

()
() . 24.04.2003 N 172,
N 99/144, " 12.12.1999)
() :
1. 01.01.98 ,
() ().
2.
3. ()
4. ().
5. 30.04.85 N 581 "
".

()
() . 24.04.2003 N 172,
N 99/144, " 12.12.1999)

12.12.1999
N 99/144 " , "

1.
1.1. ,
1.2. ,
1.3. , ,
1, 2.

1.4. , (),

1.5.

1.6.

1.7.

2.

,
,

,
,

,
,

,
,

,
,

3.

3.1. , ,

3.2. , 1

3.3. , ,

2 x 2 . , , ,

3.4. , ,

3.5. ,

(, ,).

3.6.

, (, 3).

3.7.

,) (4).

3.8.

3.9.

).

3.10.

3.11.

3.12.

4.

4.1.

" " " "

4.2.

4.3.

;

),

;

(

4.4.

5, 6).

4.5.

(.)

4.6.

4.7.

) .

$0,3 - 0,6$
 $\frac{1}{4,8}$.

()
2 - 2,5
-150
-300 - 1 60 ;
1 1 . . .
30
-450 100
5 7.

5.

5.1.

)

5.2.

1

5.3.

,

5.4.

)

5.5.

(

)

(

8).

5.6.

<*>.

<*>

, . 1, 2. - ., 1994.

5.7.

1

5.8.

1

(

,

6.

6.1.

,

6.2.

(

,

).

,

,

6.3.

,

6.4.

,

6.4.1.

,

6.4.2.

2

,

,

,

6.4.4.

,

6.4.5.

,

6.5.

,

6.6.

(5, 6).

6.7.

, (, , ,

,).

,

6.8.

(),

6.9.

100%

0,55

- - - 2- 100% - 0,08 . . . ((60%
- - - (; ,);) .
- - - (; ,);) .

7.

7.1. , , ,
100 , Enterobacteriaceae, P.
aeruginosa, S. aureus. , , ,
,

7.2. , , ,
,

7.3. , , ,
,

10° C 80° C 95° C , , 3 , 5° C
, , , , ,
24 , , , , ,
7.4. , , , , ,

7.5. 10 - 15 , , ,
15 - 20 , , ,

7.6. , , ,
(; " , " ,
" , , , ,
,

(, ,).

7.7. , , ,
,

5 - 7 ,

7.8. 1 14 , , ,

7.9.

10 1%

25 - 30

6 1,5%

7.10.

8.

8.1.

,

2, 3

8.2.

(

5, 6).

8.3.

,

,

8.4.

3 (

9).

24

8.5.

(

10)

8.6.

30

24

8.7.

(

,

9).

)

8.8.

(

,

),

,

,

8.9.

,

,

,

9.

9.1.

,

,

,

9.2.

,

,

9

9.3.

3

(

10).

9.4.

,

,

,

8,

11)

(50° - 60° C)

,

,

9.5.

3%

(1:1).

9.6. 1 10
0,5% (50° - 60° C) 3%

9.7. (1:1).

9.8.

9.9. () (), ().

10.

12

1

()

24.04.2003 N 172.

2

()

1. : ; ; ; ; ;
2. : ; ; ; ;

- ;
- ;
- ;
- ;
- ;
3. :
- ;
4. :
- ;
5. :
- ;
- ;
- ;
6. : ().
7. :
- ;
8. :
- ;
9. () ;
- ;
10. :
- ;
11. :
- ;
12. :
- ;
- ;
- ;
- ;
- ;

N /		-	-	-	-	-	
1.		150		40	20	.	,
2.	,						,
	,	300		40	20	"-	,
3.	,						,
	,						,
	,	500		40	10	"-	,
4.	,			60	-	.	
	,	150					
5.	,						
	,	150		60	-	II - II	
6.	,	75		-	-	.	
	,					II - II	
7.		10		-	-	II - II	

<*>

t -				
16° C		3	4	3

18° C	,	-	2	1	1
18° C	,	,			
	,	,	4	2	1
18° C	-	,	2	3	1
18° C	-	-	4	2	-
	:				
18° C)	,	2	3	1
18° C)	-	3	4	3
18° C)	-	-	3	3
18° C)	-	-	10	5
18° C)	,	-	5	3

5

()

1.

-, , : , , ();

2.

45 132° C - 20 120° C 3

3.

1% 0,75% 0,5% 2-
40%, 40%

4.

, , , , ,

5.

, , , , , 180°

6.

7.

8.

6

()

1.

2. 1 - 2 , ().

3. () , 4 .

4. (-2000,), 70%
0,5% () (,) 0,5% (70%
,) 1%, 1%

5. ; 5 - 8

6. 2 , , , , , , , 10%

()

() <*>

 <*> , : , , , ,

254 , ,

().

1.
 1.1. , 1 - 2 .

1.2. " " " , ,

1.3. , 15 .

1.4. (2 - 2,5) 1

2.
 2.1. , 2
 5° 80°

1,5 - 2 2.2. 8
 , 30 - 60

2.3. , 15 .

2.4. 1 . 1

3. , 18 - 25° C

65%. 4. 1500 .

5. ,

()

		, °C		-			
		-	-	-	-		
,	2%	98	+/- 1	30	+5		
(, , , ,)				15			
,	-	110	+/- 2	20	+5	-	
,	=0,05 (0,5 / .)					,	
		120		20			
,		120	+/- 4	45	+5	-	
,		98	+/- 1	30	+5	()	

()

2

						- <*>	
						N	,
						%	.
1		2	3	4	5	6	
,	1)		1	30 - 60 2-			- N 1359-75
,	- 2)		0,5%	0,75			-
,	()						
	3)		1	60	300 / .		N 9429-71
	4)		0,5				- N 15-6/15
			-				- 15.02.89
	5)	-1		3	200 15 / .		N 858-70
		0,5%		60	300		29.08.70
							-
							-
							-

<*> . . . 1, . . 2.
. , 1994.

						()	
1)		0,5%	0,75	30			
2)		0,5%	-	3	30		
				3	30		- " -
	, 1)		1	60		,	-
	2)	1	2	60			
	3)		1	60			
	4)		1	60		4 - 5	N 942 - 71
						1	
	5)		,	0,25	60	,	N 15-6/15
			-				15.02.89
							-
	6)		-1				
		0,5%		3	120		
<*>	1)			70			
	2)		-	0,5			
		70%	-				
	3)			1		(2 3)	

() , - -
) 5 - 8 -
 4) (- 0,5
 - -
 -) 2 , -
 1) 1 2- -
 2) 0,5% 0,75
 3) 3
 0,5%
 4) - 40
 - -
 -
 5) 40

<*>

- 1) - - 0,5 . 5 -
 (.) " -1", " : " 100 .
 ; -
 " : " " ,
 " " , " -2", " "

2) 1 2- -
 3) 0,5% 0,75
 4) 1 2- -
 5) , 0,25 60 2- -
 -
 6) -1 3,0 60 -
 0,5%

1. (50 - 60° C)
 0,5% " " " 3 (,
 1:5); 5 ; 1% ,
 30 , 1 ; 2
 120° C 60 .
 2. 120° C
 45 . 3 .
 24 .
 50° C 2 .
 120° C 45 .
 3. 15 1 - 2%
 70 - 80° C.
 1:5. (, ,)
 ,
 50 - 60° C. (, ,)
 4. (50 - 60° C).
 C).
 6% 6 ,
 50 - 60° C. 3 ,
 5. , ,
 (50 - 60° C), ,
 50 - 60° C. ,
 6. (,)
 ; (,). 3 ,
 45 24 .
 120° C
 10 (,)

;
 - ; (-)
 - ; (-);
 - (-);

1.

30 3% 1% 80
 () () ,
 (100 10)),
 (, 10 3% ,).
 1200

$$(30 \quad \quad 80 \quad \quad).$$

			%
1.	()	500,0
2.			0,5
			50,0
3.	-		0,5
			50,0
4.	,	.	100,0
5.	()	0,5
6.			50,0
			20,0
			50,0

25 - 30 , 50 - 60° C.

3.

0,2% -2 . 120 . 1% 0,5%
 , 0,1% -2 3% 0,5%
 .
 10,0 -2 (1,2). 10 50,0 50,0
 (40 - 50° C), 15 ,
 () , 5 - 7

7 , - 1
5 .
, 5 , - 3 5
,
5.
, 180° C - 60
120° C - 45 60 - 70° C
,
6. ()
, , , III.
, 10 3 - 5
0,2 : 70 III 60° C 90% 10 20
- 25% 20 pH pH
6 pH
,

7.

, , ,
(4-).
2%
, 2%
, - 2%

()

l.

(

)

1

<*>

-
-
-
-

(/ .) , °C

.

.

0,20 +/- 0,02 132 +/- 2 20 +2

(2,0) (+/- 0,2) , - , -

0,11 +0,02 120 +3 45 +3

(1,1) (+0,2) , - , -

0,11 +0,02 120 +3 45 +3 -

(1,1) (+0,2) , - , -

0,11 +0,02 120 +3 45 +3 -

(1,1) (+0,2) , - , -

0,11 +0,02 120 +3 45 +3 -

(1,1) (+0,2) , - , -

-

<*>

(10:1),

150° C

121° C.

II.

(

)

2

<*>

, °C

, 180 +2 60 +5
 -10
160 +2 150
 -10

3

(

)

-

<*> N 6), , ,
170° C.

160° C,
180° C;

,
60 - 70° C

III. ()

3

6% <*> 18 - 360 +/- 5
50 +/- 2 180 +/- 5

(177-88)

, (),
, -

3

<*> , , , 18.07.96). 6%,

N /			
1	2	3	4
1.		100 1 Enterobacteriaceae, P. aeruginosa, S. aureus	42-2619-97
2.			42-2620-97
3.		<*>	XI, . 2, . 187
4.			XI, . 2, . 187
4.1.	,		XI, . 2, . 187
5.	()	100 1 1 Enterobacteriaceae, P. aeruginosa, S. aureus	XI, . 2, . 187 " " (1995 .)
6.	(, ,)		N 1026 19.10.82 " ,

7.	(0 1)	50 1 1 Enterobacteriaceae, P. aeruginosa, S. aureus	XI, . 2, . 187 " (1995 .) (1994 .)
----	---------	---	---

<*>

3