ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ

ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

ПИСЬМО

от 16 мая 2007 г. N 0100/4962-07-32

О ДЕЙСТВУЮЩИХ НОРМАТИВНЫХ И МЕТОДИЧЕСКИХ ДОКУМЕНТАХ

ПО ГИГИЕНЕ ПИТАНИЯ

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека направляет для сведения и использования в работе "Перечень основных действующих нормативных и методических документов по гигиене питания" по состоянию на 1 апреля 2007 г. (прилагается).

В соответствии с законодательством Российской Федерации на территории Российской Федерации действуют санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы, утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, бывшими Госкомсанэпиднадзором России, Минздравом России и Минздравом СССР, в части, не противоречащей санитарному законодательству Российской Федерации.

Указанные документы действуют впредь до отмены либо принятия новых нормативных правовых актов взамен существующих.

Руководитель

Г.Г.ОНИЩЕНКО

ПЕРЕЧЕНЬ

ОСНОВНЫХ ДЕЙСТВУЮЩИХ НОРМАТИВНЫХ И МЕТОДИЧЕСКИХ ДОКУМЕНТОВ

ПО ГИГИЕНЕ ПИТАНИЯ

Перечень подготовлен Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Минздравсоцразвития Российской Федерации.

┌───┬─────────────────────────────────────────┬──────────────────┐

│ N │ Наименование документа │ Регистрационный │

│п/п│ │ номер │

├───┴─────────────────────────────────────────┴──────────────────┤

│ Раздел 1. Общие вопросы │

├───┬─────────────────────────────────────────┬──────────────────┤

│1 │Организация и проведение производственно-│СП 1.1.1058-01 │

│ │го контроля за соблюдением санитарных │Минздрав России │

│ │правил и выполнением санитарно-противо- │ │

│ │эпидемических (профилактических) │ │

│ │мероприятий │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│2 │Санитарные правила "Организация и прове- │СП 1.1.2193-07 │

│ │дение производственного контроля за соб- │Роспотребнадзор │

│ │людением санитарных правил и выполнением │ │

│ │санитарно-противоэпидемических (профилак-│ │

│ │тических) мероприятий" (Изменения и │ │

│ │дополнения N 1 к СП 1.1.1058-01) │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│3 │Примерные программы производственного │Утв. Пост. │

│ │контроля на предприятиях торговли, общес-│Главного гос. сан.│

│ │твенного питания, в аптеках и │врача РФ │

│ │парикмахерских │от 30.07.2002 N 26│

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│4 │Гигиенические нормативы "Перечень ве- │Минздрав России │

│ │ществ, продуктов, производственных про- │ГН 1.1.725-98 │

│ │цессов, бытовых и природных факторов, │ │

│ │канцерогенных для человека" │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│5 │Гигиенические нормативы "Перечень ве- │Минздрав России │

│ │ществ, продуктов, производственных про- │ГН 1.2.1841-04 │

│ │цессов, бытовых и природных факторов, │ │

│ │канцерогенных для человека" (Дополнения и│ │

│ │изменения N 1 к ГН 1.1.725-98) │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│6 │Санитарные правила и нормативы "Гигиени- │СанПиН 2.2.1/ │

│ │ческие требования к естественному, искус-│2.1.1.1278-03 │

│ │ственному и совмещенному освещению общес-│Минздрав России │

│ │твенных и жилых зданий" │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│7 │Санитарные правила и нормативы "Гигиени- │СанПиН 2.2.1/ │

│ │ческие требования к инсоляции и солнцеза-│2.1.1.1076-01 │

│ │щите помещений жилых и общественных │Минздрав России │

│ │зданий и территорий" │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│8 │Санитарные правила и нормы "Шум на рабо- │СанПиН │

│ │чих местах, в помещениях жилых, общест- │2.2.4/2.1.8.562-96│

│ │венных зданий и на территории жилой │Госкомсанэпид- │

│ │застройки" │надзор России │

├───┴─────────────────────────────────────────┴──────────────────┤

│ Раздел 2. Гигиена │

├────────────────────────────────────────────────────────────────┤

│ Группа 2.3. Гигиена питания │

├───┬─────────────────────────────────────────┬──────────────────┤

│9 │Нормы физиологических потребностей в │МЗ СССР │

│ │пищевых веществах и энергии для различных│N 5786-91 │

│ │групп населения │от 28.05.91 │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│10 │Санитарно-гигиенические нормы "Рекоменду-│МЗ СССР │

│ │емые (регламентируемые) уровни содержания│42-123-4717-88 │

│ │витаминов в витаминизированных пищевых │от 01.11.88 │

│ │продуктах" │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│11 │Приказ "О дальнейшем улучшении проводимой│МЗ СССР │

│ │в СССР обязательной С-витаминизации │N 695 от 24.08.72 │

│ │питания в лечебно-профилактических и │ │

│ │других учреждениях" │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│12 │Инструкция о работе санитарно-эпидемиоло-│МЗ СССР │

│ │гических станций по контролю за С-витами-│N 997-72 от │

│ │низацией готовой пищи, витаминным качест-│22.11.72 │

│ │вом рационов питания, содержанием витами-│ │

│ │нов в витаминных продуктах массового пот-│ │

│ │ребления и выдачей витаминных препаратов │ │

│ │на промышленных предприятиях │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│13 │Рекомендуемый состав, критерии и показа- │МЗ СССР │

│ │тели качества заменителей женского молока│05.08.88 │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│14 │Методические рекомендации по пропаганде │МЗ СССР │

│ │принципов рационального питания │N 4081-86 │

│ │ │от 20.03.86 │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

 КонсультантПлюс: примечание.

 В официальном тексте документа, видимо, допущена опечатка:

Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в

организованных коллективах утверждены 29.12.1986, а не 29.11.1986.

│15 │Методические указания по гигиеническому │МЗ СССР │

│ │контролю за питанием в организованных │N 4237-86 от │

│ │коллективах │29.11.86 │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│16 │Рекомендуемые рациональные размеры пот- │МЗ СССР │

│ │ребления продуктов питания больных сахар-│N 4432-87 от │

│ │ным диабетом, входящих в группу риска │23.10.87 │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│17 │Методические рекомендации по организации │МЗ СССР │

│ │рационального питания работников анилино-│N 4720-88 │

│ │красочной промышленности │от 04.11.88 │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│18 │Методические рекомендации по организации │МЗ СССР │

│ │питания курсантов училищ речного флота │N 2636-82 │

│ │ │от 13.12.82 │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│19 │Рекомендации по рациональному питанию │МЗ СССР │

│ │рабочих основных профессий литейных цехов│N 1977-79 │

│ │машиностроительной промышленности │от 20.04.79 │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│20 │Методические указания по контролю за │МЗ СССР │

│ │рациональным питанием экипажей речных │N 1952-78 │

│ │судов │от 22.12.78 │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│21 │Гигиенические требования к качественному │МЗ СССР │

│ │составу рациона горняков современных вы- │N 3087-84 │

│ │сокомеханизированных угольных шахт с уче-│от 27.08.84 │

│ │том его роли в профилактике пневмоканиоза│ │

│ │(методические указания) │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│22 │Методические рекомендации по изучению │МЗ СССР │

│ │белкового статуса и потребностей в белке │N 3168-84 │

│ │здорового и больного человека │от 10.12.84 │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│23 │Методические рекомендации по оценке обес-│МЗ СССР │

│ │печенности организма человека витамином Д│N 3176-84 │

│ │ │от 27.12.84 │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│24 │Методические рекомендации по организации │МЗ СССР │

│ │рационального питания учащихся ПТУ и ТУ │N 3903-85 │

│ │строительного профиля в различных клима- │от 27.06.85 │

│ │тических зонах страны │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│25 │Методические указания "Оценка обеспечен- │МЗ СССР │

│ │ности организма человека витамином А" │N 4284-87 │

│ │ │от 12.05.87 │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│26 │Методические рекомендации по организации │МЗ СССР │

│ │питания людей пожилого и старческого │N 1225-75 │

│ │возраста │от 19.02.75 │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│27 │Методические рекомендации по изучению │МЗ СССР │

│ │азотистого баланса у человека │N 1935-78 │

│ │ │от 26.10.78 │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│28 │Методические указания "Организация │МЗ СССР │

│ │питания в детских стационарах" │от 19.07.84 │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│29 │Инструкция ВЦСПС, Министерства торговли │N 21-15 │

│ │СССР и Министерства здравоохранения СССР │от 15.08.88 │

│ │по организации диетического питания │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│30 │Методические рекомендации по вопросам │МЗ СССР │

│ │изучения фактического питания и состояния│N 2967-84 │

│ │здоровья населения в связи с характером │от 08.02.84 │

│ │питания │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│31 │Методические указания по формированию │МЗ СССР │

│ │наборов продуктов питания для расчетов │N 5787-91 │

│ │потребности бюджетов различных групп │от 31.05.91 │

│ │населения │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

 КонсультантПлюс: примечание.

 В официальном тексте документа, видимо, допущена опечатка:

Методические рекомендации "Организация питания детей в загородных

пионерских лагерях" имеют номер 1979-79, а не 1979-78.

│32 │Методические рекомендации "Организация │МЗ СССР │

│ │питания детей в загородных пионерских │N 1979-78 │

│ │лагерях" │от 14.06.79 │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│33 │Инструктивно-методическое письмо "О │МЗ СССР │

│ │контроле за выполнением норм питания в │N 8с-17-331 │

│ │детских садах" │от 12.05.78 │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│34 │Методические указания по организации │МЗ СССР │

│ │питания студентов в профилакториях │N 2059-79 │

│ │ │от 05.10.79 │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│35 │Рекомендации по рациональному питанию │МЗ СССР │

│ │бойцов студенческих отрядов │N 2987-84 │

│ │ │от 12.04.84 │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│36 │Инструкция по методике расчета сбаланси- │МЗ СССР │

│ │рованной среднедушевой потребности в пи- │N 3241-85 │

│ │щевых веществах и энергии населения СССР │от 29.03.85 │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│37 │Перечень вредных производственных факто- │Утвержден │

│ │ров, при воздействии которых в профилак- │Приказом │

│ │тических целях рекомендуется употребление│Минздрава России │

│ │молока или других равноценных пищевых │от 28.03.03 N 126 │

│ │продуктов │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│38 │Рекомендуемые уровни потребления пищевых │Роспотребнадзор │

│ │и биологически активных веществ │МР 2.3.1.1915-04 │

├───┴─────────────────────────────────────────┴──────────────────┤

│ 2.3.2. Продовольственное сырье, пищевые продукты и пищевые │

│ добавки │

├───┬─────────────────────────────────────────┬──────────────────┤

│39 │Санитарно-эпидемиологические правила и │СанПиН │

│ │нормативы "Гигиенические требования по │2.3.2.1293-03 │

│ │применению пищевых добавок" │от 18.06.03 МЗ РФ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│40 │Гигиенические требования безопасности и │СанПиН │

│ │пищевой ценности продуктов │2.3.2.1078-01 │

│ │ │МЗ РФ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│41 │Дополнение N 1 к СанПиН 2.3.2.1078-01 │СанПиН │

│ │"Гигиенические требования безопасности и │2.3.2.1153-02 │

│ │пищевой ценности пищевых продуктов" │МЗ РФ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│42 │Дополнения и изменения N 2 к СанПиН │СанПиН │

│ │2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования │2.3.2.1280-02 │

│ │безопасности и пищевой ценности пищевых │МЗ РФ │

│ │продуктов" │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│43 │Предельно допустимые уровни (ПДУ) содер- │ГН 2.3.2.1377-03 │

│ │жания смолы и никотина в табачных издели-│МЗ РФ │

│ │ях │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│44 │Медико-биологическая оценка пищевой про- │Минздрав России │

│ │дукции, полученной из генетически модифи-│МУК 2.3.2.970-00 │

│ │цированных источников │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│45 │Методические указания "Определение безо- │Минздрав России │

│ │пасности и эффективности биологически ак-│МУК 2.3.2.721-98 │

│ │тивных добавок к пище" │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│46 │Санитарно-эпидемиологические правила и │СанПиН │

│ │нормативы "Гигиенические требования к ор-│2.3.2.1290-03 │

│ │ганизации производства и оборота биологи-│Минздрав России │

│ │чески активных добавок к пище (БАД)" │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│47 │Санитарно-эпидемиологические правила и │СанПиН │

│ │нормативы "Гигиенические требования к │2.3.2.1324-03 │

│ │срокам годности и условиям хранения │Минздрав России │

│ │пищевых продуктов" │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│48 │Санитарно-эпидемиологические правила и │СанПиН │

│ │нормативы "Организация детского питания".│2.3.2.1940-05 │

│ │Примечание: Письмо о технических ошибках │Роспотребнадзор │

│ │в СанПиН 2.3.2.1940-05 от 09.02.06 │ │

│ │N 0100/1330-06-02 Роспотребнадзора │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│49 │Методические указания "Порядок и органи- │Роспотребнадзор │

│ │зация контроля за пищевой продукцией, │МУ 2.3.2.1917-04 │

│ │полученной из/или с использованием сырья │ │

│ │растительного происхождения, имеющего │ │

│ │генетически модифицированные аналоги" │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│50 │Методические указания "Порядок и органи- │Роспотребнадзор │

│ │зация контроля за пищевой продукцией, по-│МУ 2.3.2.1935-04 │

│ │лученной из/или с использованием генети- │ │

│ │чески модифицированных микроорганизмов и │ │

│ │микроорганизмов, имеющих генетически │ │

│ │модифицированные аналоги" │ │

├───┴─────────────────────────────────────────┴──────────────────┤

│ 2.3.3. Тара, посуда, упаковка, оборудование и другие виды │

│ продукции, контактирующие с пищевыми продуктами │

├───┬─────────────────────────────────────────┬──────────────────┤

 КонсультантПлюс: примечание.

 В официальном тексте документа, видимо, допущена опечатка:

гигиенические нормативы "Предельно допустимые количества

химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с

пищевыми продуктами" имеют номер ГН 2.3.3.972-00, а не

ГН 2.3.2.972-00.

│51 │Гигиенические нормативы "Предельно допус-│Минздрав России │

│ │тимые количества химических веществ, вы- │ГН 2.3.2.972-00 │

│ │деляющихся из материалов, контактирующих │ │

│ │с пищевыми продуктами" │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│52 │Гигиенические нормативы "Предельно допус-│Минздрав России │

│ │тимое количество миграции альдегидов (в │ГН 2.3.3.1019-01 │

│ │т.ч. формальдегида) из оболочки искусст- │ │

│ │венной белковой подобно "Белкозин" │ │

├───┴─────────────────────────────────────────┴──────────────────┤

│ 2.3.4. Предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности │

│ (гигиенические вопросы в технологических процессах, сырье) │

├───┬─────────────────────────────────────────┬──────────────────┤

│53 │Санитарные правила и нормы "Производство │Госкомсанэпиднад- │

│ │молока и молочных продуктов" │зор России │

│ │ │2.3.4.551-96 │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│54 │Санитарные нормы и правила "Производство │Госкомсанэпиднад- │

│ │хлеба, хлебобулочных и кондитерских │зор России │

│ │изделий" │2.3.4.545-96 │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│55 │Санитарные правила для предприятий │МЗ СССР │

│ │макаронной промышленности │N 989-72 │

│ │ │от 29.08.72 │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

 КонсультантПлюс: примечание.

 В официальном тексте документа, видимо, допущена опечатка:

Санитарные правила для предприятий по производству пищевых кислот

имеют номер 1145-74, а не 45-74.

│56 │Санитарные правила для предприятий по │МЗ СССР │

│ │производству пищевых кислот │N 45-74 │

│ │ │от 11.01.74 │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│57 │Санитарные правила для предприятий по │МЗ СССР │

│ │обработке и розливу питьевых минеральных │N 4416-87 │

│ │вод │от 30.07.87 │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│58 │Санитарные правила для предприятий по │МЗ СССР │

│ │производству растительных масел │N 1197-74 │

│ │ │от 18.11.74 │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│59 │Санитарные правила для предприятий │МЗ СССР │

│ │крахмалопаточной промышленности │N 1361-75 │

│ │ │от 30.10.75 │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│60 │Санитарные правила и нормы "Производство │2.3.4.704-98 │

│ │спирта этилового ректификованного и │МЗ РФ │

│ │ликероводочных изделий" │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│61 │Санитарные правила для предприятий │МЗ СССР │

│ │пищеконцентратной промышленности │N 1408 от 01.03.76│

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│62 │Санитарные правила для предприятий │МЗ СССР │

│ │желатиновой промышленности │от 26.10.78 │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│63 │Санитарные правила для предприятий │МЗ СССР │

│ │дрожжевой промышленности │N 2266-80 │

│ │ │от 26.11.80 │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│64 │Санитарные правила для предприятий │МЗ СССР │

│ │соляной промышленности │N 2449-81 │

│ │ │от 30.09.81 │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│65 │Санитарные правила для предприятий │МЗ СССР │

│ │пивоваренной и безалкогольной │N 3244-85 │

│ │промышленности │от 09.04.85 │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│66 │Санитарные правила по заготовке, │Госкомсанэпид- │

│ │переработке и продаже грибов │надзор России │

│ │ │2.3.4.009-93 │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│67 │Санитарные правила для предприятий │МЗ СССР │

│ │маргариновой промышленности │N 946-А-71 │

│ │ │от 30.12.71 │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│68 │Санитарные правила для предприятий, выра-│МЗ СССР │

│ │батывающих плодоовощные консервы, сушеные│N 962-72 │

│ │фрукты, овощи и картофель, квашеную │от 04.04.72 │

│ │капусту и соленые овощи │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│69 │Санитарные правила для предприятий чайной│МЗ СССР │

│ │промышленности │N 977-72 │

│ │ │от 31.05.72 │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│70 │Санитарные правила для винодельческих │МЗ СССР │

│ │предприятий │N 5788-91 │

│ │ │от 07.06.91 │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│71 │Санитарные правила и нормы "Производство │Госкомсанэпиднад- │

│ │и реализация рыбной продукции" │зор России │

│ │ │2.3.4-050-96 │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│72 │Инструкция по санитарной обработке │МЗ РСФСР │

│ │специализированного подвижного состава и │от 03.05.78 │

│ │контейнеров, занятых на перевозке пищевых│Минавтотранс РСФСР│

│ │продуктов │15.05.78 │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│73 │Санитарные и ветеринарные правила для мо-│МЗ СССР │

│ │лочных ферм колхозов, совхозов и подсоб- │от 29.09.86 │

│ │ных хозяйств │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│74 │Санитарные правила по уходу за доильными │МЗ СССР │

│ │аппаратами, установками и молочной посу- │от 29.09.86 │

│ │дой, контролю их санитарного состояния и │ │

│ │санитарного качества молока │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│75 │Санитарные правила для предприятий мясной│МЗ СССР │

│ │промышленности │N 3238-85 │

│ │ │от 27.03.85 │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│76 │Санитарные и ветеринарные требования к │МЗ СССР │

│ │проектированию предприятий мясной │от 01.07.77 │

│ │промышленности │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│77 │Наставление по аэрозольной дезинфекции │МЗ СССР │

│ │яичной и мясной тары на птицефабриках, в │от 26.12.75 │

│ │птицеводческих хозяйствах и на │ │

│ │тароремонтных заводах │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│78 │Методы обработки яичного меланжа с целью │МЗ СССР │

│ │улучшения микробиологических показателей │от 24.11.77 │

│ │качества │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│79 │Методические указания по осуществлению │МЗ СССР │

│ │государственного надзора за мясоперераба-│N 4086-86 │

│ │тывающими предприятиями │от 28.03.86 │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│80 │Методические рекомендации "Организация │МЗ РСФСР │

│ │комплексного контроля за санитарно-гигие-│от 24.11.87 │

│ │ническим и противоэпидемическим режимом │ │

│ │предприятий промышленного птицеводства" │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│81 │Инструкция по микробиологическому контро-│МЗ СССР │

│ │лю производства на предприятиях молочной │от 28.12.87 │

│ │промышленности (извлечение) │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│82 │Методические указания по организации са- │МЗ СССР │

│ │нитарно-эпидемиологической службой конт- │N 2642-82 │

│ │роля за предприятиями молочной промышлен-│от 27.12.82 │

│ │ности │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

 КонсультантПлюс: примечание.

 В официальном тексте документа, видимо, допущена опечатка:

 Санитарные правила для предприятий, цехов и участков,

вырабатывающих детские молочные продукты, утверждены 30.03.1981, а

не 30.03.1991.

│83 │Санитарные правила для предприятий, цехов│ГСЭУ МЗ СССР │

│ │и участков, вырабатывающих детские │N 2374-81 │

│ │молочные продукты │от 30.03.91 │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│84 │Инструкция по санитарно-микробиологичес- │МЗ СССР │

│ │кому контролю производства пищевой про- │N 5319-91 │

│ │дукции из рыбы и морских беспозвоночных │от 22.02.91 │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│85 │Гигиенические нормативы "Предельно допус-│Госкомсанэпиднад- │

│ │тимая концентрация содержания дезоксини- │зор России │

│ │валенола (вомитоксина) в продовольствен- │2.3.4.034-95 │

│ │ном зерне пшеницы" │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

 КонсультантПлюс: примечание.

 В официальном тексте документа, видимо, допущена опечатка: Методические

рекомендации "Требования к горно-санитарной охране месторождений

минеральных вод и лечебных грязей" имеют номер 96/196, а не 96/1996.

│86 │Методические рекомендации "Требования к │МЗ РФ │

│ │горно-санитарной охране месторождений │N 96/1996 │

│ │минеральных вод и лечебных грязей" │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│87 │Инструкция по жарке изделий во фритюре в │МЗ СССР │

│ │предприятиях общественного питания и │N 143-5/129-19 │

│ │контроль за качеством фритюрных жиров │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│88 │Инструкция по предупреждению картофельной│Департамент ГСЭН │

│ │болезни хлеба │МЗ РФ │

│ │ │1100/2451-98-115 │

│ │ │от 14.10.98 │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│89 │Инструкция по санитарной обработке техно-│Департамент ГСЭН │

│ │логического оборудования и производствен-│МЗ РФ │

│ │ных помещений на предприятиях мясной │115-16/522-04 │

│ │промышленности │от 15.11.02 │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│90 │Методическое руководство по санитарно- │Департамент ГСЭН │

│ │микробиологическому контролю мясных, │МЗ РФ │

│ │молочных продуктов на наличие листерий │115-16/244-04 │

│ │ │от 12.05.03 │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│91 │Применение ультрафиолетового бактерицид- │МУ 2.3.975-00 │

│ │ного излучения для обеззараживания воз- │ │

│ │душной среды помещений организаций пище- │ │

│ │вой промышленности, общественного питания│ │

│ │и торговли продовольственными товарами │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│92 │Требования к проведению государственного │Сборник, 2002 г. │

│ │санитарно-эпидемиологического надзора за │ │

│ │предприятиями, вырабатывающими хлеб, │ │

│ │хлебобулочные и кондитерские изделия │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│93 │Инструкция по порядку и периодичности │Департамент ГСЭН │

│ │контроля за содержанием микробиологичес- │МЗ РФ │

│ │ких и химических загрязнителей в мясе, │1400/1751 │

│ │птице, яйцах и продуктах их переработки │от 22.06.00 │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│94 │Дополнение к "Временной инструкции по │МЗ СССР │

│ │применению дихлоризоцианурита натрия │от 19.06.76 │

│ │(мононатриевой соли дихлоризоциануровой │ │

│ │кислоты) для профилактической дезинфекции│ │

│ │на предприятиях мясной промышленности" │ │

├───┴─────────────────────────────────────────┴──────────────────┤

│ 2.3.5. Предприятия торговли │

├───┬─────────────────────────────────────────┬──────────────────┤

│95 │Санитарно-эпидемиологические требования к│Минздрав России │

│ │организациям торговли и обороту в них │СП 2.3.6.1066-01 │

│ │продовольственного сырья и пищевых │ │

│ │продуктов │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│96 │Санитарные правила для холодильников │МЗ СССР │

│ │ │N 4695-88 │

│ │ │от 29.09.88 │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│97 │Руководство по контролю и надзору за │Роспотребнадзор │

│ │безопасностью и качеством алкогольной и │Р 1.2.2099-06 │

│ │винодельческой продукции, находящейся в │ │

│ │обороте на территории Российской │ │

│ │Федерации │ │

├───┴─────────────────────────────────────────┴──────────────────┤

│ 2.3.6. Предприятия общественного питания │

├───┬─────────────────────────────────────────┬──────────────────┤

│98 │Санитарно-эпидемиологические требования к│Минздрав России │

│ │организациям общественного питания, изго-│СП 2.3.6.1079-01 │

│ │товлению и оборотоспособности в них пище-│ │

│ │вых продуктов и продовольственного сырья │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│99 │Дополнение N 1 к СП 2.3.6.1079-01 "Сани- │СП 2.3.6.1254-03 │

│ │тарно-эпидемиологические требования к ор-│Минздрав России │

│ │ганизациям общественного питания, изго- │ │

│ │товлению и оборотоспособности в них пище-│ │

│ │вых продуктов и продовольственного сырья"│ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│100│Санитарные правила для детских молочных │МЗ СССР │

│ │кухонь │N 942-71 │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│101│Санитарные правила для предприятий по │МЗ СССР │

│ │производству быстрозамороженных готовых │N 2982-84 │

│ │блюд │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│102│Санитарные требования к индивидуальному │МЗ СССР │

│ │питанию шахтеров в подземных выработках │от 27.08.71 │

│ │угольных шахт │ │

├───┴─────────────────────────────────────────┴──────────────────┤

│2.3.7. Состояние здоровья населения в связи с состоянием питания│

├───┬─────────────────────────────────────────┬──────────────────┤

│103│Инструкция о порядке расследования, учета│МЗ СССР │

│ │и проведения лабораторных исследований в │N 1135-73 │

│ │учреждениях санитарно-эпидемиологической │от 20.12.73 │

│ │службы при пищевых отравлениях │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│104│Методические указания по медико-биологи- │МЗ СССР │

│ │ческой оценке и ранней диагностике инток-│N 2436-88 │

│ │сикаций регуляторами роста растений - │от 02.07.88 │

│ │производными пирозидина (гидразина) │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│105│Методические указания "Расследование, │МЗ СССР │

│ │диагностика и лечение пищевых отравлений │N 4220-86 │

│ │нитратами и нитритами" │от 11.11.86 │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│106│Методические указания "Ботулизм" │МЗ СССР │

│ │ │N 824-69 │

│ │ │от 22.10.69 │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│107│Указания по обнаружению и количественному│МЗ СССР │

│ │учету шигелл Зонне в пищевых продуктах │от 15.03.78 │

│ │(дополнение к "Инструкции о порядке рас- │ │

│ │следования, учета и проведения лаборатор-│ │

│ │ных исследований в учреждениях санэпид- │ │

│ │службы при пищевых отравлениях") │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│108│Методические рекомендации "Клиника, │МЗ СССР │

│ │диагностика и лечение ботулизма" │N 10/11-38 │

│ │ │от 15.04.83 │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│109│Методические указания по микробиологичес-│МЗ СССР │

│ │кой диагностике заболеваний, вызываемых │N 04-23/3 │

│ │энтеробактериями │от 17.12.84 │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│110│Методические рекомендации по вопросам │МЗ СССР │

│ │изучения фактического питания и состояния│N 2967-84 │

│ │здоровья населения в связи с характером │ │

│ │питания │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│111│Классификация пищевых отравлений │МЗ СССР │

│ │ │N 2436-81 │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│112│Контроль программы профилактики йодиро- │Минздрав России │

│ │ванных заболеваний путем всеобщего │МУ 2.3.7.1064-01 │

│ │йодирования соли │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│113│Методические рекомендации "Применение │МР 2.3.7.1916-04 │

│ │йодказеина для предупреждения йоддефицит-│Роспотребнадзор │

│ │ных заболеваний в качестве средства │ │

│ │популяционной, групповой и индивидуальной│ │

│ │профилактики йодной недостаточности" │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│114│Методические указания "Социально-гигиени-│МУ 2.3.7.2125-06 │

│ │ческий мониторинг. Контаминация продо- │от 01.11.2006 │

│ │вольственного сырья и пищевых продуктов │Роспотребнадзор │

│ │химическими веществами. Сбор, обработка и│ │

│ │анализ показателей" │ │

├───┴─────────────────────────────────────────┴──────────────────┤

│ 2.5.1. Гигиена и эпидемиология на транспорте. │

│ Гигиена питания на транспорте │

├───┬─────────────────────────────────────────┬──────────────────┤

│115│Методические рекомендации "Организация и │Утверждены замес- │

│ │проведение производственного контроля за │тителем Главного │

│ │соблюдением санитарных правил и выполне- │государственного │

│ │нием санитарно-противоэпидемиологических │санитарного врача │

│ │(профилактических) мероприятий при произ-│РФ 19.03.03 │

│ │водстве и реализации питания для пассажи-│ │

│ │ров и членов экипажа воздушного судна" │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│116│Санитарные правила "Гигиенические требо- │СП 2.5.1.788-99 │

│ │вания к организации бортового питания │Минздрав России │

│ │авиапассажиров и членов экипажа воздушных│ │

│ │судов гражданской авиации" │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

 КонсультантПлюс: примечание.

 В официальном тексте документа, видимо, допущена опечатка:

 Санитарные правила для морских судов СССР утверждены

21.12.1982, а не 25.12.1982.

│117│Санитарные правила для морских судов │Утверждены │

│ │СССР. Раздел 2.11. Помещения пищевого │Минздравом СССР с │

│ │блока и продовольственные кладовые. │изменениями и │

│ │Раздел 5.6. Содержание помещений │дополнениями │

│ │пищеблока; хранение и обработка пищевых │25.12.82 │

│ │продуктов │N 2641-82; │

│ │ │13.11.84 │

│ │ │N 122-6/452-1 │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│118│Санитарные правила для морских судов │Минздрав СССР │

│ │промыслового флота СССР. Раздел 2.6. │22.12.77 N 1814-77│

│ │Помещения пищеблока и продовольственные │ │

│ │кладовые. Раздел 6.6. Требования к приему│ │

│ │и хранению пищевых продуктов, кулинарной │ │

│ │обработке и реализации готовой продукции │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│119│Суда внутреннего и смешанного (река-море)│СанПиН │

│ │плавания. Раздел 2.1.4. Помещения пище- │2.5.2.703-98 │

│ │блока для экипажа. Раздел 3.2. Организа- │Минздрав России │

│ │ция питания экипажа и пассажиров │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│120│Санитарные правила для морских и речных │Минздрав СССР │

│ │портов СССР. Раздел "Пункты питания" │02.06.89 N 4962-89│

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│121│Санитарные правила для плавучих буровых │Минздрав СССР │

│ │установок. Разделы: 2.7. Помещения пище- │23.12.85 N 4056-85│

│ │вого блока и продовольственных кладовых; │ │

│ │5.3. Санитарные требования по содержанию │ │

│ │помещений и оборудования пищевого блока │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│122│Методические указания по вопросам изуче- │Минздрав СССР │

│ │ния фактического питания плавсостава на │20.10.74 N 1199-74│

│ │судах и разработке мероприятий по его │ │

│ │рационализации │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│123│Методические рекомендации по организации │Минздрав СССР │

│ │питания курсантов училищ речного флота │13.12.82 N 2636-82│

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│124│Методические указания по санитарно- │Минздрав СССР │

│ │микробиологическому контролю икорного │13.05.85 │

│ │производства │ │

├───┴─────────────────────────────────────────┴──────────────────┤

│ Раздел 4. Методы контроля │

├────────────────────────────────────────────────────────────────┤

│ Группа 4.1. Химические факторы │

├───┬─────────────────────────────────────────┬──────────────────┤

│125│Методические указания "Методика выполне- │Минздрав России │

│ │ния измерений массовой концентрации сво- │МУК 4.1.1020-01 │

│ │бодных альдегидов (в том числе формальде-│ │

│ │гиды) в белковой оболочке фотометрическим│ │

│ │методом" │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│126│Методические указания "Изолирспецифичес- │Минздрав России │

│ │кое определение полихлорированных │МУК 4.1.1023-01 │

│ │бифенилов (ПХБ) в пищевых продуктах" │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│127│Методика выполнения измерений массовой │Минздрав России │

│ │доли меди и цинка в пищевых продуктах и │МУК 4.1.991-00 │

│ │продовольственном сырье методом электро- │ │

│ │термической атомно-абсорбционной │ │

│ │спектрометрии │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│128│Методические указания "Определение массо-│Минздрав России │

│ │вой доли йода в пищевых продуктах и сырье│МУК 4.1.1106-02 │

│ │титриметрическим методом" │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│129│Методические указания "Методика выполне- │Минздрав России │

│ │ния измерений массовой доли свинца и кад-│МУК 4.1.986-00 │

│ │мия в пищевых продуктах и продовольствен-│ │

│ │ном сырье методом электротермической │ │

│ │атомно-абсорбционной спектрометрии" │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│130│Методические указания "Определение содер-│Минздрав России │

│ │жания токсичных элементов в пищевых про- │МУК 4.1.985-00 │

│ │дуктах и продовольственном сырье. Методи-│ │

│ │ка автоклавной пробоподготовки" │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│131│Сборник методических указаний "Определе- │Минздрав России │

│ │ние массовой концентрации аверсектина С в│МУК 4.1.1011-01; │

│ │продуктах питания растительного происхож-│4.1.1012-01 │

│ │дения (овощи, фрукты, ягоды) и в органах │ │

│ │и тканях животных, плазме и молоке мето- │ │

│ │дом флуоресцентной высокоэффективной жид-│ │

│ │костной хроматографии" │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│132│Методические указания "Вольтамперометри- │Минздрав России │

│ │ческое определение йода в пищевых продук-│МУК 4.1.1187-03 │

│ │тах" │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│133│Определение массовой концентрации йода в │Минздрав России │

│ │пищевых продуктах │МУК 4.1.1481-03 │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│134│Методика выполнения измерений доли кад- │Минздрав России │

│ │мия, свинца, мышьяка, железа и меди в ал-│МУК 4.1.1484-03 │

│ │когольной продукции │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│135│Определение содержания денатурирующих │Минздрав России │

│ │добавок (ингредиентов) в этиловом спирте │Сборник МУК │

│ │и спиртсодержащей продукции из всех видов│4.1.1486 - │

│ │сырья │4.1.1499-03 │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│136│Измерение массовой концентрации химичес- │Минздрав России │

│ │ких веществ методом инверсионной вольтам-│Сборник МУК │

│ │перометрии (в пищевых продуктах, алко- │4.1.1500 - │

│ │гольных напитках, воде, парфюмерно-косме-│4.1.1516-03 │

│ │тической продукции) │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│137│Руководство по методам контроля качества │Минздрав России │

│ │и безопасности БАД к пище │Р 4.1.1672-03 │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│138│Методические указания "Методика выполне- │Минздрав России │

│ │ния измерений массовой доли кадмия, свин-│МУК 4.1.1484-03 │

│ │ца, мышьяка, железа и меди в алкогольной │ │

│ │продукции методом электротермической │ │

│ │атомно-абсорбционной спектрометрии" │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│139│Методические указания "Определение содер-│Минздрав России │

│ │жания денатурирующих добавок (ингредиен- │Сборник МУК │

│ │тов) в этиловом спирте и спиртосодержащей│4.1.1486 - │

│ │продукции из всех видов сырья" │4.1.1499-03 │

├───┴─────────────────────────────────────────┴──────────────────┤

│ Группа 4.2. Биологические и микробиологические факторы │

├───┬─────────────────────────────────────────┬──────────────────┤

│140│Методические указания "Санитарно-эпиде- │Минздрав России │

│ │миологическая оценка обоснования сроков │МУК 4.2.1847-04 │

│ │годности и условий хранения пищевых │ │

│ │продуктов" (взамен МУК 4.2.727-99) │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│141│Методические указания "Методы микробиоло-│Минздрав России │

│ │гического контроля готовых изделий с │МУК 4.2.762-99 │

│ │кремом" │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│142│Методические указания "Методы микробиоло-│Госкомсанэпиднад- │

│ │гического контроля продуктов детского, │зор России │

│ │лечебного питания и их компонентов" │МУК 4.2.577-96 │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

 КонсультантПлюс: примечание.

 В официальном тексте документа, видимо, допущена опечатка:

Методические указания "Определение количества бифидобактерий в

кисломолочных продуктах" имеют номер МУК 4.2.999-00, а не

МУК 4.2.1122-02.

│143│Методические указания "Определение коли- │Минздрав России │

│ │чества бифидобактерий в кисломолочных │МУК 4.2.1122-02 │

│ │продуктах" │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│144│Методические указания "Медико-биологичес-│Минздрав России │

│ │кая оценка пищевой продукции, полученной │МУК 2.3.2.970-00 │

│ │из генетически модифицированных │ │

│ │источников" │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│145│Методические указания "Микробиологическая│Минздрав России │

│ │и молекулярно-генетическая оценка пищевой│МУ 2.3.2.1830-04 │

│ │продукции, полученной с использованием │ │

│ │генетически модифицированных микроор- │ │

│ │ганизмов" │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│146│Методические указания "Определение гене- │Минздрав России │

│ │тически модифицированных источников (ГМИ)│МУК 4.2.1902-04 │

│ │растительного происхождения методом поли-│ │

│ │меразной цепной реакции" │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│147│Методические указания "Пищевые продукты. │Минздрав России │

│ │Метод идентификации генетически модифици-│МУК 4.2.1903-04 │

│ │рованных источников (ГМИ) растительного │ │

│ │происхождения с применением биологическо-│ │

│ │го микрочипа" │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│148│Методические указания "Методы количест- │Роспотребнадзор │

│ │венного определения генетически модифици-│МУК 4.2.1913-04 │

│ │рованных источников (ГМИ) растительного │ │

│ │происхождения продуктов питания" │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│149│Методические указания "Порядок и органи- │Роспотребнадзор │

│ │зация контроля за пищевой продукцией, по-│МУ 2.3.2.1917-04 │

│ │лученной из/или с использованием сырья │ │

│ │растительного происхождения, имеющего │ │

│ │генетически модифицированные аналоги" │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│150│Методические указания "Порядок и органи- │Роспотребнадзор │

│ │зация контроля за пищевой продукцией, по-│МУ 2.3.2.1935-04 │

│ │лученной из/или с использованием генети- │ │

│ │чески модифицированных микроорганизмов и │ │

│ │микроорганизмов, имеющих генетически │ │

│ │модифицированные аналоги" │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│151│Методические указания "Метод идентифика- │Роспотребнадзор │

│ │ции генно-инженерно-модифицированных ор- │МУК 4.2.2008-05 │

│ │ганизмов (ГМО) растительного происхожде- │ │

│ │ния с применением ферментного анализа на │ │

│ │биологическом микрочипе" │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│152│Методические указания "Санитарно-парази- │Минздрав России │

│ │тологические исследования плодоовощной, │МУК 4.2.1881-04 │

│ │плодово-ягодной и растительной продукции"│ │

├───┴─────────────────────────────────────────┴──────────────────┤

│ 1.2. Гигиена, токсикология, санитария │

├───┬─────────────────────────────────────────┬──────────────────┤

│153│Гигиенические нормативы "Гигиенические │ГН 1.2.1323-03 │

│ │нормативы содержания пестицидов в объек- │Минздрав России │

│ │тах окружающей среды" │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│154│Гигиенические нормативы "Гигиенические │ГН 1.2.1832-04 │

│ │нормативы содержания пестицидов в объек- │Роспотребнадзор │

│ │тах окружающей среды. Дополнение N 1 к ГН│ │

│ │1.2.1323-03" │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│155│Гигиенические нормативы "Гигиенические │ГН 1.2.1839-04 │

│ │нормативы содержания пестицидов в объек- │Роспотребнадзор │

│ │тах окружающей среды. Дополнение N 2 к ГН│ │

│ │1.2.1323-03" │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│156│Гигиенические нормативы "Гигиенические │ГН 1.2.1876-06 │

│ │нормативы содержания пестицидов в объек- │Роспотребнадзор │

│ │тах окружающей среды. Дополнение N 3 к ГН│ │

│ │1.2.1323-03" │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│157│Гигиенические нормативы "Гигиенические │ГН 1.2.1987-06 │

│ │нормативы содержания пестицидов в объек- │Роспотребнадзор │

│ │тах окружающей среды. Дополнение N 4 к ГН│ │

│ │1.2.1323-03" │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│158│Методические указания по отбору проб │Утверждены │

│ │мяса, мясопродуктов, рыбы, рыбопродуктов,│Минздравом России │

│ │кормов и других жиросодержащих продуктов │15.06.99 │

│ │для определения полихлорированных дибен- │ │

│ │зол-п-диоксинов и дибензофуранов методом │ │

│ │хроматомасс-спектрометрии │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│159│"Перечень материалов, изделий и оборудо- │Руководящий │

│ │вания, допущенных для контакта с пищевыми│технический │

│ │продуктами", разрешенных Минздравом СССР │материал │

│ │за период с 1975 по 1986 гг. │РТМ 27-72-15-82, │

│ │ │ч. 1, изданный │

│ │ │в 2002 г. │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│160│Методические указания по методам контроля│Минздрав России │

│ │"Радиационный контроль. Стронций-90 и │МУК 2.6.1.1194-03 │

│ │цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, │ │

│ │анализ и гигиеническая оценка" │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│161│Инструкция по санитарно-химическому ис- │N 880-71, │

│ │следованию изделий, изготовленных из по- │02.02.71 │

│ │лимерных материалов, предназначенных для │Минздрав СССР │

│ │контакта с пищевыми продуктами │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│162│Методические указания к гигиенической │МУ N 1833-78, │

│ │оценке печатных красок, предназначенных │03.04.78 │

│ │для полиграфического оформления упаковоч-│Минздрав СССР │

│ │ных материалов, применяемых в пищевой │ │

│ │промышленности │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│163│Инструкция по токсикологической оценке │N 2395-81, │

│ │полимерных материалов, применяемых в │12.03.81 │

│ │пищевой промышленности │Минздрав СССР │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│164│Методические указания по гигиенической │МУ 3043-84, │

│ │оценке кремнийорганических и фтороргани- │14.06.84 │

│ │ческих покрытий, предназначенных для │Минздрав СССР │

│ │использования в пищевой промышленности │ │

│ │при температуре выше 100 °С │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│165│Методические указания по осуществлению │МУ N 4149-86, │

│ │государственного санитарного надзора за │29.09.86 │

│ │производством и применением полимерных │Минздрав СССР │

│ │материалов класса полиолефинов, предназ- │ │

│ │наченных для контакта с пищевыми │ │

│ │продуктами │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│166│Методические указания по санитарно-хими- │МУ N 4077-86, │

│ │ческим исследованиям резин и изделий из │10.03.86 │

│ │них, предназначенных для контакта с │Минздрав СССР │

│ │пищевыми продуктами │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│167│Методические материалы и учебные пособия │1998 г. выпуска │

│ │для гигиенического обучения работников │ │

│ │продовольственной торговли │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│168│Учебное пособие для гигиенического │1999 г. выпуска │

│ │обучения работников общественного питания│ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│169│Программа и учебное пособие для гигиени- │1999 г. выпуска │

│ │ческого обучения работников предприятий │ │

│ │молочной промышленности │ │

├───┼─────────────────────────────────────────┼──────────────────┤

│170│Программа и учебное пособие для гигиени- │2000 г. │

│ │ческого обучения работников предприятий │ │

│ │по производству хлеба, хлебобулочных и │ │

│ │кондитерских изделий │ │

└───┴─────────────────────────────────────────┴──────────────────┘

Начальник Управления

нормативно-правового обеспечения

Федеральной службы по надзору

в сфере защиты прав потребителей

и благополучия человека

О.А.КУЛАГИНА