

Додаток
до Порядку надання платних послуг
Державною установою «Донецький обласний лабораторний центр
Міністерства охорони здоров'я України»

Перелік послуг, що виконуються і надаються за плату
Державною установою «Донецький обласний лабораторний центр
Міністерства охорони здоров'я України»

№ з/п	Назва послуги
Проведення бактеріологічних, вірусологічних, паразитологічних та молекулярно-генетичні дослідження.	
1	Бактеріологічний контроль стерильності виробів медичного призначення, інструментарію після стерилізації, діагностичних імунобіологічних препаратів, лікарських засобів та інших об'єктів.
2.	<p>Визначення:</p> <ul style="list-style-type: none"> - загальної кількості мезофільних анаеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів, загального мікробного числа в об'єктах середовища життєдіяльності людини; - загальні колі форми, лактозо позитивні кишкові палички, бактерій групи кишкової палички в харчових продуктах продовольчій сировині та інших об'єктах середовища життєдіяльності людини; - залишкової кількості антибіотиків у харчових продуктах; - наявності молочнокислих мікроорганізмів у харчових продуктах; - наявності інгібуючих речовин у молоці з метиленовим синім; - загальної кількості термофільних бактерій в ґрунті; - визначення редуктази у молоці; - колі-фагів в об'єктах середовища життєдіяльності людини; - прискорене визначення мікробіологічних показників у воді за допомогою тестових наборів.
3.	Мікроскопія кисломолочних продуктів.
4.	<p>Виявлення:</p> <ul style="list-style-type: none"> - бактерій родини Enterobacteriaceae, сальмонел, патогенних вібріонів, ентерококів, золотистого стафілокока, синьогнійної палички, протей, сульфїтредукуючих клостридій, Bacillus cereus, бактерій роду лейконосток, бруцел, лістерій, ієрсиній у харчових продуктах, продовольчій сировині та інших об'єктах середовища життєдіяльності людини; - плісневих грибів та дріжджів у харчових продуктах та продовольчій сировині
5.	Визначення промислової стерильності консервованої продукції.
6.	Бактеріологічні дослідження консервованої продукції для виявлення причин псування.
7.	Виявлення у борошні та хлібо-булочних виробих збудника картопляної хвороби.
8.	<p>Визначення:</p> <ul style="list-style-type: none"> - мікробіологічної чистоти нестерильних лікарських засобів, косметичних виробів і засобів побутової хімії; - мікробіологічної чистоти сухих лікарських речовин.
9.	<p>Виявлення бактеріального забруднення середовища життєдіяльності людини методом змивів на:</p> <ul style="list-style-type: none"> - мезофільні аеробні та факультативно-анаеробні мікроорганізми; - бактерії групи кишкової палички; - плісневі гриби та дріжджі; - золотистий стафілокок; - патогенну та умовно-патогенну мікрофлору.

10.	Визначення бактеріального забруднення повітря закритих приміщень.
11.	Бактеріологічні, вірусологічні або паразитологічні дослідження із застосуванням ланцюгової полімеразної реакції методом в режимі реального часу.
12.	Визначення в біологічному матеріалі: - збудників інфекційних захворювань (без ідентифікації); - збудників інфекційних захворювань (з ідентифікацією).
13.	Бактеріологічні дослідження на дисбактеріоз.
14	Ідентифікація: - мікроорганізмів роду Staphylococcus; - мікроорганізмів роду Streptococcus; - мікроорганізмів роду Meningococcus; - мікроорганізмів роду Corynebacterium; - мікроорганізмів роду Bordetella; - мікроорганізмів родини Enterobacteriaceae; - мікроорганізмів родини Pseudomonadaceae; - грибів роду Candida; - мікроорганізмів родів Campylobacter, Yersinia, Vibrio, Leptospira і мікроорганізмів Brucella; - збудника лістеріозу.
15.	Профілактичне дослідження на носійство: - збудників кишкових; - золотистого стафілокока; - збудника дифтерії.
16.	Серологічне дослідження на носійство збудника черевного тифу.
17.	Визначення чутливості культур мікроорганізмів: - до антибіотиків одного виду мікроорганізмів; - оцінка продукції мікроорганізмами БЛРС.
18.	Бактеріологічні та/або вірусологічні дослідження: - біологічного матеріалу та проб з об'єктів середовища життєдіяльності людини із застосуванням реакції непрямой гемаглютинації; - біологічного матеріалу та проб з об'єктів середовища життєдіяльності людини із застосуванням реакції аглютинації.
19.	Бактеріологічні, вірусологічні дослідження біологічного матеріалу з застосуванням імуно-хроматографічного методу (тесту).
20.	Контроль за якістю поживних середовищ методом титраційним.
21.	Виділення: - ентеровірусів, аденовірусів з об'єктів середовища життєдіяльності людини на культурі клітин з негативним результатом; - ентеровірусів, аденовірусів з об'єктів середовища життєдіяльності людини на культурі клітин з позитивним результатом.
22.	Індикація ентеровірусів та вірусів респіраторної групи.
23.	Бактеріологічні та вірусологічні дослідження біологічного матеріалу та проб з об'єктів середовища життєдіяльності людини із застосуванням реакції нейтралізації.
24.	Визначення мікробної контамінації дезінфекційних розчинів.
25.	Бактеріологічні, вірусологічні або паразитологічні дослідження біологічного матеріалу та проб з об'єктів середовища життєдіяльності людини із застосуванням імуноферментного аналізу.
26.	Видова діагностика комах, що мають епідемічне значення (синантропні мухи, кровосисні комари, кліщі та інші компоненти гнусу).
27.	Визначення: - яєць та личинок гельмінтів, цист та ооцист кишкових найпростіших у городині, садовині за методами Романенка, Філоненко; - яєць та личинок гельмінтів, цист та ооцист патогенних найпростіших у воді питній, плавальних басейнів, відкритих водоймищ господарсько побутового призначення та

	<p>стічній воді за методами Романенка, Новосільцева, Падченка, Філоненко;</p> <ul style="list-style-type: none"> - яєць та личинок гельмінтів, цист, ооцист кишкових патогенних найпростіших, личинок гельмінтів в осаді стічних вод, кеці, мулі, твердій фракції сільсько господарських стоків, ґрунті, піску і твердих побутових відходах за методами Романенка, Падченка або Філоненко.
28.	<p>Виявлення:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пухопероїдів у пусі, пір'ях і вовні; - демодекоїдних кліщів.
29.	Дослідження побутового пилу на наявність алергенних та інших кліщів.
30.	Виявлення шкідників у запасах харчових продуктів (сухофрукти, зернобобові, борошно та крупи).
31.	<p>Дослідження:</p> <ul style="list-style-type: none"> - риби, рибопродуктів, ракоподібних та моллюсків на личинки гельмінтів, найпростіших, корнеплодів та інших паразитів риб, небезпечних для здоров'я людини; - м'яса та м'ясопродуктів на личинки гельмінтів; - пилу, змивів з поверхні предметів довкілля на яйця гельмінтів, цисти та ооцисти найпростіших.
32.	Дослідження біоматеріалу: фекалій на яйця, личинки, фрагменти гельмінтів методами збагачення, Бермана і товстого мазка за Като дуоденального вмісту на яйця, личинки, фрагменти гельмінтів та найпростіші сечі на гельмінти та їх яйця і личинки харкотиння на яйця, личинки, фрагменти гельмінтів та найпростіші.
33.	<p>Дослідження:</p> <ul style="list-style-type: none"> - періанального зскрібка на яйця гельмінтів; - фекалій на патогенні кишкові найпростіші; - біоматеріалу на яйця гельмінтів (калу) методом «Parasept».
34.	Обстеження партії товару на наявність членистоногих.
35.	Паразитологічне дослідження кровососальних членистоногих на зараженість мікрофіляріями
36.	Дослідження крові на плазмодії малярії та інші паразити крові з фарбуванням.
37.	Визначення чутливості синантропних комах до одного виду інсектицидів.
38.	Відбір зразка крові.
39.	<p>Відбір:</p> <ul style="list-style-type: none"> - змивів з об'єктів навколишнього середовища; - проб преімагінальних стадій комах та кліщів для проведення дезінсекційних та аркирицидних заходів.
Дезінфекційні засоби	
40.	<p>Визначення масової частки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перекису водню в дезінфекційних засобах та робочих розчинах дезінфекційних засобів титрометричним методом; - активного хлору в дезінфекційних засобах та робочих розчинах дезінфекційних засобів йодометричним методом.
Вода питна, водойм і стічна	
41.	Визначення вмісту алюмінію, калію, натрію, кальцію, кобальту, магнію, марганцю, миш'яку, молібдену, ртуті, хрому загального, міді, свинцю, стронцію, кадмію, цинку, заліза і нікелю методом атомно-абсорбційної спектроскопії.
42.	<p>Визначення фотоколориметричним методом:</p> <ul style="list-style-type: none"> - каламутності та кольоровості; - забарвленості; - аміаку; - нітратів; - нітритів.
43.	<p>Визначення титрометричним методом:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вмісту розчиненого кисню; - біологічного споживання кисню.

44.	Визначення візуальним методом прозорості, забарвленості.
45.	Визначення вмісту: <ul style="list-style-type: none"> - вуглекислоти вільної титрометричним методом; - жорсткості (загальної, постійної та усувної) титрометричним методом; - завислих речовин гравіметричним методом; - карбонатів, гідрокарбонатів титрометричним методом; - кальцію титрометричним методом.
46.	Визначення титрометричним методом лужності, кислотності.
47.	Визначення водневого показника потенціометричним методом.
48.	Визначення вмісту: <ul style="list-style-type: none"> - нафтопродуктів гравіметричним методом; - нафтопродуктів фотометричним методом; - суми солей і сухого залишку гравіметричним методом; - окислюваності титрометричним методом; - поліфосфатів фотометричним методом; - роданідів фотометричним методом; - сірководню колориметричним методом; - синтетичних поверхнево-активних речовин фотометричним методом; - сульфатів турбідиметричним методом; - сульфатів титрометричним методом; - фенолів фотометричним методом.
49.	Визначення вмісту фтору фотометричним методом.
50.	Визначення вмісту титрометричним методом: <ul style="list-style-type: none"> - хлоридів хлору залишкового загального; - хлору залишкового вільного; - хлору залишкового зв'язаного.
51.	Визначення вмісту: <ul style="list-style-type: none"> - ціанідів фотометричним методом; - йоду фотометричним методом; - йоду титрометричним методом.
52.	Визначення вмісту формальдегіду фотометричним методом.
53.	Визначення вмісту: <ul style="list-style-type: none"> - хлороформу, дибромхлорметану, тетрахлорвуглецю, 1, 1-дихлоретилену і 1, 2-дихлоретану газохроматографічним методом; - бенз(а)пирену методом вискоєфективної рідини хроматографії - міді, кадмію полярографічним методом; - свинцю, цинку полярографічним методом; - алюмінію фотометричним; - молібдену фотометричним методом; - заліза фотометричним методом; - цинку фотометричним методом; - марганцю фотометричним; - міді фотометричним методом; - нікелю фотометричним методом; - хрому фотометричним методом; - кадмію фотометричним методом; - свинцю фотометричним методом; - миш'яку фотометричним; - кремнію фотометричним методом; - миш'яку, кадмію, міді, свинцю, цинку і ртуті методом інверсійної вольт-амперметрії. - магнію розрахунковим методом; - поліакриламід у фотометричним методом.
54.	Визначення вмісту: <ul style="list-style-type: none"> - калію і натрію сумарно-розрахунковим методом;

	<ul style="list-style-type: none"> - сульфатів ваговим методом; - хімічного споживання кисню титриметричним методом.
55.	<p>Визначення:</p> <ul style="list-style-type: none"> - запаху органолептичним методом при t 20°C, при t 60°C; - присмаку органолептичним методом.
56.	<p>Відбір проби на:</p> <ul style="list-style-type: none"> - мікробіологічні, санітарно-гігієнічні, паразитологічні показники; - мікробіологічні, санітарно-гігієнічні показники.
Вода дистильована	
57.	Визначення вмісту речовин, що відновлюють перманганат калію хімічним методом.
58.	Визначення водневого показника іонометричним методом.
59.	Визначення вмісту сульфатів колориметричним методом.
60.	<p>Визначення кількості:</p> <ul style="list-style-type: none"> - хлоридів колориметричним методом; - залишку після випарювання гравіметричним методом.
61	Відбір проби.
Грунт	
62.	Визначення вмісту аміаку фотометричним методом.
63.	Визначення кількості азоту загального титриметричним методом.
64.	Визначення нітратного азоту фотометричним методом.
65.	Визначення амонійного азоту фотометричним методом.
66.	<p>Визначення вмісту:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вологості, сухого залишку гравіметричним методом; - водорозчинних та кислотно-розчинних сульфатів гравіметричним методом; - обмінного кальцію комплексонометричним методом; - обмінного магнію комплексонометричним методом; - рухомих сполук сірки фотометричним методом; - нафтопродуктів фотометричним методом; - заліза, марганцю, фотометричним методом.
67.	<p>Визначення кількості методом:</p> <ul style="list-style-type: none"> - фотометричним – нітратів; - титриметричним - хлорид-іонів.
68.	Визначення кількості сульфат-іонів гравіметричним методом.
69.	Визначення вмісту фосфору фотометричним методом.
70.	Визначення водневого показника у водній та сольовій витяжці потенціометричним методом.
71.	Визначення вмісту формальдегіду фотометричним методом.
72.	Визначення кількості нафтопродуктів гравіметричним методом.
73.	<p>Визначення вмісту:</p> <ul style="list-style-type: none"> - міді, кадмію, цинку, свинцю, нікелю, ртуті, заліза, марганцю і кобальту атомно-абсорбційним методом; - рухомих сполук хрому атомно-абсорбційним методом.
74.	<p>Відбір проби за видами досліджень (органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні, паразитологічні, радіаційні показники):</p> <ul style="list-style-type: none"> - один вид досліджень; - усі види досліджень.
Харчові продукти	
75.	Визначення масової концентрації загального екстракту рефрактометричним методом.
76.	<p>Визначення вмісту:</p> <ul style="list-style-type: none"> - летких кислот титриметричним методом; - кислот, що титруються, титриметричним методом; - альдегідів фотометричним методом; - метанолу фотометричним методом; - сивушних масел фотометричним методом;

	- складних ефірів.
77.	Визначення природи барвника (якісна реакція).
78.	Визначення вмісту: - алкоголю без відгону; - алкоголю з відгоном.
79.	Визначення: - в безалкогольних напоях насиченості двоокисом вуглецю фізичним методом; - в борошні сирій клейковини гравіметричним методом.
80.	Визначення вмісту: - свинцю, кадмію, цинку, заліза і міді атомно-абсорбційним методом; - ртуті безполуменевим атомно-абсорбційним методом; - миш'яку, йоду і селену в харчових продуктах методом інверсійної вольт-амперметрії. - нітратів і нітритів фотометричним методом; - нітратів іонометричним методом; - нітрозодиметиламіну і натрозодіетиламіну в продовольчій сировині та продуктах харчування методом газорідинної хроматографії; - мікотоксинів (афлатоксин В1, афлатоксин М1, зеаралінон, дезоксинівалеол, патулін і Т2-токсин) методом високоефективної рідинної хроматографії; - мікотоксинів (афлатоксин В1, афлатоксин М1, зеаралінон, дезоксинівалеол і патулін) методом тонкошарової хроматографії; - гормональних препаратів методом газорідинної хроматографії діетилстильбестролу естрадіолу-17b; - гістаміну фотометричним методом; - 3,4- бенз(а)пирену методом високоефективної рідинної хроматографії; - синтетичних барвників методом високоефективної рідинної хроматографії; - консервантів, підсолоджувачів, ксиліту і сорбіту методом високоефективної рідинної хроматографії; - водорозчинного вітаміну РР колориметричним методом; - вітаміну С титриметричним методом; - жиророзчинних вітамінів А, Е, b-каротину фотометричним методом; - білка, амінного азоту за К'ельдалем; - жиру гравіметричним методом; - жиру методом Сокслета; - жиру рефрактометричним методом; - жиру за Гербером; - редукуючих цукрів та загального цукру; - відновлювальних цукрів фотометричним методом; - вільного, зв'язаного і загального сірчистого ангідриду титриметричним методом; - сорбінової кислоти фотометричним методом; - антиоксидантів амперометричним методом.
81.	Визначення кількості: - цукру методом гарячого титрування; - цукру в водній фазі розрахунковим методом; - сахарози фотометричним методом; - хлориду натрію, хлоридів, повареної солі(кухонної) титриметричним методом.
82.	Визначення вмісту: - загального фосфору; - етилового спирту гравіметричним методом.
83.	Визначення кількості: - вологи (води) гравіметричним методом; - вологи та летких речовин гравіметричним методом; - води рефрактометричним методом; - води в меду хімічним методом; - сухих речовин гравіметричним методом;

	<ul style="list-style-type: none"> - водорозчинних сухих речовин рефрактометричним методом; - водорозчинних екстрактивних речовин гравіметричним методом; - загальної золи та золи нерозчинної у 10-відсотковій соляній кислоті гравіметричним методом.
84.	<p>Визначення:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наявності піску та мінеральних домішок гравіметричним методом; - механічних домішок гравіметричним методом; - водневого показника потенціометричним методом; - кислотності титрометричним методом; - лужності титрометричним методом; - кольоровості за шкалою стандартних розчинів йоду; - кислотного числа титрометричним методом; - пероксидного числа титрометричним методом; - йодного числа титрометричним методом; - густини за допомогою ареометра; - складових частин продукту, масової частки начинки до маси виробу гравіметричним методом; - маси, розміру виробу гравіметричним методом.
85.	<p>Визначення:</p> <ul style="list-style-type: none"> - відстою за вагою гравіметричним методом; - числа омилення титрометричним методом; - кількості неомилених речовин гравіметричним методом; - показника заломлення за допомогою рефрактометра; - немолочного жиру в жировій фазі продукту газовохроматографічним методом; - стійкості емульсій за допомогою центрифуги; - наявності нежирових домішок гравіметричним методом.
86.	<p>Визначення:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наявності щавлевої кислоти титрометричним методом; - діастазного числа фотометричним методом; - наявності оксиметилфурфуролу (якісна реакція).
87.	Визначення наявності: пероксидази, фосфатази, аміаку, водню пероксиду і соди (якісні реакції).
88.	Визначення ступеня чистоти
89.	<p>Визначення:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вмісту хліба в кулінарних виробках титрометричним методом; - ступені термічної обробки (якісна реакція) готових страв; - кількості крохмалю титрометричним методом; - продуктів окислювання у фритюрних жирах фотометричним методом.
90.	Визначення вмісту оксиметилфурфуролу фотометричним методом.
91.	Визначення показників свіжості аміаку і сірководню (якісні реакції).
92.	<p>Визначення кількості:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сирової клітковини гравіметричним методом; - таніну титрометричним методом.
93.	Визначення ефективності пастеризації.
94.	<p>Визначення вмісту:</p> <ul style="list-style-type: none"> - свинцю, кадмію, цинку і міді методом інверсійної вольт-амперметрії; - свинцю, цинку, кадмію і міді полярографічним методом; - миш'яку фотометричним методом; - ртуті колориметричним методом.
95.	Органолептика харчових продуктів.
96.	Визначення теоретичного хімічного складу харчового раціону розрахунковим методом.
97.	Визначення фактичного хімічного складу харчового раціону.

98.	Визначення вмісту: - заліза фотометричним методом; - йодистого калію титрометричним методом; - білка титрометричним методом. - крохмалю в консервованій продукції титрометричним методом.
99.	Визначення ефективності термообробки в рибі та рибопродуктах.
100.	Визначення вмісту: - олова і міді фотометричним методом; - консервантів фотометричним методом.
101.	Визначення кількості бензойної кислоти фотометричним методом.
102.	Визначення наявності нітратів в молоці і продуктах його переробки напівкількісним методом.
103.	Визначення кількості: - сахарози в молочних продуктах титрометричним методом; - сухого знежиреного залишку в вершковому маслі гравіметричним методом; - цукру в кондитерських виробах і молочних консервах титрометричним методом.
104.	Визначення вмісту синтетичних барвників фотометричним методом.
105.	Визначення рівня пористості хліба.
106.	Визначення вмісту кофеїну фотометричним методом.
107.	Визначення кількості сухих речовин в початковому суслі.
108.	Визначення вмісту: - сивушних масел колориметричним методом. - метилового спирту колориметричним методом.
109.	Визначення наявності фосфатази в ковбасних виробах фотометричним методом.
110.	Мікроструктурний аналіз м'ясних продуктів.
111.	Відбирання зразка: - кулінарні вироби; - калорійність; - вироби готової продукції; - молокопродукти; - сировина.
Атмосферне повітря, повітря закритих приміщень	
112.	Визначення вмісту азоту діоксиду: фотометричним методом газоаналізатором.
113.	Визначення вмісту азоту оксидів - фотометричним методом; - газоаналізатором.
114.	Визначення: - аміаку фотометричним методом; - аміаку газоаналізатором;
115.	Визначення вмісту: - ангідриду сірчистого фотометричним методом; - ангідриду сірчистого газоаналізатором; - ангідриду фосфорного фотометричним методом; - ангідриду хромового фотометричним методом.
116.	Визначення вмісту ацетону фотометричним методом.
117.	Визначення вмісту ацетальдегіду фотометричним методом.
118.	Визначення вмісту бензолу, ксилолу і толуолу методом: - фотометричним; - газорідинної хроматографії.
119.	Визначення вмісту бензину газохроматографічним методом.
120.	Визначення вмісту 3,4-бенз(а)пирену методом вискоєфективної рідинної хроматографії.
121.	Визначення вмісту водню фтористого методом: фотометричним.

122.	Визначення вмісту: водню хлористого фотометричним методом.
123.	Визначення вмісту вуглецю оксиду газоаналізатором.
124.	Визначення вмісту вуглеводнів насичених C-1 - C-10 газохроматографічним методом.
125.	Визначення вмісту диметиламіну фотометричним методом.
126.	Визначення вмісту їдких лугів фотометричним методом.
127.	Визначення вмісту кислоти: - оцтової фотометричним методом ; - сірчаної фотометричним методом.
128.	Визначення вмісту метилмеркаптану фотометричним методом.
129.	Визначення вмісту: - піридину фотометричним методом; - пилу гравіметричним методом.
130.	Визначення окиснюваності титрометричним методом.
131.	Визначення вмісту: - сажі фотометричним методом; - сажі колориметричним (візуальним) методом.
132.	Визначення вмісту сірководню фотометричним методом, газоаналізатором.
133.	Визначення вмісту стиrolу методом газорідинної хроматографії, фотометричним.
134.	Визначення вмісту хлору методом електрохімічним, фотометричним.
135.	Визначення вмісту фенолу методом фотометричним, газорідинної хроматографії.
136.	Визначення вмісту формальдегіду фотометричним методом.
137.	Визначення вмісту солей фтористоводневої кислоти фотометричним методом.
138.	Визначення вмісту фотометричним методом марганцю, ванадію, хрому та оксиду хрому, свинцю, заліза та оксиду заліза, ціаніду водню, миш'яку.
139.	Визначення вмісту атомноабсорбційним методом марганцю, міді, свинцю, ванадію, нікелю, хрому та оксиду хрому, цинку та оксиду цинку, кадмію, заліза.
140.	Визначення вмісту ртуті методом безполумєним атомно-абсорбційним, фотометричним.
141.	Визначення показників мікроклімату (температури, вологості і швидкості руху повітря, ТНС-індекс) інструментальним методом.
Повітря робочої зони	
142.	Визначення вмісту азоту діоксиду: фотометричним методом, газоаналізатором.
143.	Визначення вмісту азоту оксидів фотометричним методом, газоаналізатором.
144.	Визначення: - акролеїну фотометричним методом; - аміаку фотометричним методом; - аміаку газоаналізатором.
145.	Визначення вмісту: - амілацетату фотометричним методом; - ангїдриду сірчистого; - фотометричним методом; - ангїдриду сірчистого газоаналізатором; - ангїдриду фосфорного фотометричним методом; - ангїдриду хромового фотометричним методом.
146.	Визначення вмісту ацетону методом: фотометричним, газорідинної хроматографії.
147.	Визначення вмісту бензолу, ксилолу і толуолу методом фотометричним, газорідинної хроматографії
148.	Визначення вмісту бензину газохроматографічним методом, колориметричним методом.
149.	Визначення вмісту: - 3,4-бенз(а)пирену методом високоефективної рідинної хроматографії; - бутилацетату хроматографічним методом.
150.	Визначення вмісту водню фтористого фотометричним методом.

151.	Визначення вмісту: - водню хлористого фотометричним методом; - вуглецю діоксиду електрохімічним методом; - водню ціаніду фотометричним методом; - вуглецю чотирьохлористого хроматографічним методом.
152.	Визначення вмісту вуглецю оксиду електрохімічним методом газоаналізатором.
153.	Визначення вмісту вуглеводнів насичених С-1 - С-10 газохроматографічним методом.
154.	Визначення вмісту епіхлоргідрину фотометричним методом.
155.	Визначення вмісту: - дівінілу (1,3-будатієну) фотометричним методом; - діхлоретану хроматографічним методом; - гексану хромаографічним методом.
156.	Визначення вмісту: - етилацетату хроматографічним методом; - їдких лугів фотометричним методом; - етиленгліколю фотометричним методом.
157.	Визначення вмісту керосину колориметричним методом.
158.	Визначення вмісту кислоти: - оцтової фотометричним методом ; - сірчаної фотометричним методом.
159.	Визначення вмісту: - кремнію діоксиду фотометричним методом; - метилмеркаптану фотометричним методом; - етилмеркаптану фотометричним методом.
160.	Визначення вмісту: - мінерального масла фотометричним методом; - натрію хлориду фотометричним методом; - нафталіну фотометричним методом; - озону фотометричним методом; - піридину фотометричним методом ; - пилу гравіметричним методом; - миш'яку неорганічні сполуки фотометричним методом.
161.	Визначення вмісту сірководню фотометричним методом.
162.	Визначення вмісту синтетичних мийних речовин фотометричним методом.
163.	Визначення вмісту стиролу методом газорідинної хроматографії, фотометричним.
164.	Визначення вмісту спиртів: етилового, бутилового, метилового, ізопропілового, пропілового, н-бутилового, втор-бутилового та ізобутилового методом газорідинної хроматографії.
165.	Визначення вмісту: - тетраетилсвинцю фотометричним методом ; - тетрахлоретілену хроматографічним методом; - триетаноламіну фотометричним методом; - трихлортилену газохроматографічним методом.
166.	Визначення вмісту хлороформу хроматографічним методом.
167.	Визначення вмісту уайт-спіриту методом газорідинної хроматографії.
168.	Визначення вмісту хлору газоаналізатором, фотометричним методом.
169.	Визначення вмісту фенолу методом фотометричним, газорідинної хроматографії.
170.	Визначення вмісту формальдегіду фотометричним методом.
171.	Визначення вмісту солей фтористоводневої кислоти фотометричним методом.
172.	Визначення вмісту алюмінію методом фотометричним, атомно-абсорбційним.
173.	Визначення вмісту фотометричним методом: - вольфраму; - молібдену;

	<ul style="list-style-type: none"> - марганцю; - хрому та оксиду хрому; - цинку та оксиду цинку; - кадмію; - міді; - нікелю; - свинцю; - заліза та оксиду заліза.
174.	Визначення вмісту атомно-абсорбційним методом: марганцю, міді і свинцю, ванадію і нікелю, хрому та оксиду хрому, цинку та оксиду цинку, заліза.
175.	Визначення вмісту титану фотометричним методом.
176.	Визначення вмісту кобальту і оксиду кобальту фотометричним методом.
177.	Визначення вмісту ртуті методом безполуменевим атомно-абсорбційним, фотометричним.
178.	Визначення показників мікроклімату (температури, вологості і швидкості руху повітря, ТНС-індекс) інструментальним методом.
Пестициди у харчових продуктах та об'єктах навколишнього природного середовища	
179.	<p>Визначення залишкової кількості хлорорганічних пестицидів (ГХЦГ, ДДТ, ДДЕ, ДДБ, альдрин, гептахлор, кельтан, дактал, метоксіхлор, поліхлорпінен, поліхлоркамфен, каптан, діхлоретан, ділор тощо):</p> <ul style="list-style-type: none"> - продукти харчові методом тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії; - вода методом тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії; - повітря методом тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії; - ґрунт методом тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії.
180.	<p>Визначення залишкової кількості фосфорорганічних пестицидів (фосфамід, антю, ДДВФ, Бі-58, карбофос, базудин, фталафос, актелік, метафос, фоксім, ТХМ-3, ізофос, дібром, корал, фозалон, байтекс, дурсбан, гліфосат, метілнітрофос, сайфос тощо):</p> <ul style="list-style-type: none"> - продукти харчові методом тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії; - вода методом тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії; - повітря методом тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії; - ґрунт тонкошарової хроматографії; - газорідинної хроматографії.
181.	<p>Визначення залишкової кількості ртутьорганічних сполук (радосан, меркурнексан, гранозан, меркуран, етілмеркурхлорид тощо):</p> <ul style="list-style-type: none"> - продукти харчові методом тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії; - вода методом тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії; - повітря методом тонкошарової хроматографії; - ґрунт: тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії.
182.	<p>Визначення залишкової кількості похідних дитіо-і карбамінових кислот (сатурн, байгон, ялан, полікарбоцин, тіллам, севін, ептам, ТМТД, цинеб, цирам, роніт дітан, бенаміл, голд, татту, фундазол, рідоміл тощо):</p> <ul style="list-style-type: none"> - продукти харчові методом тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії; - вода методом тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії; - повітря методом тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії; - ґрунт: тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії.
183.	<p>Визначення залишкової кількості за одне дослідження похідних карбонової кислоти одного показника (піридат, 2,4-Д, 2,4-ДМ, 2М-4Х, фенмедіфам, дікамба, фуросе-супер, фюзілад, трофі, харнес, далапон, дактал, банвел тощо):</p> <ul style="list-style-type: none"> - продукти харчові методом тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії; - вода методом тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії; - повітря методом тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії; - ґрунт: тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії.
184.	Визначення залишкової кількості за одне дослідження похідних аміносполук (банкол, одного показник ботран, раундап, стомп, трефлан тощо):

	<ul style="list-style-type: none"> - продукти харчові методом тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії; - вода методом тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії; - повітря методом тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії; - ґрунт: тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії.
185.	<p>Визначення залишкової кількості гетероциклічних сполук (лонтрел, клопіралід, реглон, дікват, імазетапір, півот, арсенал, гексилур, піридат, ленацил, корсар, бентазон, зенкор, ігран, сімазін, атразін, прометрін, пропазін, карагард, семірон, метазін, тордон тощо):</p> <ul style="list-style-type: none"> - продукти харчові методом тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії; - вода методом тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії; - повітря методом тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії; - ґрунт: тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії.
186.	<p>Визначення залишкової кількості нітро- і галоїдпохідних фенолу (акрекс тощо):</p> <ul style="list-style-type: none"> - продукти харчові методом тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії; - вода методом тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії; - повітря методом тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії; - ґрунт: тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії.
187.	<p>Визначення залишкової кількості вуглеводних, альдегідних, кетонів та їх похідних (гоал, вітавакс, неорон, арітокс, набу, ізофен, краснодар-1, поаст тощо):</p> <ul style="list-style-type: none"> - продукти харчові методом тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії; - вода методом тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії; - повітря методом тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії; - ґрунт: тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії.
188.	<p>Визначення залишкової кількості фторвміщуючих сполук (гліфлор, ізоксафлютол, флуорохлоридо тощо):</p> <ul style="list-style-type: none"> - продукти харчові методом тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії; - вода методом тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії; - повітря методом тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії; - ґрунт: тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії.
189.	<p>Визначення залишкової кількості мідьвміщуючих сполук (мідний купорос, хлорокис міді, Бордоська рідина тощо):</p> <ul style="list-style-type: none"> - продукти харчові методом: тонкошарової хроматографії; - ґрунт: тонкошарової хроматографії.
190.	<p>Визначення залишкової кількості синтетичних піретроїдів (деціс, суміцидін, талстар, ровікур, перметрин, амбуш, корсар, аррто фастак, інта-вір, цимбуш, шерпа циперметрин, данітол, бутокс, карате, маврік, сумі-альфа, фенаксін, суміцидін тощо):</p> <ul style="list-style-type: none"> - продукти харчові методом тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії; - вода методом тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії; - повітря методом тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії; - ґрунт: тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії.
191.	<p>Визначення залишкової кількості комбінованих препаратів(флірт, фенфіз, фенізан, стелар, сатіс, камбіо, реджіо, пума супер, майстер, люмакс, лінтур, ковбой, базіс, базагран М, фентіурам, нурел-Д тощо):</p> <ul style="list-style-type: none"> - продукти харчові методом тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії; - вода методом тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії; - повітря методом тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії; - ґрунт: тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії.
192.	<p>Визначення залишкової кількості неонікотиноїдів (актара, каліпсо моспілан, конфідор тощо):</p> <ul style="list-style-type: none"> - продукти харчові методом тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії; - вода методом тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії; - повітря методом тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії; - ґрунт: тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії.

193.	Визначення залишкової кількості бензоілфеніл- і сульфонал- сечовин (хлорсульфурон, арезін, діуран, которан, гексилур, лінурон, монурон, рімсульфурон, трібенурон-метіл, дікуран, омайт, фенурон тощо): - продукти харчові методом тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії; - вода методом тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії; - повітря методом тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії; - ґрунт: тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії.
194.	Визначення залишкової кількості за одне дослідження стробілуринів(стробі, флінт, одного показника квадріс, кабріо тощо): - продукти харчові методом газорідинної хроматографії; - вода методом газорідинної хроматографії; - повітря методом газорідинної хроматографії; - ґрунт методом газорідинної хроматографії.
195.	Визначення залишкової кількості триазолів (діфеконазол, скор, ріас, дівідент, тебуконазол, байер, раксіл, фолікур, рекс, епоксіконазол, ципроконазол, альто 400, альто-супер, тріа- дімефон, байлетон, спортак, флутріафол, імпакт, топаз тощо): - продукти харчові методом тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії; - вода методом тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії; - повітря методом тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії; - ґрунт: тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії.
196.	Визначення залишкової кількості бензамідів (феразім, термінатор, дерозал, штефазол, бенлат, фундазол, віал, текто тощо): - продукти харчові методом тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії; - вода методом тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії; - повітря методом тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії; - ґрунт: тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії.
197.	Визначення залишкової кількості аналінопіримідинів (рубіган, хорус, мільго тощо): - продукти харчові методом тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії; - вода методом тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії; - повітря методом тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії; - ґрунт: тонкошарової хроматографії, газорідинної хроматографії.
Визначення інших показників	
198.	Визначення органолептичних показників.
199.	Проведення гігієнічних досліджень важкості праці.
200.	Проведення гігієнічних досліджень напруженості праці.
201.	Визначення класу, ступеню умов праці розрахунковим методом: - важкості праці; - напруженості праці; - загально змінної оцінки мікроклімату; - шкідливих хімічних речовин одно- та різноспрямованої дії.
202.	Визначення показника: - стійкості до поту; - стійкості до слини.
203.	Визначення у посуду: - кислотостійкості; - термостійкості; - волого поглинання.
204.	Визначення водного показника потенціометричним методом.
205.	Визначення в рідкому модельному середовищі вмісту: - заліза, кадмію, кобальту, марганцю, міді, нікелю, свинцю, цинку і хрому атомно-абсорбційним методом; - фенолу методом газорідинної хроматографії; - капролактаму методом тонкошарової хроматографії; - формальдегіду методом газорідинної хроматографії;

	<ul style="list-style-type: none"> - формальдегіду фотометричним методом; - стиролу, етилбензолу, бензолу, ізопропілбензолу, толуолу і ксилолу методом газорідинної хроматографії; - алюмінію методом спектрофотометрії; - хрому фотометричним методом; - миш'яку фотометричним методом; - спиртів пропілового, ізопропілового, бутилового, ізобутилового, метилового і етилового, етилацетату, бутилацетату, ацетону, гексану, гептану і бензину методом газорідинної хроматографії; - хлористого вінілу методом газорідинної хроматографії.
206.	<p>Визначення в повітряному модельному середовищі вмісту:</p> <ul style="list-style-type: none"> - фенолу фотометричним методом; - формальдегіду фотометричним методом.
Фізичні та радіологічні показники	
207.	Визначення еквівалентних рівнів звуку (шумове навантаження), інфразвуку і ультразвуку за технологічний цикл.
208.	Визначення еквівалентного та максимального рівнів звуку, ультразвуку та інфразвуку (шумове навантаження за робочу зміну та на територію, безпосередньо прилеглу до житлових будинків, лікарень, санаторіїв тощо) непостійних та імпульсних шумів.
209.	Визначення рівня шумового навантаження джерел підприємств на селітебну територію.
210.	Визначення шумових характеристик джерела шуму (шумова потужність).
211.	<p>Визначення рівня:</p> <ul style="list-style-type: none"> - загальної вібрації або локальної вібрації (корегувальні еквівалентні рівні); - напруженості електромагнітного випромінювання, щільності потоку енергії; - електромагнітного поля промислової частоти, постійного магнітного поля або електростатичного поля (напруженість); - поглиненої дози рентгенівського випромінювання.
212.	Визначення рівня інфрачервоного або ультрафіолетового випромінювання.
213.	Визначення рівня освітленості, яскравості або блискучості поверхні.
214.	<p>Визначення радіонуклідного складу та питомої активності природних і штучних радіонуклідів в об'єкті природного середовища:</p> <ul style="list-style-type: none"> - з використанням гамма-спектрометрів; - з використанням бета-спектрометрів; - з використанням гамма-радіометрів типу РУГ-91М або його аналогів.
215.	<p>Визначення питомої активності радіонуклідів у продуктах харчування:</p> <ul style="list-style-type: none"> - цезію-137 з використанням гамма-спектрометру; - цезію-137 з використанням гамма-радіометрів типу РУГ-91 або його аналогів; - стронцію-90 з використанням бета-спектрометрів.
216.	Визначення радіонуклідного складу та питомої активності радіонуклідів у воді радіохімічним методом.
217.	Вимірювання питомої сумарної альфа-активності та бета-активності води радіометричним методом.
218.	Вимірювання рівня потужності поглиненої дози зовнішнього гамма-випромінювання в одній точці.
219.	Вимірювання рівня поверхневого забруднення бета-випромінюваними радіонуклідами.
220.	Вимірювання рівня еквівалентної рівноважної об'ємної активності радону-222 у повітрі приміщень в одній точці.
Різне	
221.	Визначення шкідливих і небезпечних факторів виробничого середовища, технологічного та трудового процесу з метою атестації робочих місць або санітарно-гігієнічної оцінки умов праці (без урахування вартості досліджень/вимірювань).

222.	Навчання на робочих місцях фахівців відомчих лабораторій методам відбору та проведення бактеріологічних, вірусологічних, паразитологічних та інших досліджень.
223.	Проведення гігієнічного навчання громадян, професійна чи інша діяльність яких пов'язана з небезпечними факторами, обслуговуванням населення, з метою запобігання виникненню захворювань, поширенню масових інфекційних та неінфекційних захворювань, отруєнь, у тому числі харчових.
224.	Профілактична дезінфекція: <ul style="list-style-type: none"> - поверхонь, приміщень, транспортних засобів тощо; - води в колодязях; - води в запасних ємностях; - запасних ємностей для води; - неканалізованих туалетів.
225.	Камерне знезараження: <ul style="list-style-type: none"> - речей; - книжок, виробів з кожи.
226.	Санітарна обробка ураженої педикульозом особи.
227.	Огляд на педикулез.
228.	Проведення санітарної обробки людей в санітарних пропускниках.
229.	Аркарицидна обробка місцевості.
230.	Дезінсекція в приміщеннях.
231.	Виготовлення отруто принад для знищення гризунів.
232.	Дератизація в будинках і спорудах одноразова.
233.	Дезінсекція в будинках і спорудах одноразова.
234.	Дератизація в будинках і спорудах щомісячно.
235.	Дератизація на відкритій місцевості.
236.	Визначення чутливості мікроорганізмів до дезінфекційних засобів або антисептиків.
237.	Контроль роботи парових, повітряних та газових стерилізаторів з використанням: <ul style="list-style-type: none"> - біологічних індикаторів; - хімічних індикаторів.
238.	Розрахунок потреби: <ul style="list-style-type: none"> - деззасобів; - антисептиків; - миючих засобів - стерилізаційно-дезінфекційного обладнання; - проведення оцінювання дез. засобів що застосовуються до дійсних потреб заявника.
239.	Заповнення карт умов праці.