

**Сфера процесів вимірювань мікробіологічної лабораторії
 Відокремленого структурного підрозділу «Марганецький міськрайонний відділ лабораторних досліджень
 Державної установи «Дніпропетровський обласний центр контролю та профілактики хвороб МОЗ України»**

Марганецький міськрайонний відділ лабораторних досліджень

Назва та опис об'єктів вимірювань	Позначення та назва нормативних документів на методи вимірювань	Показники	Діапазон вимірювань	Характеристики похибок або невизначеність вимірювань
1	2	3	4	5
Вода питна водопровідна, з пунктів розливу та кюветів, з колодязів та каптажів джерел, фасована	МВ 10.2.1-113-2005 Санітарно-мікробіологічний контроль якості питної води МВ 10.2.1-113-2005 Санітарно-мікробіологічний контроль якості питної води	Число бактерій, в 1 см ³ (ЗМЧ) Загальні коліформи, в 100 см ³	Від 0 КОУ	Не нормується Не нормується
ДСанПіН 2.2.4-171-10 Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною	МВ 10.2.1-113-2005 Санітарно-мікробіологічний контроль якості питної води	Escherichia coli, в 100 см ³	Наявність / відсутність	Не нормується
	МУ №2285-81 по санітарно-мікробіологічному аналізу води поверхневих водосемов	Ентерококи, в 100 см ³	Наявність / відсутність	Не нормується
	МР «Обнаружение и идентификация Ps. aeruginosa в объектах окружающей среды (пищевых продуктах, воде, сточных жидкостях)» затв. 28.11.1986 р. МОЗ СРСР	Псевдомонади в т.ч. Pseudomonas aeruginosa, в 100 см ³	Наявність / відсутність	Не нормується
	МВ 10.2.1-113-2005 Санітарно-мікробіологічний контроль якості питної води	Коліфаги, в 100 см ³	Наявність / відсутність	Не нормується
	МВ 10.2.1-113-2005 Санітарно-мікробіологічний контроль якості питної води	Сальмонели в т.ч. бактерії роду Salmonella, в 1 дм ³	Наявність / відсутність	Не нормується



Заступник генерального директора з питань метрології
 ДП «Дніпростандартметрологія»

К.В. Рудько

1	2	3	4	5
<p>Вода плавальних басейнів № 1229-75 від 19.03.73 Рекомендації по обеззараживанию воды, дезинфекции подсобных помещений и санитарному режиму, эксплуатации купально-плавательных бассейнов</p>	<p>МВ 10.2.1-113-2005 Санітарно-мікробіологічний контроль якості питної води МВ 10.2.1-113-2005 Санітарно-мікробіологічний контроль якості питної води Рекомендации по обеззараживанию воды, дезинфекции подсобных помещений и санитарному режиму эксплуатации купально-плавательных бассейнов №1229-75.</p>	<p>Число бактерій, в 1 см³ (ЗМЧ) Загальні коліформи, в 1 дм³ Ентерококи, в 1 дм³</p>	<p>Від 0 КОУ Наявність / відсутність Наявність / відсутність</p>	<p>Не нормується Не нормується</p>
<p>Вода відкритих водоймищ ДСТУ 4808:2007 Джерела централізованого питного водопостачання. Гігієнічні та екологічні вимоги щодо якості води і правила відбирання</p>	<p>МУ №2285-81 по санітарно-мікробіологічному аналізу води поверхностних водоемов МУ №2285-81 по санітарно-мікробіологічному аналізу води поверхностних водоемов МУ №2285-81 по санітарно-мікробіологічному аналізу води поверхностних водоемов</p>	<p>Число бактерій, в 1 см³ (ЗМЧ) Індекс ЛКП, в 1 дм³ Escherichia coli, в 1 дм³</p>	<p>Від 0 КОУ Від 0 КОУ Від 0 КОУ</p>	<p>Не нормується Не нормується Не нормується</p>
<p>ДСП №173 від 19.06.1996 р. Державні санітарні правила планування та забудови населених пунктів Наказ МОЗ України від 31.05.1997 р. № 167 Про удосконалення протихолерних заходів в Україні</p>	<p>МУ №2285-81 по санітарно-мікробіологічному аналізу води поверхностних водоемов МУ №2285-81 по санітарно-мікробіологічному аналізу води поверхностних водоемов МУ №2285-81 по санітарно-мікробіологічному аналізу води поверхностних водоемов</p>	<p>Ентерококи, в 1 дм³ Мікроорганізми роду <i>Staphylococcus</i>, в тому числі <i>S.aureus</i>, в 1 дм³ Коліфаги, в 1 дм³</p>	<p>Від 0 КОУ Від 0 КОУ Від 0 КОУ</p>	<p>Не нормується Не нормується Не нормується</p>
<p>Наказ МОЗ України від 31.05.1997р. № 167 Про удосконалення протихолерних заходів в Україні</p>	<p>МУ №2285-81 по санітарно-мікробіологічному аналізу води поверхностних водоемов Наказ МОЗ України від 31.05.1997р. № 167 Про удосконалення протихолерних заходів в Україні</p>	<p>Патогенні ентеробактерії, в т.ч. бактерії роду <i>Shigella</i>, в 1 дм³ Холерні та холероподібні вібриони, в 1 дм³</p>	<p>Наявність / відсутність Наявність / відсутність</p>	<p>Не нормується Не нормується</p>



Заступник генерального директора з питань метрології
 ДП «Дніпростандартметрологія»

К.В. Рудько

1	2	3	4	5
Вода джерел централізованого питного водопостачання ДСТУ 4808:2007 Джерела централізованого питного водопостачання. Гігієнічні та екологічні вимоги щодо якості води і правила вибирання	МВ 10.2.1-113-2005 Санітарно-мікробіологічний контроль якості питної води	Число бактерій, в 1 см ³ (ЗМЧ)	Від 0 КОУ	Не нормується
	МВ 10.2.1-113-2005 Санітарно-мікробіологічний контроль якості питної води	Загальні коліформи, в 1дм ³	Наявність / відсутність	Не нормується
	МВ 10.2.1-113-2005 Санітарно-мікробіологічний контроль якості питної води	Термостабільні кишкові бактерії (ТКБ), в 100 дм ³	Наявність / відсутність	Не нормується
	МУ №2285-81 по санітарно-мікробіологічному аналізу води поверхневих водоемов	Патогенні ентеробактерії, в т.ч. бактерії роду Salmonella, в 1дм ³	Наявність / відсутність	Не нормується
	МВ 10.2.1-113-2005 Санітарно-мікробіологічний контроль якості питної води	Коліфаги, в 1 дм ³	Від 0 КОУ	Не нормується
	МУ №2285-81 по санітарно-мікробіологічному аналізу води поверхневих водоемов	Індекс ЛКП, в 1 дм ³	Від 0 КОУ	Не нормується
	МУ №2285-81 по санітарно-мікробіологічному аналізу води поверхневих водоемов	Коліфаги, в 1дм ³	Від 0 БУО	Не нормується
	МУ по обнаружению возбудителей кишечных инфекций бактериальной природы в воде от 28.05.80 г.	Патогенні ентеробактерії, в т.ч. бактерії роду Salmonella, в 1дм ³	Наявність / відсутність	Не нормується
	МУ по обнаружению возбудителей кишечных инфекций бактериальной природы в воде от 28.05.80 г.	Холерні та холероподібні бактерії, в 1дм ³	Наявність / відсутність	Не нормується
	Инструкция по организации и проведению санитарно-гельминтологических исследований среды в зоне лесостепных районов УССР 1985 г	Инструкция по организации и проведению исследований объектов окружающей среды в зоне лесостепных районов УССР 1985 г	Гельминты, цисти найпростіших, в 1 дм ³	Наявність / відсутність



1	2	3	4	5
<p>Мінеральні води ДСТУ 878-93 Води мінеральні питні. Технічні умови</p> <p>Наказ МОЗ України від 19.07.2012 р. № 548 Мікробіологічні критерії для встановлення показників безпечності харчових продуктів</p> <p>ДСанПін № 4.2-180-2012</p> <p>Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини.</p> <p>Гігієнічний норматив № 4 від 30.01.2010 р</p>	<p>МВ 10.2.1-113-2005 Санітарно-мікробіологічний контроль якості питної води</p> <p>МВ 10.2.1-113-2005 Санітарно-мікробіологічний контроль якості питної води</p> <p>МВ 10.2.1-113-2005 Санітарно-мікробіологічний контроль якості питної води</p> <p>МР «Обнаружение и идентификация Ps. aeruginosa в объектах окружающей среды (пищевых продуктах, воде, сточных жидкостях)» затв.28.11.1986р. МОЗ СРСР</p> <p>МВ 10.2.1-113-2005 Санітарно-мікробіологічний контроль якості питної води</p>	<p>Число бактерій, в 1 см³ (ЗМЧ)</p> <p>Загальні коліформи, в 250 см³</p> <p>Escherichia coli, в 250 см³</p> <p>Псевдоманади в т.ч. Pseudomonas aeruginosa, в 250 см³</p> <p>Ентерококи, в 250 см³</p>	<p>Від 0 КУО</p> <p>Наявність / відсутність</p> <p>Наявність / відсутність</p> <p>Наявність / відсутність</p> <p>Наявність / відсутність</p>	<p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p>



Заступник генерального директора з питань метрології
 ДП «Дніпростандартметрологія»

К.В. Рудько

1	2	3	4	5
<p>Напої безалкогольні, розчинні та нерозчинні на основі рослинної сировини, концентрати напоїв, соки, сиropи, пиво, квас, порошкоподібні шипучі напої, напої на настоях та есенціях</p> <p>ДСТУ 3888-2015</p> <p>Пиво. Загальні технічні умови</p>	<p>ДСТУ 8446:2015</p> <p>Продукти харчові. Методи визначення кількості мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів</p> <p>МВ 10.2.1-113-2005</p> <p>Санітарно-мікробіологічний контроль якості питної води</p> <p>ДСТУ ГОСТ 30712-2003</p> <p>Продукти безалкогольної промисловості. Методи мікробіологічного аналізу</p>	<p>Число бактерій, в 1 см³ (МАФАМ)</p>	<p>Від 0 КУО</p>	<p>Не нормується</p>
<p>ДСТУ 4069-2016</p> <p>Напої безалкогольні. Загальні технічні умови</p> <p>ДСТУ 4258:2003</p> <p>Напої слабоалкогольні. Загальні технічні умови»</p>	<p>ГОСТ 30518-97</p> <p>Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)</p> <p>ДСТУ ГОСТ 30712-2003</p> <p>Продукты безалкогольної промисловості. Методи мікробіологічного аналізу</p>	<p>БГКП (колиформи), в 0,1 – 1000,0 г/см³</p>	<p>Наявність / відсутність</p>	<p>Не нормується</p>
<p>Наказ МОЗ України від 19.07.2012 р. № 548</p> <p>Мікробіологічні критерії для встановлення показників безпечності харчових продуктів</p>	<p>ДСТУ 8447:2015</p> <p>Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов</p> <p>ДСТУ ГОСТ 30712-2003</p> <p>Продукты безалкогольної промисловості. Методи мікробіологічного аналізу</p>	<p>Піснява та дріжджі, дріжджоподібні грибки роду Candida, в 1 г</p>	<p>Від 0 КУО</p>	<p>Не нормується</p>
<p>ДСанПін № 4.2-180-2012</p> <p>Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини</p>	<p>ДСТУ 7999:2015</p> <p>Продукты харчові. Методи визначення молочнокислих бактерій</p> <p>ДСТУ ADF 93A:2003</p> <p>Молоко і молочні продукти. Визначення Salmonella</p> <p>Інструкція о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждении санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях</p> <p>№ 1135-73</p>	<p>Молочнокислі бактерії, в 1,0 см³</p>	<p>Наявність / відсутність</p>	<p>Не нормується</p>



Заступник генерального директора з питань метрології
 ДП «Дніпростандартметрологія»

К.В. Рудько

1	2	3	4	5
<p>М'ясо тварин свіже, охолоджене, підморожене та заморожене, напівфабрикати, субпродукти ДСТУ 4437:2005 Напівфабрикати м'ясні та м'ясо-рослинні посічені. Технічні умови ДСТУ 6028:2008 Напівфабрикати з м'ясом у тістовій оболонці заморожені. Загальні технічні умови Наказ МОЗ України від 19.07.2012р. №548 Мікробіологічні критерії для встановлення показників безпечності харчових продуктів ДСанПін № 4.2-180-2012. Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини. МВ 10.10.2.2.132-2006 Організація контролю і методи виявлення бактерій <i>Listeria monocytogenes</i> у харчових продуктах та продовольчій сировини</p>	<p>ДСТУ 8446:2015 Продукти харчові. Методи визначення кількості мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів ДСТУ 8381:2015 М'ясо та м'ясні продукти. Організація та методи мікробіологічних досліджень ГОСТ 4288-76 Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытания ГОСТ 30518-97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) ДСТУ 8381:2015 М'ясо та м'ясні продукти. Організація та методи мікробіологічних досліджень ГОСТ 4288-76 Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытания ГОСТ 30518-97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) ДСТУ 8381:2015 М'ясо та м'ясні продукти. Організація та методи мікробіологічних досліджень ГОСТ 4288-76 Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытания МВ 10.10.2.2.132-2006 Організація контролю і методи виявлення бактерій <i>Listeria monocytogenes</i> у харчових продуктах та продовольчій сировини ДСТУ ISO 11290-1:2003 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення та підрахування <i>Listeria monocytogenes</i>. Частина 1. Метод виявлення (ISO 11290-1:1996, ADT) ДСТУ ISO 11290-2:2003 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення та підрахування <i>Listeria monocytogenes</i>. Частина 2. Метод виявлення (ISO 11290-2:1996, ADT)</p>	<p>Число бактерій, в 1,0 г (МАФАМ) БГКП (коліформи), в 1 г Патогенні ентеробактерії, в т.ч. бактерії роду <i>Salmonella</i>, в 25,0 г Мікроорганізми роду <i>Listeria</i>, в тому числі <i>Listeria monocytogenes</i>, в 25,0 г</p>	<p>Від 0 КУО Наявність / відсутність Наявність / відсутність Наявність / відсутність</p>	<p>Не нормується Не нормується Не нормується Не нормується</p>



1	2	3	4	5
<p>М'ясо птиці, субпродукти і напівфабрикати, охолоджені, підморожені, заморожені, продукти сублімаційної сушки з птиці</p>	<p>ГОСТ 7702.2.1-95 М'ясо птиці, субпродукты и полуфабрикаты птицы. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов</p>	<p>Число бактерий, в 1,0 г (МАФАМ)</p>	<p>Від 0 КУО</p>	<p>Не нормується</p>
<p>ДСТУ 3143-2013 М'ясо птиці. Технічні умови</p>	<p>ГОСТ 7702.2.2-93 М'ясо птиці, субпродукты и полуфабрикаты птицы. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий родов Escherichia, Citrobacter, Enterobacter, Klebsiella, Serratia)</p>	<p>БГКП (колиформи), в 0,001 – 1,0 г</p>	<p>Наявність / відсутність</p>	<p>Не нормується</p>
<p>Наказ МОЗ України від 06.08.2013р. № 695 Про затвердження Параметрів безпечності м'яса птиці</p>	<p>ГОСТ 7702.2.4-93 М'ясо птиці, субпродукты и полуфабрикаты птицы. Метод выявления и определения количества Staphylococcus aureus</p>	<p>Мікроорганізми роду Staphylococcus, в тому числі S.aureus, в 1,0 г</p>	<p>Наявність / відсутність</p>	<p>Не нормується</p>
<p>МВ 10.10.2.2.132-2006 Організація контролю і методи виявлення бактерій Listeria monocytogenes у харчових продуктах та продовольчій сировині</p>	<p>ГОСТ 7702.2.6-93 М'ясо птиці, субпродукты и полуфабрикаты птицы. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих кластридий</p>	<p>Сульфитредукуючі Кластридії, в 0,1 г, в 0,01 г</p>	<p>Наявність / відсутність</p>	<p>Не нормується</p>
	<p>ГОСТ 7702.2.7-93 М'ясо птиці, субпродукты и полуфабрикаты птицы. Метод выявления и определения бактерий рода Proteus</p>	<p>Бактерії роду Proteus в 0,1 г, в 0,01 г</p>	<p>Наявність / відсутність</p>	<p>Не нормується</p>
	<p>ГОСТ 7702.2.3-93 М'ясо птиці, субпродукты и полуфабрикаты птицы. Методы выявления сальмонелл</p>	<p>Відсутність бактерій роду Salmonella, в 25,0 г</p>	<p>Наявність / відсутність</p>	<p>Не нормується</p>



Заступник генерального директора з питань метрології
 ДП «Дніпропетровська метрологія»

К.В. Рудько

1	2	3	4	5
<p>М'ясо птиці, субпродукти і напівфабрикати, охолоджені, підморожені, заморожені, продукти сублімаційної сушки з птиці</p>	<p>ГОСТ 7702.2.5-93 М'ясо птиці, субпродукты и полуфабрикаты птичьих. Метод выявления и определения количества листерелл МВ 10.10.2.2.132-2006 Організація контролю і методи виявлення бактерій <i>Listeria monocytogenes</i> у харчових продуктах та продовольчій сировині ДСТУ ISO 11290-1:2003 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення та підрахування <i>Listeria monocytogenes</i>. Частина 1. Метод виявлення (ISO 11290-1:1996, IDT) ДСТУ ISO 11290-2:2003 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення та підрахування <i>Listeria monocytogenes</i>. Частина 2. Метод підрахування (ISO 11290-2:1998, IDT)</p>	<p>Мікроорганізми роду <i>Listeria</i>, в тому числі <i>Listeria monocytogenes</i>, в 25,0 г</p>	<p>Наявність / відсутність</p>	<p>Не нормується</p>
<p>Ковбасні вироби, копченості ДСТУ 4427:2005 Ковбаси сирокопчені та сиров'ялені. Загальні технічні умови ДСТУ 4430:2005 Сальтисони. Технічні умови</p>	<p>ДСТУ 8446:2015 Продукти харчові. Методи визначення кількості мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів</p>	<p>Число бактерій, в 1,0 г (МАФАМ)</p>	<p>Від 0 КУО</p>	<p>Не нормується</p>
<p>Ковбаси сирокопчені та сиров'ялені. Загальні технічні умови ДСТУ 4430:2005 Сальтисони. Технічні умови</p>	<p>ГОСТ 30518-97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) ГОСТ 10444.2-94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества <i>Staphylococcus aureus</i></p>	<p>БГКП (колиформи), в 0,1 – 1,0 г</p>	<p>Наявність / відсутність</p>	<p>Не нормується</p>
<p>Наказ МОЗ України від 19.07.2012р. №548 Мікробіологічні критерії для встановлення показників безпечності харчових продуктів</p>	<p>ДСТУ 7444:2013 Продукты харчові. Методи виявлення бактерій родів <i>Proteus</i>, <i>Morganella</i>, <i>Providencia</i>.</p>	<p>Мікроорганізми роду <i>Staphylococcus</i>, в тому числі <i>S.aureus</i>, в 0,1 – 1,0 г Бактерії роду <i>Proteus</i>, в 0,1 г</p>	<p>Наявність / відсутність</p>	<p>Не нормується</p>



1	2	3	4	5
<p>Ковбасні вироби, м'ясні вироби, копченості ДСанПін №4.2-180-2012 Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини</p>	<p>Інструкція о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях № 1135-73</p>	<p>Патогенні ентеробактерії, в т.ч. бактерії роду <i>Salmonella</i>, в 25,0 г</p>	<p>Наявність / відсутність</p>	<p>Не нормується</p>
<p>ДСТУ 4435:2005 Ковбаси напівкопчені. Загальні технічні умови</p>	<p>МВ 10.10.2.2.132-2006 Організація контролю і методи виявлення бактерій <i>Listeria monocytogenes</i> у харчових продуктах та продовольчої сировини</p>	<p>Мікроорганізми роду <i>Listeria</i>, в тому числі <i>Listeria monocytogenes</i>, в 25,0 г</p>	<p>Наявність / відсутність</p>	<p>Не нормується</p>
<p>ДСТУ 4436:2005 Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні. Загальні технічні умови</p>	<p>ДСТУ ISO 11290-1:2003 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення та підрахування <i>Listeria monocytogenes</i>. Частина 1. Метод виявлення (ISO 11290-1:1996, ADT)</p>			
<p>ДСТУ 4530:2006 Ковбаси напівкопчені з м'яса птиці. Загальні технічні умови</p>	<p>ДСТУ ISO 11290-2:2003 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення та підрахування <i>Listeria monocytogenes</i>. Частина 2. Метод підрахування</p>			
<p>ДСТУ 4532:2006 Ковбаси варено-копчені з м'яса птиці. Загальні технічні умови</p>				
<p>ДСТУ 4591:2006 Ковбаси варено-копчені. Загальні технічні умови</p>				



Заступник генерального директора з питань метрології
 ДП «Дніпростандартметрологія»

К.В. Рудько

1	2	3	4	5
<p>Яйця та продукти з яєць, страви з яєць, яйцепродукти сублімаційної сушки: порошок, жовток, білок</p>	<p>ДСТУ 8446:2015 Продукти харчові. Методи визначення кількості мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів</p> <p>ДСТУ 8104:2015 Яйця харчові, продукти яєчні. Методи визначення мікробіологічних показників</p> <p>ГОСТ 30518-97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)</p> <p>ДСТУ 8104:2015 Яйця харчові, продукти яєчні. Методи визначення мікробіологічних показників</p> <p>ДСТУ 8104:2015 Яйця харчові, продукти яєчні. Методи визначення мікробіологічних показників</p> <p>ГОСТ 10444.2-94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus</p> <p>ДСТУ 7444:2013 Продукты харчові. Методи виявлення бактерій родів Proteus, Morganella, Providencia</p> <p>ДСТУ 8104:2015 Яйця харчові, продукти яєчні. Методи визначення мікробіологічних показників</p>	<p>Число бактерий, в 1,0 г (МАФАМ)</p> <p>БГКП (колиформи), в 0,01 – 1,0 г</p> <p>Мікроорганізми роду Staphylococcus, в тому числі S.aureus, в 1,0 г</p> <p>Бактерії роду Proteus, в 0,1 г; в 1,0 г</p>	<p>Від 0 КУО</p> <p>Наявність / відсутність</p> <p>Наявність / відсутність</p> <p>Наявність / відсутність</p>	<p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p>
<p>ДСТУ 5028:2008 Яйця курячі харчові. Технічні умови</p> <p>ГОСТ 30390-95 Общественное питание, кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия</p> <p>ДСП 4.4.5.078.2001 Мікробіологічні нормативи та методи контролю продукції громадського харчування</p> <p>Наказ МОЗ України від 19.07.2012 р. № 548 Мікробіологічні критерії для встановлення показників безпечності харчових продуктів</p>	<p>Інструкція о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях № 1135-73</p> <p>ДСТУ 8104:2015 Яйця харчові, продукти яєчні. Методи визначення мікробіологічних показників</p>	<p>Патогенні ентеробактерії, в т.ч. бактерії роду Salmonella, в 25,0 г</p>	<p>Наявність / відсутність</p>	<p>Не нормується</p>



Заступник генерального директора з питань метрології
 ДП «Дніпростандартметрологія»

К.В. Рудько

1	2	3	4	5
<p>Жири рослинні, маргарин, майонез, жирові продукти</p> <p>ДСТУ 4330:2004</p> <p>Маргарини м'які. Загальні технічні умови</p> <p>ДСТУ 4445:2005</p> <p>Спреди та суміші жирів.</p> <p>Загальні технічні умови</p> <p>ДСТУ 4465:2005</p> <p>Маргарини. Загальні технічні умови</p> <p>ДСТУ 4487:2005</p> <p>Майонези та майонезні соуси</p> <p>Загальні технічні умови</p>	<p>ДСТУ 8446:2015 Продукти харчові. Методи визначення кількості мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів</p> <p>ДСТУ 7357:2013 Молоко та молочні продукти . Методи мікробіологічного контролювання</p> <p>ДСТУ 7357:2013 Молоко та молочні продукти . Методи мікробіологічного контролювання</p> <p>ГОСТ 30518-97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)</p> <p>ГОСТ 10444.2-94</p> <p>Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus</p> <p>ДСТУ 8447:2015</p> <p>Продукти харчові. Метод визначення дріжджів і плісневих грибів</p> <p>Інструкція о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях № 1135-73</p> <p>МВ 10.10.2.2.132-2006</p> <p>Організація контролю і методи виявлення бактерій <i>Listeria monocytogenes</i> у харчових продуктах та продовольчій сировині</p> <p>ДСТУ ISO 11290-1:2003</p> <p>Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення та підрахування <i>Listeria monocytogenes</i>. Частина 1. Метод виявлення (ISO 11290-1:1996, ADT)</p> <p>ДСТУ ISO 11290-2:2003</p> <p>Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення та підрахування <i>Listeria monocytogenes</i>. Частина 2. Метод підрахування</p>	<p>Число бактерий, в 1,0 г (МАФАМ)</p> <p>БГКП (колиформи) в 0,01 г; в 0,1 г; в 1,0 г</p> <p>Мікроорганізми роду <i>Staphylococcus</i>, в тому числі <i>S.aureus</i>, в 1,0 г</p> <p>Пліснява та дріжджі, дріжджоподібні грибки роду <i>Candida</i>, в 1 г</p> <p>Патогенні ентеробактерії, в т.ч. бактерії роду <i>Salmonella</i>, в 25,0 г</p> <p>Мікроорганізми роду <i>Listeria</i>, в тому числі <i>Listeria monocytogenes</i>, в 25,0 г</p>	<p>Від 0 КУО</p> <p>Наявність / відсутність</p> <p>Наявність / відсутність</p> <p>Від 0 КУО</p> <p>Наявність / відсутність</p> <p>Наявність / відсутність</p> <p>Наявність / відсутність</p>	<p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p>



Заступник генерального директора з питань метрології
 ДП «Дніпростандартометрологія»

К.В. Рудько

1	2	3	4	5
<p>Цукор, кондитерські вироби цукристі та борошняні, кремово-кондитерські вироби, напівфабрикати, сировина ДСТУ 4135-2014 Цукерки. Загальні технічні умови ДСТУ 4187-2003 Вироби кондитерські пряникові. Загальні технічні умови ДСТУ 4188-2003 Халва. Загальні технічні умови ДСТУ 4688-2006 Східні солодощі типу м'яких цукерок. Загальні технічні умови ДСТУ 4803-2013 Торти і тістечка. Загальні технічні умови ДСТУ 4848-2007 Маси горіхові та шоколадно-горіхові. Загальні технічні умови Наказ МОЗ України від 19.07.2012р. №548 Мікробіологічні критерії для встановлення показників безпечності харчових продуктів ДСанПін № 4.2-180-2012. Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини. ДСП 4.4.5.078-2001 Мікробіологічні нормативи та методи контролю продукції громадського харчування</p>	<p>ДСТУ 4323:2004 Цукор. Методи визначення мікробіологічних показників ДСТУ 8446:2015 Продукти харчові. Методи визначення кількості мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів ГОСТ 30518-97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) ГОСТ 10444.2-94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества <i>Staphylococcus aureus</i> ДСТУ 4323:2004 Цукор. Методи визначення мікробіологічних показників ДСТУ 8447:2015 Продукти харчові. Метод визначення дріжджів і плісневих грибів Інструкція о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях № 1135-73</p>	<p>Число бактерий, в 1,0 г (МАФАМ) БГКП (коліформи) в 0,01 г; в 0,1 г; в 1,0 г Мікроорганізми роду <i>Staphylococcus</i>, в тому числі <i>S.aureus</i>, в 0,01 г; в 0,1 г; в 1,0 г Пліснява та дріжджі, дріжджоподібні грибки роду <i>Candida</i>, в 1 г Патогенні ентеробактерії, в т.ч. бактерії роду <i>Salmonella</i>, в 25 г</p>	<p>Від 0 КУО Наявність / відсутність Наявність / відсутність Від 0 КУО Наявність / відсутність</p>	<p>Не нормується Не нормується Не нормується Не нормується Не нормується</p>



Заступник генерального директора з питань метрології
 ДП «Дніпростандартметрологія»

К.В. Рудько

1	2	3	4	5
<p>Молоко і молочні продукти ДСТУ 2661:2010 Молоко коров'яче питне. Загальні технічні умови</p>	<p>ДСТУ 8446:2015 Методи визначення кількості мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів ДСТУ IDF 149A:2003 Культури молочнокислих заквасок. Визначення видового складу (IDF 149A:1997, IDT) ГОСТ 30518-97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) ДСТУ IDF 73A:2003 Молоко і молочні продукти. Підраховування кількості колі форм. Метод підраховування колоній і метод визначення наймовірнішого числа (НПЧ) за температурою 30° С (IDF 73A:1985, IDT).</p>	<p>Число бактерій, в 1,0 г (МАФАМ) Склад мікрофлори (у кисломолочних продуктах) БГКП (коліформи), в 0,00001 – 10,0 г (см³)</p>	<p>Від 0 КУО Наявність / відсутність Наявність / відсутність</p>	<p>Не нормується Не нормується Не нормується</p>
<p>ДСТУ 4343:2004 Йогурти. Загальні технічні умови</p>	<p>ГОСТ 10444.2-94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus</p>	<p>Мікроорганізми роду Staphylococcus, в тому числі S.aureus, в 0,001 г; в 0,01 г; в 0,1 г; в 1,0 г</p>	<p>Наявність / відсутність</p>	<p>Не нормується</p>
<p>ДСТУ 4395:2005 Сири м'які. Загальні технічні умови</p>	<p>ДСТУ 7999:2015 Продукти харчові. Методи визначення молочнокислих бактерій.</p>	<p>Молочнокислі бактерії</p>	<p>Від 0 КУО</p>	<p>Не нормується</p>
<p>ДСТУ 4417:2005 Кефір. Технічні умови</p>	<p>ДСТУ 7355:2013 Молоко, молочні продукти та закваски. Методи визначення кількості біфідобактерій МВК 10.10.2.2.119-2005 Визначення кількості біфідобактерій у кисломолочних продуктах. Методичні вказівки з методів контролю продуктах.</p>	<p>Біфідобактерії</p>	<p>Від 0 КУО</p>	<p>Не нормується</p>
<p>ДСТУ 4418:2005 Сметана. Технічні умови</p>	<p>ДСТУ 8447:2015 Продукти харчові. Метод визначення дріжджів та дріжджоподібних грибів</p>	<p>Дріжджоподібні гриби роду Candida, в 1 см³</p>	<p>Від 0 КУО</p>	<p>Не нормується</p>
<p>ДСТУ 4503:2005 Вироби сиркові. Загальні технічні умови</p>	<p>ДСТУ 4554:2006 Сир кисломолочний. Технічні умови</p>	<p>ДСТУ 8447:2015 Продукти харчові. Метод визначення дріжджів та дріжджоподібних грибів</p>	<p>Від 0 КУО</p>	<p>Не нормується</p>



1	2	3	4	5
<p>Молоко і молочні продукти</p> <p>Наказ МОЗ України від 19.07.2012 р. № 548</p> <p>Мікробіологічні критерії для встановлення показників безпечності харчових продуктів</p> <p>ДСанПін № 4.2-180-2012</p> <p>Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини</p> <p>МВ 10.10.2.2.132-2006</p> <p>Організація контролю і методи виявлення бактерій <i>Listeria monocytogenes</i> у харчових продуктах та продовольчої сировини</p>	<p>Інструкція о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждении санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях № 1135-73</p> <p>ДСТУ IDF 93A:2003</p> <p>Молоко і молочні продукти. Визначання <i>Salmonella</i></p> <p>МВ 10.10.2.2.132-2006</p> <p>Організація контролю і методи виявлення бактерій <i>Listeria monocytogenes</i> у харчових продуктах та продовольчої сировини</p> <p>ДСТУ ISO 11290-1:2003</p> <p>Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення та підрахування <i>Listeria monocytogenes</i>. Частина 1. Метод виявлення (ISO 11290-1:1996, ADT)</p> <p>ДСТУ ISO 11290-2:2003</p> <p>Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення та підрахування <i>Listeria monocytogenes</i>. Частина 2. Метод підрахування</p>	<p>Патогенні ентеробактерії, в т.ч. бактерії роду <i>Salmonella</i>, в 25,0 г</p> <p>Мікроорганізми роду <i>Listeria</i>, в тому числі <i>Listeria monocytogenes</i>, в 25,0 г</p>	<p>Наявність / відсутність</p> <p>Наявність / відсутність</p>	<p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p>
<p>Риба, продукти із риби і морських безхребетних; рибні пресерви; ікра та молоко риб, продукти з них; нерибні об'єкти промислу</p> <p>ДСТУ 2284:2010</p> <p>Риба жива. Загальні технічні умови</p> <p>ДСТУ 4378:2005</p> <p>Риба океанічного промислу заморожена. Технічні умови</p> <p>ДСТУ 4379:2005</p> <p>Філе рибне заморожене. Технічні умови</p>	<p>ДСТУ 8446:2015</p> <p>Продукти харчові. Методи визначення кількості мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів</p> <p>МВ 15.2-5.3-004:2007</p> <p>Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва продукції з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та суднах</p>	<p>Число бактерій, в 1,0 г (МАФАМ)</p>	<p>Від 0 КУО</p>	<p>Не нормується</p>



Заступник генерального директора з питань метрології
ДП «Дніпростандартметрологія»

К.В. Рудько

1	2	3	4	5
<p>Риба, продукти із риби і морських безхребетних; рибні пресерви; ікра та молоки риб, продукти з них; нерибні об'єкти промислу</p> <p>ДСТУ 6025:2008</p> <p>Риба солена. Технічні умови</p> <p>ГОСТ 7447-97</p> <p>Риба горячего копчения. Технические условия</p> <p>ГОСТ 11482-96</p> <p>Рыба холодного копчения. Технические условия</p> <p>Наказ МОЗ України від 19.07.2012 р. № 548</p> <p>Мікробіологічні критерії для встановлення показників безпечності харчових продуктів</p> <p>ДСанПін № 4.2-180-2012</p> <p>Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини</p> <p>МВ 15.2-5.3-001:2006</p> <p>Порядок санітарно-мікробіологічного контролю виробництва продукції з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та суднах</p>	<p>ГОСТ 30518-97</p> <p>Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)</p> <p>МВ 15.2-5.3-004:2007</p> <p>Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва продукції з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та суднах</p> <p>МВ 15.2-5.3-004:2007</p> <p>Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва продукції з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та суднах</p> <p>ГОСТ 10444.2-94</p> <p>Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus</p> <p>МВ 15.2-5.3-004:2007</p> <p>Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва продукції з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та суднах</p> <p>МВ 15.2-5.3-004:2007</p> <p>Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва продукції з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та суднах</p> <p>ДСТУ 8447:2015</p> <p>Продукти харчові. Метод визначення дріжджів і плісневих грибів</p> <p>МВ 15.2-5.3-004:2007</p> <p>Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва продукції з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та суднах</p>	<p>БГКП (коліформи), в 0,001 – 10,0 г (см²)</p> <p>Бактерії роду Proteus, в 0,1 г</p> <p>Мікроорганізми роду Staphylococcus, в тому числі S.aureus, в 1,0 г; в 0,1 г; в 0,01 г</p> <p>Сульфитредукуючі клостридії, в 1,0 г; в 0,1 г; в 0,01 г</p> <p>Пліснява та дріжджі, дріжджоподібні грибки роду Candida, в 1 г</p>	<p>Наявність / відсутність</p> <p>Наявність / відсутність</p> <p>Наявність / відсутність</p> <p>Наявність / відсутність</p> <p>Від 0 КУО</p>	<p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p>



Заступник генерального директора з питань метрології
 ДП «Дніпростандартметрологія»

К.В. Рудько

1	2	3	4	5
<p>Риба, продукти із риби і морських безхребетних; рибні пресерви; ікра та молюски риби, продукти з них; нерибні об'єкти промислу</p> <p>МВ 15.2-5.3-004:2007</p> <p>Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва продукції з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та суднах</p>	<p>Інструкція о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждении санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях № 1135-73</p> <p>МВ 15.2-5.3-004:2007</p> <p>Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва продукції з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та суднах</p> <p>МВ 10.10.2.2.132-2006</p> <p>Організація контролю і методи виявлення бактерій <i>Listeria monocytogenes</i> у харчових продуктах та продовольчій сировини</p> <p>ДСТУ ISO 11290-1:2003</p> <p>Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення та підрахування <i>Listeria monocytogenes</i>. Частина 1. Метод виявлення (ISO 11290-1:1996, ADT)</p> <p>ДСТУ ISO 11290-2:2003</p> <p>Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення та підрахування <i>Listeria monocytogenes</i>. Частина 2. Метод підрахування</p> <p>МВ 15.2-5.3-004:2007</p> <p>Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва продукції з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та суднах</p>	<p>Патогенні ентеробактерії, в т.ч. бактерії роду <i>Salmonella</i>, в 25,0 г</p>	<p>Наявність / відсутність</p>	<p>Не нормується</p>
<p>МВ 10.10.2.2.132-2006</p> <p>Організація контролю і методи виявлення бактерій <i>Listeria monocytogenes</i> у харчових продуктах та продовольчій сировини</p>	<p>Мікроорганізми роду <i>Listeria</i>, в тому числі <i>Listeria monocytogenes</i>, в 25,0 г</p>	<p>Мікроорганізми роду <i>Listeria</i>, в тому числі <i>Listeria monocytogenes</i>, в 25,0 г</p>	<p>Наявність / відсутність</p>	<p>Не нормується</p>
<p>Парагемолітичні вібріони, в 10 г</p>	<p>Парагемолітичні вібріони, в 10 г</p>	<p>Парагемолітичні вібріони, в 10 г</p>	<p>Від 0 КУО</p>	<p>Не нормується</p>



1	2	3	4	5
<p>Готові кулінарні вироби, готові страви, в тому числі продукція громадського харчування, напівфабрикати</p>	<p>ДСТУ 8446:2015 Продукти харчові. Методи визначення кількості мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів ГОСТ 4288-76 Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний ГОСТ 4288-76 Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний ГОСТ 30518-97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) ГОСТ 7702.2.2-93 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птицы. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий родов Escherichia, Citrobacter, Enterobacter, Klebsiella, Serratia ДСТУ 7357:2013 Молоко та молочні продукти . Методи мікробіологічного контролювання</p>	<p>Число бактерій, в 1,0 г (МАФАМ) БГКП (колиформи), в 0,0001 – 1,0 г (см³)</p>	<p>Від 0 КУО Наявність / відсутність Наявність / відсутність</p>	<p>Не нормується Не нормується</p>
<p>ДСТУ 4437:2005 Напівфабрикати м'ясні та м'ясорослинні посічені. Технічні умови ДСТУ 6028:2008 Напівфабрикати з м'ясом у тістовій оболонці заморожені. Загальні технічні умови ГОСТ 30390-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия</p>	<p>ДСТУ 7444:2013 Продукты харчові. Методи виявлення бактерій родів Proteus, Morganella, Providencia ГОСТ 10444.2-94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus ГОСТ 7702.2.2-93 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птицы. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий родов Escherichia, Citrobacter, Enterobacter, Klebsiella, Serratia ДСТУ 7357:2013 Молоко та молочні продукти . Методи мікробіологічного контролювання</p>	<p>Бактерії роду Proteus, в 0,1 г Мікроорганізми роду Staphylococcus, в тому числі S.aureus в 1,0 г; в 0,1 г; в 0,01 г Escherichia coli, в 0,01 г (см³); в 0,01 г (см³)</p>	<p>Наявність / відсутність Наявність / відсутність Наявність / відсутність</p>	<p>Не нормується Не нормується Не нормується</p>
<p>Наказ МОЗ України від 19.07.2012 р. № 548 Мікробіологічні критерії для встановлення показників безпечності харчових продуктів</p>	<p>ДСТУ 7444:2013 Продукты харчові. Методи виявлення бактерій родів Proteus, Morganella, Providencia ГОСТ 10444.2-94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus ГОСТ 7702.2.2-93 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птицы. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий родов Escherichia, Citrobacter, Enterobacter, Klebsiella, Serratia ДСТУ 7357:2013 Молоко та молочні продукти . Методи мікробіологічного контролювання</p>	<p>Бактерії роду Proteus, в 0,1 г Мікроорганізми роду Staphylococcus, в тому числі S.aureus в 1,0 г; в 0,1 г; в 0,01 г Escherichia coli, в 0,01 г (см³); в 0,01 г (см³)</p>	<p>Наявність / відсутність Наявність / відсутність Наявність / відсутність</p>	<p>Не нормується Не нормується Не нормується</p>
<p>ДСТУ 4437:2005 Напівфабрикати м'ясні та м'ясорослинні посічені. Технічні умови ДСТУ 6028:2008 Напівфабрикати з м'ясом у тістовій оболонці заморожені. Загальні технічні умови ГОСТ 30390-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия</p>	<p>ДСТУ 7444:2013 Продукты харчові. Методи виявлення бактерій родів Proteus, Morganella, Providencia ГОСТ 10444.2-94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus ГОСТ 7702.2.2-93 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птицы. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий родов Escherichia, Citrobacter, Enterobacter, Klebsiella, Serratia ДСТУ 7357:2013 Молоко та молочні продукти . Методи мікробіологічного контролювання</p>	<p>Бактерії роду Proteus, в 0,1 г Мікроорганізми роду Staphylococcus, в тому числі S.aureus в 1,0 г; в 0,1 г; в 0,01 г Escherichia coli, в 0,01 г (см³); в 0,01 г (см³)</p>	<p>Наявність / відсутність Наявність / відсутність Наявність / відсутність</p>	<p>Не нормується Не нормується Не нормується</p>



Заступник генерального директора з питань метрології
 ДП «Дніпростандартметрологія»

К.В. Рудько

1	2	3	4	5
<p>Готові кулінарні вироби, готові страви, в тому числі продукції громадського харчування, напівфабрикати</p> <p>МВ 10.10.2.2.132-2006</p> <p>Організація контролю і методи виявлення бактерій <i>Listeria monocytogenes</i> у харчових продуктах та продовольчої сировини</p>	<p>ДСТУ 8447:2015 Продукти харчові. Метод визначення дріжджів і плісневих грибів</p> <p>ДСТУ 8040:2015 Продукти харчові. Метод виявлення та визначення <i>Bacillus cereus</i></p> <p>Інструкція о порядку расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях № 1135-73</p> <p>ДСТУ IDF 93A:2003 Молоко і молочні продукти. Визначання <i>Salmonella</i></p> <p>ГОСТ 7702.2.3-93 М'ясо птици, субпродукты и полуфабрикаты птици. Методы выявления сальмонелл</p> <p>МВ 10.10.2.2.132-2006 Організація контролю і методи виявлення бактерій <i>Listeria monocytogenes</i> у харчових продуктах та продовольчої сировини</p> <p>ДСТУ ISO 11290-1:2003 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення та підрахування <i>Listeria monocytogenes</i>. Частина 1. Метод виявлення (ISO 11290-1:1996, ADT).</p> <p>ДСТУ ISO 11290-2:2003 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення та підрахування <i>Listeria monocytogenes</i>. Частина 2. Метод підрахування</p>	<p>Пліснява та дріжджі, дріжджоподібні грибки роду <i>Candida</i>, в 1,0 г</p> <p>Спороутворюючі мезофільні аеробні бактерії (<i>B. cereus</i> та інші мікроорганізми роду <i>Bacillus</i>), в 1,0 г</p> <p>Патогенні ентеробактерії, в т.ч. бактерії роду <i>Salmonella</i>, в 25,0 г; в 50,0 г</p> <p>Мікроорганізми роду <i>Listeria</i>, в тому числі <i>Listeria monocytogenes</i>, в 25,0 г</p>	<p>Наявність / відсутність</p> <p>Наявність / відсутність</p> <p>Наявність / відсутність</p> <p>Наявність / відсутність</p>	<p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p>



Заступник генерального директора з питань метрології
 ДП «Дніпростандартметрологія»

К.В. Рудько

1	2	3	4	5
<p>Хліб та хлібобулочні вироби, борошно</p> <p>ДСТУ 4583:2006</p> <p>Хліб із житнього та суміші житнього і пшеничного борошна</p> <p>ДСТУ 4585:2006</p> <p>Вироби хлібобулочні здобні</p> <p>ДСТУ 4587:2006</p> <p>Вироби булочні</p> <p>ГН 4.4.2.094-2002</p> <p>Тимчасові гігієнічні нормативи вмісту мікроорганізмів в хлібі та хлібобулочних виробах</p> <p>Інструкція по предупрежденню картофельной болезнii</p> <p>Инструкция по предупрежденню картофельной болезни хлеба № 2658-83</p> <p>ДСанПін № 4.2-180-2012</p> <p>Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини</p>	<p>Инструкция по предупрежденню картофельной болезни хлеба № 2658-83</p> <p>ДСТУ 8446:2015</p> <p>Продукти харчові. Методи визначення кількості мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів</p> <p>ДСТУ 8447:2015</p> <p>Продукти харчові. Метод визначення дріжджів і плісневих грибів</p>	<p>Збудники картопляної хвороби хліба, в 1 см³</p> <p>Число бактерій, в 1,0 г (МАФАМ)</p> <p>Плісняві гриби, в 1 г в 1 см³</p>	<p>Наявність / відсутність</p> <p>Від 0 КУО</p> <p>Від 0 КУО</p> <p>Наявність / відсутність</p>	<p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p>



Заступник генерального директора з питань метрології
 ДП «Дніпростандартметрологія»

К.В. Рудько

1	2	3	4	5
<p>Овочі та фрукти свіжі, свізаморожені і продукти їх переробки</p> <p>МВ 10.10.2.2.132-2006 Організація контролю і методи виявлення бактерій <i>Listeria monocytogenes</i> у харчових продуктах та продовольчої сировини</p> <p>Наказ МОЗ України від 19.07.2012 р. № 548 Мікробіологічні критерії для встановлення показників безпечності харчових продуктів</p> <p>ДСанПін № 4.2-180-2012 Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини</p>	<p>ДСТУ 8446:2015 Продукти харчові. Методи визначення кількості мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів</p> <p>ГОСТ 30518-97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)</p> <p>ДСТУ 8447:2015 Продукты харчові. Метод визначення дріжджів і плісневих грибів</p> <p>Инструкция о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях № 1135-73</p> <p>МВ 10.10.2.2.132-2006 Организация контролю і методи виявлення бактерій <i>Listeria monocytogenes</i> у харчових продуктах та продовольчої сировини</p> <p>ДСТУ ISO 11290-1:2003 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення та підрахування <i>Listeria monocytogenes</i>. Частина 1. Метод виявлення (ISO 11290-1:1996, ADT)</p> <p>ДСТУ ISO 11290-2:2003 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення та підрахування <i>Listeria monocytogenes</i>. Частина 2. Метод підрахування</p> <p>МР «Клініка, епідеміологія, профілактика та лабораторна діагностика ієрсиніозів», 1984 р.</p>	<p>Число бактерій, в 1,0 г (МАФАМ)</p> <p>БГКП (колиформи), в 0,1 г; в 0,3 г</p> <p>Пліснява та дріжджі, дріжджоподібні грибки роду <i>Candida</i>, в 1 г</p> <p>Патогенні ентеробактерії, в т.ч. бактерії роду <i>Salmonella</i>, в 25,0 г</p> <p>Мікроорганізми роду <i>Listeria</i>, в тому числі <i>Listeria monocytogenes</i>, в 25,0 г</p>	<p>Від 0 КУО</p> <p>Наявність / відсутність</p> <p>Від 0 КУО</p> <p>Наявність / відсутність</p> <p>Наявність / відсутність</p> <p>Наявність / відсутність</p>	<p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p>



Заступник генерального директора з питань метрології
 ДП «Дніпростандартметрологія»
 К.В. Рудько

1	2	3	4	5
<p>Харчові продукти при харчових отруєннях</p> <p>Інструкція о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях» № 1135-73</p> <p>Інструкція о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях» № 1135-73</p> <p>Інструкція о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях» № 1135-73</p> <p>Інструкція о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях» № 1135-73</p> <p>Інструкція о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях» № 1135-73</p> <p>Інструкція о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях» № 1135-73</p>	<p>Інструкція о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях» № 1135-73</p> <p>Інструкція о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях» № 1135-73</p> <p>Інструкція о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях» № 1135-73</p> <p>Інструкція о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях» № 1135-73</p> <p>Інструкція о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях» № 1135-73</p> <p>Інструкція о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях» № 1135-73</p>	<p>Патогенні ентеробактерії, в т.ч. бактерії роду Salmonella, в 25,0 – 100,0 г (см³)</p> <p>Бактерії роду Proteus, в 1 г/см³</p> <p>Мікроорганізми роду Staphylococcus, в тому числі S.aureus, в 1 г/см³</p> <p>Спороутворюючі мезофільні аеробні бактерії (B.cereus та інші мікроорганізми роду Bacillus), в 1г/см³</p> <p>Ентерококи, в 1 г/см³</p> <p>Спороутворюючі мезофільні аеробні бактерії (C.perfringens), в 1 г/см³</p> <p>Патогенні галофіли (Vibrio (Vibrio parahaemolyticus), в 1 г/см³)</p>	<p>Наявність / відсутність</p> <p>Від 0 КУО</p> <p>Від 0 КУО</p> <p>Від 0 КУО</p> <p>Від 0 КУО</p> <p>Від 0 КУО</p> <p>Від 0 КУО</p>	<p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p>



Заступник генерального директора з питань метрології
 ДП «Дніпростандартметрологія»

К.В. Рудько

1	2	3	4	5
<p>Змиви з об'єктів життєдіяльності людини</p> <p>Наказ МОЗ України від 10.05.2017 р. № 234</p> <p>Про організацію профілактики внутрішньолікарняних інфекцій в акушерських стаціонарах</p> <p>Наказ МОЗ України від 04.04.2012 р. № 236</p> <p>Про організацію контролю та профілактики післяопераційних гнійно-запальних інфекцій, стрічкових мікроорганізмами, резистентними до дії антимікробних препаратів</p> <p>Методические рекомендации. Лабораторный контроль качества дезинфекционных мероприятий в лечебно-профилактических учреждениях, 1989 г</p> <p>Методические указания по микробиологическому контролю в аптеках № 3182-84</p>	<p>Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами № 2657-82</p> <p>Методические рекомендации «Лабораторный контроль качества дезинфекционных мероприятий в лечебно-профилактических учреждениях», 1989 г</p> <p>Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами № 2657-82</p> <p>Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю производства кондитерских изделий с кремом. Киев, 1992 г</p> <p>МВ 15.2-5.3-004:2007</p> <p>Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва продукції з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та суднах</p> <p>МВ 15.2-5.3-005:2007</p> <p>Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва консервів з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та суднах</p> <p>Інструкція про порядок санітарно-технічного контролю консервів на виробничих підприємствах, оптових базах, в роздрібній торгівлі та на підприємствах громадського харчування № 4.4.4.077-2001</p> <p>Методические указания по микробиологическому контролю в аптеках № 3182-84</p> <p>Методические рекомендации «Лабораторный контроль качества дезинфекционных мероприятий в лечебно-профилактических учреждениях», 1989 г</p>	<p>Число бактерий, на 100 см² поверхні (ЗМЧ, МАФАМ)</p> <p>БГКП (коліформи), на 100 см² поверхні</p>	<p>Від 0 КУО</p> <p>Наявність / відсутність</p>	<p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p>



Заступник генерального директора з питань метрології
 ДП «Дніпростандартметрологія»

К.В. Рудько

1	2	3	4	5
<p>Змиви з об'єктів життєдіяльності людини</p> <p>МВ 5.10.2.024-99 Методичні вказівки з санітарно-мікробіологічного контролю предметів вжитку та обладнання закладів для дітей та підлітків.</p> <p>МВ 15.2-5.3-001:2007 Порядок санітарно-мікробіологічного контролю виробництва продукції з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та суднах</p>	<p>МВК 5.10.2.024-99 Методичні вказівки з санітарно-мікробіологічного контролю предметів вжитку та обладнання закладів для дітей та підлітків</p> <p>Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами № 2657-82 Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю производства кондитерских изделий с кремом. Киев, 1992 г</p> <p>Методические рекомендации «Лабораторный контроль качества дезинфекционных мероприятий в лечебно-профилактических учреждениях, 1989 г</p> <p>Методические указания по микробиологическому контролю в аптеках № 3182-84</p>	<p>Коліформні бактерії (ЛКП), на 100 см² поверхні</p> <p>Мікроорганізми роду <i>Staphylococcus</i>, в тому числі <i>S.aureus</i>, на 100 см² поверхні</p>	<p>Наявність / відсутність</p> <p>Наявність / відсутність</p>	<p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p>
<p>МВ 15.2-5.3-002:2007 Порядок санітарно-мікробіологічного контролю виробництва продукції з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та суднах</p>	<p>Інструкція о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях № 1135-73</p> <p>МВК 5.10.2.024-99 Методичні вказівки з санітарно-мікробіологічного контролю предметів вжитку та обладнання закладів для дітей та підлітків</p>	<p>Бактерії роду <i>Proteus</i>, на 100 см² поверхні</p> <p>Коліфаги, на 100 см² поверхні</p>	<p>Наявність / відсутність</p> <p>Наявність / відсутність</p>	<p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p>
	<p>МВК 5.10.2.024-99 Методичні вказівки з санітарно-мікробіологічного контролю предметів вжитку та обладнання закладів для дітей та підлітків</p>	<p>Коліфаги, на 100 см² поверхні</p>	<p>Наявність / відсутність</p>	<p>Не нормується</p>



1	2	3	4	5
<p>Змиви з об'єктів життєдіяльності людини</p> <p>Наказ МОЗ України від 10.05.2017 р. № 234</p> <p>Про організацію профілактики внутрішньолікарняних інфекцій в акушерських стаціонарах</p>	<p>МВ 15.2-5.3-005:2007</p> <p>Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва консервів з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та судах</p>	<p>Піліньява та дріжджі, дріжджоподібні грибки роду <i>Candida</i>, на 100 см² поверхні</p>	<p>Наявність / відсутність</p>	<p>Не нормується</p>
<p>Наказ МОЗ України від 04.04.2012 р. № 236</p> <p>Про організацію контролю та профілактики післяопераційних гнійно-запальних інфекцій, спричинених мікроорганізмами, резистентними до дії антимікробних препаратів</p>	<p>Методические рекомендации. Лабораторный контроль качества дезинфекционных мероприятий в лечебно-профилактических учреждениях, 1989 г</p> <p>Методические указания по микробиологическому контролю в аптеках № 3182-84</p>	<p>Псевдомонади в т.ч. <i>Pseudomonas aeruginosa</i>, на 100 см² поверхні</p>	<p>Наявність / відсутність</p>	<p>Не нормується</p>
<p>Методические рекомендации. Лабораторный контроль качества дезинфекционных мероприятий в лечебно-профилактических учреждениях 1989 г</p> <p>Методические указания по микробиологическому контролю в аптеках № 3182-84</p>	<p>Инструкция о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях № 1135-73</p> <p>Методические рекомендации. Лабораторный контроль качества дезинфекционных мероприятий в лечебно-профилактических учреждениях, 1989 г</p> <p>МВК 5.10.2.024-99</p> <p>Методичні вказівки з санітарно-мікробіологічного контролю предметів вжитку та обладнання закладів для дітей та підлітків</p>	<p>Мікроорганізми родини <i>Enterobacteriaceae</i>, на 100 см² поверхні</p>	<p>Наявність / відсутність</p>	<p>Не нормується</p>
	<p>Методические рекомендации. Клиника, эпидемиология, профилактика та лабораторна діагностика ієрсиніозів, 1984 р</p>	<p>Ієрсинії</p>	<p>Наявність / відсутність</p>	<p>Не нормується</p>



Заступник генерального директора з питань метрології
 ДП «Дніпростандартметрологія»

К.В. Рудько

1	2	3	4	5
<p>Медичні виробни</p> <p>Наказ МОЗ України від 10.05.207 р. № 234</p> <p>Про організацію профілактики внутрішньолікарняних інфекцій в акушерських стаціонарах</p> <p>Наказ МОЗ України від 04.04.2012 р. № 236</p> <p>Про організацію контролю та профілактики післяопераційних гнійно-запальних інфекцій, спричинених мікроорганізмами, резистентними до дії антимікробних препаратів</p> <p>Повітря закритих приміщень</p> <p>Наказ МОЗ України від 10.05.207 р. № 234</p> <p>«Про організацію профілактики внутрішньолікарняних інфекцій в акушерських стаціонарах»</p> <p>Наказ МОЗ України від 04.04.2012 р. № 236</p> <p>Про організацію контролю та профілактики післяопераційних гнійно-запальних інфекцій, спричинених мікроорганізмами, резистентними до дії антимікробних препаратів</p>	<p>Методичні вказівки МВ-1-2004</p> <p>Контроль стерильності виробів медичного призначення</p> <p>Методические рекомендации «Лабораторный контроль качества дезинфекционных мероприятий в лечебно-профилактических учреждениях, 1989 г.</p> <p>МВ 15.2-5.3-004:2007</p> <p>Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва консервів з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та суднах</p> <p>МВ 15.2-5.3-005:2007</p> <p>Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва консервів з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та суднах</p> <p>Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю производств кондитерских изделий в Киев, 1992 г.</p> <p>Методические указания по микробиологическому контролю в аптеках № 3182-84</p>	<p>Стерильність, рост аеробних та анаеробних мікроорганізмів</p> <p>Число бактерій, в 1 м³ (ЗМЧ)</p>	<p>Наявність / відсутність</p> <p>Від 0 КУО</p>	<p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p>



Заступник генерального директора з питань метрології
 ДП «Дніпростандартметрологія»

К.В. Рудько

1	2	3	4	5
<p>Повітря закритих приміщень</p> <p>Методические рекомендации «Лабораторный контроль качества дезинфекционных мероприятий в лечебно-профилактических учреждениях» 1989 г</p> <p>Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю производства кондитерских изделий с кремом. Киев, 1992 г.</p> <p>Методические указания по микробиологическому контролю в аптеках №3182-84</p> <p>МВ 15.2-5.3-001:2007</p> <p>Порядок санитарно-микробиологического контролю виробництва продукції з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та суднах</p> <p>ДСанПІН 2.2.2.022-99</p> <p>Державні санітарні правила та норми для перукарень різних типів</p>	<p>Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю производства кондитерских изделий с кремом. Киев, 1992 г</p> <p>Методические указания по микробиологическому контролю в аптеках № 3182-84</p> <p>Методические указания по микробиологическому контролю в аптеках № 3182-84</p> <p>МВ 15.2-5.3-004:2007</p> <p>Визначення микробиологічних показників під час проведення санітарно-микробиологічного контролю виробництва консервів з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та суднах</p> <p>Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю производства кондитерских изделий с кремом. Киев, 1992 г</p>	<p>Мікроорганізми роду <i>Staphylococcus</i>, в тому числі <i>S.aureus</i>, в 1 м³</p> <p>Пліснява та дріжджі, дріжджоподібні грибки роду <i>Candida</i>, КУО в 1 м³</p> <p>Гемолітична кокова мікрофлора, в 1 м³</p>	<p>Від 0 КУО</p> <p>Наявність / відсутність</p> <p>Від 0 КУО</p>	<p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p>



Заступник генерального директора з питань метрології
 ДП «Дніпростандартметрологія»

К.В. Рудько

1	2	3	4	5
Грунт		Число бактерій, в 1 г (ЗМЧ)	Від 0 КУО	Не нормується
ДСТУ ГОСТ 17.4.3.01-2019 Охорона довкілля. Якість ґрунту. Загальні вимоги до відбирання проб	Методические указания по санитарно-микробиологическому исследованию почвы № 1446-76	Індекс ЛКП, в 1,0 г	Наявність / відсутність	Не нормується
ДСТУ ГОСТ 17.4.4.02-2019 Охорона довкілля. Якість ґрунту. Методи відбирання та підготовки проб для хімічного, бактеріологічного, гельмінтологічного аналізу	Методические указания по санитарно-микробиологическому исследованию почвы № 2293-81	Ентерококи, в 1,0 г	Наявність / відсутність	Не нормується
Державні санітарні правила планування та забудови населених пунктів № 173 від 19.06.1996 р.	Методические указания по санитарно-микробиологическому исследованию почвы № 1446-76	Спороутворюючі мезофільні аеробні бактерії (C.pergingens), в 0,01 г	Наявність / відсутність	Не нормується
	МУ по гельмінтологічному дослідванню об'єктів зовнішньої середовища та санітарних закладів по охороні оточуючого середовища та санітарно-гігієнічному контролю в т.ч. бактерії роду Salmonella, в 1,0 г	Патогенні ентеробактерії, в т.ч. бактерії роду Salmonella, в 1,0 г	Наявність / відсутність	Не нормується
	Державні санітарні правила планування та забудови населених пунктів № 173 від 19.06.1996 р.	Кишкові гельмінти, яєць та личинок	Наявність / відсутність	Не нормується
Парові стерилізатори, дезінфекційні камери		Біологічні	Наявність / відсутність	Не нормується
Методические указания по контролю работы паровых и воздушных стерилизаторов № 15/6-5-91	Методические указания по контролю работы паровых и воздушных стерилизаторов № 15/6-5-91	Інструкція про застосування біологічних індикаторів АІІ-1261, 1262		
Методические указания по контролю работы паровых и воздушных стерилизаторов № 15/6-5-91	Методические рекомендации «Лабораторный контроль качества дезинфекционных мероприятий в лечебно-профилактических учреждениях, 1989г. Инструкция про застосування біологічних індикаторів АІІ-1261, 1262	Інструкція про застосування біологічних індикаторів АІІ-1261, 1262		



1	2	3	4	5
<p>Дезінфекційні засоби, антисептики, репеленти Методические рекомендации. Лабораторный контроль качества дезинфекционных мероприятий в лечебно-профилактических учреждениях. 1989 г</p> <p>Методические рекомендации. Лабораторный контроль качества дезинфекционных мероприятий в лечебно-профилактических учреждениях. 1989 г</p> <p>Методичні рекомендації. Визначення чутливості / стійкості мікроорганізмів до дезінфікуючих засобів Київ 2008</p>	<p>Методические рекомендации. Лабораторный контроль качества дезинфекционных мероприятий в лечебно-профилактических учреждениях, 1989 г</p> <p>Методические рекомендации. Лабораторный контроль качества дезинфекционных мероприятий в лечебно-профилактических учреждениях, 1989 г</p>	<p>Мікробна контамінація дезінфектантів, рост</p> <p>Ефективність деззасобів, антисептиків, репелентів Рост тест-штамів мікроорганізмів на штучно контамінованих об'єктах після обробки відповідним препаратом і витримки експозиції</p>	<p>Наявність / відсутність</p> <p>Наявність / відсутність</p>	<p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p>
<p>Слиз із зіву та носу Наказ МОЗ України № 192 від 03.08.99 р. Про заходи щодо покращання бактеріологічної діагностики дифтерії в Україні</p> <p>Наказ МОЗ України від 27.07.2010 р. № 628 Про затвердження Методичних вказівок</p> <p>Фенотипові характеристики недифтерійних коринебактерій та їх клініко-епідеміологічне значення</p> <p>Наказ МОЗ України № 170 від 15.04.05 р. Про затвердження методичних вказівок з мікробіологічної діагностики менінгококової інфекції та гнійних бактеріальних менінгітів</p>	<p>Наказ МОЗ України від 03.08.1999 р. № 192 Про заходи щодо покращання бактеріологічної діагностики дифтерії в Україні</p> <p>Наказ МОЗ України від 27.07.2010 р. № 628 Про затвердження Методичних вказівок</p> <p>Фенотипові характеристики недифтерійних коринебактерій та їх клініко-епідеміологічне значення</p> <p>Приказ МЗ СССР от 22.04.1985 г. № 535 Об унификации микробиологических (бактериологических) методов исследования, применяемых в клинико-диагностических лабораториях лечебно-профилактических учреждений</p>	<p>Мікроби роду Corynebacterium</p> <p>Мікроорганізми роду Staphylococcus, в тому числі S.aureus</p>	<p>Наявність / відсутність</p> <p>Наявність / відсутність</p>	<p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p>



Заступник генерального директора з питань метрології
 ДП «Дніпростандартметрологія»

К.В. Рудько

1	2	3	4	5
<p>Слиз з верхніх дихальних шляхів</p> <p>Наказ МОЗ України від 15.04.2005 р. № 169</p> <p>Про затвердження методичних вказівок з мікробіологічної діагностики кашлюку та паракашлюку</p> <p>Кров, спинномозкова рідина, носоглотковий слиз, ексудат з петехій, секційний матеріал</p> <p>Наказ МОЗ України № 170 від 15.04.05 р.</p> <p>Про затвердження методичних вказівок з мікробіологічної діагностики менінгококової інфекції та гнійних бактеріальних менінгітів</p> <p>Наказ МОЗ України № 1080 від 12.12.2013 р.</p> <p>Про удосконалення організації дозорного епідеміологічного нагляду за бактеріальними менінгітами</p>	<p>Наказ МОЗ України від 15.04.2005 р. № 169</p> <p>Про затвердження методичних вказівок з мікробіологічної діагностики кашлюку та паракашлюку</p> <p>Наказ МОЗ України від 15.04.2005 р. № 170</p> <p>Про затвердження методичних вказівок з мікробіологічної діагностики менінгококової інфекції та гнійних бактеріальних менінгітів</p> <p>Приказ МЗ СССР от 22.04.1985 г. № 535</p> <p>Об унификации микробиологических (бактериологических) методов исследования, применяемых в клинико-диагностических лабораториях лечебно-профилактических учреждений</p> <p>Методические указания по микробиологической диагностике заболеваний, вызываемых энтеробактериями № 04-23/3-84</p>	<p>Мікроби роду <i>Bordetella</i></p> <p>Мікроби родів <i>Neisseria</i>, <i>Streptococcus</i>, <i>Haemophilus</i> та інші збудники бактеріальних менінгітів</p>	<p>Наявність / відсутність</p> <p>Наявність / відсутність</p>	<p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p>



Заступник генерального директора з питань метрології
 ДП «Дніпростандартметрологія»

К.В. Рудько

1	2	3	4	5
<p>Зразки клінічного матеріалу, секційний матеріал Приказ МЗ ССРСР от 22.04.1985 г. № 535 «Об унификации микробиологических (бактериологических) методов исследования, применяемых в клинико-диагностических лабораториях лечебно-профилактических учреждений»</p>	<p>Приказ МЗ ССРСР от 22.04.1985 г. № 535 Об унификации микробиологических (бактериологических) методов исследования, применяемых в клинико-профилактических учреждениях</p>	<p>Ентерококи</p>	<p>Наявність / відсутність</p>	<p>Не нормується</p>
<p>Приказ МЗ ССРСР от 22.04.1985 г. № 535 «Об унификации микробиологических (бактериологических) методов исследования, применяемых в клинико-диагностических лабораториях лечебно-профилактических учреждений»</p>	<p>Приказ МЗ ССРСР от 22.04.1985 г. № 535 Об унификации микробиологических (бактериологических) методов исследования, применяемых в клинико-профилактических учреждениях</p>	<p>Стрептококи, в т.ч. Streptococcus pyogenes</p>	<p>Наявність / відсутність</p>	<p>Не нормується</p>
<p>Приказ МЗ ССРСР от 22.04.1985 г. № 535 Об унификации микробиологических (бактериологических) методов исследования, применяемых в клинико-диагностических лабораториях лечебно-профилактических учреждений</p>	<p>Приказ МЗ ССРСР от 22.04.1985 г. № 535 Об унификации микробиологических (бактериологических) методов исследования, применяемых в клинико-профилактических учреждениях</p>	<p>Пліснява та дріжджі, дріжджоподібні грибки роду Candida</p>	<p>Наявність / відсутність</p>	<p>Не нормується</p>
<p>Приказ МЗ ССРСР от 22.04.1985 г. № 535 Об унификации микробиологических (бактериологических) методов исследования, применяемых в клинико-диагностических лабораториях лечебно-профилактических учреждений</p>	<p>Приказ МЗ ССРСР от 22.04.1985 г. № 535 Об унификации микробиологических (бактериологических) методов исследования, применяемых в клинико-профилактических учреждениях</p>	<p>Бактерії роду Proteus</p>	<p>Наявність / відсутність</p>	<p>Не нормується</p>
<p>Приказ МЗ ССРСР от 22.04.1985 г. № 535 Об унификации микробиологических (бактериологических) методов исследования, применяемых в клинико-диагностических лабораториях лечебно-профилактических учреждений</p>	<p>Приказ МЗ ССРСР от 22.04.1985 г. № 535 Об унификации микробиологических (бактериологических) методов исследования, применяемых в клинико-профилактических учреждениях</p>	<p>Мікроорганізми роду Staphylococcus, в тому числі S.aureus</p>	<p>Наявність / відсутність</p>	<p>Не нормується</p>
<p>Приказ МЗ ССРСР от 22.04.1985 г. № 535 Об унификации микробиологических (бактериологических) методов исследования, применяемых в клинико-диагностических лабораториях лечебно-профилактических учреждений</p>	<p>Приказ МЗ ССРСР от 22.04.1985 г. № 535 Об унификации микробиологических (бактериологических) методов исследования, применяемых в клинико-профилактических учреждениях</p>	<p>Мікроорганізми в т.ч. Stenotomonas aeruginosa</p>	<p>Наявність / відсутність</p>	<p>Не нормується</p>



Заступник генерального директора з питань метрології
 ДП «Дніпростандартметрологія»

К.В. Рудько

1	2	3	4	5
Зразки клінічного матеріалу, секційний матеріал	Приказ МЗ ССРСР от 22.04.1985 г. № 535 Об унификации микробиологических (бактериологических) методов исследования, применяемых в клинико-диагностических лабораториях лечебно-профилактических учреждений	Спороутворюючі мезофільні аеробні бактерії (<i>C. perfringens</i>)	Наявність / відсутність	Не нормується
Приказ МЗ ССРСР от 22.04.1985 г. № 535 Об унификации микробиологических (бактериологических) методов исследования, применяемых в клинико-диагностических лабораториях лечебно-профилактических учреждений	Приказ МЗ ССРСР от 22.04.1985 г. № 535 Об унификации микробиологических (бактериологических) методов исследования, применяемых в клинико-диагностических лабораториях лечебно-профилактических учреждений	Патогенні ентеробактерії, в т.ч. бактерії роду <i>Salmonella</i>	Наявність / відсутність	Не нормується
Приказ МЗ ССРСР от 22.04.1985 г. № 535 Об унификации микробиологических (бактериологических) методов исследования, применяемых в клинико-диагностических лабораториях лечебно-профилактических учреждений	Приказ МЗ ССРСР от 22.04.1985 г. № 535 Об унификации микробиологических (бактериологических) методов исследования, применяемых в клинико-диагностических лабораториях лечебно-профилактических учреждений	Мікроорганізми роду <i>Listeria</i> , в тому числі <i>Listeria monocytogenes</i>	Наявність / відсутність	Не нормується
Приказ МЗ ССРСР от 22.04.1985 г. № 535 Об унификации микробиологических (бактериологических) методов исследования, применяемых в клинико-диагностических лабораториях лечебно-профилактических учреждений	Приказ МЗ ССРСР от 22.04.1985 г. № 535 Об унификации микробиологических (бактериологических) методов исследования, применяемых в клинико-диагностических лабораториях лечебно-профилактических учреждений	Неферментуючі грам негативні бактерії	Наявність / відсутність	Не нормується
МР «Клініка, епідеміологія, профілактика та лабораторна діагностика ієрсиніозів», 1984 р. Наказ МОЗ України від 31.05.1997 р. № 167 Про удосконалення протихолерних заходів в Україні	МР «Клініка, епідеміологія, профілактика та лабораторна діагностика ієрсиніозів», 1984 р. Наказ МОЗ України від 31.05.1997 р. № 167 Про удосконалення протихолерних заходів в Україні	Ієрсинії Холерні та холероподібні матеріали	Наявність / відсутність	Не нормується
Приказ МЗ ССРСР от 22.04.1985 г. № 535 Об унификации микробиологических (бактериологических) методов исследования, применяемых в клинико-диагностических лабораториях лечебно-профилактических учреждений	Приказ МЗ ССРСР от 22.04.1985 г. № 535 Об унификации микробиологических (бактериологических) методов исследования, применяемых в клинико-диагностических лабораториях лечебно-профилактических учреждений	Сальмонелобактерії	Наявність / відсутність	Не нормується



Заступник генерального директора з питань метрології
 ДП «Дніпростандартметрологія»

К.В. Рудько

1	2	3	4	5
Випороження	Методические рекомендации «Микробиологическая диагностика дисбактериозов», Москва, 1986 г.	Ентерококи, в 1г	Від 0	Не нормується
Приказ от 16.08.1989 г. № 475 О мерах по дальнейшему совершенствованию профилактики заболеваемости ОКИ в стране	Методические рекомендации «Микробиологическая диагностика дисбактериозов», Москва, 1986 г.	Стрептококи, в т.ч. Streptococcus ruogenes, в 1г	Від 0	Не нормується
Инструкция о порядке исследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях»	Методические рекомендации «Микробиологическая диагностика дисбактериозов», Москва, 1986 г.	Пісієня та дріжджі, дріжджоподібні грибки роду Candida, в 1г	Від 0	Не нормується
№ 1135-73 МР. Клініка, епідеміологія, профілактика та лабораторна діагностика ієрсиніозів», 1984 р	Методические рекомендации «Микробиологическая диагностика дисбактериозов», Москва, 1986 г.	Бактерії роду Proteus, в 1г	Від 0	Не нормується
Наказ МОЗ України від 31.05.1997 р. № 167 Про удосконалення протихолерних заходів в Україні.	Методические рекомендации «Микробиологическая диагностика дисбактериозов», Москва, 1986 г.	Мікроорганізми роду Starhylococcus, в тому числі S.aureus	Від 0	Не нормується
Методические рекомендации «Микробиологическая диагностика дисбактериозов», Москва, 1986 г.	Методические рекомендации «Микробиологическая диагностика дисбактериозов», Москва, 1986 г.	Молочнокислі бактерії, г (см ³)	Від 0 КУО	Не нормується
Про удосконалення протихолерних заходів в Україні.	Методические рекомендации «Микробиологическая диагностика дисбактериозов», Москва, 1986 г.	Біфидобактерії, г (см ³)	Від 0 КУО	Не нормується
Методические рекомендации «Микробиологическая диагностика дисбактериозов», Москва, 1986 г.	Методические рекомендации «Микробиологическая диагностика дисбактериозов», Москва, 1986 г.	Патогенні ентеробактерії, в т.ч. бактерії роду Salmonella	Наявність / відсутність	Не нормується
Методические рекомендации «Микробиологическая диагностика дисбактериозов», Москва, 1986 г.	Методические рекомендации «Микробиологическая диагностика дисбактериозов», Москва, 1986 г.	Холерні та холероподібні бактеріальні матеріали	Наявність / відсутність	Не нормується
Методические рекомендации «Микробиологическая диагностика дисбактериозов», Москва, 1986 г.	Методические рекомендации «Микробиологическая диагностика дисбактериозов», Москва, 1986 г.	Клінічний, епідеміологія, профілактика та діагностика ієрсиніозів», 1984 р.	Наявність / відсутність	Не нормується
Методические рекомендации «Микробиологическая диагностика дисбактериозов», Москва, 1986 г.	Методические рекомендации «Микробиологическая диагностика дисбактериозов», Москва, 1986 г.	Методические рекомендации «Микробиологическая диагностика дисбактериозов», Москва, 1986 г.	Наявність / відсутність	Не нормується



Заступник генерального директора з питань метрології
 ДП «Дніпростандартметрологія»

К.В. Рудько

1	2	3	4	5
<p>Випорожнення</p>	<p>Основные методы лабораторной диагностики паразитарных заболеваний, ВООЗ, Женева, 1994 г. МР О мерах по выполнению, учету и профилактике амебиаза, лямблиоза и балантидиоза</p>	<p>Патогенні кишкові найпростіші, кишкові гельмінти</p>	<p>Наявність / відсутність</p>	<p>Не нормується</p>
<p>Сироватка крові Методичні вказівки 9.9.5-128-2006 Організація і проведення імунологічного моніторингу за інфекціями, які контролюються засобами специфічної профілактики (дифтерія, правець, кашлюк та кір)</p>	<p>Настановлення по застосуванню діагностикумів еротрицитарних: дифтерійного, правцевого, кашлюкового, паракашлюкового, дизентерійного, сальмонельозного, відиagnostикума</p>	<p>Специфічні антитіла до збудників інфекційних хвороб, у титрах 0-1:5 - 1:2560</p>	<p>Наявність / відсутність</p>	<p>Не нормується</p>
<p>Культури мікроорганізмів Методичні вказівки 9.9.5-143-2007 Визначення чутливості мікроорганізмів до р'яльних препаратів</p>	<p>Методичні вказівки 9.9.5-143-2007 Визначення чутливості мікроорганізмів до антибактеріальних препаратів</p>	<p>Чутливість до антибіотиків, мкг/мл</p>	<p>Зони пригнічення росту мікроорганізмів, МІК</p>	<p>Не нормується</p>
<p>Зскреби з пері анальних складок Основные методы лабораторной диагностики паразитарных заболеваний, ВООЗ, Женева, 1994 г.</p>	<p>Методические рекомендации №15-6/1 Проведение обследования на энтеробиоз с использованием полиэтиленовых лент с липким слоем</p>	<p>Кишкові гельмінти, яйця гостриків</p>	<p>Наявність / відсутність</p>	<p>Не нормується</p>



Заступник генерального директора з питань метрології
 ДП «Дніпростандартметрологія»

К.В. Рудько

1	2	3	4	5
<p>Поживні середовища, сироватки, тест-системи, плазма кроляча, диски з антибіотиками</p>	<p>Інформаційний лист МОЗ України № 05.4.1/1670 від 15.11.2000 р. Бактеріологічний контроль поживних середовищ</p>	<p>Швидкість росту, чутливість, специфічність, інгібіція, диференційні властивості, діаметри зон затримки росту</p>	<p>Відповідає / не відповідає</p>	<p>Не нормується</p>
<p>Інформаційний лист МОЗ України № 05.4.1/1670 від 15.11.2000 р. Бактеріологічний контроль поживних середовищ</p>	<p>Наказ МОЗ України від 15.04.2005 р. № 169 Про затвердження методичних вказівок з мікробіологічної діагностики кашлюку та паракашлюку</p>			
<p>Бактеріологічний контроль поживних середовищ</p>	<p>Наказ МОЗ України від 15.04.2005 р. № 170 Про затвердження методичних вказівок з мікробіологічної діагностики менінгокової інфекції та гнійних бактеріальних менінгітів</p>			
<p>Наказ МОЗ України від 03.08.1999 р. № 192</p>	<p>Про заходи щодо покращення бактеріологічної діагностики дифтерії в Україні</p>			
<p>Методичні вказівки 9.9.5-143-2007</p>	<p>Визначення чутливості мікроорганізмів до антибактеріальних препаратів, затв. наказом МОЗ України від 05.04.2007 р. № 167</p>			
<p>Наказ МОЗ України від 03.08.1999 р. № 192</p>	<p>Про заходи щодо покращення бактеріологічної діагностики дифтерії в Україні</p>			
<p>Методичні вказівки 9.9.5-143-2007</p>	<p>Визначення чутливості мікроорганізмів до антибактеріальних препаратів</p>			



Заступник генерального директора з питань метрології
 ДП «Дніпростандартметрологія»

К.В. Рудько

Солонянське районне лабораторне відділення

Назва та опис об'єктів вимірювань	Позначення та назва нормативних документів на методи вимірювань	Показники	Діапазон вимірювань	Характеристики похибок або невизначеність вимірювань
<p>1</p> <p>Вода питна централізованого та децентралізованого водопостачання, арт-свердловин, басейнів, кантажів, джерел</p> <p>ДСТУ 4808: 2007 Гігієнічні та екологічні вимоги щодо якості води і правила відбирання</p> <p>ДСанПіН 2.2.4-171-10 Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної до споживання людиною</p> <p>ДСТУ ISO 5667-3-2001 Якість води. Відбирання проб. Частина 3. Настанови щодо зберігання та поводження з пробами.</p> <p>ДСТУ ISO 5667-3-2001 Якість води. Відбирання проб. Частина 3. Настанови щодо зберігання та поводження з пробами</p>	<p>2</p> <p>МВ 10.2.1-113-2005 Санітарно-мікробіологічний контроль якості питної води</p> <p>МВ 10.2.1-113-2005 Санітарно-мікробіологічний контроль якості питної води</p> <p>МВ 10.2.1-113-2005 Санітарно-мікробіологічний контроль якості питної води</p> <p>МВ 10.2.1-113-2005 Санітарно-мікробіологічний контроль якості питної води</p> <p>МВ 10.2.1-113-2005 Санітарно-мікробіологічний контроль якості питної води</p> <p>МВ 10.2.1-113-2005 Санітарно-мікробіологічний контроль якості питної води</p>	<p>3</p> <p>Число бактерій, в 1см³ (ЗМЧ)</p> <p>Загальні колі форми, в 100см³</p> <p>E.coli, в 100 см³</p> <p>Ентерококи КУО/100 см³</p> <p>Коліфаги, в 1 дм³</p> <p>Патогенні ентеробактерії в т.ч. бактерії роду Salmonella, в 1 дм³</p>	<p>4</p> <p>Від 0 КУО</p> <p>Виявлено / не виявлено</p> <p>Виявлено / не виявлено</p> <p>Виявлено / не виявлено</p> <p>Виявлено / не виявлено</p> <p>Виявлено / не виявлено</p> <p>Виявлено / не виявлено</p>	<p>5</p> <p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p>



**Заступник генерального директора з питань метрології
 ДП «Дніпростандартметрологія»**

К.В. Рудько

1	2	3	4	5
<p>Вода відкритих водоймищ ГОСТ 2761-84 Источники централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения. Гигиенические, технические требования и правила выбора</p> <p>ДСТУ 4808: 2007 Гігієнічні та екологічні вимоги щодо якості води і правила відбирання</p> <p>ДСТУ ISO 5667-6:2009 Якість води. Відбирання проб Частина 6. Настанови щодо відбирання проб з річок і струмків</p>	<p>МУ №2285-81 По санитарно-микробиологическому анализу воды поверхностных водоемов</p> <p>МУ №2285-81 По санитарно-микробиологическому анализу воды поверхностных водоемов</p> <p>МУ №2285-81 По санитарно-микробиологическому анализу воды поверхностных водоемов</p> <p>МУ №2285-81 По санитарно-микробиологическому анализу воды поверхностных водоемов</p> <p>МУ №2285-81 По санитарно-микробиологическому анализу воды поверхностных водоемов</p> <p>МУ №2285-81 По санитарно-микробиологическому анализу воды поверхностных водоемов</p> <p>МУ №2285-81 По санитарно-микробиологическому анализу воды поверхностных водоемов</p>	<p>Число бактерий, в 1 см³ (ЗМЧ)</p> <p>Індекс ЛКП, в 1 дм³</p> <p>Індекс E.coli, в 1 дм³</p> <p>Індекс ентерококу, в 1 дм³</p> <p>Індекс S.aureus, в 1 дм³</p> <p>Індекс колифагів БУО, в 1 дм³</p> <p>Патогенні ентеробактерії, в т.ч. сальмонели, в 1 дм³</p>	<p>1 – 9,9x10ⁿ</p> <p>1 – 9,9x10ⁿ</p> <p>1 – 9,9x10ⁿ</p> <p>1 – 9,9x10ⁿ</p> <p>1 – 9,9x10ⁿ</p> <p>1 – 9,9x10ⁿ</p> <p>Виявлено / не виявлено</p> <p>1 – 9,9x10ⁿ</p>	<p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p>
<p>Змиви з об'єктів довілля МВ 15.2.-5.3-004:2007 Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва продукції з риби та інших водних ресурсів на підприємствах та суднах» Відомчі інструкції</p>	<p>Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами № 2657-82 Методические рекомендации. Лабораторный контроль качества дезинфекционных мероприятий в лечебно-профилактических учреждениях, 1989 г.</p> <p>МВК 5.10.2.024-99 Методичні вказівки з санітарно-мікробіологічного контролю предметів вжиття в громадських закладах для дітей та підлітків Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания торговли пищевыми продуктами № 2657-82</p>	<p>Загальна бактеріальна обсіменінність (ЗМЧ, МАФАМ) КУО на 100 см² або кількість клітин в 1 см²</p> <p>Мікроорганізми роду <i>Enterobacteriaceae</i> (в т.ч. <i>Salmonella</i>)</p>	<p>Виявлено / не виявлено</p> <p>1 – 9,9x10ⁿ</p>	<p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p>



Заступник генерального директора з питань метрології
 ДП «Дніпростандартметрологія»
 К.В. Рудько

1	2	3	4	5
<p>Змиви з об'єктів довкілля</p> <p>Наказ МОЗ України № 236 від 04.04.2012 р</p> <p>Про організацію контролю та профілактики післяопераційних гнійно-запальних інфекцій, спричинених мікроорганізмами, резистентними до дії антимікробних препаратів</p> <p>Приказ МЗ СССР № 254 от 03.09.91г. О развитии дезинфекционного дела в стране</p> <p>Наказ МОЗ України № 234 від 10.05.07 р. Про організацію профілактики внутрішньо-лікарняних інфекцій в акушерських стаціонарах</p>	<p>МВК 5.10.2.024-99 «Методичні вказівки з санітарно-мікробіологічного контролю предметів вжитку та обладнання закладів для дітей та підлітків»</p> <p>Інструкція про порядок санітарно-технічного контролю консервів на виробничих підприємствах, оптових базах, в роздрібній торгівлі та на підприємствах громадського харчування № 4.4.4.077-2001</p> <p>Методические указания по микробиологическому контролю в аптеках № 3182-84</p>	<p>БГКП (з ідентифікацією до виду)</p>	<p>Виявлено / не виявлено</p>	<p>Не нормується</p>
<p>Методические указания по микробиологическому контролю в аптеках № 3182-84</p>	<p>Методические указания по микробиологическому контролю в аптеках № 3182-84</p> <p>Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами № 2657-82</p> <p>Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю производства кондитерских изделий с кремом. Киев, 1992 г.</p>	<p>S.aureus</p>	<p>Виявлено / не виявлено</p>	<p>Не нормується</p>
<p>Методические указания по микробиологическому контролю в аптеках № 3182-84</p>	<p>Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами № 2657-82</p>	<p>Коліформні бактерії (ЛКП) (з наступним виявленням E.coli)</p>	<p>Виявлено / не виявлено</p>	<p>Не нормується</p>
<p>Методические указания по микробиологическому контролю в аптеках № 3182-84</p>	<p>Методические указания по микробиологическому контролю в аптеках № 3182-84</p>	<p>Ентерококи</p>	<p>Виявлено / не виявлено</p>	<p>Не нормується</p>
<p>Методические указания по микробиологическому контролю в аптеках № 3182-84</p>	<p>МВК 5.10.2.024-99</p> <p>Методичні вказівки з санітарно-мікробіологічного контролю предметів вжитку та обладнання закладів для дітей та підлітків</p>	<p>Мікроорганізми родини Pseudomonadaceae</p>	<p>Виявлено / не виявлено</p>	<p>Не нормується</p>
<p>Методические рекомендации. Лабораторный контроль качества дезинфекционных мероприятий в лечебно-профилактических учреждениях, 1989 г.</p>	<p>МВ 15.2-5.3-005:2007</p> <p>Визначення мікробіологічних показників під час виробництва санітарно-мікробіологічного контролю виробництва консервів з риби та інших водних живих ресурсів підприємствах та суднах</p>	<p>Плісняві гриби</p>	<p>Виявлено / не виявлено</p>	<p>Не нормується</p>



Заступник генерального директора з питань метрології
 ДП «Дніпростандартметрологія»

К.В. Рудько

1	2	3	4	5
<p>Змиви з об'єктів довілля Методические указания по микробиологическому контролю в аптеках № 3182-84 Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю производства кондитерских изделий с кремом от 1992 г.</p>	<p>Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами № 2657-82 Инструкция № 1135-73 О порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях</p>	<p>Патогенні ентеробактерії</p>	<p>Виявлено / не виявлено</p>	<p>Не нормується</p>
<p>Методические указания № 2657 по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами</p>	<p>МВ 15.2.-5.3-001:2006 Порядок санитарно-микробиологического контролю в производстве продукции з риби та інших водних ресурсів на підприємствах та суднах</p>	<p>Іерсінії</p>	<p>Виявлено / не виявлено</p>	<p>Не нормується</p>
<p>ДСанПіН 2.2.2.022-99 Державні санітарні правила та норми для перукарень різних типів</p>	<p>Санитарные правила устройства, оборудования, эксплуатации амбулаторно-поликлинических учреждений стоматологического профиля, охраны труда и личной гигиены персонала, № 2956а-83 МВ 15.2.-5.3-001:2006</p>			
<p>Порядок санитарно-микробиологического контролю производства продукции з риби та інших водних ресурсів на підприємствах та суднах</p>				



Заступник генерального директора з питань метрології
 ДП «Дніпростандартметрологія»

К.В. Рудько

1	2	3	4	5
<p>М'ясо тварин свіже, охолоджене, підморожене та заморожене, напівфабрикати, субпродукти</p> <p>Наказ МОЗ України від 19.07.2012 р. № 548 Про мікробіологічні критерії для встановлення показників безпечності харчових продуктів</p> <p>СанПін 4.2-180-2012 Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини</p> <p>ДСТУ 7963:2015</p> <p>Продукти харчові. Готування проб для мікробіологічних аналізів</p> <p>ДСТУ 8051:2015</p> <p>Продукти харчові. Методи відбирання проб для мікробіологічних аналізів</p> <p>ГН 4.4.2-131-2006 г.</p> <p>Гігієнічні нормативи вмісту <i>Listeria monocytogenes</i> у харчових продуктах та продовольчої сировини</p> <p>ДСТУ 7158:2010</p> <p>М'ясо. Свинина в тушках і напівтушках. Технічні умови</p>	<p>ДСТУ 8446:2015 Продукти харчові. Методи визначення кількості мезофільних анаеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів</p> <p>ДСТУ 8381:2015 М'ясо та м'ясні продукти. Організація та методи мікробіологічних досліджень</p> <p>ГОСТ 30518-97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)</p> <p>ДСТУ 8104:2015 Яйця харчові, продукти яєчні. Методи визначення мікробіологічних показників</p> <p>ДСТУ ISO 11290-1:2003 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення та підрахування <i>L.monocytogenes</i>. Частина 1. Метод виявлення</p> <p>ДСТУ ISO 11290-2:2003 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення та підрахування <i>L.monocytogenes</i>. Частина 2. Метод підрахування</p>	<p>МАФАМ КУО, в 1,0 г</p> <p>БГКП (коліформи), в 1,0 г</p> <p>Патогенні ентеробактерії, в т.ч. сальмонели в 25,0 г</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i>, в 25,0 г</p>	<p>1 – 9,9x10ⁿ</p> <p>1 – 9,9x10ⁿ</p> <p>Виявлено / не виявлено</p> <p>Виявлено / не виявлено</p>	<p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p>



Заступник генерального директора з питань метрології
 ДП «Дніпростандартметрологія»

К.В. Рудько

1	2	3	4	5
<p>Ковбасні вироби, м'ясні вироби, копченості</p> <p>ДСТУ 4427:2005 Ковбаси сирो-копчені та сиров'ялені. Загальні технічні умови</p> <p>ДСТУ 4435:2005 Ковбаси напівкопчені. Загальні технічні умови</p> <p>ДСТУ 4530:2006 Ковбаси напівкопчені з м'яса птиці. Загальні технічні умови</p> <p>ДСТУ 4532:2006 Ковбаси варено-копчені з м'яса птиці. Загальні технічні умови</p> <p>ДСТУ 4436:2005 Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні.</p> <p>Загальні технічні умови</p> <p>ДСТУ 4427:2005 Ковбаси сирокопчені та сиров'ялені. Загальні технічні умови</p> <p>ДСТУ 7963:2015 Продукти харчові. Готування проб для мікробіологічних аналізів</p> <p>ГН 4.4.2-131-2006 г</p> <p>Гігієнічні нормативи вмісту <i>Listeria monocytogenes</i> у харчових продуктах та продовольчої сировини</p>	<p>ДСТУ 8720-2017 Вироби ковбасні та продукти з м'яса. Методи визначення мікробіологічного забруднення.</p> <p>ДСТУ 8446:2015 Продукти харчові. Методи визначення кількості мезофільних анаеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів</p> <p>ГОСТ 30518-97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)</p> <p>ГОСТ 29185-91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий</p> <p>ГОСТ 9958-81 «Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа»</p> <p>ДСТУ 7444:2013 Продукти харчові. Методи виявлення родів <i>Proteus</i>, <i>Morganella</i>, <i>Providencia</i></p> <p>ДСТУ 8104:2015 Яйця харчові, продукти яєчні. Методи визначення мікробіологічних показників</p> <p>ДСТУ ISO 11290-1:2003 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення та підрахування <i>L. monocytogenes</i>. Частина 1. Метод виявлення</p> <p>ДСТУ ISO 11290-2:2003 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення та підрахування <i>L. monocytogenes</i>. Частина 2. Метод підрахування</p>	<p>МАФАМ КУО, в 1,0 г</p> <p>БГКП (колиформи), в 0,1-1,0 г; в 10,0 г</p> <p>Сульфитредуючі Клостридії, в 0,1 – 0,01 г</p> <p><i>S. aureus</i>, в 0,1 – 1,0 г</p> <p>Бактерії Роду <i>Proteus</i>, в 0,1 г</p> <p>Патогенні Ентеробактерії, в т.ч. сальмонели, в 25,0 г</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i>, в 25,0 г</p>	<p>1 – 9,9x10ⁿ</p> <p>Виявлено / не виявлено</p> <p>Виявлено / не виявлено</p> <p>Виявлено / не виявлено</p> <p>Виявлено / не виявлено</p> <p>Виявлено / не виявлено</p> <p>Виявлено / не виявлено</p>	<p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p>



Заступник генерального директора з питань метрології
 ДП «Дніпростандартметрологія»

К.В. Рудько

1	2	3	4	5
<p>Яйця та продукти з яєць, страви з яєць</p> <p>ДСТУ 5028:2008 Яйця курячі. Технічні умови</p> <p>ДСТУ 7963:2015 Продукти харчові. Готування проб для мікробіологічних аналізів</p> <p>ДСП 4.4.5.078-2001 Мікробіологічні норми та методи контролю продукції громадського харчування</p>	<p>ДСТУ 8446:2015 Продукти харчові. Методи визначення кількості мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів</p> <p>ДСТУ 8104:2015 Яйця харчові, продукти яєчні. Методи визначення мікробіологічних показників</p> <p>ГОСТ 30518-97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)</p> <p>ДСТУ 8104:2015 Яйця харчові, продукти яєчні. Методи визначення мікробіологічних показників</p> <p>ДСТУ 8104:2015 Яйця харчові, продукти яєчні. Методи визначення мікробіологічних показників</p> <p>ГОСТ 10444.2-94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus</p> <p>ДСТУ 7444:2013 Продукты харчові. Методи виявлення бактерій родів Proteus, Morganella, Providencia</p> <p>ДСТУ 8104:2015 Яйця харчові, продукти яєчні. Методи визначення мікробіологічних показників</p> <p>Инструкция о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях № 1135-73 ДСТУ 8104:2015 Яйця харчові, продукти яєчні. Методи визначення мікробіологічних показників</p>	<p>МАФАМ КУО в 1,0 г</p> <p>БГКП колиформи в 0,01 г; в 0,1 г</p> <p>S. aureus, в 1,0 г</p> <p>Бактерії Роду Proteus, в 0,1 г, в 1,0 г</p>	<p>1 – 9,9x10ⁿ</p> <p>Виявлено / не виявлено</p> <p>Виявлено / не виявлено</p> <p>Виявлено / не виявлено</p> <p>Виявлено / не виявлено</p>	<p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p>



Заступник генерального директора з питань метрології
 ДП «Дніпростандартметрологія»

К.В. Рудько

1	2	3	4	5
<p>Кондитерські вироби цукристі та борошняні, кремово - кондитерські вироби, напівфабрикати, сировина</p>	<p>ДСТУ 4619:2006 Вироби кондитерські. Правила приймання, методи відбору та підготовки проб</p> <p>ГОСТ 26968-86 Сахар. Методи мікробіологічного аналізу</p>	<p>МАФАМ КУО, в 1,0 г</p>	<p>1 – 9,9x10ⁿ</p>	<p>Не нормується</p>
<p>ДСП 4.4.5.078-2001 Мікробіологічні норми та методи контролю продукції громадського харчування</p>	<p>ДСТУ 8535:2015 Продукти харчові. Методи культивування мікроорганізмів</p>	<p>БГКП, в 1,0; 0,1 г; 0,01 г</p>	<p>Виявлено / не виявлено</p>	<p>Не нормується</p>
<p>ДСТУ 4187:2003 Вироби кондитерські пряникові. Загальні технічні умови</p> <p>ДСТУ 3781-2014 Печиво. Загальні технічні умови</p>	<p>ГОСТ 10444.2-94 Продукти пищевые. Методы выявления и определения <i>Staphylococcus aureus</i></p>	<p><i>S. aureus</i>, в 1,0 г; 0,1 г; 0,01 г</p>	<p>Виявлено / не виявлено</p>	<p>Не нормується</p>
<p>ДСТУ 4585:2006 Вироби хлібобулочні здобні. Загальні технічні умови</p>	<p>ДСТУ 8447:2015 Продукти харчові. Метод виявлення дріжджів і плісневих грибів</p>	<p>Плісняві гриби, КУО в 1,0 г</p>	<p>1 – 9,9x10ⁿ</p>	<p>Не нормується</p>
<p>ДСТУ 4587:2006 Вироби булочні. Загальні технічні умови</p>	<p>ДСТУ 8447:2015 Продукти харчові. Метод виявлення дріжджів і плісневих грибів</p>	<p>Дріжджі, КУО в 1,0 г</p>	<p>1 – 9,9x10ⁿ</p>	<p>Не нормується</p>
<p>ДСТУ 7963:2015 Продукти харчові. Готування проб для мікробіологічних аналізів</p> <p>ДСТУ 8051:2015 Продукти харчові. Методи відбирання проб для мікробіологічних аналізів</p>	<p>ДСТУ 8104:2015 Яйця харчові, продукти ясні. Методи визначення мікробіологічних показників</p>	<p>Патогенні ентеробактерії, в т.ч. Сальмонели, в 25,0 г</p>	<p>Виявлено / не виявлено</p>	<p>Не нормується</p>



Заступник генерального директора з питань метрології
 ДП «Дніпростандартметрологія»

К.В. Рудько

1	2	3	4	5
<p>Молоко і молочні продукти ДСТУ 4834:2007 Молоко та молочні продукти. Правила приймання, відбирання та готування проб до контролювання</p>	<p>ДСТУ 7357:2013 Молоко та молочні продукти. Методи мікробіологічного контролювання ДСТУ 4834:2007 Молоко та молочні продукти. Правила приймання, відбирання та готування проб до контролювання</p>	<p>МАФАМ КУО в 1,0 г/см³</p>	<p>1 – 9,9x10⁷</p>	<p>Не нормується</p>
<p>ДСТУ 2661-2010 Молоко коров'яче питне. Загальні технічні умови ДСТУ 4503:2005 Вироби сиркові. Загальні технічні умови</p>	<p>ДСТУ IDF 117В:2003 Йогурт. Визначення кількості характерних мікроорганізмів. Метод підрахування колоній за температури 37 °С</p>	<p>Склад Мікрофлора (у кисломолочних продуктах)</p>	<p>Виявлено / не виявлено</p>	<p>Не нормується</p>
<p>ДСТУ 4417:2005 Кефір. Технічні умови ДСТУ 4343:2004 Йогурти. Загальні технічні умови</p>	<p>ДСТУ IDF 73А:2003 Молоко і молочні продукти. Підрахування кількості колій форм. Метод підрахування колоній і метод визначення найімовірнішого числа (НІЧ) за температури 30 °С</p>	<p>БГКП в 10,0; 1,0; 0,1; 0,3; 0,01; 0,001; 0,0001; 0,00001 г/см³</p>	<p>Виявлено / не виявлено</p>	<p>Не нормується</p>
<p>ДСТУ 4273:2015 Молоко та вершки сухі. Зальні технічні умови ДСТУ 4733:2016 Морозиво молочне, вершкове, пломбір. Загальні технічні умови</p>	<p>ГОСТ 30347-97 Молоко и молочные продукты. Методы определения Staphylococcus aureus</p>	<p>S.aureus в 1,0; 0,1; 0,01; 0,001г (в сирах сичужних твердих)</p>	<p>Виявлено / не виявлено</p>	<p>Не нормується</p>
<p>ДСТУ 4554:2006 Сир кисломолочний. Технічні умови ДСТУ 4418:2005 Сметана. Технічні умови ДСТУ 4733:2016 Морозиво молочне, вершкове, пломбір. Загальні технічні умови</p>	<p>ДСТУ 7999-2015 Продукти харчові. Методи визначення молочнокислих бактерій</p>	<p>Молочнокислі м.о. КУО, в 1,0 г</p>	<p>1 – 9,9x10⁸</p>	<p>Не нормується</p>
<p>ДСТУ 4735:2016 Морозиво з комбінованим складом сировини. Загальні технічні умови</p>	<p>МВК 10.10.2.2-119-2005 Визначення кількості біфідобактерій у кисломолочних продуктах</p>	<p>Біфідобактерії КУО в (г, см³)</p>	<p>1 – 9,9x10⁸</p>	<p>Не нормується</p>
<p>ДСТУ IDF 93А:2003 Молоко і молочні продукти. Визначення Salmonella</p>	<p>ДСТУ IDF 93А:2003 Молоко і молочні продукти. Визначення Salmonella</p>	<p>Паразитні ентробактерії, в 25,0 г</p>	<p>Виявлено / не виявлено</p>	<p>Не нормується</p>



Заступник генерального директора з питань метрології
 ДП «Дніпростандартметрологія»

К.В. Рудько

1	2	3	4	5
<p>Молоко і молочні продукти ДСТУ 4399:2005 Масло вершкове. Технічні умови ДСТУ 4395:2005 Сири м'які. Загальні технічні умови ДСТУ 4421:2005 Сири тверді. Технічні умови ДСТУ 6003:2008 Сири тверді. Загальні технічні умови</p>	<p>МВ 10.10.2.2.132-2006 г. Організація контролю і методи виявлення бактерій <i>Listeria monocytogenes</i> у харчових продуктах та продовольчій сировини</p>	<p><i>Listeria monocytogenes</i>, в 25,0 г</p>	<p>Виявлено / не виявлено</p>	<p>Не нормується</p>
<p>Готові кулінарні вироби, готові страви, в тому числі продукція громадського харчування, напівфабрикати</p>	<p>2ГЗО4СТ 4288-76 Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытания ДСП 4.4.5.078.2001 МОЗ України Мікробіологічні нормативи та методи контролю продукції громадського харчування. ГОСТ 7702.2.2-93 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птицы. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек</p>	<p>МАФАМ КУО, в 1,0 г</p>	<p>1 – 9,9x10ⁿ</p>	<p>Не нормується</p>
<p>Наказ МОЗ України від 19.07.2012р. № 548 «Про мікробіологічні критерії для встановлення показників безпечності харчових продуктів» ДСТУ 7963:2015</p>	<p>ГОСТ 10444.2-94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества <i>Staphylococcus aureus</i> ДСТУ 7444:2013 Продукты харчові. Методи виявлення родів <i>Proteus</i>, <i>Morganella</i>, <i>Providencia</i></p>	<p>БГКП, в 1,0 г; 0,1 г; 0,01г</p>	<p>Виявлено / не виявлено</p>	<p>Не нормується</p>
<p>«Продукти харчові. Готування проб для мікробіологічних аналізів» ДСТУ 8051:2015 «Продукти харчові. Методи відбирання проб для мікробіологічних аналізів» СанПін 4.2-180-2012 «Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини»</p>	<p>ГОСТ 30726:2002 Продукты харчові Методи виявлення та визначення кількості бактерій виду <i>Escherichia coli</i>. ДСТУ 8447:2015 Продукты харчові. Метод виявлення дріжджів і пліснявих грибів</p>	<p><i>S. aureus</i>, в 1,0 г; 0,1 г; 0,01 г Бактерії роду <i>Proteus</i> в 0,1 г <i>E. coli</i> Гриби та гриби та</p>	<p>Виявлено / не виявлено Виявлено / не виявлено Виявлено / не виявлено</p>	<p>Не нормується Не нормується Не нормується</p>



1	2	3	4	5
<p>Готові кулінарні вироби, готові страви, в тому числі продукція громадського харчування, напівфабрикати</p> <p>ГОСТ 30390-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия</p> <p>ДСП 4.4.5.078-2001 Мікробіологічні нормативи та методи контролю продукції громадського харчування</p> <p>ДСТУ 4437:2005 Напівфабрикати м'ясні та м'ясорослинні посічені. Технічні умови</p> <p>ДСТУ 7963:2015 Продукти харчові. Готування проб для мікробіологічних аналізів</p> <p>ГН 4.4.2-131-2006 г Гігієнічні нормативи вмісту <i>Listeria monocytogenes</i> у харчових продуктах та продовольчої сировини</p>	<p>ДСТУ EN 12824:2004 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення <i>Salmonell</i></p> <p>МВ 10.10.2.2.-132-2006 р. Організація контролю і методи виявлення бактерій <i>Listeria monocytogenes</i> у харчових продуктах та продовольчої сировини</p>	<p>Патогенні ентеробактерії, в т.ч. Сальмонели, в 25,0 г; в 50,0 г</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i> в 25,0 г</p>	<p>Виявлено / не виявлено</p> <p>Виявлено / не виявлено</p>	<p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p>



Заступник генерального директора з питань метрології
 ДП «Дніпростандартметрологія»

К.В. Рудько

1	2	3	4	5
<p>Харчові продукти при харчових отруєннях Інструкція № 1135-73 О порядку расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях</p>	<p>Инструкция № 1135-73 О порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях</p>	<p>Патогенні та умовно-патогенні ентеробактерії</p>	<p>Виявлено / не виявлено</p>	<p>Не нормується</p>
<p>О порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях</p>	<p>Инструкция № 1135-73 О порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях</p>	<p>S.aureus</p>	<p>Виявлено / не виявлено</p>	<p>Не нормується</p>
<p>О порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях</p>	<p>Инструкция № 1135-73 О порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях</p>	<p>Бактерії роду Proteus</p>	<p>Виявлено / не виявлено</p>	<p>Не нормується</p>
<p>ДСТУ 8534: 2015 Продукти харчові. Метод виявлення та визначення кількості ентерококів</p>	<p>ДСТУ 8534: 2015 Продукти харчові. Метод виявлення та визначення кількості ентерококів</p>	<p>Ентерококи</p>	<p>Виявлено / не виявлено</p>	<p>Не нормується</p>
<p>О порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях</p>	<p>Инструкция № 1135-73 О порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях</p>	<p>V. cereus</p>	<p>Виявлено / не виявлено</p>	<p>Не нормується</p>
		<p>Клостридії перфрінгенс</p>	<p>Виявлено / не виявлено</p>	<p>Не нормується</p>



1	2	3	4	5
<p>Матеріал на стерильність: інструментарій, перев'язувальний та шовний матеріал, шприци, голки, гумові вироби та інші</p> <p>Наказ МОЗ України № 236 від 04.04.2012 р.</p> <p>Про організацію контролю та профілактики гнійно-запальних інфекцій, спричинених мікроорганізмами, резистентними до дії антибіотиків</p> <p>Наказ МОЗ України № 322/1 від 07.12.2004 р</p> <p>Про контроль стерильності виробів медичного призначення</p> <p>Наказ МОЗ України № 234 від 10.05.07 р.</p> <p>Про організацію профілактики внутрішньолікарняних інфекцій в акушерських стаціонарах</p> <p>ОСТ 42-21-2-85</p> <p>Стерилизація и дезинфекция изделий медицинского назначения, затв. наказом МОЗ СРСР 10.06.85 № 770</p> <p>Наказ МОЗ України № 322/1 від 07.12.2004 р</p> <p>Про контроль стерильності виробів медичного призначення</p> <p>Наказ МОЗ України № 234 від 10.05.07 р</p> <p>Про організацію профілактики внутрішньолікарняних інфекцій в акушерських стаціонарах</p> <p>Санитарные правила устройства, оборудования, эксплуатации амбулаторно-поликлинических учреждений стоматологического профиля, охраны труда и личной гигиены персонала, № 2956а-83</p>	<p>Наказ МОЗ України № 236 від 04.04.2012р.</p> <p>Про організацію контролю та профілактики післяопераційних гнійнозапальних інфекцій, спричинених мікроорганізмами, резистентними до дії антибіотиків</p> <p>Наказ МОЗ України № 322/1 від 07.12.2004 р</p> <p>Про контроль стерильності виробів медичного призначення</p> <p>Наказ МОЗ України № 234 від 10.05.07 р.</p> <p>Про організацію профілактики внутрішньолікарняних інфекцій в акушерських стаціонарах</p> <p>ОСТ 42-21-2-85</p> <p>Стерилизація и дезинфекция изделий медицинского назначения, затв. наказом МОЗ СРСР 10.06.85 № 770</p>	<p>Наявність росту мікроорганізмів</p>	<p>Виявлено / не виявлено</p>	<p>Не нормується</p>



Заступник генерального директора з питань метрології
 ДП «Дніпростандартметрологія»

К.В. Рудько

1	2	3	4	5
<p>Грунт ДСТУ ГОСТ 17.4.4.02:2019 Охорона довкілля. Якість ґрунту. Методи відбирання та підготування проб для хімічного, бактеріологічного, гельмінтологічного аналізу.</p>	<p>ДСТУ ГОСТ 17.4.4.02:2019 Охорона довкілля. Якість ґрунту. Методи відбирання та підготування проб для хімічного, бактеріологічного, гельмінтологічного аналізу. Методические указания № 1446-76 по санитарно-микробиологическому исследованию почвы</p>	<p>Загальне число сапрофітних бактерій, в 1,0 г</p>	<p>1 – 9,9x10ⁿ</p>	<p>Не нормується</p>
<p>ДСТУ ГОСТ 17.4.3.01:2019 Охорона довкілля. Якість ґрунту. Загальні вимоги до відбирання проб</p>	<p>Методические указания № 2293-81 по санитарно-микробиологическому исследованию почвы</p>	<p>Індекс ЛКП, в 1,0 г</p>	<p>1 – 9,9x10ⁿ</p>	<p>Не нормується</p>
<p>Державні санітарні правила планування та забудови населених пунктів № 173 від 19.06.1996 р.</p>	<p>Методические указания № 2293-81 по санитарно-микробиологическому исследованию почвы</p>	<p>Індекс ентерококу, в 1,0 г</p>	<p>1 – 9,9x10ⁿ</p>	<p>Не нормується</p>
<p>ДСТУ 4287:2004</p>	<p>Методические указания № 2293-81 по санитарно-микробиологическому исследованию почвы</p>	<p>Патогенні ентеробакте рії в т.ч. сальмонели, в 1,0 г</p>	<p>Виявлено / не виявлено</p>	<p>Не нормується</p>
<p>Якість ґрунту. Відбирання проб</p>	<p>Методические указания № 2293-81 по санитарно-микробиологическому исследованию почвы</p>	<p>С.рефрингенса, в 0,01 г більше</p>	<p>Виявлено / не виявлено</p>	<p>Не нормується</p>
	<p>Методические указания № 2293-81 по санитарно-микробиологическому исследованию почвы</p>	<p>Нітрифікуючі бактерії, в 0,01 г більше</p>	<p>Виявлено / не виявлено</p>	<p>Не нормується</p>
	<p>Методические указания № 1446-76 по санитарно-микробиологическому исследованию почвы</p>	<p>Кількість термофільних бактерій, в 1,0 г</p>	<p>1 – 9,9x10ⁿ</p>	<p>Не нормується</p>



Заступник генерального директора з питань метрології
 ДП «Дніпростандартметрологія»
 К.В. Рудько

1	2	3	4	5
<p>Повітря</p> <p>Наказ МОЗ України № 236 від 04.04.2012 р.</p> <p>Про організацію контролю та профілактики післяопераційних гнійно-запальних інфекцій, спричинених мікроорганізмами, резистентними до дії антибіотиків</p> <p>Наказ МОЗ України № 234 від 10.05.07 р.</p> <p>Про організацію профілактики внутрішньолікарняних інфекцій в акушерських стаціонарах</p>	<p>Наказ МОЗ України № 236 від 04.04.2012 р.</p> <p>Про організацію контролю та профілактики післяопераційних гнійно-запальних інфекцій, спричинених мікроорганізмами, резистентними до дії антибіотиків</p> <p>Наказ МОЗ України № 234 від 10.05.07 р.</p> <p>Про організацію профілактики внутрішньолікарняних інфекцій в акушерських стаціонарах</p>	<p>ЗМЧ КУО в 1 м³</p>	<p>1 – 9,9x10ⁿ</p>	<p>Не нормується</p>
<p>Наказ МОЗ України № 234 від 10.05.07р.</p> <p>Про організацію профілактики внутрішньолікарняних інфекцій в акушерських стаціонарах</p>	<p>Наказ МОЗ СРСР от 22.04.1985 р. № 535</p> <p>Об унификации микробиологических (бактериологических) методов исследования, применяемых в клинико-диагностических лабораториях лечебно-профилактических учреждений</p>	<p>S. aureus КУО в 1 м³</p>	<p>1 – 9,9x10ⁿ</p>	<p>Не нормується</p>
<p>Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю производства кондитерских изделий с кремом от 1992 г.</p> <p>Методические указания № 3182-84 о микробиологическому контролю в аптеках</p>	<p>МВ 15.2.-5.3-001:2006</p> <p>Порядок санитарно-микробиологического контролю производства продукции з риби та інших водних ресурсів на підприємствах та суднах</p> <p>МВ 15.2.-5.3-004:2007</p> <p>Визначення микробиологічних показників під час проведення санітарно-микробиологічного контролю виробництва продукції з риби та інших водних ресурсів на підприємствах та суднах</p>	<p>Гемолітична кокова мікрофлора КУО в 1 м³</p>	<p>Виявлено / не виявлено</p>	<p>Не нормується</p>
<p>Інструкція із санітарно-протиепідемічного режиму аптечних закладів, затв. наказом МОЗ України від 15.05.2006 р. № 275</p>				



Заступник генерального директора з питань метрології
 ДП «Дніпростандартметрологія»

К.В. Рудько

1	2	3	4	5
<p>Повітря МВ 15.2.-5.3-001:2006 Порядок санітарно-мікробіологічного контролю виробництва продукції з риби та інших водних ресурсів на підприємствах та суднах</p> <p>МВ 15.2.-5.3-004:2007 Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва продукції з риби та інших водних ресурсів на підприємствах та суднах</p> <p>Контроль стерилізаційної апаратури</p> <p>Приказ МЗ ССРСР № 254 от 03.09.91 г. О развитии дезинфекционного дела в стране</p> <p>Контроль якості дезінфекційних речовин та дезрозчинів Приказ МЗ ССРСР № 254 от 03.09.91 г. О развитии дезинфекционного дела в стране</p> <p>Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю производства кондитерских изделий с кремом от 1992 г.</p> <p>Методические указания № 3182-84 по микробиологическому контролю в аптеках</p> <p>Санитарные правила устройства, оборудования, эксплуатации амбулаторно-поликлинических учреждений стоматологического профиля, охраны труда и личной гигиены персонала</p> <p>ДСанПіН 2.2.2.022-99 Державні санітарні правила та норми для перукарень різних типів</p>	<p>Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю производства кондитерских изделий с кремом от 1992 г.</p> <p>Методические указания № 3182-84 по микробиологическому контролю в аптеках</p> <p>Санитарные правила устройства, оборудования, эксплуатации амбулаторно-поликлинических учреждений стоматологического профиля, охраны труда и личной гигиены персонала</p> <p>ДСанПіН 2.2.2.022-99 Державні санітарні правила та норми для перукарень різних типів</p> <p>Методические указания № 15/6-5-91 по контролю работы паровых и воздушных стерилизаторов</p> <p>МР. Лабораторный контроль качества дезинфекционных мероприятий в лечебно-профилактических учреждениях, 1988 г.</p> <p>МР. Лабораторный контроль качества дезинфекционных мероприятий в лечебно-профилактических учреждениях, 1988 г.</p>	<p>Післява КУО в 1м³</p> <p>Біотести Наявність росту м.о.</p> <p>Мікробна контамінація</p>	<p>1 – 9,9x10ⁿ</p> <p>Виявлено / не виявлено</p> <p>Виявлено / не виявлено</p>	<p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p>



Заступник генерального директора з питань метрології
 ДП «Дніпростандартметрологія»

К.В. Рудько

1	2	3	4	5
<p>Дослідження біомагеріалу. Слиз із зіву та носу</p> <p>Наказ МОЗ України № 236 від 04.04.2012 р. Про організацію контролю та профілактики післяопераційних гнійно-запальних інфекцій, спричинених мікроорганізмами, резистентними до дії антибіотиків</p> <p>Наказ МОЗ України № 169 від 15.04.05 р. Про затвердження методичних вказівок з мікробіологічної діагностики кашлюку та пара кашлюку</p> <p>Наказ МОЗ України № 170 від 15.04.05 р. Про затвердження методичних вказівок з мікробіологічної діагностики менінгокової інфекції та гнійних бактеріальних менінгітів</p> <p>Наказ МОЗ України № 192 від 03.08.99 р. Про заходи щодо покращання бактеріологічної діагностики дифтерії в Україні</p> <p>Наказ МОЗ України № 170 від 15.04.05 р. Про затвердження методичних вказівок з мікробіологічної діагностики кашлюку та пара кашлюку</p> <p>Наказ МОЗ України № 192 від 03.08.99 р. Про затвердження методичних вказівок з мікробіологічної діагностики менінгокової інфекції та гнійних бактеріальних менінгітів</p> <p>Наказ МОЗ України № 192 від 03.08.99 р. Про заходи щодо покращання бактеріологічної діагностики дифтерії в Україні</p>	<p>Наказ МОЗ України № 236 від 04.04.2012 р. Про організацію контролю та профілактики післяопераційних гнійно-запальних інфекцій, спричинених мікроорганізмами, резистентними до дії антибіотиків</p> <p>Наказ МОЗ України № 169 від 15.04.05 р. Про затвердження методичних вказівок з мікробіологічної діагностики кашлюку та пара кашлюку</p> <p>Наказ МОЗ України № 170 від 15.04.05 р. Про затвердження методичних вказівок з мікробіологічної діагностики менінгокової інфекції та гнійних бактеріальних менінгітів</p> <p>Наказ МОЗ України № 192 від 03.08.99 р. Про заходи щодо покращання бактеріологічної діагностики дифтерії в Україні</p>	<p>Патогенний стафілокок</p> <p>Мікроорганізми р. Bordetella</p> <p>Мікроорганізми р. Neisseria</p> <p>Мікроорганізми р. Coagulabacterium</p>	<p>Виявлено / не виявлено</p> <p>Виявлено / не виявлено</p> <p>Виявлено / не виявлено</p> <p>Виявлено / не виявлено</p>	<p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p> <p>Не нормується</p>



Заступник генерального директора з питань метрології
 ДП «Дніпростандартметрологія»

К.В. Рудько

1	2	3	4	5
<p>Біологічний матеріал випорожнення, блювотні маси, промивні води) на кишкову групу інфекцій</p> <p>Приказ № 475 от 16.08.89 г. О мерах по дальнейшему совершенствованию профилактики заболеваемости ОКИ в стране</p>	<p>Методические указания № 04-23/3 – 84 по микробиологической диагностике заболеваний, вызываемых энтеробактериями</p>	<p>Патогені та умовнопатогенні ентеробактерії</p>	<p>Виявлено / не виявлено</p>	<p>Не нормується</p>
<p>Сироватка крові (серологія)</p> <p>Настановлення по застосуванню діагностикумів еротрицитарних: дифтерійного, правцевого, кашлокового, паракашлокового, дизентерійного, сальмонельозного, Ві-діагностикума</p>	<p>Настановлення по застосуванню діагностикумів еротрицитарних: дифтерійного, правцевого, кашлокового, пара- кашлокового, дизентерійного, сальмонельозного, Ві-діагностикума</p>	<p>Титр антитіл</p>	<p>Не обмежено</p>	<p>Не нормується</p>
<p>Чутливість виділених культур до хіміопрепаратів</p> <p>МВ 9.9.5-143-2007 р. Визначення чутливості мікроорганізмів до антибактеріальних препаратів</p> <p>Приказ МЗ СССР № 250 от 13.03.75 г. Об унификации методов определения чувствительности микроорганизмов к химио- терапевтическим препаратам</p>	<p>МВ 9.9.5-143-2007р. Визначення чутливості мікроорганізмів до антибактеріальних препаратів</p>	<p>Виділені культури</p>	<p>Виявлено / не виявлено</p>	<p>Не нормується</p>



Заступник генерального директора з питань метрології
 ДП «Дніпростандартметрологія»

К.В. Рудько

1	2	3	4	5
<p>Чутливість виділених культур до дезінфектантів</p> <p>Методические рекомендации. Лабораторный контроль качества дезинфекционных мероприятий в лечебно-профилактических учреждениях, 1988 г.</p>	<p>Методические рекомендации. Лабораторный контроль качества дезинфекционных мероприятий в лечебно-профилактических учреждениях, 1988 г.</p>	<p>Виділені культури</p>	<p>Виявлено / не виявлено</p>	<p>Не нормується</p>
<p>Біологічний матеріал: випорожнення, бльовогні маси, промивні води</p> <p>Наказ № 167 від 30.05.07 р. Про удосконалення протихолерних заходів в Україні</p>	<p>Наказ № 167 від 30.05.07 р. Про удосконалення протихолерних заходів в Україні</p>	<p>Холерний вібріон (без ідентифікації)</p>	<p>Виявлено / не виявлено</p>	<p>Не нормується</p>
<p>Об'єкти зовнішнього середовища (вода, харчові продукти, змиви)</p> <p>Наказ № 167 від 30.05.07 р. Про удосконалення протихолерних заходів в Україні</p>	<p>Наказ № 167 від 30.05.07 р. Про удосконалення протихолерних заходів в Україні</p>	<p>Холерний вібріон (без ідентифікації)</p>	<p>Виявлено / не виявлено</p>	<p>Не нормується</p>
<p>Фекалії, вода, змиви, харчові продукти, корм для тварин</p> <p>Инструкция по клинической и лабораторной диагностике кампилобактериоза</p>	<p>Инструкция по клинической и лабораторной диагностике кампилобактериоза</p>	<p>Збудник кампілобактеріозу</p>	<p>Виявлено / не виявлено</p>	<p>Не нормується</p>



Заступник генерального директора з питань метрології
 ДП «Дніпростандартметрологія»

К.В. Рудько

1	2	3	4	5
Фекалії, сеча, секційний матеріал, об'єкти довілля МР. Клиника, епидемиология, профилактика и лабораторная диагностика иерсиниозов	МР. Клиника, епидемиология, профилактика и лабораторная диагностика иерсиниозов	Збудник ієрсиніозу	Виявлено / не виявлено	Не нормується



Заступник генерального директора з питань метрології
ДП «Дніпростандартметрологія»

К.В. Рудько