**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 обследования и 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 количество микробов; бактерии группы кишечных палочек; коагулазо- положительные стафилококки; сальмонеллы\*; протей | 6 | 1. То же, что в п.1.1.3.1. | \* посев на сальмонеллы по 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. | Смывы Оборудование, 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 9225-68  2. [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 49476-78 Смеси 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 1162-74  2. 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 1162-74  3. 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 мл  определять по ..... | |
| 1.5.4. | Санитарное содержание всех цехов и производственных подразделений Смывы: 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 942-71  4. 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 9225-68  2. Инструкция по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности. Утв. Минмясомолпромом СССР, согл. с МЗ СССР 05.01.76 (М., 1978). | \*бактерии группы кишечных палочек определяют 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 10970-74  2. 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 палочек  2. 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 4937-60 ГОСТ 718-54 ГОСТ 719-54 ГОСТ 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 4495-74 ГОСТ 10970-74 ГОСТ 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 9792-73 ГОСТ 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. cereus CI. 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 10444.9-75 8. 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 соответствие ГОСТ 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. coli  4. 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 квартал  б) 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 28.05.80  Инструктивно- 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: индекс БГКП, 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 | | -"-  Методические указания 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 БГКП                Дополнительные: патогенные и условно- патогенные бактерии | 1 раз в каждый характерный для данной климатической зоны сезон            По 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, ОМЧ Дополнительные: патогенные бактерии \* | 1 раз в месяц  а) 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, ОМЧ  дополнительные: показатели свежего фекального загрязнения (Е.coli)      патогенные и условно-патогенные бактерии | 1 раз в квартал  При 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 1150-74  Методические 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 ОМЧ индекс 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 ЛКП        дополнительные: патогенные бактерии (сальмонеллы, шигеллы и др.), стафилококки | 2 раза до начала купального сезона,  2 раза в месяц в период купального сезона  В случаях превышения регламента по коли-индексу - 1 раз в месяц, чаще - при неблагоприятной эпидобстановке | [ГОСТ 17.1.5.02-80 "ОПГ. Гигиенические требования 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 охраны поверхностных 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, ОМЧ  дополнительные: энтерококки, стафилококки, патогенные бактерии | 1 раз в месяц  При превышении регламента по коли- индексу  по эпидпоказаниям | Рекомендации по обеззараживанию воды, дезинфекции подсобных помещений и санитарному режиму эксплуатации купальных плавательных бассейнов Утв. 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 2285-81  Инструктивно- 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, стафилококки  Показатели 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: ЛКП  Дополнительные: 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 водами Утв. МЗ СССР 16.05.74 N 1165  Инструктивно-методические указания по обнаружению возбудителей кишечных инфекций бактериальной и вирусной природы. Утв. МЗ СССР 05.03.74 N 1150-74  Методические 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 | При  выполнении 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 неделю  1 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 неделю    1 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 водоема  Водоем | | Основные - ЛКП  \* дополнительные | 2 раза в месяц до 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 18.07.64  4. 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 м  Содержание золотистого стафилококка в 1 м | | не реже 4 раз в год   1 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 квартал  Вне 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 м Содержание 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 палочка  на 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 по Приказу 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 неинфекционных стационарах. 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 содержание микробных 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, титр Сl. 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 2037  2. 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 промышленных предприятий. 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 1981 Утв. МЗ СССР от 18.02.81 N 2293-81  3. Оценочные показатели санитарного состояния почвы населенных мест. М., 1977. Утв. МЗ СССР 07.07.77 N 1739-77 | \* по эпид- показаниям | |