|  |
| --- |
|  |
| название заявителя согласно свидетельству о регистрации |
|  |
| юридический адрес, телефон |
|  |  |  |
| УНП |  | ОКПО |
|  |
| номер расчётного счёта |
|  |
| название подразделения банка, код банка |
|  |
| адрес подразделения банка |
| в лице \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| должность и Ф.И.О. лица, уполномоченного для подписания договора  |
| действующего на основании \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| исх. № |  | от |  |  | Главному врачу Волковысского зонального ЦГЭЖуковичу М.В. |
| вх. № |  | от |  |  |

Просим провести отбор проб и (или) испытания/измерения\*\*:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(продукции, воды, смывов с объектов внешней среды, вредных производственных факторов, иное)

с целью\*\* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

( ГГР, декларирования, сертификации, производственного лабораторного контроля, аттестации, иное)

по показателям\*\*: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(перечислить показатели, либо отметить знаком в приложении 1 на странице 2 данной заявки)

Оказать консультацию при определении перечня показателей: да нет

(нужное подчеркнуть)

Перечень прилагаемых к Заявлению документов\*\*: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Оплату в соответствии с прейскурантом Волковысского зонального ЦГЭ гарантируем.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(должность) (подпись) (расшифровка подписи)*

М.П.

Ф.И.О. и телефон контактного лица\*\*

\*\* - данные заполняемые заказчиком

Приложение 1 к запросу № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

С заказчиком согласовано следующее\*\*:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Отметить знаком в соответствующей ячейке верное утверждение:** | **Да\*** | **Нет** |
| 1 | Согласны ли Вы, что при проведении исследований/измерений будут применяться следующие методы из состава области аккредитации: |  |  |
|  | ***Наименование показателей*** | ***Обозначение применяемого ТНПА*** |
| **Санитарно-химические показатели** |  |  |  |
| Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 9957-2015 п.7ГОСТ 26186-84 п.3 |  |  |
| массовая доля жира | ГОСТ 30648.1-99ГОСТ 5867-90 п.2.2.1.ГОСТ 29247-91ГОСТ 5668-2022 п.10 |  |  |
| кислотность,кислотность жировой фазысливочного масла | ГОСТ 3624-92 п.3ГОСТ 30305.3-95ГОСТ 30648.4-99 |  |  |
| Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) | ГОСТ 13586.6-93ГОСТ 26312.3-84 |  |  |
| массовая доля влаги | СТБ 1963-2009, п.9.10.1ГОСТ 21094-2022ГОСТ 9404-88ГОСТ 5900-2014ГОСТ 31774-2012ГОСТ 4288-76 п.2.5 |  |  |
| Пористость  | ГОСТ 5669-96 |  |  |
| Кислотность (зерно(семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия)  | СТБ 1963-2009 п.9.11ГОСТ 5670-96 |  |  |
| Массовая доля сахара  | ГОСТ 5672-68 п.4 ГОСТ 5903-89 п.6.2 |  |  |
| Диастазное число  | ГОСТ 34232-2017 п.7 |  |  |
| массовая доля редуцирующих веществ и сахарозы | ГОСТ 32167-2013 п.6 |  |  |
| Нитраты  | МУ 5048-89, утв. МЗ СССР 04.06.1989ГОСТ 34570-2019 |  |  |
| Массовая доля сухих веществ  | МУ, утв. пост. от 21.04.2001 № 18/29, п. 5.1 |  |  |
| Содержание жира  | МУ, утв. пост. от 21.04.2001 № 18/29, п. 5.2.5 |  |  |
| **Токсичные элементы** |  |  |  |
| Мышьяк  | ГОСТ 26930-86ГОСТ 26929-94 |  |  |
| Ртуть  | ГОСТ 26927-86 п.2 |  |  |
| Гидроксиметилфурфураль (ГМФ) | ГОСТ 31768-2012 п.3.4 |  |  |
| Плесени  | ГОСТ 10444.12-2013 |  |  |
| Массовая доля йода  | СТБ ГОСТ Р 51575-2004 |  |  |
| **Хлорорганические пестициды** ГХЦГ, ДДТ, ГХБ | МУ 2142-80, ГОСТ 23452-2015ГОСТ 30349-96 |  |  |
| 2,4-Д-кислота | МУ 1541-76 |  |  |
| Афлатоксин М1; В1 | ГОСТ 30711-2001 |  |  |
| Патулин | ГОСТ 28038-2013 |  |  |
| **Радиологические показатели** |  |  |  |
| Цезий-137 | МВИ. МН 1181-2011ГОСТ 32161-2013 |  |  |
| Стронций -90 | МВИ. МН 1181-2011 ГОСТ 32163-2013 |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Микробиологические показатели**  |  |  |  |
| КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 32901-2014 п.8.4 |  |  |
| БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п.8.5 |  |  |
| Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |  |  |
| S.aureus (стафилококк) | ГОСТ 31746-2012ГОСТ 10444.2-94 |  |  |
| Proteus | ГОСТ 28560-90 |  |  |
| Listeria monocytogenes (листерии) | ГОСТ 32031-2012 |  |  |
| Дрожжи  | ГОСТ 10444.12-2013 |  |  |
| Плесневые грибы  |  |  |
| Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |  |  |
| E. coli (кишечная палочка) | ГОСТ 30726-2001 |  |  |
| бифидобактерии и (или) другие пробиотические микроорганизмы | ГОСТ 33924-2016 |  |  |
| молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013 |  |  |
| Промышленная стерильность  | ГОСТ 30425-97ГОСТ 26669-85 |  |  |
| яйца и личинки гельминтов | Инструкция № 37-0305, утв. Минздравом 12.04.2005Инструкция по применению №65-0605, утв. Минздравом 14.06.2005 №77 |  |  |
| цисты кишечных патогенных простейших организмов |  |  |
| **Промышленная стерильность для консервов групп А**  |  |  |  |
| спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.subtilis | ГОСТ 30425-97ГОСТ 2669-85 |  |  |
| спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.cereus и (или) B.polymyxa | ГОСТ 30425-97ГОСТ 10444.8-2013 |  |  |
| мезофильные клостридии | ГОСТ 30425-97 |  |  |
| неспорообразующие микроорганизмы, в том числе и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 30425-97ГОСТ 10444.11-2013ГОСТ 10444.12-2013 |  |  |
| спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 |  |  |
|  | **Вода питьевая централизованных систем питьевого водоснабжения****Вода питьевая источников нецентрализованного водоснабжения** |  |  |  |
| Запах, привкус | ГОСТ 3351-74 п.2, 3 |  |  |
| Цветность | ГОСТ 31868-2012 п.5 |  |  |
| Мутность | ГОСТ 3351-74 п.5 |  |  |
| рН | СТБ ISO 10523-2009 |  |  |
| Общая жесткость | ГОСТ 31954-2012 п.4 |  |  |
| Сухой остаток (общая минерализация) | ГОСТ 18164-72 п.3.1 |  |  |
| Окисляемость перманганатная | СТБ ISO 8467-2009 |  |  |
| АПАВ  | ФР.1.31.2014.17189 (ПНД Ф 14.1:2:4.158-2000 (М01-06-2013 издание 2014 г.)) |  |  |
| Марганец  | ГОСТ 4974-2014 п.6 |  |  |
| Общее железо  | ГОСТ 4011-72 п.2 |  |  |
| Медь | ГОСТ 4388-72 п.2 |  |  |
| Мышьяк  | ГОСТ 4152-89 |  |  |
| Аммиак и ионы аммония | ГОСТ 33045-2014 п. 5, 6, 9  |  |  |
| Нитриты  |  |  |
| Нитраты |  |  |
| Хлориды | ГОСТ 4245-72 п.3 |  |  |
| Сульфаты | ГОСТ 31940-2013 п.6 |  |  |
| Фенолы (общие и летучие) | ФР.1.31.2006.02371 (ПНД Ф 14.1:2:4.182-02, изд.2010 года (М 01-07-2006)) |  |  |
| Нефтепродукты  | ФР.1.31.2012.13169(ПНД Ф 14.1:2:4.128-98 (М 01-05-2012)) |  |  |
| Стронций-90 | МВИ. МН 1181-2011 |  |  |
| Цезий-137 |  |  |
| ГХЦГ, ДДТ | МУ 2142-80 |  |  |
| 2,4-Д | МУ 1541-75 |  |  |
| **Микробиологические показатели** |  |  |  |
| **Питьевая вода** |  |  |  |
| Общее микробное число (ОМЧ) | ГОСТ 34786-2021МУК РБ №11-10-1-2002Инструкция по применению № 068-1109 |  |  |
| Общие колиформные бактерии (ОКБ) |  |  |
| Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ) |  |  |
| Споры сульфитредуцирующих клостридий | СТБ ISO 6461-2-2016МУК РБ №11-10-1-2002Инструкция по применению № 068-1109 |  |  |
| Патогенные бактерии кишечной группы (Salmonella, Shigella) | СТБ ISO 19250-2016Инструкция по применению № 025-0309 |  |  |
| Цисты лямблий  | Инструкция по применению № 65-0605Инструкция по применению № 108-1207 |  |  |
|  | **Вода бассейна** | Инструкция по применению № 070-0210 |  |  |
| цветность | ГОСТ 31868-2012 |  |  |
| мутность | ГОСТ 3351-74, п.5 |  |  |
| запах | ГОСТ 3351-74, п.2 |  |  |
| аммиак и ионы аммония (в пересчете на азот) | ГОСТ 33045-2014 п. 5 |  |  |
| хлориды | ГОСТ 4245-72, п.3 |  |  |
| хлор свободный остаточный | ГОСТ 18190-72, п.3 |  |  |
| **Микробиологические показатели** |  |  |  |
| Общие колиморфные бактерии (ОКБ) | ГОСТ 34786-2021Инструкция № 070-0210, утв. МЗ РБ 19.03.2010 п.31, п.32 |  |  |
| Термотолерантные колиморфные бактерии (ТКБ) |  |  |
| Лецитиназоположительные стафилококки | Инструкция по применению № 070-0210 |  |  |
| **Паразитологические показатели** |  |  |  |
| Яйца и личинки гельминтовЦисты лямблий | Инструкция по применению № 65-0605Инструкция по применению №108-1207 |  |  |
|  | **Поверхностная вода**  |  |  |  |
| Цветность | ГОСТ 31868-2012 п.5 |  |  |
| Биологическое потребление кислорода  | СТБ 17.13.05-23-2011 |  |  |
| Взвешенные вещества  | МВИ. МН 4362-2012 |  |  |
| Кислород растворенный | СТБ 17.13.05-30-2014 |  |  |
| Водородный показатель  | СТБ ISO 10523-2009 |  |  |
| Аммиак и ионы аммония | ГОСТ 33045-2014 п.5 |  |  |
| Нитрат-ион | ГОСТ 33045-2014 п.9 |  |  |
| Нитритный азот | ГОСТ 33045-2014 п.6 |  |  |
| Железо общее  | СТБ 17.13.05-45-2016 |  |  |
| Сульфаты | СТБ 17.13.05-42-2015 |  |  |
| **Микробиологические показатели** |  |  |  |
| Общие колиформные бактерии (ОКБ) | Инструкция по применению № 037-0409 п.15, 16 |  |  |
| Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ) |  |  |
| Кишечная палочка (E.coli) | Инструкция по применению № 037-0409 п.22 |  |  |
| Возбудители кишечных инфекций (Salmonella, Shigella) | Инструкция по применению № 025-0309 |  |  |
| Жизнеспособные яйца гельминтов | Инструкция по применению № 037-0409 гл.5Инструкция по применению № 65-0605 |  |  |
| Жизнеспособные цисты патогенных простейших  |  |  |
|  | **Сточные воды**  |  |  |  |
| Биологическое потребление кислорода  | СТБ 17.13.05-23-2011 |  |  |
| Взвешенные вещества  | МВИ. МН 4362-2012 |  |  |
| Водородный показатель  | СТБ ISO 10523-2009 |  |  |
| Аммиак и ионы аммония | ГОСТ 33045-2014 п.5 |  |  |
| Нитрат-ион | ГОСТ 33045-2014 п.9 |  |  |
| Сульфаты | СТБ 17.13.05-42-2015 |  |  |
| Общие колиформные бактерии (ОКБ) | Инструкция по применению № 037-0409 п.15, 16 |  |  |
| Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ) |  |  |
| Возбудители кишечных инфекций (Salmonella, Shigella) | СТБ ISO 19250-2016Инструкция по применению № 025-0309 |  |  |
| Жизнеспособные яйца гельминтов | Инструкция по применению № 037-0409 гл.5 |  |  |
| Жизнеспособные цисты патогенных простейших  | Инструкция по применению № 65-0605 |  |  |
|  | **Земли (включая почвы)** |  |  |  |
| Концентрация ионов водорода (рН) | СТБ 17.13.05-36-2015 п.10.2 |  |  |
| Аммонийный азот  | ГОСТ 27894.3-88 |  |  |
| Нитраты  | СТБ 17.13.05-28-2014ГОСТ 27894.4-88 |  |  |
| Хлорид-ион | ГОСТ 26425-85 п.1 |  |  |
| **Микробиологические показатели** |  |  |  |
| Яйца и личинки гельминтовЦисты лямблий | Инструкция по применению № 021-0306 |  |  |
|  | **Атмосферный воздух.****Воздух помещений жилых, общественных зданий и сооружений**  |  |  |  |
| Формальдегид | МВИ. МН 5493-2016 |  |  |
| Аммиак | МВИ. МН 5631-2016 |  |  |
| Твердые частицы | ГОСТ 17.2.3.01-86МВИ. МН 5093-2014 |  |  |
| Оксид углерода | МВИ. МН 5561-2016 |  |  |
| Фенол | МВИ. МН 6166-2019 |  |  |
| Сера диоксид | МВИ. МН 5834-2017 |  |  |
| Азота диоксид | МВИ. МН 5087-2014 |  |  |
|  | **Воздух рабочей зоны** |  |  |  |
| Концентрация пыли | МВИ.МН 5842-2017 |  |  |
| Азота оксид | АМИ.БР 0004-2021 |  |  |
| Азота диоксид | МВИ.МН 5914-2017 |  |  |
| Углерод оксид | АМИ.БР 0004-2021 |  |  |
| Хлор  | АМИ.БР 0004-2021МВИ.МН 6039-2018 |  |  |
| Аммиак | АМИ.БР 0004-2021МВИ.МН 5910-2017 |  |  |
| Сера диоксид(сернистый ангидрид) | АМИ.БР 0004-2021МВИ.МН 5858-2017 |  |  |
| Хромовый ангидрид (ХромVIтриоксид) | МВИ. МН 5822-2017 |  |  |
| Марганец | МВИ. МН 5831-2017 п.8.4.2, п.9.2 |  |  |
| Железа оксид (ДижелезаТриоксид) | МВИ. МН 5831-2017 п.8.4., п.9.3 |  |  |
| Свинец | МВИ. МН 5832-2017 |  |  |
| Масла минеральные нефтяные | МВИ. БР 363-2019 |  |  |
| Гидрохлорид (соляная кислота) | МВИ. МН 6038-2018 |  |  |
| Серная кислота | МВИ. МН 5987-2018 |  |  |
| Кислота уксусная | МВИ. БР 356-2019 |  |  |
| Формальдегид | МВИ. БР 322-2017 |  |  |
| Фенол (гидроксибензол) | МВИ. МН 6064-2018 |  |  |
| Щелочи едкие | МВИ. МН 5866-2017 |  |  |
| Белоксодержащие аэрозолей | МВИ.БР 334-2017 |  |  |
|  | **Физические факторы** |  |  |  |
| Напряженность электростатического поля | ГОСТ 12.1.045-84 |  |  |
| Напряженность электромагнитного поля | ГОСТ 12.1.006-84 |  |  |
| Освещенность | ГОСТ 24940-2016 |  |  |
| Микроклимат (температура, влажность) | ГОСТ 12.1.005-88, п. 2ГОСТ 33463.1-2015ГОСТ 30494-2011 |  |  |
| Скорость движения воздуха |  |  |
| Шум  | ГОСТ 12.1.050-86ГОСТ 33463.2-2015ГОСТ 20444-2014ГОСТ 23337-2014 |  |  |
| Вибрация (общая) | ГОСТ 12.1.012-2004ГОСТ 33463.2-2015ГОСТ 31191.1-2004ГОСТ 31191.2-2004  |  |  |
| Вибрация (локальная) | ГОСТ 12.1.012-2004ГОСТ 33463.2-2015ГОСТ 31192.1-2004ГОСТ 31192.2-2005 |  |  |
|  | **Радиологические показатели в пищевой продукции (другие продукты)** |  |  |  |
| УА (ОА) Цезий-137 | ГОСТ 32161-2013; МВИ. МН 1181-2011 |  |  |
| УА (ОА) Стронций -90 | ГОСТ 32163-2013; МВИ. МН 1181-2011 |  |  |
| **Радиологические показатели в воде**  |  |  |  |
| УА (ОА) Цезий-137 | МВИ. МН 1181-2011 |  |  |
| УА (ОА) Стронций -90 |  |  |
| **Продукция лесного хозяйства** (опилки и др.) (УА цезий 137) | МВИ. МН 1181-2011 |  |  |
| **Строительные материалы, изделия и сырье для их производства** |  |  |  |
| Удельная эффективная активность естественных радионуклидов цезия-137, радия-226, тория-232,калия-40 | МВИ.МН 1120-99 |  |  |
|  | **Поверхности****в организациях здравоохранения, на предприятиях общественного питания (в т.ч. пищеблоков школ, ДДУ, подростковых учреждений), производства продуктов питания, торговли пищевыми продуктами, в жилых, административных и общественных зданиях** |  |  |  |
| БГКП | Инструкция 4.2.10-22-1-2006, утв. Минздравом 28.01.2006 глава 3Инструкция № 078-0210, утв. Минздравом 19.03.2010Инструкция 4.2.10-15-21-2006, утв. МЗ РБ 09.10.2006 |  |  |
| S. aureus |  |  |
| P. aeruginosa |  |  |
| Энтеробактерии |  |  |
| Listeria monocytogenes | Инструкция по применению №001-0116, утв. Минздравом 30.01.2016ГОСТ 32031-2012 |  |  |
| **Дезинфекционные камеры** |  |  |  |
| Бактериологический контроль работы дезинфекционной камеры | Инструкция 3.5-51-2006, утв. Минздравом 23.11.2006 №175 |  |  |
| **Паровые и воздушные стерилизаторы** |  |  |  |
| Контроль эффективности(биологический)стерилизации:-G.stearothermophilus-B.licheniformis | Инструкция. Дезинфекция, предстерилизационная очистка и стерилизация изделий медицинского назначения, прил. № 3 к приказу Минздрава 25.11.2002 № 165МУ №15/6-5 по контролю работы паровых и воздушных стерилизаторов, утв. Постановлением МЗ СССР 28.02.1991, гл.4, приложения 5-8 |  |  |
| **Питательные среды** |  |  |  |
| Биологические свойства питательных сред: чувствительность, скорость роста, дифференцирующие свойства, всхожесть, ингибиция, стабильность основных свойств. | Инструкция № 079-0210, утв. Минздравом 19.03.2010ГОСТ 11133-2016 |  |  |
| **Изделия медицинского и прочего назначения** |  |  |  |
| Стерильность:аэробная микрофлора,факультативно-анаэробная микрофлора,плесневые и дрожжеподобные грибы | Инструкция 4.2.10-22-1-2006, утв. Минздравом 28.01.2006, глава 4, п.21.ГФ РБ II 2.6.1 |  |  |
| **Лекарственные средства,** **вода очищенная** |  |  |  |
| Стерильность | ГФ РБ II 2.6.1. |  |  |
| Суммарное количество бактерий | ГФ РБ II 2.6.12 |  |  |
| Суммарное количество дрожжевых и плесневых грибов |  |  |
| **Антисептики и дезинфектанты** |  |  |  |
| Микробиологическая чистота | Инструкция 4.2.10-22-102-2005, утв. Минздравом 30.12.2005 |  |  |
| 2 | Выдать заключение по результатам испытаний/измерений на соответствие требованиям ТНПА. Заключение по результатам испытаний/измерений выдает врач-эпидемиолог отдела эпидемиологии, (врач-гигиенист) отдела гигиены. Лабораторный отдел заключение не выдает. |  |  |
| 3 | Правило принятия решения при выдаче заключения о соответствии:*В случае, когда правило принятия решения не определено законодательно, не определено в ТНПА на метод исследований, принцип принятия решения согласовывается с Заказчиком.*  |  |  |
| Предлагаемые правила принятия решения, возможные риски получения приемлемости/неприемлемости результата и согласования: |  |  |
| 3.1 | Правило простой приемки (без учета расширенной неопределённости) |  |  |
| 3.2 | Правило, основанное на уменьшении риска потребителя (вероятность ложноотрицательного решения) с учетом расширенной неопределённости |  |  |
| 3.3 | Правило, основанное на уменьшении риска производителя (вероятность ложноположительного решения) с учетом расширенной неопределённости  |  |  |
| В случае отсутствия отметки о согласовании правила принятия решения лабораторный отдел принимает правило простой приемки. |

\*Заключение по результатам испытаний выдает врач-эпидемиолог отдела эпидемиологии, (врач-гигиенист, отдела гигиены). Лабораторный отдел заключение не выдает.

\*\* - данные заполняемые заказчиком.

Выбор правила принятия решения при выдаче заключения о соответствии

Выписка из 02-ОП-008-2024

В случае необходимости выдачи заключения о соответствии требованиям, просим определить правило принятия решения с учетом уровня риска получения ложноположительного или ложноотрицательного результата:

1. Использовать **правило простой приемки**: правило принятия решения основано на отсутствии защитного интервала: предел допуска, заданный в ТНПА совпадает с пределом приемки. Результат соответствует требованиям ТНПА, если он находится в области допустимых значений. В этом случае, вероятность ложноположительного/ложноотрицательного решения составляет **до 50%.**

 предел соответствия,

 установленный в ТНПА

 W=0

область допустимых значений

 AL=TL

Рисунок 1 – Пример области, определенной для использования правила принятия решения, где

AL – область допустимых значений, TL – защитный интервал

1. **С целью уменьшения риска потребителя:** правило принятия решения, основанное на защищенной приемке, предполагает установление рассчитанного защитного интервала внутри предела допуска, заданного в ТНПА. Если результат измерения находится в пределах области допустимых значений, можно делать вывод о соответствии ТНПА. Если результат измерений находится в области неприемлемых значений, то можно говорить о несоответствии. Вероятность ложноположительного/ложноотрицательного решения составляет **менее 2,5%**.

 предел соответствия,

 установленный в ТНПА

 зона несоответствия зона несоответствия

Защитный интервал U(y)

Защитный интервал U(y)

 TL  GL GU Tu

 область недопустимых значений область область недопустимых значений

 допустимых

 значений

Рисунок 2 – Пример области, определенной для допуска с целью минимизации риска потребителя, где

TU – верхний предел допуска; GU – верхний предел защитного интервала, TL – нижний предел допуска,

GL – нижний предел защитного интервала, U(y) – расширенная неопределенность измерений.

1. **С целью уменьшения риска производителя объекта испытаний**: правило принятия решения предполагает установление рассчитанного защитного интервала за пределом допуска, заданным в ТНПА. Если результат измерения находится в пределах области допустимых значений, можно делать вывод о соответствии ТНПА. Если результат измерений находится в области неприемлемых значений, то можно говорить о несоответствии. Вероятность ложноположительного/ложноотрицательного решения составляет **менее 2,5%**

 предел соответствия,

 установленный в ТНПА

 зона несоответствия зона несоответствия

Защитный интервал U(y)

Защитный интервал U(y)

 GL  TL TU Gu

 область недопустимых значений область область недопустимых значений

 допустимых

 значений

Рисунок 3 – Пример области, определенной для допуска с целью минимизации риска производителя, где

TU – верхний предел допуска; GU – верхний предел защитного интервала, TL – нижний предел допуска,

GL – нижний предел защитного интервала, U(y) – расширенная неопределенность измерений.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 *(должность) (подпись) (расшифровка подписи)*