Директор КЦА

|  |  |
| --- | --- |
| Санитарно-бактериологическая лаборатория Центра Госсанэпиднадзора г. Бишкекул. Байтик-Баатыра 36ател.51-09-72 е-mail:baklab\_ses@mail.ru | **Область аккредитации** |
| Дата издания | 21.10.2024г | Номер издания | **3** |

 Ахмеджанова А.Т. Приложение к аттестату аккредитации

№

От « » 20 г.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/ п | Наименование обьектов,подлежащих отбору образцов и испытанию\* | Обозначение документа наобьекты,подлежащ ие отбору образцов и испытанию | Наименование видов испытаний/определяем ых показателей и отбора образцов | Обозначение методов/методик испытаний и отбора образцов \* | Диапазон измерений, ед измерений\*\* |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 1 | **Продукты пищевые** |  |  |  |  |
| 1 | **1.1Молоко и молочные продукты**: | ТР ТС 033/2013 | КМАФАнМ | ГОСТ 32901-2014 | Количественный учет |
| -Питьевое молоко, питьевые сливки, | «О безопасности |
| молочный напиток, молочная сыворотка, пахта, продукты на их основе термически обработанные | молока и молочной продукции» | -БГКП (колиформы) | ГОСТ 32901-2014 | обнаружение |
| -Патогенные в.т.ч. сальмонеллы | ГОСТ ISO 6785-2015 |
| -Творог и творожная масса, творожные продукты, продукты на их основе |  |
|  | -Staphуlococcus aureus | ГОСТ 30347-16 |
| -Молоко, сливки, пахта, сыворотка,молочные продукты, молочные составные продукты на их основе, |  |
|  | - Плесневые грибы и дрожжи | ГОСТ 33566-2015 | Количественный учет |
| концентрированные сгущенныестерилизованные, молочные консервы молочные составные |  |
|  | -Промышленная стерильность | ГОСТ 32901-2014 | промстерильна |
|  |  | -Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2022 | обнаружение |
|  |  | -Бифидобактерии | ГОСТ 33924-2016 | Количественный учет |

 Гибкость №1, касающаяся обьекта/матрицы/пробы, гибкость №4, касающаяся метода.

Главный врач ЦГСЭН Зав. санитарно-бактериологической лаборатории

 Кундашев К.У. Г.Б. Умаралиева

стр **1** из **16**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | -Молочные продукты, молочные составные сухие сублимированные-Сыры, сырные продуктыМасло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир-Сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь-Мороженое молочное, сливочное, пломбир, с заменителем молочного жира,-Молоко содержащие продукты-Закваски (заквасочные и про биотические микроорганизмы для изготовления кисломолочных продуктов, сливочного масла и сыров)-ферментные препараты молоко свертывающие-Питательные среды для культивирования заквасочной про биотический микрофлоры |  | -Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 33951-16 | Количественный учет |
| -E. Coli | ГОСТ 30726-2001 | обнаружение |
|  |  |  |
|  | **1.2 Детское питание на молочной основе**:-Адаптированные молочные смеси | ТР ТС 033/2013 | КМАФАнМ | ГОСТ 30705-2000 | Количественный учет |
| -БГКП (колиформы) | ГОСТ 32901-2014 |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | -Частично адаптированные смеси- Молоко и сливки стерилизованные-Кисломолочные продукты-Творог и творожные продукты-Молоко сухое для детского питания-Молоко пастеризованное-Сухие и жидкие молочные напитки для детей3-6 месяцев-Последующие смеси-Каши сухие молочные, в т.ч. готовые к употреблению | «О безопасности молока и молочной продукции» | -Патогенные в.т.ч. сальмонеллы | ГОСТ ISO 6785-2015 | обнаружение |
| -Staphуlococcus aureus | ГОСТ 30347-2016 |
| Bacillus сereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| -E. Coli | ГОСТ 30726-2001 |
| -Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2022 |
| -Бифидобактерии | ГОСТ 33924-2016 | Количественный учет |
| -Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 33951-2016 | Количественный учет |
| - Плесневые грибы и дрожжи | ГОСТ 30706-2000 | Количественный учет |
| -Промышленная стерильность | ГОСТ 32901-2014 | промстерильна |
| **2** | **2.1 Кондитерские изделия:**- конфеты и сладости неглазированные, глазированные, диабетические-карамель неглазированная, глазированная, диабетическая-ирис-резинка жевательная-восточные сладости-шоколад с/без добавок, диабетический вафли с/без начинок, глазированные | ТР ТС 021/2011 «Обезопасности пищевой продукции» | -КМАФАнМ | ГОСТ 33536-2015 | Количественный учет |
| - БГКП | ГОСТ 31747-12 | обнаружение |
| - Staphylococcus aureus | ГОСТ 31746-12 |
| - Патогенные в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012(ISO 6579-2002) |
| - Плесневые грибы и дрожжи | ГОСТ 10444.12-13 | Количественный учет |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | -пряники, коржики с/без начинки-печенье, крекеры, галеты-рулеты с начинкой-пастиломармеладные изделия-кексы, в т.ч. в герметичной упаковке-пасты, кремы, какао порошок-халва, в т.ч. халва глазированная |  |  |  |  |
| **2** | **2.2** Сахар-песок | ТР ТС 021/2011 «Обезопасности пищевой продукции» | -КМАФАнМ | ГОСТ 26968-86 | Количественный учет |
| - БГКП | ГОСТ 31747-2012 | обнаружение |
| - Плесневые грибы и дрожжи | ГОСТ 26968-86 | Количественный учет |
| **3** | **3.1 Зерно (семена), мукомольно- крупяные и хлебобулочные изделия**-Хлебобулочные изделия с начинками, и с кремом-Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками, на молочной и растительной основе-Крупы не требующие варки, сухие продукты экструзионной технологии всех видов-Отруби пищевые из зерновых, пищевые волокна | ТР ТС 021/2011 «Обезопасности пищевой продукции» | - КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 | Количественный учет |
| - БГКП | ГОСТ 31747-12 | обнаружение |
| - Staphуlococcus aureus | ГОСТ 31746-12 |
| -Бактерий рода Proteus; | ГОСТ 28560-90 |
| - Патогенные в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012(ISO 6579-2002) |
| - Bacillus сereus | ГОСТ 10444.8.13 |
| - Плесени,дрожжи | ГОСТ 10444.12-13 | Количественный учет |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | -Безбелковые макаронные изделия |  |  |  |  |
| **4** | **4.1 Мясо и мясная продукция:**-Полуфабрикаты охлажденные и замороженное (все виды продуктивных животных и птиц)* Субпродукты охлажденные и замороженные. Кровь и продукты ее переработки (все виды продуктивных животных)

-Колбасные изделия мясные, мясосодержащие в т.ч.(cырокопченая, сыровяленая, копчено- запеченнаяполу-копченая, варено-копченая пастеризованные, в т.ч. нарезанные упакованные под ваккумом)-Окорочка, рулеты, корейка, грудинка и т.д.* Сухие мясные мясосодержащие продукты

-Шпик свиной охлажденный и замороженный и продукты из него | ТР ТС 034/2013 «Обезопасности мяса и мясной продукции»ТР ТС 021/2011 «Обезопасности пищевой продукции» | -КМАФАнМ | ГОСТ Р 54354-11 ГОСТ 10444.15-94 | Количественный учет |
| - БГКП (колиформы) | ГОСТ Р 54354-11 ГОСТ 31747-12 | обнаружение |
| - Staphylococcus aureus | ГОСТ Р 54354-11 ГОСТ 31746-12 |
| - Патогенные в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ Р 54354-11ГОСТ 31659-12(ISO 6579-2002) |
| Сульфитредуцирующи е клостридии; | ГОСТ Р 54354-11 ГОСТ 29185-14 |
| - Дрожжи и плесневые грибы | ГОСТ Р 54354-11 ГОСТ 10444.12-2013 | Количественный учет |
| -Бактерий рода Proteus; | ГОСТ Р 54354-11 ГОСТ 28560-90 | обнаружение |
| - Listeria monocytogenes | ГОСТ Р 54354-11 ГОСТ 32031-2022 |
| - Escherichia coli; | ГОСТ Р 54354-11 ГОСТ 30726-2001 |
| - Bacillus сereus | ГОСТ Р 54354-11 ГОСТ 10444.8-13 |
| -Enterococcus | ГОСТ Р 54354-11 ГОСТ 28566-90 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **4.2 Консервы мясные**-Мясорастительные, растительно- мясные (все виды продуктивных животных)-Паштетные консервы мясные,мясорастительные, растительно- мясные (все виды продуктивных животных) | ТР ТС 034/2013«О безопасности мяса и мясной продукции» | Промышленная стерильность | ГОСТ 30425-97 | промстерильна |
| **5** | * 1. **Яйцо** (столовое, куриное, перепелиное, диетическое)
	2. Яичные продукты жидкие

фильтрованные пастеризованные; замороженные; сухие, смеси для омлета | ТР ТС 021/2011 «Обезопасности пищевой продукции» | -КМАФАнМ | ГОСТ 32149-13 | Количественный учет |
| - БГКП (колиформы) | ГОСТ 32149-13 |  |
| - Staphуlococcus aureus | ГОСТ 32149-13 | обнаружение |
| - Патогенные в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 32149-13 |
| - Бактерий рода Proteus; | ГОСТ 32149-13 |
| **6** | **6.1 Рыба и рыбная продукция:**-Рыба свежая, охлажденная, замороженная,-Рыба сушенная, соленная, вяленая, копченная, (горячего и холодного копчения), маринованная, пряная и др. рыбная продукция-Нерыбные объекты промысла и продукты,вырабатываемые из них | ТР ЕАЭС 040/2016"О безопасности рыбы и рыбной продукции"ТР ТС 021/2011 «Обезопасности пищевой продукции» | -КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 | Количественный учет |
| - БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-12 | обнаружение |
| - Staphуlococcus aureus | ГОСТ 31746-12 |
| - Патогенные в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012(ISO 6579-2002) |
| -Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014(ISO 15213:2003) |
| -Бактерий рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | -Икра рыб |  | -Дрожжи и плесневые грибы | ГОСТ 10444.12.13 |  |
| -Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2022 |
| -Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| -Vibrio parahaemolyticus | ГОСТ ISO/TS21872-1- 2013 | обнаружение |
| **6** | **6.2 Консервы и пресервы рыбные** | ТР ЕАЭС 040/2016"О безопасности рыбы и рыбной продукции" | Промышленная стерильность | ГОСТ 30425-97 | промстерильна |
| **7** | **7.1. Напитки безалкогольные**-напитки безалкогольные в т.ч. со сроком годности 30суток на подсластителях-квасы фильтрованные, пастеризованные-напитки безалкогольные не пастеризованные разливные со сроком годности менее 30 суток-пиво обеспложенное и пастеризованное-концентраты (жидкие, пастообразные) смеси (порошкообразные, таблетированные, гранулированные, и т.д) | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции» | - КМАФАнМ | ГОСТ 30712-2001 | Количественный учет |
| - БГКП (колиформы) | ГОСТ 30712-2001 | обнаружение |
| - Патогенные в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012(ISO 6579-2002) |
| -Дрожжи и плесневые грибы | ГОСТ 30712-2001 | Количественный учет |
|  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | для безалкогольных напитков (кроме концентратов содержащих бикарбонат натрия)-Сиропы пастеризованные, не пастеризованные горячего разлива-Смеси сухого растительного сырья для приготовления горячих безалкогольных напитков |  |  |  |  |
| -Чай (черный, зеленый, плиточный)-Кофе (в зернах, молотый и растворимый) |  | -плесени | ГОСТ 10444.12.13 | Количественный учет |
|  | **7.2. Воды** питьевые минеральные природные, столовые, лечебно-столовые, лечебные искусственно минерализованные | Технический регламент ТРЕАЭС 044/2017 «Обезопасности упаковочной питьевой воды, включая природную минеральную воду» | - ОМЧ -370С | ГОСТ 18963-73 | Количественный учет |
| БГКП | ГОСТ 18963-73 | обнаружение |
| Escherichia coli | ГОСТ 31955.1-2013(ISO 9308-1:2000) |
| Кишечный энтерококк | ГОСТ ISO 7899-2-2018 |
| Pseudomonas aeruginosa | ГОСТ ISO 16266-2018 |
| Спорысульфитредуцирующих анаэробов (clostridia) | СТБ ISO 6461-2-2016 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |
| **8** | **8.1 Соковая продукция из фруктов и овощей**-Соковая продукция из овощей и фруктов-Соки из фруктов и овощей, овощные нектары, морсы, фруктовые и сокосодержащие напитки консервированные и газированные с использованием СО2 и рН 3,8 и ниже-Концентрированные соки из овощей и фруктов-Сокосодержащие продукты**-**Свежеотжатые соки | ТР ТС 023/2011«На соковую продукцию изфруктов и овощей | - КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 | Количественный учет |
| - БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-12 | обнаружение |
| - Staphуlococcus aureus | ГОСТ 31746-12 |
| * E. coli
* Bacillus сereus
 | ГОСТ 30726-2001ГОСТ 10444.8-13 |
| - Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-13 | обнаружение |
| - Дрожжи и плесневые грибы | ГОСТ 10444.12-13 | Количественный учет |
| -Мезофильные клостридии | ГОСТ 29185-2014(ISO 15213:2003) | обнаружение |
|  | **8.2** Консервированная соковая продукция из овощей и фруктов |  | Промышленная стерильность | ГОСТ 30425-97 | промстерильна |
| **9** | **9.1 Плодоовощная продукция:**-Овощи, фрукты свежие, в т.ч. быстрозамор-ные-Ягоды свежие, протертые дробленные, в т.ч. быстрозамороженные, в ваккумной упаковке | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции» | - КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 | Количественный учет |
| - БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-12 | обнаружение |
| - Staphуlococcus aureus | ГОСТ 31746-12 |
| - Bacillus сereus | ГОСТ 10444.8-13 | Количественный учет |
| - Патогенные в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012(ISO 6579-2002) | обнаружение |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | -Плоды семечковых и косточковых гладких-Грибы сушенные, чеснок-Десерты овощные и фруктовые, джемы, варенье, повидло-Чипсы картофельные с вкусовыми добавками,полуфабрикаты овощные пюреобразные быстрозамороженные-Фрукты и ягоды (сухофрукты), цукаты-Пищевкусовая приправа, специи, пряности,порошки овощные, томатные соусы и кетчупы нестерилизованные в т.ч. сдобавлением консервантовКартофель сушенный и др. корнеплоды, бланшированные перед сушкой и сухое картофельное пюреОрехи натуральные очищенные обжаренные |  | - Дрожжи и плесневые грибы | ГОСТ 10444.12-13 | Количественный учет |
| Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014(ISO 15213:2003) | обнаружение |
| -Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2022 |
|  |  |  |
| **9** | **9.2 Консервы** овощные, фруктовые и плодово-ягодные пастеризованные,консервы грибные из маринованных грибов | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции» | - промышленная стерильность | ГОСТ 30425-97 | промстерильно |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **10** | **10 Масложировая продукция:**-Майонезы, соусы майонезные, соусы на основе растительных масел-Жиры специального назначения, в т.ч. жиры кулинарные, кондитерские, заменители молочного жира-Маргарины, спреды растительно- жировые-Кремы на растительных маслах-Смеси топленные растительно- сливочные | ТР ТС 024/2011Технический регламент на масложировую продукциюТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции» | - КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 | Количественный учет |
| - БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-12 | обнаружение |
| - Staphуlococcus aureus | ГОСТ 31746-12 |
| - Патогенные в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012(ISO 6579-2002) |
| -Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2022 |
| - Дрожжи и плесневые грибы | ГОСТ 10444.12-13 | Количественный учет |
| **11** | **11.1 Готовые кулинарные** изделия в т. ч. продукция общественного питания. | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции» | - КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 | Количественный учет |
| - БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-12 | обнаружение |
| - Staphуlococcus aureus | ГОСТ 31746-12 |
| - Бактерий рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| - Патогенные в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012(ISO 6579-2002) |
| -E. Coli | ГОСТ 30726-2001 |
| - Дрожжи и плесневые грибы | ГОСТ 10444.12-13 | Количественный учет |
| **12** | **12.1. Ароматизаторы** | ТР ТС 029/2012 | - КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 | Количественный учет |
| - БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-12 |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | -на водяной основе, жидкие и пастообразные-сухие на основе сахаров, камеди, соли, и других продуктов-сухие на основе крахмала и пряностей | Требования безопасностипищевыхдобавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств | - Патогенные в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012(ISO 6579-2002) | обнаружение |
| Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014(ISO 15213:2003) |
| - Дрожжи и плесневые грибы | ГОСТ 10444.12-13 | Количественный учет |
| **13** | - Концентраты пищевые | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции» | - КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 | Количественный учет |
| - БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-12 | Обнаружение |
| - Патогенные в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012(ISO 6579-2002) |
| Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014(ISO 15213:2003) |
| - Дрожжи и плесневые грибы | ГОСТ 10444.12-13 | Количественный учет |
| -E. Coli | ГОСТ 30726-2001 | Обнаружение |
| **14** | Вкусовые приправы, порошкообразные, с овощными добавками, специями пряностями, продукты белковые соевые, в т.ч. напитки, коктейли | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции» | - КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 | Количественный учет |
| -Bacillus сereus | ГОСТ 10444.8-13 |
| - БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-12 | Обнаружение Обнаружение |
| - Патогенные в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012(ISO 6579-2002) |
| -Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014(ISO 15213:2003) |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | - плесневые грибы | ГОСТ 10444.12-13 | Количественный учет |
| **15** | - Бульоны пищевые | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции» | - КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 | Количественный учет |
| - БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-12 | Обнаружение |
| -Патогенные в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012(ISO 6579-2002) | Обнаружение |
| - Bacillus сereus | ГОСТ 10444.8-13 | Количественный учет |
| Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014(ISO 15213:2003) | Обнаружение |
| - Плесневые грибы | ГОСТ 10444.12-13 | Количественный учет |
| **II** | **Вода** |  |  |  |  |
| **1** | Вода питьевая | Технический регламент «О безопасностипитьевой воды» | -Отбор проб | КМС ISO 19458-2009 |  |
| -E. Coli | Приказ №154«Инструкция по санитарно- микробиологическому и санитарно- паразитологическомуисследованию питьевой воды» | обнаружение |
| -Энтерококк |
| -ОКБ |
| -ТКБ |
|  |
| -Общее микробное число | Количественный учет |
| **2** |  | ГОСТ 2761-84 | - ОКБ | Приказ № 576 | обнаружение |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Вода открытых водоемов и подпитывающих озер. |  | - ТКБ | «Методическая указания по санитарно-бактериологическому контролю воды поверхностных водных объектов |  |
| -Патогенные бактерии сем. Enterobacteriaceae рода Salmonella |
|  | Вода плавательных бассейнов | ПП КР 201 от11.04.2016г,прило жение 22,вредакции ППКР от27.03.2017г№177 | -Отбор проб | Приказ № 154«Инструкция по санитарно- микробиологическому и санитарно- паразитологическом исследованию питьевой воды» | обнаружение |
| - ОКБ |
| - ТКБ |
| -ОМЧ |
| **III** | **ЛПУ** |  |  |  |  |
| **1** | **Воздушная среда** лечебных учреждений, | Приказ №610 МЗ КР от 20.11.2008г. | -Отбор проб | Приказ №610 от 20.11.2008г. | Количественный учет |
| - Общее микробное число в 1м3 |
| - Staphуlococcus aureus в 1м3 |
| - П лесневые идрожжевые грибы в 1м3 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **2** | **Микробная обсемененность предметов внешней среды** в ЛПУ | Приказ №610 МЗ КР от 20.11.2008г. | -Отбор проб | Приказ №610 от 20.11.2008г. | обнаружение |
| - семейства Энтеробактерий |
| -Pseudomonas aeruginosa |
| - Staphуlococcus aureus |
| **3** | **Хирургические материалы**(перевязочный, шовный, мед. инструментарий) | Приказ № 610от 26.11.08г | -Отбор проб | Приказ №610 от 20.11.2008г. | стерильно/ не стерильно |
| - Стерильность |
| **IV** | **Смывы на БГКП** |  |  |  |  |
|  | Микробная обсемененность с предметов внешней среды на предприятиях общественного питания, с пищеблоков детских до школьных и подростковых учреждений и из ЛПО | МУ от 21.05.2018г | -БГКП | МУ от 21.05.2018г.Санитарно-бактериологический контроль напредприятих по производству и реализации пищевых продуктов(предприят ия общественного питания и продуктов,торговая сеть,пищеблокидетских ,дошкольных,подростковых | обнаружение |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | учреждений и организацийздровоохранения) |  |