 2874-82 | 6-12 | ГОСТ 2874-82 |  |
| 1.14.6. | Маточные и рабочие растворы дез. средств. | На соответствие концентрации растворов | -4\* | Приказ МЗ СССР N 60 от 17.01.79. |  |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\* Текст документа соответствует оригиналу. - Примечание изготовителя базы данных. |
| Раздел 1.15. Предприятия пищеконцентратной промышленности |
| 1.15.1. | Смывы:оборудование, инвентарь, тара, руки работающих. | 1. Общая бактериальная обсемененность.2. Колиформы или бактерии группы кишечных палочек.  | 4 | Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю пищевых концентратов, пищевых продуктов сублимационной сушки и быстрозамороженных. Часть I. Минпищепром и Минплодоовощхоз СССР Утв. 08.12.82 N 32-3-4/578. |  |
| 1.15.2. | Воздух | Общая бактериальная обсемененность. | 4 | Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю пищевых концентратов, пищевых продуктов сублимационной сушки и быстрозамороженных. Часть I, Минпищепром и Минплодоовощхоз СССР Утв. 08.12.82 N 32-3-4/578 |  |
| 1.15.3. | Вода питьевая. | На соответствие ГОСТ 2874-82 | 12 | ГОСТ 2874-82 |  |
| 1.15.4. | Морозильные камеры. | Дрожжи. | 4 | То же, что в пункте 1.15.1. |  |
| 1.15.5. | Готовая продукция. |  |  |  |  |
| 1.15.5.1. | Пищевые концентраты I и II блюд, сухие овощи, сухой мясной фарш, картофеле-продукты, отвары, мука и готовые детские смеси, замороженные косточковые плоды. | 1. Общая бактериальная обсеменность.2. Колиформа.3. Плесневые грибы.  | -"- | -"- |  |
| 1.15.5.2. | Сухофрукты | 1. -"-2. -"-3.E. coli4. Плесневые грибы.  | 4 | -"- |  |
| Раздел 1.16. Предприятия чайной промышленности |
| 1.16.1. | Смывы: с внутренних поверхностей агрегатов, аппаратуры, автоматов; руки работающих и т.д. | 1. Бактерии группы кишечных палочек.2. Плесень.  | 6 | Санитарные правила для предприятий чайной промышленности. Утв. МЗ СССР от 31.05.72 N 977-72 |  |
| 1.16.2. | Полуфабрикат чая. | Плесени, бактерии группы кишечных палочек. | 4 | -"- |  |
| 1.16.3. | Маточные и рабочие растворы дез. средств. | Соответствие концентрации растворов. | 4 | Приказ по МЗ СССР N 60 от 17.01.79. |  |
| Раздел 1.17. Некоторые импортируемые продукты питания |
| 1.17.1. | Мясные изделия, меланж яичный, молочные продукты, сыры, детские сухие смеси, рыбопродукты, сухие фрукты. | На соответствие микробиологи-ческим нормативам. | По мере поступления | 1. Инструкция по проведению Государственного санитарного надзора за импортируемыми в СССР пищевым сырьем и продуктами питания. МЗ СССР 30.03.82 N 2543-82.2. [Инструкция о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях](http://docs.cntd.ru/document/1200053010).Утв. [МЗ СССР 20.12.73 N 1135-73](http://docs.cntd.ru/document/1200053010).3. Инструкция по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности.Утв. Минмясомолпромом СССР 07.01.76, согл. с МЗ СССР 05.01.76. 4. ГОСТ 10970-74 "Молоко коровье обезжиренное сухое".5. Технические условия 49689-82 "Смеси сухие молочные для детского питания".6. Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и предприятиях общественного питания.Утв. МЗ СССР 18709-73 N 1191-73. |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Глава 2. Вода |
| 2.1. Вода питьевая централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения |
| 2.1.1. | Вода питьевая перед поступлением в сеть |  |  |  |  |
| 2.1.1.1. | На водопроводах из поверхностных источников | Основные: индекс БГКП | 1 раз в месяц | ГОСТ 2874-82 "Вода питьевая"[ГОСТ 18963-73 "Вода питьевая. Методы санитарно-бактериологического анализа"](http://docs.cntd.ru/document/1200012663). |  |
| 2.1.1.2. | На водопроводах из подземных источников | Индекс БГКП, ОМЧ | а) при стабильно хорошем качестве воды - 1 раз в кварталб) при колебаниях качества воды в источнике - 1 раз в месяц |  |  |
|  |  | Дополнительные: патогенные и условно-патогенные бактерии | По эпидпоказаниям | Методические указания по обнаружению возбудителей кишечных инфекций бактериальной природы в воде.Утв. МЗ СССР 28.05.80Инструктивно-методические указания по обнаружению возбудителей кишечных инфекций бактериальной и вирусной природы в воде.Утв. МЗ СССР 05.03.74 N 1150-74 |  |
| 2.1.2. | Вода питьевая в распределитель-ной сети | Основные: индексБГКП, ОМЧ | Число проб в зависимости от обслуживаемого СЭС населения | ГОСТ 2874-82 "Вода питьевая" [ГОСТ 18963-73 "Вода питьевая. Методы санитарно-бактериологического анализа](http://docs.cntd.ru/document/1200012663)". | Кратность контроля санэпидслужбой определяется в каждом конкретном случае в зависимости от состояния централизован-ных систем водоснабжения, эпидситуации и т.п. |
|  |  |  | число обслужи-ваемого населе-ния (человек) | число проб в месяц |  |  |
|  |  |  | до 10000 | 1 |  |  |
|  |  |  | до 50000 | 5 |  |  |
|  |  |  | до 100000 | 10 |  |  |
|  |  |  | до 1000000 | 20 |  |  |
|  |  |  | свыше 1000000 | 60 |  |  |
|  |  | Дополнительные: показатели свежего загрязнения (Е.соli), патогенные и условно-патогенные бактерии | При обнаружении бактериального загрязнения воды свыше 3 БГКП в 1 л воды по эпидпоказаниям | -"-Методическиеуказания по обнаружению возбудителей кишечных инфекций бактериальной природы.Утв. МЗ СССР 28.05.80;Инструктивно-методические указания по обнаружению возбудителей кишечных инфекций бактериальной и вирусной природы в воде.Утв. МЗ СССР 05.03.74 N 1150 |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 2.2. Вода децентрализованного хозяйственно-питьевого водоснабжения |
| 2.2.1. | Вода колодцев и каптажей родников общественного пользования | Основной: индекс БГКПДополнительные: патогенные и условно-патогенные бактерии | 1 раз в каждый характерный для данной климатической зоны сезонПо эпидпоказаниям | Санитарные правила по устройству и содержанию колодцев и каптажей родников, используемых для децентрализованного хозяйственно-питьевого водоснабжения.Утв. МЗ СССР 20.02.75 N 1226-75[ГОСТ 18963-73 "Вода питьевая. Методы санитарно-бактериологического анализа"](http://docs.cntd.ru/document/1200012663).Методические указания по обнаружению возбудителей кишечных инфекций бактериальной природы в воде.Утв. МЗ СССР 28.05.80 |  |
| 2.2.2. | Вода колодцев, родников, хаузов, кяризов индивидуального пользования | Индекс БГКП, патогенные бактерии | По эпидпоказаниям | -"- |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |
| 2.3. Вода источников централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения |
| 2.3.1. | Поверхностный источник (эксплуатируемый) | Основные: индекс ЛКП, ОМЧДополнительные:патогенныебактерии \* | 1 раз в месяца) в случаях превышения регламента по коли-индексу - 1 раз в месяц;б) при неблагоприятной санитарной и эпидемической обстановке - 1 раз в месяц | ГОСТ 17.1.3.03-77 "ОПГ. Правила выбора и оценка качества источников централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения"Методические указания по санитарно-микробиологическому анализу воды поверхностных водоемов.Утв. МЗ СССР 19.01.81 N 2285-81 | \* чаще по эпидпоказаниям |
| 2.3.2. | Выбор нового поверхностного источника | индекс ЛКП ОМЧ, индекс Е.coli: индекс колифагов энтерококки патогенные бактерии | 1 раз в месяц | -"- |  |
| 2.3.3. | Подземный источник (эксплуатируе-мый) | основные: индекс БГКП, ОМЧдополнительные: показатели свежего фекального загрязнения(Е.coli)патогенные и условно-патогенные бактерии | 1 раз в кварталПри обнаружении колебаний в уровне бактериального загрязнения для установления его характера и источника.При неблагоприятной эпидобстановке | ГОСТ 17.1.3.03.-77 ОПГ. Правила выбора и оценка качества источников централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения. [ГОСТ 18963-73 "Вода питьевая. Методы санитарно-бактериологичес-кого анализа"](http://docs.cntd.ru/document/1200012663).Инструктивно-методические указания по обнаружению возбудителей кишечных инфекций.Утв. МЗ СССР 05.03.74 N 1150-74Методические указания по обнаружению возбудителей кишечных инфекций бактериальной природы в воде.Утв. МЗ СССР 28.05.80 | Периодичность контроля устанавливается с учетом степени надежности, постоянства состава воды в зависимости от местных природных, гидрологичес-ких условий, эпидобста-новки и т.п.Анализ проводят в каждый характерный для данной климатической зоны период. |
| 2.3.4. | Выбор нового подземного источника | Индекс БГКП ОМЧиндекс Е.coli: индекс колифагов индекс энтерококков патогенные и условно-патогенные бактерии | В течение года в каждый характерный в данном климатическом районе период, из каждого водоносного горизонта по две пробы с интервалом отбора не менее 24 часа | -"- |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 4. Вода водоемов |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\* Вероятно, ошибка оригинала. Следует читать "2.4. Вода водоемов". - Примечание изготовителя базы данных. |
| 2.4.1. | В зоне рекреации (морских и пресных) | Основной: индекс ЛКПдополнительные: патогенные бактерии (сальмонеллы, шигеллы и др.), стафилококки | 2 раза до начала купального сезона, 2 раза в месяц в период купального сезонаВ случаях превышения регламента по коли-индексу - 1 раз в месяц, чаще - при неблагоприятной эпидобстановке | [ГОСТ 17.1.5.02-80 "ОПГ. Гигиеническиетребования к зонам рекреации водных объектов"](http://docs.cntd.ru/document/1200008296)Методические указания по санитарно-микробиологиче-скому анализу воды поверхностных водоемов.Утв. МЗ СССР 19.01.81 N 2285-81 |  |
| 2.4.2. | Вода водоемов в черте населенного пункта | Основной: индекс ЛКП дополнительные: патогенные бактерии (сальмонеллы, шигеллы и др.) | В период водопользования 1 раз в месяц по эпидпоказаниям | [Правила охраныповерхностных вод от загрязнения сточными водами](http://docs.cntd.ru/document/9013557).Утв. [МЗ СССР 16.05.74 N 1166](http://docs.cntd.ru/document/9013557)Методические указания по санитарно-микробиологическому анализу воды поверхностных водоемов.Утв. МЗ СССР 19.01.81 N 2285-81 |  |
| 2.5. Вода купально-плавательных бассейнов |
| 2.5.1. | Вода купально-плавательных бассейнов с пресной водой | Основной: индекс БГКП, ОМЧдополнительные:энтерококки, стафилококки, патогенные бактерии | 1 раз в месяцПри превышении регламента по коли-индексу по эпидпоказаниям | Рекомендации по обеззараживанию воды, дезинфекции подсобных помещений и санитарному режиму эксплуатации купальных плавательных бассейновУтв. МЗ СССР 19.03.75 N 1229-75 [ГОСТ 18963-73 "Вода питьевая. Методы санитарно-бактериологического анализа"](http://docs.cntd.ru/document/1200012663)Методические указания по санитарно-микробиологическому анализу воды поверхностных водоемов.Утв. МЗ СССР 19.01.81 N 2285-81Инструктивно-методические указания по устройству, эксплуатации и санитарному контролю плавательных бассейнов с морской водой.Утв. МЗ СССР 05.06.76 N 1437-76 |  |
| 2.5.2. | Вода купально-плавательных бассейнов с морской водой | Индекс БГКП, ОМЧ, стафилококкиПоказатели свежего фекального загрязнения (Е.coli, энтерококки) патогенные бактерии | Не реже 1 раза в квартал, чаще - по эпидпоказаниям при превышении регламента по коли-индексу с целью выявления причин загрязнения по эпидпоказаниям | Инструктивно-методические указания по устройству, эксплуатации и санитарному контролю плавательных бассейнов с морской водой.Утв. МЗ СССР 05.07.76 N 1437-76[ГОСТ 18963-73 "Вода питьевая. Методы санитарно-бактериологического анализа"](http://docs.cntd.ru/document/1200012663).Методические указания по санитарно-микробиологи-ческому анализу воды поверхностных водоемов.Утв. МЗ СССР 19.01.81 N 2285-81 |  |
| 2.5.3. | Морская вода в местах заборов для купально-плавательных бассейнов | Индекс ЛКП, энтерококки | 1 раз в квартал | Методические указания по гигиеническому контролю загрязнения морской среды.Утв. МЗ СССР 17.10.80 N 2260-80 |  |
| 2.6. Сточные воды |
| 2.6.1 | Хозяйственно-бытовые сточные воды; сточные воды инфекционных больниц; животноводческих комплексов и ветеринарных учреждений (перед спуском в водоем после обеззараживания) | Основные: ЛКПДополнительные: патогенные бактерии\* | 1 раз в квартал При оценке эффективности обеззараживания; в случаях превышения регламента по коли-инддексу - 1-2 раза в год, чаще - по эпидпоказаниям  | Правила охраны поверхностных вод от загрязнения сточными водамиУтв. МЗ СССР 16.05.74 N 1165Инструктивно-методические указания по обнаружению возбудителей кишечных инфекций бактериальной и вирусной природы. Утв. МЗ СССР 05.03.74 N 1150-74Методические указания по обнаружению возбудителей кишечных инфекций бактериальной природы в воде. Утв. МЗ СССР 28.05.80. | \* В сточных водах до поступления на очистные сооружения для обнаружения источников инфекции, изучения циркуляции возбудителей среди населения канализованного населенного пункта. |
|  |  |  |  | Методические рекомендации по изучению влияния животноводческих комплексов на окружающую среду. N 2289-81 Методические рекомендации по осуществлению надзора за сооружениями по очистке и обезвреживанию навоза и сточных вод ветеринарных учреждений. Утв. МЗ СССР 17.05.78 N 1847. | При спуске сточных вод в водоем контролируют влияние в 1 км выше первого пункта водопользования  |
| 2.6.2. | Сточные воды промышленных предприятий микробиологического синтеза;производства бактериальных препаратов | Грибы-продуценты |  | Методические рекомендации по индикации грибов-продуцентов рода Candida и белка в объектах\* окружающей среды при производстве кормовых дрожжей. Утв. МЗ СССР 1983 год. |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Глава 3. Детские дошкольные учреждения (ясли, ясли-сады, детские сады, дома ребенка, детские дома для детей дошкольного возраста) |
| 3.1. | Пищевые продукты, изготовляемые пищеблоками детских дошкольных учреждений | ОМЧ; титр БГКП | 2 раза в год | "Инструктивно-методические указания по организации и проведению СЭС лабораторных исследований по разделу гигиены детей и подростков".Утв. Минздравом СССР от 09.09.67 N 691-67. |  |
| 3.2. | Смывы. Предметы инвентаря и оборудования пищеблока, столовая и чайная посуда и приборы буфетов-раздаточных. Игрушки из групповых и игральных. Медицинский инструментарий и предметы ухода за детьми из изолятора и медицинской комнаты. | БГКП | 1 раз в год | "Методика санитарно-бактериологичес-кого контроля на предприятиях общественного питания, торговли пищевыми продуктами".Утв. Минздравом СССР 31 декабря 1982 года | Привыполнении смывов из изолятора, из медицинских комнат исследование проводить по приказу Минздрава СССР N 720 |
| 3.3. | Бассейн, вода из ванн. Смывы. Стены ванн, инвентарь раздевалок, душевых и т.д. | ОМЧ; титр БГКП; БГКП  | 1 раз в неделю1 раз в месяц  | "Рекомендации по обеззараживанию, дезинфекции подсобных помещений и санитарному режиму, эксплуатации купально-плавательных бассейнов"Минздрав СССР N 1229-75 от 19.03.75 |  |
| Глава 4. Учебно-воспитательные учреждения (школы, школы-интернаты, детские дома, профтехучилища, техникумы и другие средние специальные учебные заведения) |
|  | 4.1. | Пищевые продукты, изготовляемые пищеблоками детских школьных и подростковых учреждений | ОМЧ;титр БГКП | 2 раза в год | "Инструктивно-методические указания по организации и проведению СЭС лабораторных исследований по разделу "Гигиена детей и подростков".Утв. МЗ СССР от 09.09.67 N 691-67 |
|  | 4.2. | Смывы.Предметы инвентаря и оборудования пищеблоков, столовая и чайная посуда, приборы буфетов раздаточных. Игрушки из групповых и игральных.Медицинский инструментарий и предметы ухода за детьми из медицинских комнат. Руки и спецодежда персонала. | БГКП | 1 раз в год | "Методика санитарно-бактерио-логического контроля на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами". МЗ СССР 31.12.82 |
| При выпол-нении смывов из изоля-торов и медицин-ских комнат иссле-дование проводить по [приказу МЗ СССР N 720](http://docs.cntd.ru/document/9037947) | 4.3. | Бассейны - вода в 2 точках до поступления на фильтр и после выхода с фильтра в период наибольшей нагрузки плавательного бассейна.Смывы.Предметы оборудования и инвентаря. | ОМЧ;титр БГКП;наличие энтерококка\*БГКП | 1 раз в неделю1 раз в месяц | "Рекомендации по обеззара-живанию, дезинфекции подсобных помещений и санитарному режиму, эксплуатации купально-плавательных бассейнов".Минздрав СССР N 1229-75 от 19.03.75 |
|  |  |  |  |  |  |
| Глава 5. Пионерские лагеря |
| 5.1. | Вода питьевая,Водоисточник | См. глава 2 | "Вода питьевая" |  |  |
| 5.2. | Вода водоемаВодоем | Основные - ЛКП\* дополнительные | 2 раза в месяцдо сезона купания;2 раза в месяц в период сезона купания | 1. ГОСТ 17.1.5.72-80 "Охрана природы. Гидросфера. Гигиенические требования к зонам рекреации водных объектов".2. Методические указания по санитарно-микробиологи-ческому анализу воды поверхностных водоемов. Утв. МЗ СССР 19.01.81 N 2285-81.3. Санитарные правила устройства, оборудования и эксплуатации пляжей".Утв. МЗ СССР N 467-64 от 18.07.644. Санитарные правила устройства, содержания и организации режима пионерских лагерей.Утв. МЗ СССР 30.09.75 N 1355-75. | \* по эпидпоказа-ниям |
| 5.3. | Пищеблок | См. раздел "Предприятия общественного питания" |
| 5.4. | Бассейн | См. раздел "Купально-плавательные бассейны". |
| 5.5. | Почва. Спортивные и игровые площадки. Зоны отдыха. | титр-коли; титр-перфрингенс; энтерококки | 2 раза до открытия лагеря и 2 раза после первой смены | "Методические указания по санитарно-микробиологическому исследованию почвы".Утв. МЗ СССР 19.02.81 N 2293-81 и утв. МЗ СССР N 1446-76 |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |
| Глава 6. Аптеки лечебно-профилактических учреждений и хозрасчетные |
| 6.1.1. | Лекарственные стерильные средства | Исследование на стерильность | не реже 1 раза в квартал | Приказ МЗ СССР N 79 от 25.02.57 "Об утверждении инструкции по санитарному режиму в аптеках", Приложение N 2 к Приказу N 79 и "Методические указания по микробиологическому контролю в аптеках" МЗ СССР N 1201-74 от 04.12.74 |  |
| 6.1.2. | Готовые лекарственные средства (нестерилизован-ные) дистиллированная вода, вспомогательные материалы и полуфабрикаты. | ОМЧ;титр БГКП;плесневые грибы | -"- | -"- |  |
| 6.1.3. | Смывы.Инвентарь, оборудование, лабораторное стекло, укупорочный материал, руки и спец. одежда персонала. | ОМЧ;БГКП;плесневые грибы | -"- | -"- |  |
| 6.2.1. | Дистиллированная вода, используемая для приготовления инъекционных растворов и глазных капель. Раствор хлорида натрия. Глазные капли (нестерильные). Инъекционные растворы до их стерилизации | ОМЧ;БГКП и плесневые грибы | не реже 2 раз в квартал | Приказ Минздрава СССР N 573 от 30.11.62 "Об утверждении временных нормативов предельнодопустимого содержания непатогенных микроорганизмов в лекарственных формах аптек" и "Методические указания" МЗ СССР N 1201-74 |  |
| 6.2.2. | Инъекционные растворы после их стерилизации | Исследование на стерильность | -"- | [Приложение N 2 к приказу МЗ СССР N 720 от 31.07.78 "Инструкция по бактериологическому контролю комплекса гигиенических мероприятий в ЛПУ (отделениях хирургического профиля, в палатах и отделениях реанимации и интенсивной терапии"](http://docs.cntd.ru/document/9037947). |  |
| 6.3. | Глазные капли, подвергнутые стерилизации | Исследование на стерильность | не реже 2 раз в квартал | [Приложение N 2 к приказу МЗ СССР N 720 от 31.07.78 "Инструкция по бактериологическому контролю комплекса гигиенических мероприятий в ЛПУ (отделениях хирургического профиля, палатах и отделениях реанимации и интенсивной терапии"](http://docs.cntd.ru/document/9037947). |  |
| Глава 7. Родильные дома |
| 7.1. | Воздушная среда (родильный зал первого и второго отделения, палаты для новорожденных первого и второго отделения, палаты для недоношенных и травмированных детей, послеродовые палаты первого и второго отделений, операционные, манипуляционные, комнаты сбора и стерилизации грудного молока) | Общее содержание микроорганизмов в 1 мСодержание золотистого стафилококка в 1 м | не реже 4 раз в год1 раз в квартал.Вне плана обследования по эпид. показаниям и после профилакт. закрытия. | Приказ МЗ СССР N 1230 от 06.07.79 "О профилактике заболеваний в акушерских стационарах", приложение N 4 "Инструкция по бактериологическому контролю эффективности санитарно-гигиенических мероприятий в акушерских стационарах". | Бактериоло-гические лаборатории ЛПУ проводят контроль не реже 1 раза в месяц |
| 7.2. | Смывы.Предметы ухода за новорожденными, родильницами и роженицами (инвентарь, оборудование, руки и спецодежда персонала). Предметы оборудования комнаты для сбора и пастеризации грудного молока. | БГКП, золотистый стафилококк, синегнойная палочка, протей. | -"- | -"- |  |
| 7.3. | Грудное молоко после пастеризации | ОМЧ; титр БГКП | -"- | -"- |  |
| 7.4. | Лекарственные средства нестерильные. Аптека. Пост медицинской сестры; палата новорожденных. | ОМЧ; БГКП, плесневые грибы | Не реже 4 раз в год.1 раз в кварталВне плана обследования по эпид. показаниям и после профилак. закрытия. | Приказ МЗ СССР N 1230 от 06.07.79 "О профилактике заболеваний в акушерских стационарах", приложение N 4 "Инструкция по бактериологическому контролю эффективности санитарно-гигиенических мероприятий в акушерских стационарах". |  |
| 7.5. | Лекарственные средства стерильные. Жидкости, используемые для питья новорожденных, масла, применяемые для ежедневного туалета новорожденных | Исследование на стерильность | -"- | -"- |  |
| 7.6. | Перевязочный шовный материал, медицинский инструментарий, системы переливания крови | -"- | -"- | -"- |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Глава 8. Лечебно-профилактические учреждения (отделения хирургического профиля, палаты и отделения реанимации и интенсивной терапии) |
| 8.1. | Воздушная среда (операционные блоки, перевязочные, послеоперационные палаты, отделения и палаты реанимации и интенсивной терапии) | Общее содержание микробов в 1 мСодержание золотистого стафилококка в 1 м | Не реже 2 раз в год | [Приказ МЗ СССР N 720 от 31.07.78 "Об улучшении медицинской помощи больным с гнойными хирургическими заболеваниями и усилении мероприятий по борьбе с внутрибольничными инфекциями"](http://docs.cntd.ru/document/9037947). [Приложение N 2](http://docs.cntd.ru/document/9037947) | Лаборатории ЛПУ 1 раз в месяц |
| 8.2. | Смывы. Предметы ухода за больными, инвентарь, оборудование, руки, спецодежда медицинского персонала | БГКП; золотистый стафилококк; синегнойная палочка; аэромондо (строго по показаниям)\* | -"- | "Инструкция по бактериологичес-кому контролю комплекса сан. гигиенических мероприятий в ЛПУ (отделениях хирургического профиля, в палатах и отделениях реанимации и интенсивной терапии). | \* по показаниям |
| 8.3. | Перевязочный, шовный материал, хирургический инструментарий, шприцы, иглы к ним, системы переливания крови многократного использования, операционное белье. | Исследование на стерильность | -"- |  |  |
| 8.4. | Смывы. Кожа операционного поля и руки хирурга. | -"- | -"- |  | Для лабораторий ЛПУ контроль материала на стерильность 1 раз в неделю |
| Глава 9. Неинфекционные стационары |
| 9.1. | Воздух, приемное отделение; палаты интенсивной терапии; палаты детей возраста до 1 мес. и до 1 года;процедурные, ингаляционные; физиотерапевти-ческие кабинеты, стоматологичес-кие кабинеты; комнаты лечебной гимнастики | ОМЧ в 1 мвоздуха; патогенный стафилококк в 1 м воздуха\*\* патогенные бактерии семейства кишечных | 12 | 1. Методические рекомендации по неспецифической профилактике внутрибольничных, аэрогенных инфекций в детских неинфекционных стационарах.Утв. МЗ СССР 07.09.79 N 1060-79.2. [Приказ по МЗ СССР N 720 от 31.07.78 "Об улучшении медицинской помощи больным с гнойными хирургическими заболеваниями и усилении мероприятий по борьбе с внутрибольничной инфекцией"](http://docs.cntd.ru/document/9037947). | Исследования воздуха седимента-ционным методом только в исключительных случаях.\* по эпид. показаниям. |
| 9.2. | Cмывы: приемное отделение; палаты интенсивной терапии; палаты больных; процедурные комнаты, комнаты лечебной гимнастики и массажа (стены, оборудование, предметы, столы, инвентарь, спецодежда, пеленки, соски; больничное белье, руки персонала, игрушки, аппаратура и др.; системы для внутривенного капельного вливания; перевязочный и шовный материал; шприцы, иглы, медицинский инструментарий | Общая микробная обсемененность;патогенные стафилококки; БГКП; \* - синегнойная палочкана стерильность | 12 | -"- | Кол-во смывов определяется в зависимости от эпидситуации\* - для процедурных кабинетов, палат для детей возраста до 1 года, а также систем внутривенных капельных |
| 9.3. | Растворы для питья детям в возрасте до 1 месяца | на стерильность | 12 | 1. Методические рекомендации поПриказу по МЗ СССР N 1230 от 06.12.79 "О профилактике заболеваний в акушерских стационарах".2. Приказ N 1026 от 19.10.82 "Об усилении контроля за санитарным состоянием роддомов, детских лечебно-профилактических учреждений и аптек". |  |
| 9.4. | Растворы для питья детей старшего возраста | ОМЧ; БГКП | 12 | 1. Методические рекомендации по неспецифической профилактике внутрибольничных инфекций в детских неинфекционныхстационарах.Утв. МЗ СССР 07.09.79 N 1060-79.2. [ГОСТ 18963-73 "Вода питьевая"](http://docs.cntd.ru/document/1200012663). | патогенные бактерии по эпидпоказаниям |
| 9.5. | Грудное молоко; после пастеризации | БГКП; патогенный стафилококк | 12 | Приказ по МЗ СССР N 1230 от 06.12.79 |  |
| 9.6. | Растворы для парентерального и внутривенного введения | \* - на стерильность |  |  | \* - по показаниям |
| 9.7. | Лечебные грязи | БГКП; патогенный стафилококк |  |  | документ разрабаты-вается |
| 9.8. | Смывы, на качество дезинфекции | БГКП; патогенный стафилококк | 2 раза в год | 1. Приказ по МЗ СССР N 60 от 17.01.79 |  |
| 9.9. | Рабочие дезинфициру-ющие растворы | Соответствие концентрации маточных и рабочих растворов | 2 раза в год | -"- |  |
| 9.10. | Пищеблок | см. раздел "Предприятия общественного питания" |
| 9.11. | Бассейн | см. главу "Купально-плавательные бассейны" |
| 9.12. | Вода водопроводная | см. глава 2 "Вода питьевая" | \* - по показаниям |
| 9.13. | Хирургические кабинеты | см. глава "ЛПУ. Хирургические отделения" |  |
| 9.14. | Стерилизацион-ная | см. раздел "Центральные стерилизационные отделения" |  |
| Глава 10. Инфекционные стационары |
| 10.1. | Смывы.Предметы ухода за больными с целью контроля качества текущей и заключительной дезинфекции | При кишечных инфекциях смыв исследуют на наличие БГКП, при капельных - на стафилококк | Не реже 1 раза в квартал | Приказ Минздрава СССР N 60 от 17.01.79 "О мерах по дальнейшему укреплению и развитию дезинфекционного дела"Приложения N 3 и N 4 |  |
| Глава 11. Центральные стерилизационные отделения |
| 11.1. | Cмывы.Предметы инвентаря и оборудования (стерильной и нестерильной зоны) | Содержание бактерий на 100 см | Не реже 1 раза в квартал | Приказ МЗ СССР N 60 от 17.01.79 "О мерах по дальнейшему укреплению дезинфекционного дела". Приложения приказа N 3 и N 4 |  |
| 11.2. | Воздушная среда (стерильная и нестерильная зона) | Общее содержаниемикробных тел в 1 м | -"- | -"- |  |
| 11.3. | Стерилизационный материал (шприцы, иглы к ним и др.) | Исследование на стерильность | Не реже 1 раза в квартал | [Приказ Минздрава СССР N 720](http://docs.cntd.ru/document/9037947). [Приложение N 2](http://docs.cntd.ru/document/9037947) |  |
| Глава 12. Почва |
| 12.1. | Почвы с территорий детских дошкольных учреждений (игровые площадки, песочницы), с территорий детских оздоровительных учреждений.Образцы почв с территорий курортов и зон отдыха | Индексы лактозоположи-тельных кишечных палочек, энтерококков, сальмонелл, титр CI. Perfringens\* Патогенные микроорганизмы | 3 раза в год: весной, летом, осенью.До загрузки между сменами "-" | Методические указания по санитарно-микробиологическому исследованию почвы, 1977, утверждены МЗ CCCР 04.08.76 N 1446-76 и 1981, утвержд. МЗ СССР 19.02.81 N 2293-81 | \* по эпид-показаниям |
| 12.2. | Образцы почв с полей орошения | Индексы лактозоположи-тельных кишечных палочек, энтерококков, сальмонелл, титр Cl. Perfringens | 3 раза в год: весной, летом, осенью | 1. Методические указания по осуществлению государственного надзора за устройством и эксплуатацией ЗПО. М., 1975.Утв. МЗ СССР 17.11.75 N 1369-75 |  |
| 12.3. | Образцы почв с территорий животноводческих и свиноводческих комплексов и с территории их санитарно-защитных зон | Индексы лактозоположи-тельных палочек, энтерококков, патогенных серотипов кишечных палочек, сальмонелл, титр CI.Perfringens | 3 раза в год: весной, летом, осенью | 1. Методические рекомендации по изучению влияния животноводческих комплексов на окружающую среду. М., 1981 Утвержд. МЗ СССР 09.02.81 N 2289-81.2. Методические указания по санитарно-микробиологическому исследованию почвы, 1977.Утв. МЗ СССР 04.08.76 N 1446-76 и 1981,Утв. МЗ CCCР 19.02.81 N 2293-81 |  |
| 12.4. | Образцы почв с территорий санитарно-защитных зон предприятий микробиологичес-кой промышленности | Индексы лактозоположи-тельных кишечных палочек, энтерококков, титрСl. Perfringens\*\* Индексы основных продуцентов | 3 раза в год:весной, летом, осенью | 1. Методические рекомендации "Санитарно-микробиологические исследования объемов окружающей среды в связи с производством и применением бактериальных инсектицидов на основе Вас.Утв. МЗ СССР 17.07.79 N 20372. Методические рекомендации по индикации грибов-продуцентов рода ..... и белка в объектах окружающей среды при производстве кормовых дрожжей. М., 1983 | \*\* в зависимости от специфики предприятий |
| 12.5. | Образцы почв населенных мест.Образцы почв с территорий зон санитарной охраны источников водоснабжения. Образцы почв территорий санитарно-защитных зон промышленныхпредприятий.Образцы почв сельскохозяйствен-ных угодий | Индексы лактозоположи-тельных кишечных палочек, энтерококков, титр Cl.Perfringens\* Патогенные микроорганизмы | 3 раза в год: весной, летом, осенью | 1. [ГОСТ 17.4.2.01-81 от 20 марта 1981 года N 1476 "Охрана природы. Почвы. Номенклатура показателей санитарного состояния](http://docs.cntd.ru/document/1200006395)", 1981 год.2. Методические указания по санитарно-микробиологическому исследованию почвы 1977 года.Утв. МЗ СССР 04.09.76 и 1981Утв. МЗ СССР от 18.02.81 N 2293-813. Оценочные показатели санитарного состояния почвы населенных мест. М., 1977.Утв. МЗ СССР 07.07.77 N 1739-77 | \* по эпид-показаниям |