70% - при температуре воздуха 25 °С;

65% - при температуре воздуха 26 °С;

60% - при температуре воздуха 27 °С;

55% - при температуре воздуха 28 °С.

31. При температуре воздуха 26 - 28 °С скорость движения воздуха для теплого периода года должна соответствовать диапазонам:

0,1 - 0,2 м/с - для категории работ Iа;

0,1 - 0,3 м/с - для категории работ Iб;

0,2 - 0,4 м/с - для категории работ IIа;

0,2 - 0,5 м/с - для категорий работ IIб и III.

32. Допустимые величины интенсивности теплового облучения поверхности тела работающих на рабочих местах от производственных источников (материалов, изделий и прочего), нагретых до температуры не более 600 °С, приведены в таблице 5.3.

Допустимые величины интенсивности теплового облучения поверхности тела работающих от источников излучения, нагретых до температуры более 600 °С (раскаленный или расплавленный металл, стекло, пламя), не должны превышать 140 Вт/м^2. При этом облучению не должно подвергаться более 25% поверхности тела с обязательным использованием средств индивидуальной защиты, в том числе средств защиты лица и глаз.

33. На помещения с искусственными источниками холода, в которых работники используют спецодежду с теплоизолирующими свойствами, превышающими 1 кло, допустимые величины параметров микроклимата на рабочих местах в помещениях, указанные в таблице 5.2 не распространяются.

Допустимые величины интенсивности теплового облучения поверхности тела работающих от производственных источников, нагретых до температуры не более 600 °С

Таблица 5.3

Облучаемая поверхность тела, %	Интенсивность теплового облучения, Вт/м^2, не более
50 и более	35
25 - 50	70
не более 25	100

34. Гигиеническими нормативами, используемыми для оценки уровней воздействия шума на рабочих местах, являются:

эквивалентный уровень звука (LpAeqT, дБА), уровень воздействующий на работающего за рабочую смену (измеренный или рассчитанный относительно 8 ч рабочей смены);

максимальные уровни звука А, измеренные с временными коррекциями S и I (LpA max) - наибольшая величина уровня звука, измеренная на заданном интервале времени со стандартной

временной коррекцией;

пиковый корректированный по С уровень звука (LpC peak), дБС - С - взвешенное наибольшее значение за время измерений.

35. Нормативным эквивалентным уровнем звука (LpAeqT, дБА), на рабочих местах, является 80 дБА. Максимальными уровнями звука А, измеренными с временными коррекциями S и I, являются 110 дБА и 125 дБА соответственно. Пиковым корректированным по С уровнем звука (LpC peak), дБС является 137 дБС.

Предельно допустимые значения и уровни производственной вибрации

Таблица 5.4

Вид вибрации	Категория вибрации	Направление действия	Фильтр частотной коррекции	Эквивалентные корректированные уровни виброускорения	
				м/с^2	дБ
Локальная		Хл, Yл, Zл	Wh	2,0	126
Общая	Транспортная вибрация на рабочих местах в транспортных средствах, самоходных и прицепных машинах при движении.	Zo	Wk	0,56	115
		Xo, Yo,	Wd	0,40	112
	Транспортно-технологическая вибрация на рабочих местах в машинах, перемещающихся по подготовленным поверхностям производственных помещений, промышленных площадок, горных выработок.	Zo	Wk	0,28	109
		Xo, Yo,	Wd	0,2	106
	Технологическая вибрация на стационарных рабочих местах.	Zo	Wk	0,1	100
		Xo, Yo,	Wd	0,071	97

36. Предельно допустимые уровни инфразвука на рабочих местах приведены в таблице 5.5. При сокращенном рабочем дне (менее 40 ч в неделю) ПДУ применяется без изменения.

Предельно допустимые уровни инфразвука на рабочих местах

Таблица 5.5

Эквивалентные уровни звукового давления, дБ, в октавных полосах со среднегеометрическими частотами, Гц				Эквивалентный общий уровень звукового давления, дБ	Максимальный текущий общий уровень инфразвука, дБ
2	4	8	16		
100	95	90	85	100	120

Предельно допустимые уровни звукового давления воздушного ультразвука на рабочих местах

Таблица 5.6

Третьоктавные полосы частот, кГц	Уровни звукового давления, дБ
12,5	80
16,0	90
20,0	100
25,0	105
31,5 - 100,0	110

Предельно допустимые уровни контактного ультразвука на рабочих местах

Таблица 5.7

Поддиапазоны частот, кГц	Усредненная во времени пиковая пространственная интенсивность, Вт/см^2	Усредненная во времени пиковая пространственная интенсивность для совместного действия воздушного и контактного УЗ, Вт/см^2
11,2 - 80	0,03	0,017
80 - 630	0,06	-
0,63 x 10^3 - 5,0 x 10^3	0,1	-

37. Предельно допустимые уровни (ПДУ) напряженности электростатического поля (ЭСП):

при воздействии 8 ч за смену - 20 кВ/м;

при воздействии <= 1 ч за смену - 60 кВ/м;

при воздействии ЭСП более 1 часа - определяются по формуле:

$$E_{ПДУ} = 60 / \sqrt{T} \quad (5.1)$$

где: Т - время воздействия, ч;

38. ПДУ электромагнитного поля (ЭП) частотой 50 Гц на рабочем месте - 5 кВ/м.

39. При напряженности ЭП от 5 до 20 кВ/м включительно, допустимое время пребывания рассчитывается по формуле:

$$T = (50 / E)^2 \quad (5.2)$$

где Т - допустимое время пребывания в ЭП при соответствующем уровне напряженности, ч;

Е - напряженность ЭП в контролируемой зоне, кВ/м;

40. В диапазоне напряженностей 20 - 60 кВ/м допустимое время пребывания персонала в ЭСП без средств защиты ($t_{доп}$) определяется по формуле:

$$t_{доп} = (60 / E_{факт})^2, \quad (5.3)$$

где $E_{факт}$ - измеренное значение напряженности ЭСП (кВ/м).

Предельно допустимые уровни постоянного магнитного поля на рабочих местах

Таблица 5.8

Время воздействия за рабочий день, мин	Условия воздействия			
	общее		локальное	
	ПДУ напряженности, кА/м	ПДУ магнитной индукции, мТл	ПДУ напряженности, кА/м	ПДУ магнитной индукции, мТл
<= 10	24	30	40	50
11 - 60	16	20	24	30
61 - 480	8	10	12	15

41. Нормирование синусоидального (периодического) магнитного поля (МП) частотой 50 Гц осуществляется в зависимости от времени его воздействия на работающего для условий общего (на все тело) и локального (кисти рук, предплечье) воздействия.

ПДУ синусоидального (периодического) магнитного поля частотой 50 Гц

Таблица 5.9

Время пребывания, ч	Допустимые уровни МП, Н [А/м] / В [мкТл] при воздействии	
	общем	локальном
<= 1	1 600 / 2 000	6 400 / 8 000

2	800 / 1 000	3 200 / 4 000
4	400 / 500	1 600 / 2 000
8	80 / 100	800 / 1 000

42. ПДУ МП синусоидального (периодического) частотой 50 Гц внутри временных интервалов определяется в соответствии с кривой интерполяции, представленной на рис. 5.1.

43. ПДУ амплитудного значения напряженности поля импульсных магнитных полей 50 Гц (НПДУ) дифференцированы в зависимости от общей продолжительности воздействия за рабочую смену (Т) и характеристики импульсных режимов генерации, приведены в таблице 5.10. ($\tau_и$ - длительность импульса, с; $t_п$ - длительность паузы между импульсами, с.)

44. Нормирование ЭП диапазона частот 10 кГц - 30 кГц осуществляется раздельно по напряженности электрического (Е), в В/м, и магнитного (Н), в А/м, полей в зависимости от времени воздействия.

45. ПДУ напряженности электрического и магнитного поля при воздействии в течение всей смены составляет 500 В/м и 50 А/м соответственно.

46. ПДУ напряженности электрического и магнитного поля при продолжительности воздействия до 2 часов за смену составляет 1 000 В/м и 100 А/м соответственно.

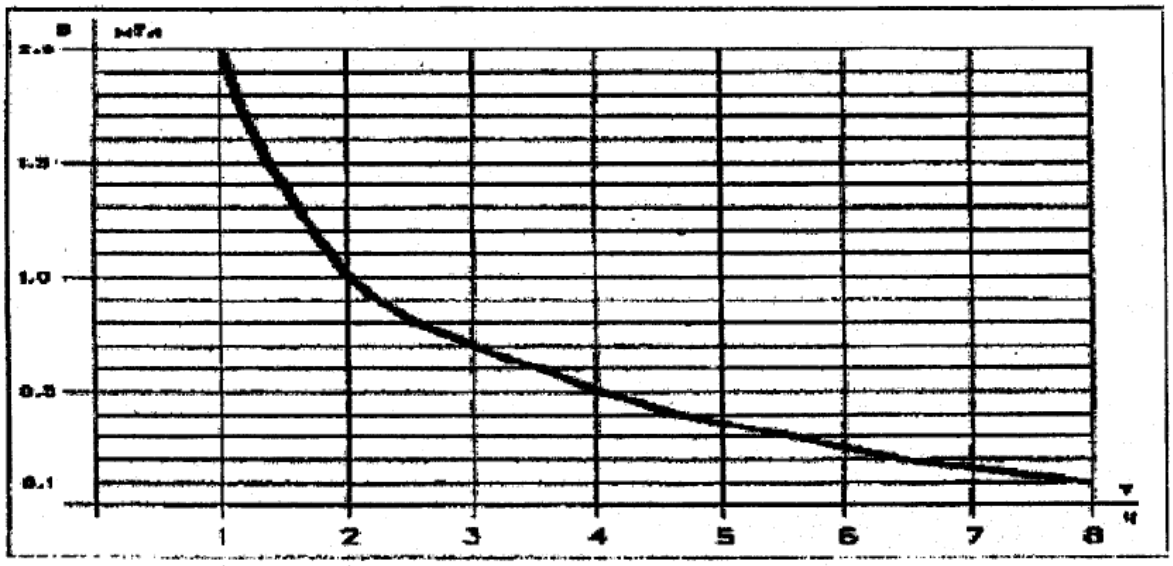

Рисунок 5.1 - Кривая интерполяции ПДУ магнитных полей
частотой 50 Гц в зависимости от времени

ПДУ воздействия импульсных МП частотой 50 Гц
в зависимости от режима генерации

Таблица 5.10

Длительность импульса (Т), ч	Нпду (А/м)		
	Режим I $\tau_и \geq 0{,}02$ с	Режим II 60 с $\geq \tau_и \geq 1$ с	Режим III $0{,}02$ с $\geq \tau_и \geq 1$ с

	$t_п$ <= 2 с	$t_п$ > 2 с	$t_п$ > 2 с
1	2	3	4
<= 1,0	6 000	8 000	10 000
<= 1,5	5 000	7 500	9 500
<= 2,0	4 900	6 900	8 900
<= 2,5	4 500	6 500	8 500
<= 3,0	4 000	6 000	8 000
<= 3,5	3 600	5 600	7 600
<= 4,0	3 200	5 200	7 200
<= 4,5	2 900	4 900	6 900
<= 5,0	2 500	4 500	6 500
<= 5,5	2 300	4 300	6 300
<= 6,0	2 000	4 000	6 000
<= 6,5	1 800	3 800	5 800
<= 7,0	1 600	3 600	5 600
<= 7,5	1 500	3 500	5 500
<= 8,0	1400	3 400	5 400

47. Нормирование ЭМП диапазона частот >= 30 кГц - 300 ГГц осуществляется по величине энергетической экспозиции (ЭЭ).

48. ПДУ энергетических экспозиций ЭМП диапазона частот >= 30 кГц - 300 ГГц на рабочих местах за смену представлены в таблице 5.11.

ПДУ энергетических экспозиций ЭМП диапазона частот >= 30 кГц - 300 ГГц

Таблица 5.11

Параметр	$ЭЭ_{пду}$ в диапазонах частот, МГц				
	>= 0,03 - 3,0	>= 3,0 - 30,0	>= 30,0 - 50,0	>= 50,0 - 300,0	>= 300,0 - 300000,0
$ЭЭ_E$, $(В/м)^2$ х ч	20 000	7 000	800	800	-
$ЭЭ_H$, $(А/м)^2$ х ч	200	-	0,72	-	-
$ЭЭ_{ППЭ}$, $(мкВт/см^2)$ х ч	-	-	-	-	200

49. Энергетическая экспозиция в диапазоне частот >= 30 кГц - 300 МГц рассчитывается по формулам:

$$ЭЭ_E = E^2 \times T, (В/м)^2 \times ч \quad (5.4)$$

$$ЭЭ_H = H^2 \times T, (А/м)^2 \times ч \quad (5.5)$$

где E - напряженность электрического поля, В/м;

H - напряженность магнитного поля, А/м;

T - время воздействия за смену, ч;

50. Энергетическая экспозиция в диапазоне частот >= 300 МГц - 300 ГГц рассчитывается по формуле:

$$ЭЭ_{ППЭ} = ППЭ \times T, (мкВт/см^2) \times ч \quad (5.6)$$

где ППЭ - плотность потока энергии (мкВт/см^2);

51. Для кратковременного воздействия (<= 0,2 ч за рабочую смену) ПДУ напряженности электрического и магнитного полей, плотности потока энергии ЭМП не должны превышать значений, представленных в таблице 5.12.

Максимальные ПДУ напряженности и плотности потока энергии ЭМП диапазона частот >= 30 кГц - 300 ГГц

Таблица 5.12

Параметр	Максимально допустимые уровни в диапазонах частот (МГц)				
	>= 0,03 - 3,0	>= 3,0 - 30,0	>= 30,0 - 50,0	>= 50,0 - 300,0	>= 300,0 - 300000
E, В/м	500	300	80	80	-
H, А/м	50	-	3,0	-	-
ППЭ, мкВт/см^2	-	-	-	-	1 000
ППЭ (для условий локального облучения кистей рук), мкВт/см^2	-	-	-	-	5 000

52. Для случаев облучения от антенн, работающих в режиме кругового обзора или сканирования и локального облучения рук при работах с микрополосковыми устройствами предельно допустимый уровень плотности потока энергии для соответствующего времени облучения (ППЭпду) рассчитывается по формуле

$$ППЭ_{ПДУ} = K \times ЭЭпду / T \quad (5.7)$$

где K - коэффициент снижения биологической активности воздействий;

K = 10 - для случаев облучения от вращающихся и сканирующих антенн;

К = 12,5 - для случаев локального облучения кистей рук (при этом уровни воздействия на другие части тела не должны превышать 10 мкВт/см^2).

53. Оценка ослабления интенсивности геомагнитного поля проводится на постоянных рабочих местах, организованных в помещениях, специально экранированных радиопоглощающими материалами и покрытиями, при этом ПДУ ослабления интенсивности геомагнитного поля при работе в гипогеомагнитных условиях до 2 часов за смену устанавливается равным 4 (ПДУ КоГМП = 4), при работе более 2 ч за смену устанавливается равным 2 (ПДУ КоГМП = 2).

54. Интенсивность ГМП оценивают в единицах напряженности магнитного поля (Н) в А/м или в единицах магнитной индукции (В) в Тл (мкТл), которые связаны между собой следующим соотношением:

$$H = B/\mu_0 \quad (5.8)$$

где:

$\mu_0 = 4\pi * 10^{-7}$ Гн/м - магнитная постоянная; при этом 1 А/м ~ 1,25 мкТл, 1 мкТл ~ 0,8 А/м.

55. Коэффициент ослабления интенсивности ГМП (КоГМП) равен отношению интенсивности ГМП открытого пространства (Но или Во) к его интенсивности внутри помещения, объекта, транспортного средства (Нв или Вв):

$$K_{о}^{ГМП} = |H_{о}| / |H_{в}| \quad (5.9)$$

где:

$|H_о|$ - модуль вектора напряженности магнитного поля в открытом пространстве;

$|H_и|$ - модуль вектора напряженности магнитного поля внутри помещения;

или

$$K_{о}^{ГМП} = |B_{о}| / |B_{в}| \quad (5.10)$$

где:

$|B_о|$ - модуль вектора магнитной индукции в открытом пространстве;

$|B_и|$ - модуль вектора магнитной индукции внутри помещения.

56. Гигиенические нормативы импульсных электромагнитных полей (ИЭМП), создаваемых при работе установок и технических средств специального назначения

57. ПДУ установлены для ИЭМП с длительностями фронтов импульсов в диапазоне от 0,1 до 50 наносекунд (нс), длительностями импульсов в диапазоне от 1 нс до 1000 нс и периодами повторения импульсов более 100 с.

58. Нормируемыми параметрами при оценке воздействия ИЭМП являются максимальное амплитудное значение напряженности электрического поля в импульсе ($E_{макс}$, В/м) и общее количество электромагнитных импульсов (N) в течение рабочего дня.

59. Основными временными параметрами, характеризующими электромагнитный импульс,

являются:

длительность фронта импульса ($t_{фр}$ нс),

длительность импульса ($t_{имп}$ нс).

60. Предельно допустимые уровни воздействия ИЭМП персонала радиотехнических объектов (РТО) устанавливаются по максимальному амплитудному значению напряженности электрического поля ($E_{пду}$) в импульсе в зависимости от его временных характеристик - длительности фронта импульса и длительности импульса.

61. Предельно допустимые уровни воздействия ИЭМП на персонал РТО представлены в таблице 5.13. При попадании значений временных параметров электромагнитного импульса между указанными в таблице используется наименьшее значение ПДУ из смежных ячеек таблицы.

62. Предельно допустимые уровни воздействия ИЭМП на персонал РТО ИЭМП, профессионально не связанный с непосредственным обслуживанием и эксплуатацией источников ИЭМП, представлены таблице 5.14. При попадании значений временных параметров электромагнитного импульса между указанными в таблице используется наименьшее значение ПДУ из смежных ячеек таблицы.

63. Предельно допустимые уровни ИЭМП регламентированы для случаев общего облучения тела человека при работе в зоне воздействия ИЭМП.

64. Допустимое общее количество электромагнитных импульсов (N), воздействующих на персонал в течение всего рабочего дня (рабочей смены), с амплитудой напряженности электрического поля (E) меньшей $E_{пду}$ рассчитывается по соотношению: $N = 25 \times (E_{пду} : E)$.

65. При одновременном облучении от нескольких источников ИЭМП соблюдается ограничение по общему количеству импульсов, воздействующих на персонал в течение всего рабочего дня (рабочей смены).

Предельно допустимые уровни напряженности электрической составляющей ИЭМП (кВ/м) для персонала РТО ИЭМП в зависимости от временных параметров электромагнитных импульсов

Таблица 5.13

		Длительность фронта ($t_{фр}$), нс																		
		0,1	0,2	0,5	1	2	2,5	3	4	5	6	7	8	9	10	15	20	30	40	50
Длительность импульса ($t_{имп}$), нс	1	3,9	3,7	3,3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	2	3,3	3,2	3	2,9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	3	3	2,9	2,8	2,6	2,1	2,1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	5	2,7	2,7	2,6	2,5	2,1	2,1	2,4	2,4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	8	2,6	2,5	2,4	2,3	2,1	2,1	2,3	2,4	2,5	2,5	2,6	-	-	-	-	-	-	-	-
	10	2,5	2,4	2,3	2,2	2,1	2,1	2,3	2,4	2,5	2,5	2,6	2,7	2,8	-	-	-	-	-	-
	15	2,3	2,3	2,2	2,2	2,1	2,1	2,3	2,4	2,5	2,5	2,6	2,7	2,8	2,9	-	-	-	-	-
	20	2,2	2,2	2,2	2,1	2,1	2,1	2,3	2,4	2,4	2,5	2,6	2,7	2,7	2,9	3,4	-	-	-	-
	50	2,1	2,1	2,1	2,1	2	2,1	2,2	2,3	2,4	2,5	2,6	2,6	2,7	2,8	3,3	3,7	4,5	5	-
	100	2	2	2	2	2	2,1	2,2	2,2	2,3	2,4	2,5	2,6	2,7	2,8	3,3	3,7	4,3	4,8	7
	200	2	2	2	2	2	2,1	2,2	2,3	2,4	2,4	2,5	2,5	2,7	2,8	3,3	3,7	4,2	4,6	4,9
	400	2	2	2	2	2	2,1	2,2	2,3	2,4	2,4	2,5	2,5	2,7	2,8	3,3	3,7	4,2	4,5	4,8
	500	2	2	2	2	2	2,1	2,2	2,3	2,4	2,4	2,5	2,5	2,7	2,8	3,3	3,7	4,1	4,4	4,7
	1000	2	2	2	2	2	2,1	2,3	2,3	2,4	2,4	2,4	2,5	2,7	2,8	3,3	3,6	4	4,3	4,6

Предельно допустимые уровни напряженности электрической составляющей ИЭМП (кВ/м) для персонала РТО ИЭМП, профессионально не связанного с источником ИЭМП, в зависимости от временных параметров электромагнитных импульсов

Таблица 5.14

		Длительность фронта ($t_{фр}$), нс																		
		0,1	0,2	0,5	1	2	2,5	3	4	5	6	7	8	9	10	15	20	30	40	50
Длительность импульса ($t_{имп}$), нс	1	1,3	1,2	1,1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	2	1,1	1,1	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	3	1	1	0,9	0,9	0,7	0,7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	5	0,9	0,9	0,9	0,8	0,7	0,7	0,8	0,8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	8	0,9	0,8	0,8	0,8	0,7	0,7	0,8	0,8	0,8	0,8	0,9	-	-	-	-	-	-	-	-
	10	0,8	0,8	0,8	0,7	0,7	0,7	0,8	0,8	0,8	0,8	0,9	0,9	0,9	-	-	-	-	-	-
	15	0,8	0,8	0,7	0,7	0,7	0,7	0,8	0,8	0,8	0,8	0,9	0,9	0,9	1	-	-	-	-	-
	20	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,8	0,8	0,8	0,8	0,9	0,9	0,9	1	1,1	-	-	-	-
	50	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,8	0,8	0,8	0,9	0,9	0,9	0,9	1,1	1,2	1,5	1,7	-
	100	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,8	0,8	0,8	0,9	0,9	0,9	1,1	1,2	1,4	1,6	2,3
	200	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,9	0,9	1,1	1,2	1,4	1,5	1,6
	400	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,9	0,9	1,1	1,2	1,4	1,5	1,6

	500	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,9	0,9	1,1	1,2	1,4	1,5	1,6
	1000	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,9	0,9	1,1	1,2	1,3	1,4	1,5

66. Предельные однократные суточные дозы при действии на глаза и кожу лазерным излучением в спектральном диапазоне от 180 до 380 нм представлены в таблице 5.15.

Предельные однократные суточные дозы $H^{\Sigma}_{пду}(3\times10^4)$,
при действии на глаза и кожу лазерным излучением
в спектральном диапазоне I $(180 < \lambda \le 380$ нм)

Таблица 5.15

Спектральный интервал λ, нм	$H^{\Sigma}_{пду}(3\times10^4)$, Дж $\times$ м$^{-2}$
$180 < \lambda \le 302{,}5$	25
$302{,}5 < \lambda \le 315$	$0{,}8 \times 10^{0{,}2(\lambda-295)}$
305	80
307,5	250
310	8×10^2
312,5	$2{,}5 \times 10^3$
315	8×10^3
$315 < \lambda \le 380$	8×10^3

67. Соотношения для определения $H_{пду}$, $E_{пду}$ при однократном действии на глаза и кожу коллимированного или рассеянного лазерного излучения в диапазоне I $(180 < \lambda \le 380$ нм$)$ с ограничивающей апертурой - 1,1 x 10^{-3} м, представлены в таблице 5.16.

68. Для определения предельно допустимых значений $H_{пду}$ и $E_{пду}$, $W_{пду}$ и $P_{пду}$, а также предельных суточных доз $H^{\Sigma}_{пду}(3\times10^4)$, при хроническом облучении глаз и кожи коллимированным или рассеянным лазерным излучением в диапазоне длин волн I $(180 < \lambda \le 380$ нм$)$ необходимы соответствующие значения, приведенные в таблицах 5.15 и 5.16 уменьшить в 10 раз.

69. Соотношения для определения $H_{пду}$ и $E_{пду}$ при воздействии на глаза коллимированного лазерного излучения (наблюдение прямого пучка или лазерного пучка, отраженного под углом, равным углу падения (далее - зеркально отраженного)) в диапазоне $380 < \lambda \le 1\,400$ нм приведены в таблицах 5.17 и 5.18.

Соотношения для определения $H_{пду}$, $E_{пду}$ при однократном
действии на глаза и кожу коллимированного или рассеянного
лазерного излучения в диапазоне I $(180 < \lambda \le 380$ нм$)$.
Ограничивающая апертура - 1,1 x 10^{-3} м

Таблица 5.16

Спектральный интервал λ, нм	Время действия t, с	$H_{пду}$, Дж х м$^{-2}$; $E_{пду}$, Вт х м$^{-2}$
$180 < \lambda \leq 380$	t <= 10^{-9}	$H_{пду} = 2,5 \times 10^{7} \sqrt[3]{t^2}$
$180 < \lambda \leq 302,5$	10^{-9} < t <= 3 x 10^{4}	$H_{пду}$ = 25
		$E_{пду}$ = 25 / t
$302,5 < \lambda \leq 315$	$10^{-9} < t \leq 10^{-15} \times 10^{0,8(\lambda-295)}$	$H_{пду} = 4,4 \times 10^{3} \sqrt[4]{t}$
	$10^{-15} \times 10^{0,8(\lambda-295)} \leq t < 3 \times 10^{4}$	$H_{пду} = 0,8 \times 10^{0,2(\lambda-295)}$
		$E_{пду} = \frac{0,8 \times 10^{0,2(\lambda-295)}}{t}$
$315 < \lambda \leq 380$	$10^{-9} < t \leq 10$	$H_{пду} = 4,4 \times 10^{3} \sqrt[4]{t}$
	$10^{-9} < t \leq 3 \times 10^{4}$	$H_{пду}$ = 8 x 10^{3}
		$E_{пду}$ = 8 x 10^{3} / t
Во всех случаях: $W_{пду} = H_{пду}$ x 10^{-6}; $P_{пду} = E_{пду}$ x 10^{-6}		

Соотношения для определения $H_{пду}$ при однократном действии на глаза коллимированного лазерного излучения в спектральном диапазоне II (380 [redacted] ≤ 1400 нм) . Время действия меньше 1 с. Ограничивающая апертура - 7 x 10^{-3} м

Таблица 5.17

Спектральный интервал λ, нм	Время действия t, с	Нпду, Дж/м2
$380 < \lambda \leq 600$	t <= 2,3 x 10^{-11}	$2,6 \times 10^{4} \sqrt[3]{t^2}$
	2,3 x 10^{-11} < t <= 5,0 x 10^{-5}	2,1 x 10^{-3}
	5,0 x 10^{-5} < t <= 1,0	$1,5 \sqrt[3]{t^2}$
$600 < \lambda \leq 750$	t <= 6,5 x 10^{-11}	$2,6 \times 10^{4} \sqrt[3]{t^2}$
	6,5 x 10^{-11} < t <= 5,0 x 10^{-5}	4,2 x 10^{-3}
	5,0 Ч 10^{-5} < t <= 1,0	$3,1 \sqrt[3]{t^2}$
$750 < \lambda \leq 1\ 000$	t <= 2,5 x 10^{-10}	$2,6 \times 10^{4} \sqrt[3]{t^2}$

	$2,5 \times 10^{-10} < t <= 5,0 \times 10^{-5}$	$1,0 \times 10^{-2}$
	5,0 Ч $10^{-5} < t <= 1,0$	$7,8\sqrt[3]{t^2}$
$1\ 000 < \lambda \leq\ 1\ 400$	$t <= 10^{-9}$	$2,6 \times 10^4 \sqrt[3]{t^2}$
	$10^{-9} < t <= 5,0 \times 10^{-5}$	$2,6 \times 10^{-2}$
	$5,0 \times 10^{-5} < t <= 1,0$	$19,2\sqrt[3]{t^2}$

Соотношения для определения $E_{пду}$ при однократном действии на глаза коллимированного лазерного излучения в спектральном диапазоне II (380 [redacted] 1 400 нм) . Время действия больше 1 с. Ограничивающая апертура - 7×10^{-3} м

Таблица 5.18

Спектральный интервал, λ, нм	Время действия t, с	$E_{пду}$, Вт/м2
$380 < \lambda \leq\ 500$	$1,0 < t <= 5,0 \times 10^2$	$1,8 / \sqrt[3]{t}$
	$5,0 \times 10^2 < t <= 10^4$	96 / t
	$t > 10^4$	$9,6 \times 10^{-3}$
$500 < \lambda \leq\ 600$	$1,0 < t <= 2,2 \times 10^3$	$1,5 / \sqrt[3]{t}$
	$2,2 \times 10^3 < t <= 10^4$	260 / t
	$t > 10^4$	$2,6 \times 10^{-2}$
$600 < \lambda \leq\ 700$	$1,0 < t <= 2,2 \times 10^3$	$31 / \sqrt[3]{t}$
	$2,2 \times 10^3 < t <= 10^4$	520 / t
	$t > 10^4$	$5,2 \times 10^{-2}$
$700 < \lambda \leq\ 750$	$1,0 < t <= 10^4$	$3,1 / \sqrt[3]{t}$
	$t > 10^4$	0,1
$750 < \lambda \leq\ 1\ 000$	$1,0 < t <= 10^4$	$7,8 / \sqrt[3]{t}$
	$t > 10^4$	0,4
$1\ 000 < \lambda \leq\ 1\ 400$	$1,0 < t <= 10^4$	$19,2 / \sqrt[3]{t}$
	$t > 10^4$	0,9

70. Если источником неколлимированного (рассеянного или диффузно отраженного)

лазерного излучения является протяженный объект, предельно допустимые значения энергетической экспозиции Нпду и энергетической освещенности Епду неколлимированного лазерного излучения зависят от видимого углового размера α этого источника. Значения Нпду и Епду в этом случае определяются умножением значений, приведенных в таблицах 5.17, 5.18, на поправочный коэффициент В.

71. Поправочный коэффициент В используется при определении ПДУ лазерного излучения от протяженного источника, угловой размер которого превышает, $\alpha_{пред}$, где $\alpha_{пред}$ - предельный видимый угловой размер источника, при котором он может рассматриваться как точечный.

72. Значения В приведены в таблице 5.19.

73. Если $\alpha \leq \alpha_{пред}$, величина В принимается равной единице.

Зависимость величины поправочного коэффициента В от видимого углового размера протяженного источника излучения α для различных интервалов времени действия

Таблица 5.19

Время действия t, с	Поправочный коэффициент В	Предельный угол $\alpha_{пред}$, рад
t <= 10^{-9}	$10^3 \cdot \alpha^2 + 1$	10^{-2}
10^{-9} < t <= 10^{-7}	$2{,}8 \cdot 10^3 \cdot \alpha^2 + 1$	$6{,}0 \cdot 10^{-3}$
10^{-7} < t <= 10^{-5}	$8{,}2 \cdot 10^3 \cdot \alpha^2 + 1$	$3{,}5 \cdot 10^{-3}$
10^{-5} < t <= 10^{-4}	$2{,}5 \cdot 10^4 \cdot \alpha^2 + 1$	$2{,}0 \cdot 10^{-3}$
10^{-4} < t <= 10^{-2}	$8{,}2 \cdot 10^3 \cdot \alpha^2 + 1$	$3{,}5 \cdot 10^{-3}$
10^{-2} < t <= 1	$2{,}8 \cdot 10^3 \cdot \alpha^2 + 1$	$6{,}0 \cdot 10^{-3}$
t > 1	$10^3 \cdot \alpha^2 + 1$	10^{-2}

74. Соотношения для определения значений Нпду и Епду при однократном воздействии на кожу коллимированного или рассеянного лазерного излучения в спектральном диапазоне $380 < \lambda \leq 1\,400$ нм приведены в таблице 5.20. Диаметр ограничивающей апертуры равен 1,1 x 10^{-3} м.

Соотношения для определения Нпду, Епду при однократном действии на кожу коллимированного или рассеянного лазерного излучения в спектральном диапазоне II (380 [redacted] 1 400 нм)
Ограничивающая апертура - 1,1 x 10^{-3} м

Таблица 5.20

Спектральный интервал λ, нм	Время действия t, с	Нпду, Дж х м$^{-2}$; Епду, Вт х м$^{-2}$
$380 < \lambda \leq 500$	$10^{-10} < t <= 10^{-1}$	$H_{пду} = 2,5 \times 10^3 \sqrt[5]{t}$
	$10^{-1} < t <= 1$	$H_{пду} = 50 \times 10^3 \sqrt{t}$
	$1 < t <= 10^2$	$E_{пду} = 5,0 \times 10^3 / \sqrt{t}$
	$t > 10^2$	Епду = 5,0 х 10^2
$500 < \lambda \leq 900$	$10^{-10} < t <= 3$	$H_{пду} = 7,0 \times 10^3 \sqrt[5]{t}$
	$3 < t <= 10^2$	$E_{пду} = 5,0 \times 10^3 / \sqrt{t}$
	$t > 10^2$	$E_{пду}$ = 5,0 х 10^2
$900 < \lambda \leq 1\ 400$	$10^{-10} < t <= 1$	$H_{пду} = 2,0 \times 10^4 \sqrt[5]{t}$
	$1 < t <= 10^2$	$E_{пду} = 2,0 \times 10^4 / \sqrt[5]{t^4}$
	$t > 10^2$	$E_{пду}$ = 5,0 х 10^2
$W_{пду} = 10^{-6}$ х $H_{пду}$; $P_{пду} = 10^{-6}$ х $E_{пду}$		

75. Для определения предельно допустимых значений Нпду и Епду коллимированного или рассеянного лазерного излучения в диапазоне II $(380 < \lambda \leq 1\ 400$ нм$)$ при хроническом воздействии на глаза или кожу необходимо уменьшить в 10 раз соответствующие предельные значения для однократного воздействия, приведенные в таблице 5.20.

76. Соотношения для определения Нпду, Епду при однократном воздействии на глаза и кожу коллимированного или рассеянного излучения в диапазоне от 1400 до 10^5 нм приведены в таблице 5.21.

77. Для определения значений Нпду, Епду при хроническом воздействии на глаза и кожу коллимированного или рассеянного лазерного излучения в спектральном диапазоне III (1 400 - 10^5 нм) необходимо уменьшить в 5 раз соответствующие предельные значения для однократного облучения, приведенные в таблице 5.21.

Соотношения для определения Нпду, Епду при однократном действии на глаза и кожу коллимированного или рассеянного лазерного излучения в спектральном диапазоне III (1 400 - 10^5 нм) Ограничивающая апертура - 1,1 х 10^{-3} м

Таблица 5.21

Спектральный	Время действия t, с	$H_{пду}$, Дж х м^2; $E_{пду}$, Вт/м^2

интервал λ, нм		
$1\ 400 < \lambda \leq\ 1\ 800$	$10^{-10} < t <= 1$	$H_{пду} = 2,0 \times 10^4 \sqrt[5]{t}$
	$1 < t <= 10^2$	$E_{пду} = 2,0 \times 10^4 / \sqrt[5]{t^4}$
	$t > 10^2$	$E_{пду} = 5,0 \times 10^2$
$1\ 800 < \lambda \leq\ 2\ 500$	$10^{-10} < t <= 3$	$H_{пду} = 7,0 \times 10^3 \sqrt[5]{t}$
	$3 < t <= 10^2$	$E_{пду} = 5,0 \times 10^3 / \sqrt{t}$
	$t > 10^2$	$E_{пду} = 5,0 \times 10^2$
$2\ 500 < \lambda \leq\ 10^5$	$10^{-10} < t <= 10^{-1}$	$H_{пду} = 2,5 \times 10^3 Ч \sqrt[5]{t}$
	$10^{-1} < t <= 1$	$H_{пду} = 5,0 \times 10^3 Ч \sqrt{t}$
	$1 < t <= 10^2$	$E_{пду} = 5,0 \times 10^3 / \sqrt{t}$
	$t > 10^2$	$E_{пду} = 5,0 \times 10^2$
$W_{пду} = 10^{-6} \times H_{пду}$; $P_{пду} = 10^{-6} \times E_{пду}$		

78. Гигиенические нормативы допустимых уровней ультрафиолетового излучения устанавливаются с учетом спектрального состава излучения:

длинноволновой - 400 - 315 нм - УФ-А;

средневолновой - 315 - 280 нм - УФ-В;

коротковолновой - 280 - 200 нм - УФ-С.

79. При наличии у работающих незащищенных участков поверхности кожи не более 0,2 $м^2$ и продолжительности облучения до 5 мин с общей продолжительностью воздействия за смену до 60 мин, допустимая интенсивность облучения не должна превышать:

для УФ-А - 50,0 $Вт/м^2$;

для УФ-В - 0,05 $Вт/м^2$;

для УФ-С - 0,001 $Вт/м^2$.

80. При наличии у работающих незащищенных участков поверхности кожи не более 0,2 $м^2$ и продолжительности облучения более 5 мин с общей продолжительностью воздействия 50% рабочей смены и более, допустимая интенсивность облучения не должна превышать:

для УФ-А - 10,0 $Вт/м^2$;

для УФ-В - 0,01 $Вт/м^2$;

для УФ-С - не допускается.

81. При использовании специальной одежды и средств защиты лица и рук, не пропускающих излучение, допустимая интенсивность облучения в области УФ-В и УФ-С не должна превышать 1 Вт/м^2.

82. К нормативным показателям световой среды относятся:

а) средняя освещенность на рабочей поверхности - отношение светового потока, падающего на элемент поверхности, к площади этого элемента, лк.

б) коэффициент пульсации освещенности - критерий оценки относительной глубины колебаний освещенности в результате изменения во времени светового потока источников света, Кп, %;

в) объединенный показатель дискомфорта критерий оценки дискомфортной блескости, вызывающей неприятные ощущения при неравномерном распределении яркостей в поле зрения.

г) коэффициент естественной освещенности, КЕО - отношение естественной освещенности, создаваемой в некоторой точке заданной плоскости внутри помещения светом неба (непосредственным или после отражения), к одновременному значению наружной горизонтальной освещенности, создаваемой светом полностью открытого небосвода, выражается в процентах. Используется для нормирования при проектировании и строительстве.

д) яркость освещения - отношение силы света в данном направлении к площади проекции излучающей поверхности на плоскость, перпендикулярную к данному направлению.

83. Требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению рабочих мест на промышленных предприятиях приведены в таблицах 5.24 и 5.25.

84. Для общего искусственного освещения следует использовать источники света с индексом цветопередачи Ra >= 85%.

85. В помещениях различного функционального назначения с рабочими местами, оборудованными ПЭВМ, коэффициент пульсации не должен превышать 5%.

86. Наименьшие размеры объекта различения и соответствующие им разряды зрительных работ, указанные в таблице 5.24, установлены при расположении объектов различения на расстоянии не более 0,5 м от глаз работающего. Разряды зрительных работ при больших расстояниях от различаемых объектов до глаз работающего указаны в таблице 5.22.

87. При расстоянии до глаз работающего более 0,5 м разряд работ по таблице следует устанавливать с учетом углового размера объекта различения, определяемого отношением минимального размера объекта различения d к расстоянию от этого объекта до глаз работающего

Разряды зрительных работ при больших расстояниях от различаемых объектов до глаз работающего

Таблица 5.22

Разряд зрительной работы	Пределы отношения d/l
I	менее 0,0003
II	от 0,0003 до 0,0006

III	свыше 0,0006 до 0,001
IV	свыше 0,001 до 0,002
V	свыше 0,002 до 0,01
VI	свыше 0,01
d - минимальный размер объекта различения; l - расстояние от этого объекта до глаз работающего.	

Допустимые уровни яркости рабочих поверхностей

Таблица 5.23

Площадь рабочей поверхности, $м^2$	Наибольшая допустимая яркость, $кд/м^2$
менее 0,0001	2 000
от 0,0001 до 0,001	1 500
от 0,001 до 0,01	1 000
от 0,01 до 0,1	750
более 0,1	500

Требования к освещению рабочих мест
на промышленных предприятиях

Таблица 5.25

Характеристика зрительной работы	Наименьший или эквивалентный размер объекта различения, мм	Разряд зрительной работы	Подразряд зрительной работы	Контраст объекта с фоном	Характеристика фона	Искусственное освещение					Естественное освещение		Совмещенное освещение	
						освещенность, лк			сочетание нормируемых величин объединенного показателя дискомфорта UGR и коэффициента пульсации		КЕО eН, %			
						при системе комбинированного освещения		при системе общего освещения			при верхнем или комбинированном освещении	при боковом освещении	при верхнем или комбинированном освещении	при боковом освещении
						всего	в том числе от общего		UGR, не более	КП, %, не более				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Наивысшей точности	менее 0,15	I	а	Малый	Темный	5 000	500		22	10	-	-	-	-
						4 500	500	-	19	10				
			б	Малый	Средний	4 000	400	1 250	22	10				
				Средний	Темный									
				Малый	Средний	3 500	400	1 000	19	10				
				Средний	Темный									
			в	Малый	Светлый	2 500	300	750	22	10	-	-	6,0	2,0
				Средний	Средний									
				Большой	Темный									

				Малый	Светлый	2 000	200	600	19	10				
				Средний	Средний									
				Большой	Темный									
			г	Средний	Светлый	1 500	200	400	22	10				
				Большой	Светлый									
				Большой	Средний									
				Средний	Светлый	1 250	200	300	19	10				
				Большой	Светлый									
				Большой	Средний									
Очень высокой точности	от 0,15 до 0,30	II	а	Малый	Темный	4 000 3 500	400 400	- -	22 19	10 10	-	-	4,2	1,5
			б	Малый	Средний	3 000	300	750	22	10				
				Средний	Темный									
				Малый	Средний	2 500	300	600	19	10	-	-	-	
				Средний	Темный									
			в	Малый	Светлый	2 000	200	500	22	10				
				Средний	Средний									
				Большой	Темный									
				Малый	Светлый									

				Средний	Средний	1 500	200	400	19	10				
				Большой	Темный									
			г	Средний	Светлый	1 000	200	300	22	10				
				Большой	Светлый									
				Большой	Средний									
				Средний	Светлый	750	200	200	19	10				
				Большой	Светлый									
				Большой	Средний									
Высокой точности	от 0,30 до 0,50	III	а	Малый	Темный	2 000 1 500	200 200	500 400	25 22	15 15	-	-	3,0	1,2
			б	Малый	Средний	1000	200	300	25	15				
				Средний	Темный									
				Малый	Средний	750	200	200	22	15				
				Средний	Темный									
			в	Малый	Светлый	750	200	300	25	15				
				Средний	Средний									
				Большой	Темный									
				Малый	Светлый	600	200	200	22	15				
				Средний	Средний									

				Большой	Темный									
			г	Средний	Светлый	400	200	200	25	15				
				Большой	Светлый									
				Большой	Средний									
Средней точности	св. 0,5 до 1,0	IV	а	Малый	Темный	750	200	300	25	20	4,0	1,5	2,4	0,9
			б	Малый	Средний	500	200	200	25	20				
				Средний	Темный									
			в	Малый	Светлый	400	200	200	25	20				
				Средний	Средний									
				Большой	Темный									
			г	Средний	Светлый	-	-	200	25	20				
				Большой	Светлый									
				Большой	Средний									
Малой точности	св. 1 до 5	V	а	Малый	Темный	400	200	300	25	20	3,0	1,0	1,8	0,6
			б	Малый	Средний	-	-	200	25	20				
				Средний	Темный									
			в	Малый	Светлый	-	-	200	25	20				
				Средний	Средний									
				Большой	Темный									

			г	Средний	Светлый	-	-	200	25	20				
				Большой	Светлый									
				Большой	Средний									
Грубая (очень малой точности)	более 5	VI		Независимо от характеристик фона и контраста объекта с фоном		-	-	200	25	20	3,0	1,0	1,8	0,6
Работа со светящимися материалами и изделиями в горячих цехах	более 0,5	VII		То же		-	-	200	25	20	3,0	1,0	1,8	0,6
Общее наблюдение за ходом производственного процесса: постоянное		VIII	а	Независимо от характеристик фона и контраста объекта с фоном		-	-	200	28	20	3,0	1,0	1,8	0,6
периодическое при постоянном пребывании людей в помещении			б	"		-	-	75	28	-	1,0	0,3	0,7	0,2
то же, при временном			в	"		-	-	50	-	-	0,7	0,2	0,5	0,2
общее наблюдение за			г	"		-	-	20	-	-	0,3	0,1	0,2	0,1

инженерными коммуникациями													

Требования к освещению рабочих мест
в помещениях общественных зданий, а также сопутствующих
им производственных помещениях

Таблица 5.25

N пп	Помещения	Рабочая поверхность и плоскость нормирования КЕО и освещенности (Г - горизонтальная, В - вертикальная) и высота плоскости над полом, м	Естественное освещение		Совмещенное освещение		Искусственное освещение				
			КЕО $e_н$, %		КЕО $e_н$, %						
			при верхнем или комбинированном освещении	при боковом освещении	при верхнем или комбинированном освещении	при боковом освещении	Освещенность, лк			Объединенный показатель дискомфорта, UGR, не более	Коэффициент пульсации освещенности, Кп, %, не более
							при комбинированном освещении		при общем освещении		
							всего	от общего			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1. Административные здания											
1.	Кабинеты, рабочие комнаты, офисы, представительства	Г-0,8	3,0	1,0	1,8	0,6	400	200	300	21	15
2.	Проектные залы и комнаты конструкторские, чертежные бюро	Г-0,8	4,0	1,5	2,4	0,9	600	400	500	21	10

1.	Помещения записи и регистрации читателей, тематических выставок, новых поступлений	Г-0,8	3,0	1,0	1,8	0,6	400	200	300	21	15
2.	Переплетно-брошюровочные помещения	Г-0,8	3,0	1,0	1,8	0,6	-	-	300	21	15
3.	Макетные, столярные, ремонтные мастерские	Г-0,8	-	-	3,0	1,2	750	200	300	21	15/20
4.	Залы персональных компьютеров, машинописное бюро	Г-0,8	3,5	1,2	2,1	0,7	500	300	400	14	5
		Экран монитора: В-1,2		-	-	-	-	-	Не более 200	-	-
5.	Лаборатории органической и неорганической химии, препараторские	Г-0,8	3,5	1,2	2,1	0,7	500	300	400	21	10
6.	Аналитические лаборатории	Г-0,8	4,0	1,5	2,4	0,9	600	400	500	21	10
7.	Моечные лабораторной посуды	Г-0,8	3,0	1,0	1,8	0,6	-	-	300	21	15
8.	Весовые, термостатные	Г-0,8	3,0	1,0	1,8	0,6	400	400	200	21	15
9.	Операционный зал	Г-0,8	3,5	1,2	2,1	0,7	500	300	400	14	10
10	Помещение печатающих устройств, кабины персонализации	Г-0,8	3,5	1,2	2,1	0,7	500	300	400	21	10

2. Учреждения общего образования, среднего профессионального и высшего образования											
11	Инструментальная, комната мастера-инструктора	Г-0,8	-	-	1,8	0,6	-	-	300	21	15
12	Кабинеты и комнаты преподавателей	Г-0,8	3,0	1,0	1,8	0,6	-	-	300	21	15
3. Дошкольные образовательные организации											
13	Медицинские кабинеты <2>	Г-0,8	4,0	1,5	2,4	0,9	-	-	500	21	10
4. Санатории, дома отдыха											
14	Кабинеты врачей	Г-0,8	3,0	1,0	1,8	0,6	-	-	300	21	15
15	Кабинеты врачей-педиатров	Г-0,8	4,0	1,5	2,4	0,9	-	-	300	21	15
5. Предприятия общественного питания											
16	Горячие, холодные, заготовочные цехи	Г-0,8	-	-	1,2	0,3	-	-	300	21	10
17	Доготовочный цех	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	200	24	20
18	Моечные посуды	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	200	24	20
19	Кондитерские цехи, помещения для мучных изделии	Г-0,8	-	-	1,8	0,6	-	-	300	21	20
20	Изготовление шоколада и конфет	Г-0,8	-	-	1,8	0,6	-	-	400	21	20

21	Производство мороженого, напитков	Г-0,8	-	-	1,8	0,6	-	-	300	21	20
22	Подготовка продуктов, упаковка готовой продукции, комплектация заказов	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	300	21	20
6. Магазины											
23	Торговые залы супермаркетов	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	500	21	10
24	Торговые залы магазинов без самообслуживания: Продовольственных, книжных, готового платья, белья, обуви, тканей, меховых изделий, головных уборов, парфюмерных, галантерейных ювелирных, электро-, радиотоваров, игрушек и канцтоваров	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	300	21	15
25	Торговые залы продовольственных магазинов и магазинов самообслуживания	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	400	21	10
26	Торговые залы магазинов: посудных, мебельных,	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	300	21	15

	спорттоваров, стройматериалов										
27	Отделы заказов, бюро обслуживания	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	300	24	20
28	Помещения для подготовки товаров к продаже:										
	а) разрубочные, фасовочные, комплектовочные отдела заказов	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	300	21	20
	б) помещения нарезки тканей гладильные, мастерские магазинов, радио-, электротоваров	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	400	21	15
29	Помещения главных касс	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	300	21	15
30	Мастерские подгонки готового платья	Г-0,8	-	-	2,1	0,7	500	300	400	21	10
31	Рекламно-декорационные мастерские, мастерские ремонта оборудования и инвентаря, помещения бракеров	Г-0,8	-	-	1,8	0,6	400	200	300	21	15
7. Предприятия бытового обслуживания населения											

32	Парикмахерские:										
	а) мужской, женский залы;	Г-0,8	-	-	1,8	0,6	500	300	400	21	10
	б) косметический кабинет	Г-0,8	-	-	1,8	0,6	600	400	500	21	10
33	Фотографии:										
	а) прием и выдача заказов	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	300	24	20
		В: экран монитора	-	-	-	-	-	-	200	-	-
34	Прачечные:										
	а) прием и выдача белья:										
	прием с меткой, учет, выдача;	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	300	24	20
	б) починка белья	Г-0,8	-	-	2,1	0,7	2 000	750	500	21	20
35	Ателье химчистки одежды:										
	а) прием и выдачи одежды;	Г-0,8	-	-	1,5	0,4	-	-	300	24	20
	б) выведение пятен	Г-0,8	-	-	1,5	0,4	2 000	750	500	21	20
36	Ателье пошива и ремонта одежды и трикотажных изделий:										

	а) пошивочные цехи;	Г-0,8	-	-	4,2	1,5	2 000	750	750	21	20
	б) закройные отделения;	Г-0,8	-	-	4,2	1,5	-	-	750	21	10
	в) отделения ремонта одежды;	Г-0,8	-	-	4,2	1,5	2 000	750	750	21	20
	г) отделения подготовки прикладных материалов;	Г-0,8	-	-	2,4	0,9	-	-	300	24	20
	д) отделения ручной и машинной вязки;	Г-0,8	-	-	4,2	1,5	-	-	500	21	20
	е) утюжные, декатировочные	Г-0,8	-	-	2,4	0,9	-	-	300	21	20
37	Ремонтные мастерские:										
	а) изготовление и ремонт головных уборов, скорняжные работы;	Г-0,8	-	-	4,2	1,5	2 000	750	750	21	20
	б) ремонт обуви, галантереи металлоизделий, изделий из пластмассы, бытовых электроприборов;	Г-0,8	-	-	3,0	1,2	2 000	750	-	24	20
	в) ремонт часов, ювелирные и граверные работы;	Г-0,8	-	-	4,2	1,5	3 000	300	-	21	20
	г) ремонт фото-, кино-,	Г-0,8	-	-	4,2	1,5	2 000	200	-	21	20

	радио- и телеаппаратуры										
38	Студия звукозаписи:										
	а) помещения для записи и прослушивания; б) фонотеки	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	200	24	20
		Г-0,8	-	-	-	-	-	-	200	-	-
8. Организации, осуществляющие медицинскую деятельность											
Палатные отделения											
39	Процедурные, манипуляционные	Г-0,8	4,0	1,5	2,4	0,9	-	-	500	21	20
40	Посты медсестер	Г-0,8	-	-	1,5	0,4	-	-	300	21	15
Операционный блок, реанимационный зал, перевязочные, родовые отделения											
41	Операционная	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	500	21	10
42	Родовая, диализационная, реанимационные залы, перевязочные	Г-0,8	4,0	1,5	2,4	0,9	-	-	500	21	10
43	Предоперационная	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	300	21	15
44	Монтажные аппаратов искусственного кровообращения, искусственной почки	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	400	21	10
Отделения консультативного приема, кабинеты диагностики и лечения											

45	Регистратуры, диспетчерские	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	200	24	20
46	Кабинеты хирургов, акушеров, гинекологов, травматологов, педиатров, инфекционистов, дерматологов, аллергологов, стоматологов; смотровые	Г-0,8	4,0	1,5	2,4	0,9	-	-	500	21	10
47	Кабинеты приема врачей других специальностей, фельдшеров (кроме приведенных выше)	Г-0,8	3,0	1,0	1,8	0,6			300	21	15
48	Кабинеты функциональной диагностики, физиотерапии	Г-0,8	-	-	1,8	0,6	-	-	300	21	15
49	Процедурные эндоскопических кабинетов	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	300	21	15
50	Процедурные рентгенодиагностики	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	50	-	-
51	Процедурные радиологической диагностики и терапии	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	400	21	10

52	Кабинеты массажа, лечебной физкультуры, тренажерные залы	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	200	24	20
Лаборатории медицинских учреждений											
53	Помещения приема, выдачи и регистрации анализов, весовые, средоварные, помещения для окраски проб, центрифужные	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	200	21	10
54	Лаборатории проведения анализов, кабинеты серологических исследований, колориметрические	Г-0,8	4,0	1,5	2,4	0,9	-	-	500	21	10
55	Препараторские, лаборантские общеклинических, гематологических, биохимических, бактериологических, гистологических и цитологических лабораторий, кабинеты взятия проб, коагулографии, фотометрии	Г-0,8	3,0	1,0	1,8	0,6	-	-	300	21	15
56	Моечные лабораторной посуды	Г-0,8	-	-	1,8	0,6	-	-	300	24	20

57	Кабинеты с кабинами зондирования и взятия желудочного сока	Г-0,8	-	-	1,5	0,4	-	-	300	24	20
58	Стеклодувная	Г-0,8	3,0	1,0	1,8	0,6	-	-	200	21	20
59	Помещения зубных техников, гипсовые, полимеризационные	Г-0,8	-	-	4,2	1,5	2000	200	500	21	10
Стерилизационные помещения и дезинфекционные помещения											
60	Стерилизационная-автоклавная, помещение приема и хранения материалов	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	200	21	20
61	Помещение подготовки инструментов	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	200	21	20
62	Помещение ремонта и заточки инструментов	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	300	21	15
63	Помещение дезинфекционных камер	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	75	-	-
64	Секционная	Г-0,8	3,5	1,2	2,1	0,7	-	-	400	21	10
65	Предсекционная, фиксационная	Г-0,8	-		-	-		-	300	24	20
Помещения пищеблоков											
66	Раздаточные	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	300	24	20

67	Горячие, холодные, доготовочные, заготовочные цехи	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	200	24	20
68	Моечные посуды	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	200	24	20
	Аптеки										
69	Рецептурный отдел, отделы ручной продажи, оптики, готовых лекарственных средств	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	300	21	15
70	Ассистентская, асептическая, аналитическая, фасовочная, заготовочная концентратов и полуфабрикатов, контрольно-маркировочная	Г-0,8	-	-	1,8	0,6	600	400	500	21	10
71	Моечная	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	200	21	20
	Центры гигиены и эпидемиологии										
72	Диспетчерские, помещения хранения и выдачи готовых приманок, фасовочные, выдачи дезинфекционных средств и бактериальных	Г-0,8	2,5	0,7	1,5	0,4	-	-	200	24	20

	препаратов										
	Станции скорой и неотложной медицинской помощи										
73	Диспетчерская	Г-0,8	3,0	1,0	1,8	0,6	-	-	300	21	15
74	Помещение радиопоста	Г-0,8	-	-	1,5	0,4	-	-	300	24	20
	Молочные кухни, раздаточные пункты										
75	Помещения фильтрации и розлива	Г-0,8	3,0	1,0	1,8	0,6	-	-	300	21	15
76	Помещения приготовления и фасовки продуктов	Г-0,8	3,0	1,0	1,8	0,6	-	-	300	21	15
77	Прием и хранение посуды раздаточной	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	200	24	20
	Вокзалы, аэропорты										
78	Операционные залы, отделение связи, операторская, диспетчерская	Г-0,8	3,0	1,0	1,8	0,6	-	-	300	21	15
79	Вычислительный центр	Г-0,8	3,5	1,2	2,1	0,7	500	300	400	14	5
80.	Кассовые залы, билетные багажные кассы	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	300	21	15

Гигиенические нормативы физических факторов в помещениях жилых и общественных зданий и на селитебных территориях

88. Гигиенические нормативы микроклимата установлены для обслуживаемой зоны помещений (зоны обитания) жилых и общественных зданий.

89. Обслуживаемой зоной помещения (зоной обитания) является пространство в помещении, ограниченное плоскостями, параллельными полу и стенам: на высоте 0,1 и 2,0 м над уровнем пола - для людей, стоящих или двигающихся, на высоте 1,5 м над уровнем пола - для сидящих людей (но не ближе чем 1 м от потолка при потолочном отоплении), и на расстоянии 0,5 м от внутренних поверхностей наружных и внутренних стен, окон и отопительных приборов.

90. Гигиенические нормативы распространяются на помещения жилых и общественных зданий, которые не содержат рабочих мест. При наличии в помещении рабочих мест оценка параметров микроклимата проводится в соответствии с гигиеническими нормативами физических факторов на рабочих местах.

91. Микроклимат помещений жилых и общественных зданий нормируется для холодного периода года, характеризуемого среднесуточной температурой наружного воздуха, равной +10 °С и ниже, а также для теплого периода года, характеризуемого среднесуточной температурой наружного воздуха выше +10 °С.

92. При обеспечении показателей микроклимата в различных точках обслуживаемой зоны (зоны обитания) допускаются перепады/изменения параметров микроклимата в соответствии с таблицей 5.29.

93. Гигиенические нормативы параметров микроклимата в основных помещениях организаций, осуществляющих медицинскую деятельность, закрытых плавательных бассейнов, бассейнов аквапарков, бань, организаций коммунально-бытового назначения, оказывающих парикмахерские и косметические услуги, представлены в таблицах 5.30. - 5.34.

94. В холодный период года во временно не используемых помещениях жилых зданий или при использовании их не по назначению возможно поддержание температурного режима ниже нормативных значений, но не ниже 15 °С.

95. В холодный период года в общественных зданиях в нерабочее время возможно поддержание температурного режима ниже нормативных значений, но не ниже 12 °С. Нормируемая температура должна быть обеспечена к началу использования помещений.

Оптимальные и допустимые нормы параметров микроклимата в обслуживаемой зоне (зоне обитания) помещений жилых зданий и общежитий

Таблица 5.27

Период года	Наименование помещения	Температура воздуха, °С		Результирующая температура, °С		Относительная влажность, %		Скорость движения воздуха, м/с	
		оптимальная	допустимая	оптимальная	допустимая	оптимальная	допустимая	оптимальная, не более	допустимая, не

									более
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Холодный	Жилая комната	20 - 22	18 - 24	19 - 20	17 - 23	45 - 30	60 - 30	0,15	0,2
	Жилая комната в стационарных организациях социального обслуживания.	20 - 22	20 - 24	19 - 20	19 - 23	45 - 30	60 - 30	0,15	0,2
	В районах с температурой наиболее холодной пятидневки (обеспеченностью 0,92) минус 31 °С и ниже:								
	- Жилая комната	21 - 23	20 - 24	20 - 22	19 - 23	45 - 30	60 - 30	0,15	0,2
	- Жилая комната в стационарных организациях социального обслуживания.	21 - 23	22 - 24	20 - 22	21 - 23	45 - 30	60 - 30	0,15	0,2
	Кухня	19 - 21	18 - 26	18 - 20	17 - 25	не нормируется (НН)	НН	0,15	0,2
	Туалет	19 - 21	18 - 26	18 - 20	17 - 25	НН	НН	0,15	0,2
	Ванная, совмещенный санузел	24 - 26	18 - 26	23 - 27	17 - 26	НН	НН	0,15	0,2
	Помещения для отдыха и учебных занятий	20 - 22	18 - 24	19 - 21	17 - 23	45 - 30	60 - 30	0,15	0,2
	Межквартирный коридор	18 - 20	16 - 22	17 - 19	15 - 21	45 - 30	60 - 30	НН	НН
	Вестибюль, лестничная клетка	16 - 18	14 - 20	15 - 17	13 - 19	НН	НН	НН	НН
	Кладовые	16 - 18	12 - 22	15 - 17	11 - 21	НН	НН	НН	НН

Теплый	Жилая комната	22 - 25	20 - 28	22 - 24	18 - 27	60 - 30	65 - 30	0,2	0,3

Оптимальные и допустимые нормы параметров микроклимата в обслуживаемой зоне (зоне обитания) помещений общественных зданий

Таблица 5.28

Период года	Категория помещения или наименование	Температура воздуха, °С		Результирующая температура, °С		Относительная влажность, %		Скорость 1 воздух	движения, м/с
		оптимальная	допустимая	оптимальная	допустимая	оптимальная	допустимая	оптимальная, не более	допустимая, не более
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Холодный	1 категория - помещения, в которых люди в положении лежа или сидя находятся в состоянии покоя и отдыха	20 - 22	18 - 24	19 - 20	17 - 23	45 - 30	60 - 30	0,2	0,3
	2 категория - помещения, в которых люди заняты умственным трудом, учебой	19 - 21	18 - 23	18 - 20	17 - 22	45 - 30	60 - 30	0,2	0,3
	За категория - помещения с массовым пребыванием людей, в которых люди находятся преимущественно в положении сидя без уличной одежды	20 - 21	19 - 23	19 - 20	19 - 22	45 - 30	60 - 30	0,2	0,3
	3б категория - помещения с массовым пребыванием людей, в которых	14 - 16	12 - 17	13 - 15	13 - 16	45 - 30	60 - 30	0,3	0,5

	люди находятся преимущественно в положении сидя в уличной одежде								
	3в категория - помещения с массовым пребыванием людей, в которых люди находятся преимущественно в положении стоя без уличной одежды	18 - 20	16 - 22	17 - 20	15 - 21	45 - 30	60 - 30	0,2	0,3
	4 категория - помещения для занятий подвижными видами спорта	17 - 19	15 - 21	16 - 18	14 - 20	45 - 30	60 - 30	0,2	0,3
Холодн ый	3б категория - помещения с массовым пребыванием людей, в которых люди находятся преимущественно в положении сидя в уличной одежде	14 - 16	12 - 17	13 - 15	13 - 16	45 - 30	60 - 30	0,3	0,5
	3в категория - помещения с массовым пребыванием людей, в которых люди находятся преимущественно в положении стоя без уличной одежды	18 - 20	16 - 22	17 - 20	15 - 21	45 - 30	60 - 30	0,2	0,3
	4 категория - помещения для занятий подвижными видами спорта	17 - 19	15 - 21	16 - 18	14 - 20	45 - 30	60 - 30	0,2	0,3
	5 категория - помещения, в которых люди находятся в полураздетом	20 - 22	20 - 24	19 - 21	19 - 23	45 - 30	60 - 30	0,15	0,2

	виде (раздевалки)								
	6 категория - помещения с временным пребыванием людей (вестибюли, гардеробные, коридоры, лестницы, санузлы, курительные, кладовые)	16 - 18	не ниже 14	15 - 17	-	не нормируется	не нормируется	не нормируется	не нормируется
	Ванные, душевые	24 - 26	18 - 28	23 - 25	17 - 27	не нормируется	не нормируется	0,15	0,2
Теплый	Помещения с постоянным пребыванием людей, в которых люди находятся не менее 2 ч непрерывно или 6 ч суммарно в течение суток	23 - 25	18 - 28	22 - 24	19 - 27	60 - 30	65 - 30	0,15	0,25

Оптимальные и допустимые перепады/изменения параметров микроклимата в различных точках обслуживаемой зоны (зоны обитания)

Таблица 5.29

Перепады/изменения параметров микроклимата	Для оптимальных показателей, не более	Для допустимых показателей, не более
Температуры воздуха, °С	2	3
Результирующей температуры помещения по высоте обслуживаемой зоны (зоны обитания), °С	2	
Скорость движения воздуха, м/с	0,07	0,1
Относительная влажность воздуха, %	7	15

Допустимая и расчетная температура воздуха в основных помещениях организаций, осуществляющих медицинскую деятельность

Таблица 5.30

Наименование помещений	Класс чистоты помещений	Допустимая температура воздуха/расчетная
1	2	3
Послеоперационные палаты, реанимационные залы (палаты), в том числе для ожоговых больных, палаты интенсивной терапии, родовые, манипуляционные-туалетные для новорожденных	А	21 - 24 / 21
Послеродовые палаты, палаты для ожоговых больных, палаты для лечения пациентов в асептических условиях, в том числе для иммунокомпрометированных	Б	21 - 23 / 22
Послеродовые палаты с совместным пребыванием ребенка, палаты для недоношенных, грудных, травмированных, новорожденных (второй этап выхаживания)	Б	23 - 27 / 24
Шлюзы в боксах и полубоксах инфекционных отделений	В	22 - 24 / 22
ЦСО:		
Боксы палатных отделений, боксированные палаты	В	20 - 26 / 20
Палатные секции инфекционного отделения, в том числе туберкулезные	В	20 - 26 / 20
Палаты для взрослых больных, помещения для матерей детских отделений	В	20 - 26 / 20
Шлюзы перед палатами для новорожденных	В	22 - 24 / 22
Помещения дневного пребывания пациентов	В	20 - 27 / 20
Залы лечебной физкультуры	В	18 - 28 / 18
Комнаты отдыха пациентов после процедур	Г	не ниже 20
Раздевальные рентгенодиагностических флюорографических кабинетов	Г	20 - 26 / 20
Ванные залы (кроме радоновых), лечебные плавательные бассейны. Помещения (комнаты) для санитарной обработки больных, душевые	Г	25 - 29 / 25
Раздевальные в отделениях водо- и грязелечения	Г	23 - 29 / 23
Помещения радоновых ванн, залы и кабинеты грязелечения для полосных процедур, душевые залы	Г	25 - 29 / 25
Регистратуры, справочные вестибюли, гардеробные, помещения для приема передач больным, помещения выписки, ожидальные, буфетные, столовые для больных,	Г	не ниже 18

молочная комната		
Санузлы	Г	20 - 27 / 20
Клизменная	Г	20 - 27 / 20

96. Скорость движения воздуха в палатах и лечебно-диагностических кабинетах принимается от 0,1 до 0,2 м/сек. В помещениях классов чистоты А и Б относительная влажность не должна превышать 60%.

Гигиенические нормативы параметров микроклимата в помещениях закрытых плавательных бассейнов, бассейнов аквапарков

Таблица 5.31

Назначение помещения	Температура воздуха, °С	Относительная влажность воздуха, %	Скорость движения воздуха, м/с
Залы ванн бассейнов	на 1 - 2 °С выше температуры воды	до 65	не более 0,2
Залы ванн бассейнов аквапарков	выше температуры воды бассейна наибольшей площади на 1 °С	до 65	не более 0,2
Залы подготовки занятий	не ниже 18	до 60	не более 0,5
Раздевалки	не ниже 25	-"-	не нормируется
Душевые	не ниже 25	-"-	-"-
Массажные	не ниже 22	-"-	-"-
Камера сауны	не более 120	-"-	-"-

Гигиенические нормативы температуры воздуха в помещениях бань

Таблица 5.32

Наименование помещения	Температура воздуха, °С
Раздевалки	25 - 28
Мыльные	не менее 25

Гигиенические нормативы параметров микроклимата в основных помещениях организаций коммунально-бытового назначения, оказывающих парикмахерские и косметические услуги

Таблица 5.33

Наименование помещения	Температура воздуха, °С	Относительная влажность воздуха, %	Скорость движения воздуха, не более, м/с
Помещения с постоянным пребыванием людей: - холодный период года	21 - 23	60 - 40	0,1
Помещения с постоянным пребыванием людей: - теплый период года	22 - 24	60 - 40	0,1

97. Температура воздуха в помещениях, где размещается кабина солярия: 18 - 24 °С, в помещениях для сушки волос и мытья головы - не менее 22 °С.

98. Допустимые величины параметров микроклимата в организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи изложены в таблице 5.34. При оценке допустимой температуры воздуха учитывают следующее:

диапазоны допустимых значений температуры помещений приведены для холодного периода года;

в теплый период года для всех типов помещений верхняя граница допустимой температуры воздуха может достигать не более 28 °С, нижняя граница идентична холодному периоду года;

при отсутствии детей в помещениях должна поддерживаться температура не ниже 15 °С.

99. В организациях для детей до 7 лет полы в игровых для детей ясельного и младшего возраста оборудуются системой подогрева для обеспечения регламентированных параметров температуры воздуха в зоне дыхания детей.

Допустимые величины параметров микроклимата в организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи

Таблица 5.34

Наименование помещения	Допустимая (температура воздуха (°С)	Относительная влажность воздуха, %	Скорость движения воздуха, м/с (не более)
1	2	3	4
Организации для детей до 7 лет			
Групповая (игровая), игровая комната (помещения), помещения для занятий для детей до 3-х лет	22 - 24	40 - 60	0,1
Групповая (игровая), игровая комната (помещения), помещения для занятий для детей от 3-х до 7-ми лет	21 - 24	40 - 60	0,1
Спальные	19 - 21	40 - 60	0,1

Туалетные для детей до 3-х лет	22 - 24	-	0,1
Туалетные для детей от 3-х до 7-ми лет	19 - 21	-	0,1
Физкультурный зал	19 - 21	40 - 60	0,1
Музыкальный зал	19 - 21	40 - 60	0,1
Душевая (ванная комната)	24 - 26	-	0,1
Раздевальная в групповой ячейке	21 - 24	40 - 60	0,1
Кабинет для индивидуальных занятий с детьми (логопед, психолог) и (или) кабинет для коррекционно-развивающих занятий с детьми.	21 - 24	40 - 60	0,1
Прогулочные веранды (не менее)	12	-	-
Отапливаемые переходы (не менее)	15	-	0,1
Дошкольные группы, размещенные в жилых помещениях жилищного фонда	21 - 24	40 - 60	0,1
Организации для детей старше 7 лет и молодежи			
Жилые комнаты	20 - 24	40 - 60	0,15
Спальные помещения	18 - 24	40 - 60	0,15
Помещения для отдыха и игр	20 - 24	40 - 60	0,15
Учебные помещения, кабинеты, аудитории	18 - 24	40 - 60	0,1
Помещения, оборудованные индивидуальными рабочими местами с персональным компьютером	18 - 24	55 - 62	0,1
Мастерские, кабинеты кулинарии и домоводства в общеобразовательных организациях, ПОО, организациях дополнительного образования	18 - 20	40 - 60	0,1
Помещение для самоподготовки	18 - 24	40 - 60	0,1
Рекреации	18 - 24	40 - 60	0,15
Актовый (концертный) зал	18 - 24	40 - 60	0,1
Столовая	18 - 24	40 - 60	0,1
Спортивный зал	18 - 20	40 - 60	0,1
Зал для занятий лечебной физической культурой	18 - 24	40 - 60	0,1
Душевая (ванная комната)	24 - 26	-	0,1
Туалетная	18 - 26	-	0,1
Комната гигиены девочек	18 - 26	-	0,1

Помещение для стирки и сушки вещей, глажения и чистки одежды	18 - 26	-	0,1
Кабинет для индивидуальных занятий с детьми	18 - 24	40 - 60	0,1
Гардероб, вестибюль	18 - 24	-	0,1

100. Нормируемые параметры шума представлены в таблице 5.35.

101. Шум, для которого разность между наибольшим и наименьшим значениями уровня звука за временной интервал измерения не превышает 5 дБА при измерении на временной характеристике шумомера "медленно", является постоянным (далее - постоянный шум).

102. Шум, не удовлетворяющий условиям пункта 101, является непостоянным (далее - непостоянный шум).

Нормируемые параметры шума в октавных полосах частот, эквивалентных и максимальных уровней звука проникающего шума в помещениях жилых и общественных зданий и шума на селитебной территории

Таблица 5.35

N п/п	Назначение помещений или территорий	Время суток	Для источников постоянного шума										Для источников непостоянного шума	
			Уровни звукового давления, дБ, в октавных полосах со среднегеометрическими частотами, Гц									Уровни звука L(A), дБА	Эквивалентные уровни звука (LAэкв.), дБА	Максимальные уровни звука (LAмакс.), дБА
			31,5	63	125	250	500	1000	2000	4000	8000			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1	Палаты больниц и санаториев, операционные больниц	с 7 до 23 ч.	76	59	48	40	34	30	27	25	23	35	35	50
		с 23 до 7 ч.	69	51	39	31	24	20	17	14	13	25	25	40
2	Кабинеты врачей поликлиник, амбулаторий, диспансеров, больниц, санаториев	-	76	59	48	40	34	30	27	25	23	35	35	50
3	Классные помещения, учебные кабинеты, учительские комнаты, аудитории образовательных организаций, конференц-залы, читальные залы	-	79	63	52	45	39	35	32	30	28	40	40	55

	библиотек													
4	Музыкальные классы	-	76	59	48	40	34	30	27	25	23	35	35	50
5	Жилые комнаты квартир, домов стационарных организаций социального обслуживания, организации для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, спальные помещения в школах-интернатах, дошкольных образовательных организациях, домов отдыха, пансионатов.	с 7 до 23 ч. с 23 до 7 ч.	79 72	63 55	52 44	45 35	39 29	35 25	32 22	30 20	28 18	40 30	40 30	55 45
6	Жилые комнаты общежитий и номера гостиниц	с 7 до 23 ч. С 23 до 7 ч.	83 76	67 59	57 48	49 40	44 34	40 30	37 27	35 25	33 23	45 35	45 35	60 50
7	Залы кафе, ресторанов, столовых	-	90	75	66	59	54	50	47	45	44	55	55	70
8	Фойе театров и концертных залов	-	83	67	57	49	44	40	37	35	33	45	45	60

9	Зрительные залы театров и концертных залов	-	72	55	44	35	29	25	22	20	18	30	30	45
10	Многоцелевые залы	-	76	59	48	40	34	30	27	25	23	35	35	50
11	Спортивные залы	-	83	67	57	49	44	40	37	35	33	45	45	60
12	Торговые залы магазинов, пассажирские залы аэропортов и вокзалов, приемные пункты предприятий бытового обслуживания	-	93	79	70	63	59	55	53	51	49	60	60	75
13	Территории, непосредственно прилегающие к зданиям больниц и санаториев	с 7 до 23 ч. С 23 до 7 ч.	83 76	67 59	57 48	49 40	44 34	40 30	37 27	35 25	33 23	45 35	45 35	60 50
14	Территории, непосредственно прилегающие к зданиям жилых домов, домов отдыха, пансионатов, домов-интернатов для престарелых и инвалидов, дошкольных образовательных организаций и	с 7 до 23 ч. С 23 до 7 ч.	90 83	75 67	66 57	59 49	54 44	50 40	47 37	45 35	44 33	55 45	55 45	70 60

	других образовательных организаций													
15	Границы санитарно-защитных зон	с 7 до 23 ч.	90	75	66	59	54	50	47	45	44	55	55	70
		С 23 до 7 ч.	83	67	57	49	44	40	37	35	33	45	45	60
16	Территории, непосредственно прилегающие к зданиям гостиниц и общежитий	с 7 до 23 ч.	93	79	70	63	59	55	53	51	49	60	60	75
		с 23 до 7 ч.	86	71	61	54	49	45	42	40	39	50	50	65
17	Площадки отдыха, функционально выделенные на территории микрорайонов и групп жилых домов, домов отдыха, пансионатов, стационарных организаций социального обслуживания, организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, площадки	-	83	67	57	49	44	40	37	35	33	45	45	60

	дошкольных образовательных организаций других образовательных организаций													

103. Эквивалентные и максимальные уровни звука в дБА для шума, создаваемого на территории средствами автомобильного, железнодорожного транспорта, в 2 м от ограждающих конструкций первого эшелона шумозащитных типов жилых зданий, зданий гостиниц, общежитий, обращенных в сторону магистральных улиц общегородского и районного значения, железных дорог, допускается принимать на 10 дБА выше $(\text{поправка } \Delta = +10 \text{ дБА})$. Осреднение эквивалентного уровня звука осуществляется для дневного времени суток за 16 часов, для ночного времени суток - за 8 часов.

104. Допустимые уровни шума следует принимать на 5 дБ (дБА) ниже значений $(\text{поправка } \Delta = -5 \text{ дБА})$, указанных в табл. 5.35, от оборудования систем вентиляции, кондиционирования воздуха, холодоснабжения, к шуму оборудования (системы отопления, водоснабжения, оборудование насосное, холодильное, лифтовое), обслуживающего здание и встроено-пристроенные помещения. При этом поправку на тональность шума не учитывают (за исключением поз. 1 для ночного времени суток).

105. Для тонального и импульсного шума следует принимать поправку - 5 дБА $(\text{поправка } \Delta = +5 \text{ дБА})$.

106. Представленные в табл. 5.35 нормы не распространяются на помещения специального назначения: радио-, теле-, киностудии, залы театров и кинотеатров, концертные и спортивные залы; на шум, обусловленный проведением массовых мероприятий (митингов, уличных шествий, демонстраций, религиозных обрядов); аварийными ситуациями, а также выполнением гражданами каких-либо бытовых работ. Нормы не распространяются на границы санитарно-защитных зон, расположенных на территориях других промышленных предприятий или промышленных зон.

107. Нормируемые параметры вибрации, создаваемые внутренними и внешними источниками в жилых и общественных зданиях:

а) для постоянной вибрации (текущее корректированное ускорение изменяется не более чем в 2 раза (на 6 дБ) за время наблюдения) - среднеквадратичные значения ускорения, корректированные ускорения и их логарифмические уровни в дБ в октавных полосах частот;

б) для непостоянной вибрации (текущее корректированное ускорение изменяется не менее чем в 2 раза (на 6 дБ) за время наблюдения не менее 5 мин при измерении с постоянной времени 1 с) - эквивалентные корректированные ускорения, приведенные к нормируемому периоду контроля вибрации и их логарифмические уровни в дБ.

108. Измеряемой величиной является среднеквадратичное ускорение. Для измерения корректированного ускорения применяется частотная коррекция Wm, которая применятся в диапазоне частот от 1 до 80 Гц".

109. Период контроля вибрации: - дневное время суток (07:00 - 23:00); - ночное время суток (23:00 - 07:00).

110. Допустимые значения и уровни вибрации в помещениях жилых и общественных зданиях приведены в таблице 5.36. и 5.37.

Допустимые значения и уровни вибрации в помещениях жилых зданий, в палатах больниц и санаториев

Таблица 5.36

Среднегеометрические частоты октавных полос, Гц	Эквивалентные значения и уровни виброускорения для направлений действия Z, Y, X,	
	$м/с^2 \cdot 10^{-3}$	дБ
2	4,0	72,0
4	4,5	73,0
8	5,6	75,0
16	11,0	81,0
31,5	22,0	87,0
63	45,0	93,0
Корректированные и эквивалентные корректированные значения и их уровни, частотная коррекция Wm	4,0	72,0

111. В дневное время в жилых помещениях к допустимым значениям уровней, представленных в табл. 5.36, вводится поправка "+5" дБ, абсолютные значения умножаются на 1,75.

112. Для непостоянной вибрации к допустимым значениям уровней, представленных в табл. 5.36, вводится поправка "-10" дБ, а абсолютные значения умножаются на 0,32.

113. В палатах больниц и санаториев к допустимым значениям уровней, представленных в табл. 5.36, вводится поправка "-3" дБ, абсолютные значения умножаются на 0,71.

114. Гигиенические нормативы для логарифмических уровней виброускорения, представленных в табл. 5.36, установлены для опорного уровня 1 мкм/$с^2$.

Допустимые значения и уровни вибрации в помещениях общественных зданий

Таблица 5.37

Среднегеометрические частоты октавных полос, Гц	Эквивалентные значения и уровни виброускорения для направлений действия Z, Y, X,	
	$м/с^2 \cdot 10^{-3}$	дБ
2	10,0	80,0
4	11,0	81,0
8	14,0	83,0
16	28,0	89,0
31,5	56,0	95,0

63	110,0	101,0
Корректированные и эквивалентные корректированные значения и их уровни, частотная коррекция Wm	10,0	80,0

115. Для непостоянной вибрации к допустимым значениям уровней, представленных в табл. 5.37, вводится поправка "-10" дБ, а абсолютные значения умножаются на 0,32.

116. Для помещений образовательных учреждений, читальных залов библиотек к допустимым значениям уровней, представленных в табл. 5.37, вводится поправка "-3 дБ", абсолютные значения умножаются на 0,71.

117. Нормируемыми характеристиками инфразвука являются: эквивалентные уровни звукового давления в октавных полосах со среднегеометрическими частотами 2, 4, 8 и 16 Гц, в дБ; эквивалентный общий уровень звукового давления, дБ, может быть получен с использованием соответствующего полосового фильтра или рассчитан по уровням звукового давления в октавных полосах частот 2, 4, 8, 16 Гц

118. Допустимые уровни инфразвука приведены в таблице 5.38.

Допустимые уровни инфразвука в помещениях жилых и общественных зданий

Таблица 5.38

Назначение помещений\территории	Уровни звукового давления, дБ в октавных полосах частот со среднегеометрическими частотами, Гц				Эквивалентный уровень звукового давления, дБ
	2	4	8	16	
Помещения жилых и общественных зданий	75	70	65	60	75
Территории, прилегающие к жилым домам	90	85	80	75	90

119. Нормируемыми параметрами воздушного ультразвука являются эквивалентные уровни звукового давления в децибелах в третьоктавных полосах со среднегеометрическими частотами 12,5; 16; 20; 25; 31,5; 40; 50; 63; 80; 100 кГц, измеренные на рабочей частоте источника ультразвука при работе на заданном интервале времени.

120. Допустимые уровни звукового давления воздушного ультразвука не должны превышать значений, указанных в таблице 5.39.

Допустимые уровни воздушного ультразвука

Таблица 5.39

Назначение помещений	Эквивалентные уровни звукового давления, дБ в третьоктавных полосах со среднегеометрическими частотами, кГц

	12,5	16,0	20,0	25,0	31,5 - 100,0
Помещения жилых и общественных зданий	75				

Нормируемые электрические, магнитные, электромагнитные поля в помещениях жилых и общественных зданий и на селитебных территориях

Таблица 5.40

N п/п	Наименование фактора	Наименование параметра	Единицы измерения
1	Гипогеомагнитное поле	коэффициент ослабления геомагнитного поля ($К_о$ГМП)	условные единицы
2	Электростатическое поле	напряженность электростатического поля (Е)	кВ/м
3	Электромагнитное поле промышленной частоты (50 Гц)	напряженность электрического поля (Е)	кВ/м
		напряженность магнитного поля (Н)	А/м
		магнитная индукция (В)	мкТл
4	Электромагнитное поле диапазона 30 кГц - 300 МГц	напряженность электрического поля (Е)	В/м
5	Электромагнитное поле диапазона 300 МГц - 300 ГГц	плотность потока энергии (ППЭ)	мкВт/см^2

121. Коэффициент ослабления геомагнитного поля (КоГМП) определяется отношением уровня напряженности или индукции ($Н_о$ или $В_о$) ГМП открытого пространства к его уровню внутри помещения ($Н_в$ или $В_в$).

122. Предельно допустимый уровень ослабления интенсивности геомагнитного поля в помещениях жилых и общественных зданий (жилые комнаты и кухни квартир и общежитий, жилые помещения домов отдыха, пансионатов, домов-интернатов для престарелых и инвалидов, спальные и игровые помещения в дошкольных образовательных организациях и школах-интернатах, учебные комнаты в общеобразовательных учреждениях и учреждениях профессионального образования, палаты больниц и санаториев) устанавливается равным 1,5:

ПДУ $К_о^{ГМП}$ = 1,5.

123. Уровень напряженности электростатического поля поверхности полимерных материалов в жилых и общественных зданиях должен быть не более 15 кВ/м (при относительной влажности 30 - 60%).

Предельно допустимые уровни электрических и магнитных полей промышленной частоты 50 Гц

Таблица 5.41

N п/п	Тип воздействия	Напряженность электрического поля, кВ/м	Индукция (напряженность магнитного поля), мкТл (А/м)
1	В жилых зданиях, детских, дошкольных, школьных, общеобразовательных учреждениях	0,5	5,0 (4,0)
2	В общественных зданиях	0,5	10,0 (8,0)
3	На территории жилой застройки	<= 1,0	10,0 (8,0)

Предельно допустимые уровни ЭМП диапазона частот
30 кГц - 300 ГГц

Таблица 5.42

Диапазон частот	30 - 300 кГц	0,3 - 3 МГц	3 - 30 МГц	30 - 300 МГц	0,3 - 300 ГГц
Нормируемый параметр	Напряженность электрического поля, Е (В/м)				Плотность потока энергии, ППЭ (мкВт/см^2)
Предельно допустимые уровни	25	15	10	3	10 25 для случаев облучения от антенн, работающих в режиме кругового обзора или сканирования

124. При одновременном облучении от нескольких источников электромагнитного поля радиочастотного диапазона должны соблюдаться следующие условия:

для источников ЭМП РЧ с одним предельно допустимым уровнем (ПДУ):

$$(\sum_{i=1}^{n} E_i^2)^{1/2} \le E_{\text{пду}}; \sum_{i=1}^{n} \text{ППЭ}_{\text{i}} \le \text{ППЭ}_{\text{пду}}$$, где (5.11)

E_i - напряженность электрического поля, создаваемая источником ЭМП под i-тым номером;

$ППЭ_i$ - плотность потока энергии, создаваемая источником ЭМП под i-тым номером;

$E_{пду}$ - ПДУ напряженности электрического поля нормируемого диапазона;

$ППЭ_{пду}$ - ПДУ плотности потока энергии нормируемого диапазона;

n - количество источников ЭМП.

для источников ЭМП РЧ с разными ПДУ:

$$\sum_{i=1}^{m}(E_{\text{сумм}j} \ / \ E_{\text{пду}j})^2 + \sum_{k=1}^{q}(\text{ППЭ}_{\text{сумм}k} \ / \ \text{ППЭ}_{\text{ПДУ}k}) \le 1$$, где (5.12)

$E_{суммj}$ - суммарная напряженность электрического поля, создаваемая источниками ЭМП j-того нормируемого диапазона;

$E_{пдуj}$ - ПДУ напряженности электрического поля j-того нормируемого диапазона;

$ППЭ_{суммk}$ - суммарная плотность потока энергии, создаваемая источниками ЭМП k-го нормируемого диапазона;

$ППЭ_{пдуk}$ - ПДУ плотности потока энергии k-того нормируемого диапазона;

m - количество диапазонов, для которых нормируется E;

q - количество диапазонов, для которых нормируется ППЭ.

125. Допустимые уровни ЭМП, создаваемые подвижными станциями сухопутной радиосвязи непосредственно у головы пользователя, не должны превышать следующих значений:

в диапазоне частот 27 МГц <= f < 30 МГц - 45,0 В/м;

в диапазоне частот 30 МГц <= f < 300 МГц - 15,0 В/м;

в диапазоне частот 300 МГц <= f < 2600 МГц - 100,0 мкВт/см^2.

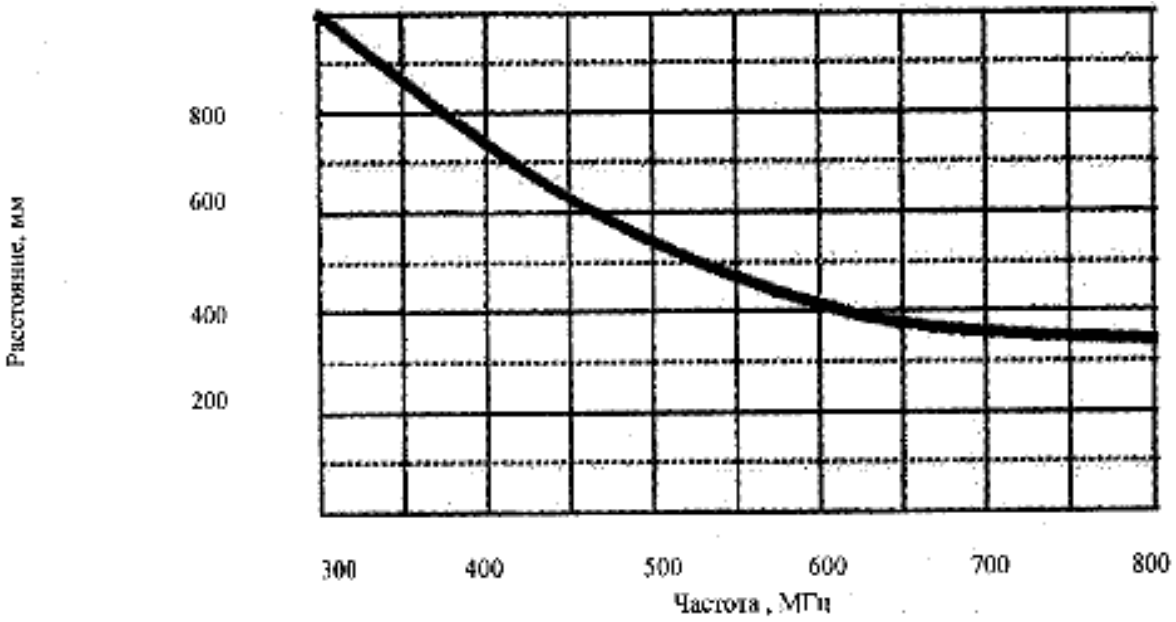

Рисунок 5.2. Расстояния, на которых следует проводить измерения ППЭ ЭМП от подвижных радиостанций, работающих в диапазоне частот 300 <= f < 800.

126. ПДУ лазерного излучения устанавливается в диапазоне длин волн от 180 до 1 * 10^5 нм.

127. Предельно допустимые уровни (ПДУ) лазерного излучения устанавливаются для двух условий облучения - однократного и хронического для трех диапазонов длин волн:

а) I - $180 < \lambda \le 380$ нм;

б) II - $380 < \lambda \leq 1\,400$ нм ;

в) III - $1\,400 < \lambda \leq 10^5$ нм ,

где λ - длина волны лазерного излучения (нм).

128. Нормируемыми параметрами лазерного излучения являются: энергетическая экспозиция H, энергетическая освещенность (облученность) E, энергия W и мощность P излучения.

129. Указанные выше энергетические параметры связаны соотношениями:

$W_{пду} = H_{пду} \times S_a$; $P_{пду} = E_{пду} \times S_a$ (5.13)

где $W_{пду}$ - предельно допустимый уровень энергии лазерного излучения (Дж),

S_a - площадь ограничивающей апертуры ($м^2$),

$P_{пду}$ - предельно допустимый уровень мощности.

Соотношения для определения Нпду, Епду при однократном действии на глаза и кожу коллимированного или рассеянного лазерного излучения в диапазоне I (180 < λ [redacted] 380 нм) . Ограничивающая апертура - 1,1 · 10^{-3} м

Таблица 5.43

Спектральный интервал λ, нм	Время действия t, с	Нпду, Дж x $м^{-2}$; Епду, Вт x $м^{-2}$
$180 < \lambda \leq 380$	t <= 10^{-9}	$H_{пду} = 2,5 \times 10^7 \sqrt[3]{t^2}$
$180 < \lambda \leq 302,5$	10^{-9} < t <= 3 x 10^4	$H_{пду}$ = 25
		$E_{пду}$ = 25 / t
$302,5 < \lambda \leq 315$	10^{-9} < t <= T1 <*>	$H_{пду} = 4,4 \times 10^3 \sqrt[4]{t}$
	T1 <*> < t <= 3 x 10^4	$H_{пду} = 0,8 \times 10^{0,8(\lambda-295)}$
		$E_{пду} = \frac{0,8 \times 10^{0,2(\lambda-295)}}{t}$
$315 < \lambda \leq 380$	$10^{-9} < t \leq 10$	$H_{пду} = 4,4 \times 10^3 \sqrt[4]{t}$
	10 < t <= 3 x 10^4	Нпду = 8 x 10^3
		Епду = 8 x 10^3 / t
Во всех случаях: $W_{пду} = H_{пду} \cdot 10^{-6}$; $P_{пду} = E_{пду} \cdot 10^{-6}$		

<*> $T_1 = 10^{-15} \times 10^{0,8(\lambda-295)}$

Предельные однократные суточные дозы $H^{\Sigma}_{пду}(3\times10^{-4})$ при действии на глаза и кожу лазерным излучением в спектральном диапазоне I $(180 < \lambda$ [redacted] 380 нм)

Таблица 5.44

Спектральный интервал λ, нм	$H^{\Sigma}_{пду}(3Ч10^4)$, Дж $\times$ м$^{-2}$
$180 < \lambda \leq 302,5$	25
$302,5 < \lambda \leq 315$	$0,8 \times 10^{0,2(\lambda-295)}$
305	80
307,5	250
310	8 x 10^2
312,5	2,5 x 10^3
315	8 x 10^3
$315 < \lambda \leq 380$	8 x 10^3

130. Для определения предельно допустимых значений $H_{пду}$ и $E_{пду}$, $W_{пду}$ $P_{пду}$, а также предельных суточных доз $H^{\Sigma}_{пду}(3\times10^4)$ при хроническом облучении глаз и кожи коллимированным или рассеянным лазерным излучением в диапазоне длин волн I $(180 < \lambda \leq 380$ нм$)$ необходимо соответствующие значения, приведенные в таблицах 5.43. и 5.44., уменьшить в 10 раз.

Соотношения для определения Нпду при однократном действии на глаза коллимированного лазерного излучения в спектральном диапазоне II $(380 <$ [redacted] $1400)$. Время действия меньше 1 с. Ограничивающая апертура - 7 · 10^{-3} м

Таблица 5.45

Спектральный интервал λ, нм	Время действия t, с	$H_{пду}$, Дж/м2
$380 < \lambda \leq 600$	t <= 2,3 x 10^{-11}	$2,6\times10^4\sqrt[3]{t^2}$
	2,3 x 10^{-11} < t <= 5,0 x 10^{-5}	2,1 x 10^{-3}
	5,0 x 10^{-5} < t <= 1,0	$1,5\sqrt[3]{t^2}$

$600 < \lambda \leq 750$	t <= 6,5 x 10^{-11}	$2,6 \times 10^4 \sqrt[3]{t^2}$
	6,5 x 10^{-11} < t <= 5,0 x 10^{-5}	4,2 x 10^{-3}
	5,0 x 10^{-5} < t <= 1,0	$3,1\sqrt[3]{t^2}$
$750 < \lambda \leq 1\ 000$	t <= 2,5 x 10^{-10}	$2,6 \times 10^4 \sqrt[3]{t^2}$
	2,5 x 10^{-10} < t <= 5,0 x 10^{-5}	1,0 x 10^{-2}
	5,0 x 10^{-5} < t <= 1,0	$7,8\sqrt[3]{t^2}$
$1\ 000 < \lambda \leq 1\ 400$	t <= 10^{-9}	$2,6 \times 10^4 \sqrt[3]{t^2}$
	10^{-9} < t <= 5,0 x 10^{-5}	2,6 x 10^{-2}
	5,0 x 10^{-5} < t <= 1,0	$19,2\sqrt[3]{t^2}$

Соотношения для определения Епду при однократном действии на глаза коллимированного лазерного излучения в спектральном диапазоне II ($380 < \lambda$ [redacted] 1 400 нм) . Время действия больше 1 с. Ограничивающая апертура - 7 · 10^{-3} м

Таблица 5.46

Спектральный интервал, λ, нм	Время действия t, с	Епду, Вт/м2
$380 < \lambda \leq 500$	1,0 < t <= 5,0 x 10^2	$1,8 / \sqrt[3]{t}$
	5,0 x 10^2 < t <= 10^4	96 / t
	t > 10^4	9,6 x 10^{-3}
$500 < \lambda \leq 600$	1,0 < t <= 2,2 x 10^3	$1,5 / \sqrt[3]{t}$
	2,2 x 10^3 < t <= 10^4	260 / t
	t > 10^4	2,6 x 10^{-2}
$600 < \lambda \leq 700$	1,0 < t <= 2,2 x 10^3	$31 / \sqrt[3]{t}$
	2,2 x 10^3 < t <= 10^4	520 / t
	t > 10^4	5,2 x 10^{-2}
$700 < \lambda \leq 750$	1,0 < t <= 10^4	$3,1 / \sqrt[3]{t}$
	t > 10^4	0,1

$750 < \lambda \leq 1\,000$	$1{,}0 < t <= 10^4$	$7{,}8 / \sqrt[3]{t}$
	$t > 10^4$	0,4
$1\,000 < \lambda \leq 1\,400$	$1{,}0 < t <= 10^4$	$19{,}2 / \sqrt[3]{t}$
	$t > 10^4$	0,9

131. Если источником неколлимированного (рассеянного или диффузно отраженного) излучения является протяженный объект, предельно допустимые значения энергетической экспозиции Нпду и энергетической освещенности Епду зависят от видимого углового размера α этого источника. Значения Нпду и Епду в этом случае находятся умножением значений, приведенных в таблицах 5.45, 5.46, на поправочный коэффициент В. Поправочный коэффициент В используется при определении ПДУ лазерного излучения от протяженного источника, угловой размер которого превышает $\alpha_{пред}$, где $\alpha_{пред}$ - предельный видимый угловой размер источника, при котором он может рассматриваться как точечный. Угловым размером источника излучения является величина, которая определяется по формуле:

$$б = d_n \cos\theta / 1 \quad (5.14)$$

где d_n - диаметр пучка лазерного излучения, который является диаметром поперечного сечения пучка лазерного излучения, внутри которого содержится заданная доля энергии или мощности;

1 - расстояние от точки наблюдения до источника;

θ - угол между нормалью к поверхности источника и направлением визирования.

Значения В приведены в таблице 5.47. Если, $\alpha \leq \alpha_{пред}$, величина В принимается равной единице.

Зависимость величины поправочного коэффициента В от видимого углового размера протяженного источника излучения α для различных интервалов времени действия

Таблица 5.47

Время действия t, с	Поправочный коэффициент В	Предельный угол $\alpha_{пред}$, рад
$t <= 10^{-9}$	$10^3 \cdot \alpha^2 + 1$	10^{-2}
$10^{-9} < t <= 10^{-7}$	$2{,}8 \cdot 10^3 \cdot \alpha^2 + 1$	$6{,}0 \cdot 10^{-3}$
$10^{-7} < t <= 10^{-5}$	$8{,}2 \cdot 10^3 \cdot \alpha^2 + 1$	$3{,}5 \cdot 10^{-3}$
$10^{-5} < t <= 10^{-4}$	$2{,}5 \cdot 10^4 \cdot \alpha^2 + 1$	$2{,}0 \cdot 10^{-3}$
$10^{-4} < t <= 10^{-2}$	$8{,}2 \cdot 10^3 \cdot \alpha^2 + 1$	$3{,}5 \cdot 10^{-3}$

$10^{-2} < t <= 1$	$2{,}8 \cdot 10^3 \cdot \alpha^2 + 1$	$6{,}0 \cdot 10^{-3}$
$t > 1$	$10^3 \cdot \alpha^2 + 1$	10^{-2}

Соотношения для определения $H_{пду}$, $E_{пду}$ при однократном действии на кожу коллимированного или рассеянного лазерного излучения в спектральном диапазоне II $(380 < \lambda$ [redacted] $1\,400$ нм) .
Ограничивающая апертура - $1{,}1 \cdot 10^{-3}$ м

Таблица 5.48

Спектральный интервал λ, нм	Время действия t, с	Нпду, Дж х $м^{-2}$; Епду, Вт х $м^{-2}$
$380 < \lambda \leq 500$	$10^{-10} < t <= 10^{-1}$	$H_{пду} = 2{,}5 \times 10^3 \sqrt[5]{t}$
	$10^{-1} < t <= 1$	$H_{пду} = 50 \times 10^3 \sqrt{t}$
	$1 < t <= 10^2$	$E_{пду} = 5{,}0 \times 10^3 / \sqrt{t}$
	$t > 10^2$	$E_{пду} = 5{,}0 \times 10^2$
$500 < \lambda \leq 900$	$10^{-10} < t <= 3$	$H_{пду} = 7{,}0 \times 10^3 \sqrt[5]{t}$
	$3 < t <= 10^2$	$E_{пду} = 5{,}0 \times 10^3 / \sqrt{t}$
	$t > 10^2$	$E_{пду} = 5{,}0 \times 10^2$
$900 < \lambda \leq 1\,400$	$10^{-10} < t <= 1$	$H_{пду} = 2{,}0 \times 10^4 \sqrt[5]{t}$
	$1 < t <= 10^2$	$E_{пду} = 2{,}0 \times 10^4 / \sqrt[5]{t^4}$
	$t > 10^2$	$E_{пду} = 5{,}0 \times 10^2$

$W_{пду} = 10^{-6}$ x $H_{пду}$; $P_{пду} = 10^{-6}$ x $E_{пду}$

132. Для определения предельно допустимых значений Нпду и Епду коллимированного или рассеянного лазерного излучения в диапазоне II $(380 < \lambda \leq 1\,400$ нм$)$ при хроническом воздействии на глаза или кожу необходимо уменьшить в 10 раз соответствующие предельные значения для однократного воздействия, приведенные в таблицах 5.47, 5.48.

133. Соотношения для определения $H_{пду}$, $E_{пду}$ при однократном воздействии на глаза и кожу коллимированного или рассеянного излучения в диапазоне $(1\,400 < \lambda \leq 10^5$ нм$)$ приведены в таблице 5.49.

Соотношения для определения $H_{пду}$, $E_{пду}$ при однократном действии на глаза и кожу коллимированного

или рассеянного лазерного излучения в спектральном диапазоне III ($1\,400 < \lambda$ [redacted] 10^5 нм) .
Ограничивающая апертура - $1{,}1 \cdot 10^{-3}$ м

Таблица 5.49

Спектральный интервал λ, нм	Время действия t, с	$H_{пду}$, Дж/ · м2; $E_{пду}$, Вт/м2
$1\,400 < \lambda \leq 1\,800$	$10^{-10} < t <= 1$	$H_{пду} = 2{,}0 \times 10^4 \times \sqrt[5]{t}$
	$1 < t <= 10^2$	$E_{пду} = 2{,}0 \times 10^4 / \sqrt[5]{t^4}$
	$t > 10^2$	$E_{пду} = 5{,}0 \times 10^2$
$1\,800 < \lambda \leq 2\,500$	$10^{-10} < t <= 3$	$H_{пду} = 7{,}0 \times 10^3 \times \sqrt[5]{t}$
	$3 < t <= 10^2$	$E_{пду} = 5{,}0 \times 10^3 / \sqrt{t}$
	$t > 10^2$	$E_{пду} = 5{,}0 \times 10^2$
$2\,500 < \lambda \leq 10^5$	$10^{-10} < t <= 10^{-1}$	$H_{пду} = 2{,}5 \times 10^3 \times \sqrt[5]{t}$
	$10^{-1} < t <= 1$	$H_{пду} = 5{,}0 \times 10^3 \times \sqrt{t}$
	$1 < t <= 10^2$	$E_{пду} = 5{,}0 \times 10^3 / \sqrt{t}$
	$t > 10^2$	$E_{пду} = 5{,}0 \times 10^2$

$W_{пду} = 10^{-6} \times H_{пду}$; $P_{пду} = 10^{-6} \times E_{пду}$

134. Для определения значений Нпду, Епду при хроническом воздействии на глаза и кожу коллимированного или рассеянного лазерного излучения в спектральном диапазоне III (1 400 - 105 нм) необходимо уменьшить в 5 раз соответствующие предельные значения для однократного облучения, приведенные в таблице 5.49.

135. При импульсном излучении нормируется величина одного импульса. Соотношения для определения Нпду и Епду при воздействии на глаза и кожу импульсного лазерного излучения всех диапазонов длин волн приведены в таблицах 5.43, 5.45., 5.48, 5.49.

136. Гигиенические нормативы ультрафиолетового излучения от изделий бытового и медицинского назначения устанавливаются с учетом спектрального состава излучения для областей:

а) длинноволновой - 400 - 315 нм - УФ-А;

б) средневолновой - 315 - 280 нм - УФ-В;

в) коротковолновой - 280 - 200 нм - УФ-С.

Допустимые уровни ультрафиолетового излучения, создаваемые изделиями, предназначенными для применения в качестве товаров народного потребления

Таблица 5.50

N п/п	Вид изделий	Спектральный диапазон длин волн, нм	Допустимая интенсивность облучения, Вт/м^2
1.	Изделия облучательного действия	свыше 315 до 400	не более 10
		свыше 280 до 315	не более 1,9
		от 200 до 280	не допускается
2.	Изделия, генерирующие ультрафиолетовое излучение	свыше 315 до 400	не более 1,0
		свыше 280 до 315	не более 0,05
		от 200 до 280	не допускается
3.	Экраны телевизоров, видеомониторов, осциллографов измерительных и других приборов, средств отображения информации с визуальным контролем	свыше 315 до 400	не более 0,1
		свыше 280 до 315	не более 0,0001
		от 200 до 280	не допускается
4.	Люминесцентные лампы, галогенные и светодиодные в составе осветительных приборов	свыше 280 до 400	не более 0,03
		от 200 до 280	не допускается

Допустимые уровни ультрафиолетового излучения, создаваемого изделиями медицинской техники различного назначения

Таблица 5.51

N п/п	Вид изделий	Спектральный диапазон длин волн, нм	Допустимая интенсивность облучения, Вт/м^2
1.	Изделия облучательного действия (приборы и аппараты для воздействия ультрафиолетовыми лучами, в том числе лампы для фототерапии, аппараты для фотофореза, облучатели светолечебные, в том числе ультрафиолетово-инфракрасные, эритемные лампы) - для кратковременного использования с регламентацией времени экспозиции с учетом площади облучаемой поверхности и с применяем средств индивидуальной защиты	свыше 315 до 400	не более 10
		свыше 280 до 315	не более 1,9
		от 200 до 280	не допускается
2.	Изделия профилактического назначения,	свыше 315 до 400	не более 1,0

	генерирующие УФ-излучение: физиотерапевтическое оборудование для фототерапии; аппараты косметологические, в том числе солярии; инкубаторы детские реанимационные	свыше 280 до 315	не более 0,05
		от 200 до 280	не допускается
3.	Для изделий всех типов применения, в том числе оборудование стоматологическое при использовании полимеризационных ламп, оборудование дерматоскопическое	свыше 280 до 400	не более 0,03
		от 200 до 280	не допускается

137. УФ-излучение от изделий медицинской техники с длиной волны менее 200 нм оценивается по соответствующим нормативам, указанным для диапазона 200 - 280 нм, представленным в табл. 5.51.

138. Гигиенические нормативы освещения распространяются на помещения жилых и общественных зданий, которые не содержат рабочих мест. При наличии в помещении рабочих мест оценка параметров световой среды проводится в соответствии с гигиеническими нормативами физических факторов на рабочих местах.

139. К нормируемым показателям световой среды относятся:

а) средняя освещенность, которая определяется как усредненная по площади освещаемого помещения (Еср., лк);

б) коэффициент пульсации освещенности, который является критерием оценки относительной глубины колебаний освещенности в осветительной установке в результате изменения во времени светового потока источников света при их питании переменным током, учитывает пульсацию светового потока до 300 Гц (Кп, %);

в) объединенный показатель дискомфорта (UGR). Объединенный показатель дискомфорта связан с показателем дискомфорта (M) по формуле: UGR = 16 lgM - 4,8;

г) коэффициент естественной освещенности, который определяется отношением естественной освещенности, создаваемой в некоторой точке заданной плоскости внутри помещения светом неба (непосредственным или после отражения), к одновременному значению наружной горизонтальной освещенности, создаваемой светом полностью открытого небосвода, КЕО ен, %.

140. Равномерность освещенности (Uo), которая определяется отношением значения минимальной освещенности к значению средней освещенности на заданной поверхности.

Равномерность освещенности должна быть не менее 0,6 в основных помещениях (в учебных кабинетах черчения и рисования - не менее 0,7; на ледовых аренах - не менее 0,5; для спортивных залов разного назначения в физкультурно-оздоровительных организациях - 0,7), в прочих вспомогательных помещениях - не менее 0,4.

141. Коэффициент пульсации освещенности от общего искусственного освещения не должен превышать нормативных значений, регламентируемых в зависимости от функционального назначения помещения. В помещениях различного функционального назначения, оборудованными ПК, коэффициент пульсации не должен превышать 5%.

142. Объединенный показатель дискомфорта UGR рассчитывается инженерным методом с помощью программных средств на основе фотометрических данных светильников и расположения их в помещении, не имеет инструментальных методов контроля. Объединенный

показатель дискомфорта, регламентируемый для ограничения слепящего действия в осветительных установках, должен обеспечиваться у торцевой стены на центральной оси помещения на высоте 1,2 м от пола и не должен превышать нормативных значений, приведенных в таблицах 5.52 - 5.54. Показатель дискомфорта не регламентируется для помещений, длина которых не превышает двойной высоты установки светильников над полом. Объединенный показатель дискомфорта оценивается только при наличии жалоб на наличие посторонних ярких источников света в поле зрения.

143. Гигиенические нормативы естественного, искусственного и совмещенного освещения жилых зданий представлены в таблице 5.52.

144. Гигиенические нормативы естественного и искусственного освещения общественных зданий представлены в таблицах 5.53, 5.54. Таблица 5.53 применяется при отсутствии в перечне таблицы 5.54 нормируемых помещений.

145. Гигиенические нормативы совмещенного освещения общественных зданий представлены в таблице 5.54. При совмещенном освещении нормируемую искусственную освещенность в помещениях следует повышать на одну ступень по шкале освещенности в соответствии с п. 10.12 настоящих гигиенических нормативов.

КонсультантПлюс: примечание.
Нумерация пунктов дана в соответствии с официальным текстом документа.

147. Гигиенические нормативы цилиндрической освещенности для оценки насыщенности помещения светом представлены в таблице 5.55.

148. Гигиенические нормативы искусственного освещения придомовых территорий и входов в здание, территорий образовательных организаций и центров временного размещения иммигрантов в темное время суток представлены в таблице 5.56.

149. Гигиенические нормативы средней вертикальной освещенности окон жилых зданий, палат лечебных учреждений, палат и спальных комнат объектов социального обеспечения световыми приборами всех видов наружного освещения, включая утилитарное, архитектурное, рекламное и витринное, представлены в таблице 5.57.

150. Нормируемые значения искусственной освещенности в люксах, отличающиеся на одну ступень, следует принимать по шкале: 1; 2; 3; 4; 5; 6; 7; 10; 15; 20; 30; 40; 50; 75; 100; 150; 200; 300; 400; 500; 600; 750; 1000; 1250; 1500; 2000; 2500; 3000; 3500; 4000; 4500; 5000.

151. Осветительные установки, независимо от используемых источников света и световых приборов, должны обеспечивать нормативные требования к общему искусственному освещению, изложенные в таблицах 5.52 - 5.54.

152. Дня общего и местного искусственного освещения следует использовать источники света с цветовой коррелированной температурой от 2400 °К до 6500 °К. Цветовая коррелированная температура светодиодов белого света не должна превышать 4000 °К. Интенсивность ультрафиолетового излучения в диапазоне длин волн 320 - 400 нм не должна превышать 0,03 Вт/м2; наличие в спектре излучения длин волн менее 320 нм не допускается.

153. Для искусственного освещения следует использовать энергоэффективные источники света, отдавая предпочтение при равной мощности источникам света с наибольшими световой отдачей и сроком службы, с учетом требований к цветоразличению.

154. Применение ламп накаливания общего назначения для освещения ограничивается. Не допускается применение для освещения ламп накаливания общего назначения мощностью 100 Вт

и более.

155. Световые приборы для общего и местного освещения, предназначенные к эксплуатации со светодиодами, должны иметь защитный угол не менее 90°, исключающий попадание в поле зрения прямого излучения. Габаритная яркость светильников не должна превышать 5000 кд/м^2. Нельзя использовать светильники с открытыми светодиодами для общего освещения помещений. Осветительная арматура должна иметь в своем составе эффективные рассеиватели, снижающие габаритную яркость до вышеуказанных значений. Допустимая неравномерность яркости выходного отверстия светильников должна составлять не более 5:1 в помещениях пребывания детей в дошкольных образовательных организациях, а также в учебных заведениях и основных помещениях организаций, осуществляющих медицинскую деятельность.

156. В помещениях организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, гигиенические нормативы естественного, искусственного и совмещенного освещения должны соответствовать гигиеническим нормативам для помещений аналогичного назначения в жилых и общественных зданиях настоящего документа.

В помещениях отдыха и игр, учебных занятий для слабовидящих детей уровни искусственного освещения должны быть не менее 600 лк, для детей, страдающих светобоязнью - не более 300 лк.

157. Для обучающихся с нарушениями зрения учебные помещения и читальные залы оборудуются комбинированной системой общего искусственного и местного освещения. Суммарный уровень освещенности от общего и местного освещения должен составлять: для обучающихся с высокой степенью осложненной близорукости и высокой степени дальнозоркостью - 1000 лк; для обучающихся с поражением сетчатки и зрительного нерва (без светобоязни) - 1000 - 1500 лк; для обучающихся со светобоязнью - не более 500 лк.

158. В помещениях организаций социального обслуживания, центров временного размещения иммигрантов гигиенические нормативы естественного и искусственного освещения должны соответствовать гигиеническим нормативам для помещений аналогичного назначения в жилых и общественных зданиях.

Гигиенические нормативы показателей естественного, искусственного и совмещенного освещения помещений жилых зданий

Таблица 5.52

Помещения	Рабочая поверхность и плоскость нормирования КЕО и освещенности (Г - горизонтальная, В - вертикальная) и высота плоскости над полом, м	Естественное освещение		Совмещенное освещение		Искусственное освещение		
		КЕО ен, %, не менее		КЕО ен, %, не менее		освещенность рабочих поверхностей, Еср., лк, не менее	Объединенный показатель дискомфорта UGR, не более	Коэффициент пульсации освещенности, Кп, %, не более
		при верхнем или комбинированном	при боковом освещении	при верхнем или комбинированном освещ	при боковом освещении			

				ении				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1. Жилые комнаты, гостиные, спальни	Г-0,0	2,0	0,5	-	-	150	-	-
2. Жилые комнаты общежитий	Г-0,0	2,0	0,5	-	-	150	-	-
3. Кухни, кухни-столовые	Г-0,0	2,0	0,5	1,2	0,3	150	-	-
4. Детские	Г-0,0	2,5	0,7	-	-	200	-	-
5. Кабинеты, библиотеки	Г-0,0	3,0	1,0	1,8	0,6	300	-	-
6. Внутриквартирные коридоры, холлы	Г-0,0	-	-	-	-	50	-	-
7. Кладовые, подсобные	Г-0,0	-	-	-	-	30	-	-
8. Гардеробные	Г-0,0	-	-	-	-	75	-	-
9. Сауна, раздевалки	Г-0,0	-	-	-	-	100	-	-
10. Бассейн	Г-0,0 Г - поверхность воды	2,0	0,5	1,2	0,3	100	24	20
11. Тренажерный зал	Г-0,0	-	-	1,2	0,3	150	24	20
12. Биллиардная	Г-0,8	-	-	-	-	300	21	20
13. Ванные комнаты, уборные, санузлы, душевые	Г-0,0	-	-	-	-	50	-	-
Общедомовые помещения								
14. Лестницы и лестничные площадки	Г-0,0	-	-	0,1	0,1	20	-	-
15. Поэтажные внеквартирные коридоры, лифтовые холлы	Г-0,0	-	-	-	-	20	-	-
16. Вестибюли	Г-0,0	-	-	-	-	30	-	-
17. Колясочные, велосипедные	Г-0,0	-	-	-	-	20	-	-
18. Тепловые пункты,	Г-0,0	-	-	-	-	30	-	-

насосные, электрощитовые, машинные помещения лифтов, венткамеры								
19. Основные проходы технических этажей, подполий, подвалов, чердаков	Г-0,0	-	-	-	-	20	-	-

Гигиенические нормативы показателей естественного и искусственного освещения эксплуатируемых помещений жилых и общественных зданий

Таблица 5.53

Характеристика зрительной работы	Наименьший или эквивалентный размер объекта различения, мм	Разряд зрительной работы	Подразряд зрительной работы	Относительная продолжительность зрительной работы при направлении зрения на рабочую поверхность, %	Искусственное освещение				Естественное освещение	
					освещенность на рабочей поверхности от системы общего освещения, лк, не менее	цилиндрическая освещенность, лк	объединенный показатель UGR, не более	коэффициент пульсации освещенности Кп, %, не более	КЕО ен, %, не менее, при	
									верхнем или комбинированном	Боковом
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Различение объектов при фиксированной и нефиксированной линии зрения:										
- очень высокой точности	От 0,15 до 0,30	А	1	Не менее 70	500	150	21	10	4,0	1,5
							14			
			2	Менее 70	400	100	21	10	3,5	1,2
							14			
- высокой	От 0,30	Б	1	Не менее	300	100	21	15	3,0	1,0

точности	до 0,50			70			18			
			2	Менее 70	200	75	24	20	2,5	0,7
							18	15		
- средней точности	Более 0,5	В	1	Не менее 70	150	50	24	20	2,0	0.5
							18	15		
			2	Менее 70	100	Не регламентируется	24	20	2,0	0,5
							18	15		
Обзор окружающего пространства при очень кратковременном, эпизодическом различении объектов:	Независимо от размера объекта различения			Независимо от продолжительности зрительной работы				Не регламентируется		
- при высокой насыщенности помещений светом		Г	-		300	100	24		3,0	1,0
- при нормальной насыщенности помещений светом		Д	-		200	75	25		2,5	0,7
- при низкой насыщенности помещений светом		Е	-		150	50	25		2,0	0,5
Общее ориентирование в пространстве интерьера:	То же	Ж		То же		Не регламентируется				
- при большом скоплении людей			1		75					
- при малом скоплении			2		50					

людей										
- при большом скоплении людей			1		30					
- при малом скоплении людей			2		20					

159. Нормируемое значение объединенного показателя дискомфорта в помещениях при направлении линии зрения вверх под углом 45° и более к горизонту и в помещениях с повышенными требованиями к качеству освещения (спальные комнаты в дошкольных образовательных организациях, санаториях, дисплейные классы в общеобразовательных и профессиональных образовательных организациях);

160. Нормируемое значение коэффициента пульсации Кп для детских, лечебных помещений с повышенными требованиями к качеству освещения.

161. Наименьшие размеры объекта различения и соответствующие им разряды зрительной работы в табл. 5.53 устанавливаются при расположении объектов различения на расстоянии не более 0,5 м от работающего при среднем контрасте объекта различения с фоном и светлым фоном. При уменьшении (увеличении) контраста допускается увеличение (уменьшение) освещенности на одну ступень по шкале освещенности в соответствии с пунктом 150 настоящих гигиенических нормативов.

Гигиенические нормативы показателей естественного, искусственного и совмещенного освещения в основных и вспомогательных помещениях общественных зданий

Таблица 5.54

Помещения	Разряд и подразряд зрительной работы	Рабочая поверхность и плоскость нормирования КЕО и освещенности (Г - горизонтальная, В - вертикальная) и высота плоскости над полом,	Естественное освещение		Совмещенное освещение		Искусственное освещение				
			КЕО $e_н$, %, не менее		КЕО $e_н$, %, не менее		Освещенность, $E_{ср.}$, лк, не менее			Объединенный показатель дискомфорта UGR, не более	коэффициент пульсации освещенности, Кп, % <3>
			при верхнем или комбинированном освещении	при боковом освещении	при верхнем или комбинированном освещении	при боковом освещении	при комбинированном освещении		при общем освещении		
							всего	от общего			

		м									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Административные здания (министерства, ведомства, комитеты, префектуры, муниципальные управления, конструкторские и проектные организации, научно-исследовательские учреждения и подобные им)											
1 Помещения для посетителей, экспедиции	Б-1	Г-0,8	-	-	-	-	400	200	300	21	15
2 Читальные залы	А-2	Г-0,8	3,5	1,2	2,1	0,7	500	300	400	21	15
3 Помещения записи и регистрации читателей, тематических выставок, новых поступлений	Б-1	Г-0,8	3,0	1,0	1,8	0,6	400	200	300	21	15
4 Читательские каталоги, помещения фонда открытого доступа	Б-2	Фронт карточек: В-1,0	2,5	0,7	1,5	0,4	-	-	200	19	20
5 Книгохранилища, архивы, фонды	В-2	Стеллажи: В-1,0	-	-	-	-	-	-	100	-	-
6 Помещения для ксерокопирования	Б-1	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	300	21	15
7 Компьютерные залы, электронное машинописное бюро	А-2 Б-2	Г-0,8 Экран монитора: В-1,2	3,5 -	1,2 -	2,1 -	0,7 -	500 -	300 -	400 не более 200	14 -	5 -
8 Конференц-залы, залы заседаний	Д	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	200	24	20
9 Кулуары (фойе), рекреации	Е	Г-0,0	-	-	-	-	-	-	150	-	-
Организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи											
Организации для детей до 7 лет											
10 Групповая, игровая комната, помещения для занятий для детей	А-2	Г-0,0 - на полу	4,0	1,5	-	-	-	-	400	14	10

до 7-ми лет											
11 Музыкальный зал, физкультурный зал	А-2	Г-0,0 - на полу	4,0	1,5	-	-	-	-	200	14	10
12 Спальные	В-1	Г-0,0 - на полу	2,0	0,5	-	-	-	-	75	18	15
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
13 Изоляторы, комнаты для заболевших детей	Б-2	Г-0,0 - на полу	2,0	0,5	-	-	-	-	200	18	15
14 Раздевальная в групповой ячейке	Б-1	Г-0,0 - на полу	2,5	0,7	1,5	0,4	-	-	200	21	20
Организации для детей старше 7 лет и молодежи											
15 Учебные помещения, кабинеты, аудитории, комнаты самоподготовки	А-2	Рабочие столы и парты: на поверхности стола	4,0	1,5	2,1	1,3	-	-	300	21	10
	А-1	Середина доски: В-1,5	-	-	-	-	-	-	500	-	10
16 Учебные кабинеты технического черчения и рисования, изостудии, мастерские живописи, рисунка, скульптуры	А-1	Г - на поверхности стола	4,0	1,5	2,1	1,3	-	-	500	21	10
	А-1	В - на доске	-	-	-	-	-	-	500	-	10
17 Помещения, оборудованные индивидуальными рабочими местами с персональным компьютером	А-2	Г - на поверхности стола	3,5	1,2	2,1	0,7	500	300	400	14	10
	А-2	Экран В-1	-	-	-	-	-	-	200 (не более)	-	-
18 Лаборантские	А-2	Г-0,8	3,5	1,2	2,1	0,7	500	300	400	14	10

при учебных кабинетах											
19 Мастерские по обработке металлов и древесины	IIIб	Г - на рабочих поверхностях столов, верстаков	-	-	3,0	1,2	1 000	200	300	21	15
20 Мастерские трудового обучения	А-2	Г - на рабочих поверхностях	4,0	1,5	2,1	1,3	-	-	400	21	10
21 Кабинет для индивидуальных музыкальных занятий для организаций дополнительного образования	Б-1	Г-0,8	3,0	1,0	1,8	0,6	-	-	300	24	15
22 Спортивные залы	Б-2	Г-0,0 на полу	2,5	0,7	1,5	0,4	-	-	200	24	20
	Б-2	В - 2,0 с обеих сторон на продольной оси помещения	-	-	-	-	-	-	75	-	-
23 Снарядные, инвентарные, хозяйственные кладовые	Ж-2	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	50	-	-
24 Крытые бассейны	Г	Г - поверхность воды	2,0	0,5	1,2	0,3	-	-	150	24	20
25 Актовые, концертные залы	Д	Г-0,0 на полу	-	-	-	-	-	-	200	25 (22)	-
26 Эстрады актовых, концертных залов	Г	В-1,5	-	-	-	-	-	-	300	-	-
27 Обеденный зал	Б-2	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	200	24	20

28 Рекреации	Е	Г-0,0 на полу	2,0	0,5	1,2	0,3	-	-	200	25	-
Учреждения досугового назначения											
29 Залы многоцелевого назначения	А-2	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	400	21	10
30 Зрительные залы театров, концертные залы	Г	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	300	24	-
31 Зрительные залы клубов, клуб-гостиная, помещение для досуговых занятий, собраний, фойе театров	Д	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	200	25	-
32 Помещения игровых автоматов, настольных игр	Б-1	Г-0,8 В-1,5	- -	- -	- -	- -	- -	-	300 150	21 -	15 -
33 Биллиардная	Б-1	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	300	21	20
34 Зал компьютерных игр	Б-2	Экран: В-1,2 Г-0,8	- -	- -	- -	- -	- -	- -	не более 200 400	- -	- -
35 Видеокомплекс (видеозал, видеокафе)	Е	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	150	25	-
36 Выставочные залы	Г	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	300	25	-
37 Зрительные залы кинотеатров	Ж-1	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	100	25	-
38 Фойе кинотеатров, клубов	Е	Г-0,0	-	-	-	-	-	-	150	25	-
39 Комнаты кружков и музыкальные классы	Б-1	Г-0,8	3,0	1,0	1,8	0,6	-	-	300	24	15
40 Кино-, звуко- и светоаппаратные	В-1	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	150	24	20

Санатории, дома отдыха											
41 Палаты, спальные комнаты	В-1	Г-0,0	2,0	0,5	-	-	-	-	150	18	15
42 Детские палаты, палаты матери и ребенка	Б-2	Г-0,0	2,0	0,5	-	-	-	-	200	21	15
43 Классные комнаты детских санаториев	А-1 -	Г-0,8 В-2,5	4,0 -	1,5 -	- -	- -	- -	- -	500 500	14 -	10 10
Физкультурно-оздоровительные учреждения											
44 Залы спортивных игр	Б-1 -	Г-0,0 В-2,0 с обеих сторон на продольной оси помещения	3,0 -	1,0 -	1,8 -	0,6 -	- -	- -	300 150	24 -	20 -
Залы аэробики, гимнастики, борьбы	Б-2	Г-0,0	2,5	0,7	1,5	0,4	-	-	300	24	20
45 Ледовые арены	-	На поверхности льда	-	-	-	-	-	-	200	20	20
46 Кегельбан	Б-2	Г-0,0	-	-	-	-	-	-	200	24	20
47 Зал бассейна	Б-1	Г - поверхность воды	2,0	0,5	1,2	0,3	-	-	100	24	20
Предприятия общественного питания											
48 Обеденные залы ресторанов, кафе, баров, столовых, буфетов, закусочных	Б-2	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	200	24	20
49 Раздаточные	Б-1	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	300	24	19
Магазины											
50 Торговые залы	А-2	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	400	21	10

супермаркетов <2>											
51 Торговые залы магазинов без самообслуживания : продовольственных, книжных, готового платья, обуви, тканей, меховых изделий, головных уборов, парфюмерных, галантерейных, ювелирных, электро-, радиотоваров, игрушек и канцтоваров <2>	Б-1	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	300	21	15
52 Торговые залы продовольственных магазинов с самообслуживанием <2>	А-2	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	400	21	10
53 Торговые залы магазинов: посудных, мебельных, спорттоваров, стройматериалов <2>	Б-1	Г-0,8	-	-	-		-	-	300	21	15
54 Примерочные кабины	Б-1	В-1,5	-	-	-	-	-	-	300	-	15
55 Залы демонстрации новых товаров	Б-1	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	300	24	-
56 Помещения отделов заказов, бюро обслуживания	Б-1	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	300	24	20
57 Мастерские подгонки готового платья <1>	А-2	Г-0,8	-	-	2,1	0,7	500	300	400	21	10
Предприятия бытового обслуживания населения											
58 Бани:											
а) ожидальные-	Е	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	150	25	-

остывочные;											
б) раздевальные, моечные, душевые, парильные;	Ж-1	Г-0,0	-	-	-	-	-	-	100	-	-
в) бассейны	В-2	Г-0,0	-	-	-	-	-	-	100	-	-
59 Парикмахерские <2>:											
а) мужской, женский залы	А-2	Г-0,8	-	-	1,8	0,6	500	300	400	21	10
б) косметический кабинет	А-1	Г-0,8	-	-	1,8	0,6	600	400	500	21	10
60 Фотографии:											
а) салоны приема и выдачи заказов;	Б-1	Г-0,8 В: экран монитора	- -	- -	- -	- -	- -	- -	300 не более 200	24 -	20 -
61 Прачечные:											
отделения приема и выдачи белья:											
- прием с меткой, учет, выдача	Б-2	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	300	24	20
62 Прачечные самообслуживания	Б-2	Г-0,0	-	-	-	-	-	-	200	24	20
63 Ателье химической чистки одежды:											
а) салоны приема и выдачи одежды <2>	Б-1	Г-0,8	-	-	1,5	0,4	-	-	300	24	20
64 Пункты проката:											
а) помещения для посетителей;	Б-1	Г-0,8	-	-	1,5	0,4	-	-	300	24	20
65 Студия звукозаписи:											
а) помещения для записи и прослушивания	Б-2	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	200	24	20

б) фонотеки	Б-2	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	200	-	-
Гостиницы											
66 Бюро обслуживания	Б-1	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	300	24	20
67 Номера, гостиные	Б-2	Г-0,0	2,0	0,5	1,5	0,4	-	-	200	-	20
Палатные отделения											
68 Приемные фильтры, фильтры-боксы	В-2	Г-0,0	-	-	-	-	-	-	100	18	15
69 Палаты для взрослых и прочие	Б-2	Г-0,0	2,0	0,5	-	-	-	-	100	18	15
70 Палаты: детских отделений, для новорожденных; интенсивной терапии, послеоперационные, палаты матери и ребенка	Б-2	Г-0,0	3,0	1,0	-	-	-	-	200	18	15
71 Классные комнаты детских стационаров/отделений	А-1	Г-0,8	4,0	1,5	-	-	-	-	500	14	10
72 Игровые комнаты	А-2	Г-0,0	4.0	1,5	-	-	-	-	400	14	10
73 Помещения приема пищи	Б-2	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	200	24	20
74 Комнаты дневного пребывания	Б-2	Г-0,8	2,5	0,7	1,5	0,4	-	-	200	24	20
75 Коридоры медицинских учреждений	Е	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	150	25	-
76 Веранды	В-2	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	100	-	15
Отделения консультативного приема, кабинеты диагностики и лечения											
77 Кабинеты массажа, лечебной физкультуры, тренажерные залы	Б-2	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	200	24	20

78 Помещения бальнеотерапии, душевые залы	Б-2	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	200	24	20
79 Помещения трудотерапии	Б-1	Г-0,8	3,0	1,0	1,8	0,6	-	-	300	21	15
80 Помещения для лечения сном, фотарии	Ж-2	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	50	-	-
Лаборатории медицинских организаций											
81 Помещения приема, выдачи и регистрации анализов, весовые, средоварные, помещения для окраски проб, центрифужные	Б-2	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	200	21	10
Аптеки											
82 Площади для посетителей в зале обслуживания	Б-2	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	200	24	20
83 Рецептурные отделы, отделы ручной продажи, оптики, готовых лекарственных средств	Б-1	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	300	21	15
Молочные кухни, раздаточные пункты											
84 Помещения приема и хранения посуды, раздаточные	Б-2	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	200	24	20
Вокзалы											
85 Залы ожидания	Б-1	Г-0,0	-	-	-	-	-	-	300	24	20
86 Операционные залы, отделения связи <1>	Б-1	Г-0,8	3,0	1,0	1,8	0,6	-	-	300	21	15
87 Кассовые залы, билетные, багажные кассы	Б-1	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	300	21	15
88 Распределительны	Е	Г-0,0	-	-	-	0,4	-	-	150	25	-

е залы, вестибюли											
КонсультантПлюс: примечание. Нумерация пунктов дана в соответствии с официальным текстом документа.											
8 Комнаты матери и ребенка, длительного пребывания пассажиров	Б-2	Г-0,8	2,5	0,7	1,5	0,4	-	-	200	24	20
Прочие вспомогательные здания и помещения											
90 Санитарно-бытовые помещения:											
а) умывальные, уборные, курительные	Ж-1	Г-0,0	-	-	-	-	-	-	75	-	-
б) душевые, гардеробные	Ж-2	Г-0,0	-	-	-	-	-	-	50	-	-
91 Вестибюли и гардеробные уличной одежды: а) в вузах, школах, общежитиях, гостиницах, театрах, клубах, при входах в крупные общественные здания	Е	Г-0,0	-	-	-	0,4	-	-	150	24	-
б) в прочих общественных зданиях	Ж-1	Г-0,0	-	-	-	-	-	-	75	-	-
92 Лестницы:											
а) главные лестничные клетки, тамбуры	В-2	Площадки, пол, ступени, Г-0,0	-	-	-	0,2	-	-	100	-	-
б) остальные лестничные клетки, тамбуры	Ж-2	Площадки, пол, ступени, Г-0,0	-	-	-	0,1	-	-	50	-	-
93 Лифтовые холлы	Ж-1	Г-0,0	-	-	-	-	-	-	100	-	-
94 Коридоры и											

проходы:											
а) главные	Ж-1	Г-0,0	-	-	-	0,1	-	-	100	-	-
б) остальные коридоры	Ж-2	Г-0,0	-	-	-	-	-	-	50	-	-
95 Чердаки	З-2	Г-0,0	-	-	-	-	-	-	20	-	-

162. Для общего искусственного освещения следует использовать источники света с индексом цветопередачи >= 85%;

163. В помещениях различного функционального назначения с рабочими местами, оборудованными ПК, коэффициент пульсации не должен превышать 5%.

Гигиенические нормативы цилиндрической освещенности в помещениях жилых и общественных зданий

Таблица 5.55

Помещения	Плоскость нормирования (В - вертикальная) цилиндрической освещенности, высота плоскости над полом, м	Разряд и подразряд зрительной работы	Цилиндрическая освещенность, лк, не менее
1	2	3	4
Административные здания (министерства, ведомства, комитеты, префектуры, муниципалитеты, управления, конструкторские и проектные организации, научно-исследовательские учреждения)			
Читальные залы	В-1,5	А-2	150
Конференц-залы, залы заседаний	В-1,5	Д	75
Рекреации, кулуары, фойе	В-1,5	Е	50
Учреждения общего образования, среднего профессионального и высшего образования			
Актовые залы, киноаудитории	В-1,5	Д	75
Учреждения досугового назначения			
Залы многоцелевого назначения	В-1,5	А-2	100
Зрительные залы театров, концертные залы	В-1,5	Г	100
Зрительные залы клубов, клуб-гостиные, помещения для досуговых занятий, собраний, фойе театров	В-1,5	Д	75
Выставочные залы	В-1,5	Г	100

Фойе кинотеатров, клубов	В-1,5	Е	50
Магазины			
Торговые залы магазинов без самообслуживания: продовольственных, книжных, готового платья, белья, обуви, тканей, меховых изделий, головных уборов, парфюмерных, галантерейных, ювелирных, электро-, радиотоваров, игрушек и канцелярских товаров	В-1,5	Б-1	100
Торговые залы продовольственных магазинов с самообслуживанием	В-1,5	А-2	100
Торговые залы магазинов: посудных, мебельных, спортивных товаров, стройматериалов, электробытовых, машин, игрушек и канцелярских товаров	В-1,5	Б-1	100
Мастерские подгонки готового платья	В-1,5	А-2	100

Гигиенические нормативы освещенности придомовых территорий и входов в здание, территорий образовательных организаций, организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, центров временного размещения иммигрантов

Таблица 5.56

Освещаемые участки территорий	Средняя горизонтальная освещенность на уровне земли, лк, не менее
Придомовые территории	
Переходные аллеи и дороги, велосипедные дорожки, пешеходные дорожки у входа в здание	4
Внутренние служебно-хозяйственные и пожарные проезды, тротуары-подъезды	2
Автостоянки, хозяйственные площадки и площадки при мусоросборниках	2
Прогулочные дорожки	1
Физкультурные площадки и площадки для игр детей	10
На площадке основного входа в жилое здание	6 10 - средняя освещенность для вертикальной поверхности на высоте 2,0 м
На площадке запасного или технического входа	4

Территории образовательных организаций, организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организаций отдыха и оздоровления детей, детских санаториев	
На территории во время пребывания детей	10
На территории пребывания слабовидящих детей	40
Территории центра временного размещения иммигрантов (ЦВРИ)	
- при въезде на территорию и в зоне приемного отделения - на остальной территории и у каждого входа в здание	6 4

Гигиенические нормативы средней вертикальной освещенности на окнах жилых зданий, палат учреждений, осуществляющих медицинскую деятельность, палат и спальных комнат организаций социального обслуживания

Таблица 5.57

Нормируемый показатель освещения проезжей части прилегающей улицы		Вертикальная освещенность на окнах зданий Ев, лк, не более
Средняя яркость Lср, кд/м2	Средняя освещенность Еср, лк	
0,4	6	7
От 0,6 до 1,0 включ.	От 10 до 15 включ.	10
От 1,2 до 2,0 включ.	От 20 до 30 включ.	20

164. На пешеходных улицах вне общественного центра, на внутридворовых территориях, а также на любых улицах, прилегающих к спальным корпусам больниц и лечебно-курортных учреждений, вертикальная освещенность на окнах квартир жилых зданий и палат спальных корпусов не должна превышать 5 лк.

165. Расчет продолжительности инсоляции выполняется по инсоляционным графикам или по солнечным картам.

166. Допускается прерывистость инсоляции, при которой один из периодов должен быть не менее 1 ч. При этом суммарная продолжительность нормируемой инсоляции должна увеличиваться на 0,5 ч соответственно для каждой зоны (табл. 5.58).

Нормируемая продолжительность непрерывной инсоляции для помещений жилых зданий

Таблица 5.58

Нормируемые помещения	Географическая широта местности	Продолжительность инсоляции, не менее	Календарный период

1. Не менее чем в одной комнате 1 - 3-комнатных квартир; 2. Не менее чем в 2-х комнатах 4-х и более комнатных квартир; 3. Не менее чем в 60% жилых комнат в зданиях общежитий	Северная зона (севернее 58° с. ш.)	2,5 ч	с 22 апреля по 22 августа
	Центральная зона (58° с. ш. - 48° с. ш.)	2 ч	
	Южная зона (южнее 48° с. ш.)	1,5 ч	с 22 февраля по 22 октября
1. В 2-х и 3-х комнатных квартирах, где инсолируется не менее 2-х комнат; 2. В многокомнатных квартирах (4 и более комнаты), где инсолируется не менее 3-х комнат; 3. При реконструкции жилой застройки, расположенной в центральной, исторической зонах городов, определенных их генеральными планами развития	Северная зона (севернее 58° с. ш.)	2 ч	с 22 апреля по 22 августа
	Центральная зона (58° с. ш. - 48° с. ш.)	1,5 ч	
	Южная зона (южнее 48° с. ш.)	1,5 ч	с 22 февраля по 22 октября

Нормируемая продолжительность непрерывной инсоляции для помещений общественных зданий

Таблица 5.59

Нормируемые помещения	Географическая широта местности	Продолжительность инсоляции, не менее	Календарный период
Дошкольные образовательные организации - групповые, игровые; Образовательные организации (общеобразовательные, дополнительного и профессионального образования, школы-интернаты, детские дома и другие образовательные организации) - классы и учебные кабинеты; Лечебно-профилактические, санаторно-оздоровительные и курортные учреждения - палаты (не менее 60% общей численности); Организации социального обслуживания (дома интернаты для инвалидов и престарелых и другие организации социального обслуживания), хосписы - палаты, изоляторы.	Северная зона (севернее 58° с. ш.)	2,5 ч	с 22 апреля по 22 августа
	Центральная зона (58° с. ш. - 48° с. ш.)	2 ч	
	Южная зона (южнее 48° с. ш.)	1,5 ч	с 22 февраля по 22 октября

167. Инсоляция помещений детских домов, домов ребенка, школ-интернатов, лесных школ, школ-санаториев определяется набором помещений соответствующего функционального назначения.

168. Допускается отсутствие инсоляции в учебных кабинетах информатики, физики, химии, рисования и черчения.

Нормируемая совокупная продолжительность инсоляции на территории жилой застройки

Таблица 5.60

Нормируемые территории	Географическая широта местности	Продолжительность инсоляции, не менее	Календарный период
Территории детских игровых площадок, спортивных площадок жилых домов, групповых площадок дошкольных организаций, спортивной зоны, зоны отдыха общеобразовательных школ и школ-интернатов, зоны отдыха ЛПО стационарного типа (на 50% площади участка независимо от географической широты)	Северная зона (севернее 58° с. ш.)	2,5 ч, в том числе не менее 1 часа для одного из периодов в случае прерывистой инсоляции	с 22 апреля по 22 августа
	Центральная зона (58° с. ш. - 48° с. ш.)	2,5 ч, в том числе не менее 1 часа для одного из периодов в случае прерывистой инсоляции	
	Южная зона (южнее 48° с. ш.)	2,5 ч, в том числе не менее 1 часа для одного из периодов в случае прерывистой инсоляции	с 22 февраля по 22 октября

Гигиенические нормативы физических факторов на подвижном составе железнодорожного транспорта и метрополитена

Параметры микроклимата в кабине машиниста (кабине управления движением) локомотивов, моторвагонного и специального самоходного подвижного состава

Таблица 5.61

Наименование параметра	Значение параметра при температуре наружного воздуха ($t_н$), °С		
	ниже 10	от 10 до 20	от 20 до 40

1 Температура воздуха на высоте 1500 мм от пола, °С	20 - 24	20 - 24	22 + 0,2 ($t_н$ - 20) +/- 2
2 Перепад температуры воздуха по высоте 1500/150 мм, °С, не более	5	-	-
3 Перепад между температурой ограждения и температурой воздуха в 150 мм от ограждения, °С, не более	5	-	-
4 Температура пола, °С, не менее	10	-	-
5 Температура стенки, °С, не менее	15	-	-
6 Относительная влажность воздуха (при наличии системы увлажнения), %	30 - 70	30 - 70	не более 70
7 Скорость движения воздуха, м/с, не более	0,25	0,4	0,4

Параметры микроклимата в служебных помещениях (операторская) специального подвижного состава

Таблица 5.62

Наименование параметра	Значение параметра при температуре наружного воздуха, С		
	ниже 10	от 10 до 20	от 20 до 40
Температура воздуха на высоте 1500 мм от пола, °С	от 20 до 24	от 20 до 24	22 + 0,2 ($t_н$ <1> - 20) +/- 2
Перепад температуры воздуха по высоте 150/1500 мм, °С, не более	5	-	-
Перепад температуры воздуха по ширине помещения на высоте 1500 мм от пола, °С, не более	2	-	-
Перепад между температурой ограждения и температурой воздуха в 150 мм от ограждения, °С, не более <2>	5	-	-
Температура пола, °С, не менее	10	-	-
Температура стенки, °С, не менее	15	-	-
Относительная влажность воздуха, % <3>	от 30 до 70	от 30 до 70	не более 70
Скорость движения воздуха, м/с, не более	0,25	0,4	0,4

Параметры микроклимата в служебных помещениях (мастерская) специального подвижного состава

Таблица 5.63

Наименование параметра	Значение параметра при температуре наружного воздуха, °С			
	Ниже 10	От 10 до 20	От 20 до 30	Выше 30
Температура воздуха на высоте 1500 мм от пола, °С	От 16 до 18	От 16 до 20	От 20 до 26	Не более 28
Температура пола, °С	Не менее 10	-	-	-
Температура стенки, °С	Не менее 15	-	-	
Относительная влажность воздуха, % <1>	От 30 до 70	От 30 до 70	Не более 70	

Параметры микроклимата в бытовых помещениях специального подвижного состава

Таблица 5.64

Наименование параметра	Значение параметра при температуре наружного воздуха, °С			
	Ниже 10	От 10 до 20	От 20 до 30	Выше 30
1	2	3	4	5
Купе отдыха, кухня <1>, помещение для приема пищи и отдыха				
Температура воздуха на высоте 1500 мм от пола, °С	От 20 до 24	От 20 до 24	От 22 до 26	Не более 28
Перепад температуры воздуха по высоте 150/1500 мм, °С	Не более 3	-	-	-
Перепад между температурой ограждения и температурой воздуха в 150 мм от ограждения, °С <2>	Не более 3	-	-	-
Температура пола, °С	Не менее 10	-	-	-
Температура стенки, °С	Не менее 15	-	-	-
Скорость движения воздуха, м/с	Не более 0,2	Не более 0,4	Не более 0,4	Не более 0,4
Душ				
Температура воздуха на высоте 1500 мм от пола, °С	Не менее 23	Не менее 23	-	-
Температура пола, °С	Не менее 20	-	-	-
Температура стенки, °С	Не менее 20	-	-	-
Туалет				

Температура воздуха на высоте 1500 мм от пола, °С	Не менее 16	Не менее 16	-	
Температура пола, °С	Не менее 5	-	-	-
Температура стенки, °С	Не менее 10	-	-	-

Уровни звука и звукового давления в октавных полосах частот на рабочих местах в кабине машиниста (кабины управления движением) локомотивов, моторвагонного и специального самоходного подвижного состава (ССПС)

Таблица 5.65

Место измерения шума	Уровни звукового давления, дБ, не более, в октавных полосах со среднегеометрическими частотами, Гц									Уровни звука, дБА, не более
	31,5	63	125	250	500	1000	2000	4000	8000	
Кабины локомотивов и ССПС	99	95	87	82	78	75	73	71	69	80
Кабины МВПС	99	91	83	77	73	70	68	66	64	75

Предельно допустимые уровни звука и звукового давления в октавных полосах частот на рабочих местах и местах размещения обслуживающего персонала специального подвижного состава

Таблица 5.66

Место измерения шума <1>	Уровни звукового давления, в дБ, в октавных полосах со среднегеометрическими частотами, Гц									Уровни звука и эквивалентные уровни звука, дБА
	31,5	63	125	250	500	1000	2000	4000	8000	
Кабины управления технологическим процессом										
с ПК на рабочих местах	99	91	83	77	73	70	68	66	64	75
без ПК на рабочих местах	99	95	87	82	78	75	73	71	69	80
Служебные помещения										
с ПК на рабочих местах	96	83	74	68	63	60	57	55	54	65
без ПК на рабочих местах	99	91	83	77	73	70	68	66	64	75
Мастерские	99	95	87	82	78	75	73	71	69	80
Бытовые помещения СПС										

Купе отдыха, помещение для приема пищи и отдыха в составе бытовых отсеков СПС	99	91	83	77	73	70	68	66	64	75
Купе отдыха, помещение для приема пищи и отдыха в составе служебно-бытового вагона сопровождения	96	83	74	68	63	60	57	55	54	65

Предельно допустимые уровни вибрации (на сиденье) на рабочих местах в кабине машиниста (кабины управления движением) локомотивов, моторвагонного и специального самоходного подвижного

Таблица 5.67

Среднегеометрические частоты в 1/3 октавных полос, Гц	Средние квадратические значения виброускорений, м/с^2	
	вертикальное направление, Z	горизонтальное направление, X, Y
1,0	0,30	0,11
1,2	0,27	0,11
1,6	0,24	0,11
2,0	0,21	0,11
2,5	0,19	0,13
3,15	0,17	0,17
4,0	0,15	0,21
5,0	0,15	0,27
6,3	0,15	0,34
8,0	0,15	0,43
10,0	0,15	0,53
1	2	3
12,5	0,19	0,55
16,0	0,21	0,60
20,0	0,24	0,67
25,0	0,34	1,06

31,5	0,42	1,19
40,0	0,53	1,69
50,0	0,75	2,12
63,0	0,85	3,10
80,0	1,06	4,24

Предельно допустимые среднеквадратические значения виброускорений на рабочих местах и местах размещения обслуживающего персонала на самоходном специальном подвижном составе (пол, сиденье) в транспортном режиме работы

Таблица 5.68

Среднегеометрические частоты 1/3 октавных полос, Гц	Значения виброускорений, м · $с^{-2}$	
	в вертикальном направлении, Z	в горизонтальных направлениях X, Y
1,0	0,63	0,23
1,25	0,56	0,23
1,6	0,50	0,23
2	0,45	0,23
2,5	0,40	0,28
3,15	0,36	0,36
4	0,32	0,45
5	0,32	0,56
6,3	0,32	0,71
8	0,32	0,90
10	0,36	0,70
12,5	0,40	0,50
16	0,45	0,40
20	0,50	0,36
25	0,56	0,40
31,5	0,63	0,45
40	0,71	0,50

Предельно допустимые среднеквадратические значения виброускорений на рабочих местах и местах размещения обслуживающего персонала на самоходном специальном подвижном составе (пол, сиденье) в транспортно-технологическом режиме работы

Таблица 5.69

Среднегеометрические частоты 1/3 октавных полос, Гц	Значения виброускорений в направлениях X, Y, Z, м · $с^{-2}$
1	2
2,0	0,224
2,5	0,20
3,15	0,178
4,0	0,158
5,0	0,158
6,3	0,158
8,0	0,158
10,0	0,20
12,5	0,25
16,0	0,315
20,0	0,40
25,0	0,50
31,5	0,63
40,0	0,80
50,0	1,00
63,0	1,25
80,0	1,60

Предельно допустимые среднеквадратические значения виброускорений на местах размещения обслуживающего персонала на самоходном специальном подвижном составе (пол, сиденье) в бытовых помещениях

Таблица 5.70

Среднегеометрические частоты 1/3	Значения виброускорений, м · $с^{-2}$

октавных полос, Гц	в вертикальном направлении, Z	в горизонтальных направлениях X, Y
1,0	0,22	0,10
1,25	0,20	0,10
1,6	0,18	0,10
2,0	0,16	0,10
2,5	0,14	0,12
3,15	0,12	0,16
4,0	0,11	0,20
5,0	0,11	0,25
6,3	0,11	0,31
8,0	0,11	0,40
10,0	0,14	0,50
12,5	0,18	0,63
16,0	0,22	0,80
20	0,28	1,00
25,0	0,35	1,25
31,5	0,45	1,60
40,0	0,56	2,00
50,0	0,71	2,50
63,0	0,90	3,15
80,0	1,12	4,00

Предельно допустимые уровни вибрации в кабине машиниста (на сиденье) подвижного состава метрополитена

Таблица 5.71

Среднегеометрические частоты в 1/3 октавных полос, Гц	Средние квадратические значения виброускорений, м/с^2	
	вертикальное направление, Z	Горизонтальное направление, X, Y
1,0	0,30	0,11
1,2	0,27	0,11

1,6	0,24	0,11
2,0	0,21	0,11
2,5	0,19	0,13
3,15	0,17	0,17
4,0	0,15	0,21
5,0	0,15	0,27
6,3	0,15	0,34
8,0	0,15	0,43
10,0	0,15	0,53
12,5	0,19	0,55
16,0	0,21	0,60
20,0	0,24	0,67
25,0	0,34	1,06
31,5	0,42	1,19
40,0	0,53	1,69
50,0	0,75	2,12
63,0	0,85	3,10
80,0	1,06	4,24

Предельно допустимые уровни электромагнитных полей на рабочих местах и местах размещения обслуживающего персонала в помещениях локомотивов, моторвагонного и специального самоходного подвижного состава, подвижного состава метрополитена

Таблица 5.72

Наименование показателя	Значение показателя
Напряженность переменного магнитного поля промышленной частоты (50 Гц), Н, А/м, или магнитная индукция, В, мкТл (Н/В), не более	80/100
Напряженность электрического поля промышленной частоты (50 Гц), Е, кВ/м, не более	5
Напряженность постоянного магнитного поля, Н, кА/м, не более	8
Напряженность электрического поля в радиочастотном диапазоне:	

- от 0,03 до 3 МГц, В/м, не более;	50
- от 3 до 30 МГц, В/м, не более;	30
- от 30 до 300 МГц, В/м, не более	10
Напряженность магнитного поля в радиочастотном диапазоне:	
- от 0,03 до 3 МГц, Н, А/м, не более;	5,0
- от 30 до 50 МГц, Н, А/м, не более	0,3
Напряженность электростатического поля, кВ/м, не более	20

Параметры микроклимата в кабине машиниста (кабине управления движением) локомотивов, моторвагонного и специального самоходного подвижного состава

Таблица 5.61

Наименование параметра	Значение параметра при температуре наружного воздуха ($t_н$), °С		
	ниже 10	от 10 до 20	от 20 до 40
1 Температура воздуха на высоте 1500 мм от пола, °С	20 - 24	20 - 24	22 + 0,2 ($t_н$ - 20) +/- 2
2 Перепад температуры воздуха по высоте 1500/150 мм, °С, не более	5	-	-
3 Перепад между температурой ограждения и температурой воздуха в 150 мм от ограждения, °С, не более	5	-	-
4 Температура пола, °С, не менее	10	-	-
5 Температура стенки, °С, не менее	15	-	-
6 Относительная влажность воздуха (при наличии системы увлажнения), %	30 - 70	30 - 70	не более 70
7 Скорость движения воздуха, м/с, не более	0,25	0,4	0,4

Параметры микроклимата в служебных помещениях (операторская) специального подвижного состава

Таблица 5.62

Наименование параметра	Значение параметра при температуре наружного воздуха, °С		
	ниже 10	от 10 до 20	от 20 до 40
Температура воздуха на высоте 1500 мм от	от 20 до 24	от 20 до 24	22 + 0,2 ($t_н$ <1> -

пола, °С			20) +/- 2
Перепад температуры воздуха по высоте 150/1500 мм, °С, не более	5	-	-
Перепад температуры воздуха по ширине помещения на высоте 1500 мм от пола, °С, не более	2	-	-
Перепад между температурой ограждения и температурой воздуха в 150 мм от ограждения, °С, не более <2>	5	-	-
Температура пола, °С, не менее	10	-	-
Температура стенки, °С, не менее	15	-	-
Относительная влажность воздуха, % <3>	от 30 до 70	от 30 до 70	не более 70
Скорость движения воздуха, м/с, не более	0,25	0,4	0,4

Параметры микроклимата в служебных помещениях (мастерская) специального подвижного состава

Таблица 5.63

Наименование параметра	Значение параметра при температуре наружного воздуха, °С			
	Ниже 10	От 10 до 20	От 20 до 30	Выше 30
Температура воздуха на высоте 1500 мм от пола, °С	От 16 до 18	От 16 до 20	От 20 до 26	Не более 28
Температура пола, °С	Не менее 10	-	-	-
Температура стенки, °С	Не менее 15	-	-	
Относительная влажность воздуха, % <1>	От 30 до 70	От 30 до 70	Не более 70	

Параметры микроклимата в бытовых помещениях специального подвижного состава

Таблица 5.64

Наименование параметра	Значение параметра при температуре наружного воздуха, °С			
	Ниже 10	От 10 до 20	От 20 до 30	Выше 30
1	2	3	4	5
Купе отдыха, кухня <1>, помещение для приема пищи и отдыха				
Температура воздуха на высоте 1500 мм от пола, °С	От 20 до 24	От 20 до 24	От 22 до 26	Не более 28

Перепад температуры воздуха по высоте 150/1500 мм, °С	Не более 3	-	-	-
Перепад между температурой ограждения и температурой воздуха в 150 мм от ограждения, °С <2>	Не более 3	-	-	-
Температура пола, °С	Не менее 10	-	-	-
Температура стенки, °С	Не менее 15	-	-	-
Скорость движения воздуха, м/с	Не более 0,2	Не более 0,4	Не более 0,4	Не более 0,4
Душ				
Температура воздуха на высоте 1500 мм от пола, °С	Не менее 23	Не менее 23	-	
Температура пола, °С	Не менее 20	-	-	-
Температура стенки, °С	Не менее 20	-	-	-
Туалет				
Температура воздуха на высоте 1500 мм от пола, °С	Не менее 16	Не менее 16	-	
Температура пола, °С	Не менее 5	-	-	-
Температура стенки, °С	Не менее 10	-	-	-

Уровни звука и звукового давления в октавных полосах частот на рабочих местах в кабине машиниста (кабины управления движением) локомотивов, моторвагонного и специального самоходного подвижного состава (ССПС)

Таблица 5.65

Место измерения шума	Уровни звукового давления, дБ, не более, в октавных полосах со среднегеометрическими частотами, Гц									Уровни звука, дБА, не более
	31,5	63	125	250	500	1000	2000	4000	8000	
Кабины локомотивов и ССПС	99	95	87	82	78	75	73	71	69	80
Кабины МВПС	99	91	83	77	73	70	68	66	64	75

Предельно допустимые уровни звука и звукового давления в октавных полосах частот на рабочих местах и местах размещения обслуживающего персонала специального подвижного состава

Таблица 5.66

Место измерения шума <1>	Уровни звукового давления, в дБ, в октавных полосах со среднегеометрическими частотами, Гц									Уровни звука и эквивалентные уровни звука, дБА
	31,5	63	125	250	500	1000	2000	4000	8000	
Кабины управления технологическим процессом										
с ПК на рабочих местах	99	91	83	77	73	70	68	66	64	75
без ПК на рабочих местах	99	95	87	82	78	75	73	71	69	80
Служебные помещения										
с ПК на рабочих местах	96	83	74	68	63	60	57	55	54	65
без ПК на рабочих местах	99	91	83	77	73	70	68	66	64	75
Мастерские	99	95	87	82	78	75	73	71	69	80
Бытовые помещения СПС										
Купе отдыха, помещение для приема пищи и отдыха в составе бытовых отсеков СПС	99	91	83	77	73	70	68	66	64	75
Купе отдыха, помещение для приема пищи и отдыха в составе служебно-бытового вагона сопровождения	96	83	74	68	63	60	57	55	54	65

Предельно допустимые уровни вибрации (на сиденье) на рабочих местах в кабине машиниста (кабины управления движением) локомотивов, моторвагонного и специального самоходного подвижного

Таблица 5.67

Среднегеометрические частоты в 1/3 октавных полос, Гц	Средние квадратические значения виброускорений, м/с^2	
	вертикальное направление, Z	горизонтальное направление, X, Y

1,0	0,30	0,11
1,2	0,27	0,11
1,6	0,24	0,11
2,0	0,21	0,11
2,5	0,19	0,13
3,15	0,17	0,17
4,0	0,15	0,21
5,0	0,15	0,27
6,3	0,15	0,34
8,0	0,15	0,43
10,0	0,15	0,53
1	2	3
12,5	0,19	0,55
16,0	0,21	0,60
20,0	0,24	0,67
25,0	0,34	1,06
31,5	0,42	1,19
40,0	0,53	1,69
50,0	0,75	2,12
63,0	0,85	3,10
80,0	1,06	4,24

Предельно допустимые среднеквадратические значения виброускорений на рабочих местах и местах размещения обслуживающего персонала на самоходном специальном подвижном составе (пол, сиденье) в транспортном режиме работы

Таблица 5.68

Среднегеометрические частоты 1/3 октавных полос, Гц	Значения виброускорений, м $с^2$	
	в вертикальном направлении, Z	в горизонтальных направлениях X, Y
1,0	0,63	0,23

1,25	0,56	0,23
1,6	0,50	0,23
2	0,45	0,23
2,5	0,40	0,28
3,15	0,36	0,36
4	0,32	0,45
5	0,32	0,56
6,3	0,32	0,71
8	0,32	0,90
10	0,36	0,70
12,5	0,40	0,50
16	0,45	0,40
20	0,50	0,36
25	0,56	0,40
31,5	0,63	0,45
40	0,71	0,50

Предельно допустимые среднеквадратические значения виброускорений на рабочих местах и местах размещения обслуживающего персонала на самоходном специальном подвижном составе (пол, сиденье) в транспортно-технологическом режиме работы

Таблица 5.69

Среднегеометрические частоты 1/3 октавных полос, Гц	Значения виброускорений в направлениях X, Y, Z, м $с^2$
1	2
2,0	0,224
2,5	0,20
3,15	0,178
4,0	0,158
5,0	0,158
6,3	0,158

8,0	0,158
10,0	0,20
12,5	0,25
16,0	0,315
20,0	0,40
25,0	0,50
31,5	0,63
40,0	0,80
50,0	1,00
63,0	1,25
80,0	1,60

Предельно допустимые среднеквадратические значения виброускорений на местах размещения обслуживающего персонала на самоходном специальном подвижном составе (пол, сиденье) в бытовых помещениях

Таблица 5.70

Среднегеометрические частоты 1/3 октавных полос, Гц	Значения виброускорений, м $с^2$	
	в вертикальном направлении, Z	в горизонтальных направлениях X, Y
1,0	0,22	0,10
1,25	0,20	0,10
1,6	0,18	0,10
2,0	0,16	0,10
2,5	0,14	0,12
3,15	0,12	0,16
4,0	0,11	0,20
5,0	0,11	0,25
6,3	0,11	0,31
8,0	0,11	0,40
10,0	0,14	0,50
12,5	0,18	0,63

16,0	0,22	0,80
20	0,28	1,00
25,0	0,35	1,25
31,5	0,45	1,60
40,0	0,56	2,00
50,0	0,71	2,50
63,0	0,90	3,15
80,0	1,12	4,00

Предельно допустимые уровни вибрации в кабине машиниста (на сиденье) подвижного состава метрополитена

Таблица 5.71

Среднегеометрические частоты в 1/3 октавных полос, Гц	Средние квадратические значения виброускорений, м/с^2	
	вертикальное направление, Z	Горизонтальное направление, X, Y
1,0	0,30	0,11
1,2	0,27	0,11
1,6	0,24	0,11
2,0	0,21	0,11
2,5	0,19	0,13
3,15	0,17	0,17
4,0	0,15	0,21
5,0	0,15	0,27
6,3	0,15	0,34
8,0	0,15	0,43
10,0	0,15	0,53
12,5	0,19	0,55
16,0	0,21	0,60
20,0	0,24	0,67
25,0	0,34	1,06
31,5	0,42	1,19

40,0	0,53	1,69
50,0	0,75	2,12
63,0	0,85	3,10
80,0	1,06	4,24

Предельно допустимые уровни электромагнитных полей на рабочих местах и местах размещения обслуживающего персонала в помещениях локомотивов, моторвагонного и специального самоходного подвижного состава, подвижного состава метрополитена

Таблица 5.72

Наименование показателя	Значение показателя
Напряженность переменного магнитного поля промышленной частоты (50 Гц), Н, А/м, или магнитная индукция, В, мкТл (Н/В), не более	80/100
Напряженность электрического поля промышленной частоты (50 Гц), Е, кВ/м, не более	5
Напряженность постоянного магнитного поля, Н, кА/м, не более	8
Напряженность электрического поля в радиочастотном диапазоне: - от 0,03 до 3 МГц, В/м, не более; - от 3 до 30 МГц, В/м, не более; - от 30 до 300 МГц, В/м, не более Напряженность магнитного поля в радиочастотном диапазоне: - от 0,03 до 3 МГц, Н, А/м, не более; - от 30 до 50 МГц, Н, А/м, не более	 50 30 10 5,0 0,3
Напряженность электростатического поля, кВ/м, не более	20

Предельно допустимые уровни электромагнитных полей на рабочих местах, в жилых и общественных помещениях плавательных средств и морских сооружений

Таблица 5.74

Наименование фактора	Наименование параметра	Нормируемые уровни	
		Рабочие места	Жилые, общественные помещения

Постоянное магнитное поле (ПМП)	Напряженность магнитного поля (Н), кА/м	8,0	-
	Магнитная индукция (В), мТл	10,0	-
Гипогеомагнитное поле	Коэффициент ослабления геомагнитного поля, Ко, условные единицы	2,0	-
Электростатическое поле (ЭСП)	Напряженность ЭСП (Е), кВ/м	20,0	15,0
Электромагнитное поле (ЭМП) промышленной частоты	Напряженность электрического поля (Е), кВ/м	5,0	0,5
	Напряженность магнитного поля (Н), А/м	80,0	8,0
	Магнитная индукция (В), мкТл	100,0	10,0
ЭМП диапазона частот от 0,01 до 0,03 МГц	Напряженность электрического поля (Е), В/м	500,0	-
	Напряженность магнитного поля (Н), А/м	50,0	-
ЭМП диапазона частот от 0,03 до 3 МГц	Напряженность электрического поля (Е), В/м (максимально допустимая) Напряженность магнитного поля (Н), А/м (максимально допустимая)	42,0 (500,0) 4,0 (50,0)	25,0 - -
ЭМП диапазона частот от 3 до 30 МГц	Напряженность электрического поля (Е), В/м (максимально допустимая)	25,0 (300)	15,0 -
ЭМП диапазона частот от 30 до 50 МГц	Напряженность электрического поля (Е), В/м (максимально допустимая) Напряженность магнитного поля (Н), А/м (максимально допустимая)	8 (80,0) 0,25 (3,0)	10 - -
ЭМП диапазона частот от 50 до 300 МГц	Напряженность электрического поля (Е), В/м (максимально допустимая)	8,5 (80,0)	3,0 -
ЭМП диапазона частот от 300 МГц до 300 ГГц	Плотность потока энергии (ППЭ), мкВт/см^2 (максимально допустимый уровень)	18,0 (1000,0)	10,0 -

169. Гигиенические нормативы не распространяются на производственные помещения, в воздушной среде которых могут присутствовать аэрозоли, газы и (или) пары химических веществ

(соединений).

170. Нормируемыми показателями аэроионного состава воздуха производственных и общественных помещений являются:

концентрации аэроионов (минимально допустимая и максимально допустимая) обеих полярностей ρ^+, ρ^-, определяемые как количество аэроионов в одном кубическом сантиметре воздуха (ион/см^3);

коэффициент униполярности У (минимально допустимый и максимально допустимый), определяемый, как отношение концентрации аэроионов положительной полярности к концентрации аэроионов отрицательной полярности.

Гигиенический норматив концентраций аэроионов и коэффициента униполярности

Таблица 5.73

Нормируемые показатели	Концентрация аэроионов, ρ (ион/см^3)		Коэффициент униполярности, У
	положительной полярности	отрицательной полярности	
Минимально допустимые	$\rho^+ \geq 400$	$\rho^- > 600$	от 0,4 до 1
Максимально допустимые	$\rho^+ < 50000$	$\rho^- \leq 50000$	

171. В зонах дыхания персонала на рабочих местах, где имеются источники электростатических полей (видеодисплейные терминалы или другие виды оргтехники) разрешено отсутствие аэроионов положительной полярности.

Допустимые величины психофизиологических производственных факторов по показателям тяжести и напряженности труда

Таблица 5.75

Факторы трудового процесса	Допустимые	
	Мужчины	Женщины
1. Подъем и перемещение (разовое) тяжести при чередовании с другой работой (до 2 раз в час), кг	До 30	До 10
2. Подъем и перемещение (разовое) тяжести постоянно в течение рабочей смены, кг	До 15	До 7
3. Суммарная масса грузов, перемещаемых в течение каждого часа смены, кг:		
- с рабочей поверхности,	До 870	До 350

- с пола	До 435	До 175
4. Рабочая поза	Периодическое, до 25% времени смены, нахождение в неудобной (работа с поворотом туловища, поднятыми руками, неудобным размещением конечностей) и (или) фиксированной позе (невозможность изменения взаимного положения тела относительно друг друга)	
5. Наклоны корпуса (вынужденные более 30 град.), количество за смену	51 - 100	
6. Перемещения в пространстве, обусловленные технологическим процессом, км	До 8	
7. Монотонность нагрузок		
7.1. Число элементов или повторяющихся операций	От 9 до 6	
8. Сенсорные нагрузки		
8.1. Длительность сосредоточенного наблюдения (% от времени смены)	От 26 до 50	
8.2. Плотность сигналов (световых, звуковых) в среднем за час работы	От 76 до 175	
8.3. Число объектов наблюдения	От 6 до 10	

VI. Гигиенические нормативы по устройству, содержанию и режиму работы организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи

172. Нормативы площадей помещений представлены в таблице 6.1. Требования к нормативам площадей предъявляются при наличии в организации данных видов (типов) помещений.

173. Раздевальная (прихожая) должны быть:

в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;

дошкольных группах, размещенных в жилых помещениях жилищного фонда;

учреждениях для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации.

174. Комната воспитателя должна быть:

в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;

дошкольных группах, размещенных в жилых помещениях жилищного фонда;

учреждениях для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации;

организациях отдыха детей и их оздоровления с круглосуточным пребыванием.

175. Изолятор (помещение для временной изоляции заболевших) должен быть в организациях с круглосуточным пребыванием.

176. Площадь учебных помещений указана без учета площади, необходимой для дополнительного оборудования и (или) мебели для хранения оборудования и (или) учебных пособий.

177. Количество и площадь спортивных залов рассчитывается в зависимости от необходимой одномоментной пропускной способности и спортивной спецификации.

178. Количество комнат гигиены девочек (девушек) должно быть не менее 1 комнаты на 70 человек.

179. Количество помещений для стирки, сушки вещей, глажения и чистки одежды должно быть не менее 1 помещения на жилую секцию и (или) этаж.

180. Площадь туалетов указана для туалетов, размещенных в жилых ячейках и (или) на одном этаже.

Нормативы площадей помещений

Таблица 6.1

Помещения, возраст		Норматив, не менее
1		2
Организации для детей до 7 лет		
Групповая (игровая), игровая комната (помещения), помещения для занятий	до 3-х лет	2,5 м^2/чел.
	3 - 7 лет	2,0 м^2/чел.
Помещение для приема и (или) приготовления пищи	дошкольные группы, размещенные в жилых помещениях жилищного фонда	0,7 м^2/посадочное место
	организации для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей при поквартирном проживании	1,5 м^2/посадочное место
Спальная (место для сна)	до 3-х лет	1,8 м^2/чел.
	3 - 7 лет	2,0 м^2/чел.
Раздевальная в групповой ячейке	в группах менее 10 чел.	1,0 м^2/чел. (минимальная площадь помещения 6,0 м^2)
	в группах более 10 чел.	18,0 м^2
Раздевальная (прихожая)		1,2 м^2/чел. (минимальная площадь помещения 6,0 м^2)

Буфетная		3,0 $м^2$
Туалетная	до 3-х лет	0,6 $м^2$/чел.
	3 - 7 лет	0,8 $м^2$/чел.
Туалетная и душевая или ванная комната		0,8 $м^2$/ чел.
Музыкальный зал при проектной мощности организации от 120 до 250 детей		50,0 $м^2$
Музыкальный зал при проектной мощности организации от 250 детей		100,0 $м^2$
Физкультурный зал или объединенный физкультурный и музыкальный зал при проектной мощности организации менее 250 детей		75,0 $м^2$
Кабинет для коррекционно-развивающих занятий с детьми		10,0 $м^2$
Комната воспитателя		6,0 $м^2$/ чел.
Медицинский кабинет		12,0 $м^2$
Процедурный кабинет		8,0 $м^2$
Изолятор (помещение для временной изоляции заболевшего)		6,0 $м^2$/койко-место
Туалет медицинского блока с местом для приготовления дезинфицирующих растворов		6,0 $м^2$
Помещения для стирки белья (постирочные)		14,0 $м^2$
Гладильная		10,0 $м^2$
Кладовая чистого белья		6,0 $м^2$
Туалет для персонала		3,0 $м^2$
Хозяйственная кладовая		4,0 $м^2$
Помещение для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфицирующих растворов		4,0 $м^2$
Организации для детей старше 7 лет и молодежи		
Жилые комнаты в общежитиях, интернатах, учреждениях социального обслуживания семьи и детей	при наличии отдельных помещений для самостоятельных занятий	4,5 $м^2$/чел.
	при оборудовании мест для самостоятельных занятий в жилой комнате	6,0 $м^2$/чел.
Жилые комнаты, спальные помещения в организациях		4,0 $м^2$/чел.

отдыха детей и их оздоровления, групп продленного дня			
Жилые комнаты в детских санаториях		6,0 м^2/чел.	
Помещения для отдыха и игр (гостиные), игровых комнат		2,5 м^2/чел.	
Учебные помещения, кабинеты, аудитории при фронтальных формах занятий		2,5 м^2/чел.	
Учебные помещения, кабинеты, аудитории при организации групповых форм работы и индивидуальных занятий		3,5 м^2/чел.	
Помещения, оборудованные индивидуальными рабочими местами с персональным компьютером		4,5 м^2/ рабочее место	
Лаборантская при специализированных кабинетах, лабораториях, мастерских (ПОО)		15,0 м^2	
Лекционные аудитории	до 350 мест	1,2 м^2/чел.	
	более 350 мест	1,0 м^2/чел.	
Мастерские трудового обучения, кабинет кулинарии и домоводства в общеобразовательных организациях		6,0 м^2/ рабочее место	
Слесарная мастерская (ПОО)		на 15 чел.	5,4 м^2/чел.
		на 20 чел.	4,5 м^2/чел.
Слесарно-инструментальная мастерская (ПОО)		на 15 чел.	7,2 м^2/чел.
		на 20 чел.	6,0 м^2/чел.
Слесарно-сборочная мастерская (ПОО)		на 15 чел.	8,0 м^2/чел.
		на 20 чел.	7,2 м^2/чел.
Токарная, фрезерная, механическая мастерская (ПОО)		на 15 чел.	12,0 м^2/чел.
		на 20 чел.	10,8 м^2/чел.
Электрогазосварочная мастерская (ПОО)		на 15 чел.	12,0 м^2/чел.
		на 20 чел.	9,6 м^2/чел.
Электросварочная (ПОО)		на 15 чел.	9,0 м^2/чел.
		на 20 чел.	7,5 м^2/чел.
Электромонтажная (ПОО)		на 15 чел.	6,0 м^2/чел.
		на 20 чел.	4,0 м^2/чел.
Механическая по обработке дерева (ПОО)		на 15 чел.	12,0 м^2/чел.
		на 20 чел.	10,0 м^2/чел.

Помещение для самоподготовки		2,5 $м^2$/чел.
Рекреация коридорного типа		0,6 $м^2$/чел.
Рекреация зального типа		2,0 $м^2$/чел.
Актовый (концертный) зал		0,65 $м^2$/посадочное место
Спортивный зал		10 $м^2$/чел.
Зал для занятий лечебной физической культурой		5,0 $м^2$/чел.
Раздевальные при спортивном зале		14,0 $м^2$
Туалетные при спортивном зале		8,0 $м^2$
Душевые при спортивном зале, раздельные по полу		12,0 $м^2$
Лаборатории, мастерские для занятий творчеством при организации дополнительного образования (ПОО)		4,0 $м^2$/чел.
Кабинет для индивидуальных музыкальных занятий для организаций дополнительного образования		12,0 $м^2$
Зал для занятий хора и оркестра		2,0 $м^2$/чел.
Зал для занятий хореографией		3,0 $м^2$/чел.
Обеденный зал	общеобразовательные организации, ПОО, организации отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием	0,7 $м^2$/ посадочное место
	организации отдыха детей и их оздоровления с круглосуточным пребыванием	1,0 $м^2$/посадочное место
Обеденный зал	детские санатории; организации для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей; специализированные учреждения для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации	1,5 $м^2$/посадочное место
Помещение для приема пищи и (или) приготовления пищи	малокомплектные образовательные организации, реализующие образовательные программы начального общего, основного общего и среднего общего образования	0,7 $м^2$/посадочное место (минимальная площадь помещения 20 $м^2$)
	организации для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей при поквартирном проживании; специализированные учреждения для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации	1,5 $м^2$/посадочное место

Комната воспитателя		6,0 $м^2$/чел.
Туалетные раздельные для мальчиков и девочек (юношей и девушек)		0,1 $м^2$/чел.
Туалетная и душевая или ванная комната	для организаций отдыха детей и их оздоровления с круглосуточным пребыванием; специализированные учреждения для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации	0,8 $м^2$/ чел.
	организации для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей	1,5 $м^2$/чел.
Комната гигиены девочек (девушек)		3,0 $м^2$
Помещение для хранения вещей		0,2 $м^2$/чел.
Помещение для стирки, сушки вещей, глажения и чистки одежды		14 $м^2$
Помещение для хранения уборочного инвентаря, приготовления дезинфицирующих растворов		4,0 $м^2$
Медицинский кабинет	общеобразовательные организации, ПОО	21,0 $м^2$
	организации отдыха детей и их оздоровления	10,0 $м^2$
Стоматологический кабинет		12,0 $м^2$
Процедурный (прививочный) кабинет		12,0 $м^2$
Кабинет для коррекционно-развивающих занятий с детьми		10,0 $м^2$
Изолятор (помещение для временной изоляции заболевших)		6,0 $м^2$/1 койко-место
Медицинская палатка (в палаточном лагере)		4,0 $м^2$
Гардероб		0,15 $м^2$/на 1 чел.
Раздевальная (прихожая)		1,2 $м^2$/чел (минимальная площадь помещения 6 $м^2$)
Ширина рекреаций		
При одностороннем расположении кабинетов		4,0 м
При двухстороннем расположении кабинетов		6,0 м

Нормативы параметров мебели, оборудования и расстановки мебели

Таблица 6.2

Нормативы параметров мебели				
Вид оборудования	Возраст		Нормируемый параметр	Норматив
Мебель для лежания (кровати) - размеры, не менее	до 3-х лет		длина	1200 мм
			ширина	600 мм
	от 3-х до 7 лет		длина	1400 мм
			ширина	600 мм
	от 7 до 10 лет		длина	1600 мм
			ширина	700 мм
	от 10 лет и старше		длина	1900 мм
			ширина	800 мм
Вид оборудования	Номер мебели	Маркировка	Длина тела (рост ребенка)	Высота рабочей плоскости
Мебель детская дошкольная, ученическая (столы) - высота до крышки	00	Черный	до 850 мм	340 мм
	0	Белый	850 - 1000 мм	400 мм
	1	Оранжевый	1000 - 1150 мм	460 мм
	2	Фиолетовый	1150 - 1300 мм	520 мм
	3	Желтый	1300 - 1450 мм	580 мм
	4	Красный	1450 - 1600 мм	640 мм
	5	Зеленый	1600 - 1750 мм	700 мм
	6	Голубой	1750 - 1850 мм	760 мм
Мебель детская дошкольная, ученическая (стулья) - высота сиденья	00	Черный	до 850 мм	180 мм
	0	Белый	850 - 1000 мм	220 мм
	1	Оранжевый	1000 - 1150 мм	260 мм
	2	Фиолетовый	1150 - 1300 мм	300 мм
	3	Желтый	1300 - 1450 мм	340 мм
	4	Красный	1450 - 1600 мм	380 мм
	5	Зеленый	1600 - 1750 мм	420 мм
	6	Голубой	1750 - 1850 мм	460 мм

Конторки (высота над полом переднего края столешницы)	-	-	1150 - 1300 мм	750 мм
	-	-	1300 - 1450 мм	850 мм
	-	-	1450 - 1600 мм	950 мм
Требования к расстановке мебели				
Показатель				Норматив
Минимальные разрывы, расстояния, не менее				
Кровати в спальных помещениях	от наружных стен			60 см
	от отопительных приборов			20 см
	ширина прохода между кроватями			50 см
	между изголовьями двух кроватей			30 см
Мебель в учебном помещении	между столами и стенами (светонесущей и противоположной светонесущей)			50 см
	между рядами столов			50 см
	от учебной доски до первого ряда столов			240 см
Наибольшая удаленность от учебной доски до последнего ряда столов				не более 860 см
Угол видимости учебной доски	до 7 лет; 1 - 4 классы			45°
	5 - 11 классы, ПОО			35°
Высота нижнего края учебной доски над полом				70 - 90 м

181. Нормативы размера экрана электронных средств обучения представлены в таблице 6.3.

182. При использовании ноутбука с диагональю экрана 14 дюймов при работе с текстом размер шрифта, указанный в главе VII, в таблице "Требования к оформлению текстовой информации электронных учебных изданий", должен быть увеличен на 2 пункта для сохранения размера символа на экране.

Нормативы размера экрана электронных средств обучения

Таблица 6.3

Электронные средства обучения	Диагональ экрана, дюйм/см, не менее
Интерактивная доска (интерактивная панель)	65/165,1
Монитор персонального компьютера, ноутбука	15,6/39,6
Ноутбук	14,0/35,6
Планшет	10,5/26,6

Нормативы количества и установки санитарных приборов в помещениях

Таблица 6.4

Показатель, возраст			Норматив
Высота установки умывальных раковин или раковины желобкового типа (от пола до борта)	до 4-х лет		0,4 м
	от 4-х до 7 лет		0,5 м
	7 лет и старше		0,7 - 0,8 м
Количество санитарных приборов для детей дошкольного возраста, не менее	до 3-х лет	индивидуальные горшки	на каждого ребенка
		умывальники или 1 раковина желобкового типа	1 кран на 5 детей
		унитаз	1
		поддон с душевой насадкой на гибком шланге	1
		умывальник для персонала	1
	3 - 7 лет	детские унитазы	1 унитаз на 5 детей
		умывальники или раковина желобкового типа	1 кран на 5 детей
		умывальник для персонала	1
	3 - 7 лет, для организаций с кратковременным пребыванием (4 часа и менее)	детские унитазы	1 унитаз на 20 детей
		умывальники или раковина желобкового типа	1 кран на 20 детей
Количество санитарных приборов для		унитазы	1 на 20 девочек

детей старше 7 лет в организациях с дневным пребыванием, не менее		1 на 30 мальчиков
	писсуары	1 на 30 мальчиков
	умывальники или раковина желобкового типа	1 кран на 30 чел.
Количество санитарных приборов для детей старше 7 лет в организациях с круглосуточным пребыванием, не менее	унитазы	1 на 8 девочек
		1 на 16 мальчиков
	писсуары	1 на 16 мальчиков
	умывальники или раковина желобкового типа	1 кран на 5 чел.
Количество умывальников или раковина желобкового типа перед обеденным залом, не менее		1 кран на 20 посадочных мест

Коэффициент отражения в помещениях

Таблица 6.5

Показатель		Норматив
Коэффициент отражения, не менее	потолок, верхняя часть стен и оконных откосов	0,70
	панели стен	0,55
	пол	0,40
	мебель	0,45

Требования к организации образовательного процесса

Таблица 6.6

Показатель	Организация, возраст		Норматив
1	2		3
Начало занятий, не ранее	все возрастные группы		8:00
	детский санаторий		9:00
Окончание занятий, не позднее	при реализации образовательных программ дошкольного образования		17:00
	при реализации программ начального, общего основного и среднего общего образования и программ профессионального обучения (ПОО 1, 2 курс)		19:00
	при реализации дополнительных образовательных программ, деятельности кружков (студий), спортивных секций	до 7 лет	19:30
		7 - 10 лет	20:00
		10 - 18 лет	21:00
	детские санатории		18:00
Перерыв между последним уроком (занятием) и началом внеурочных/дополнительных занятий следующей смены, не менее			20 мин
Продолжительность занятия для детей дошкольного возраста, не более	от 1,5 до 3 лет		10 мин
	от 3 до 4 лет		15 мин
	от 4 до 5 лет		20 мин
	от 5 до 6 лет		25 мин
	от 6 до 7 лет		30 мин

Продолжительность учебного занятия для обучающихся, не более	1 класс (сентябрь - декабрь)		35 мин
	1 класс (январь - май)		40 мин
	классы, в которых обучаются дети с ограниченными возможностями здоровья		40 мин
	2 - 11 классы		45 мин
Продолжительность дневной суммарной образовательной нагрузки для детей дошкольного возраста, не более	от 1,5 до 3 лет		20 мин
	от 3 до 4 лет		30 мин
	от 4 до 5 лет		40 мин
	от 5 до 6 лет		50 мин или 75 мин при организации 1 занятия после дневного сна
	от 6 до 7 лет		90 мин
Продолжительность дневной суммарной образовательной нагрузки для обучающихся, не более	1 классы	при включении в расписание занятии 2-х уроков физической культуры в неделю	4 урока
		при включении в расписание занятии 3-х уроков физической культуры в неделю	4 урока и 1 раз в неделю - 5 уроков
	2 - 4 классы	при включении в расписание занятии 2-х уроков физической культуры в неделю	5 уроков
		при включении в расписание занятии 3-х уроков физической культуры в неделю	5 уроков и 1 раз в неделю - 6 уроков
	5 - 6 классы		6 уроков
	7 - 11 классы		7 уроков
	старше 18 лет		не более 8 ч (академических)
	2 - 4 классы, в которых обучаются дети с ограниченными возможностями здоровья		5 уроков
	5 - 11 классы, в которых обучаются дети с ограниченными возможностями здоровья		6 уроков
Учебная нагрузка при 5-дневной	1 класс		21 ч
	2 - 4 класс		23 ч

учебной неделе, не более	5 класс	29 ч
	6 класс	30 ч
	7 класс	32 ч
	8 - 9 класс	33 ч
	10 - 11 класс, 1 - 2 курс ПОО	34 ч
	старше 18 лет	40 ч
Учебная нагрузка при 6-дневной учебной неделе, не более	2 - 4 класс	26 ч
	5 класс	32 ч
	6 класс	33 ч
	7 класс	35 ч
	8 - 9 класс	36 ч
	10 - 11 класс, 1 - 2 курс ПОО	37 ч
	старше 18 лет	40 ч
Проведение сдвоенных уроков	1 - 4 классы	не проводятся за исключением уроков физической культуры по лыжной подготовке и плаванию
Продолжительность перерывов между занятиями, не менее	все возраста	10 мин
Продолжительность перемен (перерывов), не менее	1 - 11 классы, обучающиеся ПОО	10 мин
	1 - 11 классы, обучающиеся ПОО перемены для приема пищи	20 мин
	динамическая пауза (для 1-х классов)	40 мин
Недельный объем внеурочной деятельности, не более	1 - 11 класс	10 ч
Количество видов учебной деятельности на учебном занятии	1 - 4 классы	3 - 7
	5 - 11 классы	5 - 7
Продолжительность	1 - 4 классы	5 - 7

одного вида учебной деятельности на занятии, мин	5 - 9 классы	7 - 10
	10 - 11 классы	7 - 10
Плотность урока (отношение времени, затраченного на учебную деятельность, к общему времени), %	1 - 4 классы	60 - 80
	5 - 9 классы	70 - 90
	10 - 11 классы	70 - 90
Моторная плотность урока физической культуры, %, не менее		70
Перерыв во время занятий для гимнастики, не менее		2 мин
Продолжительность выполнения домашних заданий, не более	1 класс	1,0 ч
	2 - 3 классы	1,5 ч
	4 - 5 классы	2,0 ч
	6 - 8 классы	2,5 ч
	9 - 11 классы	3,5 ч
Продолжительность выполнения домашних заданий в детских санаториях, не более	1 - 4 классы	домашние задания не задают
	5 - 11 классы	1,0 ч
Вес ежедневного комплекта учебников и письменных принадлежностей, не более, кг	1 - 2 классы	1,5
	3 - 4 классы	2,0
	5 - 6 классы	2,5
	7 - 8 классы	3,5
	9 - 11 классы	4,0

183. Режим дня может корректироваться в зависимости от типа организации и вида реализуемых образовательных программ, сезона года.

184. Для детей 15 - 18 лет с учетом состояния их здоровья может быть предусмотрена замена дневного сна на тихий отдых (чтение книг, настольные игры).

185. При температуре воздуха ниже минус 15 °С и скорости ветра более 7 м/с продолжительность прогулки для детей до 7 лет сокращают.

Показатели организации образовательного процесса

Таблица 6.7

Показатель	Организация, возраст		Норматив
Продолжительность ночного сна, не менее	1 - 3 года		12,0 ч
	4 - 7 лет		11,0 ч
	8 - 10 лет		10,0 ч
	11 - 14 лет		9,0 ч
	15 лет и старше		8,5 ч
Продолжительность дневного сна, не менее	1 - 3 года		3,0 ч
	4 - 7 лет		2,5 ч
	старше 7 лет		1,5 ч
Продолжительность прогулок, не менее	для детей до 7 лет		3, ч/день
	для детей старше 7 лет		2,0 ч/день
Суммарный объем двигательной активности, не менее	все возраста		1,0 ч/день
Утренний подъем, не ранее	все возраста		7 ч 00 мин
Утренняя зарядка, продолжительность, не менее	до 7 лет		10 мин
	старше 7 лет		15 мин
Продолжительность труда, не более	производственная практика в общеобразовательной организации, лагеря труда и отдыха	12 - 13 лет	2,0 ч в день
		14 - 15 лет	2,5 ч день
		16 - 18 лет	3,5 ч день
	ПОО	14 - 15 лет	4 ч в день (24 ч в неделю)
		16 - 18 лет	6 ч в день (36 в неделю)

186. Для определения продолжительности использования интерактивной доски (панели) на уроке рассчитывается суммарное время ее использования на занятии.

187. Для вычисления продолжительности использования электронного средства обучения (ЭСО) индивидуального пользования определяется непрерывная продолжительность их использования на занятии.

188. При использовании 2-х и более ЭСО суммарное время работы с ними не должно превышать максимума по одному из них.

189. Для детей 6 - 7 лет и обучающихся 1 - 4 классов использование ноутбуков возможно при наличии дополнительной клавиатуры.

Продолжительность использования ЭСО

Таблица 6.8

Электронные средства обучения	Классы	на уроке, мин, не более	суммарно в день в школе, мин, не более	суммарно в день дома (включая досуговую деятельность), мин, не более
1	2	3	4	5
Интерактивная доска	5 - 7 лет	7	20	-
	1 - 3 классы	20	80	-
	4 классы	30	90	-
	5 - 9 классы	30	100	-
	10 - 11 классы, 1 - 2 курс ПОО	30	120	-
Интерактивная панель	5 - 7 лет	5	10	-
	1 - 3 классы	10	30	-
	4 классы	15	45	-
	5 - 6 классы	20	80	-
	7 - 11 классы, 1 - 2 курс ПОО	25	100	-
Персональный компьютер	6 - 7 лет	15	20	-
	1 - 2 классы	20	40	80
	3 - 4 классы	25	50	90
	5 - 9 классы	30	60	120
	10 - 11 классы, 1 - 2 курс ПОО	35	70	170
Ноутбук	6 - 7 лет	15	20	-
	1 - 2 классы	20	40	80
	3 - 4 классы	25	50	90
	5 - 9 классы	30	60	120
	10 - 11 классы, 1 - 2 курс ПОО	35	70	170
Планшет	6 - 7 лет	10	10	-

	1 - 2 классы	10	30	80
	3 - 4 классы	15	45	90
	5 - 9 классы	20	60	120
	10 - 11 классы, 1 - 2 курс ПОО	20	80	150

190. Оценка трудности предметов, отсутствующих в представленных шкалах, производится аналогично предметам данной предметной области.

Шкала трудности учебных предметов на уровне начального общего образования

Таблица 6.9

Учебные предметы	Количество баллов
Математика	8
Русский язык/Родной язык	7
Информатика и ИКТ	6
Иностранный язык	7
Окружающий мир	6
Литературное чтение	5
Изобразительное искусство	3
Музыка	3
Технология	2
Физическая культура	1

Шкала трудности учебных предметов на уровне основного общего образования

Таблица 6.10

Учебные предметы	Количество баллов (по классам)				
	5	6	7	8	9
Физика	-	-	8	9	13
Химия	-	-	-	10	12
История	5	8	6	8	10
Иностранный язык	9	11	10	8	9

Математика	Математика	10	13	-	-	
	Геометрия	-	-	12	10	8
	Алгебра	-	-	10	9	7
Природоведение		7	8	-	-	-
Биология		10	8	7	7	7
Литература		4	6	4	4	7
Информатика и ИКТ		4	10	4	7	7
Русский язык/Родной язык		8	12	11	7	6
География		-	7	6	6	5
Искусство	Изобразительное искусство	3	3	1	-	-
	Мировая художественная культура	-	-	8	5	5
	Музыка	2	1	1	1	-
Обществознание (включая экономику и право)		6	9	9	5	5
Технология		4	3	2	1	4
Черчение		-	-	-	5	4
Основы безопасности жизнедеятельности		1	2	3	3	3
Физическая культура		3	4	2	2	2

Шкала трудности учебных предметов на уровне среднего общего образования

Таблица 6.11

Учебные предметы	Количество баллов
Физика	12
Математика (геометрия), Химия	11
Математика (алгебра)	10
Русский язык/Родной язык	9
Литература, Иностранный язык	8
Биология	7
Информатика и ИКТ	6
История, Обществознание (включая экономику и право), Искусство (МХК)	5

География	3
Основы безопасности жизнедеятельности	2
Физическая культура	1

Показатели продолжительности проветривания учебных помещений и рекреаций в зависимости от температуры наружного воздуха, мин

Таблица 6.12

Температура наружного воздуха, °С	Учебные кабинеты в малые перемены	Учебные кабинеты в большие перемены и между сменами/рекреации между учебными занятиями
от +10 до +6	4 - 10	25 - 35
от +5 до 0	3 - 7	20 - 30
от 0 до -5	2 - 5	15 - 25
от -5 до -10	1 - 3	10 - 15
ниже -10	1 - 1,5	5 - 10

Микроклиматические показатели, при которых проводятся занятий физической культурой на открытом воздухе в холодный период года по климатическим зонам

Таблица 6.13

Климатическая зона	Возраст обучающихся	Температура воздуха, °С		
		без ветра	при скорости ветра до 5 м/с	при скорости ветра 6 - 10 м/с
Северная часть Российской Федерации	до 12 лет	-10 -11	-6 -7	-3 -4
	12 -13 лет	-12	-8	-5
	14 - 15 лет	-15	-12	-8
	16 - 17 лет	-16	-15	-10
Заполярье	до 12 лет	-11 -13	-7 -9	-4 -5
	12 -13 лет	-15	-11	-8
	14 - 15 лет	-18	-15	-11
	16 - 17 лет	-21	-18	-13

Средняя полоса Российской Федерации	до 12 лет	-9	-6	-3
	12 - 13 лет	-12	-8	-5
	14 - 15 лет	-15	-12	-8
	16 - 17 лет	-16	-15	-10

Микроклиматические показатели,
при которых проводятся занятий физической культурой
на открытом воздухе в холодный период года
в условиях муссонного климата

Таблица 6.14

Сезоны года	Класс обучения	Температура воздуха, °С	Влажность воздуха, %	Скорость ветра, м/с
Зима	1 - 4	-1 -7	0 - 75	< 2
	5 - 11	-1 -15	0 - 00	< 5
Весна	1 - 4	0 +5	0 - 80	0 - 2
	5 - 11	-1 +5	0 - 00	0 - 7
Лето	1 - 4	< +25	< 60	2 - 6
	5 - 11	< +30	< 80	0 - 8
Осень	1 - 4	> +3	0 - 75	0 - 2
	5 - 11	> 0	0 - 00	0 - 8
Весеннее межсезонье	1 - 4	0 - 3	0 - 60	0 - 2
	5 - 11	0 - 7	0 - 00	0 - 6
Осеннее межсезонье	1 - 4	0 - 5	0 - 80	0 - 3
	5 - 11	0 - 10	0 - 00	0 - 8

Микроклиматические показатели, при которых не проводится
производственная практика

Таблица 6.15

Температура воздуха, °С	Скорость ветра, м/сек
-25	2,0 - 2,5
-20	3,5 - 4,0
-15	4,5 - 5,0

-10	6,0 - 6,5
-5	7,0 - 7,5
0	8,0 - 9,5

191. Подъем и перемещение тяжестей в пределах указанных норм допускаются, если это непосредственно связано с выполняемой постоянной профессиональной работой. В массу поднимаемого и перемещаемого груза включается масса тары и упаковки.

Предельно допустимые величины показателей тяжести трудового процесса для работников, не достигших 18-летнего возраста

Таблица 6.16

Показатели тяжести трудового процесса, в зависимости от характера работ	Допустимые физические нагрузки (физическая динамическая нагрузка - кг * м, масса груза - кг, статическая нагрузка - кгс * с), стереотипные рабочие движения, наклоны, передвижения - количество за смену)							
	для юношей				для девушек			
	14 лет	15 лет	16 лет	17 лет	14 лет	15 лет	16 лет	17 лет
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Физическая динамическая нагрузка, выраженная в единицах внешней механической работы за смену, кг * м:								
при региональной нагрузке с преимущественным участием мышц рук и плечевого пояса при перемещении груза на расстояние до 1 м	1000	1250	2500	3000	500	750	1500	2000
при общей нагрузке с участием мышц рук, корпуса, ног:								
при перемещении груза на расстояние от 1 до 5 м	5000	6000	13000	15000	3000	3500	8000	10000
при перемещении груза на расстояние более 5 м	9000	11000	26000	30000	5500	7000	16000	18000
Масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную (кг):								
подъем и перемещение (разовое) тяжестей при чередовании с другой работой (до 2-х раз в час) не более 1/3 рабочей смены	12	15	20	24	4	5	7	8
подъем и перемещение	6	7	11	13	3	4	5	6

(разовое) тяжестей (более 2-х раз в час) в течение не более 1/3 рабочей смены								
подъем и перемещение вручную груза постоянно в течение рабочей смены	3		4		2		3	
перемещении грузов на тележках или в контейнерах	12	15	20	24	4	5	7	8
суммарная масса грузов, перемещаемых в течение рабочего дня:								
с рабочей поверхности	400	500	1000	1500	180	200	400	500
с пола	200	250	500	700	90	100	200	250
Стереотипные рабочие движения (количество за смену):								
при локальной нагрузке, с участием мышц кистей и пальцев рук	20000		30000		20000		30000	
при региональной нагрузке (при работе с преимущественным участием мышц рук и плечевого пояса)	10000		15000		10000		15000	
Статическая нагрузка, величина статической нагрузки за смену при удержании груза, приложении усилий, кгс * с:								
одной рукой	7000	9000	20000	22000	4000	5000	8000	9000
двумя руками	14000	18000	40000	45000	8000	10000	16000	18000
с участием мышц корпуса и ног	20000	25000	50000	60000	12000	15000	20000	25000
Рабочая поза: нахождение в неудобной фиксированной позе	не более 1 часа по 10 мин. с перерывами по 10 мин.		не более 1,5 часов по 15 мин. с перерывами по 10 мин.		не более 1 часа по 10 мин. с перерывами по 10 мин		не более 1,5 часов по 15 мин. с перерывами по 10 мин.	
Наклоны корпуса: вынужденные наклоны более 30° (количество за смену)	40 раз		60 раз		40 раз		60 раз	
Перемещение в пространстве: переходы, обусловленные технологическим процессом в течение	до 3		до 7		до 3		до 7	

смены, км				

Показатели безопасности песка в песочницах детских организаций

Таблица 6.17

Показатель	Единицы измерения	Норматив
Индекс БГКП	кл/г	Менее 10
Индекс энтерококков	кл/г	Менее 10
Патогенные энтеробактерии	кл/г	отсутствие
Паразитологические показатели		
Цисты патогенных кишечных простейших	экз/100г	отсутствие
Яйца и личинки гельминтов (жизнеспособные)	экз/кг	отсутствие
Радиологические показатели		
Удельная эффективная активность природных радионуклидов	Бк/кг	370
Удельная активность цезия	Бк/кг	100
Санитарно-химические показатели		
Кадмий	мг/кг	Не более 2
Кобальт	мг/кг	Не более 5
Марганец	мг/кг	Не более 100
Медь	мг/кг	Не более 3
Мышьяк	мг/кг	Не более 2
Никель	мг/кг	Не более 4
Нитраты	мг/кг	Не более 130
Ртуть	мг/кг	Не более 2,1
Свинец	мг/кг	Не более 6
Фтор	мг/кг	Не более 10
Цинк	мг/кг	Не более 23
Хром	мг/кг	Не более 6

192. Требования к наличию помещений устанавливаются при наличии в организации данных видов производственных помещений.

193. Количество холодильников определяется количеством необходимого объема пищевых продуктов требованием к хранению продуктов.

194. В мучном цехе производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки.

195. Одна из пяти моечных ванн должна быть оборудована душевой насадкой с гибким шлангом.

Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания

Таблица 6.18

Наименование производственного помещения	Наименование оборудования	Количество (не менее)
1	2	3
Склад	стеллажи	1
	подтоварники	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	низкотемпературные холодильные шкафы	1
	психрометр	1
Овощной цех (первичной обработки овощей - зона)	производственные столы	2
	картофелеочистительная машина	1
	овощерезательная машина	1
	моечные ванны	2
	раковина для мытья рук	1
Овощной цех (вторичной обработки овощей - зона)	производственные столы	2
	моечные ванны	2
	универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	раковина для мытья рук	1
Холодный цех (зона)	производственные столы	2
	контрольные весы	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1

	универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина	1
	бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	1
	моечная ванна (для повторной обработки овощей не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов)	1
	раковина для мытья рук	1
Мясорыбный цех	производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы)	3
	контрольные весы	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	низкотемпературные холодильные шкафы	1
	электромясорубка	1
	моечные ванны	2
	колода для разруба мяса	1
	фаршемешалка	1
	котлетоформовочный автомат	1
	раковина для мытья рук	1
Помещение для обработки яиц (место в мясо-рыбном цехе)	производственный стол	1
	моечные ванны (емкости)	3
	емкость для обработанного яйца	1
	раковина для мытья рук	1
Мучной цех	производственные столы	2
	тестомесильная машина	1
	контрольные весы	1
	пекарский шкаф	1
	стеллажи	1
	моечная ванна	1
	раковина для мытья рук	1
Доготовочный цех	производственные столы	3
	контрольные весы	1

	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	низкотемпературные холодильные шкафы	1
	овощерезательная машина	1
	моечные ванны	3
	раковина для мытья рук	1
Помещение для нарезки хлеба	производственный стол	1
	хлеборезательная машина	1
	шкаф для хранения хлеба	1
	раковина для мытья рук	1
Горячий цех	производственные столы	2
	электрическая плита	1
	электрическая сковорода	1
	духовой (жарочный) шкаф	1
	пароконвектомат	1
	электропривод для готовой продукции	1
	электрокотел	1
	контрольные весы	1
	раковина для мытья рук	1
Раздаточная зона	мармиты для горячих блюд	2
	холодильный прилавок (витрина, секция)	1
Моечная для мытья столовой посуды	производственный стол	1
	посудомоечная машина	1
	моечные ванны (для мытья столовой посуды)	3
	моечные ванны (для стеклянной посуды и столовых приборов)	2
	стеллаж (шкаф)	1
	раковина для мытья рук	1
Моечная для мытья кухонной посуды	производственный стол	1
	моечные ванны (с объемом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды), оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом	2

Моечная тары	моечные ванны	2
Производственное помещение буфета-раздаточной с посудомоечной	производственные столы	2
	электроплита	1
	моечная ванна	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	2
	раковина для мытья рук	1
Комната приема пищи	производственный стол	1
	электроплита	1
	среднетемпературный холодильный шкаф	1
	шкаф (стеллаж)	1
	моечная ванна	1
	раковина для мытья рук	1
	картофелеочистительная машина	1
	овощерезательная машина	1
	моечные ванны	2
	раковина для мытья рук	1

Минимальное количество работников пищеблока в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления

Таблица 6.19

Принцип работы пищеблока	Численность питающихся детей	Количество работников пищеблоков
На сырье и полуфабрикатах	до 200 чел.	1 на 50 чел. (но не менее 1)
	от 200 до 400	1 на 60 чел.
	от 400 до 700	1 на 70 чел.
	более 700 чел.	не менее 10 чел.
На привозной продукции		1 на 100 детей (но не менее 1)

Виды и масса продуктов в наборе

Таблица 6.20

Вид питания	Продукты	Масса
Сухой паек	Фрукты (предварительно вымытые, поштучно в упаковке из полимерных материалов)	не менее 60 г (поштучно)
	Вода питьевая расфасованная в емкости (бутилированная), негазированная, в потребительской упаковке промышленного изготовления	не более 500 мл
	Соковая продукция из фруктов и овощей в потребительской упаковке промышленного изготовления	не более 200 мл
	Молоко стерилизованное и (или) стерилизованные молочные напитки (2,5% и 3,5% жирности) в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления	не более 200 мл
	Хлебобулочные изделия в ассортименте, в потребительской упаковке	не более 100 г
	Орехи (кроме арахиса и абрикосовых косточек), сухофрукты в ассортименте, в потребительской упаковке	не более 100 г
	Мучные кондитерские изделия промышленного (печенье, вафли, мини-кексы, пряники) производства, изделия обогащенные микронутриентами (витаминизированные) в ассортименте	не более 150 г
	Кондитерские изделия сахарные (зефир, фруктово-злаковые батончики), изделия обогащенные микронутриентами (витаминизированные), шоколад в ассортименте, в потребительской упаковке	не более 100 г
Костровое питание	Хлеб черный и белый; Крупы, макаронные изделия; Консервы мясные, овощные, фруктовые; Консервы рыбные в масле и (или) натуральные; Овощи свежие или сублимированные; Картофель; Фрукты свежие; Молоко сухое, сгущенное, концентрированное; Молоко стерилизованное и стерилизованные молочные напитки; Масло сливочное, топленое; Масло растительное; Сыры твердых сортов; Какао, чай; Специи; Соковая продукция из фруктов и овощей; Мучные кондитерские изделия промышленного производства (печенье, вафли, мини-кексы, пряники; Кондитерские изделия сахарные (зефир, кондитерские батончики, конфеты, кроме карамели), шоколад в ассортименте - в потребительской упаковке весом до 100 г.	Суммарно не менее возрастной физиологической потребности в пищевых веществах и энергии

VII. Гигиенические требования к печатным

учебным изданиям для общего образования и среднего профессионального образования, изданиям электронным учебным для общего и среднего профессионального образования, изданиям книжным, журнальным и газетным для взрослых

Гигиенические требования к печатным учебным изданиям для общего и среднего профессионального образования

196. Учебные издания для среднего профессионального образования для обучающихся до 18 лет по общеобразовательным дисциплинам следует относить к изданиям для среднего общего образования. Учебные издания для среднего профессионального образования для обучающихся старше 18 лет и высшего образования следует относить к изданиям для взрослых.

Гигиенические требования к печатным учебным изданиям

197. Вес учебного издания не должен быть больше:

300 г - для 1 - 4-го классов;

400 г - для 5 - 6-го классов;

500 г - для 7 - 9-го классов;

600 г - для 10 - 11-го классов.

Вес учебного издания для 1 - 4-го классов, предназначенных для работы только в классе (с обязательным указанием на титульном листе специфики использования издания), не должен превышать 500 г.

198. Не допускается увеличения веса издания больше чем на 10%.

199. Учебные издания могут быть изготовлены в обложке или в переплетной крышке.

200. Учебные издания в переплетных крышках с бумажным покрытием должны быть отделаны припрессовкой пленки.

Учебные издания в обложках должны быть отделаны лакированием или припрессовкой пленки, кроме обложек, изготовленных из мелованной бумаги или бумаги со специальным покрытием.

201. Не допускается применять способы скрепления блока издания, приводящие к ухудшению условий чтения:

шитье проволокой втачку;

клеевое бесшвейное скрепление.

В учебных изданиях, функционально предназначенных к постраничному разъединению (разрезанию), разрешается применение бесшвейного клеевого скрепления.

202. Корешковые поля на развороте издания должны быть не менее 26 мм, при этом размер корешкового поля на странице не должен быть менее 10 мм.

Условные обозначения заданий, наглядные изображения, текст на полях страницы, кроме корешковых, следует размещать на расстоянии не менее 5 мм от полосы, при этом объем текста должен быть не более 50 знаков.

Верхние, наружные и нижние поля, не включая иллюстрированного заполнения полей, должны быть не менее 10 мм.

203. При печати черной краской интервал оптических плотностей элементов изображения текста и бумаги в издании должен быть не менее 0,7.

Не допускается печать текста с нечеткими ("рваными") штрихами знаков.

204. Не допускается печать текста на цветном, сером фоне, участках многокрасочных иллюстраций с оптической плотностью фона более 0,3.

205. В учебных изданиях для 1 - 4-го классов при печати текста объемом более 200 знаков на цветном (сером) фоне кегль шрифта должен быть на 2 пункта больше кегля шрифта основного текста, увеличение интерлиньяжа - не менее 2 пунктов, шрифты - из группы рубленых нормального или широкого, светлого или полужирного начертания.

206. Не допускается применять в учебных изданиях шрифты узкого начертания, кроме заголовков.

207. В учебных изданиях на уровне начального общего образования не допускается применение шрифтов с наклонными осями округлых букв (шрифты из группы медиевальных).

208. В учебных изданиях для 1 - 4-го классов междусловный пробел должен быть не менее кегля шрифта текста; для 5 - 11-го классов - не менее половины кегля шрифта текста.

209. Не допускается применять:

для основного и дополнительного текста выворотку шрифта и цветные краски;

для выделения текста выворотку шрифта и цветные краски на цветном фоне;

цветной и серый фон в прописях и рабочих тетрадях на участках, предназначенных для письма;

для наглядных изображений (график, схема, таблица) цветные краски на цветном фоне;

для основного и дополнительного текста набор в 3 и более колонок.

210. Для выделения текста в учебных изданиях на уровне начального общего образования следует применять не более 3 цветных красок, в учебных изданиях на уровне основного общего образования не более 2 цветных красок.

211. В изданиях на уровне начального общего образования для основного и дополнительного текста и выделений (кроме заголовков) следует применять не более 4 вариантов шрифтового оформления, отличающихся одним из параметров: кеглем или гарнитурой, или ее начертанием, или наличием цветных выделений.

212. При расположении текста справа от иллюстраций начало строк, кроме заголовков и абзацев, должно находиться на одной вертикальной линии.

213. В изданиях не допускаются дефекты, приводящие к искажению или потере информации, ухудшающие удобочитаемость, условия чтения:

непропечатка (потеря элементов изображения), смазывание, отмарывание краски, забитые краской участки, пятна, царапины, сдвоенная печать;

затеки клея на обрезы или внутрь блока, вызывающие склеивание страниц и повреждение

текста или иллюстраций при раскрывании;

деформация блока или переплетной крышки.

214. В учебных изданиях не допускается отклонение от нормативных требований более чем на 10% и более чем по двум параметрам, кроме размера шрифта.

215. Не допускается применение газетной бумаги, кроме учебных изданий, функционально предназначенных к постраничному разъединению (разрезанию).

216. Полиграфические материалы, применяемые для изготовления печатных учебных изданий, должны соответствовать требованиям химической безопасности. Из издательской продукции не должны выделяться вредные вещества в воздушную среду в количестве, превышающем:

фенол - 0,003 мг/м^3,

формальдегид - 0,003 мг/м^3. (норматив указан без учета фонового загрязнения окружающего воздуха).

217. Шрифтовое оформление текста в букваре должно соответствовать требованиям, изложенным в таблице 7.1.

218. Не допускается двухколонный набор текста, кроме стихов.

При двухколонном наборе стихов расстояние между колонками должно быть не менее 18 мм.

219. Шрифтовое оформление выделений текста в букваре должно соответствовать требованиям, изложенным в таблице 7.1. При этом длина строки не регламентируется.

В списках слов в столбик количество слов в столбике должно быть не более четырех и расстоянии между столбиками должно быть не менее ¾ квадрата.

Применение курсивного начертания не допускается.

220. Количество переносов на странице не должно превышать 4.

221. В прописях для освоения начальных навыков письма (элементы букв, буквы, соединительные элементы между буквами, отдельные слова) расстояние между горизонтальными направляющими линиями для строчных букв должно быть не более 8 мм и не менее 5 мм.

В прописях для закрепления навыков письма (отдельные слова и предложения) расстояние между горизонтальными направляющими линиями для строчных букв должно быть не менее 4 мм.

Расстояние между строками (межстрочье) должно быть не менее 8 мм.

Для направляющих линий (горизонтальных и наклонных) следует применять только одну краску следующих цветов: черную, серую, светло-голубую или светло-зеленую.

Применение точек для изображения образцов букв и их элементов не допускается.

Требования к шрифтовому оформлению букварей

Таблица 7.1

Части букваря	Кегль, пункты, не менее	Увеличение интерлиньяжа, пункты, не менее	Длина строки				Характеристика шрифта		
			минимальная		максимальная		группа	Емкость (количество знаков, умещающихся в строке длиной один квадрат), зн./кв., не более	начертание
			квадраты	мм	квадраты	мм			
Букварная	36 (для отдельных букв)	не регламент.	не регламент.		не регламент.		рубленых	не регламент.	полужирное или жирное; прямое
	18	2	6½	117	7¾	140	рубленых	5,4	нормальное или широкое; полужирное; прямое
Послебукварная	18	2	6½	117	8	144	рубленых, новых малоконтрастных	6,0	нормальное или широкое; светлое или полужирное; прямое

222. В учебных изданиях, выпускаемых с использованием шрифтов русской и латинской графических основ, шрифтовое оформление основного и дополнительного текста должно соответствовать требованиям, изложенным в таблице 7.2.

223. Не допускается двухколонный набор основного и дополнительного текста, кроме стихов.

При двухколонном наборе стихов должны быть соблюдены требования таблицы 7.2, кроме длины строки, при этом расстояние между колонками не менее 9 мм.

224. Двумя и более колонками могут быть размещены списки слов и словосочетаний, хронологический материал - только при расстоянии между колонками не менее 12 мм, при наличии разделительной линии - не менее 6 мм.

225. В словарной части изданий набор текста должен быть не более чем в две колонки, при этом расстояние между колонками должно быть не менее 9 мм, при наличии разделительной линии - не менее 6 мм.

Кегль шрифта в словарной части изданий может быть на 2 пункта меньше кегля шрифта основного текста с увеличением интерлиньяжа не менее чем на 2 пункта.

226. Кегль шрифта и увеличение интерлиньяжа выделений текста должны соответствовать требованиям, изложенным в таблице 7.2. При этом кегль шрифта выделений должен быть не менее кегля шрифта основного (дополнительного) текста. При применении рукописных шрифтов кегль шрифта должен на 2 пункта больше кегля шрифта основного (дополнительного) текста.

227. В текстовых таблицах длина строки должна быть не менее 3½ квадрата при расстоянии между колонками текста не менее 12 мм.

Требования к шрифтовому оформлению текста учебных изданий по гуманитарным учебным предметам для 1 - 4 классов

Таблица 7.2

Классы	Кегль, пункты, не менее	Увеличение интерлиньяжа, пункты, не менее	Длина строки				Характеристика шрифта		
			минимальная		максимальная		группа	емкость, зн./кв., не более (в скобках для шрифтов латинской графической основы)	начертание
			квадраты	мм	квадраты	мм			
Первый	18	2	6½	117	9¼	167	рубленых или новых малоконтрастных	6,0	нормальное или широкое; светлое или полужирное; прямое
Второй	16	2	6½	117	9¼	167		6,0 (6,6)	
Третий и четвертый	14	2	6	108	8½	153		6,7 (7,3)	нормальное или широкое; светлое; прямое
	При дополнительном тексте объемом не более 200 знаков								
	12	2	4½	81	7¾	140	рубленых или новых малоконтрастных	7,7 (8,5)	нормальное или широкое; светлое

228. В зависимости от функционального назначения учебного издания шрифтовое оформление основного и дополнительного текста в учебных изданиях, выпускаемых с использованием шрифтов русской и/или латинской графических основ, для 5 - 6 классов должно соответствовать требованиям, изложенным в таблице 7.3, для 7 - 9 классов - в таблице 7.4, для 10 - 11 - в таблице 7.5.

229. Кегль шрифта и увеличение интерлиньяжа выделений текста должны соответствовать требованиям, изложенным в таблицах 7.3 - 7.5.

230. Для 5 - 6 классов двухколонный набор для основного и дополнительного текста применяется только в изданиях по языковедению при соблюдении требований, изложенных в таблице 7.3.

Для 7 - 9 классов двухколонный набор для основного и дополнительного текста применяется при соблюдении требований, изложенных в таблицах 7.4, в учебных изданиях для 10 - 11 классов - при соблюдении требований, изложенных в таблице 7.5.

При этом длина строки в колонке должна быть не менее 3½ квадрата, расстояние между колонками - не менее 9 мм.

Для дополнительного текста - расстояние между колонками не менее 6 мм только при наличии разделительной линии.

231. При наборе списков слов, словосочетаний, хронологического материала в три и более колонок расстояние между колонками должно быть не менее 12 мм, при наличии разделительной линии - не менее 6 мм.

232. В словарной части изданий текст должен быть набран не более чем в две колонки, расстояние между колонками должно быть не менее 9 мм, при наличии разделительной линии - не менее 6 мм.

Кегль шрифта в словарной части изданий должен быть не менее кегля шрифта дополнительного текста в соответствии с таблицей 7.3 в изданиях для 5 - 6 классов, таблицей 7.4 в изданиях 7 - 9 классов и таблицей 7.5 в изданиях для 10 - 11 классов.

233. В текстовых таблицах изданий для 5 - 6 классов длина строки должна быть не менее 2¾ квадрата при расстоянии между колонками текста не менее 6 мм, для 7 - 11 классов - не менее 1¾ квадрата при расстоянии между колонками не менее 6 мм.

Требования к шрифтовому оформлению текста учебных изданий по гуманитарным учебным предметам для 5 - 6 классов

Таблица 7.3

Функциональное назначение	Кегль, пункты, не менее	Увеличение интерлиньяжа, пункты, не менее	Длина строки				Характеристика шрифта		
			минимальная		максимальная		группа	емкость, зн./кв., не более (в скобках для шрифтов латинской графической основы)	начертание
			квадраты	мм	квадраты	мм			
Учебники и учебные пособия	12	не регл.	3½	63	8½	153	все группы	не регл.	нормальное или широкое; светлое; прямое
	Для учебных изданий по языковедению								
	10	2	3½	63	8½	153	все группы	11,0 (12,0)	нормальное или широкое; светлое;

									прямое
	Для дополнительного текста объемом не более 1000 знаков на странице								
	9	2	3	54	не регл.		все группы	не регл.	нормальное
Хрестоматии	12	2	4½	81	7½	131	все группы	не регл.	нормальное или широкое; светлое; прямое
	10	4	4½	81	7½	131	все группы	11,0 (12,0)	нормальное или широкое; светлое; прямое
	Для дополнительного текста объемом не более 1000 знаков на странице								
	9	2	3	54	не регл.		все группы	не регл.	нормальное
Практикумы	10	2	3½	63	не регл.		все группы	не регл.	нормальное или широкое; светлое; прямое
	Для дополнительного текста объемом не более 1000 знаков на странице								
	9	2	3	54	не регл.		все группы	не регл.	нормальное

Требования к шрифтовому оформлению текста учебных изданий по гуманитарным учебным предметам для 7 - 9 классов

Таблица 7.4

Функциональное назначение	Кегль, пункты, не менее	Увеличение интерлиньяжа, пункты, не менее	Длина строки				Характеристика шрифта		
			минимальная		максимальная		группа	емкость, зн./кв., не более (в скобках для шрифтов латинской графической основы)	начертание
			квадраты	мм	квадраты	мм			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Учебники и	10	2	4	72	8½	153	все группы	не регл.	нормальное или

учебные пособия									широкое; светлое; прямое
	Для учебных изданий по языковедению								
	9	2	3	54	8½	153	все группы	9,5 (10,5)	нормальное или широкое; светлое; прямое
	Для дополнительного текста объемом не более 1500 знаков на странице								
	8	2	2½	50	не регл.		все группы	не регл.	нормальное
Хрестоматии	12	не регл.	4½	81	8	144	все группы	не регл.	нормальное или широкое; светлое; прямое
	10	4	4½	81	6¾	122	все группы	11,0 (12,0)	нормальное или широкое; светлое; прямое
	Для дополнительного текста объемом не более 1500 знаков на странице								
	8	2	2¾	50	не регл.		все группы	не регл.	нормальное
Практикумы	10	2	3	54	не регл.		все группы	не регл.	нормальное или широкое; светлое; прямое
	Для учебных изданий по языковедению								
	9	2	3	54	не регл.		все группы	9,5 (10,5)	нормальное или широкое; светлое; прямое
	Для дополнительного текста объемом не более 1500 знаков на странице								
	8	2	2¾	50	не регл.		все группы	не регл.	нормальное

Требования к шрифтовому оформлению текста учебных изданий по гуманитарным учебным предметам для 10 - 11 классов

Таблица 7.5

Функциональное назначение	Кегль, пункты, не менее	Увеличение интерлиньяжа, пункты, не менее	Длина строки				Характеристика шрифта		
			минимальная		максимальная		группа	емкость, зн./кв., не более (в скобках для шрифтов латинской графической основы)	начертание
			квадраты	мм	квадраты	мм			
Учебники и учебные пособия	12	не регламентируется	4½	81	8	144	все группы	не регл.	нормальное или широкое; светлое; прямое
	10	2	4	72	6¾	122	все группы	9,5 (10,5)	нормальное или широкое; светлое; прямое
	Для учебных изданий по языковедению								
	9	2	3	54	не регламентируется		все группы	10,2 (11,0)	нормальное или широкое; светлое; прямое
	Для дополнительного текста объемом не более 2000 знаков на странице								
	8	2	2¾	50	не регламентируется		все группы	не регламентируется	нормальное
Практикумы	9	1	3	54	не регламентируется		все группы	9,5 (10,5)	нормальное или широкое; светлое; прямое
	Для учебных изданий по языковедению								
	8	1	3	54	не регламентируется		все группы	не регламентируется	нормальное или широкое; светлое; прямое
	Для дополнительного текста объемом не более 2000 знаков на странице								

	8	1	2¾	50	не регламентируется	все группы	не регламентируется	нормальное

234. Шрифтовое оформление основного и дополнительного текста учебных изданий для 1 - 4 классов должно соответствовать требованиям, изложенным в таблице 7.6.

Не допускается двухколонный набор для основного текста.

При многоколонном наборе для столбцов примеров, задач расстояние между колонками должно быть не менее 12 мм, при использовании цветного фона и разделительных линий - не менее 9 мм.

Кегль шрифта в примерах и задачах должен быть не менее кегля шрифта текста в соответствии с таблицей 7.6.

Кегль шрифта надписей на наглядных изображениях должен быть не более чем на 2 пункта меньше кегля шрифта текста.

Кегль шрифта и увеличение интерлиньяжа выделений текста должны соответствовать требованиям, изложенным в таблице 7.6.

При этом кегль шрифта выделений должен быть не менее кегля шрифта текста.

Требования к шрифтовому оформлению текста учебных изданий по математическим учебным предметам для 1 - 4 классов

Таблица 7.6

Кегль, пункты, не менее	Увеличение интерлиньяжа, пункты, не менее	Минимальная длина строки		Характеристика шрифта	
		квадраты	мм	группа	начертание
Для изданий для 1-го класса					
14 (для изданий первого года обучения)	2	5	90	рубленых	нормальное или широкое; светлое; прямое
Для изданий для 2 - 4-го класса					
14	2	5	90	рубленых или новых малоконтрастных	нормальное или широкое; светлое; прямое
12	2	5	90	рубленых	нормальное или широкое; светлое; прямое

235. Шрифтовое оформление основного и дополнительного текста в изданиях для 5 - 9 классов должно соответствовать требованиям, изложенным в таблице 7.7, для 10 - 11 классов - в таблице 7.8.

Кегль шрифта для основных элементов буквенных и числовых формул должен быть не более чем на два пункта меньше кегля шрифта основного текста.

Кегль шрифта вспомогательных элементов формул должен быть не менее 6 пунктов в изданиях для 5 - 9 классов и не менее 5 пунктов в изданиях для 10 - 11 классов.

Увеличение интерлиньяжа между подстрочными элементами формул (примеров) верхней строки и надстрочными элементами формул (примеров) нижней строки должно быть не менее 2 пунктов.

Интерлиньяж в тексте, включающем формулы, может быть неодинаковым на полосе.

При многоколонном наборе для столбцов примеров и задач расстояние между колонками должно быть не менее 9 мм, при использовании цветного фона и разделительных линий - не менее 6 мм.

Кегль шрифта в столбцах примеров и задач должен быть не менее кегля шрифта дополнительного текста в соответствии с таблицами 7.7 и 7.8.

Кегль шрифта надписей на наглядных изображениях (график, схема, таблица, диаграмма) должен быть не менее 8 пунктов.

Кегль шрифта и увеличение интерлиньяжа выделений текста должны соответствовать требованиям, изложенным в таблицах 7.7 и 7.8.

При этом кегль шрифта выделений должен быть не менее кегля шрифта основного (дополнительного) текста.

Не допускается набор текста более чем в две колонки в изданиях для 5 - 9 классов, при двухколонном наборе для 5 - 9 классов следует соблюдать требования таблицы 7.7, в изданиях для 10 - 11 классов - таблицы 7.8.

Расстояние между колонками для основного текста должно быть не менее 9 мм, для дополнительного текста - не менее 6 мм при наличии разделительной линии.

Требования к шрифтовому оформлению текста учебных изданий по математическим учебным предметам для 5 - 9 классов

Таблица 7.7

Классы	Кегль, пункты, не менее	Увеличение интерлиньяжа, пункты, не менее	Минимальная длина строки		Характеристика шрифта	
			квадраты	мм	группа	начертание
5 - 6	10	не регламентируется	2¾	50	все группы	нормальное или широкое; светлое; прямое

	Для дополнительного текста					
	9	1	2¾	50	все группы	нормальное
7 - 9	9	1	2¾	50	все группы	нормальное или широкое; светлое; прямое
	Для дополнительного текста					
	8	1	2¾	50	все группы	нормальное

Требования к шрифтовому оформлению текста учебных изданий по математическим учебным предметам для 10 - 11 классов

Таблица 7.8

Функциональное назначение	Кегль, пункты, не менее	Увеличение интерлинья жа, пункты, не менее	Минимальная длина строки		Характеристика шрифта	
			квадраты	мм	группа	начертание
Учебники и учебные пособия	9	1	3	54	все группы	нормальное; светлое; прямое
	Для дополнительного текста					
	8	не регл.	2¾	50	все группы	нормальное
Практикумы	9	не регл.	2¾	50	все группы	нормальное; светлое; прямое
	8	2	2¾	50	все группы	нормальное; светлое; прямое
	Для дополнительного текста					
	8	не регл.	2¾	50	все группы	нормальное

236. Шрифтовое оформление основного и дополнительного текста в изданиях для 1 - 4 классов в зависимости от года обучения и их функционального назначения должно соответствовать требованиям, изложенным в таблице 7.9.

Кегль шрифта дополнительного текста не должен быть более чем на 2 пункта меньше кегля шрифта основного текста.

Шрифтовое оформление основного и дополнительного текста в изданиях для 5 - 11 классов в зависимости от года обучения должно соответствовать требованиям, изложенным в таблице 7.10.

237. В учебных изданиях для 1 - 4 классов не допускается применять двухколонный набор.

Двухколонный набор в изданиях для 5 - 6 класса применяется только для дополнительного

текста, в изданиях для 7 - 11 классов - для основного и дополнительного текста, только при соблюдении требований, изложенных в таблице 7.10, кроме длины строки.

Длина строки в колонке должна быть не менее 3½ квадрата, расстояние между колонками - не менее 9 мм.

238. В текстовых таблицах учебных изданий для 1 - 4 классов длина строки должна быть не менее 3½ квадрата при расстоянии между колонками текста не менее 12 мм, для 5 - 6 классов - не менее 2¾ квадрата при расстоянии между колонками текста не менее 6 мм, для 7 - 11 классов - не менее 1¾ квадрата при расстоянии между колонками не менее 6 мм.

239. В изданиях для 1 - 4 и 5 - 11 классов кегль шрифта и увеличение интерлиньяжа выделений должны соответствовать требованиям, изложенным в таблицах 7.9 и 7.10.

При этом кегль шрифта должен быть не менее кегля шрифта основного (дополнительного) текста.

240. Кегль шрифта основных элементов химических формул должен быть не менее кегля шрифта основного текста, кегль шрифта вспомогательных элементов формул должен быть не менее 6 пунктов.

Увеличение интерлиньяжа между подстрочными элементами формул верхней строки и надстрочными элементами формул нижней строки должно быть не менее 4 пунктов в изданиях для 7 - 9 классов и не менее 2 пунктов для 10 - 11 классов.

Увеличение интерлиньяжа в тексте, включающем химические формулы, может быть неодинаковым на полосе.

Требования к шрифтовому оформлению текста учебных изданий по естественным учебным предметам для 1 - 4 классов

Таблица 7.9

Функциональное назначение	Классы	Кегль, пункты, не менее	Увеличение интерлиньяжа, пункты, не менее	Длина строки				Характеристика шрифта		
				минимальная		максимальная		группа	емкость, зн./кв., не более	начертание
				квадраты	мм	квадраты	мм			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Хрестоматии	1	18	2	6½	117	9¼	167	рубленых или новых малоконтрастных	6,0	нормальное или широкое; светлое или полужирное; прямое
	2	16	2	6½	117	9¼	167		6,0	
	3 - 4	14	2	6	108	8½	153		6,7	нормальное или

										широкое; светлое; прямое
		Для дополнительного текста объемом не более 200 знаков								
		12	2	4½	81	7¾	140	рубленых или новых малоконтрастных	7,7	нормальное или широкое; светлое; прямое
Учебники и учебные пособия	1 - 2	14	2	6	108	8½	153	рубленых или новых малоконтрастных	6,7	нормальное или широкое; светлое или полужирное прямое
	3 - 4	12	2	4½	81	7¾	140	рубленых или новых малоконтрастных	7,7	нормальное или широкое; светлое или полужирное; прямое
		Для дополнительного текста объемом не более 200 знаков								
		10	2	4½	81	7¼	131	рубленых или новых малоконтрастных	8,6	нормальное или широкое; светлое или полужирное
Практикумы	1	14	2	4¼	77	не регл.		рубленых или новых малоконтрастных	6,7	нормальное или широкое; светлое или полужирное; прямое
	2 - 4	12	2	4¼	77	не регл.			7,7	
		Для дополнительного текста объемом не более 200 знаков								
		10	2	4¼	77	не регл.		рубленых или новых малоконтрастных	8,6	нормальное или широкое; светлое или полужирное

Требования к шрифтовому оформлению текста учебных изданий по естественным учебным предметам для 5 - 11 классов

Таблица 7.10

Классы	Кегль, пункты, не менее	Увеличение интерлиньяжа, пункты, не менее	Длина строки				Характеристика шрифта	
			минимальная		максимальная		группа	начертание
			квадраты	мм	квадраты	мм		
5 - 6	10	2	2¾	50	8½	153	все группы	нормальное светлое прямое
	Для дополнительного текста объемом на странице не более 1 000 знаков в учебных изданиях для 5 - 6 классов, не более 1500 знаков - для 7 - 9 классов, не более 2000 знаков - для 10 - 11 классов							
	9	1	2¾	50	не регл.		все группы	нормальное
7 - 9	10	1	2¾	50	8½	153	все группы	нормальное светлое прямое
	Для дополнительного текста объемом на странице не более 1000 знаков в учебных изданиях для 5 - 6 классов, не более 1500 знаков - для 7 - 9 классов, не более 2000 знаков - для 10 - 11 классов							
	8	1	2¾	50	не регл.		все группы	нормальное
10 - 11	9	2	2¾	50	8½	153	все группы	нормальное светлое прямое
	Для дополнительного текста объемом на странице не более 1000 знаков в учебных изданиях для 5 - 6 классов, не более 1500 знаков - для 7 - 9 классов, не более 2000 знаков - для 10 - 11 классов							
	8	2	2¾	50	не регл.		все группы	нормальное

241. Шрифтовое оформление основного и дополнительного текста учебных изданий по специальным дисциплинам для среднего профессионального образования в зависимости от учебной дисциплины и функционального назначения должно соответствовать требованиям, изложенным в таблице 7.11.

242. Не допускается набор более чем в две колонки для основного и дополнительного текста. Двухколонный набор применяется только при соблюдении требований, изложенных в таблице 7.11.

При этом длина строки в колонке должна быть не менее 3½ квадрата, расстояние между колонками - не менее 9 мм.

243. Не допускается набор более чем в две колонки в словарной части изданий. Двухколонный набор в словарной части изданий применяется только при расстоянии между колонками не менее 9 мм, при наличии разделительной линии - не менее 6 мм.

Кегль шрифта в словарной части изданий должен быть не менее кегля шрифта дополнительного текста в соответствии с таблицей 7.11.

244. Кегль шрифта основных элементов буквенных и числовых формул должен быть не менее 8 пунктов, вспомогательных элементов - не менее 6 пунктов.

245. Кегль шрифта надписей на наглядных изображениях (график, схема, таблица, диаграмма) должен быть не менее 8 пунктов.

246. Кегль шрифта выделений текста должен быть не менее 9 пунктов.

247. В текстовых таблицах длина строки должна быть не менее 1¾ квадрата при расстоянии между колонками не менее 6 мм.

Требования к шрифтовому оформлению текста учебных изданий по специальным дисциплинам для среднего профессионального образования

Таблица 7.11

Учебные дисциплины	Функциональное назначение	Кегль, пункты, не менее	Увеличение интерлиньяжа, пункты, не менее	Длина строки				Характеристика шрифта	
				минимальная		максимальная		емкость, зн./кв., не более	начертание
				квадраты	мм	квадраты	мм		
Гуманитарные (педагогика, правоведение, психология, эстетика, физическая культура, экономика)	Учебники и учебные пособия	10	2	4	72	6¾	122	9,5	нормальное или широкое; светлое; прямое
		10	не регл.	4	72	6	108	9,5	
		Для дополнительного текста объемом не более 2000 знаков на странице							
		9	2	3	54	6¾	122	10,2	нормальное
	Практикумы	9	2	3	54	6¾	122	10,2	нормальное или широкое; светлое; прямое
		8	2	3	54	6¾	122	не регл.	нормальное
Математические (информатика, логика)	Учебники, учебные пособия и практикумы	9	1	2¾	50	не регл.		не регл.	нормальное или широкое; светлое; прямое

		Для дополнительного текста объемом не более 2000 знаков на странице							
		8	1	2¾	50	не регл.		не регл.	нормальное
Естественные (механика, радиоэлектроника, металлургия, медицина, сельское хозяйство)	Учебники, учебные пособия и практикумы	9	2	3	54	6¾	122	9,5	нормальное или широкое; светлое; прямое
		Для дополнительного текста объемом не более 2000 знаков на странице							
		8	2	3	54	6¾	122	не регл.	нормальное

248. Шрифтовое оформление электронных учебных изданий должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 7.12.

249. Для текстовой информации в электронном учебном издании не допускается применять:

узкое начертание шрифта;

курсивное начертание шрифта (кроме выделений текста);

более четырех цветов шрифта различных длин волн на одной электронной странице;

красный фон электронной страницы.

250. Кегль шрифта вспомогательных элементов буквенных и числовых формул должен быть не менее 9 пунктов.

251. В таблицах кегль шрифта должен быть не менее 10 пунктов. При выводе одной или нескольких ячеек таблицы на отдельные электронные страницы кегль шрифта текста в ячейках должен быть не менее 12 пунктов. Расстояние между колонками в таблице должно быть не менее 12 мм.

Шрифтовое оформление электронных учебных изданий

Таблица 7.12

Классы	Объем текста единовременного прочтения, количество знаков	Кегль шрифта, пункты, не менее	Длина строки, мм, не менее	Группа шрифта
1 - 2 классы	не более 100	16	не регл.	рубленые
	не более 200	18	80	
3 - 4 классы	не более 200	14	не регл.	рубленые
	не более 400	16	80	

	более 400	18	90	рубленые
5 - 9 классы	не более 200	12	не регл.	все группы
	не более 400	14	50	все группы
	более 400	16	80	рубленые
10 - 11 классы, профессиональное образование и профессиональное обучение	не более 200	10	не регл.	рубленые
	не более 400	12	50	все группы
	более 400	14	80	все группы

Гигиенические требования к книжным, журнальным и газетным изданиям

252. Литературно-художественные, учебные, научно-популярные, научные издания относятся к первой категории (далее - первая категория). Справочные, официальные, производственно-практические, массово-политические, духовно-просветительные издания относятся ко второй категории (далее - вторая категория).

253. При печати текста на цветном, сером фоне, участках многокрасочных иллюстраций оптическая плотность фона должна быть не более 0,3.

254. В издании для основного текста не следует применять цветные краски на цветном фоне.

255. Шрифтовое оформление заголовков и подписей под иллюстрациями не регламентируется.

256. Дефекты, приводящие к искажению или потере информации, ухудшающие удобочитаемость и условия чтения, в издании не допускаются:

непропечатка (потеря элементов изображения), нечеткая, бледная печать, смазывание, отмарывание краски, сдвоенная печать, забитые краской участки, пятна, царапины;

затеки клея на обрезы или внутрь блока, вызывающие склеивание страниц и повреждение текста или иллюстраций при раскрывании.

257. Параметры шрифтового оформления в настоящих санитарных правилах даны в системе Дидо (1 пункт = 0,376 мм).

258. Шрифтовое оформление дополнительного текста объемом более 2000 знаков должно соответствовать требованиям, установленным для основного текста.

259. В изданиях первой категории при кегле шрифта основного и дополнительного текста более 10 пунктов минимальная длина строки должна быть не менее 3¾ квадрата (68 мм), максимальная длина строки, начертание гарнитуры и объем дополнительного текста не регламентируются.

260. В изданиях первой категории не регламентируются длина строки и начертание гарнитуры дополнительного текста объемом не более 2000 знаков при кегле шрифта более 8 пунктов.

261. В изданиях второй категории шрифтовое оформление основного и дополнительного текста должно соответствовать требованиям таблицы 7.14.

262. Минимальная длина строки в справочных изданиях должна быть не менее 41 мм.

263. В изданиях второй категории при кегле шрифта основного и дополнительного текста более 9 пунктов минимальная длина строки должна быть не менее 3 1/2 квадрата (63 мм), максимальная длина строки, начертание гарнитуры и объем дополнительного текста не регламентируются.

264. В изданиях второй категории не регламентируется начертание гарнитуры дополнительного текста объемом не более 2000 знаков при кегле шрифта более 7 пунктов и объемом не более 500 знаков при кегле шрифта не менее 6 пунктов.

265. Кегль шрифта и увеличение интерлиньяжа выделений текста должны быть не менее кегля шрифта основного (дополнительного) текста.

266. Для основных элементов буквенных и числовых формул кегль шрифта должен быть не более чем на 2 пункта меньше кегля шрифта основного текста.

Кегль шрифта вспомогательных элементов формул должен быть не менее 5 пунктов.

Увеличение интерлиньяжа между подстрочными элементами формул (примеров) верхней строки и надстрочными элементами формул (примеров) нижней строки должно быть не менее 2 пунктов.

267. В текстовых таблицах кегль шрифта должен быть не менее 6 пунктов, расстояние между колонками не менее 4 мм, длина строки не регламентируется.

268. В схемах и диаграммах кегль шрифта не регламентируется.

269. При выворотке шрифта основного текста кегль шрифта должен быть не менее 12 пунктов, увеличение интерлиньяжа - не менее 4 пунктов.

При объеме текста не более 2000 знаков на странице кегль выворотки шрифта должен быть не менее 10 пунктов, при объеме текста не более 200 знаков на странице - не менее 9 пунктов.

Оптическая плотность фона для выворотки шрифта должна быть не менее 0,4.

270. Расстояние между колонками при многоколонном тексте должно быть не менее 6 мм, при наличии разделительной линии - не менее 4 мм.

271. В изданиях не допускаются отклонения по длине строки, объему дополнительного текста, оптической плотности фона более чем на 10%.

272. Из издательской продукции не должны выделяться вредные вещества в воздушную среду в количестве, превышающем:

фенол - 0,003 мг/м^3,

формальдегид - 0,003 г/м^3. (норматив указан без учета фонового загрязнения окружающего воздуха).

273. Для печати текста (кроме вклеек, вкладок, приклеек) следует применять бумагу, предназначенную для печати книжных изданий (офсетную, типографскую, мелованную, книжно-журнальную).

Требования к шрифтовому оформлению текста в изданиях первой категории

Таблица 7.13

Вид издания	Кегль шрифта, пункты, не менее	Увеличение интерлинья жа (+; -)	Длина строки				Начертание шрифта
			минимальная		максимальная		
			квадраты	мм	квадраты	мм	
Литературно-художественные и учебные	10	+; -	3¾	68	7	126	нормальное светлое прямое
	9	+	3½	63	6¾	122	
	9	-	3¾	68	6	108	
	Для дополнительного текста объемом не более 2000 знаков на странице						
	8	+	3	54	5¾	104	нормальное светлое прямое
	Для дополнительного текста объемом не более 1500 знаков на странице						
	7	+	2½	45	4½	81	нормальное светлое прямое
Научно-популярные и популярные	10	+; -	3¾	68	7	126	нормальное светлое прямое
	9	+	3½	63	6¾	122	
	9	-	3¾	68	6	108	
	8	+	3	54	5¾	104	
	Для дополнительного текста объемом не более 2000 знаков на странице						
	7	+; -	2½	45	4½	81	нормальное светлое прямое
Научные	10	+	3¾	68	7	126	нормальное светлое прямое
	10	-	3¾	68	6	108	
	9	+	3½	63	6¾	122	
	9	-	3¾	68	6	108	
	8	+; -	2¾	50	5	90	
	Для дополнительного текста объемом не более 2000 знаков на странице						
	7	+; -	2½	45	4½	81	нормальное светлое прямое

Требования к шрифтовому оформлению текста в изданиях второй категории

Таблица 7.14

Кегль шрифта, пункты, не менее	Увеличение интерлиньяжа (+; -)	Длина строки				Начертание шрифта
		минимальная		максимальная		
		квадраты	мм	квадраты	мм	
9	+	2¾	50	7	126	нормальное светлое прямое
9	-	2¾	50	6¾	122	
8	+	2½	45	6	108	
8	-	2¾	50	6	108	
Для дополнительного текста объемом не более 2000 знаков и для основного текста в справочных изданиях						
7	+	2¼	41	4½	81	нормальное светлое прямое
Для дополнительного текста в справочных изданиях при объеме не более 1500 знаков						
6	+	2¼	41	4½	81	нормальное светлое прямое

274. Для текста статей в номере журнала следует применять не менее двух гарнитур.

275. Для текстов с длиной строки более 5 квадратов (90 мм) следует применять шрифты с засечками.

276. В журналах второй категории цветные краски на цветном фоне применяются при объеме текста статьи не более 0,5 полосы, кегле шрифта не менее 9 пунктов, начертание гарнитуры шрифта должно быть нормальное полужирное. Длина строки должна быть не менее 2¼ квадрата (41 мм).

277. Для выделений текста цветные краски на цветном фоне применяются при кегле не менее 8 пунктов, начертание гарнитуры шрифта должно быть полужирное.

278. Расстояние между колонками текста должно быть не менее 6 мм, при наличии разделительной линии - не менее 4 мм. При объеме статьи менее 0,5 полосы расстояние между колонками без разделительной линии - не менее 4 мм.

279. Тексты статей, предназначенные для детей, следует оформлять в соответствии с гигиеническими требованиями к изданиям журнальным для детей.

280. При отсутствии сведений о полиграфических материалах следует проводить санитарно-химические исследования на наличие формальдегида.

281. Кегль шрифта основного текста статей в журналах первой категории должен быть не менее:

9 пунктов - в литературно-художественных;

8 пунктов с увеличением интерлиньяжа - в научных, общественно-политических, производственно-практических, научно-популярных.

282. Кегль шрифта дополнительного текста статей в журналах первой категории должен быть не менее 7 пунктов с увеличением интерлиньяжа при объеме текста не более 1800 знаков на полосе и не менее 7 пунктов без увеличения интерлиньяжа при объеме текста не более 1500 знаков на полосе.

283. Для основных элементов буквенных и числовых формул кегль шрифта должен быть не менее 8 пунктов. Кегль шрифта вспомогательных элементов формул должен быть не менее 5 пунктов.

284. Увеличение интерлиньяжа между подстрочными элементами формул верхней строки и надстрочными элементами формул нижней строки должно быть не менее 2 пунктов.

285. Шрифтовое оформление основного текста статей в журналах первой категории в зависимости от кегля шрифта должно соответствовать требованиям таблицы 7.15.

286. Шрифтовое оформление статей в журналах второй категории в зависимости от объема текста в статье должно соответствовать требованиям таблицы 7.16.

287. В журналах первой и второй категории при печати текста черной краской на сером, цветном фоне, многокрасочных иллюстрациях следует применять шрифтовое оформление в соответствии с таблицей 7.17.

288. В изданиях не допускаются отклонения от нормативных требований более чем на 10% и более чем по двум параметрам, кроме размера шрифта.

289. При оптической плотности фона более 0,4 в журналах первой и второй категории следует применять выворотку шрифта. Шрифтовое оформление выворотки шрифта в зависимости от объема текста в статье должно соответствовать требованиям таблицы 7.18.

Требования к шрифтовому оформлению текста статей в журналах первой категории

Таблица 7.15

Кегль шрифта, пункты		Длина строки (в скобках указана длина строки текста статей в научных журналах)				Начертание гарнитуры
с увеличением интерлиньяжа	без увеличения интерлиньяжа	минимальная		максимальная		
		квадраты	мм	квадраты	мм	
10 и более	-	3¾	68	не регламентируется		нормальное светлое прямое
-	10	3¾	68	7	126	
9	-	3½	63	6¾	122	
-	9	3¾	68	6	108	
8	-	2¼ (3)	41 (54)	5¾ (5)	104 (90)	

Требования к шрифтовому оформлению текста статей в журналах второй категории

Таблица 7.16

Объем текста в статье, не более	Кегль шрифта, пункты, не менее	Длина строки				Начертание гарнитуры
		минимальная		максимальная		
		квадраты	мм	квадраты	мм	
не регламентируется	9 без увеличения интерлиньяжа	2¼	41	7	126	нормальное светлое прямое
	8 с увеличением интерлиньяжа	2¼	41	6	108	
1000 знаков на полосе	8 без увеличения интерлиньяжа	не регламентируется				нормальное
600 знаков на полосе	7 без увеличения интерлиньяжа	не регламентируется				нормальное

Требования к шрифтовому оформлению текста статей на сером, цветом фоне, многокрасочных иллюстрациях в журналах первой и второй категории

Таблица 7.17

Оптическая плотность фона	Объем текста в статье, не более	Кегль шрифта, пункты, не менее	Длина строки (в скобках указана длина строки для текста статей в журналах первой категории)				Начертание гарнитуры
			минимальная		максимальная		
			квадраты	мм	квадраты	мм	
1	2	3	4	5	6	7	8
до 0,15	не регламентируется	9 без увеличения интерлиньяжа	2¼	41	6 (7)	108 (126)	нормальное светлое или полужирное прямое
	½ полосы	8 с увеличением	2¼	41	5¾ (6)	104 (108)	нормальное светлое или полужирное

		интерлиньяжа					прямое
	600 знаков	7 с увеличением интерлиньяжа	не регламентируется				нормальное светлое или полужирное прямое, или наклонное курсивное
до 0,3	1 полоса	9 без увеличения интерлиньяжа	2¼	41	6 (7)	108 (126)	нормальное светлое или полужирное прямое
	½ полосы	8 с увеличением интерлиньяжа	2¼	41	5¾ (6)	104 (108)	нормальное светлое или полужирное прямое
	600 знаков	7 с увеличением интерлиньяжа	не регламентируется				нормальное светлое или полужирное прямое, или наклонное курсивное
от 0,3 до 0,4 включительно	½ полосы	9 без увеличения интерлиньяжа	2¼	41	6 (7)	108 (126)	нормальное светлое или полужирное прямое
	600 знаков	8 с увеличением интерлиньяжа	не регламентируется				нормальное полужирное прямое или наклонное курсивное

Требования к шрифтовому оформлению выворотки шрифта в журналах первой и второй категории

Таблица 7.18

Объем текста в статье, не более	Кегль шрифта, пункты, не менее	Длина строки (в скобках указана длина строки для текста статей в журналах первой категории)				Начертание гарнитуры
		минимальная		максимальная		
		квадраты	мм	квадраты	мм	

1 полоса	9 с увеличением интерлиньяжа	2¼	41	6 (7)	108 (126)	нормальное полужирное прямое
½ полосы	9 с увеличением интерлиньяжа	2¼	41	6 (7)	108 (126)	нормальное полужирное прямое
600 знаков	8 с увеличением интерлиньяжа	не регламентируется				нормальное полужирное прямое или наклонное

290. Шрифтовое оформление текста статьи газеты в зависимости от ее объема должно соответствовать требованиям таблицы 7.19.

291. Длина строки текста должна быть не менее 2¼ квадрата (41 мм).

292. Для текста с длиной строки более 5 квадратов (90 мм) следует применять шрифты с засечками.

293. Для текстов номера газеты следует применять не менее двух гарнитур шрифта.

294. Расстояние между колонками текста должно быть не менее 4 мм.

295. При печати текста черной краской на цветном, сером фоне, многокрасочных иллюстрациях следует применять шрифтовое оформление в соответствии с таблицей 7.20.

Длина строки должна быть не менее 2¼ квадрата (41 мм).

296. При оптической плотности фона более 0,4 следует применять выворотку шрифта с использованием шрифтов из группы рубленых.

Шрифтовое оформление выворотки шрифта в зависимости от формата газеты и объема текста статьи должно соответствовать требованиям таблицы 7.21. Длина строки текста должна быть не менее 2¼ квадрата (41 мм) и не более 4½ квадрата (81 мм).

297. При печати текста цветными красками на цветном фоне объем текста должен быть не более 1000 знаков, начертание шрифта должно быть полужирное, кегль шрифта - не менее 10 пунктов.

298. Тексты статей, предназначенных для детей, следует оформлять в соответствии с гигиеническими требованиями к изданиям книжным и журнальным для детей.

299. В изданиях не допускаются отклонения от нормативных требований более чем на 10% и более чем по двум параметрам, кроме размера шрифта.

300. Из издательской продукции не должны выделяться вредные вещества в воздушную среду в количестве, превышающем:

фенол - 0,003 мг/м^3,

формальдегид - 0,003 мг/м^3. (норматив указан без учета фонового загрязнения окружающего воздуха).

Шрифтовое оформление текста статьи газеты
в зависимости от ее объема

Таблица 7.19

Размер (формат) газеты	Объем текста в статье, доля полосы или количество знаков	Кегль шрифта, пункты, не менее	Плотность набора, кол-во знаков/см^2, не более	Начертание гарнитуры
А2	более ¾ полосы	9	24	нормальное светлое прямое
А3, А4		8		
А2, А3, А4	¾ полосы и менее	8	26	нормальное светлое прямое
А2, А3, А4	3000 знаков и менее	6	30	нормальное светлое или полужирное прямое
А2, А3, А4	1000 знаков и менее	7	не регл.	нормальное или узкое, светлое или полужирное, прямое или курсивное
А2, А3, А4	200 знаков и менее	6	не регл.	

Шрифтовое оформление текста статьи газеты
при печати текста черной краской на цветном, сером фоне,
многокрасочных иллюстрациях

Таблица 7.20

Оптическая плотность фона	Размер (формат) газеты	Объем текста в статье, доля полосы или кол-во знаков, не более	Кегль шрифта, пункты, не менее	Начертание гарнитуры
до 0,3	А2	1/3 полосы	9 без увеличения интерлиньяжа	нормальное светлое или полужирное прямое
	А3, А4	1/2 полосы		
	А2, А3, А4	3000 знаков	7 с увеличением интерлиньяжа	нормальное полужирное прямое
от 0,3 до 0,4 вкл.	А2	1/3 полосы	9 с увеличением интерлиньяжа	нормальное полужирное прямое
	А3, А4	1/2 полосы		
	А2, А3, А4	3000 знаков	8 с увеличением интерлиньяжа	нормальное полужирное прямое

Шрифтовое оформление выворотки шрифта

в зависимости от формата газеты и объема текста статьи

Таблица 7.21

Размер (формат) газеты	Объем текста в статье, доля полосы или количество знаков, не более	Кегль шрифта, пункты, не менее	Начертание гарнитуры
А2	1/3 полосы	9 с увеличением интерлиньяжа	нормальное полужирное прямое
А3, А4	1/2 полосы		
А2, А3, А4	3000 знаков	8 с увеличением интерлиньяжа	нормальное полужирное прямое
А2, А3, А4	1000 знаков	8 без увеличения интерлиньяжа	нормальное полужирное прямое или наклонное

VIII. Канцерогенные факторы

301. К биологическим канцерогенным факторам относятся:

вирус гепатита В;

вирус гепатита С;

вирус папилломы человека (тип 16, 18, 31, 33, 35, 39, 45, 51, 52, 56, 58, 59, 68);

Вирус Эпштейна-Барр;

герпес - вирус (тип 8);

вирус Т-клеточного лейкоза;

вирус иммунодефицита человека 1-го типа;

бактерия Helicobacter pylori;

печеночные трематоды:

Clonorchis sinensis;

Opistorchis viverrini;

Opistorchis felineus;

трематода: Schistosoma haematobium.

302. К канцерогенным факторам образа жизни относятся:

табакокурение, в том числе пассивное;

употребление бездымных табачных продуктов (нюхательный и жевательный табак);

злоупотребление алкогольными напитками;

использование искусственных источников ультрафиолетового излучения для получения загара.

IX. Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды

Таблица 9.1

N	Наименование действующего вещества	Регистрационный номер CAS	ДСД/ВДСД (мг/кг массы тела человека)	ПДК/ОДК в почве (мг/кг)	ПДК/ОДУ в воде водоемов (мг/дм^3)	ПДК/ОБУВ в воздухе рабочей зоны (мг/мг^3)	ПДК/ОБУВ в атмосферном воздухе (мг/м^3)	МДУ/ВМДУ в продукции (мг/кг)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	β -дигидрогептахлор 1,4,7,8,9,10,10-гепгахлортрицикло[5.2.1.0^{2,6}]дек-8-ен	14168-01-5	0,02/	0,5/(тр.)	0,04/(с.-т.) 0,1/(орг.)	0,2/	0,01/(м.р.) 0,005/(с.-с.)	картофель, хлопчатник (масло), виноград - 0,15; свекла сахарная, овощи (кроме картофеля) - 0,2; мак масличный - 0,15 <*>
2.	(индолил-3) уксусная кислота индол-3-илуксусная кислота)	87-51-4	нт	нт	нт	нт	нт	нт
3.	(хлорид-N,N-диметил-N-)-(2-хлорэтил)гидрозиния 2-(2-хлорэтил)-1,1-диметилгидразин; гидрохлорид	13025-56-4 149204-51-3	0,17/	/0,1	1,0/(с.-т.)	1,0/	/0,08	нт
4.	0-(2,4-дихлор-фенил)-S-пропил-О-этилтиофосфат		0,0002/	/0,1	0,0004/(с.-т.)	0,1/	0,1/	плодовые (семечковые, косточковые) цитрусовые (мякоть), капуста, картофель, мясо - 0,01; виноград, ягоды - 0,01 <*>;

								хлопчатник (масло) - 0,02 <*>; подсолнечник (семена) - 0,1 <*>; свекла сахарная - 0,02
5.	0-(4-трет-бутил-2-хлорфенил)-0-метил-N-метил-амидофосфат		0,08/	нн	0,01/ (общ.)	0,5/	нн	мясо, мясные продукты - 0,3
6.	0-метил-0-(2,4, 5-трихлорфенил) -0-этилтиофосфат		0,01/	нн	0,4/(орг.)	0,03/	нн	огурцы, томаты, свекла сахарная, капуста, плодовые (семечковые, косточковые), виноград, грибы - 1,0; табак - 0,7; цитрусовые (мякоть) - 0,3 <*>; чай - 0,5; хлопчатник (семена, масло) - 0,1
7.	0-этил-0-фенил-S-пропилтиофосфат		0,0003/	0,05/ (тр.)	нд (с.-т.)	0,02/	/0,0002	нн
8.	0,0-Диметил-0-(4-метилтио-3-метил-фенил)тиофосфат		нн	нн	нн	/0,3 (п + а)	/0,001	нн
9.	1,1-диоксотиоланин-3-дитиокарбаминовой кислоты триэтиленовая соль		0,002/	нн	0,05/ (орг.)	1,0/	нн	нн
10.	1-(2-хлорэтокси-карбонилметил)-нафталинсульфо-кислоты кальциевая соль		0,017/	нн	нн	нн	нн	нн
11.	[1-(4-нитрофенил)-2-амино-1,3-		0,07/	/0,02	/0,6	/0,5	/0,05	нн

	пропандиол] азотнокислая соль							
12.	2,3,6-ТВА 2,3,6-трихлорбензойная кислота	50-31-7	нн	/0,15	/0,15	/0,6	/0,01	пшеница - 0,05 <*>
13.	2,4-Д кислота 2,4-дихлорфенокси)уксусная кислота	94-75-7	/0,01	0,1/ (тр.)	0,0002/ (с.-т.)	1,0/	/0,0001	зерно хлебных злаков - 2,0; просо, сорго, кукуруза (зерно) - 0,05; кукуруза (масло) - 0,1; молоко - 0,01 <*>; сливочное масло - 0,1 <*>; мука, крупы - по сырью <*>; рыба пресноводная - 0,01 <*>; цитрусовые - 1,0 <**>; ягоды и другие мелкие фрукты, рис шелушеный - 0,1 <*>, <**>; субпродукты млекопитающих - 5,0 <*>, <**>; яйца, плодовые семечковые, соя (бобы) - 0,01 <*>, <**>; мясо млекопитающих (кроме морских животных), картофель, орехи древесные - 0,2 <*>, <**>; мясо птицы и ее субпродукты, плодовые косточковые, сахарный тростник, кукуруза сахарная столовая (отварная в початках) - 0,05 <*>, <**>; гречиха - 0,05
14.	2,4-Д бутиловый эфир бутил(2,4-дихлорфенокси)ацетат	94-804	нт	нт	нт	0,5/	0,006/	нт
15.	2,4-Д малолетучие		нт	нт	нт	0,5/	0,004/(с.	нт

	эфиры						-с.) 0,01(м.р.)	
16.	2,4-Д2-этил-гексиловый эфир (RS)-2-этилгексил(2,4-дихлорфенокси)ацетат	1928-43-4	нт	нт	нт	0,5/	0,004/(с.-с.) 0,01/(м.р.)	нт
17.	2,4-Д октиловый эфир октил(2,4-дихлорфенокси)ацетат	1928-44-5	нт	нт	нт	1,0/	02/	нт
18.	2,4-ДВ 4-(2,4-дихлорфенокси)бутановая кислота	94-82-6	0,0001/	нн	0,002/ (с-т.)	нн	нн	нн
19.	2-амино-6-диметиламино-4-хлор-1,3,5-триазин (метаболит и полупродукт синтеза грамекса)		нн	нн	0,02/ (общ.)	/1,5	0,001	нн
20.	2-карбометокси-аминохиназолон		0,025/	нн	0,1/ (орг.)	/1,0	нн	нн
21.	2-метил-4-диметиламинометил-бензимидазол-5-ол дигидрохлорид	101018-70-6	0,005/	/0,03	/0,03	0,1/	/0,002	нн

	(4-[(диметиламино)метил]-2-метил-1Н-бензимидазол-5-ол)							
22.	2-метил-4-оксо-3-(проп-2-енил)-2-циклопентен-2-ен-1-ил-2,2-диметил-3-(2-метил-проп-1-енил-циклопропанкарбонат		нн	нн	нн	1,0/(а)	нн	нн
23.	2-оксо-2,5-дигидрофуран 2Н-фуран-5-он	497-23-4	0,003/	/0,4	/0,01	/0,5	/0,001	зерно хлебных злаков, кукуруза (зерно), рис - 0,2;
24.	2-фенилфенол бифенил-2-ол	90-43-7	/0,4	нн	нн	нн	нн	цитрусовые - 10,0 <*>, <**>; сушеная мякоть цитрусовых - 60,0 <*>, <**>; апельсиновый сок - 0,5 <*>, <**>; плодовые семечковые - 20,0 <*>, <**>
25.	2-хлорэтилфосфоновой кислоты бензимидазольная соль		0,008/	/0,5	/0,05	/1,0	0,004	нн
26.	2-(дифенилацетил)1Н-инден-1,3-2Н-дион		нн	нн	нн	нн	/0,0002	нн
27.	2-[4-(1-метилэтил) фенил фенилацетил]-1Н-индан-1,3 дион		нн	нн	нн	0,01/(а)+	/0,0002	нн

28.	2-[(4-хлорфенил) фенилацетил]-1Н-инден-1,3(2Н)-дион		нн	нн	нн	0,01/(а) +	нн	нн
29.	3,3-дихлор-три-цикло-(2,2,1)-гепта-5-ен-2-спиро-[2'-(4',5-дихлор-4'-циклопентен-1',3'-дион]		нн	нн	0,01/ (общ.)	0,2/	нн	нн
30.	5-этил-5-гидроксиметил-2-(фурил-2)-1,3-диоксан		0,3/	/0,2	/0,01 (общ.)	/0,5	/0,005	зерно хлебных злаков - 0,1; перец, томаты - 0,05
31.	5,6,7-трихлор-3-бензотиадиазин-оксид-1		0,004/	нн	0,002/ (с.-т.)	/0,2	нн	свекла сахарная - 0,04
32.	6-бензиладенин N-бензил-7Н-пурин-6-амин	1214-39-7				/0,7		
33.	6-метил-2-тиоурацила натриевая соль		0,007/	/0,1	0,05/	/0,1	/0,002	нн
34.	Bacillus thuringiensis, var, dendrolimus (спорово-кристаллический комплекс и экзотоксин)		нт	нт	нт	нн	3×10^4 клеток/ $м^3$	нт
35.	Bacillus thuringiensis, var, insektus (спорово-		нт	нт	нт	нн	нн	нт

	кристаллический комплекс и экзотоксин)							
36.	Bacillus thuringiensis, var, kurstaki (спорово-кристаллический комплекс)		нт	нт	нт	10 клеток/ $м^3$	3×10^5 клеток/ $м^3$	нт
37.	Bacillus thuringiensis, var, tenebrionis (спорово-кристаллический комплекс и экзотоксин)		нт	нт	нт	нн	нн	нт
38.	Bacillus thuringiensis, var. thuringiensis (спорово-кристаллический комплекс)		нт	нт	нт	нн	нн	нт
39.	Bacillus thuringiensis, var, thuringiensis (спорово-кристаллический комплекс и экзотоксин)		нт	нт	нт	20000 клеток/ $м^3$	0,005	нт
40.	Beaveria bassiana (конидии)		нт	нт	нт	0,3	нн	нт
41.	EPTC S-	759-94-4	0,05/	0,9/	0,05/(с.-т.)	2,0/	нн	кукуруза (зерно), масло растительное, свекла сахарная - 0,05

	дипропилкарбамотиоат							
42.	MCPA (МЦПА) 4-хлор-о-толилоксиуксусная кислота	94-74-6	0,002/	/0,04	0,003/ (орг.)	1,0/	0.003/(с.-с.) 0.01/(м.р.)	горох, просо, рис, сорго, картофель, нут, подсолнечник (масло), кукуруза (зерно, масло), зерно хлебных злаков - 0,05; лен масличный (семена, масло) - 0,1
43.	MCPA (МЦПА) 2-этилгексиловый эфир (RS)-2этилгексил4-хлор-о-толилоацетат	29450-45-1	нт	нт	нт	/1,0	/0,001	нт
44.	MCPB 4-(4-хлор-о-толилокси)бутановая кислота	94-81-5	0,02/	0,6/ (м.-в.)	0,03/	0,5/	нн	зерно хлебных злаков, бобовые - 0,1
45.	N-гексилоксиметилазепин		нн	нн	нн	/1,0 (а)+	нн	нн
46.	NN-β-оксиэтил морфолиний хлорид)		0,04/	/0,15	0,3/ (орг.)	2,0/	нн	нн
47.	N,N-диметил-N'-(3-хлорфенил) гуанидин (2(3-хлорфенил-1,1-диметилгуанидин)	13636-32-3	0,004/	нн	0,003/ (орг.)	0,5/	нн	огурцы - 1,0
48.	N-β-метокси-		0,015/	нн	0,05/	0,5/	0,03/	хлопчатник (семена, масло) - 0,25;

	этилхлорацето-0-толуидид				(орг.)		(м.р.)	кукуруза - 0,5 <*>
49.	N-β-этоксиэтил хлорацетамид		нн	нн	/0,05	нн	нн	нн
50.	N-(изопропоксикарбонил-0-(4-хлорфенилкарбамоил)-этаноламин		0,005/	нн	0,03/ (с.-т.)	1,0/	нн	нн
51.	N-(4-хлорфенил)-4,6-диметил-3-карбоксипиридин-2-он		/0,0005	/0,02	/0,002 (с.-т.)	/1,0	/0,0003	нн
52.	N-метил-0-толилкарбамат		нн	нн	0,1/(орг.)	0,5/	/0,01	нн
53.	N-окись-2,6-лутидина (2,6-диметил-1-оксидопиридин-1-иум)	1073-23-0	0,003/	/0,01	0,02/ (с.т.)	/0,8	/0,001	томаты, огурцы - 0,04
54.	S-метил-N-(метил-карбомоил)окситиоацетимидат		нн	нн	нн	0,5/ (а)+	нн	нн
55.	Pseudomonas syringae (бактериофаг)		нт	нт	нт	нн	нн	нт
56.	Verticillium lecanii (конидин)		нт	нт	нт	нн	нн	нт
57.	абамектин	71751-41-2	0,002/	/0,01	0,001/	/0,05	/0,001	хмель (сухой) - 0,1 <*>, <**>; орехи

	Смесь (10E, 14E,16E)-(1R,4S,5'S,6S,6'R,8R,12S,13S,20R,21R,24S)6'-[((S)-сек-бутил]-21,24-дигидрокси-5',11,13,22-тетраметил-2-окссо-3,7,19-триоксатетрацикло[15.6.1.^{14,8}.0^{20,24}]пентакоса-10,14,16,22-тетраен-6-спиро-2'-(5',6'-дигидро-2'Н-пиран)-12-ил2,6-дидеокси-4-О-(2,6-дидеокси-3-О-метил-α-L-арабино-гексопиранозил)-3-О-метил-α-L-арабино-гексопиранозиди(10E, 14E,16E)-(1R,4S,5'S,6S,6'R,8R,12S,13S,20R,21R,24S)6'-21,24-дигидроокси-6'-изопропил-5',11,13,22-тетраметил-2-оксо-3,7,19-триоксатетрацикло[15.6.1.^{14,8}.0^{20,24}]пентакоса-10,14,16,22-тетраен-6-спиро-2'-(5',6'-дигидро-2'Н-пиран)-12-ил2,6-дидеокси-4-О-2,6-	(65195-55-3 + 65195-564)			(с-т.)			(миндаль, грецкий орех) - 0,01 <*>, <**>; миндаль в шелухе - 0,1 <*>, <**>; плодовые семечковые, томаты - 0,02; капуста - 0,01 <*>; цитрусовые - 0,01 <*>, <**>; огурцы - 0,01; листовой салат (латук и другие виды) - 0,05 <*>, <**>; хлопчатник (семена) - 0,01 <*>, <**>; дыня, тыква, арбуз - 0,01 <*>, <**>; картофель - 0,01 <*>, <**>; перец Чили (сухой) - 0,2 <*>, <**>; клубника, перец сладкий (в том числе стручковый) - 0,02 <*>, <**>; субпродукты (козы), жир, печень (КРС) - 0,1 <*>, <**>; почки (КРС) - 0,05 <*>, <**>; мясо (КРС, коз) - 0,01 <*>, <**>; молоко (КРС, коз) - 0,005 <*>, <**>; баклажаны - 0,01; виноград - 0,01; соя (бобы, масло) - 0,02; рапс (зерно, масло), подсолнечник (семена, масло), кукуруза (эерно, масло), лук - 0,01

	дидеокси-3-О-метил-α-L-арабино-гексопиранозил)-3-О-метил-α-L-арабино-гексопиранозид							
58.	аварсектин С	181658-85-5	0,00016/	/0,1	/02	0,05/	/0,002	огурцы, томаты, картофель, плодовые семечковые, смородина - 0,005; мясо - 0,004; субпродукты - 0,01; жир - 0,024; молоко - 0,001
59.	азимсульфурон 1-(4,6-диметоксипиримидин-2-ил)-3-[1-метил-4-(2-метил-2Н-тетразол-5-ил)пиразол-5-илсульфонил]мочевина	120162-55-2	0,1/	/0,07	0,05/ (общ.)	/1,0	/0,02	рис - 0,02
60.	азинфос-метил S-3,4-дигидро-4-оксо-1,2,3-бензотриазин-3-илметил О,О-диметилфосфородитиоат	86-50-0	/0,03	нн	нн	нн	нн	пекан, грецкий орех - 0,3 <*>, <**>; миндаль - 0,05 <*>,<**>; миндаль в шелухе - 5,0 <*>, <**>; плодовые семечковые - 2,0 <*>, <**>; плодовые косточковые (кроме сливы) - 2,0 <*>, <**>; голубика - 5,0 <*>, <**>, клюква - 0,1 <*>, <**>; брокколи, фрукты (кроме перечисленных), перец сладкий, томат - 1,0 <*>, <**>; хлопчатник (семена), огурцы, арбуз, сахарный тростник - 2,0 <*>, <**>; перец Чили (сухой) - 10,0 <*>, <**>; картофель,

								соя (бобы сухие) - 0,05 <*>, <**>; овощи (кроме перечисленных) - 0,5 <*>, <**>
61.	азипротрин 4-азидо-6-метилсульфанил-N-пропан-2-ил-1,3,5-триазин-2-амин	4658-28-0	0,003/	0,1/ (тр.)	0,002/ (общ.)	/1,0	/0,003	овощи (кроме картофеля) - 0,2
62.	азоксистробин метил(2E)-2-{2-[6-(2-цианофенокси)пиримидин-4-илокси]фенил}-3-метоксиакрилат	131860-33-8	0,2/	/0,4	0,01/(общ.)	1,0/(а)	0,02/(м.р.) 0,002/(с.-с.)	артишок, капуста (все виды, кроме белокочанной), сельдерей, ягоды (кроме клюквы, винограда и клубники) - 5,0 <*>, <**>; капуста белокочанная - 0,5; др. мелкие фрукты - 5,0 <*>, <**>; спаржа, древесные орехи (кроме фисташек) - 0,01 <*>, <**>; фисташки - 1,0 <*>, <**>; миндаль в шелухе - 7,0 <*>, <**>; бананы - 2,0 <**>; плодовые косточковые - 2,0 <*>, <**>; виноград - 2,0; зерно хлебных злаков - 0,5; клюква - 0,5 <*>, <**>; овощи со съедобными луковицами (кроме лука), клубника - 10,0 <*>, <**>; лук - 10,0; цитрусовые - 9,0 <**>; хлопок (семена), манго - 0,7 <**>; плодоносящие овощи (кроме тыквы, томатов, огурцов), бобовые, салат (кочанный, листовой) - 3,0 <*>, <**>; томаты, огурцы - 3,0; тыква, овощи со съедобными клубнями и корнями (кроме картофеля) - 1,0

								<*>, <**>; картофель - 1,0; хмель (сухой), перец Чили (сухой) - 30,0 <*>, <**>; кукуруза (зерно) - 0,02; кукуруза (масло) - 0,1; папайя, цикорий - 0,3 <*>, <**>; арахис - 0,2 <*>, <**>; молоко, яйца, мясо птицы, субпродукты птицы - 0,01 <*>, <**>; мясо млекопитающих (кроме морских животных) - 0,05 <*>, <**>; молочный жир - 0,03 <*>, <**>; субпродукты млекопитающих - 0,07 <*>, <**>; соя (бобы, масло), подсолнечник (семена, масло), рапс (зерно, масло) - 0,5; арбуз - 0,4 <**>; свекла сахарная - 1,0; рис - 5,0; кофе (бобы) - 0,03 <**>; горох, нут - 3,0; лен масличный - 0,4
63.	азоциклотин 1-трициклогексилстаннанил-1Н-[1,2,4]триазол	41083-11-8	/0,003	нн	нн	нн	нн	плодовые семечковые - 0,2 <*>, <**>; смородина (красная, белая, черная) - 0,1 <*>, <**>; виноград - 0,3 <*>, <**>; апельсины (включая гибриды) - 0,2 <*>, <**>
64.	акво-N-окси-2-метилпиридин марганец (II) хлорид		0,005/	0,02/	/0,01	/0,2	нн	зерно хлебных злаков - 0,08
65.	аклонифен 2-хлоро-6-нитро-3-феноксианилин	74070-46-5	0,07/	/0,04	0.5/(общ. + орг.)	/1,0	/0,001	подсолнечник (семена, масло) - 0,02; картофель - 0,02; горох - 0,08; рапс (зерно, масло) - 0,01; сорго - 0,01; лук - 0,02; морковь - 0,08; кориандр - 0,01

66.	акринатрин (S)-α-циано-3-феноксибензил(Z)-(1R,3S)-2,2-диметил-3-[2-(2,2,2,-трифтор-1-трифторметилэтоксикарбонил)винил]циклопропанкарбоксилат	101007-06-1	0,005/	нн	0,01/	/0,1	нн	плодовые (семечковые) - 0,03 <*>
67.	акролеин проп-2-енал	107-02-8	0,0001/	нт		02/		нт
68.	алахлор 2-хлор-2',6'-диэтил-N-метоксиметилацетанилид	15972-60-8	0,00025/	нн	0,002/ (с-т.)	/0,5	/0,0001	соя (бобы, масло), кукуруза (зерно) - 0,02 <*>
69.	алдрин и диелдрин (1R,2R,3R,6S,7S,8S)-1,8,9,10,11,11-гексахлортетрацикло[6.2.1.^{3,6}.0^{2,7}]додека-4,9-диен (1R,2S,3S,6R,7R,8S,9S,11R)-3,4,5,6,13,13-гексахлор-10-оксапентацикло[6.3.1.1.^{3,6}.0^{2,7}.0^{9,11}]тридек-4-ен	309-00-2 60-57-1	0,0001/	нн	0,002/ (орг.)	0,01/	/0,0005	овощи со съедобными луковицами, цитрусовые, овощи листовые, плодовые семечковые - 0,05 <*>, <**>; зерно хлебных злаков - 0,02 <*>, <**>; тыквенные, овощи со съедобными корнями и клубнями - 0,1 <*>, <**>; картофель, свекла - 0,01; зернобобовые - 1,0 <*>, <**>; мясо млекопитающих (кроме морских животных), мясо птицы - 0,2 <*>, <**>; молоко - 0,006 <*>; яйца - 0,1 <*>, <**>; капуста - 0,004; вино, продукты переработки овощей - 0,005; животный жир, сливки, творог - 0,04; сахар - 0,02; чай - 0,02 <*>, <**>

70.	алдикарб (EZ)-2-метил-2-(метилтио) пропиональдегид О-метилкарбамоилоксим	116-06-3	/0,003	нн	нн	нн	нн	соя (бобы), зерно хлебных злаков - 0,02 <*>, <**>; фасоль, брюссельская капуста, кофе (бобы), хлопчатник (семена), лук, сорго, сахарный тростник, батат - 0,1 <*>, <**>; цитрусовые, виноград - 0,2 <*>, <**>; кукуруза, сахарная свекла, подсолнечник (семена) - 0,05 <*>, <**>; арахис - 0,02 <*>, <**>; растительное масло пищевое (хлопковое, арахисовое) - 0,01 <*>, <**>; орех пекан - 1,0 <*>, <**>; мясо млекопитающих (кроме морских животных) - 0,01 <*>, <**>; молоко - 0,01 <*>, <**>
71.	алкиламины (C_{13}-C_{15}) этоксилированные				0,1/ (орг.)	/1,5	/0,02	
72.	алкил-эфир-сульфат натриевой соли		нн	нн	нн	/4,0	нн	нн
73.	алкоксилат жирного спирта				0,1/ (орг.)	/1,5	/0,01	
74.	аллоксидим натрий натрия; 4-метоксикарбонил-5,5-диметил-3-оксо-2-[(E)-N-проп-2-енокси-С-пропилкарбонимидоил]циклогексен-1-олат	55635-13-7	03/	нн	нн	нн	нн	свекла сахарная, столовая - 0,05
75.	алюминия фосэтил алюминия трис-О-	39148-24-8	1,0/	/0,5	03/ (общ.)	2,0/	/0,05	виноград - 60,0, лук - 0,01; хмель сухой - 1500,0; томаты - 8,0; огурцы -

	этилфосфонат)							60,0; капуста кочанная - 10,0; арбуз - 50,0; цитрусовые (мандарины, апельсины) - 50,0 <**>; плодовые семечковые - 50,0 <**>
76.	аметоктрадин 5-этил-6-октил-[1,2,4]триазоло[1,5-а]пиримидин-7-амин	865318-97-4	0,7/	/1,0	0,05/	/1,0	/0,01	виноград - 5,0; картофель - 0,1; лук - репка - 0,5; огурцы - 0,5; томаты - 2,0; вино - 1,0**; салат - 40,0
77.	амидосульфурон 1-(4,6-даметоксипиримидин-2-ил)-3-мезил(метил) сульфамоил мочевина	120923-37-7	0,3/	/0,25	0,003/ (общ., орг.)	5,0/ (а)	0,15/ (м.р.) 0,05/ (с.-с.)	зерно хлебных злаков - 0,1; кукуруза (зерно, масло) - 0,5
78.	амикарбазон 4-амино-N-трет-бутил-4,5-дигидро-3-изопропил-5-оксо-1Н-1,2,4-триазол-1-карбоксамид	129909-90-6	0,023/	/0,14	0,3/ (общ.)	/0,6	/0,002	кукуруза (зерно, масло) - 0,05
79.	аминокислоты свободные		нт	нт	нт	нт	нт	нт
80.	аминопиралид 4-амино-3,6-дихлорпиридин-2-карбоновая кислота	150114-71-9	0,9/	0,2	0,1/ (общ.)	/13	/0,02	зерно хлебных злаков - 0,1; субпродукты млекопитающих (кроме морских животных) - 0,05 <*>, <**>; яйца - 0,01 <*>, <**>; почки КРС, коз, свиней, овец - 1,0 <*>, <**>; мясо млекопитающих (кроме морских животных) - 0,1 <*>,

								<**>; молоко - 0,02 <*>, <**>; мясо, субпродукты птицы - 0,01 <*>, <**>; рапс (зерно, масло) - 0,03; пшеничные отруби, не переработанные - 0,3 <*>, <**>; кукуруза (зерно, масло) - 0,03
81.	аминофумаровой кислоты диметиловый эфир		0,00001/	нт	0,000003/ (с.-т.)	/0,5	нт	нт
82.	амитраз N-метилбис(2,4-ксилилиминометил)амин	33089-61-1	/0,01	02/ (тр.)	0,05/ (орг.)	0,5/	0,1/(м.р.) 0,01/(с.-с.)	плодовые семечковые и косточковые, огурцы, томаты - 0,5; апельсины - 0,5 <*>, <**>; мясо (КРС, свиньи) - 0,05 <*>, <**>; субпродукты (КРС, свиньи, овцы) - 0,2 <*>, <**>; молоко - 0,01 <*>, <**>; мясо овцы - 0,1 <*>, <**>; хлопок (семена) - 0,5 <*>, <**>; хлопок (масло неочищенное) - 0,05; мед, хмель - 0,2
83.	амитрол 1H-1,2,4-триазол-3-иламин	61-82-5	/0,002	нн	нн	нн	нн	виноград, плодовые семечковые и косточковые - 0,05 <*>, <**>
84.	арахидоновая кислота (5Z,8Z,11Z,14Z)-икоса-5,8,11,14-тетраеновая кислота	506-32-1	нт	нт	нт	нт	нт	нт
85.	агразин 6-хлор-N^2-этил-2-N^4-изопропил-1,3,5-триазин-2,4-диамин	1912-24-9	0,0004/	0,01/ (фит.) 0,5/ (тр.)	0,002/ (с.-т.)	2,0/	/0,0004	кукуруза (зерно) - 0.03; мясо, яйца - 0,02; молоко - 0,05

86.	ацетоксим N-пропан-2-илиденгидроксиламин	127-06-0	нн	нн	8,0/(с.-т.)	/5,0	/0,002	нн
87.	ацетамиприд (E)-N^1-[(6-хлор-3-пиридил)метил]-N^2-циано-N^1-метитлацетамидин	135410-20-7	0,07/	/0,6	0,02/(общ.)	0,02/(а)	/0,004	зерно хлебных злаков, картофель - 0,5; рапс (зерно, масло) - 0,1; огурцы, томаты - 0,3; плодовые семечковые - 0,8; сахарная свекла - 0,1; виноград - 0,5 <**>; капуста кочанная - 0,7; горох - 0,03; капуста кочанная - 0,7; лук (репка) - 0,03;; морковь - 0,04; кукуруза (зерно, масло), соя (бобы, масло) - 0,03
88.	ацетаты полипренолов (из хвои пихты сибирской)		нт	нт	нт	нн	нн	нт
89.	ацетиленовый спирт проп-2-ин-1-ол	107-19-7	нт	нт	нт	нн	нн	нт
90.	ацетохлор 2-хлор-N-этоксиметил-6'-этилацето-о-толуидид	34256-82-1	0,002/	03/	0,003/(общ.)	/0,5	/0,0005	соя (бобы), подсолнечник (семена), рапс (зерно, масло) - 0,01; соя (масло) - 0,04; подсолнечник (масло) - 0,02; кукуруза (зерно) - 0,03
91.	ацефат O, S-диметил ацетилфосфорамидотиоат	30560- 19-1	/0,03	нн	нн	нн	нн	артишок - 0,3 <*>, <**>; бобы, фасоль - 5,0 <*>, <**>; кочанная капуста - 2,0 <*>, <**>; клюква - 0,5 <*>, <**>; перец Чили (сухой) - 50,0 <*>, <**>; птица: жир - 0,1 <*>, <**>, мясо - 0,01 <*>, <**>, субпродукты - 0,01 <*>, <**>; мясо млекопитающих (кроме морских животных) - 0,05 <*>, <**>; молоко - 0,02 <*>, <**>;

								яйца - 0,01 <*>, <**>; соя бобы (сухие) - 0,3 <*>, <**>; томаты - 1,0 <*>, <**>
92.	ацибензолар-С-метил(бендикар) S-метил бензо[1,2,3]тиадиазол-7-карботиоат	135158-54-2	0,03/	/0,2	0,005/ (орг.)	/0,8	/0,001	томаты - 0,9 <**>; баклажан - 0,01 <**>; салат - 0,3 <**>; дыня - 0,01 <**>; зерно хлебных злаков - 0,1; подсолнечник - 0,01
93.	ацифлуорфен 5-(2-хлор-α,α,α-трифтор-п-толилокси)-2-нитробензойная кислота)	50594-66-6	0,01/	/0,2	0,002/	0,3/(а)	0,01/(м.р.) 0,005/(с.-с.)	соя (бобы, масло) - 0,1
94.	бактерий анаэробных активная культура		нт	нт	нт	нт	нт	нт
95.	беналаксил метил N-фенилацетил-N-2,6-ксилил-DL-аланинат	71626-11-4	/0,07	нн	нн	нн	нн	виноград, дыня - 0.3 <*>, <**>; кочанный салат - 1.0 <*>,<**>; лук, картофель - 0.02 <*>, <**>, томаты - 0.2 <*>, <**>; арбузы - 0.1 <*>, <**>
96.	бендиокарб 2,2-диметил-1,3-бензодиоксол-4-ил метилкарбамат	22781-23-3	0,004/	нн	нн	0,05/	нт	свекла сахарная, кукуруза (зерно) - 0,05 <*>
97.	бензовиндифлупир N-[(1RS,4SR)-9-(дихлорметилен)-1,2,3,4-тетрагидро-1,4-метанонафтален-5-ил]-3-	107295-7-71-1	0,05/	/0,1	0,008/ (общ.)	/0,1	/0,002	плодовые семечковые - 0,2; виноград - 1,0; соя (бобы) - 0,05 <**>; зерно хлебных злаков - 0,5; горох, подсолнечник - 0,01

	(дифторметил)-1-метилпиразол-4-карбоксамид							
98.	бензоилмуравьиной кислоты натриевая соль натрий; 2-оксо-2-фенилацетат	43165-51-1	0,003/	/0,5	0,01/	/0,3	/0,04	нн
99.	бензоилпропэтил зтил2-(Nбензоил-3,4-дихлоранилино)пропаноат	22212-55-1	0,015/	нн	1,0/ (с.-т.)	/0,5	/0,002	нн
100.	бензойная кислота	65-85-0	4,0/	нн	0,6/ (общ.)	5,0/ (а)	/0,03	все пищевые продукты - нт
101.	беномил метил 1-(бутилкарбамоил)бензимидазол-2-илкарбамат	17804-35-2	0,02/	/0,1	0,1/ (с.-т.)	0,1/	0,01	зерно хлебных злаков, рис - 0,5; свекла сахарная - 0,1; подсолнечник (семена), картофель - 0,1; виноград (ягоды, сок), соя (масло) - 0,015; овощные (кроме картофеля), плодовые (семечковые и косточковые) - 0,075; соя (бобы) - 0,02; подсолнечник (масло), кукуруза, горох, лен масличный - 0,1
102.	бенсулид О,О-диизопропил S-2-фенилсульфониламиноэтил тиофосфат	741-58-2	нн	нн	1,0/	/1,0	нт	нн
103.	бенсултап	17606-31-4	0,03/	/0,06	0,01/	/0,5	/0,01	картофель, хмель, томаты,

	S,S'-2-диметиламинотриметилен ди(бензолтиосульфонат)				(общ.)			баклажаны - 0,04; зерно хлебных злаков - 0,05
104.	бенсульфурон-метил метил α-[(4,6-диметоксипиримидин-2-илкарбамоил)сульфамоил]-о-толуат	83055-99-6	0,2/	/0,02	0,04/ (общ.)	/1,0	/0,05	рис - 0,02
105.	бентазон 3-изопропил-1Н-2,1,3-бензотиадиазин-4(3Н)-он2,2-диоксид	25057-89-0	0,1/	/0,15	0,01/ (с.-т.)	5,0/	/0,01	соя (бобы, масло), зерно хлебных злаков, рис - 0,1; сорго, картофель - 0,1 <*>, <**>; зернобобовые (кроме сои) - 0,2; арахис - 0,05 <*>, <**>; лук-репка, лен (семена) - 0.1 <*>, <**>; кукуруза (зерно) - 0,2; яйца - 0,05 <*>, <**>; мясо млекопитающих (кроме морских), молоко - 0,05 <*>, <**>; хмель (сухой) - 1.0 <*>
106.	бета-цифлутрин (R)-α-циано-4-фтор-3-феноксибензил (1S,3R)-3-(2,2-дихлорвинил)-2,2-диметилциклопропанкарбоксилат и (S)-α-циано-4-фтор-3-феноксибензил(1R,3R)-	68359-37-5	0,01/	/0,4	0,001/ (общ.)	/0,1	/0,001	плодовые (семечковые), картофель - 0,2; капуста, зерно хлебных злаков, рапс (зерно, масло) - 0,1; горох - 0,2 <*>, свекла сахарная - 0,5

	3-(2,2-дихлорвинил)-2,2-диметилциклопропанкарбоксилат							
107.	биксафен N-(3',4'-дихлор-5-фтор[1,1'-бифенил]-2-ил)-3-(дифторметил)-1-метил-1Н-пиразол-4-карбоксамид	581809-46-3	0,02/	/0,9	0,005/ (общ.)	/1,0	/0,002	зерно хлебных злаков - 0,5; рапс (зерно) - 0,04 <**>; молочный жир - 5,0 <**>; жир млекопитающих (кроме молочного жира) - 2,0 <**>; молоко - 0,2 <**>; мясо (кроме морских млекопитающих - 2,0 <**>; субпродукты млекопитающих - 4,0 <**>; яйца, жир птицы, субпродукты птицеводства - 0,05 <**>; мясо птицы - 0,02 <**>
108.	бинапакрил (2-бутан-2-ил-4,6-динитрофенил)3-метилбут-2-еноат	485-31-4	/0,0025	нн	0,0005/ (общ.)	нн	нн	нн
109.	биоресметрин 5-бензил-3-фурилметил(1R,3R)-2,2-диметил-3-(2-метилпроп-1-енил)циклопропанкарбоксилат	28434-01-7	/0,03	0,05/ (тр.)	0,05/ (с.-т.)	/2,0	0,09/(м.-р.) 0,04/(с.-с.)	зерно хлебных злаков (пшеница), мука - 1,0 <*>, <**>; отруби (необработанные) - 5,0 <*>, <**>; пророщенная пшеница - 3,0 <*>, <**>; томаты, огурцы - 0,4; перец - 0,01 <*>; рыба - 0,0015; смородина - 0,02 <*>
110.	биспирибака кислота 2,6-бис(4,6-	125401-75-4	0,01/	/0,4	/0,1 (общ.)	1,2/ (а)	/0,005	рис - 0,2

	диметоксипиримидин-2-илокси)бензойная кислота)							
111.	биспирибак натрия натрия2,6-бис(4,6-диметоксипиримидин-2-илокси)бензоат	12540-92-5	0,011/	/0,2	0,01/ (общ.)	/1,0	/0,01	рис - 0,1
112.	битертанол 1-(бифенил-4-илокси)-3,3-диметил-1-(1Н-1,2,4- триазол-1-ил)буган-2-ол	55179-31-2	/0,01	нн	нн	нн	нн	плодовые косточковые (кроме сливы) - 1,0 <*>, <**>; бананы, огурцы - 0,5 <*>, <**>, зерно хлебных злаков, мясо млекопитающих (кроме морских), молоко, субпродукты млекопитающих - 0,05 <*>, <**>; плодовые (семечковые), сливы (кроме чернослива) - 2,0 <*>, <**>; яйца, птица (мясо, субпродукты) - 0,01 <*>, <**>; томаты - 3,0 <*>, <**>
113.	бифеназат изопропил 3-(4-метоксибифенил-3-ил)карбазат	149877-41-8	/0,04	нн	нн	/1,4	/0,02	хлопок (семена) - 0,3 <*>, <**>; изюм, перец сладкий, плодовые косточковые, клубника - 2,0 <*>, <**>; овощи со съедобными плодами тыквенные, томат - 0,5 <*>, <**>; виноград, плодовые семечковые - 0,7 <*>, <**>; хмель сухой - 20,0 <*>, <**>; перец Чили - 3,0 <*>, <**>; орехи - 0,2 <*>, <**>; мясо млекопитающих (кроме морских животных), молочный жир - 0,05 <*>, <**>; молоко, птица (мясо,

								субпродукты) - 0,01 <*>, <**>; мята - 40,0 <*>, <**>; яйца, субпродукты (млекопитающих) - 0,001 <*>, <**>; миндаль в шелухе - 10,0 <*>, <**>
114.	бифентрин 2-метилбифенил-3-илметил(Z)-(1RS,3RS)-3-(2-хлор-3,3,3-трифторпроп-1-енил]-2,2-диметилциклопропанкарбоксилат	82657-04-3	0,015/	/0,1	0,005/ (общ.)	/0,015	/0,0015	соя (бобы, масло) - 0,3; хлопчатник (масло) - 0,015; плодовые семечковые (кроме груши) - 0,04; груша - 0,5; виноград - 0,2; томаты, огурцы - 0,4; кукуруза (зерно) - 0,05; сахарная свекла - 0,05; кукуруза (масло), подсолнечник (семена, масло) - 0,02; капуста - 1,0; картофель - 0,05; рапс (зерно, масло) - 0,1; зерно хлебных злаков - 0,5; жир, мясо КРС, непросеянная пшеничная мука - 0,5 <*>, <**>; почки, печень, молоко КРС, жир, мясо, субпродукты куриные, цитрусовые - 0,05 <*>, <**>; куриные яйца - 0,01 <*>, <**>; хмель (сухой) - 10,0 <*>, <**>; клубника - 1,0 <*>, <**>; пшеничные отруби, необработанные - 2,0 <*>, <**>; пшеничная мука - 0,2 <*>, <**>; фундук - 0,5; горох, нут - 0,1
115.	бициклопирон 4-гидрокси-3-{2-[(2-метоксиэтокси)метил]-6-(трифторметил)-3-пиридилкарбонил)бицикло[3.2.1]окт-3-ен-2-	352010-68-5	0,002/	нн	нн	нн	нн	нн

	он							
116.	боскалид 2-хлор-N-(4'-хлорбифенил-2-ил)никотинамид	188425-85-6	0,04/	/0,4	0,04/ (общ.)	/1,0	/0,002	плодовые семечковые - 2,0; картофель - 0,05; томат - 3,0; огурцы - 3,0; овощи со съедобными корнями (кроме моркови) и клубнями - 2,0 <*>, <**>; морковь - 2,0; бананы - 0,6 <*>, <**>; зерно хлебных злаков - 0,5 <*>, <**>; ягоды и др. мелкие фрукты (кроме клубники и винограда), чернослив, перец Чили (сухой), изюм - 10,0 <*>, <**>; овощи со съедобными луковицами (кроме лука), киви - 5,0 <*>, <**>; лук (репка) - 5,0; виноград - 5,0; кофе (бобы), древесные орехи (кроме фисташек и миндаля) - 0,05 <*>, <**>; миндаль в шелухе - 15,0 <*>, <**>; овощи листовые - 30,0 <*>, <**>; плодоносящие овощи, тыква, зернобобовые, плодовые косточковые (кроме чернослива), клубника - 3,0 <*>, <**>; горох, нут - 3,0; мясо млекопитающих (кроме морских животных) - 0,7 <*>, <**>; субпродукты млекопитающих - 0,2 <*>, <**>; яйца, мясо, жир, субпродукты птицы - 0,02 <*>, <**>; молоко - 0,1 <*>, <**>; молочный жир - 2,0 <*>, <**>; фисташки - 1,0 <*>, <**>; семена масличных культур - 1,0 <*>, <**>; подсолнечник (семена), рапс (зерно) - 1,0; подсолнечник (масло) - 0,5;

								рапс (масло) - 0,2; капуста - 5,0; кукуруза (зерно, масло) - 0,15; соя (бобы, масло) - 10; сахарная свекла - 0,4
117.	бродифакум 3-[3-(4'-бромбифенил-4-ил)-1,2,3,4-тетрагидро-1-нафтил]-4-гидроксикумарин	56073-10-0	нт	нт	0,0005/ (общ.)	0,01/(а)	/0,00016	нт
118.	бромадиолон 3-[3-(4'-бромбифенил-4-ил)-3-гидрокси-1-фенилпропил]-4-гидроксикумарин	28772-56-7	нт	нт	0,0005/ (общ.)	0,01/ (а)	/0,0002	нт
119.	бромистый 4-трифенилфосфоний метилбензальдегида+ 4-метилентрифенил-фосфоний-бромид-4-нитродифенилазо-метина		0,002/	0,25	/0,01	/0,3	/0,001	нн
120.	бромоксинил 3,5-дибром-4-гидроксибензонитрил	1689-84-5	0,001/	/0,1	0,001/ (общ.)	/0,3	/0,001	зерно хлебных злаков, просо - 0,05; кукуруза (зерно, масло) - 0,1
121.	бромофос	2104-96-3	0,04/	/0,2	0,01/	0,5/	нт	капуста, фасоль, огурцы, салат,

	(4-бром-2,5 дихлорфенокси)-диметокси-сульфанилиден-λ^5-фосфан				(орг.)	(А)		горох, виноград - 0,05; плодовые (семечковые) - 0,1; плодовые (косточковые) - 0,07; хмель сухой - 0,5; ягоды - 0,04
122.	бромпропилат изопропил4,4'-дибромбензилат	18181-80-1	/0,03	/0,05	0,05/ (общ.)	/0,1	/0,001	виноград - 2,0 <*>; цитрусовые, плодовые семечковые - 2,0; бобовые (стручки или незрелые семена) - 3,0 <*>, <**>; огурцы, дыня, тыква - 0,5 <*>, <**>; плодовые косточковые (кроме чернослива), клубника - 2,0 <*>, <**>; ягоды - 0,05; мед - 0,02; хлопок (масло) - 0,02 <*>
123.	бромуконазал 1-[(2RS,4RS2RS,4SR)4-бром-2-(2,4-дихлорфенил) тетрагидро фурфурил]-1H-1,2,4-триазол	116255	0,01/	/0,1	0,002/ (общ.)	/0,1	/0,05	зерно хлебных злаков, плодовые (семечковые), виноград - 0,04; ягода - 0,08
124.	бронопол 2-бром-2-нитропропан-1,3-диол	52-51-7	0,002/	/0,5	0,03/ (орг.)	1,0/	0,03/	нн
125.	бупиримат 5-бутил-2-этиламино-6-метилпиримидин-4-ил	41483-43-6	0,03/	нн	нн	нн	нн	огурцы, дыни, смородина, плодовые (семечковые) - 0,1

	диметитилсульфамат							
126.	бупрофезин (Z)-2-трет-бутиламино-3-изопропил-5-фенил-1,3,5-тиадиазинан-4-он	6932 7-76-0	/0,009	/0,24	0,0003/(общ.)	/0,9	/0,0004	миндаль - 0,05 <*>, <**>; миндаль в шелухе - 2,0 <*>, <**>; плодовые семечковые - 6,0 <*>, <**>; плодовые косточковые (кроме персика и нектарин) - 2,0 <*>, <**>; персик, нектарин - 9,0 <*>, <**>; цитрусовые, виноград - 1,0 <*>, <**>; томаты - 1,0; клубника - 3,0 <*>, <**>; сушеная мякоть цитрусовых, изюм, перец - 2,0 <*>, <**>; мясо и субпродукты млекопитающих (кроме морских животных) - 0,05 <*>, <**>; тыква - 0,7 <*>, <**>; огурцы - 0,7; манго - 0,1 <*>, <**>; молоко - 0,01 <*>, <**>; оливки - 5,0 <*>, <**>; перец Чили (в том числе сухой) - 10,0 <*>, <**>
127.	бутилат S-этил диизобутилтиокарбамат	2008-41-5	/0,02	/0,6	0,1/(орг.)	нн	нн	кукуруза (зерно) - 0,5 <*>
128.	бутоксикарбоксим (3-метилсульфанилбутан-2-илиденамино)N-метилкарбамат	34681-23-7	0,006/	нн	0,03/(с.-т.)	/1,0	/0,005	цитрусовые - 0,01
129.	валифеналат	283159-90-0	0,07/	/0,04	0,02/(ор	/1,0	/0,001	картофель - 0,01; виноград - 0,2

	метил N-(изопропоксикарбонил)-L-валил-(3RS)-3-(4-хлорфенил)-β-аланинат				г., общ.)			
130.	вамидотион 2-(2-диметоксифосфорилсульфанилэтилсульфанил)-N-метилпропанамид	2275-23-2	0,0003/	нн	0,01/(с.-т.)	нн	0,02/(м.р.) 0,01/(с.-с.)	овощи (кроме картофеля) - 0,2
131.	вернолат S-пропил N,N-дипропилкарбамотиоат	1929-77-7	/0,015	нн	нн	5,0/	нт	соя (бобы), кукуруза (зерно) - 0,5 <*>; соя (масло) - 0,1 <*>; табак - 1,0 <*>
132.	винклозолин (RS)-3-(3,5-дихлорфенил)-5-винил-5-метил-1,3-оксазолидин-2,4-дион	50471-44-8	/0,01	нн	нн	/1,0	нт	черника - 5,0 <*>, <**>; кочанная капуста - 1,0 <*>, <**>; мясо КРС - 0,05 <*>, <**>; молоко КРС - 0,05 <*>, <**>; цветная капуста - 1,0 <*>, <**>; плодовые косточковые - 5,0 <*>, <**>; яйца куриные - 0,05 <*>, <**>; цикорий (корень) - 5,0 <*>, <**>; зернобобовые - 2,0 <*>, <**>; огурцы - 1,0 <*>; смородина (красная, черная, белая) - 5,0 <*>, <**>; ежевика - 5,0 <*>, <**>; крыжовник - 5,0 <*>, <**>; виноград - 5,0 <*>; хмель сухой - 40,0 <*>, <**>; киви - 10,0 <*>, <**>; салат

								кочанный - 5,0 <*>, <**>; дыня - 1,0 <*>, <**>; лук - репка - 1,0 <*>, <**>; перец Чили - 1,0 <*>, <**>; перец сладкий - 3,0 <*>; плодовые семечковые - 1,0 <*>, <**>; картофель - 0,1 <*>, <**>; рапс (зерно) - 1,0 <*>, <**>; малина (красная, черная) - 5,0 <*>, <**>; клубника - 10,0 <*>; томаты - 3,0 <*>; подсолнечник (семена, масло) - 0,5 <*>
133.	вирус гранулеза с примесью полиэдроза озимой совки		нт	нт	нт	нт	нт	нт
134.	вирус гранулеза яблонной плодожорки		нт	нт	нт	нт	нт	нт
135.	вирус ядерного полиэдроза капустной совки		нт	нт	нт	нт	нт	нт
136.	вирус ядерного полиэдроза кольчатого шелкопряда		нт	нт	нт	нт	нт	нт
137.	вирус ядерного полиэдроза непарного шелкопряда		нт	нт	нт	нт	нт	нт
138.	вирус ядерного полиэдроза хлопковой совки		нт	нт	нт	нт	нт	нт

139.	водорода фосфид фосфин	7803-51-2	нг	нн	нн	нн	нн	какао (бобы), фрукты и овощи сухие, арахис, специи, древесные орехи - 0,01 <*>, <**>; зерно хлебных злаков - 0,1 <*>, <**>
140.	галаксифен-метил 4-амино-3-хлор-6(4-хлор-2-фтор-3-метоксифенил)пиколиновая кислота	943831-98-9	0,16/	0,05	0,01/ (общ.)	/1,0	/0,001	зерно хлебных злаков - 0,05
141.	галаксифоп (RS)-2-[4-(3-хлор-5-(трифторметил)-2-пиридилокси)фенокси]пропиновая кислота	69806-34-4	/0,0007	нн	нн	нн	нн	бананы, кофе (бобы), плодовые косточковые - 0,02 <*>, <**>; цитрусовые, виноград, плодовые семечковые - 0,05 <*>, <**>; лук (репка) - 0,2 <*>, <**>
1	2	3	4	5	6	7	8	9
142.	галоксифоп-Р-метил метил(R)-2-[4-(3-хлор-5-(трифторметил)-2-пиридилокси)фенокси]пропаноат	72619-32-0	0,00065/	/0,15	0,001/ (общ.)	1,0/	/0,0001	свекла сахарная, подсолнечник (семена), соя (бобы), масло растительное - 0,05; рапс (зерно) - 0,2; картофель - 0,01; горох, нут - 0,2; свекла столовая - 0,05; морковь - 0,1; капуста - 0,05; лук (репка) - 0,2; гречиха - 0,01
143.	галоксифопэтоксиэтил 2-этоксиэтил(RS)-2-[4-[[3-хлор-5-(трифторметил)-2-пиридил]окси]фенокси	87237-48-7	0,0002/	/0,15	0,001/	1,0/	/0,0001	свекла сахарная, подсолнечник (семена), соя (бобы), масло растительное - 0,05; хлопчатник (семена) - 0,05 <*>; рапс (зерно) - 0,2; картофель - 0,01 <*>

	]пропаноат							
144.	гамма-цигалотрин (S)-α-циано-3-феноксибензил(Z)-(1R,3R)-3-(2-хлор-3,3,3-трифторпроп-1-енил)-2,2-деметилциклопропанкарбоксилат	76703-62-3	0,002/	/0,04	0,001/ (общ.)	/0,1	/0,0005	зерно хлебных злаков - 0,05; рапс (зерно, масло), плодовые (семечковые) - 0,1; картофель, морковь, сахарная свекла - 0,02; лук - 0,2; горох, лен масличный (семена, масло) - 0,2; кукуруза (зерно, масло) - 0,2; подсолнечник (семена, масло) - 0,2
145.	гексафлумурон 1-[3,5-дихлор-4-(1,1,2,2-тетрафторэтокси)фенил]-2,6-дифторбензоил)мочевина	86479-06-3	0,003/	/0,08 (м.-в.)	0,01 (общ.)	/0,5	/0,005	картофель - 0,05
146.	гексахлорбензол 1,2,3,4,5,6-гексахлорбензол	118-74-1	0,0006/	/0,03	/0,001 (с.-т.)	нн	/0,013	зерно хлебных злаков - 0,01
147.	гексахлорбутадиен 1,1,2,3,4,4-гексахлорбута-1,3-диен	87-68-3	0,001/	0,5/ (тр.)	0,002/ (с.-т.)	0,005/	/0,0002	виноград и продукты его переработки - 0,0001
148.	гексахлорциклогексан $(\alpha, \beta, \gamma - \text{изомеры})$	608-73-1	0,01/; 0,005/	0,1/ (тр.)	0,002/ (с.-т.)	0,1/	0,001/	мясо и птица (свежие, охлажденные и мороженые) - 0,1; субпродукты

	(ГХЦГ) 1,2,3,4,5,6-гексахлорциклогексан		(для детей)					(печень, почки) - 0,1; колбасы, кулинарные изделия, консервы из мяса и птицы - по сырью (в пересчете на жир); яйца, желатин - 0,1; молоко и кисломолочные изделия - 0,05; продукты переработки молока (сыры, творожные изделия, масло сливочное, сливки, сметана), концентраты молочных, сывороточных белков, молоко и молочные изделия сухие (в пересчете на жир) - 1,25; рыба пресноводная (свежая, охлажденная, замороженная) - 0,03; рыба морская, тунцовая (свежая, охлажденная, замороженная), мясо морских животных - 0,2; рыба соленая, копченая, вяленая - 0,2; рыбные консервы (пресноводных, морских, тунцовых рыб, мясо морских животных) - по сырью; печень рыб и продукты из нее, консервы из печени рыб - 1,0; икра, сельдь жирная - 0,2; зерно хлебных злаков - 0,01; зернобобовые - 0,5; мука, крупы - по сырью; соя, кукуруза (зерно), мучные кондитерские изделия - 0,2; крахмал и патока из кукурузы - 0,5; крахмал и патока из картофеля, сахарная свекла - 0,1; лен (семена), рапс (зерно), горчицы - 0,4; подсолнечник

								(семена), арахис, орехи, какао (бобы), какао-продукты - 0,5; масло растительное не дезодорированное - 0,2; масло растительное дезодорированное, высшей степени очистки - 0,05; жир животный - 0,2; жир рыбий - 0,1; овощи бахчевые, грибы - 0,5; картофель - 0,1; фрукты, ягоды, виноград - 0,05; консервы плодово-ягодные, овощные - по сырью; соки - по сырью; мед - 0,005; продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых - 0,1; продукты детского питания: адаптированные молочные смеси для детей 0 - 3-х месячного возраста) - 0,02; продукты для детей 4 - 12 мес. возраста: молоко - 0,02; творог 18% - 0,1; мясо - 0,02; крупы - 0,01; овощи, картофель, фрукты - 0,01; масло сливочное - 0,2; масло растительное - 0,01; чай - 0,01 <*>, <**>
149.	гекситиазокс (4RS,5RS)-5-(4-хлорфенил)-N-циклогексил-4-метил-2-оксо-1,3-тиазолидин-3-карбоксамид	78587-05-0	0,03/	/0,1	0,0005/ (общ.)	/1,0	/0,05	цитрусовые - 0,5 <*>; хлопчатник (семена) - 0,5 <*>; хлопчатник (масло) - 0,1 <*>; плодовые семечковые - 0,4; виноград - 1,0; клубника - 0,5 <*>, <**>; финики, хмель сухой - 2,0 <*>, <**>; сушеный виноград (изюм), чернослив - 1,0 <*>, <**>; субпродукты млекопитающих, яйца, жир млекопитающих (в том числе

								молочный жир), молоко, мясо млекопитающих (кроме морских животных), мясо и субпродукты птицы, овощи со съедобными плодами тыквенные (кроме арбуза), древесные орехи - 0,05 <*>, <**>; баклажаны, томаты - 0,1 <*>, <**>; виноградный жмых (сухой) - 15,0 <*>, <**>; плодовые косточковые - 0,3 <*>, <**>; соя (бобы, масло) - 0,5
150.	гептахлор 1,5,7,8,9,10,10-гептахлортрицикло[5.2.1.0^{2,6}]дека-3,8-диен	76-44-8	/0,0001	0,05/	0,001/	0,01/	нн	зерно хлебных злаков - 0,02 <*>, <**>; цитрусовые - 0,01 <*>, <**>; хлопок (семена) - 0,02 <*>, <**>; яйца - 0,05 <*>, <**>; мясо млекопитающих (кроме морских животных) - 0,2 <*>, <**>; молоко - 0,006 <*>, <**>; ананас - 0,01 <*>, <**>; мясо птицы - 0,2 <*>, <**>; соя (бобы) - 0,02 <*>, <**>; соевое масло нерафинированное - 0,5 <*>, <**>; соевое масло рафинированное - 0,02 <*>, <**>; чай - 0,02 <*>, <**>
151.	гиббереллиновых кислот натриевые соли		нт	нт	нт	/0,2	нт	нт
152.	гиббереллин-А3 (3RS,3aR,4S,4aS,6S,8aR,8bR,11S)-6,11-дигидрокси-3-метил-12-метилен-2-оксо-4a,6-этано-3,8b-проп-1-		нт	нт	нт	нт	нт	нт

	енопергидроиндено[1,2-b]фуран-4-карболовая кислота							
153.	гимексазол 5-метилизоксазол-3-ол	10004-44-1	0,01/	0,03	0,002/ (с.-т.)	/1,0	/0,01	свекла сахарная, столовая - 0,01
154.	глифосат N-(фосфонометил)глицин	1071-83-6	0,5/	0,5/	0,02/	1,0/	0,1/ (м. р.) 0,06/ (с.-с.) (а)	плодовые (семечковые, косточковые), цитрусовые, овощи, картофель, грибы - 0,3; виноград, ягоды (в том числе дикорастущие) - 0,1; арбузы - 0,3 <*>; рис - 0,15 <*>; бананы - 0,05 <*>, <**>; зерно хлебных злаков - 20,0; кукуруза (зерно) - 1,0; соя (бобы) - 20,0; подсолнечник (семена) - 7,0; рапс (зерно) - 10,0; горох (сухой) - 5,0; хлопчатник (семена) - 40,0 <*>, <**>; субпродукты млекопитающих - 5,0 <*>, <**>; яйца, мясо млекопитающих (кроме морских), мясо птицы, молоко - 0,05 <*>, <**>; субпродукты свиные и птицы - 0,5 <*>, <**>; бобы (сухие), тростник сахарный - 2,0 <*>, <**>; патока сахарного тростника - 10,0 <*>, <**>; отруби пшеничные, не обработанные - 20,0 <*>, <**>; подсолнечник (масло), рапс (масло) - 0,1; соя (масло) - 0,05
155.	глифосат тримезиум 2-(фосфонометиламино)	81591-81-3	0,1/	/0,8	0,004/ (общ.)	/0,5	/0,02	зерно хлебных злаков, плодовые семечковые, виноград - 0,3

	ацетат,триметилсульфаниум							
156.	глюфосинат аммоний аммоний(RS)-2-амино-4-(метилфосфинато) масляная кислота	77182-82-2	0,02/	/0,1	0,01/ (общ.)	/0,04	/0,002	плодовые семечковые и косточковые, ягоды и другие мелкие фрукты (кроме смородины), цитрусовые, виноград, морковь - 0,2; картофель - 0,5; подсолнечник (семена), рапс (зерно) - 5,0; гречиха, просо, зерно хлебных злаков - 0,4; растительные масла (кроме нерафинированных рапсового и подсолнечного масла) - 0,4; зернобобовые - 3,0; миндаль неочищенный, смородина (черная, красная и белая) - 0,5 <*>, <**>; спаржа, тропические и субтропические фрукты (кроме бананов), корн-салат, яйца, мясо млекопитающих (кроме морских животных), лук-репка, сахарная свекла, мясо птицы, нерафинированные рапсовое и подсолнечное масло - 0,05 <*>, <**>; бананы - 0,2 <*>, <**>; субпродукты пищевые млекопитающих и птицы, кукуруза, древесные орехи - 0,1 <*>, <**>; молоко - 0,02 <*>, <**>; соя (бобы, масло) - 2,0
157.	гуазатин	108173-90-6	0,003/	/0,1	0,001/ (с.-т.)	/0,2	/0,002	зерно хлебных злаков - 0,05; цитрусовые - 5,0 <*>, <**>

158.	гуминовые кислоты		нт	нт	нт	нт	нт	нт
159.	гуминовых кислот аммониевые соли		нт	нт	нт	нт	нт	нт
160.	гуминовых кислот натриевые соли динатриевая;бицикло[2.2.1]гепт-5-ен-2,3-дикарбоксилат	68131-04-4	нт	нт	нт	нт	/0,05	нт
161.	Д(+)-(пара-нитрофенил)-1,3-диоксиизопропил-аммоний-2-хлор-этилфосфоновая кислота		0,07/	/0,5	/0,02	/0,5	/0,05	томаты - 1,5
162.	ДАЕР N-(2-диметоксифосфинотиоилсульфанилэтил)ацетамид	13265-60-6	нн	нн	0,1/ (орг.)	0,5/	нн	виноград, свекла сахарная - 0,1; свекла столовая, хлопчатник (масло) - 0,5; цитрусовые - 0,05
163.	дазомет 3,5-диметил-1,3,5-тиадиазинан-2-тион	533-74-4	0,004/	/0,9	0,01/ (орг.)	2,0/	/0,003	картофель, овощи рыба - 0,5
164.	далапон 2,2-дихлорпропановая кислота	75-99-0	0,02/	0,5/ (тр.)	0,04/ (с.-т.)	3,0/	/0,05	плодовые (семечковые, косточковые), виноград, картофель, свекла столовая, сахарная - 1,0; хлопчатник (семена) - 0,2 <*>; хлопчатник (масло) - 0,1; чай - 0,2; ягоды (в том числе дикорастущие) -

								0,6
165.	даминозид N-(диметиламино) сукцинамовая кислота)	1596-84-5	0,02/	нн	0,05/ (общ.)	нн	нн	плодовые семечковые - 3,0
166.	дельтаметрин (S)-α-циано-3-феноксибензил(1R,3R)-3-(2,2-дибромвинил)-2,2-диметилциклопропанкарбоксилат	52918-63-5	0,01/	0,01/ (тр.)	0,006/ (с.-т.)	/0,1	/0,01	табак - 0,1 <*>; хлопчатник (масло), бананы - 0,05 <*>; плодовые косточковые - 0,2 <**>; плодовые семечковые, виноград - 0,2; зерно хлебных злаков - 2,0; ягоды (кроме клубники) - 0,5 <**>; клубника, баклажаны - 0,2 <**>; перец, огурцы - 0,2; листовые овощи (в том числе салат) - 0,5; зернобобовые, бобы (сухие) - 1,0, капуста (все виды) - 0,1; кукуруза (зерно), рис, свекла сахарная - 0,01; свекла столовая - 0,1; какао-бобы - 0,01 <*>; картофель - 0,1; хмель сухой - 5,0 <*>; печень, почки (КРС, коз, свиней, овец), молоко - 0,05; рапс (зерно, масло), кукуруза (масло), цитрусовые - 0,1; жир животный - 0,5; томаты - 0,3; овощи со съедобными плодами тыквенные (в том числе дыня, тыква, арбуз) - 0,2; лук-порей - 0,2 <*>, <**>; яйца, субпродукты птицы, фундук, кукуруза сладкая (отварная в початках), грецкий орех - 0,02 <*>, <**>; мука пшеничная непросеянная - 2,0 <*>, <**>; чечевица (сухая), оливки - 1,0 <*>,

								<**>; мясо млекопитающих (кроме морских животных) - 0,5 <*>, <**>; грибы - 0,05 <*>, <**>; мясо птицы - 0,1 <*>, <**>; овощи со съедобными корнями и клубнями (в том числе морковь, редис) - 0,1; чай черный и зеленый, пшеничные отруби не переработанные - 5,0 <*>, <**>; мука пшеничная - 0,3 <*>, <**>; подсолнечник (семена) - 0,1; подсолнечник (масло) - 0,05; соя (масло) - 0,01; лук (репка) - 0,05
167.	деметон диэтокси-(2-этилсульфанилэтокси)-сульфанилиден-λ^5-фосфан;1-диэтоксифосфорилсульфанил-2-этилсульфанилэтан	8065-48-3	0,005/	нн	0,01/ (орг.)	0,02/	нн	зерно хлебных злаков, хлопчатник (масло) - 0,35
168.	десмедифам 3-этоксикарбониламинофенил фенилкарбамат	13684-56-5	0,025/	0,25/ (тр.)	0,05/ (с.-т.)	1,0/	0,02/ (м. р.) 0,01 (с.-с.) (а)	свекла столовая, сахарная - 0,1
169.	десметрин 4-N-метил-6-метилсульфанил-2-N-пропан-2-ил-1,3,5-триазин-2,4-диамин	1014-69-3	/0,0015	0,1/ (м.-вз.)	0,01 (с.-т.)	2,0/	/0,002	капуста - 0,05; лук - 0,05 <*>

170.	диазинон О,О-диэтил О-изопропил-6-метилпиримидин-4-ил фосфоротиоат	333-41-5	/0,005	0,1/ (тр.)	0,004/ (с.-т.)	0,2/	0,0001/ (с.-с.)	зерно хлебных злаков, картофель, лук-репка, хлопчатник (масло), свекла сахарная и столовая, кукуруза, брюква турнепс - 0,1; капуста кочанная огурцы, томаты, морковь, мак масличный, табак - 0,5; хмель сухой - 1,0; грецкие орехи - 0,01 <*>, <**>; миндаль, перцы сладкие (включая гвоздичный), китайская капуста, тыква - 0,05 <*>, <**>; черника, еживика (бойзеновая ягода), ананас; редис - 0,1 <*>, <**>; мускусная дыня, малина, смородина (красная, черная, белая), клюква, персик, киви, кольраби, горох (свежие бобы), бобы (стручки и/или свежие семена) - 0,2 <*>, <**>; плодовые семечковые - 0,3 <*>, <**>; перец Чили (сухой), брокколи, салат кочанный и листовой, шпинат - 0,5 <*>, <**>; ананас, клубника, слива (за исключениям чернослива), вишня, лук-батун - 1,0 <*>, <**>; чернослив - 2,0 <*>, <**>; яйца и мясо птицы - 0,02; кукуруза сладкая (отварная в початках), субпродукты куриные - 0,02 <*>, <**>; мясо КРС, коз, свиней, овец - 2,0; почки и печень КРС, коз, свиней, овец - 0,03 <*>, <**>; молоко (молочные продукты) - 0,02
171.	диафентиурон	80060-09-9	0,0003/	/0,2	0,001/	/0,5	/0,0003	огурцы, томаты - 0,05

	1-трет-бутил-3-(2,6-диизопропил-4-феноксифенил)тиомочевина				(с.-т.)			
172.	дибромхлорпропан 1,2-дибром-3-хлорпропан	96-12-8	нн	нн	0,001/ (с.-т.)	нн	нн	нн
173.	диизопропилди-тиофосфоновой кислоты калиевая соль		/0,64	нн	нн	нн	нн	нн
174.	дикамба 3,6-дихлор-2-метоксибензойная кислота	1918-00-9	0,3/	0,25/ (тр.)	0,02/ (с.-т.)	1,0/	0,01/	зерно хлебных злаков, кукуруза (зерно) - 0,5; кукуруза (масло) - 0,05; просо - 0,3; лен масличный (семена, масло) - 0,05; соя (бобы) - 10,0 <**>
175.	дикамбы 2-этилгексиловый эфир		нн	нн	нн	/1,0	/0,01	
176.	дикват (дибромид) 1,1'-этилен-2,2'-бипиридилдиилиум 1,1'-этилен-2,2'-бипиридилдиилиум дибромид	2764-72-9 85-00-7	0,006/	/0,2	0,02/ (орг.)	0,05/	0,01/ (м. р.) 0,004/ (с.-с.) (а)	горох - 0,2; морковь, картофель - 0,05; подсолнечник (семена) - 0,9; рапс (зерно) - 2,0; подсолнечник (масло) - 0,05; рапс (масло), соя (масло) - 0,1; соя (бобы) - 0,2; лен масличный - 0,05; гречиха - 0,01 <*>; молоко - 0,01 <*>; ячмень - 5,0 <*>, <**>; бобы, чечевица (сухие), рис шлифованный - 0,2 <*>, <**>; мясо млекопитающих (кроме морских животных), субпродукты млекопитающих, яйца, кукуруза,

								мясо и субпродукты птицы, растительное масло неочищенное (кроме подсолнечного, соевого и рапсового), овощи со съедобными корнями, клубнями, луковицами и плодами - 0,05 <*>, <**>; рис - 10,0 <*>, <**>; рис шелушенный - 1,0 <*>, <**>; пшеничные отруби необработанные, непросеянная пшеничная мука, пшеница, овес, сорго - 2,0 <*>, <**>; пшеничная мука - 0,5 <*>, <**>
177.	диклоран 2,6-дихлор-4-нитроанилин	99-30-9	/0,01	нн	0,007/ (с.-т.)	нн	нн	персик, нектарины - 7,0 <*>, <**>; морковь - 15,0 <*>, <**>; лук-репка - 0,2 <*>, <**>; плодовые семечковые - 0,06; капуста, картофель - 0,004; виноград - 7,0 <*>, <**>
178.	диклосулам 2'6'-дихлор-5-этокси-7-фтор-[1,2,4]триазоло[1,5-с]пиримидин-2-сульфонанилид	145701-21-9	0,05/	/0,07	0,2/ (орг.)	/1,0	/0,02	соя (бобы, масло) - 0,02
179.	диклофоп-метил метил(RS)-2-[4-(2,4-дихлорфенокси)фенокси]пропаноат	51338-27-3	0,02/	нн	0,1/ (орг.)	/0,5	нн	свекла сахарная - 0,01; соя (бобы) - 0,05; соя (масло) - 0,02 <*>
180.	дикофол	115-32-2	0,002/	1,0/	0,01/	нн	0,001/	перец - 1,0 <*>; томаты - 0,1 <*>;

	2,2,2-трихлор-1,1-бис(4-хлорфенил)этанол			(тр.)	(с.-т.)		(с.-с.)	огурцы - 0,5 <*>; плодовые семечковые - 0,1 <*>; плодовые косточковые - 0,1 <*>; виноград - 5,0 <*>; баклажаны - 0,1 <*>; тыква обыкновенная - 1,0 <*>; цитрусовые - 0,1 <*>; хмель сухой - 50,0; ягоды - 0,05; хлопчатник (масло) - 0,5 <*>; зернобобовые - 2,0 <*>, <**>; бахчевые - 0,2 <*>; перец Чили (сушеный) - 10,0 <*>, <**>; чернослив - 3,0 <*>, <**>; хлопчатник (семена) - 0,1 <*>, <**>; грецкие орехи, орех-пекан - 0,01 <*>, <**>; молоко - 0,1 <*>, <**>; яйца - 0,05 <*>, <**>; мясо (КРС) - 3,0 <*>, <**>; субпродукты (КРС) - 1,0 <*>, <**>; мясо домашней птицы - 0,1 <*>, <**>; субпродукты домашней птицы - 0,05 <*>, <**>; чай (зеленый и черный ферментированный и высушенный) - 20,0 <*>, <**>
181.	диметахлор 2-хлор-N-(2-метоксиэтил)ацето-2',6'-ксилидид	50563-36-5	0,02/	/0,07	0,01/ (орг.)	/0,7	/0,02	рапс (зерно, масло) - 0,02 <*>
182.	диметенамид-Р (S)-2-хлор-N-(2,4-диметил-3-тиенил)-N-(2-метокси-1-	163515-14-8	/0,07	/0,1	0,1/ (орг.)	0,5/	0,008/ (м.р.) 0,004/ (с-с.)	соя (бобы) - 0,02; соя (масло) - 0,02; кукуруза (зерно, масло) - 0,02; свекла сахарная, столовая - 0,02; фасоль (бобы сухие) - 0,02 <*>, <**>; подсолнечник (семена, масло) -

	метилэтил)ацетамид							0,04; картофель, чеснок, лук-репка, лук-шалот, сорго, сладкая кукуруза (отварная в початках), сладкий картофель, арахис, яйца, мясо млекопитающих, (кроме морских животных), молоко, мясо и субпродукты домашней птицы - 0,01 <*>, <**>
183.	диметепин 5,6-диметил-2,3-дигидро-1,4-дитиин1,1,4,4-тетраоксид	55290-64-7	/0,02	/0,1	0,0002/ (общ.)	0,5/	/0,003	подсолнечник (семена) - 1,0 <*>; подсолнечник (масло) - 0,05 <*>; картофель - 0,05 <*>; рапс (зерно) - 0,2 <*>, <**>; хлопчатник (семена) - 1,0 <*>, <**>; хлопчатник (масло) - 0,1 <*>, <**>; мясо млекопитающих (кроме морских животных), мясо домашней птицы, субпродукты, яйца, молоко - 0,01 <*>, <**>
184.	диметилового эфира дегадроаспарагиновой кислоты калиевая соль		0,011/	нт	0,0003/	/1,2	/0,02	нн
185.	диметоат 2-диметоксифосфинотиоилтио-N-метилацетамид	60-51-5	0,002/	/0,1	0,003/ (с.-т.)	0,5/	0,0003/ (с.-с.)	артишок - 0,05 <*>, <**>; спаржа - 0,05 <*>, <**>; зерно хлебных злаков - 0,05; капуста (все виды) - 0,2; субпродукты КРС - 0,05 <*>, <**>; сельдерей - 0,5 <*>, <**>; плодовые косточковые - 2,0; плодовые семечковые - 0,02; цитрусовые - 5,0; яйца - 0,05 <*>, <**>; салат - 0,3 <*>, <**>; жир КРС, кроме молочного - 1,0 <*>, <**>; манго - 1,0 <*>, <**>; мясо КРС, коз, лошадей, свиней и

								овец - 0,05 <*>, <**>; молоко КРС, коз, овец - 0,05 <*>, <**>; оливки - 0,5 <*>, <**>; зернобобовые - 1,0; перец Чили - 3,0 <*>, <**>; перец сладкий, включая гвоздичный - 0,5 <*>, <**>; картофель - 0,05; жир домашней птицы - 0,05 <*>, <**>; мясо домашней птицы - 0,05 <*>, <**>; субпродукты кур - 0,05 <*>, <**>; субпродукты, овечьи - 0,05 <*>, <**>; свекла (столовая, сахарная) - 0,05; маслины, грибы, рис, бахчевые, огурцы, томаты, табак, хмель сухой, ягоды, просо, виноград, подсолнечник (семена, масло), кукуруза (зерно, масло), соя (бобы, масло) - 0,02; рапс (зерно, масло) - 0,05; горчица (семена, масло) - 0,05; горох - 1,0
186.	диметоморф (EZ)-4-[3-(4-хлорфенил)-3-(3,4-диметоксифенил) акрилоил]морфолин	110488-70-5	0,1/	/0,04	0,1/ (общ.)	0,1/	/0,1	брокколи - 1,0 <*>, <**>, капуста кочанная - 2,0 <*>, <**>; валериана овощная - 10,0 <*>, <**>; виноград - 3,0; лук репка - 0,15; томаты - 1,0; изюм - 5,0 <*>, <**>; субпродукты млекопитающих - 0,01 <*>, <**>; яйца - 0,01 <*>, <**>; плодоносящие овощи (кроме тыквы) - 1,0 <*>, <**>; тыква - 0,5 <*>, <**>; огурцы - 1,0; хмель (сухой) - 80,0 <*>, <**>; кольраби - 0,02 <*>, <**>; мясо млекопитающих (кроме морских животных) - 0,01 <*>, <**>; молоко - 0,01 <*>, <**>; перец Чили (сухой) -

								5,0 <*>, <**>; ананас - 0,01 <*>, <**>, картофель - 0,5; мясо, субпродукты птицы - 0,01 <*>, <**>; клубника - 0,05 <*>, <**>; подсолнечник (семена, масло) - 0,02; салат - 10,0; яблоки - 0,01
187.	димоксистробин (E)-2-метоксиимино-N-метил-2-[α-(2,5-ксилилокси)-о-толил]ацетамид	149961-52-4	0,005/	/0,1	0,02/ (общ.)	0,5	/0,001	подсолнечник (семена, масло), рапс (зерно, масло) - 0,05
188.	диниконазол (E)-(RS)-1-(2,4-дихлорфенил)-4,4-диметил-2-(1H-1,2,4-триазол-1-ил)пент-1-ен-3-ол	83657-24-3	0,003/	/0,1	0,004/	/0,01	0,005/	зерно хлебных злаков - 0,05
189.	динитрил щавелевой кислоты (ДЩК, цианоген, дицаин) оксалонитрил	460-19-5	н/т	н/т	н/т	10,0/	1,0/ (м.р.)	
190.	динитроортокрезол 2-метилл-3,5-динитрофенол	497-56-3	/0,003	нн	0,006/	0,05/	/0,0008	огурцы, картофель, виноград - 0,06; шиповник - 0,1
191.	динобутон	973-21-7	/0,001	1,0	0,02/	/0,2	0,02/	томаты, огурцы, плодовые

	(2-бутан-2-ил-4,6-динитрофенил)пропан-2-ил карбонат			(м.-в.)	(орг.)		(м. р.) 0,002/ (с.-с.)	семечковые, виноград, свекла сахарная, цитрусовые, хлопчатник (масло), перец ягоды - 0,05; хмель сухой - 0,5
192.	динокап (RS)-2,6-динитро-4-октилфенил кротонат и (RS)-2,4-динитро-6-октилфенил-кротонат	131-72-6	/0,008	/0,02	/0,1	0,2/	/0,01	огурцы - 1,0; овощи со съедобными плодами, тыквенные - 1,0; плодовые семечковые - 1,0; виноград - 1,0; ягоды (кроме клубники) - 0,2; клубника - 0,5 <*>, <**>; перец - 0,2 <*>, <**>; персик - 0,1 <*>, <**>; перец Чили (сушеный) - 2,0 <*>, <**>; томаты - 0,3 <*>, <**>
193.	дипропетрин 6-этилсульфанил-2-N,4-N-ди(пропан-2-ил)-1,3,5-триазин-2,4-диамин	4147-51-7	0,002/	/0,3	/1,0	4,0/	/0,003	арбуз - 0,1
194.	дисульфотон O,O-диэтил S-2-этилтиоэтил дитиофосфат	298-04-4	/0,003	нн	нн	нн	нн	зерно хлебных злаков - 0,2 <*>, <**>; зернобобовые - 0,2 <*>, <**>; кукуруза (зерно), сладкая кукуруза (отварная в початках), сладкая кукуруза (зерно) - 0,02 <*>, <**>; свекла сахарная - 0,2 <*>, <**>; орехи (арахис, орех-пекан) - 0,1 <*>, <**>; ананас - 0,1 <*>, <**>; кофе (бобы) - 0,2 <*>, <**>; хлопок (семена) - 0,1 <*>, спаржа - 0,02 <*>, <**>; мясо домашней птицы - 0,02 <*>, <**>; молоко (КРС, козы, овцы) - 0,01 <*>, <**>

195.	диталимфос 2-диэтоксифосфинотиоилизоиндол-1,3-дион	5131-24-8	0,01/	0,15/ (с.-т.)	0,03/	2,0/	нн	зерно хлебных злаков, огурцы - 0,1; плодовые семечковые, виноград - 0,5; ягоды - 0,02
196.	дитианон 2,3-дициано-1,4-дитиа-антрахинон	3347-22-6	0,01/	/0,02	0,003/ (общ.)	/0,5	/0,0001	плодовые косточковые - 5,0 <*>; виноград - 3,0; цитрусовые - 3,0 <*>, <**>; ягоды и мелкие фрукты - 5,0 <*>, <**>; плодовые (семечковые) - 5,0
197.	дитиокарбаматы		/1,0	нн	нн	нн	нн	орехи (миндаль, пекан), арахис, спаржа - 0,1 <*>, <**>; миндаль в шелухе - 20,0 <*>, <**>; бананы, огурцы, манго, апельсины, томаты - 2,0 <*>, <**>; зерно хлебных злаков, морковь, сладкий перец, тыква (ранняя), арбуз - 1,0 <*>, <**>; кочанная капуста, клюква, виноград, папайя, плодовые семечковые, клубника - 5,0 <*>, <**>; вишня, картофель, тыква - 0,2 <*>, <**>; салат, смородина (красная, черная, белая), мандарины, перец Чили (сухой) - 10,0 <*>, <**>; чеснок, лук-порей, кочанный салат, дыня (кроме арбуза), лук, лук-батун - 0,5 <*>, <**>; листовая капуста - 15,0 <*>, <**>; хмель сухой - 30,0 <*>, <**>; плодовые косточковые (кроме вишни) - 7,0 <*>, <**>; сладкая кукуруза - 0,1 <*>, <**>; мясо млекопитающих (кроме морских

								животных), молоко, яйца - 0,05 <*>, <**>; субпродукты млекопитающих, мясо птицы, субпродукты птицы - 0,1 <*>, <**>
198.	диурон 3-(3,4-дихлорфенил)-1,1-диметилмочевина	330-54-1	0,025/	0,5/ (тр.)	0,2/ (общ.)	3,0/	нн	все пищевые продукты - 0,02
199.	дифенамид N,N-диметил-2,2-дифенилацетамид	957-51-7	0,001/	/0,25	0,002/ (с.-т.)	нн	нн	томаты, перец - 0,1; табак - 0,15
200.	дифениламин дифениламин	122-39-4	/0,08	нн	нн	нн	нн	яблоки - 10,0 <*>, <**>, груши - 5,0 <*>, <**>; яблочный сок - 0,5 <*>, <**>; мясо, почки (КРС) - 0,01 <*>, <**>; печень (КРС) - 0,05 <*>, <**>; молоко, молочный жир - 0,01 <*>, <**>;
201.	дифеноконазол 3-хлор-4-[(2RS,4RS;2RS,4SR)-4-метил-2-(1H-1,2,4-триазол-1-илметил)-1,3- диоксалан-2-ил]фенил 4-хлорфенил эфир	119446-68-3	0,01/	/0,1	0,001/ (с.-т.)	1,0/ (а)	0,01/ (м. р.) 0,003/ (с.-с.) (а)	плодовые семечковые - 1,0; свекла сахарная, столовая - 0,2; зерно хлебных злаков - 0,08; плодовые косточковые (кроме нектаринов, персиков) - 0,2; нектарины, персики - 0,5; томаты - 0,6; морковь - 0,3; картофель - 0,02; сельдерей - 5,0 <**>, виноград - 0,5; спаржа - 0,03 <*>, <**>; бананы - 0,5 <**>; цитрусовые - 0,6 <**>; рис - 1,0; капуста (все виды, кроме белокачанной) - 0,5 <*>, <**>; капуста белокочанная - 0,3;

								субпродукты млекопитающих, папайя - 0,2 <*>, <**>; манго - 0,07 <*>, <**>; яйца, мясо птицы и ее субпродукты - 0,01 <*>, <**>; чеснок - 0,02 <*>, <**>; лук - порей - 0,3 <*>, <**>; салат кочанный и листовой, оливки - 2,0 <*>, <**>; мясо млекопитающих (кроме морских животных) - 0,05 <*>, <**>; молоко - 0,005 <*>, <**>; соя (бобы, масло) - 0,02; подсолнечник (семена, масло) - 0,02; горох, нут - 0,1; рапс (зерно, масло) - 0,05; кукуруза (зерно, масло) - 0,01; огурцы - 0,2; лен масличный - 0,2
202.	дифловидазин (флуфензин) 3-(2-хлорфенил)-6-(2,6-дифторфенил)-1,2,4,5-тетразин	162320-67-4	0,02/	/0,07	0,002/	/0,4	/0,001	плодовые семечковые - 0,05; виноград - 0,1; соя (бобы, масло) - 0,05; огурцы - 0,02
203.	дифлубензурон 1-(4-хлорфенил)-3-(2,6-дифторбензоил)мочевина	35367-38-5	0,02/	/0,2	0,01/ (общ.)	3,0/	/0,006	плодовые семечковыые - 0,1; грибы (в том числе шампиньоны) - 0,3; капуста - 1,0; цитрусовые - 0,5 <*>, <**>; мясо и субпродукты млекопитающих (кроме морских животных) - 0,1 <*>, <**>; яйца, мясо птицы - 0,05 <*>, <**>; молоко - 0,02 <*>, <**>; рис - 0,01 <*>, <**>; смородина (черная) - 2,0; виноград - 1,0; кукуруза (зерно, масло), подсолнечник (семена, масло), соя

								(бобы, масло), рапс (семена, масло) - 0,01
204.	дифлуфензопир 2-[(E)-1-[4-(3,5-дифторфенил)семикарбазоно]этил]никотиновая кислота	109293-97-2	0,26/	/0,2	0,5/ (орг., общ.)	/1,0	/0,002	кукуруза (зерно, масло) - 0,1
205.	дифлюфеникан 2',4'-дифтор-2-(α,α,α-трифтор-м-толилокси)никотинанилид	83164-33-4	0,2/	/0,05	0,03/ (общ.)	/0,6	/0,001	зерно хлебных злаков - 0,05
206.	дихлобутразол 1-(2,4-дихлорфенил)-4,4-диметил-2-(1,2,4-триазол-1-ил)пентан-3-ол	75736-33-3	/0,01	нн	нн	нн	нн	зерно хлебных злаков - 0,1 <*>
207.	дихлораль мочевина 1,3-бис(2,2,2-трихлор-1-гидроксиэтил)мочевина	116-52-9	0,02/	нн	нн	5,0/	нн	нн
208.	дихлорпроп дихлорпроп-П (RS)-2-(2,4-	120-36-5	0,002/	/0,1	0,02/	1,0/	нн	зерно хлебных злаков, мука - 0,05

	дихлорфенокси)пропановая кислота (2R)-2-(2,4-дихлорфенокси)пропановая кислота	15165-67-0			(с.-т.)			
209.	дихлорфос 2,2-дихлорвинил диметил фосфат	62-73-7	0,004/	/0,03	0,01/ (с.-т.)	0,2/	/0,002	зерно хлебных злаков - 0,3; пшеничные отруби - 10,0; плодовые (семечковые, косточковые), цитрусовые, виноград, капуста, ягоды, чай - 0,05; крупа, продукты животноводства - 0,01 <*>; мука пшеничная - 1,0 <*>, <**>; пророщенная пшеница - 10,0 <*>, <**>; мука грубого помола - 2,0 <*>, <**>
210.	дихлофлуанид N-дихлорфторметилтио-N-N'-диметил-N-фенилсульфамид	1085-98-9	0,3/	/0,2	0,025/ (орг.)	1,0/	1,0/	плодовые семечковые - 5,0; смородина (черная, красная, белая), малина - 15,0, клубника - 10,0; крыжовник - 7,0; виноград - 15,0; огурцы - 5,0 <*>, <**>; салат-латук - 10,0 <*>, <**>; лук-репка - 0,1 <*>, <**>; картофель - 0,1 <*>, <**>; томаты - 2,0 <*>, <**>; персики - 5,0 <*>, <**>; перец - 2,0 <*>, <**>; перец Чили (сухой) - 20,0 <*>, <**>
211.	дихорпропен + дихлорпропан (E)-1,3-дихлорпроп-1-ен	(542-75-6,	нн	нн	0,4/ (с.-т.)	нн	нн	нн

	1,2-дихлорпропан	10061-02-6)+(78-87-5)						
212.	дициандиамид (метаболит и полупродукт синтеза гранстара) 2-цианогуанидин	461-58-5	нн	нн	нн	/5,0	/0,006	нн
213.	додин 1-додецилгуанидиниума цетат	2439-10-3	0,1/	/5,5	0,08/ (общ.)	/0,1	/0,002	плодовые семечковые и косточковые - 5,0
214.	дорамектин (1'R,2R,3S,4'S,6S,8'R,10'E,12'S,13S'14'E,16'E,20'R,21'R, 24'S)-2-циклогексил-21',24'-дигидрокси-12'-[(2R,4S,5S,6S)-5-[(2S,4S,5S,6S)-5-гидрокси-4-метокси-6-метилоксан-2-ил]окси-4-метокси-6-метилоксан-2-ил]окси-3,11',13',22'-тетраметилспиро[2,3-дигидропиран-6,6'-3,7,19-триоксатетрацикло[15.6.1.1^{4,8},0^{20,24}]пентакоса-	117704-25-3	0,001/	нн	нн	нн	нн	для крупного рогатого скота: мясо - 0,01; жир - 0,15; печень - 0,1; почки - 0,03; для овец и свиней: мясо - 0,01; жир - 0,1; печень - 0,05; почки - 0,03

	10,14,16,22-тетраен]-2'-он							
215.	Жирные кислоты C_{16} - C_{18} и C_{18} ненасыщенные, метиловые эфиры				0,7/ (орг.)	/4,0	/0,07	
216.	зоксамид (RS)-3,5-дихлор-N-(3-хлор-1-этил-1-метил-2-оксопропил)-р-толуамид)	156052-68-5	0,5/	/5,5	0,003/ (общ.)	/1,0	/0,002	изюм (все виды) - 15,0 <*>, <**>; овощи со съедобными плодами, тыквенные - 2,0 <*>, <**>; виноград - 5,0; картофель - 0,02; томаты - 2,0 <*>, <**>
217.	ивермектин (1R,4S,5'S,6R,6'R,8R,10E,12S13S,14E,16E,20R,21R,24S)-6'-[(2S)-бутан-2-ил]-21,24-дигидрокси-12-[(2R,4S,5S,6S)-5-[(2S,4S,5S,6S)-5-гидрокси-4-метокси-6-метилоксан-2-ил]окси-4-метокси-6-метилоксан-2-ил]окси-5',11,13,22-тетрамитилспиро[3,7,19-триоксатетрацикло[15.6.1.1^{4,8}.0^{20,244}]пентакоса-10,14,16,22-тетраен-6,2'-оксан]-2-он	71827-03-7 70288-86-7	0,001/	нн	/0,002 (с.-т.)	/0,08	/0,001	для крупного рогатого скота: жир - 0,04; печень - 0,1; мясо - нт; для овец и свиней: жир - 0,02; печень - 0,015; мясо - нт; мясо и субпродукты птицы - 0,001

218.	изобутена дихлориды (смесь)		нн	нн	0,4/ (с.-т.)	нн	0,009/	нн
219.	изоксадифен-этил этил 4,5-дигидро-5,5-дифенил-1,2-оксазол-3-карбоксилат	163520-33-0	0,03/	/0,4	0,06/ (общ.)	/0,7	/0,02	кукуруза (зерно, масло) - 0,2
220.	изоксафлютол 5-циклопропил-1,2-оксазол-4-ил)(α,α,α -трифтор-2-мезил-з-толил)метанон	141112-29-0	0,002/	/0,1	0,02/ (общ.)	0,2/ (а)	0,01/ (м.р.) 0,003/ (с.-с.)	кукуруза (зерно) - 0,05; кукурузное масло - 0,1; нут - 0,02
221.	изопиразам смесь син-изомеров 3-(дифторметил)-1-метил-N-[(1RS,4SR,9RS)-1,2,3,4-тетрагидро-9-изопропил-1,4-метанонафтален-5-ил]пиразол-4-карбоксамид и анти-изомеров 3-(дифторметил)-1-метил-N-[(1RS,4SR,9RS)-1,2,3,4-тетрагидро-9-изопропил-1,4-метанонафтален-5-ил]пиразол-4-	881685-58-1	0,06/	/0,07	0,004/ (орг.)	/0,9	/0,002	бананы - 0,06; плодовые семечковые - 0,7; зерно хлебных злаков - 0,02; огурец - 0,4 <**>

	карбоксамид							
222.	изопропалин 2,6-динитро-4-пропан-2-ил-N,N-дипропиланилин	33820-53-0	/0,001	нн	нн	/1,0	/1,0	табак - 1,0 <*>
223.	изопропилфенацин		нт	нт	0,0003/ (общ.) контроль по изоиндану	0,01/ контроль по изоиндану	/0,0002 контроль по изоиндану	нт
224.	изопротиолан диизопропил 1,3-дитиолан-2-илиденмалонат	50512-35-1	0,1/	/2,0	0,02/ (с.-т.)	/0,5	/0,009	рис - 1,5
225.	изопротурон 3-(4-изопропилфенил)-1,1-диметилмочевина	34123-59-6	0,015/	/0,05	0,1/ (общ.)	/0,8	/0,004	зерно хлебных злаков - 0,01; зернобобовая смесь - 0,01 <*>
226.	изофенфос пропан-2-ил 2-[этокси-(пропан-2-иламино)фосфинотиоил]оксибензоат	25311-71-1	0,001/	нн	0,01/ (общ.)	/0,07	/0,004	нн
227.	имазаквин 2-[(RS)-4-изопропил-4-	81335-37-7	0,25/	/0,3	/0,1 (общ.)	/1,0	/0,05	соя (бобы, масло) - 0,1 <*>

	метил-5-оксо-2-имидазолин-2-ил]хинолин-3-карбоновая кислота							
228.	имазалил (RS)-1-(β -алилокси-2,4-дихлорфенилэтил)имидазол	35554-44-0	0,03/	/0,2	0,02/ (общ.)	0,3/ (а)	0,01/ (м. р.) 0,003/ (с.-с.)	бананы - 2,0 <*>, <**>; цитрусовые - 5,0 <*>, <**>; огурцы (включая корнишоны) - 0,5 <*>, <**>; дыня - 2,0 <*>, <**>; хурма японская - 2,0 <*>, <**>; плодовые (семечковые) - 5,0 <*>, <**>; ягоды: малина (красная, черная), клубника и др. - 2,0 <*>, <**>; зерно хлебных злаков (пшеница и др.) - 0,1, соя (бобы) - 0,02; соя (масло) - 0,04; подсолнечник (семена) - 0,02; подсолнечник (масло) - 0,04; рапс (зерно) - 0,02; рапс (масло) - 0,04, кукуруза (зерно, масло) - 0,3; просо - 0,4; горох, нут - 0,1; картофель - 5,0
229.	имазаметабенз 2-[4,5-дигидро-4-метил-4-(1-метилэтил)-5-оксо-1Н-имидазол-2-ил]-4(или 5)-метилбензоат	100728-84-5	0,025/	/0,3	/0,4	/0,1	/0,02	зерно хлебных злаков - 0,2
230.	имазамокс 2-[(RS)-4-изопропил-4-метил-5-оксо-2-имидазолин-2-ил]-5-метоксиметилникотин	114311-32-9	0,25/	/0,1	0,004/ (орг., общ.)	1,0/ (а)	0,02/ (с.-с.) 0,05/ (м. р.) (а)	соя (бобы, масло) горох, нут - 0,05; рапс (зерно, масло), подсолнечник (семена, масло) - 0,1

	овая кислота							
231.	имазапир 2-[(RS) 4-изопропил-4-метил-5-оксо-2-имидазолин-2-ил]-5-метилникотиновая кислота	81334-34-1	025/	0,05/ (тр., общ.)	0,1/	2,0/ (а)	0,05/ (м. р.) 0,02/ (с.-с.) (а)	ягоды дикорастущие - 2,0; грибы дикорастущие - 4,0; подсолнечник (семена, масло) - 0,1; рапс (зерно, масло) - 0,1
232.	имазетапир 5-этил-2[(RS)-4-изопропил-4-метил-5-оксо-2-имидазолин-2-ил]никотиновая кислота	81335-77-5	0,2/	/0,9	0,01/ (общ.)	2,0/ (а)	0,05/ (м. р.) 0,02/ (с.-с.) (а)	соя (бобы, масло) горох, подсолнечник (семена, масло) - 0,5
233.	имидаклоприд (E)-1-(6-хлор-3-пиридилметил)-N-нитроимидазолидин-2-илиденамин	138261-41-3	0,06/	0,5/ (тр.)	0,03/ (орг., общ.)	0,5/ (а)	0,03/ (м. р.) 0,01/ (с.-с.) (а)	миндаль (в шелухе) - 5,0 <*>, <**>; плодовые семечковые (кроме груш) - 0,5; груша - 1,0; яблочный жмых, сухой - 5,0 <*>, <**>; плодовые косточковые (абрикос, вишня, нектарин, персик) - 0,5; слива (включая чернослив) - 0,2 <*>, <**>; бананы - 0,05 <*>, <**>; фасоль - 2,0 <*>, <**>; ягоды (земляника, смородина, клюква и другие ягоды кроме винограда) - 3,0; другие мелкие фрукты - 3,0; капуста (все виды) - 0,5; зерно хлебных злаков - 0,1; цитрусовые - 1,0 <**>; цитрусовые (сухая мякоть) - 10,0 <*>, <**>; кофе (бобы) - 1,0 <*>, <**>; огурцы - 1,0; субпродукты

								млекопитающих - 0,3 <*>, <**>; баклажаны - 0,5 <**>; яйца - 0,02 <*>, <**>; виноград - 1,0; хмель, сухой - 10,0 <*>; лук (порей, перо, репка) - 0,2; салат кочанный - 2,0 <*>, <**>; манго - 0,2 <*>, <**>; мясо млекопитающих (кроме морских животных) - 0,1 <*>, <**>; дыня - 0,2 <*>, <**>; молоко - 0,1 <*>, <**>; арахис - 1,0 <*>, <**>; горох (сухой - шелушенный, сладкий, молодые стручки и незрелые семена) - 2,0; орех (пекан) - 0,05 <*>, <**>; перец - 1,0 <**>, перец Чили (сухой) - 10,0 <*>, <**>; гранат - 1,0 <*>, <**>; мясо домашней птицы - 0,02 <*>, <**>; субпродукты домашней типы - 0,05 <*>, <**>; рапс (зерно, масло), лен масличный (семена, масло) - 0,1; соя (бобы, масло) - 3,0; овощи со съедобными корнями и клубнями - 0,5 <*>, <**>; кабачок летний - 1,0 <*>; подсолнечник, семена - 0,4; подсолнечник (масло) - 0,2; кукуруза сахарная столовая (отварная в початках) - 0,02 <*>, <**>; томаты - 0,5; арбуз - 0,2 <*>, <**>; пшеничные отруби, не переработанные - 0,3 <*>; пшеничная мука - 0,03 <*>, <**>; морковь, свекла столовая, сахарная, картофель - 0,5; кукуруза (зерно, масло) - 0,1; чай - 50,0 <**>
234.	индазифлам	950782-86-2	0,02/			/0,8	/0,01	

	N^2-[(1R,2S)2,3-дигидро-2,6-диметил-1Н-инден-1-ил]-6-[(1RS)-1-фторэтил]-1,3,5-триазин-2,4-диамин							
235	индосакарб метил(S)-7-хлор-2,3,4a,5-тетрагидро-2-[метоксикарбонил(4-трифторметоксифенил)карбамоил]индено[1,2-e][1,3,4]оксадиазин-4a-карбоксилат	173584-44-6	0,01/	/0,9	0,015/ (общ.)	/0,3	/0,001	плодовые семечковые (кроме груш) - 0,5; брокколи - 0,2 <*>, <**>; кочанная капуста - 3,0; цветная капуста - 0,2 <*>, <**>; клюква - 1,0 <*>, <**>; изюм - 5,0 <*>, <**>; субпродукты млекопитающих, пищевые - 0,05 <*>, <**>; баклажаны - 0,5 <*>, <**>; яйца - 0,02 <*>, <**>; тыква - 0,5 <*>, <**>; виноград - 2,0; салат кочанный - 7,0 <*>, <**>; салат листовой - 15,0 <*>, <**>; мясо млекопитающих (кроме морских животных) - 2,0 <*>, <**>; молочный жир - 2,0 <*>, <**>; молоко - 0,1 <*>, <**>; мята лимонная - 15,0 <*>, <**>; земляной орех - 0,02 <*>, <**>; груша - 0,2 <*>, перец - 0,3 <*>, <**>; картофель - 0,02 <*>, <**>; мясо, субпродукты птицы - 0,01 <*>, <**>; чернослив - 3,0 <*>, <**>; бобы сои, сухие - 0,5 <*>, <**>; томаты, огурцы, соя (бобы, масло) - 0,5; рапс (зерно, масло) - 0,05; лук - 2,0; подсолнечник (семена, масло), кукуруза (зерно, масло) - 0,02; сахарная свекла - 0,05

236.	иодфенфос (2,5-дихлор-4-йодфенокси)-диметокси-сульфанилиден-λ^5-фосфан	18181-70-9	0,004/	05/ (тр.)	0,01/ (с.-т.)	0,5/ (А)	нн	капуста, крыжовник, виноград - 0,5; ягоды - 0,01
237.	иоксинил 4-гидрокси-3,5-йодобензонитрил	1689-83-4	0,001/	1/0,2	0,01/ (с.-т.)	/0,1	/0,001	чеснок, лук - 0,1
238.	ипконазол (1RS,2SR,5RS;1RS,2SR,5SR)-2-(4-хлорбензил)-5-изопропил-1-(1H-1,2,4-триазол-1-илметил)циклопентанол	125225-28-7	0,015/	/0,07	0,002/ (общ., орг.)	/0,4	/0,01	зерно хлебных злаков - 0,02; соя (бобы, масло) - 0,01; подсолнечник (семена, масло) - 0,01; кукуруза (зерно, масло) - 0,01
239.	ипробенфос S-бензил O,O-дизопропил тиофосфат	26087-47-8	нн	0,03/ (м.-в.)	0,003/ (орг.)	03/ (А)	/0,01	нн
240.	ипроваликарб изопропил [(1S)-2-метил-1-{[(RS)-1-р-толилэтил]карбамоил}пропил]карбамат	140923-17-7	0,015/	/0,04				картофель - 0,01; виноград - 2,0
241.	ипродион	36734-19-7	0,06/	/0,15	0,01/	/1,0	/0,001	миндаль - 02 <*>, <**>; ячмень - 2,0

	(3-(3,5-дахлорфенил)-N-изопропил-2,4-диоксоимидазолидин-1-карбоксамид				(с.-т.)			<*>, <**>; зернобобовые - 2,0 <*>, <**>; ягоды (черника, клубника, малина красная, черная) - 15,0 <**>, капуста (все виды) - 5,0 <**>; морковь - 0,5; плодовые косточковые - 10,0 <*>, <**>; плодовые семечковые - 5,0 <*>, <**>; огурцы - 2,0; виноград - 10,0; киви - 5,0 <*>, <**>; салат (кочанный и листовой) - 10,0 <**>; лук-репка - 0,2 <*>, <**>; свекла сахарная - 0,1 <*>, <**>; томаты - 5,0; цикорий листовой - 1,0 <*>, <**>; рапс (зерно) - 0,5 <*>, <**>; рис отшелушенный - 10,0 <*>, <**>; подсолнечник (семена) - 0,5, подсолнечник (масло) - 0,02, картофель - 0,05
242.	исазофос ((5-хлор-1-пропан-2-ил-1,2,4-триазол-3-ил)окси-диэтокси-сульфанилиден-λ^5-фосфан)	42509-80-8	0,001/	0,03/ (м.-в., тр.)	0,001/ (орг.)	0,1/	/0,08	томаты, огурцы, ягоды - 0,2
243.	йод	7553-56-2	0,02/	нт	0,125/ (с.-т.)	1,0/	0,03/ (с.-с.)	огурцы, томаты, картофель, яблоки, виноград - 0,1
244.	йодсульфурон-метил натрия натрия [[[5-йодо-2-(метоксикарбонил)фен	144550-36-7	0,03/	нт	0,001/ (орг., общ.)	2,0/ (а)	0,09/ (м.р.) 0,007/ (с.-с.)	зерно хлебных злаков - 0,1; кукуруза (зерно, масло) - 0,2; сахарная свекла - 0,01

	ил]сульфонил]карбамоил](4-метокси-6-метил-1,3,5-триазин-2-ил)азанид							
245.	кадусафос S,S-ди-сек-бутил О-этил тиофосфат	95465-99-9	/0,0005	нн	нн	нн	нн	бананы - 0,01 <*>, <**>; картофель - 0,02 <*>, <**>
246.	калия винилокси - этилдитиокарбамат		0,0005/	нн	0,002/ (с.-т.)	нн	нн	огурцы - 0,1
247.	Каптан N-(трихлорметилтио)циклогекс-4-ен-1,2-дикарбоксимид	133-06-2	0,1/	/1,0	02/ (орг.)	0,3/	/0,003	миндаль - 0,3 <*>, <**>; черника, брусника, малина, клубника - 20,0 <*>, <**>; плодовые косточковые - 25,0 <*>, <**>; огурцы - 3,0 <*>, <**>; изюм (все виды) - 50,0 <*>, <**>; виноград - 25,0 <*>; дыня - 10,0 <*>, <**>; плодовые семечковые - 3,0; картофель - 0,05 <*>, <**>; томаты - 5,0 <*>, <**>; яблочный сок - 0,01; виноградный сок - 0,05
248.	карбарил 1-нафтил метилкарбамат	63-25-2	0,01/	0,05/ (м.-вз.)	0,02/ (с.-т.)	1,0/	0,002/	миндаль в шелухе - 50,0 <*>, <**>; спаржа, - 15,0 <*>, <**>; цитрусовые - 0,05; свекла, кукуруза (масло не рафинированное), кукуруза (сладкая в початках) - 0,1 <*>, <**>; морковь, перец Чили - 0,5 <*>, <**>; клюква, перец сладкий (включая стручковый), томат - 5,0 <*>, <**>; баклажаны, орехи древесные, репа - 1,0 <*>, <**>; батат - 0,02 <*>, <**>;

								рис: шлифованный - 1,0 <*>, <**>, в шелухе - 50,0 <*>, <**>, необработанный - 170,0 <*>, <**>; мясо млекопитающих (кроме морских животных), молоко - 0,05; молочные продукты - 0,02; почки млекопитающих - 3,0 <*>, <**>; печень млекопитающих - 1,0 <*>, <**>; оливковое масло (рафинированное) - 25,0 <*>, <**>; оливки - 30,0 <*>, <**>; перец Чили (сухой) - 2,0 <*>; сорго, томатная паста - 10,0 <*>, <**>; соя (бобы) - 0,3 <*>, <**>; соя (масло не рафинированное), подсолнечник (семена) - 0,2 <*>, <**>; подсолнечник (масло не рафинированное - 0,05 <*>, <**>; томатный сок - 3,0 <*>, <**>; зерно хлебных злаков (пшеница), отруби не переработанные (пшеница) - 2,0 <*>, <**>; пшеничная мука - 0,2 <*>, <**>; пророщенная пшеница - 1,0 <*>, <**>; хлопчатник (масло) - 0,0125; кукуруза (зерно) - 0,02; плодовые семечковые, картофель - 0,05
249.	карбендазим метил бензимидазол-2-илкарбамат	10605-21-7	/0,03	/0,1	0,1/	0,1/	0,01/ (м. р.) 0,003/ (с.-с.)	свекла сахарная, рапс (зерно) - 0,1; рапс (масло) - 0,05; зерно хлебных злаков - 0,5; ягоды (кроме винограда) - 1,0; мелкие фрукты - 1,0; плодовые семечковые - 0,2; виноград - 3,0; огурцы, включая

								корнишоны - 0,05 <*>; плодовые косточковые (кроме вишни), перец Чили, рис шелушенный - 2,0 <*>, <**>; спаржа, бананы, морковь - 0,2 <*>, <**>; зернобобовые, брюссельская капуста, слива (включая чернослив), тыква обыкновенная, томаты - 0,5 <*>, <**>; апельсины (включая гибриды) - 1,0 <*>, <**>; мясо КРС и птицы, куриный жир, субпродукты млекопитающих, яйца, молоко - 0,05 <*>, <**>; вишня - 10,0 <*>, <**>; кофе-бобы, арахис, древесные орехи - 0,1 <*>, <**>; салат кочанный, манго, ананас - 5,0 <*>, <**>; перец Чили (сухой) - 20,0 <*>, <**>; соя (бобы, масло) - 0,05; подсолнечник (семена, масло) - 0,05
250.	карбоксин 5,6-дигидро-2-метил-1,4-оксати-ин-3-карбоксанилид	5234-68-4	0,01/	/0,05	0,02/ (с.-т.)	1,0/	/0,015	кукуруза (зерно, масло), просо, зерно хлебных злаков, картофель - 0,2
251.	карбосульфан 2,3-дигидро-2,2-диметилбензофуран-7-ил(дибутиламинотио) метил карбамат	55285-14-8	0,01/	0,01/ (контроль по карбофурану)	0,02/ (с.-т.) (контроль по карбофурану)	/0,2	/0,01	картофель - 0,25; свекла сахарная - 0,3; кукуруза - 0,05; цитрусовые, включая сушенную мякоть - 0,1 <*>, <**>; хлопчатник (семена) - 0,05 <*>, <**>; мясо млекопитающих, (кроме морских), субпродукты млекопитающих, мясо, яйца и субпродукты птицы - 0,05 <*>, <**>

								(контроль по карбосульфану и его метаболитам)
252.	карбофуран 2,3-дигидро-2,2-диметилбензофуран-7-ил метилкарбамат	1563-66-2	0,002/	0,01/ (м.-в.)	0,02/ (с.-т.)	0,05/	/0,001	свекла сахарная - 0,2; рапс (зерно, масло) - 0,1; горчица (семена, масло) - 0,05; хмель сухой - 5,0 <*>; бананы - 0,1 <*>, <**>; цитрусовые - 0,5 <*>, <**>; мякоть цитрусовых (сухая) - 2,0 <*>, <**>; кукуруза - 0,05 <*>; кофе бобы - 1,0 <*>, <**>; сахарный тростник, хлопчатник (семена), сорго - 0,1 <*>, <**>; подсолнечник (семена) - 0,1 <*>, <**>; рис шелушенный - 0,1 <*>, <**>; мясо, жир и субпродукты КРС, коз, лошадей, свиней, овец - 0,05 <*>, <**>
253.	карфентразон-этил этил(RS)-2-хло-3-[2-хлор-5-(4-(дифторметил)-4,5-дигидро-3-метил-5-оксо-1Н-1,2,4-триазол-1-ил)-4-фторфенил]пропионат	128639-02-1	0,03/	/0,06	0,1/ (общ.)	/1,4	/0,01	зерно хлебных злаков, рапс (зерно, масло), подсолнечник (семена, масло), кукуруза (зерно, масло) - 0,02; картофель - 0,01
254.	квизалофоп-П-тефурил (RS)-тетрагидрофурфурил-(R)-2-[4-(6-хлорквиноксалин-2-илокси)фенокси]пропи	119738-06-6	0,004/	/0,1	0,002/ (общ.)	/0,5	/0,005	картофель, морковь, томаты, капуста, подсолнечник (семена), соя (бобы), свекла сахарная, столовая - 0,04; лук, подсолнечник (масло), соя (масло) - 0,06; рапс (зерно, масло) - 0,02; горох, нут - 0,4

	онат							
255.	квинмерак 7-хлор-3-метилхинолин-8-карбоновая кислота	90717-03-6	0,08/	/0,2	0,004/ (общ.)	/0,8	/0,02	рапс (зерно, масло) - 0,1; сахарная свекла - 0,5
256.	квинклорак 3,7-дихлорхинолин-8-карбоновая кислота	84087-01-4	0,35/	/0,2	0,03/ (общ.)	/0,1	/0,02	рис - 0,05
257.	квиноксифен 5,7-дихлор-4-хинолил 4-фторфенил эфир	124495-18-7	/0,2		нн	нн	нн	ячмень; пшеница - 0,01 <*>, <**>; вишня - 0,4 <*>, <**>; клубника, черная смородина, хмель сухой, перец - 1,0 <*>, <**>; виноград - 2,0 <*>, <**>; салат кочанный - 8,0 <*>, <**>; салат листовой - 20,0 <*>, <**>; дыня - 0,1 <*>, <**>; перец Чили (сухой) - 10,0 <*>, <**>; свекла сахарная - 0,03 <*>, <**>; субпродукты млекопитающих и глины, молоко, яйца - 0,01 <*>; мясо млекопитающих (кроме морских животных), молочный жир - 0,2 <*>, <**>; мясо птицы - 0,02 <*>, <**>
258.	квинтозен пентахлорнитробензол	82-68-8	/0,01		нн	нн	нн	ячмень, хлопчатник (семена), кукуруза, свекла сахарная - 0,01 <*>, <**>; брокколи, перец сладкий (включая гвоздичный) - 0,05 <*>, <**>; томаты, зернобобовые - 3,0 <*>, <**>; капуста кочанная, перец Чили (сухой) - 0,1 <*>, <**>; арахис -

								0,5 <*>, <**>; мясо, субпродукты кур, яйца - 0,03 <*>, <**>
259.	клетодим (5RS)-2-[(1EZ)-1-[(2E)-3-хлораллилоксиимино] пропил]-5-[(2RS)-2-(этилио) пропил]-3-гидроксициклогекс-2-ен-1-он	99129-21-2	0,01/	/0,1	0,002/ (общ.)	/0,7	/0,005	зернобобовые сухие - 10,0 <*>, <**>; хлопковое масло пищевое - 0,5 <*>, <**>; субпродукты пищевые - 0,2 <*>, <**>; яйца - 0,05 <*>, <**>; свекла сахарная - 0,1; чеснок - 0,5 <*>, <**>; мясо млекопитающих (кроме морских животных) - 0,2 <*>, <**>; молоко - 0,05 <*>, <**>; лук-репка - 0,5; орех земляной - 5,0 <*>, <**>; картофель - 0,5; мясо, субпродукты птицы - 0,2 <*>, <**>; рапс (зерно, масло - очищенное и не очищенное) - 0,5; соя (бобы) - 0,1; соевое масло пищевое - 0,5; подсолнечник (семена) - 0,5; масло подсолнечное, не очищенное - 0,1; горох, нут - 2,0; лен (семена, масло) - 0,1; томаты - 1,0; морковь, свекла столовая - 0,1; капуста - 0,5; гречиха - 0,1
260.	клефоксидим (5RS)-2-[(EZ)-1-[(2RS)-2-(4-хлорфенокси)пропокси имино]бутил]-3-гидрокси-5-[(3RS)-тиан-3-ил]циклогекс-2-ен-1-он	139001-49-3	0,01/	/0,1	0,004/ (общ.)	/1,0	/0,01	рис - 0,05 <*>

261.	клодинафоп-пропаргил проп-2-инил(R)-2-[4-(5-хлор-3-фторпиридин-2-илокси)фенокси]пропионат	105512-06-9	0,002/	/0,2	0,01/ (общ.)	0,5/ (а)	0,02/ (м. р.) 0,002/ (с.-с.)	зерно хлебных злаков - 0,05
262.	клозантел (N-[5-хлор-4-[(4-хлорфенил)-цианометил]-2-метилфенил]-2-гидрокси-3,5-дийодобензамид)	57808-65-8	0,03/	нн	нн	нн	нн	для крупного рогатого скота: жир, почки - 3,0; печень, мясо - 1,0; для овец: жир - 2,0, мясо, печень - 1,5; почки - 5,0
263.	клоквинтосет-кислота (5-хлорхинолин-8-илокси) уксусная кислота	88349-88-6				/0,8		
264.	клоквинтосет-мексил 1-метилгексил(5-хлорхинолин-8-илокси)ацетат	99607-70-2	0,04/	/0,07	0,001/ (орг.)	1,0/ (а)	0,02/ (м. р.) 0,006/ (с.-с.)	зерно хлебных злаков - 0,1
265.	кломазон 2-(2-хлорбензил)-4,4-диметил-1,2-оксазолидин-3-он	81777-89-1	0,04/	/0,04	0,02/ (общ.)	0,5/ (а)	/0,02	соя (бобы, масло) - 0,01; рис - 0,2 <*>; кукуруза (зерно), морковь, свекла сахарная, рапс (зерно, масло) - 0,1; горох - 0,01; картофель - 0,1

266.	клопиралид 3,6-дихлорпиридин-2-карбоновая кислота	1702-17-6	0,15/	/0,1	0,04/	2,0/	/0,01	зерно хлебных злаков - 0,2; капуста - 1,0; кукуруза (зерно) - 2,0; мясо и мясопродукты - 0,3; молоко и молочные продукты, дикорастущие грибы и ягоды - 0,004; кукуруза (масло), свекла сахарная, рапс (зерно, масло) - 0,5; лен масличный (семена, масло) - 1,0; лук - 0,01 <*>; горчица (семена, масло) - 0,5
267.	клопиралид 2-этилгексиловый эфир		нт	нт	нт	/2,0	/0,006	нт
268.	клотианидин (E)-1-(2-хлор-1,3-тиазол-5-илметил)-3-метил-2-нитрогуанидин	210880-92-5	0,1/	/0,1	0,5/ (общ., орг.)	1,0 (а)	0,02/ (м. р.) 0,007/ (с.-с.)	картофель, томаты - 0,05; рапс (зерно) - 0,04; рапс (масло), сахарная свекла, огурцы - 0,1; морковь - 0,06; зерно хлебных злаков - 0,2; семена масличных культур (кроме рапса) - 0,02; артишок, кофе-бобы, овощи со съедобными плодами (кроме тыквенных) - 0,05 <*>, <**>; сельдерей - 0,04 <*>, <**>; ягоды и другие мелкие фрукты, цитрусовые - 0,07 <*>, <**>; капуста (все виды) - 0,2; чернослив - 0,2 <*>, <**>; какао-бобы, тыквенные, бобовые - 0,02 <*>, <**>; листовые овощи - 2,0 <*>, <**>; папайя, пекан, ананас - 0,01 <*>, <**>; перец чили (сухой) - 0,5 <*>, <**>; плодовые косточковые (в том числе вишня) - 0,2; плодовые семечковые - 0,4; чай (зеленый,

								черный) - 0,7 <*>, <**>; кукуруза (масло), соя (масло), подсолнечник (семена, масло) - 0,02; бананы - 0,02 <**>; виноград - 0,7; черная смородина - 0,07
269.	клофентезин 3,6-бис(2-хлорфенил)-1,2,4,5-тетразин	74115-24-5	0,02/	/0,07	0,01/ (с.-т., общ.)	1,0	/0,02	виноград - 2,0; цитрусовые - 0,5 <**>; плодовые семечковые - 0,5; картофель - 0,05; миндаль неочищенный - 5,0 <*>, <**>; огурцы, томаты, древесные орехи, плодовые косточковые - 0,5 <*>, <**>; смородина черная, красная, белая - 0,2 <*>, <**>; сушеный виноград (изюм), клубника - 2,0 <*>, <**>; субпродукты млекопитающих, яйца, мясо млекопитающих (кроме морских животных), молоко, мясо птицы и ее субпродукты - 0,05 <*>, <**>; дыни - 0,1 <*>, <**>
270.	комплекс полиоксинов		нн	нн	нн	/2,8	/0,04	нн
271.	крезоксим-метил метил(2E)-2-метоксиимино-2-[2-[(2-мкетилфенокси)метил] фенил]ацетат	143390-89-0	0,4/	/0,1	0,01/ (общ.)	0,5/ (а)	/0,02	ячмень - 0,1 <*>, <**>; огурцы - 0,5; изюм, сушенный - 2,0 <*>, <**>; субпродукты млекопитающих, пищевые - 0,05 <*>, <**>; грейпфрут - 0,5 <*>, <**>; виноград - 1,0, жир млекопитающих, кроме молочного жира - 0,05 <*>, <**>; молоко - 0,01 <*>, <**>; масло оливковое - 0,7 <*>, <**>; оливки - 0,2 <*>, <**>; апельсины, включая гибриды - 0,5 <*>, <**>; плодовые семечковые -

								1,0; мясо курицы - 0,05 <*>, <**>; томаты - 0,5; ягоды - 1,0 <*>; смородина - 1,0 <**>; зерно хлебных злаков - 0,1; сахарная свекла - 0,05; подсолнечник (семена, масло) - 0,1; картофель - 0,05
272.	кремния диоксид (аморфный) диоксасилан	7631-86-9	нт	нт	нт			зерно, бобы (семена), масличные культуры - нт
273.	кротоксифос 1-фенилэтил (Е)-3-диметоксифосфорилоксибут-2-еноат	7700-17-6	0,005/	нн	0,05/ (с.-т.)	0,2/	нт	молоко, мясомолочные продукты - 0,004; мясо - 0,05
274.	кумафос 3-хлор-7-диэтоксифосфинотиоилокси-4-метилкумарин	56-72-4	0,0005/	нн	нн	нн	нн	молочные продукты, яйца - 0,01; говядина, мясо птицы - 0,1; свинина, мясопродукты - 0,2
275.	ленацил 3-циклогексил-1,5,6,7-тетрагидроциклопентапиримидин-2,4-(3Н)-дион	2164-08-1	0,12/	/1,0	0,001/ (с.-т.)	0,5/	/0,0003	свекла сахарная, столовая - 0,1;
276.	линдан 1,2,3,4,5,6-гексахлорциклогексан	58-89-9	/0,005	нн	нн	нн	нн	зерно хлебных злаков - 0,01 <*>, <**>; субпродукты млекопитающих - 0,01 <*>, <**>; яйца - 0,01 <*>, <**>; кукуруза (зерно) - 0,01 <*>, <**>;

								мясо млекопитающих (кроме морских) - 0,1 <*>, <**>; молоко - 0,01 <*>, <**>; мясо птицы - 0,05 <*>, <**>; субпродукты птицы - 0,01 <*>, <**>; сорго - 0,01 <*>, <**>; сладкая кукуруза - 0,01 <*>, <**>
277.	люфенурон (RS)-1-[2,5-дихлор-4-(1,1,2,3,3,3-гексафторпропокси)фенил]-3-(2,6-дифторбензоил)мочевина	103055-07-8	0,01/	/0,1	0,005/ (общ.)	0,5/ (а)	0,04/ (м. р.) 0,01/ (с.-с.)	плодовые (косточковые, семечковые) - 0,2; картофель - 0,04; томаты - 0,5; виноград - 0,1; зерно хлебных злаков - 0,02; свекла сахарная - 0,02
278.	лямбда-цигалотрин смесь(R)-α-циано-3-феноксибензил(1S,3S)-3-[(Z)-2-хлор-3,3,3-трифторпропенил]-2,2-диметилциклопропанкарбоксилат и (S)-α-циано-3-феноксибензил (1R,3R)-3-[(Z)-2-хлор-3,3,3-трифторпропенил]-2,2-диметилциклопропанкарбоксилат	91465-08-6	0,002/	/0,05	0,001/ (с.-т.)	/0,1	/0,001	плодовые косточковые (в том числе вишня) - 0,3 <**>; хмель сухой - 1,0 <*>; горчица (семена, масло) - 0,1; рапс (зерно, масло), соя (бобы, масло) - 0,1; кукуруза (зерно, масло), капуста, томаты, горох, зерно хлебных злаков, картофель, морковь - 0,01; плодовые семечковые - 0,1; свекла сахарная, лук - 0,02; виноград - 0,15; цитрусовые - 0,2 <**>; подсолнечник (семена, масло) - 0,1
279.	малатион	121-75-5	0,03/	2,0/	0,05/	0,05/	0,015/	плодовые семечковые - 0,5; спаржа -

	диэтил (диметоксифосфинотиоилтио)сукцинат			(тр.)	(орг.)		(м. р.)	1,0 <*>, <**>; бобы сухие - 2,0 <*>, <**>; бобы, исключая кормовые и соевые - 1,0 <*>, <**>; черника - 10,0 <*>, <**>; цитрусовые - 7,0 <*>; семена хлопка - 20,0 <*>, <**>; масло хлопковое, пищевое - 13,0 <*>, <**>; огурцы - 0,2; виноград - 5,0 <*>; кукуруза - 0,05; кукуруза (масло) - 0,1; листовая горчица - 2,0 <*>, <**>; перец - 0,1 <*>, <**>; перец Чили сухой - 1,0 <*>, <**>; сорго - 3,0 <*>, <**>; шпинат - 3,0 <*>, <**>; лук (перо, репка) - 5,0; ягоды (клубника, черная, красная, белая смородина, малина крыжовник) - 1,0; кукуруза сахарная, столовая, отварная в початках - 0,02 <*>, <**>; томаты - 0,5; томатный сок - 0,01 <*>, <**>; зерно хлебных злаков - 10,0; пшеничные отруби, не переработанные - 25,0 <*>, <**>; пшеничная мука - 0,2 <*>, <**>; свекла сахарная, столовая, капуста, плодовые косточковые, бахчевые, чай - 0,5; горох, соя (бобы) - 0,3; табак, хмель сухой, грибы, крупа (кроме манной) - 1,0; соя (масло) - 0,1; арахис - 1,0 <*>; хлеб - 0,3 <*>; горчица, мак масличный - 0,1 <*>; продукты животноводства - 0,01; подсолнечник (семена, масло) - 0,02; рапс (зерно, масло) - 0,1; картофель, морковь - 0,05

280.	малеиновый гидразид (гидразид малеиновый) 1,2-дигидропиридазин-3,6-дион	123-33-1	0,3/	/8,0	0,2/ (общ.)	/1,4	/0,01	чеснок - 15,0; лук (репка, шалот) - 15,0; картофель - 50,0; свекла сахарная, столовая, морковь, томаты, арбузы - 8,0, зеленый табак - 30,0
281.	мандипропамид (RS)-2-(4-хлорфенил)-N-[(3-метокси-4-(проп-2-инилокси)фенэтил]-2-(проп-2-инилокси)ацетамид	374726-62-2	/0,2	/0,2	0,05/ (орг.)	/1,0	/0,01	брокколи - 2,0 <*>, <**>; капуста кочанная - 3,0 <*>, <**>; лук-репка - 0,1; картофель - 0,5; лук-перо - 7,0 <*>, <**>; тыква летняя - 0,2 <*>, <**>; перец - 1,0 <*>, <**>; перец Чили (сухой) - 10,0 <*>, <**>; листовые овощи - 25,0 <*>, <**>; огурцы - 0,2 <*>, <**>; томаты - 1,0; вишня - 20,0 <*>, <**>; виноград - 2,0; изюм (все виды) - 5,0 <*>, <**>; дыня - 0,5 <*>, <**>
282.	манкоцеб марганец этиленбис(дитиокарбамат) (полимерный) комплекс с цинковой солью	8018-01-7	0,03/	/0,1	0,01/ (общ.)	0,5/	0,001/ (м. р.) 0,0003/ (с.-с.)	картофель, лук, томаты, виноград, огурцы - 0,1
283.	мсло И-8А индустриальное (вазелиновое)		нт	/100	нн	нн	/1,0	нт
284.	масло нефтяное ингибированное		нн	нн	нн	5,0/	/0,05	нн

285.	меди бис (8-оксихинолят) бис(хинолин-8-олато-O,N)медь(II)	13014-03-4	/0,005	нн	нн	нн	нн	зерно хлебных злаков, картофель, плодовые семечковые, томаты - 1,0; свекла сахарная - 0,1; виноград - 0,5
286.	медьсодержащие: - меди гидрокись copper (II) hydroxide - меди сульфат copper sulfate - меди хлорокись copper oxychloride - меди трикаптолактам дихлоридмоно-гидрат (контроль по меди)	20427-59-2 7758-98-7 1332-40-7	0,17/	3,0/	1,0/ (орг.)	0,5/	0,0008/	картофель - 2,0; хмель сухой - 10,0 <*>; яйца, мясо - 2,0; плодовые (семечковые и косточковые), томаты, ягоды, виноград, свекла сахарная, огурцы, лук, овощные, бахчевые - 5,0, цитрусовые - 20,0
287.	меди трикаптолактам дихлоридмоно-гидрат (каптолактамовая часть молекулы)		0,06/	нн	0,03/ (с.-т.)	2,0/	нн	свекла сахарная - 0,5; томаты, лук, морковь, яблоки, виноград - 0,15; картофель - 1,0
288.	мезосульфурон-метил метил 2-[(4,6-диметоксипиримидин-2-илкарбамоил)сульфамоил]-α-(метансульфонамидо)-р-толуат	208465-21-8	1,0/	/0,9	0,006/ (общ.)	/1,0	/0,01	зерно хлебных злаков - 0,5
289.	мезотрион	104206-82-8	0,01/	/0,2	0,1/	1,0/	/0,001	кукуруза (зерно, масло) - 0,1; соя

	2-(4-мезил-2-нитробензоил)циклогексан-1,3-дион				(общ.)	(а)		(бобы, масло) - 0,05; лен масличный (семена, масло) - 0,1
290.	мекопроп (RS)-2-(4-хлор-о-толилокси)пропионовая кислота	7085-19-0	0,01/	0,4/ (м.-в.)	0,06/ (орг.)	1,0/	/0,15	зерно хлебных злаков - 0,25
291.	меназон 2-(4-хлор-2-метилфенокси)пропановая кислота	78-57-9	0,06/	нн	0,1/ (с.-т.)	1,0/	/0,001	плодовые (семечковые и косточковые), овощи, бахчевые, картофель, свекла сахарная, бобовые, табак - 1,0
292.	мепикват-хлорид 1,1-диметилпиперидиниум хлорид	24307-26-4	0,2/	/3,7	0,1/ (общ.)	/0,3	/0,01	рапс (зерно, масло) - 3,0; зерно хлебных злаков - 3,0; подсолнечник (семена, масло) - 40,0
293.	метазахлор 2-хлор-N-(пиразол-1-илметил)ацет-2',6'-ксилидид	67129-08-2	0,035/	/0,1	0,002/	1,0/	0,02/ (м. р.) 0,002/ (с.-с.)	капуста - 0,02; горчица (семена) - 0,02 <*>; горчица (масло), рапс (зерно, масло) - 0,1; гречиха - 0,01 <*>
294.	метазин [4,6-бис(пропан-2-иламино)-1,3,5-триазин-2-ил]-метилцианамид	67704-68-1	0,001/	/0,1	0,002/ (с.-т.)	2,0/	0,01/	картофель - 0,05 <*>; горох - 0,1 <*>
295.	метальдегид 2,4,6,8-тетраметил-	108-62-3	0,02/	/1,0	0,001/ (общ.)	0,2/	0,003/	зерно хлебных злаков, плодовые (косточковые и семечковые), овощи

	1,3,5,7-тетраоксациклооктан							(включая картофель), виноград - 0,7; цитрусовые (мякоть) - 0,2 <*>; ягоды - 0,8
296.	метам метилдитиокарбаминовая кислота	144-54-7	нн	нн	0,01/ (орг.)	0,1/ (А)	0,1/ (м.-р.) 0,001/ (с.-с.)	нн
297.	метамидофос O,S-диметил фосфорамидотиоат	10265-92-6	/0,004	нн	нн	нн	нн	артишок - 0,2 <*>, <**>; бобы, исключая кормовые бобы и соевые - 1,0 <*>, <**>; семена хлопка - 0,2 <*>, <**>; субпродукты млекопитающих - 0,01 <*>, <**>; яйца - 0,01 <*>, <**>; мясо млекопитающих (кроме морских животных) - 0,01 <*>, <**>; молоко - 0,02 <*>, <**>; картофель - 0,05 <*>, <**>; мясо птицы - 0,01 <*>, <**>; субпродукты птицы - 0,01 <*>, <**>; соевые бобы, сухие - 0,1 <*>, <**>; сахарная свекла - 0,02 <*>, <**>
298.	мегамитрон 4-амино-3-метил-6-фенил-1,2,4-триазин-5(4Н)-он	41394-05-2	0,025/	/0,4	0,3/ (с.-т.)	0,5/	/0,003	свекла сахарная, столовая - 0,03
299.	метамифоп (R)-2-[4-(6-хлор-1,3-бензоксазол-2-илокси)фенокси]-2'-фтор-N-метилпропионанилид	256412-89-2	0,02/	/0,24	0,015/ (орг.)	/0,8	/0,01	рис - 0,1

300.	метанитрофенилгид-разономезоксалевой кислоты диэтиловый эфир		/0,05	нн	/0,003 (с.-т.)	/0,3	нн	зерно хлебных злаков - 0,1 <*>; огурцы - нн
301.	метафлумезон (EZ)-2'-[2-(4-цианофенил)-1-(α,α,α -трифтор-м-толил)этилиден]-4-(трифторметокси)карбанилогидразид	139968-49-3	/0,1	нн	нн	нн	нн	брюссельская капуста - 0,8 <*>, <**>; китайская капуста - 6,0 <*>, <**>; субпродукты млекопитающих - 0,02 <*>, <**>; баклажан - 0,6 <*>, <**>; салат - 7,0 <*>, <**>; мясо млекопитающих (кроме морских животных) - 0,02 <*>, <**>; молочный жир - 0,02 <*>, <**>; молоко - 0,01 <*>, <**>; перец - 0,6 <*>, <**>; перец Чили, сухой - 6,0 <*>, <**>; картофель - 0,02 <*>, <**>; томаты - 0,6 <*>, <**>
302.	метидатион 3-диметоксифосфинотиоил тиометил-5-метокси-1,3,4-тиадиазол-2(3Н)-он	950-37-8	/0,001	нн	нн	нн	нн	миндаль - 0,05 <*>, <**>; плодовые семечковые - 1,0 <*>, <**>; артишок - 0,05 <*>, <**>; бобы сухие - 0,1 <*>, <**>; кочанная капуста - 0,1 <*>, <**>; жир КРС - 0,02 <*>, <**>; плодовые косточковые - 0,2 <*>, <**>; хлопчатник, семена - 1,0 <*>, <**>; хлопковое масло, очищенное - 2,0 <*>, <**>; огурец - 0,05 <*>, <**>; субпродукты КРС, свиней, овец - 0,02 <*>, <**>; яйца - 0,02 <*>, <**>; жир козий - 0,02 <*>, <**>; мясо коз - 0,02 <*>, <**>; субпродукты пищевые коз - 0,02 <*>, <**>; цитрусовые - 5,0 <*>, <**>; виноград - 1,0 <*>, <**>; хмель сухой - 5,0 <*>,

								<**>; кукуруза - 0,1 <*>, <**>; мясо КРС, свиней, овец - 0,02 <*>, <**>; молоко - 0,001 <*>, <**>; оливки - 1,0 <*>, <**>; лук репка - 0,1 <*>, <**>; горох сухой - 0,1 <*>, <**>; свиной жир - 0,02 <*>, <**>; ананас - 0,05 <*>, <**>; картофель - 0,02 <*>, <**>; мясо птиц - 0,02 <*>, <**>; жир птиц - 0,02 <*>, <**>; субпродукты птицы, пищевые - 0,02 <*>, <**>; редис - 0,05 <*>, <**>; семена рапса - 0,1 <*>, <**>; жир овец - 0,02 <*>, <**>; сорго - 0,2 <*>, <**>; свекла сахарная - 0,05 <*>, <**>; семена подсолнечника - 0,5 <*>, <**>; чай, зеленый, черный (высушенный и ферментированный) - 0,5 <*>, <**>; томаты - 0,1 <*>, <**>; орех грецкий - 0,05 <*>, <**>
303.	метилбромид и неорганический бромид (бромид-ион) бромметан; метил бромид	74-83-9	1,0/	нт	0,2/ контроль по неорганическому бромиду	1,0/ контроль по метилбромиду	/0,1 контроль по метилбромиду	контроль по неорганическому бромиду: томаты - 3,0; огурцы - 2,5; салат - 2,5 <*>; укроп, сельдерей, петрушка - 1,5 <*>; баклажаны, перец - 2,0 <*>; зерно хлебных злаков, в том числе непросеянная мука - 50,0; фасоль, горох, цитрусовые - 30,0 <*>; плодовые семечковые и косточковые, виноград, гранат - 20,0 <*>; картофель - 50,0 <*>. контроль по метилбромиду: зерно хлебных злаков, какао-бобы - 5,0 <**> (после 24 ч проветривания), 0,01 <**> (при

								реализации); сухофрукты - 2,0 <**> (после 24 ч проветривания), 0,01 <**> (при реализации); зерновые продукты, в том числе молотые - 1,0 <**> (после 24 ч проветривания), 0,01 <**> (при реализации); арахис, древесные орехи - 10,0 <**> (после 24 ч проветривания), 0,01 <**> (при реализации)
304.	метилизотиоционат (метилимино(сульфанилиден)метан	556-61-6	0,002/	/0,1	нн	нн	/0,001	огурцы, томаты - 0,05
305.	метиловый эфир рапсового масла (адъювант Меро, КЭ)		нн	нн	0,1/ (общ.)	/5,0	/2,5	нн
306.	метиокарб 4-метилтио-3,5-ксилил метилкарбамат	2032-65-7	/0,02	нн	нн	нн	нн	артишок - 0,05 <*>, <**>; зерно хлебных злаков - 0,05 <*>, <**>; капуста (все виды) - 0,1 <*>, <**>; орех лещины - 0,05 <*>, <**>; лук (порей, лук-репка) - 0,5 <*>, <**>; салат кочанный - 0,05 <*>, <**>; кукуруза - 0,05 <*>, <**>; дыня - 0,2 <*>, <**>; горох (сухой, бобы (не зрелые) - 0,1 <*>, <**>; перец сладкий, включая гвоздичный - 2,0 <*>, <**>; картофель - 0,05 <*>, <**>; рапс (семена) - 0,05 <*>, <**>; клубника - 1,0 <*>, <**>; свекла сахарная - 0,05 <*>, <**>; подсолнечник (семена) - 0,05 <*>,

								<**>
307.	метконазол (1RS,5RS;1RS,5SR)-5-(4-хлорбензил)-2,2-диметил-1-(1H-1,2,4-триазол-1-илметил)циклопентанол	125116-23-6	0,005/	/0,2	0,006/ (общ.)	/0,4	/0,01	рапс (зерно, масло) - 0,15; зерно хлебных злаков - 0,2
308.	метобромурон 3-(4-бромфенил)-1-метокси-1-метилмочевина	3060-89-7	0,025/	/0,1	0,2/ (общ.)	/1,0	0,002/	картофель - 0,1; табак - 0,5; соя (бобы, масло) - 0,1; подсолнечник (семена, масло) - 0,1
309.	метоксихлор 1-метокси-4-[2,2,2-трирхлор-1-(4-метоксифенил)этил]бензол	72-43-5	0,1/	/1,6	0,02/ (с.-т.)	/1,0	/0,01	картофель - 0,3
310.	метоксурон 3-(3-хлор-4-метоксифенил)-1,1-диметилмочевина	19937-59-8	0,1/	нн	0,01/ (с.-т.)	0,5/	/0,01	зерно хлебных злаков, овощи (кроме картофеля) - 0,1; морковь - 0,02
311.	С-метолахлор 2-хлор-N-(6-этил-о-толил)-N-[(1S)-2-метокси-1-метилэтил]ацетамид	87392-12-9	0,1/	/0,02	0,02/ (с.-т.)	0,8/ (а)	0,01/ (м. р.)	бахчевые, огурцы - 0,05 <*>; табак, хмель сухой - 1,0 <*>; хлопчатник (масло), соя (масло), капуста - 0,02; кукуруза (зерно), соя (бобы), подсолнечник (семена), свекла

								столовая, рапс (зерно, масло) - 0,1; подсолнечник (масло), свекла сахарная - 0,05; кукуруза (масло) - 0,1; горох, нут (зерно), кориандр (семена), гречиха, сафлор (семена, масло), кабачки, арбуз, тыква - 0,05
312.	метоксифенозид N-трет-бутил-N'-(3-метокси-о-толуоил)-3,5-ксилогидразид	161050-58-4	/0,1	нн	нн	нн	нн	арахис - 0,03 <*>, <**>; арахисовое масло пищевое - 0,1 <*>, <**>; папайя, виноград - 1,0 <*>, <**>; авокадо, цитрусовые, клюква - 0,7 <*>, <**>; морковь, бобы сухие - 0,5 <*>, <**>; бобы отшелушенные - 0,3 <*>, <**>; кукуруза, сладкая кукуруза, початки - 0,02 <*>, <**>; бобы (стручки целиком и/или не зрелые зерна), сушеный виноград (все виды изюма) - 2,0 <*>, <**>; брокколи - 3,0 <*>, <**>; голубика - 4,0 <*>, <**>; горох (сухой) - 5,0 <*>, <**>; яблочное пюре (сухое), капуста кочанная, хлопок (семена) - 7,0 <*>, <**>; сельдерей, салат кочанный - 15,0 <*>, <**>; салат листовой, листовая горчица - 30,0 <*>, <**>; субпродукты млекопитающих, яйца - 0,01 <*>; жиры млекопитающих (исключая молочный жир), мясо млекопитающих (кроме морских животных) - 0,2 <*>, <**>; молоко - 0,05 <*>, <**>
313.	метомил	16752-77-5	0,02/	/0,1	0,1/	/0,1	/0,001	плодовые семечковые, виноград -

	S-метил(EZ)-N-(метилкарбамоилокси) тиоацетимидат				(общ)			0,3; бобы (сухие) - 0,05 <*>, <**>; цитрусовые - 1,0; мякоть цитрусовых (сухая) - 3,0 <*>, <**>; овощи со съедобными плодами (кроме томатов), тыквенные - 0,1 <*>, <**>; хлопчатник (семена молотые пищевые) - 0,05 <*>, <**>; хлопчатник (масло пищевое) - 0,04 <*>, <**>; хлопчатник (семена); салат кочанный и листовой, плодовые косточковые (персики, нектарины) - 0,2 <*>, <**>; бобы (исключая широкие бобы и бобы сои), обычные бобы (целые стручки и/или свежие семена) - 1,0 <*>, <**>; слива - 1,0 <*>, <**>; соевая мука - 20,0 <*>, <**>; картофель - 0,02 <*>, <**>; сухая мята - 0,5 <*>, <**>; горох (стручки и сочные незрелые семена) - 5,0 <*>, <**>; овес, перец - 0,7 <*>, <**>; перец Чили (сухой) - 10,0 <*>, <**>; рапс (зерно), спаржа, зерно хлебных злаков, пшеничные проростки - 2,0 <*>, <**>; отруби пшеничные, не обработанные - 3,0 <*>, <**>; пшеничная мука - 0,03 <*>, <**>; мясо и субпродукты млекопитающих, (кроме морских животных), мясо яйца и субпродукты птицы, молоко, - 0,02 <*>, <**>; лук - 0,2; томаты - 1,0; капуста - 0,03; горох - 1,0; кукуруза (зерно, масло) -

								0,02; соя (бобы, масло) - 0,2; морковь - 0,02; подсолнечник (семена, масло) - 0,05; фундук - 0,1
314.	метопрен изопропил(E,E)-(RS)-11-метокси-3,7,11-триметилдодека-2,4-диеноат	40596-69-8	/0,05(S-метопрен); /0,09 (RS-рацемат)	нн	нн	нн	нн	зерно хлебных злаков - 10,0 <*>, <**>; пшеничные отруби, не обработанные - 25,0 <*>, <**>; кукурузное масло, (не очищенное) - 200,0 <*>, <**>; мясо млекопитающих (кроме морских) - 0,2 <*>, <**>; молоко - 0,1 <*>, <**>; мясо, яйца и субпродукты птицы, субпродукты млекопитающих - 0,02 <*>, <**>
315.	метрафенон 3'-бром-2,3,4,6'-тетраметокси-2,6'-диметилбензофенон	220899-03-6	0,25/	/0,9	0,2/ (общ.)	/1,3	/0,02	зерно хлебных злаков - 0,5; виноград - 5,0; плодовые семечковые, плодовые косточковые, хмель - 0,05 <**>; тыквенные - 0,1 <**>; ягоды - 0,6 <**>; огурцы - 0,15 <**>; томаты, грибы, баклажаны - 0,4 <**>; перец - 2,0 <**>
316.	метрибузин 4-амино-6-трет-бутил-3-метилтио-1,2,4-триазин-5(4H)-он	21087-64-9	0,01/	0,2/ (м.-вз.)	0,1/ (общ.)	1,0/ (а)	0,02/ (м. р.) 0,01/ (с.-с.)	зерно хлебных злаков - 0,1; томаты, картофель - 0,1; соя (бобы, масло), кукуруза (зерно, масло) - 0,1; горох, нут - 0,1; морковь - 0,1; кориандр - 0,1
317.	метсульфурон-метил метил2-(4-метокси-6-метил-1,3,5-триазин-2-илкарбомоилсульфамоил)бензоат	74223-64-6	0,003/	/0,1	0,01/ (общ.)	5,0/	0,02/ (м. р.) 0,005/ (с.-с.)	зерно хлебных злаков, просо - 0,05; лен масличный (семена, масло) - 0,1; подсолнечник (семена, масло) - 0,05; кукуруза (зерно, масло) - 0,05

318.	мефеноксам (металаксил, металаксил М) метил-N-(метоксиацетил)-N-(2,6-ксилил)-D-аланинат	70630-17-0	0,08/	0,05/ (тр.)	0,001/ (с.-т.)	0,5/	0,01/ (м. р.) 0,003/ (с.-с.)	картофель, свекла сахарная, столовая - 0,05; китайская капуста - 0,05 <**>; огурцы (включая корнишоны), томаты, капуста (все виды) - 0,5; хмель сухой - 10,0 <*>; подсолнечник (семена, масло), рапс (зерно, масло), зерно хлебных злаков - 0,1; лук-репка - 2,0, виноград - 2,0; табак - 1,0 <*>; шпинат - 2,0 <*>, <**>; авокадо, какао бобы, тыква, дыня, арбуз, смородина (красная, черная) - 0,2 <*>, <**>; цитрусовые - 5,0 <*>, <**>; хлопчатник (семена), горох свежий отшелушенный, соя бобы (сухие) - 0,05 <*>, <**>; соя (бобы, масло) - 0,1; салат кочанный - 2,0 <**>; арахис, перец, плодовые семечковые - 1,0 <*>, <**>; перец Чили (сухой) - 10,0 <*>, <**>; кукуруза (зерно, масло) - 0,05; морковь - 0,05; горох (нут) - 0,05; арбуз - 0,2
319.	мефенпир-диэтил диэтил(RS)-1-(2,4-дихлорфенил)-5-метил-2-пиразолин-3,5-дикарбоксилат	135590-91-9	0,1/	/0,9	0,01/ (общ., орг.)	/1,3	/0,02	зерно хлебных злаков, кукуруза (зерно, масло) - 0,5; сахарная свекла - 0,01
320.	мефентрифлуконазол (2RS)-2-[4-(4-	1417782-03-6	0,035	/0,04	0,03/ (общ., орг.)	/0,8	/0,02	зерно хлебных злаков - 0,6; плодовые семечковые, кукуруза, виноград - 0,01

	хлорфенокси)-α,α,α-трифтор-о-толил]-1-(1Н-1,2,4-триазол-1-ил)пропан-2-ол							
321.	миклобутанил (RS)-2-(4-хлорфенил)-2-(1Н-1,2,4-триазол-1-илметил) гексаннитрил	88671-89-0	/0,3	нн	0,05/ (общ.)	/0,7	/0,003	бананы, хмель сухой, плодовые косточковые - 2,0 <*>, <**>; виноград - 1,0 <*>, <**>; смородина черная, плодовые семечковые - 0,5 <*>, <**>; томаты - 0,3 <*>, <**> сливы, включая чернослив - 0,2 <*>, <**>; клубника - 0,1 <*>, <**>; мясо, субпродукты КРС и птицы, яйца, молоко - 0,01 <*>, <**>
322.	мильнеб 3-[2-(4,6-диметил-2-сульфанилдиен-1,3,5-тиадиазинан-3-ил)этил]-4,6-диметил-1,3,5-тиадиазинан-2-тион	3773-49-7	0,01/	нн	нн	нн	нн	растительные пищевые продукты - 1,0
323.	молинат S-этил азепан-1-карботиоат	2212-67-1	0,01/	/0,9	0,07/ (орг.)	0,5/	/0,01	рис - 0,2
324.	монолинурон 3-(4-хлорфенил-1-метокси-1-метилмочевина	1746-81-2	0,003/	/0,7	0,05/ (общ.)	нн	нн	картофель - 0,02; зерно хлебных злаков, зернобобовые - 0,2

325.	налед (RS)-(1,2-дибром-2,2-дихлорэтил) диметилфосфат	300-76-5	/0,009	нн	0,02/ (орг.)	0,5/	0,5/	овощи - 0,1; мясо - 0,3; картофель, яйца, молоко и продукты его переработки - 0,2
326.	напропамид (RS)-N,N-диэтил-2-(1-нафтилокси)пропанамид	15299-99-7	0,1/	/0,2	1,0/ (орг.)	/1,3	/0,02	рапс (зерно, масло) - 0,1; подсолнечник (семена) - 0,15 <*>; подсолнечник (масло) - 0,05 <*>; томаты - 0,1; огурцы, кабачки, тыква - 0,1 <*>; табак - 1,0 <*>
327.	натрий кремнефтористый динатрия гексафторсиликат	16893-85-9	0,001/	контроль по фактору	контроль по фактору	контроль по фактору	контроль по фактору	мясо (с учетом естественного фона) - 0,4
328.	натрия салицилат натрия салицилат	54-21-7	69,0/	нн	0,07/	нн	нн	нн
329.	натрия трихлорацетат натрия 2,2,2-трихлорацетат	650-51-1	нн	/0,2		2,5/		ягоды, свекла сахарная, столовая, овощи (кроме картофеля), плодовые (семечковые и косточковые), подсолнечник (семена, масло), зерно хлебных злаков, зернобобовые - 0,01
330.	нафтален-1-илтиокарбамид		нн	нн	нн	нд/ ++	нн	нн
331.	нафталевый ангидрид 1H,3H-нафто[1,8-cd]пиран-1,3-дион	81-84-5	0,002/	/0,07	0,01/ (орг.)	2,0/	/0,001	зерно хлебных злаков - 0,02

332.	неонол 2-[2-(4-ноноилфенокси)этокси]этанол	9016-45-9	нн	нн	нн	/3,0	нн	нн
333.	никосульфурон 1-(4,6-диметоксипиримидин-2-ил)-3-(3-диметилкарбомоил-2-пиридилсульфонил]мочевина	111991-09-4	0,2/	/0,2	0,004 (общ.)	5,0/ (а)	/0,02	кукуруза (зерно) - 0,2; кукуруза (масло) - 0,1
334.	нитроалкилфеноляты		/0,006	нн	0,01/ (с.-т.)	1,0/	нн	нн
335.	нитротрихлор-метан трихлор(нитро)метан	76-06-2	нн	нн	нн	нн	нн	зерно для переработки - 0,1
336.	новалурон (RS)-1-[3-хлор-4-[1,1,2-трифтор-2-трифторметоксиэтокси)фенил]-3-(2,6-дифторбензоил)мочевина	116714-46-6	0,01/	/3,7	0,05/ (общ.)	/1,0	/0,002	яблочный жмых, сухой - 40,0 <*>, <**>; хлопчатник (семена) - 0,5 <*>, <**>; субпродукты млекопитающих, пищевые - 10,0 <*>, <**>; мясо млекопитающих (кроме морских животных) - 10,0 <*>, <**>; молочный жир - 7,0 <*>, <**>; молоко - 0,4 <*>, <**>; плодовые семечковые - 3,0; картофель - 0,01 <*>, <**>; мясо птицы - 0,01 <*>, <**>; субпродукты птицы - 0,01 <*>, <**>; соевые бобы, не зрелые - 0,01 <*>, <**>; томаты - 0,02 <*>, <**>

337.	нонилфенол 2-нонилфенол	84852-15-3	нн	нн	0,01/ (общ.)	нн	нн	нн
338.	норэ		0,002/	/0,7	2,0/ (с.-т.)	нн	нн	растительные пищевые продукты - 0,1
339.	оксадиксил 2-метокси-N-(2-оксо-1,3-оксазолидин-3-ил)ацето-2',6'-ксилидид	77732-09-3	0,06/	/0,4	0,01/ (орг.)	5,0/	/0,05	картофель - 0,1; хмель сырой - 0,25; виноград, томаты - 0,5; свекла сахарная - 1,0 <*>; плодовые семечковые - 0,5 <*>; табак, лук - 0,04; огурцы - 0,4
340.	оксамил (EZ)-N,N-диметил-2-метилкарбамоилоксиимино-2-(метилтио)ацетамид	23135-22-0	0,009/	/0,04	0,01/ (общ.)	/0,01	/0,0003	свекла сахарная - 0,1; хмель сухой - 1,0 <*>; томаты, огурцы - 2,0 <*>; арахис - 0,05 <*>, <**>; картофель, морковь - 0,1; хлопчатник (семена) - 0,2 <*>, <**>; дыня, перец сладкий (включая гвоздичный) - 2,0 <*>, <**>; цитрусовые - 5,0 <*>, <**>; мясо млекопитающих (кроме морских животных), субпродукты КРС, коз, лошадей, свиней и овец, молоко, мясо яйца и субпродукты птицы - 0,02 <*>, <**>; лук (репка) - 0,01
341.	оксидеметон-метил S-2-этилсульфанилэтил O,O-диметил тиофосфат	301-12-2	/0,0003	нн	нн	нн	нн	зерно хлебных злаков - 0,02 <*>, <**>; мясо КРС - 0,05 <*>, <**>; все бобы, сухие - 0,1 <*>, <**>; капуста (все виды) - 0,05 <*>, <**>; хлопчатник (семена) - 0,05 <*>, <**>; яйца - 0,05 <*>, <**>; лимоны - 0,2 <*>, <**>; мясо КРС, свиней, овец - 0,05 <*>, <**>; молоко - 0,01 <*>,

								<**>; груши - 0,05 <*>, <**>; свиной жир - 0,05 <*>, <**>; картофель - 0,01 <*>, <**>; жир птицы - 0,05 <*>, <**>; мясо птицы - 0,05 <*>, <**>; овечий жир - 0,05 <*>, <**>; сахарная свекла - 0,01 <*>, <**>
342.	оксикарбоксин 5,6-дигидро-2-метил-1,4-оксатиин-3-карбоксанилид4,4-диоксид	5259-88-1	/0,15	нн	нн	нн	нн	зерно хлебных злаков - 0,2 <*>
343.	оксиметилэтил-кетон		нн	нн	0,03/ (общ.)	/2,0	0,002	нн
344.	оксатиапипролин 1-(4-{4-[(5RS)-5-(2,6-дифторфенил)-4,5-дигидро-1,2-оксазол-3-ил]-1,3-тиазол-2-ил}-1-пиперидил)-2-[5-метил-3-(трифторметил)-1Н-пиразол-1-ил]этанон	1003318-67-9	0,14/	0,009/ (общ.)	0,006/ (общ.)	/1,0	/0,003	картофель - 0,01; томаты - 0,4; виноград - 0,9; лук (репка) - 0,04; подсолнечник (семена, масло) - 0,01; огурцы - 0,1 <**>; салат - 5,0 <**>; хмель - 0,05 <**>; кабачки, дыня, арбуз - 0,2 <**>
345.	оксифлуорфен 2-хлор-α,α,α-трифлор-п-толил3-этокси-4-нитрофенил эфир	42874-03-3	0,003/	/0,2	0,02/ (орг.)	/1,0	/0,001	плодовые семечковые, лук, подсолнечник (семена, масло) - 0,2; чеснок - 0,2; соя (бобы, масло) - 0,2;
346.	олеиновый спирт (HD-ОСЕНОЛ) цис-9-		нн	нн	0,1/ (орг.)	нн	нн	нн

	октадецен-1-ол							
347.	паклобутразол (2RS,3RS)-1-(4-хлорфенил)-4,4-диметил-2-(1H-1,2,4-триазол-1-ил)пентан-3-ол	76738-62-0	0,02/	нн	нн	/0,4	/0,01	нн
348.	паракват 1,1'-диметил-4,4'-бипиридиниум	4685-14-7	/0,005	нн	нн	нн	нн	чай, зеленый и черный (ферментированный и сухой) - 0,2 <*>, <**>; листовые овощи - 0,07 <*>, <**>; сорго - 0,003 <*>, <**>; хмель сухой, оливки - 0,1 <*>, <**>; ягоды и другие мелкие фрукты, плодовые косточковые, плодовые семечковые - 0,01 <*>, <**>; цитрусовые, овощи со съедобными плодами, тыквенные - 0,02 <*>, <**>; подсолнечник (семена), хлопчатник (семена) - 2,0 <*>, <**>; бобовые - 0,5 <*>, <**>; кукуруза - 0,03 <*>, <**>; древесные орехи, кукурузная мука, овощи со съедобными плодами, кроме тыквенных, рис - 0,05 <*>, <**>; овощи со съедобными корнями и корнеплодами, субпродукты и мясо птицы и млекопитающих (кроме морских животных), яйца, молоко - 0,005 <*>, <**>
349.	паратионметил	298-00-0	/0,003	0,1/	0,002/	0,1/	0,001/	плодовые семечковые - 0,2; томаты -

	О,О-диметил-О-(4-нитрофенил)тиофосфат			тр.)			(м. р.)	0,002; горох, зерно хлебных злаков - 0,1; свекла сахарная - 0,05; горох (сухой) - 0,3 <*>; плодовые косточковые (нектарины, персики) - 0,3 <*>, <**>; картофель, бобы (сухие), капуста (кочанная) - 0,05 <*>, <**>; виноград - 0,5 <*>, <**>; виноград сушенный (все виды) - 1,0 <*>, <**>
350.	пебулат S-пропил N-бутил-N-этилкарбамотиоат	1114-71-2	0,001/	/0,6	0,01/ (орг.)	1,0/	/0,01	овощи (кроме картофеля), свекла сахарная - 0,05; табак - 0,1; морковь - 0,2
351.	пендиметалин 2,6-динитро-N-(1-этилпропил)-3,4-ксилидин	40487-42-1	0,125/	/0,15	0,05/ (орг.)	0,5/	/0,008	соя (бобы, масло), чеснок, табак, хмель сухой - 0,1 <*>; томаты, огурцы - 0,05 <*>; лук, петрушка, капуста, хлопчатник (масло) - 0,05; подсолнечник (семена, масло) - 0,1; морковь - 0,2; зернобобовая смесь - 0,01 <*>
352.	пенконазол (RS)-1-[2-(2,4-дихлорфенил) пентил]-1Н-1,2,4-триазол	66246-88-6	/0,03	0,1/	0,003/ (общ.)	/0,8	/0,01	огурцы, арбуз - 0,1; виноград - 0,3; томаты - 0,2 <*>; плодовые семечковые, дыня - 0,2; виноград плодовые косточковые (кроме нектарин и персиков) - 0,3; зерно хлебных злаков - 0,005; ягоды - 0,5; сушеный виноград (все виды изюма), хмель сухой - 0,5 <*>, <**>; нектарины, персики, мясо и субпродукты КРС, мясо и яйца кур - 0,05 <*>, <**>; молоко 0,01 <*>, <**>

353.	пеноксулам 3-(2,2-дифторэтокси)-N-(5,8-диметокси[1,2,4]триазоло[1,5-c]пиримидин-2-ил)-α,α,α -трифтортолуол-2-сульфонамид	219714-96-2	0,05/	/0,9	0,005/ (общ.)	/1,0	/0,01	рис - 0,5
354.	пентанохлор N-(3-хлор-4-метилфенил)-2-метилпентанамид	2307-68-8	0,15/	/0,6	0,1/ (орг.)	1,0/	/0,01	томаты - 1,5
355.	пентиопирад (RS)-N-[2-1,3-диметилбутил)-3-тиенил]-1-метил-3-(трифторметил)-1H-пиразол-карбоксамид	183675-82-3	0,13/	0,1/ (общ.)	0,02/ (общ.)	/0,8	/0,02	плодовые семечковые - 0,5; зерно хлебных злаков - 0,2 подсолнечник (семена, масло) - 1,5; соя (бобы, масло) - 0,3; томаты - 2,0; рапс (семена) - 0,5; рапс (масло) - 1,0
356.	пенфлуфен 2'-[(RS)-1,3-диметилбутил]-5-фтор-1,3-диметилпиразол-4-карбоксанилид	494793-67-8	0,04/	/0,9	0,06/ (общ.)	/1,0	/0,001	картофель - 0,5
357.	пенцикурон 1-(4-хлорбензил)-1-циклопентил-3-фенилмочевина	66063-05-6	0,02/	/0,2	0,015/ (общ).	2,0/ (а)	0,05/ (м. р.) 0,02/ (с.-с.) (а)	картофель - 0,1; зерно хлебных злаков - 0,1
358.	перметрин	52645-53-1	0,05/	/0,05	0,07/	0,5/	0,07/	орехи (миндаль, арахис) - 0,1 <*>,

	3-феноксибензил (1RS,3RS;1RS,3SR)-3-(2,2-дихлорвинил)-2,2-диметилциклопропанкарбоксилат				(с.-т.)		(м. р.) 0,02/ (с.-с.)	<**>; спаржа - 1,0 <*>, <**>; бобы (сухие) - 0,1 <*>, <**>; хмель сухой - 5,0 <*>, <**>; хрен - 0,5 <*>, <**>; капуста (все виды) - 5,0 <*>, <**>; лук (перо, порей) - 0,5 <*>, <**>; салат кочанный - 2,0 <*>, <**>; огурцы (включая корнишоны) - 0,5; томаты - 1,0; картофель - 0,05; морковь - 0,1 <*>, <**>; свекла сахарная - 0,05; перец - 1,0; сельдерей - 2,0 <*>, <**>; баклажан - 1,0 <*>, <**>; шпинат - 2,0 <*>, <**>; редис - 0,1 <*>, <**>; цитрусовые - 0,5 <*>, <**>; киви - 2,0 <*>, <**>; ягоды (крыжовник, клубника, ежевика) - 2,0; виноград - 2,0; дыня - 0,1; тыква - 0,5 <*>, <**>; зерно хлебных злаков - 2,0; подсолнечник (семена) - 1,0; подсолнечник (масло пищевое и не очищенное) - 1,0; кукуруза сладкая (зерно) - 0,1; соя бобы (сухие) - 0,05; соевое масло не очищенное - 0,1; кофе (бобы) - 0,05 <*>, <**>; бобы (стручки целиком и/или не зрелые зерна) - 1,0 <*>, <**>; рапс (зерно) - 0,05 <*>, <**>; хлопчатник (семена) - 0,5 <*>, <**>; хлопковое масло пищевое - 0,1; мясо млекопитающих (кроме морских животных) - 1,0 <*>, <**>; яйца - 0,1 <*>, <**>; субпродукты млекопитающих - 0,1 <*>, <**>; мясо птицы - 0,1 <*>, <**>; грибы - 0,1

								<*>, <**>; оливки - 1,0 <*>, <**>; горох отшелушенный, свежий - 0,1 <*>; перец Чили (сухой) - 10,0 <*>, <**>; фисташки - 0,05 <*>, <**>; плодовые семечковые - 2,0; плодовые косточковые - 2,0; чай, зеленый и черный (ферментированный и высушенный) - 20,0 <*>, <**>; пшеничные отруби - 5,0 <*>, <**>; пшеничная мука - 0,5 <*>, <**>; пшеничные проростки - 2,0 <*>, <**>; пшеничная мука цельнозерновая - 2,0 <*>, <**>; рис - 0,01
359.	пидифлуметофен 3-(дифторметил)-N-метокси-1-метил-N-[(RS)-1-метил-2-(2,4,6-трихлорфенил)этил]пиразол-4-карбоксамид	1228284-64-7	0,04/	/0,05	0,06/ (общ.)	/1,0	/0,02	соя (бобы, масло) - 0,4 <**>; виноград - 2,0 <**>; плодовые семечковые (яблоки, груши) - 0,2 <**>; томаты, баклажаны - 0,9 <**>; перец - 0,6 <**>; бахчевые (огурец, цуккини, кабачок, тыква) - 0,5 <**>; дыня, арбуз - 0,5 <**>; картофель - 0,015 <**>; арахис - 0,02 <**>; подсолнечник - 0,5 <**>; сорго - 3,0 <**>; хлопчатник - 0,4 <**>; орехи (миндаль, пекан) - 0,07 <**>; редис - 0,5 <**>; свекла сахарная - 0,5 <**>; бобовые (горох, фасоль стручки) - 1,0 <**>; бобовые (горох, фасоль семена) - 0,1 <**>; ягоды: земляника - 1,0 <**>, голубика - 5,0 <**>, плодовые косточковые: персик - 1,0 <**>, слива - 0,6 <**>; цитрусовые - (мандарин, апельсин, лимон,

								грейпфрут) - 1,0 <**>; зерновые - 0,01
360.	пиклорам 4-амино-3,5,6-трихлорпиридин-2-карболовая кислота	1918-02-1	0,2/	0,05/ (тр.)	0,04 (с.-т.)	10,0/	0,003/ (с.-с.) 0,01/ (м. р.)	зерно хлебных злаков, кукуруза (зерно, масло), рапс (зерно, масло) - 0,01; ягоды дикорастущие - 0,5; капуста - 0,01; лен масличный (семена, масло) - 0,01
361.	пикоксистробин метил(2E)-3-метокси-2-[2-(6-(трифторметил)-2-пиридилоксиметил)фенил]акрилат	117428-22-5	0,04/	/0,4	0,03/ (орг.)	/1,0	/0,01	зерно хлебных злаков - 0,2; свекла сахарная - 0,05; подсолнечник (семена, масло), кукуруза (зерно, масло), соя (бобы, масло) - 0,05; горох - 0,02; рис - 0,05; рапс (зерно, масло) - 0,02
362.	пиметрозин (E)-4,5-дигидро-6-метил-4-(3-пиридилметиленамино)-1,2,4-триазин-3(2H)-он	123312-89-0	0,03/	/0,07	0,01/ (общ.)	/1,0	/0,001	рапс (зерно, масло) - 0,02; томаты - 0,5; огурцы - 1,0; картофель - 0,02
363.	пиноксаден 8-(2,6-диэтил-п-толил)-1,2,4,5-тетрагидро-7-оксо-7H-пиразоло[1,2-d][1,4,5]оксадиазепин-9-ил]2,2диметилпропаноат	243973-20-8	0,05/	/1,5	0,002/ (орг.)	/1,0	/0,02	зерно хлебных злаков - 1,0
364.	пинолен (ди-1-n-ментин)	34363-01-4	нн	нн	0,1/ (общ.)	/20,0	нн	нн

	1-метил-4-пропан-2-илциклогексан							
365.	пиперонил бутоксид 2-(2-бутоксиэтокси)этил] 6-пропилпиперонил эфир; 5-[2-(2-бутоксиэтокси)этоксиметил]-6-пропил-1,3-бензодиоксол	51-03-6	/0,2	нн	нн	нн	нн	зерно хлебных злаков - 30,0 <*>, <**>; цитрусовые - 5,0 <*>, <**>; сок цитрусовых - 0,05 <*>, <**>; сушеные фрукты, бобовые - 0,2 <*>, <**>; овощи со съедобными плодами, тыквенные, арахис (не очищенный) - 1,0 <*>, <**>; перец, томаты - 2,0 <*>, <**>; корневые и корнеплодные овощи (кроме моркови) - 0,5 <*>, <**>; томатный сок - 0,3 <*>, <**>; перец Чили (сухой) - 20,0 <*>, <**>; листовой салат, листовая горчица, шпинат - 50,0 <*>, <**>; кукуруза (масло), пшеничные отруби - 80,0 <*>, <**>; почки КРС - 0,3 <*>, <**>; мясо КРС - 5,0 <*>, <**>; мясо птицы - 7,0 <*>; печень КРС, коз, свиней, овец, яйца - 1,0 <*>, <**>; почки коз, свиней, овец (кроме почек КРС), молоко КРС - 0,2 <*>, <**>; мясо млекопитающих (кроме морских животных) - 2,0 <*>, <**>; молоко (кроме молока КРС) - 0,05 <*>, <**>; субпродукты птицы - 10,0 <*>, <**>
366.	пиразосульфурон-этил этил 5-(4,6-диметоксипиримидин-2-илкарбомоил)-1-метилпиразол-4-	93697-74-6	0,04/	/0,2	0,005/ (общ.)	/1,0	/0,001	рис - 0,1

	карбоксилат							
367.	пиразофос этил 2-диэтоксифосфинтиоилокси-5-метилпиразоло[1,5-а]пиримидин-6-карбоксилат	13457-18-6	0,001/	нн	нн	0,05/	нн	все пищевые продукты - 0,01
368.	пираклостробин метил N-{2-[1-(4-хлорфенил)-1H-пиразол-3-ил]оксиметилфенил}-(N-метокси)карбамат	175013-18-0	0,03/	/0,2	0,01/ (общ.)	0,9/ (а)	0,01/ (м. р.) 0,005/ (с.-с.)	виноград - 2,0; плодовые семечковые - 0,5; зерно хлебных злаков - 0,5; кукуруза (зерно, масло), соя (масло) - 0,02; соя (бобы) - 0,05; подсолнечник (семена, масло) - 0,3; миндаль неочищенный, салат кочанный, малина красная, черная - 2,0 <*>, <**>; миндаль очищенный, бананы, арахис неочищенный, горох (стручки, незрелые семена), пекан - 0,02 <*>, <**>; бобы (сухие), капуста (все виды) - 0,3; канталупа (мускусная дыня) - 0,2 <*>, <**>; картофель - 0,2; лук-репка - 0,2; томаты - 0,3; огурцы - 0,5; морковь - 0,5; голубика, цитрусовые, фисташки, плодовые косточковые - 1,0 <*>, <**>; кофе (бобы), баклажаны, тыква обыкновенная, чечевица (сухая), мясо млекопитающих (кроме морских животных), перец, редис, клубника - 0,5 <*>, <**>; сушеный виноград (изюм) - 5,0 <*>, <**>; субпродукты

								млекопитающих, мясо и субпродукты птицы, яйца, чеснок, манго, папайя - 0,05 <*>, <**>; хмель (сухой) - 15,0 <*>, <**>; лук-порей - 0,7 <*>, <**>; молоко - 0,03 <*>, <**>; сахарная свекла - 0,2; горох - 0,5; рапс (зерно, масло) - 0,2
369.	пирафлуфен-этил этил2-хлор-5-(4-хлор-5-(дифторметокси)-1-метилпиразол-3-ил)-4-фторфеноксиацетат	129630-19-9	0,2/	/0,2	0,005/ (общ.)	/1,0	/0,002	зерно хлебных злаков - 0,1
370.	пиретрины		/0,04	нн	нн	нн	нн	зерно хлебных злаков - 0,3 <*>, <**>; бобовые - 0,1 <*>, <**>; цитрусовые, перец, овощные со съедобными корнями и корнеплодами, томаты, овощи со съедобными плодами, тыквенные - 0,05 <*>, <**>; сушеные фрукты - 0,2 <*>, <**>; арахис, перец Чили (сухой), древесные орехи - 0,5 <*>, <**>
371.	пиридабен 2-трет-бутил-5-(4-трет-бутилбензилтио)-4-хлорпиридазин-3(2H)-он	96489-71-3	0,008/	/0,3	0,1/ (общ.)	0,4/	0,001/	плодовые семечковые - 0,2; цитрусовые (мякоть) - 0,3
372.	пиридат О-6-хлор-3-	55512-33-9	0,02/	/0,03	0,002/ (общ.)	/1,0	/0,01	кукуруза (зерно, масло) - 0,05

	фенилпиридазин-4-ил S-октил тиокарбонат							
373.	пиридафентион O-(1,6-дигидро-6-оксо-1-фенилпиридазин-3-ил) O,O-диэтил тиофосфат	119-12-0	0,001/	/0,05	0,002/	/0,5	нн	капуста - 0,1; свекла сахарная, цитрусовые (мякоть) - 0,1 <*>
374.	пириметанил N-(4,6-диметилпиримидин-2-ил)анилин	53112-28-0	0,2/	/0,14	0,3/ (общ.)	/0,1	/0,001	миндаль, лук-репка - 0,2 <*>, <**>; яблочное пюре (сухое) - 40,0 <*>, <**>; абрикосы, бобы (стручки и/или не зрелые семена), кочанный салат, лук-батун - 3,0 <*>, <**>; плодовые косточковые, виноград - 4,0; плодовые семечковые - 7,0; ягоды (включая клубнику и землянику) - 3,0; цитрусовые - 7,0 <*>, <**>; слива - 2,0 <*>, <**>; бананы - 0,1 <*>, <**>; морковь - 1,0 <*>, <**>; томаты - 0,7; орех - 0,5 <*>, <**>; изюм (все виды) - 5,0 <*>, <**>; картофель - 0,1; мясо млекопитающих (кроме морских животных) - 0,05 <*>, <**>; молоко, субпродукты млекопитающих - 0,1 <*>, <**>; горох (сухой) - 0,5 <*>, <**>
375.	пиримикарб 2-диметиламино-5,6-диметилпиримидин-4-ил	23103-98-2	0,035/	/0,3 (м.-в.)	нн	/0,05	0,002/	огурцы - 0,1, хмель сухой - 1,0 <*>; картофель, свекла сахарная, хлопчатник (масло), горох - 0,02; плодовые семечковые - 2,0 <**>;

	диметилкарбамат							плодовые косточковые - 5,0 <**>; ягоды, исключая клубнику - 1,0 <**>; клубника - 3,0 <**>; спаржа - 0,01 <*>, <**>; овощи со съедобными корнями и корнеплодами, зерно хлебных злаков, рапс (зерно), сладкая кукуруза (отварная в початках) - 0,05 <*>, <**>; чеснок, лук-репка, подсолнечник (семена) - 0,1 <*>, <**>; дыня, кукуруза (зерно), бобовые, бобовые (сухие), за исключением сои - 0,2 <*>, <**>; капуста - 0,3 <*>, <**>; овощи со съедобными плодами, кроме тыквенных - 0,5 <*>, <**>; бобовые овощи, кроме сои - 0,7 <*>, <**>; виноград и другие мелкие фрукты, овощи со съедобными плодами б тыквенные, кроме арбуза и дыни - ,0 <*>, <**>; цитрусовые - 3,0 <**>; салат кочанный и листовой, артишоки - 5,0 <*>, <**>; перец Чили (сухой) - 20,0 <*>, <**>; мясо млекопитающих, (кроме морских животных); субпродукты млекопитающих, мясо, субпродукты и яйца птицы, молоко - 0,01 <*>, <**>
376.	пиримифосметил О-2-диэтиламино-6-	29232-93-7	0,03/	0,5/	0,01/	2,0/	0,03/ (м. р.) 0,01/	ягоды, шампиньоны - 0,004; дыня, перец, баклажаны, свекла сахарная - 0,2 <*>; брюква, турнепс, капуста,

	метилпиримидин-4-ил О,О-диметил тиофосфат			для pH 5,5 - 0,1/ (тр.)			(с.-с.)	сельдерей (зелень), плодовые (косточковые), виноград, чай - 0,5 <*>; цитрусовые (мякоть) - 0,1 <*>; картофель, редис, сельдерей (корень), морковь - 0,05 <*>; рис, табак - 1,0 <*>; горох - 5,0 <*>; томаты, огурцы - 0,2; яйца - 0,01; зерно хлебных злаков - 7,0; отруби пшеничные не обработанные - 15,0 <*>, <**>; мясо птицы - 0,1; печень птицы - 0,5; мясо млекопитающих (кроме морских животных), субпродукты млекопитающих, субпродукты птицы, кроме печени, малоко - 0,01 <*>, <**>
377.	пиримифосэтил 4-диэтоксифосфинтиилокси-N,N-диэтил-6-метилпиримидин-2-амин	23505-41-1	0,008/	нн	нн	нн	нн	кукуруза (зерно) - 0,1
378.	пирипроксифен 4-феноксифенил(RS)-2-(2-пиридилокси)пропиловый эфир	95737-68-1	/0,1	/0,4	0,01/ (общ.)	/1,0	/0,03	плодовые семечковые, огурцы - 0,2; томаты - 1,0; цитрусовые - 0,5 <**>; хлопчатник (семена) - 0,05 <*>, <**>; хлопчатник (масло) - 0,01 <*>, <**>; мясо и субпродукты КРС и коз - 0,01 <*>, <**>
379.	пироксасульфон 3-[5-(дифторметокси)-1-метил-3-	447399-55-5	0,01/	/0,04	0,08/ (общ.)	/0,8	/0,02	соя (бобы, масло) - 0,01

	(трифторметил)-1Н-пиразол-4-илметилсульфонил]-4,5-дигидро-5,5-диметил-1,2-оксазол							
380.	пироксулам N-(5,7-диметокси-[1,2,4]триазоло[1,5-а]пиримидин-2-ил)-2-метокси-4-(трифторфенил)пиридин-3-сульфонамид	422556-08-9	0,1/	/1,0	0,005/ (общ.	/1,0	/0,004	зерно хлебных злаков - 0,5
381.	поли-бета-гидромасляная кислота		нт	нт	нт	нт	нт	нт
382.	поли(окси-1,2-этандиил), альфа-[трис(1-фенилэтил)фенил]-омега-гидрокси{тристирилфенол, этоксилированный}				0,1/ (орг.)	/4,0	/0,07	
383.	поли(окси-1,2-этандиил), альфа-фенил-омега-гидрокси, сополимеризованный со стиролом {тристирилфенол,				0,07/ (орг.)	/4,0	/0,07	

	этоксилированный}							
384.	поли(окси-1,2-этандиил), альфа-сульфо-омега-[трис(1-фенилэтил)фенокси], аммониевая соль {тристирилсульфат, этоксилированный, аммонийная соль}				0,09/ (орг.)	/3,0	/0,04	
385.	полиоксин Б 5-(2-амино-5-О-карбамоил-2-деокси-L-ксилонамидо)-1,5-дидеокси-1-(1,2,3,4-тетрагидро-5-гидроксиметил-2,4-диоксопиримидин-1-ил)-β-D-аллофурануронковая кислота	19396-06-6	3,25/	нт	нт	/2,0	/0,02	огурцы, виноград - нт
386.	полиоксиэтилен додецилового эфира		нн	нн	/0,1 (орг.)	/10,0	нн	нн
387.	полиэфирмодифицированный трисилоксан (ПАВ Супер Кап)		нт	нт	0,35/ (орг.)	/1,0	/2,5	нт
388.	пиримисульфурон 2-[[4,6-	113036-87-6	0,02/	0,1/	0,005/	1,5/	/0,015	кукуруза (зерно) - 0,05

	бис(дифторметокси)пиримидин-2-ил]карбамоилсульфамоил]бензоат							
389.	продукты метаболизма грибов-эндофитов женьшеня		нт	нт	нт	нт	нт	нт
390.	продукты метаболизма грибов-эндофитов облепихи		нт	нт	нт	нт	нт	нт
391.	прогексадион кальция кальция 3-оксидо-4-пропионилциклогексанкарболовая кислота	127277-53-6	0,2/	/1,0	0,001/ (общ.)	/1,0	/0,002	плодовые семечковые - 0,5; зерно хлебных злаков - 0,2; подсолнечник (семена, масло) - 0,02
392.	проквиназид 6-йодо-2-пропокси-3-пропилхиназолин-4(3Н)-он	189278-12-4	0,003/	/0,1	0,006/ (общ.)	/1,0	/0,001	виноград - 0,5; зерно хлебных злаков - 0,1; подсолнечник (семена, масло) - 0,1; горох - 0,05; плодовые семечковые - 0,08 <**>
393.	прометрин N^2,N^4-диизопропил-6-метилтио-1,3,5-триазин-2,4-диамин	7287-19-6	0,005/	0,5/ (тр.)	0,002/ (с.-т.)	5,0/	0,05/ (м. р.) 0,01/ (с.-с.)	тимин - 0,1 <*>; подсолнечник (семена, масло), кориандр, соя (бобы, масло), горох, чеснок, фасоль, чечевица, нут, кукуруза (зерно, масло) - 0,1; морковь, картофель, сельдерей, укроп, петрушка - 0,02
394.	пропазин	139-40-2	/0,001	0,05/	0,002/	5,0/	5,0/	сорго, кориандр - 0,2 <*>; зерно

	6-хлор-N^2-N^4-диизопропил-1,3,5-триазин-2,4-диамин			(м.-в.)	(с.-т.)		(м. р.) 0,04/ (с.-с.)	хлебных злаков, зернобобовые - 0,2; морковь - 0,04
395.	пропаквизафоп 2-изопропилиденаминоокситил(R)-2-[4-(6-хлорхиноксалин-2-илокси)фенокси]пропионат	111479-05-1	0,015/	/0,15	0,001/ (общ.)	/1,0	/0,0003	хлопчатник (масло), лен - 0,01; свекла сахарная, рапс (зерно, масло) - 0,1; капуста - 0,2; подсолнечник (семена, масло) - 0,2; картофель - 0,1; горох - 0,05, соя (бобы, масло) - 0,05
396.	пропамокарб пропил (3-демитиламино)пропилкарбамат гидрохлорид	25606-41-1	0,4/	/0,2	0,1/ (общ.)	/0,7	/0,07	картофель - 0,3; томаты, огурцы - 10,0; овощи со съедобными плодами и тыквенные - 5,0; салат кочанный и листовой - 15,0 <**>; редис - 1,0 <**>; цветная капуста - 0,2 <*>, <**>; баклажаны - 0,3 <*>, <**>; шпинат - 40,0 <*>, <**>; лук-репка - 10,0; перец Чили (сухой) - 10,0 <*>, <**>; перец сладкий, включая гвоздичный - 3,0 <*>, <**>; цикорий (побеги) - 2,0 <*>, <**> мясо и субпродукты млекопитающих (кроме морских животных) и птицы, молоко, яйца - 0,01 <*>, <**>; сахарная свекла - 0,01 <*>; арбуз - 5,0; капуста кочанная - 0,7
397.	пропанил 3,4-дихлорпропионанилид	709-98-8	0,04/	1,5/ (тр.)	0,1/ (общ.)	0,1/	0,1/ (м. р.) 0,02/ (с.-с.)	рис - 0,3

398.	пропаргит (1RS,2RS;1RS,2SR)-2-(4-трет-бутилфенокси)циклогексил проп-2-инил сульфит	2312-35-8	0,01/	/0,4	0,002/ (общ.)	/0,3	/0,02	соя (бобы, масло) - 0,1; хлопчатник (масло), огурцы - 0,2 <*>; плодовые косточковые - 4,0 <*>; плодовые семечковые - 0,1; яблочный сок - 0,2 <*>, <**>; цитрусовые - 3,0 <*>; мякоть цитрусовых (сухая) - 10,0 <*>, <**>; миндаль - 0,1 <*>, <**>; бобы сухие - 0,3 <*>; куриный горох, сухой - 0,3 <*>; хлопчатник (семена) - 0,1 <*>, <**>; виноград - 0,2; виноградный сок - 1,0 <*>, <**>; сухой виноград, (все виды изюма) - 12,0 <*>, <**>; субпродукты млекопитающих - 0,1 <*>, <**>; яйца - 0,1 <*>, <**>; хмель (сухой) - 100,0 <*>; кукуруза - 0,1 <*>, <**>; кукурузная мука - 0,2 <*>, <**>; кукуруза (масло не очищенное) - 0,7 <*>, <**>; кукуруза (масло пищевое) - 0,5 <*>, <**>; арахис, молоко, мясо и субпродукты млекопитающих (кроме морских) и птицы, яйца - 0,1 <*>, <**>; арахисовое масло пищевое - 0,3 <*>, <**>; картофель - 0,03 <*>, <**>; чай, зеленый, черный (черный ферментированный и высушенный) - 5,0 <*>, <**>, томаты - 2,0 <*>, <**>
399.	пропахлор 2-хлор-N-изопропилацетанилид	1918-16-7	/0,01	/0,2	0,01/ (общ.)	0,5/	/0,05	капуста, лук, чеснок, брюква, турнепс - 0,2; зерно хлебных злаков, зернобобовые - 0,3; кукуруза - 0,3 <*>; соя (бобы) - 0,1

400.	пропизамид 3,5-дихлор-N-(1,1-диметилпропинил)бензамид	23950-58-5	0,3/	/0,2	0,3/	/0,5	/0,003	свекла сахарная - 0,1; цикорий салатный - 1,0 <*>
401.	пропизохлор 2-хлор-6'-этил-N-изопропоксиметилацето-о-толуидид	86763-47-5	0,025/	0,9/ (общ.)	0,003/ (орг.)	/0,8	/0,002	кукуруза (зерно, масло), рапс (зерно, масло), соя (бобы, масло), сахарная свекла, подсолнечник (семена, масло) - 0,1; горох, нут - 0,05; картофель - 0,05
402.	пропетамфос (E)-O-2-изопропоксикарбонил-1-метилвинил O-метил этилфосфорамидотиоат	31218-83-4	0,0005/	/0,02	0,002/	/0,1	/0,0002	мясо - 0,02; молоко - 0,01
403.	пропиконазол (2RS,4RS;2RS,4SR)-1-[2-(2,4-дихлорфенил)]-4-пропил-1,3-диоксолан-2-илметил]-1H-1,2,4-триазол	60207-90-1	0,07/	/0,2	0,15/ (орг.)	0,5/	0,01/ (с.-с.) 0,03/ (м. р.)	зерно хлебных злаков (кроме ячменя), свекла сахарная, рапс (зерно, масло) - 0,1; ячмень - 0,2; свекла столовая, ягоды (кроме клюквы) - 0,05; клюква - 0,3; виноград - 0,5; бананы - 0,1 <*>, <**>; кофе (бобы), пекан, ананас, сахарный тростник - 0,02 <*>, <**>; мясо и субпродукты млекопитающих (кроме морских животных), мясо птицы, яйца, молоко - 0,01 <*>, <**>; кукуруза (зерно, масло) - 0,05; кукуруза-попкорн, кукуруза сахарная столовая (отварная в початках) - 0,05 <*>, <**>; соя (бобы, масло) - 0,1;

								цитрусовые - 6,0 <**>; рис - 0,7; подсолнечник (семена, масло) - 0,1; горох - 0,05; лен масличный - 0,01
404.	пропилентиомочевина 1,3-диазинан-2-тион	2055-46-1	0,0002/	/0,001	1,0/ (общ.)	нн	нн	виноград - 0,01; лук - 0,01; картофель - 0,01; томаты - 0,01; яблоки - 0,01
	1,3-диазинан-2-тион							
405.	пропинеб полимер цинк пропиленбис (дитиокарбамаг)	12071-83-9	0,003/	/0,01	0,03/ (общ.)	/0,5	/0,002	виноград - 0,05; картофель - 0,03; томаты - 0,05; лук (репка) - 0,1; плодовые семечковые - 0,05
406.	пропоксур 2-изопропоксифенил метилкарбамат	114-26-1	0,02/	нн	нн	нн	нн	продукты животноводства - 0,01
407.	просульфокарб S-бензил дипропил(тиокарбамат)	52888-80-9	0,005/	/0,2	0,02/ (общ.)	/0,5	/0,002	картофель - 0,1; лук - 0,03; морковь - 1,0
408.	просульфурон 1-(4-метокси-6-метил-1,3,5-триазин-2-ил)-3-[2-(3,3,3-трифторпропил)фенилсульфанил]мочевина	94125-34-5	0,02/	/0,1	0,08/ (общ.)	/0,6	/0,02	кукуруза (зерно) - 0,02; зерно хлебных злаков, просо - 0,05
409.	протиоконазол (по	178928-70-6	0,05/	/0,1	0,03/	0,3/	0,01/	зерно хлебных злаков ячмень,

	протиоконазолу-дестио) (RS)-2-[2-(1-хлорциклопропил)-3-(2-хлорфенил)-2-гидроксипропил]-2,4-дигидро-1,2,4-триазол-3-тион протиоконазол-дестио (основной метаболит протиоконазола)		0,01/		(общ., орг.)	(а)	(м.р.) 0,002/ (с.-с.)	пшеницы, рожь, овес - 0,5; свекла сахарная - 0,3; свекла столовая - 0,1; арахис - 0,02 <*>, <**>; чернослив - 1,0 <*>, <**>; мясо млекопитающих (кроме морских) - 0,01 <*>, <**>; молоко - 0,004 <*>, <**>; субпродукты млекопитающих - 0,5 <*>, <**>; кукуруза (зерно, масло) - 0,1; просо - 0,1; лен масличный (семена, масло) - 0,05; горох - 0,02; тритикале - 0,05; подсолнечник (семена, масло), соя (бобы, масло) - 0,05; лук (репка) - 0,02; рапс (зерно, масло) - 0,1; картофель - 0,02; рис - 0,1
410.	протиофос O-(2,4-дихлорфенил)O-этилS-пропил дитиофосфат	34643-46-4	/0,08	нн	0,01/ (орг.)	нн	нн	хлопчатник (масло), виноград - 0,1; капуста - 0,05 <*>
411.	профенофос/профенфос O-4-бром-2-хлорфенил O-этил S-пропил тиофосфат	41198-08-7	/0,03	0,1/ (тр.)	0,06/ (орг.)	0,3/	/0,001	семена хлопка - 3,0 <*>, <**>; субпродукты млекопитающих - 0,05 <*>, <**>; яйца - 0,02 <*>, <**>; манго - 0,2 <*>, <**>; мясо млекопитающих (кроме морских животных) - 0,05 <*>, <**>; молоко - 0,01 <*>, <**>; перец Чили - 5,0 <*>, <**>; перец Чили (сухой) - 50,0 <*>, <**>; мясо, субпродукты птицы - 0,05 <*>, <**>; чаи (включая травяной чай) - 0,5 <*>, <**>; томаты - 10,0 <*>, <**>; капуста, лук, чеснок,

								брюква, турнепс - 0,2; зерно хлебных злаков, зернобобовые - 0,3; соя бобы - 0,1; кукуруза - 0,3 <*>
412.	прохлораз N-пропил-N-[2-(2,4,6-трихлорфенокси)этил] имидазол-1-карбоксамид	67747-09-5	0,01/	/0,3	0,05/ (с.-т.)	0,2/ (а)	/0,001	сахарная свекла - 0,1; зерно хлебных злаков - 2,0; цитрусовые - 10,0 <*>, <**>; семя льна - 0,05 <*>, <**>; грибы - 3,0 <*>, <**>; перец (черный, белый) - 10,0 <*>, <**>; подсолнечник (семена) - 0,5 <*>, <**>; подсолнечник (масло) - 1 <*>, <**>; рапс (зерно) - 0,7 <*>, <**>; отруби не обработанные - 7,0 <*>, <**>; субпродукты млекопитающих - 10,0 <*>, <**>; мясо млекопитающих (кроме морских животных) - 0,5 <*>, <**>; молоко - 0,05 <*>, <**>; мясо птицы - 0,05 <*>, <**>; субпродукты птицы - 0,2 <*>, <**>; яйца - 0,1 <*>, <**>; ананасы - 7,0 <**>
413.	процимидон N-(3,5-дихлорфенил)-1,2-диметилциклопропан-1,2-дикарбоксимид	32809-16-8	/0,1	/0,5	/0,004 (с.-т.)	1,0/	/0,02	огурцы, включая корнишоны - 2,0 <*>; томаты, виноград - 5,0 <*>; бобовые (целые стручки и/или незрелые семена, зерно, молодые стручки) - 3,0 <*>; капуста (все виды), плодовые косточковые (слива, персик, вишня и др.) - 10,0 <*>, <**>; ягоды - 10,0 <*>, <**>; плодовые семечковые - 1,0 <*>, <**>; подсолнечник (семена), лук репка - 02 <*>, <**>; подсолнечник (масло) - 0,5 <*>, <**>; салат кочанный, перец - 5,0 <*>, <**>;

								перец Чили (сухой) - 50,0 <*>, <**>
414.	римсульфурон 1-(4,6-диметоксипиримидин-2-ил)-3-(3-этилсульфанил-2-пиридилсульфанил)мочевина	122931-48-0	0,02/	/0,03	0,002/ (общ.)	/1,5	/0,02	кукуруза (зерно), картофель - 0,01; кукуруза (масло) - 0,02; томаты - 0,05; подсолнечник (семена, масло) - 0,02
415.	сафлуфенацил N'-{2-хлор-4-фтор-5-[1,2,3,6-тетрагидро-3-метил-2,6-диоксо-4-(трифторметил)пиримидин-1-ил]-бензоил}-N-изопропил-N-метилсульфамид	372137-35-4	0,046/	/0,04	0,02 (общ.)	/0,8	/0,02	соя (бобы, масло) - 0,01
416.	седаксан Смесь 2'-[(1RS,2RS)-1,1'-бициклопроп-2-ил]-3-(дифторметил)-1-метил-1H-пиразол-4-карбоксанилид с 2'-[(1RS,2SR)-1,1'-бициклопроп-2-ил]-3-(дифторметил)-1-метил-1H-пиразол-4-карбоксанилид	874967-67-6	0,1/	/0,04	0,01/ (общ.)	/1,4	/0,002	зерно хлебных злаков - 0,01; кукуруза (зерно, масло) - 0,01; сахарная свекла - 0,01; картофель - 0,02; соя, нуг - 0,01
417.	сера	7704-34-9	нт	160,0/	нт	6,0/	/0,07	нт

				(общ.)				
418.	серебро коллоидное		0,005/	/0,14	0,05/	1,0/ (а)	/0,0004	картофель - 0,05
419.	сероуглерод (продукт горения серной шашки) метандисульфид	75-15-0	нн	нн	1,0/	1,0/	0,03/	нт
420.	сетоксидим (5RS)-2-[(EZ)-1-(этоксиимино)бутил]-5-[(2RS)-2(этилтио)пропил]-3-гидроксициклогекс-2-ен-1-он	74051-80-2	0,1/	/0,2	0,04 (общ., орг.)	/1,0	/0,08	свекла сахарная, соя (бобы, масло) - 0,1; цитрусовые, морковь - 0,02; плодовые (семечковые, косточковые), виноград - 0,05 <*>; капуста - 0,03
421.	симазин 6-хлор-N^2-N^4-диэтил-1,3,5-триазин-2,4-диамин	122-34-9	0,1/	0,2/ (тр.) 0,01/ (фит.)	нн	2,0/	0,02/	зерно хлебных злаков, кукуруза (зерно), картофель, капуста - 0,1; плодовые (семечковые, косточковые) - 0,2; цитрусовые - 0,05 <*>; чай, виноград - 0,01; ягоды (в том числе дикорастущие) - 0,02
422.	смесь неионогенных ПАВ постоянного состава (адьювант Амиго, Амиго Стар)		нн	нн	0,1/ (орг., общ.)	/5,0	/2,5	нн
423.	смесь неионогенных ПАВ постоянного состава (ПАВ ДАШ)		нн	нн	03/ (орг., общ.)	/5,0	нн	нн

424.	смесь неионогенных ПАВ в составе Корвет		нн	нн	нн	/10,0	нн	нн
425.	спинеторам (2R,3aR,5aR,5bS,9S,13S,14R,16aS,16bR)-2-(6-деокси-3-О-этил-2,4-ди-О-метил-α-L-маннопиранозилокси)-13-[(2R,5S,6R)-5-(диметиламино)тетрагидро-6-метилпиран-2-илокси]-9-этил-2,3,3a,4,5,5a,5b,6,9,10,11,12,13,14,16a,16b-гексадекагидро-14-метил-1H-as-индацено[3,2-d]оксоциклододецин-7,15-дион	935545-74-7	/0,05	нн	нн	/1,4	/0,02	салат кочанный и листовой - 10,0 <*>, <**>; цитрусовые (включая гибриды) - 0,07 <*>, <**>; плодовые семечковые - 0,05 <*>, <**>; томаты - 0,06 <*>, <**>; свекла сахарная, древесные орехи - 0,01 <*>, <**>; мясо млекопитающих (кроме морских животных) - 0,2 <*>, <**>; субпродукты млекопитающих, молоко - 0,01 <*>, <**>; молочный жир - 0,1 <*>, <**>
426.	спиносад (Спиносин А + Спинасин Д) (2R,3aS,5aR,5bS,9S,13S,14R,16aS,16bR)-2-(6-деокси-2,3,4-три-О-метил-α-L-маннопираносилокси)-13-(4-(диметиламино-2,3,4,6-тетрадеокси-β-D-эритропираносилокси)	168316-95-8	/0,02	/0,1	0,11/ (орг.)	/1,0	/0,002	огурцы - 1,0; перец - 2,0; картофель - 0,5; миндаль в шелухе - 2,0 <*>, <**>; миндаль - 0,01 <*>, <**>; плодовые семечковые - 0,1 <**>; сельдерей - 2,0 <*>, <**>; зерно хлебных злаков - 1,0 <*>, <**>; цитрусовые - 0,3 <*>, <**>; семя хлопка - 0,01 <*>, <**>; хлопковое масло пищевое - 0,01 <*>, <**>; виноград - 0,5 <**>; сухой виноград (все виды изюма) - 1,0 <*>, <**>; киви - 0,05 <*>, <**>; листовые

	-9-этил-2,3,3a,5a,5b,6,7,9,10,11,12,13,14,15,16a,16b-гексадекагидро-14-метил-1H-as-индацено[3,2-d]оксоциклододецин-7,15-дион							овощи - 10,0 <*>, <**>; бобы сои (сухие) - 0,01 <*>, <**>; перец Чили (сухой) - 3,0 <*>, <**>; плодовые (косточковые) - 1,0 <**>; томаты - 0,3 <*>, <**>; отруби пшеничные, необработанные - 2,0 <*>, <**>; капуста (кочанная, соцветия капусты) - 2,0 <*>, <**>; почки КРС - 1,0 <*>, <**>; печень КРС - 2,0 <*>, <**>; мясо КРС - 3,0 <*>, <**>; молоко КРС - 1,0 <*>, <**>; мясо млекопитающих (кроме морских животных) - 2,0 <*>, <**>; молочный жир КРС - 5,0 <*>, <**>; субпродукты млекопитающих - 0,5 <*>, <**>; яйца - 0,01 <*>, <**>; мясо птицы - 0,2 <*>, <**>
427.	спиродиклофен 3-(2,4-дихлорфенил)-2-оксо-1-оксаспиро[4.5]дец-3-ен-4-ил]2,2-диметилбутират	148477-71-8	/0,01	/0,07	0,05 (общ.)	/1,0	/0,002	цитрусовые - 0,4 <*>, <**>; огурцы, включая корнишоны - 0,07 <*>, <**>; смородина (красная, черная, белая), клубника - 2,0 <*>, <**>; сушеный виноград (все виды изюма) - 0,3 <*>, <**>; папайя, кофе бобы - 0,03 <*>, <**>; перец, сладкий (включая испанский перец и перчики), виноград - 0,2 <*>, <**>; плодовые семечковые - 0,8; плодовые косточковые, томаты - 0,5 <*>, <**>; хмель, сухой - 40,0 <*>; древесные орехи, субпродукты млекопитающих - 0,05 <*>, <**>; мясо млекопитающих (кроме морских животных) - 0,01 <*>, <**>; молоко -

								0,004 <*>, <**>; виноград - 0,2; соя (бобы, масло) - 0,02
428.	спироксамин 8-трет-бутил-1,4-диоксаспиро[4.5]декан-2-илметил(этил)(пропил)амин	118134-30-8	0,025/	/0,4	0,002/ (орг.)	0,2/ (а)	0,01/ (м.р.) 0,003/ (с.-с.) (а)	зерно хлебных злаков - 0,2; виноград - 2,0; рис - 0,2 <*>; сахарная свекла - 0,1
429.	спиромезифен 3-мезитил-2-оксо-1-оксаспиро[4.4]нон-3-ен-4-ил 3,3-диметилбутират	283594-90-1	0,033/	/0,07	0,01/ (орг.)	/1,0	/0,002	плодовые семечковые - 0,02; томаты - 1,0; огурцы - 0,3; виноград - 0,02; перец сладкий - 0,5; дыня - 0,3; чай - 50,0
430.	спиротетрамат этил цис-8-метокси-2-оксо-3-(2,5-ксилил)-1-азаспиро[4.5]дец-3-ен-4-илкарбонат	203313-25-1	0,1/	/0,4	0,01/ (орг.)	/0,8	/0,003	миндаль в шелухе - 10,0 <*>, <**>; хмель сухой - 15,0 <**>; листовые овощи - 7,0 <*>, <**>; капуста (кочанная, соцветия, брокколи, китайская, цветная) - 2,0; сельдерей - 4,0 <*>, <**>; картофель - 0,8; цитрусовые - 1,0 <**>; виноград - 2,0; сушеный виноград (все виды изюма) - 4,0 <*>, <**>; чернослив - 5,0 <*>, <**>; плодовые (семечковые) - 1,0, плодовые (косточковые) - 3,0 <**>; томаты - 2,0; огурцы - 0,2; древесные орехи - 0,5 <*>, <**>, перец Чили (сухой) - 15,0 <**>; перец (Чили и другие сорта) - 2,0 <**>; субпродукты млекопитающих - 0,03 <*>, <**>;

								мясо млекопитающих (кроме морских животных) - 0,01 <*>, <**>; молоко - 0,005 <*>, <**>; лук - 0,4; соя (бобы, масло) - 4,0; арбуз - 0,2
431.	сульпрофос (RS)-[O-этил O-4-(метилтио)фенил S-пропил дитиофосфат	35400-43-2	нн	нн	/0,003 (орг.)	0,5/	0,01/ (м.р.)	нн
432.	сульфаниловой кислоты моноэтаноламинная соль		0,01/	нн	0,02/	1,0/	нн	зерно хлебных злаков - 1,0
433.	сульфоксафлор [метил(оксо){1-[6-(трифторметил)-3-пиридил]этил}-λ^6-сульфанилиден]цианамид	946578-00-3	0,04/			/0,6	/0,009	плодовые семечковые (яблоки, груша) - 0,3 <**>; плодовые косточковые (вишня, персик, слива, нектарины) - 1,5 <**>; цитрусовые (апельсины, лимоны, мандарины) - 0,4 <**>; виноград (в т.ч на вино) - 2,0 <**>; огурцы, цуккини - 0,5; томаты, перцы, баклажаны - 0,3 <**>; картофель - 0,03 <**>; морковь - 0,05 <**>; лук-репка - 0,02 <**>; зернобобовые (бобы, горох, фасоль) - 0,3 <**>; салат листовой - 6,0 <**>; орехи - 0,02 <**>
434.	сульфометурон-метил метил2-(4,6-диметилпиримидин-2-илкарбамоилсульфамо	74222-97-2	0,01/	/0,02	0,02/ (общ.)	/1,0	/0,02	нн

	ил]бензоат							
435.	сульфометурон-метила калиевая соль калий;(4,6-диметилпиримидин-2-ил)карбамоил-(2-метоксикарбонилфенил)с ульфанилазанид	79793-01-4	0,01/	/0,04	0,1/ (общ.)	5,0/	0,05/	нн
436.	сульфурил флуорид сульфурил флуорид	2699-79-8	/0,01	нн	нн	нн	нн	зерно хлебных злаков - 0,05 <*>, <**>; отруби зерновых культур обработанные и необработанные (кроме гречихи), пшеничная мука, ржаная мука, ржаная мука из цельного зерна, пшеничная мука из цельного зерна, кукурузная мука, кукурузная крупа, рис шелушенный, рис шлифованный, ростки пшеницы - 0,1 <*>, <**>; сушеные фрукты - 0,06 <*>, <**>; древесные орехи - 3,0 <*>, <**>
437.	тау-флювалинат (RS)-α-циано-3-феноксибензилN-(2-хлор-α,α,α-трифлор-п-толил)-D-валинат	102851-069	0,01/	/0,01	0,002/ (общ.)	/0,1	/0,001	плодовые семечковые, огурцы, виноград - 0,2; зерно хлебных злаков, соя (бобы, масло) - 0,01; плодовые косточковые - 0,01 <*>; рапс (зерно, масло), томаты, картофель - 0,1
438.	тебуконазол (RS)-1-п-хлорфенил-4,4-диметил-3-(1Н-	107534-96-3	0,03/	/0,4	0,025/ (общ.)	0,3/ (а)	0,01/ (м.р.) 0,003/	зерно хлебных злаков (ячмень, овес, пшеница, рожь и другие) - 0,2; виноград - 2,0; рапс (зерно) - 0,5;

	1,2,4-триазол-1-илметил)пентан-3-ол						(с.-с.)	рапс (масло) - 0,3; просо - 0,2; соя (бобы, масло) - 0,1; кукуруза (зерно, масло); лен масличный (семена, масло) - 0,1; горох - 2,0; сахарная свекла - 0,1; подсолнечник (семена, масло) - 0,2; рис - 2,0; тыква - 0,02 <*>, <**>; бананы - 0,05; кофе (бобы) - 0,1 <**>; кофе (бобы обжаренные) - 0,5 <*>, <**>; изюм - 3,0 <*>, <**>; хмель сухой - 30,0 <*>, <**>; земляной орех - 0,05 <*>, <**>; перец Чили (сухой) - 5,0 <*>, <**>; субпродукты КРС - 0,05 <*>, <**>; мясо млекопитающих (кроме морских) - 0,05 <*>, <**>; молоко - 0,01 <*>, <**>; мясо птицы - 0,05 <*>, <**>; субпродукты птицы - 0,05 <*>, <**>; яйца - 0,05 <*>, <**>; цитрусовые - 0,9 <**>; плодовые косточковые (слива, вишня, персики) - 0,6 <**>; плодовые семечковые - 0,3 <**>; орехи древесные - 0,3 <**>; манго - 0,05 <**>; папайя - 2,0 <**>; дыня - 0,15 <**>; томаты - 0,7; огурцы - 0,15; перец - 1,0 <**>; баклажаны - 0,1 <**>; лук - 0,1 <**>; капуста (все виды) - 1,0; морковь - 0,4; лук - 0,1; арбуз - 0,15
439.	тебуфеноцид N-трет-бутил-N'-(4-этилбензоил-3,5-диметилбензогидрази	112410-23-8	/0,02	нн	нн	нн	нн	миндаль - 0,05 <*>, <**>; ягоды (черника, малина, клюква и др.) - 3,0 <*>, <**>; капуста (все виды) - 5,0 <*>, <**>; цитрусовые - 2,0 <*>, <**>; изюм - 2,0 <*>, <**>;

	д							субпродукты млекопитающих - 0,02 <*>, <**>; яйца - 0,02 <*>; <**>; виноград - 2,0 <*>, <**>; киви - 0,3 <*>, <**>; листовые овощи - 10,0 <*>, <**>; мясо млекопитающих (кроме морских животных) - 0,05 <*>, <**>; молоко - 0,01 <*>, <**>; мята - 20,0 <*>, <**>; плодовые косточковые (нектарин, персики и др.) - 0,5 <*>, <**>; орех пекан - 0,01 <*>, <**>; перец - 1,0 <*>, <**>; перец Чили (сухой) - 10,0 <*>, <**>; плодовые семечковые - 1,0 <*>, <**>; мясо птицы - 0,02 <*>, <**>; рапс семена - 2,0 <*>, <**>; рис, шелушенный - 0,1 <*>, <**>; тростниковый сахар - 1,0 <*>, <**>; томаты - 1,0 <*>, <**>; грецкий орех - 0,05 <*>, <**>
440.	тебуфенпирад N-(4-трет-бутилбензил)-4-хлор-3-этил-1-метилпиразол-5-карбоксамид	119168-77-3	0,01/	/0,4	0,01/ (общ.)	/0,5	/0,0001	плодовые семечковые - 0,2; виноград - 0,5
441.	текназен 1,2,4,5-тетрахлор-3-нитробензол	117-18-0	/0,02	нн	нн	нн	нн	картофель - 20,0 <*>, <**>
442.	темботрион 2-{2-хлор-4-мезил-3-	335104-84-2	0,0004/	/0,07	0,001/ (общ.)	/0,8	/0,001	кукуруза (зерно, масло) - 0,02

	[(2,2,2-трифторметокси)метил]бензоил}циклогесан-1,3-дион							
443.	темефос O,O,O'-тетраметилO,O'-тиоди-п-финилен бис(тиофосфат)	3383-96-8	0,02/	/0,6	0,001/ (с.-т.)	0,5/	/0,01	овощи (кроме картофеля), свекла сахарная, хлопчатник (масло) - 0,3; цитрусовые (мякоть), молоко - 0,01; мясо, яйца - 1,0
444.	тепралоксидим (5RS)-2-{(EZ)-1-[(2E)-3-хлораллилоксиимино]пропил}-3-гидрокси-5-пергидропиран-4-илциклогекс-2-ен-1-он	14997941-9	0,015/	/0,2	0,002/ (общ., орг.)	/1,0	/0,01	свекла сахарная - 0,5; соя (бобы) - 5,0; соя (масло) - 0,2
445.	тербацил 3-трет-бутил-5-хлор-6-метилурацил	5902-51-2	/0,01	/0,4	0,02/ (с.-т.)	нн	нн	цитрусовые, плодовые (семечковые, косточковые) - 0,05
446.	тербуметон N^2-трет-бутил-N^4-этил-6-метокси-1,3,5-триазин-2,4-диамин	33693-04-8	0,001/	/0,2	0,0025/ (с.-т.)	0,5/	/0,015	плодовые семечковые, виноград - 0,1; цитрусовые (мякоть) - 0,1 <*>
447.	тербутилазин N^2-трет-бутил-6-хлор-N^4-этил-1,3,5-триазин-2,4-диамин	5915-41-3	0,003/	/0,04 (тр.)	0,005/ (с.-т.)	0,5/ (а)	0,01/ (м.р.) 0,003/ (с.-с.)	плодовые семечковые, виноград, цитрусовые (мякоть), подсолнечник (семена) - 0,1; картофель, подсолнечник (масло) - 0,05;

								кукуруза (зерно, масло) - 0,1; соя (бобы, масло) - 0,1
448.	тербутиурон 1-(5-трет-бутил-1,3,4-тиодиазол-2-ил)-1,3-диметилмочевина	34014-18-1	0,0003/	/0,05	0,03/ (с.-т.)	/0,5	нн	грибы - 0,1
449.	тербутрин N^2-трет-бутил-N^4-этил-6-метилтио-1,3,5-триазин-2,4-диамин	886-50-0	0,03/	/0,3	0,01/ (общ.)	/0,5	/0,01	зерно хлебных злаков - 0,1; картофель - 0,1
450.	тербуфос S-трет-бутилтиометил O,O-диэтил дитиофосфат	13071-79-9	0,001/	/0,05	нн	/0,03	/0,00002	банан - 0,05 <*>, <**>; кофе бобы - 0,05 <*>, <**>; субпродукты млекопитающих - 0,05 <*>, <**>; яйцо - 0,01 <*>, <**>; кукуруза (зерно) - 0,05; мясо млекопитающих (кроме морских животных) - 0,05 <*>, <**>; молоко - 0,01 <*>, <**>; мясо птицы - 0,05 <*>, <**>; субпродукты птицы - 0,05 <*>, <**>; сорго - 0,01 <*>, <**>; свекла сахарная - 0,02 <*>; кукуруза (сладкая столовая, отварная в початках) - 0,01 <*>, <**>; табак, картофель - 0,05
451.	терпеноиды природные (смесь)		нт	нт	нт	нт	нт	нт
452.	тетрадифон	116-29-0	0,05/	нн	нн	нн	нн	овощи (кроме картофеля), бахчевые,

	4-хлорфенил2,4,5-трихлорфенилсульфон							плодовые семечковые - 0,7; хлопчатник (масло), виноград - 0,1; цитрусовые (мякоть) - 0,2 <*>
453.	тетраконазол (RS)-2-(2,4-дихлорфенил)-3-(1H-1,2,4-триазол-1-ил)пропил 1,1,2,2-тетрафторэтил эфир	112281-77-3	0,004/	/0,4	0,01/ (общ.)	/0,6	/0,001	зерно хлебных злаков - 0,2; свекла сахарная - 0,05; виноград - 0,25; плодовые семечковые - 0,3; капуста белокочанная - 0,02
454.	тетраметрил-метилендиамин щавелевокислый		нн	нн	нн	/1,0	нн	нн
455.	тетраметрин (1,3,4,5,6,7,-гексагидро-1,3-диоксо-2H-изоиндол-2-ил)метил(1RS,3RS;1RS,3SR)-2,2-диметил-3-(2-метилпроп-1-енил)циклопропанкарбоксилат	7696-12-0	0,05/	нн	нн	нн	нн	мясо, субпродукты, жир, молоко - 0,2
456.	тетрафлуорон 1,1-диметил-3-[3-(1,1,2,2-тетрафторфенокси)фенил]мочевина	27954-37-6	0,02/	нн	/0,05	/0,1	0,6/ (м.р.) 0,06/ (с.-с.)	хлопчатник (масло) - нн; хлопчатник (семена) - 0,1
457.	тетрахлорвинфос	22248-79-9	/0,01	1,4/	0,02/	1,0/	/0,015	капуста, плодовые (семечковые,

	[(Z)-2-хлор-1-(2,4,5-трихлофенил)этенил] диметил фосфат			(тр.)	(с.-т.)			косточковые) - 0,8; виноград, ягоды - 0,01; хлопчатник (масло) - 0,1; хмель сухой - 5,0
458.	тефлубензурон 1-(3,5-дихлор-2,4-дифторфенил)-3-(2,6-дифторбензоил)мочевина	83121-18-0	/0,01	нн	нн	нн	нн	капуста (все виды) - 0,5 <*>, <**>; плодовые косточковые - 0,1 <*>, <**>; плодовые семечковые - 1,0 <*>, <**>; картофель - 0,05 <*>, <**>
459.	тефлутрин 2,3,5,6-тетрафтор-4-метилбензил(1RS,3RS)-3-[(Z)-2-хлор-3,3,3-трифторпроп-1-енил]-2,2-диметоксициклопропанкарбоксилат	79538-32-2	0,005/	/0,14	0,02/ (общ.)	/0,07	/0,0005	свекла сахарная, подсолнечник (семена, масло), кукуруза (зерно, масло) - 0,05; картофель - 0,01
460.	тиабендазол 2-(1,3-тиазол-4-ил)бензимидазол	148-79-8	0,3/	/1,0	0,001/ (общ.)	0,2/ (а)	0,01/ (м.р.) 0,003/ (с.-с.)	зерно хлебных злаков - 0,2; кукуруза (зерно) - 0,2; кукуруза (масло) - 0,02; просо, рис, горох, подсолнечник (семена, масло) - 0,2; рапс (зерно, масло) - 0,2; соя (бобы, масло) - 0,02; томаты - 0,1 <*>; картофель - 15,0; цитрусовые - 5,0 <**>; авокадо - 15,0 <*>, <**>; бананы - 5,0 <*>, <**>; манго - 5,0 <*>, <**>; грибы - 60,0 <*>, <**>; папайя - 10,0 <*>, <**>; плодовые (семечковые) - 3,0 <*>, <**>; цикорий - 0,05 <*>, <**>; почки КРС - 1,0 <*>, <**>; печень КРС - 0,3 <*>, <**>; мясо КРС - 0,1 <*>, <**>;

								молоко КРС - 0,2 <*>, <**>; мясо птицы - 0,05 <*>, <**>; яйца - 0,1 <*>, <**>
461.	тиаклоприд (Z)-3-(6-хлор-3-пиридилметил)-1,3-тиазолидин-2-илиденцианамид	111988-49-9	0,01/	/0,07	0,004/ (с.-т.)	/0,4	/0,002	плодовые семечковые - 0,7; рапс (масло) - 0,3; рапс (зерно) - 0,5; виноград, картофель - 0,02; ягоды и другие мелкие фрукты - 1,0 <**>; миндаль неочищенный - 10,0 <*>, <**>; хлопчатник (семена), яйца, мясо птицы и ее субпродукты, рис, древесные орехи - 0,02 <*>, <**>; огурцы, тыква обыкновенная - 0,3 <*>, <**>; субпродукты млекопитающих, горчица (семена), плодовые косточковые, томаты - 0,5; баклажаны - 0,7 <*>, <**>; киви, дыни, арбузы, тыква крупноплодная зимняя - 0,2 <*>, <**>; мясо млекопитающих (кроме морских животных), пшеница - 0,1 <*>, <**>; молоко - 0,05 <*>, <**>; перец сладкий (включая перец гвоздичный) - 1,0 <*>, <**>; зерно хлебных злаков - 0,1; горох - 0,1; кукуруза (зерно, масло) - 0,05; свекла сахарная - 0,02; свекла столовая, морковь - 0,05
462.	тиаметоксам (EZ)-3-(2-хлор-1,3-тиазол-5-илметил)-5-метил-1,3,5-	153719-23-4	0,026/	/0,2	0,01/ (общ.)	0,5/ (а)	0,01/ (м.р.) 0,003/ (с.-с.)	зерно хлебных злаков, картофель, горчица, рапс (зерно, масло), свекла сахарная, огурцы, горох, подсолнечник (семена, масло), соя (бобы, масло) капуста, лук - 0,05;

	оксадиазинан-4-илиден(нитро)амид							томаты, баклажаны, перец - 0,2; смородина, виноград - 0,1; кукуруза (зерно, масло) - 0,05; рис - 0,6; плодовые косточковые - 1,0 <**>; плодовые семечковые - 0,3; чай - 20,0 <**>; кофе - 0,2 <**>; цитрусовые - 0,5 <**>; бананы - 0,02 <**>
463.	тиенкарбазонметил метил4-[(4,5-дигидро-3-метокси-4-метил-5-оксо-1Н-1,2,4-триазол-1-ил)карбонилсульфамоил]-5-метилтиофен-3-карбоксилат	317815-83-1	0,2/	0,9/	0,05/ (общ.)	1,1/ (а)	0,15/ (м.р.) 0,05/ (с.-с.)	кукуруза (зерно, масло) - 0,5; зерно хлебных злаков - 0,1; сахарная свекла - 0,1
464.	тиодикарб (3EZ,12EZ)-3,7,9,13-тетраметил-5,11-диокса-2,8,14-тритиа-4,7,9,12-тетраазапентадека-3,12-диен-6,10-дион	59669-26-0	0,03/	/0,5	/0,1	/0,3	/0,003	хлопчатник (масло) - 0,5
465.	тиофанат-метил диметил4,4'-(о-финилен)бис(3-тиоаллофанат)	23564-05-8	0,02/	/0,4	0,05/ (орг.)	0,1/	/0,007	свекла сахарная, зерно хлебных злаков - 1,0; хурма, фейхоа - 0,2 <*>; огурцы, плодовые семечковые и косточковые, виноград - 0,5; смородина - 0,01; соя (бобы, масло) - 0,3

466.	тиоциклам N,N-диметил-1,2,3-тритиан-5иламин	31895-21-3	0,006/	0,07/	0,01/	/0,2	нн	свекла сахарная - 0,02
467.	тирам диметил4,4'-(о-финилен)бис(3-тиоаллофанат)	137-26-8	0,02/	/0,06	0,01/ (с.-т.)	0,5/	0,05/ (м.р.) 0,001/ (с.-с.)	зерно хлебных злаков - 0,01; картофель - 0,005; кукуруза (зерно, масло) - 0,1; горох - 0,1; плодовые семечковые - 5,0; плодовые косточковые - 3,0; все пищевые продукты - 0,01 <*>; просо - 0,1; свекла столовая, сахарная, подсолнечник (семена, масло), соя (бобы, масло), нут - 0,1; виноград - 0,01; морковь - 0,01
468.	тифенсульфурон-метил метил3-(4-метокси-6-метил-1,3,5-триазин-2-илкарбамоилсульфамоил)тиофен-2-карбоксилат	79277-27-3	0,01/	/0,07	0,01/ (общ.)	2,0/ (а)	0,05/ (м.р.) 0,002/ (с.-с.)	зерно хлебных злаков, лен масличный (семена, масло) - 0,05; кукуруза (зерно), соя (бобы, масло) - 0,02; кукуруза (масло) - 0,05; подсолнечник (семена, масло) - 0,05
469.	толклофос-метил О-2,6-дихлор-п-толил О,О-диметил тиофосфат	57018-04-9	/0,07	нн	нн	нн	нн	салат-латук (кочан, листья) - 2,0 <*>, <**>; картофель - 0,2 <*>, <**>; редис - 0,1 <*>, <**>
470.	толпиралат (RS)-1-{1-этил-4-[4-мезил-3-(2-	1101132-67-5	0,01/					

	метоксиэтокси)-о-толуоил]пиразол-5-илокси}этил метилкарбонат							
471.	топрамезон [3-(4,5-дигидро-1,2-оксазол-3-ил)-4-мезил-о-толил](5-гидрокси-1-метилпиразол-4ил)метанон	210631-68-8	0,002/	/0,04	0,02/ (общ.)	/0,8	/0,002	кукуруза (зерно, масло) - 0,01
472.	толилфлуанид N-дихлорфторметилтио-N-N'-диметил-N-п-толилсульфамид	731-27-1	/0,08	/025	0,0005/	/1,0	/0,005	плодовые семечковые - 5,0, огурцы - 1,0, виноград - 3,0, малина, клубника, ежевика - 5,0, смородина (черная, красная, белая) - 0,5 <*>, томаты - 3,0, хмель сухой - 50,0 <*>, <**>; лук-порей - 2,0 <*>, <**>; салат-латук (кочан) - 15,0 <*>, <**>; перец Чили (сухой) - 20,0 <*>, <**>; перец сладкий, включая перец гвоздичный - 2,0 <*>, <**>
473.	тралкоксидим (RS)-2-[(EZ)-1-(этоксиимино)пропил]-3-гидрокси-5-мезитилциклогекс-2-ен-1-он	87820-88-0	0,002/	/0,06	0,008/ (общ.)	/0,4	/0,001	зерно хлебных злаков - 0,02
474.	триадименол (1RS,2RS;1RS,2SR)-1-(4-	55219-65-3	0,03/	0,02/ (тр.)	0,002/ (общ.)	0,5/	0,07/ (м.р.) 0,01/	плодовые семечковые - 0,3; огурцы, томаты - 0,1; зерно хлебных злаков - 0,2; виноград - 2,0; сахарная свекла -

	хлорфенокси)-3,3-диметил-1-(1Н-1,2,4-триазол-1-ил)бутан-2-ол						(с.-с.)	0,1; просо - 0,02 <*>; рис - 0,2; ананас - 5,0 <**>; артишок - 0,7 <*>, <**>; бананы - 1,0 <*>, <**>; кофе (бобы) - 0,5 <*>, <**>; ягоды - 0,7 <*>, <**>; изюм - 10,0 <*>, <**>; овощи со съедобными плодами (кроме тыквы) - 1,0 <*>, <**>; тыква - 0,2 <*>, <**>; перец Чили (сухой) - 5,0 <*>, <**>; субпродукты млекопитающих - 0,07 <*>, <**>; мясо млекопитающих (кроме морских животных) - 0,02 <*>, <**>; молоко - 0,01 <*>, <**>; мясо, субпродукты птицы - 0,01 <*>, <**>; яйца - 0,01 <*>, <**>
475.	триадимефон 1-(4-хлорфенокси)-3,3-диметил-1-(1Н-1,2,4-триазол-1-ил)бутан-2-он	43121-43-3	0,03/	0,03/ (тр.)	0,02/ (с.-т.)	0,5/	0,05/ (м.р.) 0,02/ (с.-с.)	плодовые семечковые - 0,3; артишок - 0,7 <*>, <**>, бананы - 1,0 <*>, <**>; зерно хлебных злаков - 0,5; кофе (бобы) - 0,5 <*>, <**>; ягоды - 0,7 <*>; виноград - 0,1; сухой виноград (изюм) - 10,0 <*>, <**>; субпродукты млекопитающих - 0,01 <*>, <**>; яйца - 0,01 <*>, <**>; плодоносящие овощи, кроме тыквы - 1,0 <*>, <**>; тыква - 0,2 <*>, <**>; дыня - 0,05, мясо млекопитающих (кроме морских животных) - 0,02 <*>, <**>; молоко - 0,01 <*>, <**>; перец Чили (сухой) - 5,0 <*>, <**>; ананас - 3,0 <**>; мясо, субпродукты птицы - 0,01 <*>, <**>; сахарная свекла - 0,5; томаты - 0,5; огурцы - 0,5; плодовые косточковые - 0,05;

								фейхоа - 0,02; рис - 0,2
476.	триазофос O,O-диэтилO-1-фенил-1H-1,2,4-триазол-3-ил тиофосфат	24017-47-8	/0,001	нн	нн	нн	нн	зерно хлебных злаков - 0,05 <*>, <**>; хлопчатник (семена) - 0,2 <*>, <**>; хлопковое масло неочищенное - 1,0 <*>, <**>
477.	триаллат S-2,3,3-трихлораллил диизопропил(тиокарбамат)	2303-17-5	0,005/	/0,05	0,03/ (орг.)	1,0/	/0,003	зернобобовые - 0,05 <*>; зерно хлебных злаков - 0,05
478.	триасульфурон 1-[2-(2-хлорэтокси)фенилсульфонил]-3-(4-метокси-6-метил-1,3,5-триазин-2-ил)мочевина	82097-50-5	0,005/	/0,1	0,004/	/2,0	/0,004	зерно хлебных злаков - 0,1
479.	трибенурон-метил метил2-[4-метокси-6-метил-1,3,5-триазин-2-ил(метил)карбамоилсульфамоил]бензоат	101200-48-0	0,01/	/0,01	0,06/ (общ.)	5,0/	0,05/ (м.р.) 0,02/ (с.-с.)	подсолнечник (семена, масло) - 0,02; зерно хлебных злаков - 0,01
480.	триморфамид N-(2,2,2-трихлор-1-морфолин-4-илэтил)формамид	60029-23-4	/0,05	/0,4	/0,04	/0,3	/0,02	зерно хлебных злаков, огурцы, плодовые семечковые - 0,2 <*>; виноград - 0,1 <*>
481.	тринексопак-этил	95266-40-3	0,004/	/0,4	0,03/	/0,9	/0,002	зерно хлебных злаков - 0,2

	этил4-циклопропил(гидрокси)метилен-3,5-диоксоциклогексанкарбоксилат				(общ.)			
482.	трис (2-этилгексил) фосфат (адьювант)		нт	нт	0,25/ (орг.)	/2,0	/0,05	нт
483.	трисилкоксан акоксилат (ПАВ Сильвошанс)					/0,7	/0,01	
484.	тритиконазол (RS)-(E)-5-(4-хлорбензилиден)-2,2-диметил-1-(1H-1,2,4-триазол-1-илметил)циклопентанол	131983-72-7	0,025/	/0,1	0,002/ (общ.)	1,0/ (а)	/0,001	просо, кукуруза (зерно, масло) - 0,1; зерно хлебных злаков - 0,04
485.	тритосульфурон 1-[4-метокси-6-(трифторметил)-1,3,5-триазин-2-ил]-3-[2-(трифторметил)фенилсульфонил]мочевина	142469-14-5	0,06/	/0,04	0,005/ (общ.)	/1,0	/0,03	зерно хлебных злаков - 0,01
486.	трифенацин (по дифенацину)		нт	нт	0,0002/ (общ.)	0,01/	/0,0002	нт
487.	трифлоксистробин	141517-21-7	0,04/	/0,2	0,03/	/1,0	/0,02	виноград - 5,0; бананы - 0,05 <**>;

	метил(Е)-2-метоксиимино-{(Е)-α-[1-(α,α,α-трифтор-м-толил)этилиденаминоокси]-о-толил}ацетат				(общ.)			капуста (все виды) - 0,5 <*>, <**>; салат - 10,0 <**>; морковь - 0,1 <*>, <**>; перец сладкий, включая гвоздичный - 0,3 <*>, <**>; томаты, баклажан, клубника, цитрусовые - 0,7 <*>, <**>; луки лук-порей - 0,7 <*>, <**>; миндаль - 3,0 <*>, <**>; сельдерей - 1,0 <*>, <**>; мякоть цитрусовых, сухая - 1,0 <*>, <**>; изюм - 5,0 <*>, <**>; яйца - 0,04 <*>, <**>; сухой хмель - 40,0 <*>, почки КРС, коз, свиней, овец - 0,04 <*>, <**>; печень КРС, коз, свиней, овец - 0,05 <*>, <**>; кукуруза - 0,02 <*>, <**>; мясо млекопитающих (кроме морских животных) - 0,05 <*>, <**>; молоко - 0,02 <*>, земляной орех - 0,02 <*>; картофель - 0,02 <*>, <**>; мясо птицы - 0,04 <*>, <**>; субпродукты птицы, пищевые - 0,04 <*>, <**>; рис - 5,0; сахарная свекла - 0,05; свекла столовая - 0,02; плодовые косточковые - 1,0 <*>, <**>; меласса - 0,1 <*>, <**>; древесные орехи - 0,02 <*>, <**>; зерно хлебных злаков - 0,5; плодовые семечковые - 0,5; овощи со съедобными плодами (огурец, корнишон, кабачок, патисон) - 0,2 <**>; перец, оливки, бахчевые культуры (арбуз, дыня, тыква) - 0,3 <**>; соя (бобы, масло) - 0,05
488.	трифлумизол	99387-89-0	/0,05	нн	нн	/1,0	нн	зерно хлебных злаков - 0,05 <*>;

	(E)-4-хлор-α,α,α-трифтор-N-(1-имидазол-1-ил-2-пропоксиэтилиден)-о-толуидин							огурцы, томаты, плодовые семечковые - 0,1 <*>
489.	трифлусульфурон-метил метил2-[4-диметиламино-6-(2,2,2-трифторэтокси)-1,3,5-триазин-2-илкарбамоилсульфамоил]-м-толуат	126535-15-7	0,04/	/0,06	0,005/ (общ.)	5,0/ (а)	/0,01	свекла сахарная - 0,02
490.	трифлуралин α,α,α-трифтор-2,6-динитро-N,N-дипропил-п-толуидин	1582-09-8	0,01/	/0,1	0,02/ (с.-т.)	3,0/	/0,01	хлопчатник (семена и масло), арбуз - 0,25 <*>; петрушка - 0,01; подсолнечник (семена), капуста, томаты, огурцы, чеснок, баклажаны, перец, лук, соя (семена), подсолнечник (масло), соя (масло) - 0,1; морковь - 0,01 <*>; табак - 0,5; рапс (зерно, масло) - 0,1
491.	трифорин N,N'-{пиперазин-1,4-диилбис[(трихлорметил)метилен]}диформамид	26644-46-2	/0,02	/0,03	0,02/ (орг.)	1,0/	/0,2	плодовые семечковые - 2,0 <*>; виноград - 0,01 <*>; огурцы - 0,1; голубика, клубника, крыжовник, смородина - 1,0 <*>, <**>; вишня, слива - 2,0 <*>, <**>; персик - 5,0 <*>, <**>; томаты - 0,5 <*>, <**>; зерно хлебных злаков - 0,1 <*>, <**>; бобовые (стручки и/или незрелые семена) - 1,0 <*>, <**>; овощи со

								съедобными плодами, тыквенные - 0,5 <*>, <**>
492.	трихлорфон (RS)-2,2,2-трихлор-1-(диметоксифосфиноил)этанол	52-68-6	0,005/	0,5/	0,01/	0,5/	0,002/	зерно хлебных злаков, кукуруза (зерно), бахчевые, виноград, листовые овощи, капуста, огурцы, перец томаты, соя (бобы, масло), подсолнечник (семена, масло), картофель, зернобобовые, горчица, рис, плодовые семечковые и косточковые - 0,1; свекла сахарная, лук, морковь, баклажаны, кабачки - 0,05; хлопчатник (масло) - 0,1 <*>; грибы - 0,2; ягоды дикорастущие, молоко, молочные продукты, мясо - 0,01
493.	фамоксадон (RS)-3-анилино-5-метил-5-(4-феноксифенил)-1,3-оксазолидин-2,4-дион	131807-57-3	0,01/	/0,1	0,001/ (общ.)	/1,0	/0,0001	огурцы, тыква обыкновенная, пшеничные отруби не переработанные - 0,2 <*>, <**>; сушеный виноград (изюм) - 5,0 <*>, <**>; мясо и субпродукты млекопитающих (кроме морских животных) - 0,5 <*>, <**>; яйца, мясо птицы и ее субпродукты - 0,01 <*>, <**>; виноград - 20, томаты - 1,0; молоко - 0,03 <*>, <**>; картофель - 0,05; зерно хлебных злаков - 0,2 <*>, <**>; лук - 1,0; подсолнечник (семена, масло) - 0,1
494.	феназахин 4-трет-бутилфенэтил	120928-09-8	0,005/	/0,2	0,001/	/0,3	/0,007	плодовые семечковые - 0,2; виноград - 0,01

	хиназолин-4-ил эфир							
495.	фенамидон (S)-1-анилино-4-метил-2-метилтио-4-фенилимидазолин-5-он	161326-34-7	0,03/	/0,1	0,003/	/1,0	/0,01	картофель - 0,03; томаты - 0,5; огурцы - 0,2; лук - 0,2
496.	фенамифос этил4-метилтио-м-толил изопрофилфософороамидат	22224-92-6	/0,0008	нн	нн	нн	нн	яблоки, бананы, капуста брюссельская и кочанная, дыня, хлопчатник (семена), арахис, хлопковое и арахисовое масло нерафинированные - 0,05 <*>, <**>; мясо и субпродукты птицы и млекопитающих (кроме морских животных), яйца - 0,01 <*>, <**>; молоко - 0,005 <*>, <**>
497.	фенбуконазол 4-(4-хлорфенил)-2-фенил-2-(1Н-1,2,4-триазол-1-илметил)бутиронитрил	114369-43-6	/0,03	нн	нн	нн	нн	абрикосы, персики - 0,5 <*>, <**>; бананы, жир, почки, печень, мясо КРС, рапс (зерно), подсолнечник (семена), тыква обыкновенная - 0,05 <*>, <**>; огурцы, дыня - 0,2 <*>, <**>; вишня, виноград - 1,0 <*>, <**>; яйца молоко, мясо и субпродукты птицы, древесные орехи - 0,01 <*>, <**>; плодовые семечковые - 0,1 <*>, <**>; зерно хлебных злаков - 0,2 <*>, <**>
498.	фенбутатин оксид бис[трио(2-метил-2-фенилпропил)олово]о	13356-08-6	0,03/	нн	/0,005 (с.-т.)	/1,5	нн	миндаль, пекан, грецкий орех, огурцы - 0,5 <*>, <**>; бананы, вишня, чернослив, клубника - 10,0 <*>, <**>; мясо и субпродукты кур,

	ксид							яйца, мясо млекопитающих (кроме морских животных), молоко - 0,05 <*>, <**>; цитрусовые, виноград, плодовые семечковые - 5,0 <*>, <**>; мякоть цитрусовых (сухая) - 25,0 <*>, <**>; субпродукты млекопитающих - 0,2 <*>, <**>; виноградный жмых сухой - 100,0 <*>, <**>; персики - 7,0 <*>, <**>; сливы - 3,0 <*>, <**>; изюм - 20,0 <*>, <**>; томаты - 1,0 <*>, <**>
499.	фенаримол (RS)-2,4'-дихлор-α-(пиримидин-5-ил)бензидриловый спирт	60168-88-9	/0,01	0,04/	0,00002 / (общ.)	/1,0	/0,004	плодовые семечковые, виноград - 0,3; яблочный жмых, хмель, перец Чили (сухие) - 5,0 <*>, <**>; артишок посевной - 0,1 <*>, <**>; бананы, виноград сухой (изюм) - 0,2 <*>, <**>; мясо, почки КРС пекан - 0,02 <*>, <**>; печень КРС, дыня - 0,05 <*>, <**>; вишня, клубника - 1,0 <*>, <**>; персик, перец сладкий (включая перец гвоздичный) - 0,5 <*>, <**>
500.	фенвалерат (αRS)-α-циано-3-феноксибензил(2RS)-2-(4-хлорфенил)-3-метилбутират	51630-58-1	0,02/	0,02/ (тр.)	0,015/ (с.-т.)	0,3/	0,02/ (м.р.) 0,01/ (с.-с.)	хлопчатник (масло рафинированное и нерафинированное), кукуруза (зерно), соя (бобы, масло), горох - 0,1 <*>; плодовые семечковые, зерно хлебных злаков - 2,0 <*>, капуста кочанная - 3,0 <*>; виноград, картофель - 0,01 <*>; хмель сухой - 5,0 <*>; рыба - 0,0015; смородина - 0,03 <*>; бобы очищенные, молоко - 0,1 <*>, <**>; бобы (кроме

								кормовых и соевых), китайская капуста, мясо млекопитающих (кроме морских животных), томаты, ягоды (кроме смородины) и другие мелкие фрукты - 1,0 <*>, <**>; капуста брокколи, брюссельская и цветная, сельдей, вишня, цитрусовые, салат кочанный, мука пшеничная непросеянная - 2,0 <*>, <**>; хлопчатник (семена), огурцы, дыни, древесные орехи, мука пшеничная (кроме не просеянной) - 0,2 <*>, <**>; субпродукты млекопитающих - 0,02 <*>, <**>; киви, персик, перец Чили (сухой), пшеничные отруби не переработанные - 5,0 <*>, <**>; арахис неочищенный, подсолнечник (семена), кукуруза столовая сладкая (отварная в початках) - 0,1 <*>, <**>; перец сладкий (включая перец гвоздичный), тыква обыкновенная и крупноплодная зимняя, арбуз - 0,5 <*>, <**>; овощи со съедобными корнями и клубнями (кроме картофеля, сельдерея) - 0,05 <*>, <**>
501.	фенгексамид 2',3'-дихлор-4'-гидрокси-1-метилциклогексанкарбоксанилид	126833-17-8	0,2/	/13,0	1,0/ (общ.)	/1,0	/0,003	баклажаны, перец - 2,0 <*>, <**>; томаты - 2,0 <**>; миндаль - 0,02 <*>, <**>; абрикосы, нектарины, персики - 10,0 <*>, <**>; вишня - 7,0 <*>, <**>; слива (включая чернослив) - 1,0 <*>, <**>; ягоды и

								другие мелкие фрукты - 15,0 <**>; виноград - 15,0, киви - 15,0 <**>; огурцы (включая корнишоны) - 1,0 <**>; тыква - 1,0 <*>, <**>; изюм - 25,0 <*>, <**>; субпродукты и мясо млекопитающих (кроме морских) - 0,05 <*>, <**>; салат (кочанный и листовой) - 30,0 <*>, <**>; молоко - 0,01 <*>, <**>
502.	фенитротион О,О-диметил О-4-нитро-м-толил тиофосфат	122-14-5	0,006/	1,0/ (тр.)	0,006/ (с.-т.)	0,1/	/0,005	плодовые семечковые - 0,5; зерно хлебных злаков - 6,0; субпродукты млекопитающих - 0,05 <*>, <**>; яйца - 0,05 <*>, <**>; мясо млекопитающих (кроме морских животных) - 0,05 <*>, <**>; молоко - 0,01 <*>, <**>; мясо птицы - 0,05 <*>, <**>; соя (бобы) - 0,01 <*>, <**>; рис - 0,3; хлеб, подсолнечник (семена, масло), плодовые (косточковые), цитрусовые (мякоть), табак, свекла сахарная, столовая - 0,1; чай - 0,5 <*>; дикорастущие ягоды и грибы - 0,01; картофель, виноград - 0,01
503.	фенкаптон (2,5-дихлорфенил)сульфанил метилсульфанил-диэтокси-сульфанилиден-λ^5-фосфин	2275-14-1	0,001/	нн	нн	нн	нн	плодовые семечковые - 0,3

504.	фенмедифам 3-метоксикарбониламиноф енил3'-метилкарбанилат	13684-63-4	0,03/	0,25/ (тр.)	0,05/ (общ.)	0,5/	0,02/ (м.р.) 0,01/ (с.-с.) (а)	свекла сахарная, столовая - 0,2; цикорий, цикорий салатный - 0,5
505.	феноксапроп-п-этил этил(R)-2-[4-(6-хлор-1,3-бензоксазол-2-илокси)фенокси]пропионат	71283-80-2	0,01/	/0,04	0,0003/ (общ.)	0,2/ (а)	0,01/ (м.р.) 0,004/ (с.-с.) (а)	зерно хлебных злаков, морковь, свекла столовая, подсолнечник (масло), лук - 0,01; свекла сахарная, соя (бобы, масло) - 0,1; капуста, подсолнечник (семена) - 0,02; рапс (зерно, масло), горох - 0,2; гречиха - 0,1
506.	феноксикарб этил2-(4-феноксифенокси)этилкарбамат	72490-01-8	0,05/	/0,003	0,25/ (общ.)	0,9/ (а)	0,03/ (м.р.) 0,002/ (с.-с.)	плодовые семечковые - 1,0; плодовые косточковые - 0,01; виноград - 0,1;
507.	феноксипропионовой кислоты производные; метаболиты и полупродукты синтеза кентавра:		/0,007	/0,02	0,03/ (общ.)	/1,0	/0,003	свекла сахарная - 0,02
	-2,3,5-трихлор-пиридин		0,002/	нн	нн	нн	/0,0015	нн
	-2-этоксиэфир-2-хлорпропиновой кислоты		0,004/	нн	нн	нн	/0,001	нн
	-4-(3',5'-дихлор-		0,01/	нн	нн	нн	/0,0028	нн

	пиридил-2-окси)фенол							
508.	фенпиклонил 4-(2,3-дихлорфенил)-1Н-пирол-3-карбонитрил	74738-17-3	0,0025/	/0,05	0,02/ (общ.)	/0,6	/0,001	нн
509.	фенпикоксамид (3S,6S,7R,8R)-8-бензил-3-{3-[(избутирилокси)метокси]-4-метоксипиридин-2-карбоксамидо}-6-метил-4,9-диоксо-1,5-диоксонан-7-ил изобутират	517875-34-2	0,05/					
510.	фенпироксимат трет-бутил(E)-α-(1,3-диметил-5-феноксипиразол-4-илметиленамино-окси)-п-толуат	134098-61-6111812-58-9	0,01/	/0,3	0,001/ (общ.)	/0,05	/0,005	соя (бобы, масло), виноград, плодовые семечковые - 0,3; почки, печень КРС - 0,01 <*>, <**>; мясо КРС - 0,02 <*>, <**>; молоко КРС - 0,005 <*>, <**>; хмель (сухой) - 10,0 <*>, <**>; апельсины (включая гибриды) - 0,2 <*>, <**>; свекла сахарная - 0,05
511.	фенпропатрин (RS)-α-циано-3-феноксибензил 2,2,3,3-тетраметилциклопропанкарбоксилат	39515-41-8	/0,03	/0,05	0,06/ (с.-т.)	/0,1	/0,002	плодовые семечковые, виноград - 5,0; хлопчатник (масло рафинированное) - 0,03 <*>; мясо КРС - 0,5 <*>, <**>; молоко КРС - 0,1 <*>, <**>; субпродукты КРС - 0,05 <*>, <**>; хлопчатник (семена), томаты, перец сладкий (включая

								перец гвоздичный) - 1,0 <*>, <**>; хлопчатник (масло нерафинированное) - 3,0 <*>, <**>; баклажаны, корнишоны - 0,2 <*>, <**>; яйца, субпродукты птицы - 0,01 <*>, <**>; мясо птицы - 0,02 <*>, <**>; перец Чили (сухой) - 10,0 <*>, <**>; чай (зеленый, черный) - 2,0 <*>, <**>; гранаты - 0,01 <*>
512.	фенпропидин 1-[(RS)-3-(4-трет-бутилфенил)-2-метилпропил]пиперидин	67306-00-7	0,005/	/0,4	0,03/ (орг.)	/1,0	/0,005	зерно хлебных злаков - 0,25; бананы - 0,2 <**>
513.	фенпропиморф цис-4-[(RS)-3-(4-трет-бутилфенил)-2-метилпропил]-2,6-диметилморфолин	67564-91-4	0,003/	/0,5	0,01/ (общ.)	/1,0	/0,003	зерно хлебных злаков - 0,2; подсолнечник (семена) - 0,05 <*>; подсолнечник (масло) - 0,1 <*>; бананы - 2,0 <*>, <**>; яйца, жир млекопитающих (за исключением молочного жира), молоко, жир, мясо и субпродукты птицы - 0,01 <*>, <**>; печень КРС, коз, свиней, овец сахарная свекла - 0,05 <*>, <**>; печень КРС, коз, свиней и овец - 0,3 <*>, <**>; мясо млекопитающих (кроме морских животных) - 0,02 <*>, <**>
514.	фентион О,О-диметил О-4-метилтио-м-толил	55-38-9	/0,007	/0,1	0,001/ (орг.)	/0,3	/0,001	вишня - 2,0 <*>, <**>; цитрусовые - 2,0 <*>, <**>; оливки, масло оливковое - 1,0 <*>, <**>; рис

	тиофосфат							шелушенный - 0,005 <*>, <**>; зерно хлебных злаков, зернобобовые, свекла сахарная - 0,15; молоко и молочные продукты - 0,01; мясо и мясопродукты - 0,2
515.	фентоат S-α-этоксикарбонилбензил О,О-диметил дитиофосфат	2597-03-7	0,003/	/0,4	нн	0,15/	0,15/	цитрусовые (мякоть) - 0,05 <*>; ягоды - 0,01; плодовые семечковые, виноград - 0,1; зерно хлебных злаков, рис, плодовые косточковые - 0,1 <*>
516.	фенурон 1,1-диметил-3-фенилмочевина	101-42-8	0,025/	1,8/ (м.-в.)	0,2/ (общ.)	3,0/	нн	дикорастущие ягоды и грибы - 1,0
517.	фипронил 5-амино-1-(2,6-дихлор-α,α,α-трифтор-п-толил)-4-трифторметилсульфинилпиразол-3-карбонитрил	120068-37-3	0,0002/	0,05/ (м.-в.)	0,0005/ (с.-т.)	/0,1	/0,0001	картофель - 0,005, зерно хлебных злаков - 0,005; бананы - 0,005 <*>, <**>; подсолнечник (семена, масло) - 0,002; печень КРС - 0,1 <*>, <**>; мясо КРС - 0,5 <*>, <**>; рис - 0,01 <*>, <**>; сахарная свекла - 0,2 <*>, <**>; кукуруза (зерно, масло) - 0,01; соя (бобы, масло) - 0,005; почки млекопитающих - 0,02 <*>, <**>; молоко КРС - 0,008; яйца, субпродукты птиц, мясо птицы - 0,005 <*>, <**>; капуста (все виды) - 0,005 <*>, <**>
518.	фитобактериомицин		0,000737/	нт	нт	0,002/	/0,0001	сахарная свекла - 0,05

519.	флампроп-изопропил изопропил N-бензоил-N-(3-хлор-4-фторфенил)-D-аланинат	63782-90-1	/0,015	нн	1,0/ (с.-т.)	/0,5	/0,002	зерно хлебных злаков - 0,1 <*>
520.	флампроп-М-метил метил N-бензоил-N-(3-хлор-4-фторфенил)-D-аланинат	52756-25-9	/0,01	нн	1,0/ (с.-т.)	нн	нн	зерно хлебных злаков - 0,06 <*>
521.	флоникамид N-цианометил-4-(трифторметил)никотинамид	158062-67-0	0,04/	/0,4	0,15/ (общ.)	/0,6	/0,01	плодовые семечковые - 0,2
522.	флорасулам 2',6',8-трифтор-5-метокси[1,2,4]триазоло[1,5-с]пиримидин-2-сульфонанилид	145701-23-1	0,05/	/0,1	0,01/ (общ.)	1,0/ (а)	/0,04	зерно хлебных злаков, просо, сорго - 0,05; кукуруза (зерно, масло) - 0,1
523.	флуазинам 3-хлор-N-(3-хлор-5-трифторметил-2-пиридил)-α,α,α-трифтор-2,6-динитро-п-толуидин	79622-59-6	0,004/	/0,1	0,001/ (общ.)	0,3/ (а) А	/0,001	картофель - 0,025; плодовые семечковые, виноград - 0,05; подсолнечник (семена, масло) - 0,025; соя (бобы, масло) - 0,025; лук репчатый (кроме лука на перо) - 0,06
524.	флуазифоп-П-бутил бутил (R)-2-[4-(5-трифторметил-2-пиридилокси)фенокси]пропионат	79241-46-6	0,001/	/0,3	0,001/ (общ.)	0,2/ (а)	0,05/ (м.р.) 0,02/ (с.-с.)	свекла столовая - 0,1; свекла сахарная, лук, картофель - 0,02; морковь, горох - 0,03; плодовые семечковые и косточковые, виноград - 0,02 <*>; капуста, рапс

								(зерно, масло) - 0,04; подсолнечник (масло, семена), соя (бобы, масло) - 0,04; лен масличный (семена, масло) - 0,04
525.	флубендиамид 3-йодо-N'-(2-мезил-1,1-диметилэтил)-N-{4-[1,2,2,2-тетрафтор-1-(трифторметил)этил]-о-толил}фталамид	272451-65-7	0,02/	/0,06	0,005/ (общ.)	/0,8	/0,001	виноград - 2,0; плодовые семечковые - 0,8; орехи - 0,1 <**>; пасленовые (томаты, перец, баклажаны) - 0,2; овощи со съедобными плодами (кабачки, патиссоны, огурцы (включая корнишоны) - 0,15 <**>; бахчевые (дыня, арбуз, тыква) - 0,06 <**>; салат - 0,7 <**>; шпинат - 1,0 <**>; плодовые косточковые - 2,0 <**>; капуста (все виды) - 4,0
526.	флудиоксонил 4-(2,2-дифтор-1,3-бензодиоксол-4-ил)-1Н-пиррол-3-карбонитрил	131341-86-1	0,055/	/0,2	0,1/ (орг.)	0,1/ (а)	0,01/ (м.р.) 0,004/ (с.-с.)	зерно хлебных злаков - 0,05; кукуруза (зерно) - 0,02; подсолнечник (семена, масло), свекла сахарная, картофель, соя (бобы, масло), рапс (зерно, масло) - 0,05; виноград - 2,0; горох (включая зеленый горошек и нут) - 0,3; томаты - 1,0; лук-репка, чеснок - 0,3; яблочный жмых сухой - 20,0 <*>, <**>; базилик, лук зеленый, салат кочанный, горчица листовая, кресс-салат - 10,0 <*>, <**>; базилик; лук зеленый (сушенные) - 50,0 <*>, <**>; черная смородина, ежевика (включая бойзенову и логанову ягоды), плодовые косточковые, малина красная и черная - 5,0 <*>,

								<**>; голубика, капуста кочанная - 2,0; брокколи - 0,7 <*>, <**>; цитрусовые - 7,0 <*>, <**>; хлопчатник (семена), яйца, субпродукты млекопитающих и птицы - 0,05 <*>, <**>; огурцы, баклажаны, тыква обыкновенная, бобовые (исключая кормовые и соевые бобы) - 0,3 <*>, <**>; киви - 15,0 <*>, <**>; мясо млекопитающих (кроме морских животных), молоко, кукуруза столовая сладкая (отварная в початках) - 0,01 <*>, <**>; дыня - 0,03 <*>, <**>; перец сладкий (включая перец гвоздичный) - 1,0 <*>, <**>; фисташки - 0,2 <*>, <**>; клубника - 3,0 <*>, <**>; земляника - 3,0; плодовые семечковые - 5,0; кукуруза (масло) - 0,02; капуста - 2,0; морковь - 0,7; рис - 0,02; гранаты - 3,0 <**>; бананы - 3,0 <**>
527.	флукарбазон натрия натрий[(4,5-дигидро)-3-метокси-4-метил-5-оксо-1Н-1,2,4-триазол-1-ил)карбонил][[2-(трифторметокси)фенил]сульфонил]азанид	181274-17-9	0,07/	/0,4	0,07/ (общ.)	/1,0	/0,002	зерно хлебных злаков - 0,2; подсолнечник (семена, масло) - 0,01
528.	флуксапироксад 3-(дифторметил)-1-	907204-31-3	0,02/	0,01/ (общ.)	0,006/ (общ.)	/0,8	/0,001	зерно хлебных злаков - 0,5; цитрусовые - 0,01 <**>, виноград - 2,0; плодовые семечковые - 0,9;

	метил-N-(3',4',5'-трифтордифенил-2-ил)пиразол-4-карбоксамид							плодовые косточковые - 2,0 <**>; клубника - 0,01 <**>; томаты - 0,6 <**>; бананы - 0,01 <**>; баклажаны - 0,2 <**>; салат-латук - 0,03 <**>; картофель - 0,03; лук-порей - 0,01 <**>; соя (бобы, масло) - 0,15; хлопок (семена, масло) - 0,01 <**>; рис - 0,01 <**>, кофе - 0,01 <**>; подсолнечник (семена, масло) - 0,8; горох, нут - 0,4; сахарная свекла - 0,15
529.	флуметрин α-циано-4-фтор-3-фетоксибензил-3-(β,4-дихлорстирил)-2,2-диметилциклопропанкарбоксилат	69770-45-2	/0,004	нн	нн	нн	нн	мясо КРС - 0,2 <*>, <**>; молоко КРС - 0,05 <*>, <**>
530.	флуметсулам 2',6'-дифтор-5-метил-[1,2,4]триазоло[1,5-а]пиримидин-2-сульфонанилид	98967-40-9	0,2/	/1,5	0,03/ (общ.)	/1,0	/0,004	зерно хлебных злаков - 1,0
531.	флумиоксазин N-(7-фтор-3,4-дигидро-3-оксо-4-проп-2-инил-2H-1,4-бензоксазин-6-ил)циклогекс-1-ен-1,2-дикарбоксимид	103361-09-7	0,009/	/0,2	0,05/ (общ., орг.)	/1,0	/0,005	подсолнечник (семена, масло) соя (бобы, масло) - 0,1; горох, нут - 0,07

532.	флуометурон 1,1-даметил-3-(α,α,α-трифтор-м-толил)мочевина	2164-17-2	0,03/	/0,03	0,01/ (с.-т.)	5,0/	0,005/	хлопчатник (масло) - 0,1; зерно хлебных злаков - 0,5 <*>
533.	флуоксастробин (E)-{2-[6{2-хлорфенокси)-5-фторпиримидин-4-илокси]фенил}(5,6-дигидро-1,4,2-диоксазин-3-ил)метанон О-метилоксим	361377-29-9	0,015/	/0,9	0,01/ (орг., общ.)	/1,0	/0,002	зерно хлебных злаков - 0,5; рапс (зерно, масло) - 0,1; лук (репка) - 0,05; подсолнечник (семена, масло) - 0,1; соя (бобы, масло) - 0,05
534.	флуопиколид 2,6-дихлор-N-[3-хлор-5-(трифторметил)-2-пиридилметил]бензамид	239110-15-7	0,08/	0,04/ (транс.)	0,01/ (общ.)	/1,0	/0,02	картофель - 0,05; сухой виноград (изюм) - 10,0 <*>, <**>; лук (ботун, порей) - 10,0 <**>; субпродукты млекопитающих, мясо млекопитающих (кроме морских животных), мясо и субпродукты птицы, яйца - 0,01 <*>, <**>; капуста (все виды) - 2,0 <**>; овощи со съедобными плодами (кроме тыквенных, томата, огурцов, баклажан) - 1,0 <*>, <**>; томат - 1,0 <**>; корнишоны, кабачки, патиссоны - 0,5 <**>; пасленовые (томат, баклажан, сладкие перцы) - 1,0 <**>; салат - 9,0 <**>; шпинат - 4,0 <**>; овощи со съедобными плодами тыквенные (кроме дыни) -

								0,5 <*>, <**>; бахчевые (дыня, арбуз, тыква) - 0,5 <**>; виноградный жмых, перец Чили (сухие) - 7,0 <*>, <**>; виноград - 2,0 <**>; молоко - 0,02 <*>, <**>; рапс (зерно, масло) - 0,05; виноград - 2,0; огурцы - 0,5; лук (репка) - 1,0; подсолнечник (семена, масло) - 0,01
535.	флуопирам N-{2-[3-хлор-5-(трифторметил)-2-пиридил]этил}-α,α,α-трифтор-о-талуамид	658066-35-4	0,012/	/0,24	0,001/ (общ.)	/1,0	/0,0001	зерно хлебных злаков - 0,1; виноград - 1,0; плодовые семечковые - 0,5; плодовые косточковые - 0,7 <**>; банан - 0,6 <**>; томаты - 0,9; перец - 0,8 <**>; орехи - 0,3 <**>; ягоды (клубника и другие) - 2,0; огурцы - 0,5; картофель - 0,1; подсолнечник (семена, масло) - 0,1; соя (бобы, масло) - 0,2; кукуруза (зерно, масло) - 0,02; рапс (зерно, масло) - 0,6; капуста - 0,3; морковь - 0,4; лук - 0,07; арбуз - 0,4; сахарная свекла - 0,04
536.	флупирадифурон 3-[(6-хлорпиридин-3-ил)метил-(2,2-дифторэтил)амино]-2Н-фуран-5-он	951659-40-8	0,08/			/0,5	/0,02	
537.	флуроксипир 4-амино-3,5-дихлор-6-фтор-2-пиридилоксиуксусная	69377-81-7	0,8/	/0,2	0,01/ (общ.)	1,0/ (а)	0,003/ (с.-с.) 0,01/ (м.р.)	зерно хлебных злаков, лук - 0,05; рапс (зерно, масло) - 0,05; просо - 0,1; кукуруза (зерно, масло) - 0,1

	кислота							
538.	флуроксипир-мептил (RS)-1-метилгептил4-амино-3,5-дихлор-6-фтор-2-пиридилоксиацетат	81406-37-3	нн	нн	нн	/1,0	/0,003	нн
539.	флурохлоридон (3RS,4RS;3RS,4SR)-3-хлор-4-хлорметил-1-(α,α,α-трифтор-м-толил)-2-пирролидинон	61213-25-0	0,04/	/0,03	0,04/ (с.-т.)	/1,2	/0,001	хлопчатник (масло) - 0,01; картофель, подсолнечник (семена, масло), морковь - 0,1;
540.	флуртамон (2RS)-5-(метиламино)-2-фенил-4-(α,α,α-трифтор-м-толил)фуран-3(2H)-он	96525-23-4	0,03/	/0,07	0,1/ (общ.)	/1,4	/0,01	зерно хлебных злаков - 0,02
541.	флусилазол 1-[[бис(4-фторфенил)(метил)силил]метил]-1H-1,2,4-триазол	85509-19-9	/0,007	нн	нн	нн	нн	яблочный и виноградный жмых сухие, субпродукты млекопитающих - 2,0 <*>, <**>; абрикосы, нектарины, персики, зерно хлебных злаков, виноград, мясо и субпродукты птицы - 0,2 <*>, <**>; бананы - 0,03 <*>, <**>; сушеный виноград (изюм), плодовые семечковые - 0,3 <*>, <**>; яйца, рапс (зерно), соевое масло рафинированное, подсолнечник

								(семена) - 0,1 <*>, <**>; мясо млекопитающих (кроме морских животных) - 1,0 <*>, <**>; молоко, соя (бобы), сахарная свекла - 0,05 <*>, <**>; кукуруза столовая сладкая (отварная в початках) - 0,01 <*>, <**>
542.	флутоланил α,α,α -трифтор-3'-изопропокси-о-толуанилид	66332-96-5	/0,09	нн	нн	нн	нн	мясо млекопитающих (кроме морских животных), яйца молоко, мясо и субпродукты птицы - 0,05 <*>, <**>; почки КРС, коз, свиней, овец - 0,1 <*>, <**>; печень КРС, коз, свиней, овец - 0,2 <*>, <**>; рисовые отруби непереработанные - 10,0 <*>, <**>; рис отшелушенный - 2,0 <*>, <**>; рис шлифованный - 1,0 <*>, <**>
543.	флутриафол (RS)-2,4'-дифтор-α-(1H-1,2,4-триазол-1-илметил)бензидрилов ый спирт	76674-21-0	0,01/	/0,1	0,006/ (общ.)	0,4/ (а)	/0,005	зерно хлебных злаков, кукуруза (зерно), просо, рис, горох, нут, плодовые семечковые, подсолнечник (семена, масло), виноград - 0,05; свекла сахарная - 0,1; рапс (зерно, масло) - 0,2; соя (бобы, масло) - 0,4
544.	флуфенацет 4'-фтор-N-изопропил-2-(5-трифторметил-1,3,4-тиадиазол-2-илокси)ацетанилид	142459-58-3	0,005/	/0,14	0,05/ (общ.)	/0,4	/0,002	зерно хлебных злаков - 0,05; картофель - 0,05; соя (бобы, масло) - 0,05
545.	флуфензин	162320-67-4	/0,02	/0,07	/0,002	/0,4	/0,001	плодовые семечковые - 0,04 <*>,

	3-(2-хлорфенил)-6-(2,6-дифторфенил)-1,2,4,5-тетразин							виноград - 0,02 <*>
546.	флуцитринат (RS)-α-циано-3-феноксибензил(S)-2-(4-дифторметоксифенил)-3-метилбутират	70124-77-5	0,02/	нн	нн	/0,1 (оп)	нн	зерно хлебных злаков - 0,005
547.	фозалон S-6-хлор-2,3-дигидро-2-ооксобензоксазол-3-илметилО,О-диэтил дитиофосфат	2310-17-0	0,006/	05/ (тр.)	0,001/ (орг.)	0,5/	0,01/	капуста, дыня - 0,2 <*>; хлопчатник (масло), баклажаны, томаты, свекла сахарная, плодовые семечковые и косточковые, виноград, цитрусовые (мякоть), зерно хлебных злаков, табак, грибы, зернобобовые (кроме сои) - 0,2; картофель, соя (бобы, масло), мак масличный - 0,1; хмель сухой - 2,0 <*>; рис - 0,3; продукты животноводства, ягоды дикорастущие - 0,01
548.	фоксим (EZ)-2-(диэтоксифосфинотиоилоксиимино)-2-фенилацетонитрил	14816-18-3	0,001/	1,0/	0,002/	0,1/	/0,001	зерно хлебных злаков, брюква, турнепс, горох, подсолнечник (масло), кукуруза (зерно) - 0,05 <*>; картофель, томаты, баклажаны, мясо - 0,02; капуста, свекла сахарная - 0,1; подсолнечник (семена) - 0,1 <*>; хмель сухой - 0,5 <*>; морковь, яйца - 0,01; зерно хлебных злаков после обработки в условиях хранения - 0,6

549.	фолпет N-(трихлорметилтио)фталимид	133-07-3	/0,1	/0,1	0,04/ (орг.)	0,5/	/0,003	картофель - 0,1; виноград - 0,02; плодовые семечковые - 3,0 <**>; плодовые косточковые - 0,02; огурцы, лук-репка - 1,0 <*>, <**>; сухой виноград (изюм) - 40,0 <*>, <**>; салат кочанный - 50,0 <*>, <**>; дыня, томаты - 3,0 <*>, <**>; клубника - 5,0 <*>, <**>
550.	фомесафен(фомезафен) 5-(2-хлор-α,α,α-трифтор-п-толилокси)-N-мезил-2-нитробензамид	72178-02-2	/0,01	/0,07	0,025/ (орг.)	/1,4	/0,001	соя (бобы, масло) - 0,02
551.	форамсульфурон 1-(4,6-диметоксипиримидин-2-ил)-3-[2-(диметилкарбамоил)-5-формамидофенилсульфонил]мочевина	173159-57-4	8,5/	/1,0	0,3/ (общ.)	4,0/ (а)	0,02/ (м.р.) 0,007/ (с.-с.)	кукуруза (зерно) - 1,0; кукуруза (масло) - 0,5; сахарная свекла - 0,01
552.	форейт O,O-диэтилS-(этилтио)метил дитиофосфат	298-02-2	/0,0007	нн	нн	нн	нн	зернобобовые (кроме сои), кофе бобы, хлопчатник (семена), кукуруза, кукурузная мука, соя (бобы сухие), сорго, свекла сахарная - 0,05 <*>, <**>; кукурузное масло, не рафинированное - 0,1 <*>, <**>; масло кукурузное рафинированное -

								0,02 <*>, <**>; картофель - 0,2 <*>, <**>; субпродукты и мясо млекопитающих (кроме морских животных) - 0,02 <*>, <**>; мясо, яйца - 0,05 <*>, <**>; молоко - 0,01 <*>, <**>
553.	формотион 2-диметоксифосфинотиосульфанил-N-формил-N-метилацетамид	2540-82-1	0,02/	/0,2	0,004/ (орг.)	0,5/	0,01/ (м.р.)	хлопчатник (масло), свекла сахарная, столовая, плодовые семечковые и косточковые, капуста, виноград чай, гранаты - 0,2; цитрусовые (мякоть) - 0,04 <*>; хмель сухой - 2,0 <*>
554.	фосмет N-(диметоксифосфинотиоилтиометил)фталимид	732-11-6	0,02/	0,1/ (тр.)	0,2/ (орг.)	0,3/	/0,004	свекла сахарная - 0,25; грибы - 0,1; ягоды дикорастущие - 0,01; картофель - 0,05; голубика, виноград, абрикос, нектарин, персик - 10,0 <*>, <**>; плодовые семечковые - 10,0; цитрусовые - 3,0 <*>, <**>; хлопчатник (семена) - 0,05 <*>, <**>; древесные орехи - 0,2 <*>, <**>; мясо КРС - 1,0 <*>, <**>; молоко - 0,02 <*>, <**>
555.	фосфат эфира (адьювант)		нт	нт	0,3/ (общ., с.-т.)	/0,6	/0,04	нт
556.	фосфин фосфин	7803-51-2	нт	/0,4	/0,005	0,1/	0,01/ (м.р.) 0,001/ (с.-с.)	зерно хлебных злаков - 0,1; зернопродукты, сахар, овощи и фрукты сухие, какао-бобы, чай, специи, орехи, арахис - 0,01; соя (бобы) - 0,05 <*>

557.	фторгликофен О-[5-(2-хлор-α,α,α-трифлор-п-толилокси)-2-нитробензоил]гликолевая кислота	77501-60-1	0,0006/	0,03/	0,002/	0,5/	/0,004	зерно хлебных злаков - 0,01
558.	фуратиокарб бутил2,3-дигидро-2,2-диметилбензофуран-7-ил N,N'-диметил-N,N'-тиодикарбамат	65907-30-4	0,0001/	/0,01	0,0006/ (с.-т.)	/0,05	/0,0001	зерно хлебных злаков, подсолнечник (семена), рапс (зерно), кукуруза (зерно), свекла сахарная - 0,02
559.	хептенофос (7-хлор-6-бицикло[3.2.0]гепта-2,6-диенил)диметил фосфат	23560-59-0	0,003/	/0,2	0,006/ (с.-т.)	0,5/	нн	зерно хлебных злаков, зернобобовые, плодовые (семечковые, косточковые), виноград, огурцы, томаты, перец - 0,1 <*>; цитрусовые (мякоть) - 0,05 <*>; ягоды - 0,01; картофель - 0,01 <*>
560.	хизалофоп-П-этил этил(R)-2-[4-(6-хлорхиноксалин-2-илокси)фенокси]пропиноат	100646-51-3	0,01/	/0,8	0,0001/ (общ.)	0,2/ (а)	0,01/ (м.р.) 0,004/ (с.-с.)	свекла столовая - 0,01; арбуз, капуста, лук, свекла сахарная, морковь, картофель, томаты, рапс (зерно, масло), кориандр - 0,05; соя (бобы, масло), подсолнечник (семена, масло) - 0,1; гречиха, сафлор (семена, масло), рыжик (семена, масло), перец - 0,01; горох, нут - 0,4; лен масличный (семена, масло), чечевица, фасоль - 0,2; горчица (семена, масло) - 0,7

561.	хинометионат 6-метил-[1,3]дитиоло[4,5-b]хиноксалин-2-он	2439-01-2	0,006/	нн	нн	0,5/	0,5/	нн
562.	хлорамбен 3-амино-2,5-дихлорбензоат	133-90-4	0,01/	/0,5	0,5/ (общ.)	5,0/	нн	капуста, томаты, виноград, цитрусовые (мякоть), соя (бобы, масло) хлопчатник (масло) - 0,25
563.	хлорантранилипрол 3-бром-4'-хлор-1-(3-хлор-2-пиридил)-2'-метил-6'-(метилкарбамоил)пиразол-5-карбоксанилид	500008-45-7	2,0/	0,025/ (общ.)	0,2/ (общ.)	/1,5	/0,007	сельдерей - 7,0 <*>, <**>; зерно хлебных злаков - 0,02 <*>, <**>; хлопок (семена) - 0,3 <*>, <**>; яйца - 0,01 <*>, <**>; овощи со съедобными плодами (кроме тыквы, огурцов, перца, томатов) - 0,6 <*>, <**>; перец - 1,0 <**>; огурцы - 0,3 <**>; томаты - 0,6; баклажаны - 0,6; тыква - 0,3 <*>, <**>; виноград - 1,0 <**>; изюм - 2,0 <**>; листовые овощи (петрушка и др.) - 20,0 <*>, <**>; салат (все виды) капуста (все виды) - 20,0 <**>; цитрусовые - 1,0 <**>; мясо млекопитающих (кроме морских), субпродукты млекопитающих, молоко, мясо, субпродукты птицы - 0,01 <*>, <**>; молочный жир - 0,1 <*>, <**>; перец Чили (сухой) - 5,0 <*>, <**>; плодовые косточковые - 1,0 <**>; плодовые семечковые - 0,5; овощи со съедобными корнями и клубнями 0,02 <*>, <**>; картофель - 0,1;

								кукуруза (зерно, масло) - 25,0; подсолнечник (семена, масло) - 2,0; соя (бобы, масло) - 0,01; горох - 2,0
564.	хлорбромурон 3-(4-бром-3-хлорфенил)-1-метокси-1-метилуреат	13360-45-7	0,01/	/0,05	0,4/ (орг.)	0,5/	1,0/	зерно хлебных злаков, кукуруза (зерно), соя (бобы, масло) - 0,1; морковь - 0,2
565.	хлордан (1,3,4,7,8,9,10,10-октахлортрицикло[5,2,1,$0^{2,6}$]дец-8-ен)	57-74-9	/0,0005	нн	нн	нн	нн	орехи (пекан, фундук, грецкие) - 0,02 <*>, <**>; масло хлопковое, льняное, соевое (неочищенное) - 0,05 <*>, <**>; масло рафинированное соевое - 0,02 <*>, <**>; фрукты и овощи - 0,02 <*>, <**>; кукуруза, рис (шлифованный), сорго зерно хлебных злаков, яйца - 0,02 <*>, <**>; мясо млекопитающих (кроме морских животных - контроль по жиру) - 0,05 <*>, <**>; молоко - 0,002 <*>, <**>; мясо птицы (контроль по жиру) - 0,5 <*>, <**>
566.	хлоридазон 5-амино-4-хлор-2-фенилпиридазин-3(2Н)-он	1698-60-8	0,002/	/0,7	0,01/ (с.-т.)	0,5/	0,5/ (м.р.) 0,001/ (с.-с.)	свекла сахарная, столовая - 0,1
567.	хлормекват (хлормекватхлорид) 2-	7003-89-6	0,1/	/0,1	0,002/	0,3/	/0,02	зерно хлебных злаков (кроме тритикале) - 2,0; семена хлопка - 0,5 <*>, <**>; яйца - 0,1 <*>, <**>; мясо

	хлорэтилтриметиламмоний 2-хлорэтилтриметиламмоний хлорид	999-81-5			(с.-т.)			коз - 02 <*>, <**>; почки КРС, коз, свиней, овец - 0,5 <*>, <**>; печень КРС, коз, свиней, овец - 0,1 <*>, <**>; мясо КРС, свиней, овец - 0,2 <*>, <**>; молоко КРС, коз, овец - 0,5 <*>, <**>; овес - 10,0 <*>, <**>; мясо птицы - 0,04 <*>, <**>; субпродукты птицы - 0,1 <*>, <**>; рапс (зерно) - 5,0 <*>, <**>; масло рапсовое неочищенное - 0,1 <*>, <**>; ржаные отруби - 10,0 <*>, <**>; мука ржаная - 3,0 <*>, <**>; мука ржаная, не просеянная - 4,0 <*>, <**>; тритикале - 3,0 <*>, <**>; мука пшеничная - 2,0 <*>, <**>; виноград, плодовые (семечковые), томаты, капуста - 0,05
568.	хлоримурон-этил этил2-(4-хлор-6-метоксипиримидин-2-илкарбамоилсульфамоил)бензоат	90982-32-4	0,005/	/0,1	0,03/ (общ.)	3,0/ (а)	0,03/ (м.р.) 0,002/ (с.-с.) (а)	соя (бобы, масло) - 0,05
569.	хлоринат 4-хлорбут-2-инилN-(3-хлорфенил)карбамат	101-27-9	0,02/	нн	0,03/ (орг.)	/0,5	нн	зерно хлебных злаков, овощи (кроме картофеля), плодовые семечковые и косточковые - 0,1
570.	хлороксурон 3-[4-(4-хлорфенокси)фенил]-1,1-диметилмочевина	1982-47-4	0,06/	/0,4	нн	нн	нн	морковь - 0,02

571.	хлороталонил тетрахлоризофталонитрил	1897-45-6	0,02/	/0,2	0,02/ (общ.)	/2,0	/0,001	томаты - 2,0; виноград - 0,5 <*>; огурцы - 1,0, картофель - 0,2; плодовые семечковые - 0,15; зерно хлебных злаков - 0,1, хмель (сухой) - 1,0 <*>, фасоль (бобы сухие) - 0,2 <*>, <**>, капуста брокколи и брюссельская - 5,0 <*>, <**>, капуста кочанная и цветная - 1,0 <*>, <**>; морковь - 1,0 <*>, <**>; сельдерей (корень) - 10,0 <**>; бобовые (стручки и/или незрелые семена) - 5,0 <*>, <**>; лук-репка - 0,5 <*>, <**>; петрушка - 3,0 <*>, <**>; персик - 02 <**>; вишня - 0,5 <*>, <**>; дыня - 2,0 <*>, <**>; бананы - 0,01 <*>, <**>; тыква - 5,0 <*>, <**>; сладкая кукуруза (отварная в початка) - 0,01 <*>, <**>; сахарная свекла - 0,2 <*>, <**>; клюква - 5,0 <*>, <**>; перец сладкий (включая гвоздичный) - 7,0 <*>, <**>; перец Чили (сухой) - 70,0 <*>, <**>; арахис - 0,05 <*>, <**>; плодовые косточковые - 0,2
572.	хлорпирифос О,О-диэтил О-3,5,6-трихлор-2-пиридил тиофосфат	2921-88-2	/0,01	0,2/ (тр.)	0,002/ (с.-т.)	/0,3	0,0002/ (а)	кукуруза (зерно), сахарная свекла, рапс (зерно, масло) - 0,05; хлопковое масло пищевое - 0,05 <*>; зерно хлебных злаков - 0,5; плодовые семечковые, виноград - 0,5; картофель - 2,0; плодовые косточковые (кроме персика, нектарина) - 0,5 <**>; персик, нектарин - 0,2 <**>; цитрусовые - 0,3

								<**>; капуста кочанная - 1,0 <**>; миндаль, цветная капуста, кофе (бобы), пекан, грецкие орехи - 0,05 <*>, <**>; бананы, брокколи, перец сладкий (включая перец гвоздичный), чай зеленый и черный - 2,0 <*>, <**>; морковь, мука пшеничная, виноград сушеный (изюм) - 0,1 <*>, <**>; почки, печень КРС, субпродукты свиные, фасоль обыкновенная (в стручках и (или) незрелая), яйца, зеленый горошек, мясо птицы и ее субпродукты, субпродукты овец, кукуруза сахарная столовая (отварная в початках) - 0,01 <*>, <**>; мясо КРС и овец, китайская капуста, клюква - 1,0 <*>, <**>; хлопок (семена), клубника - 0,3 <*>, <**>; масло кукурузное, лук-репка - 0,2 <*>, <**>; молоко КРС, коз и овец, свинина - 0,02 <*>, <**>; перец Чили (сухой) - 20,0 <*>, <**>; рис, сорго - 0,5 <*>, <**>; соевое масло рафинированное - 0,03 <*>, <**>; соя (бобы, масло) - 0,1
573.	хлорпирифос-метил О,О-диметил О-3,5,6-трихлор-2-пиридил тиофосфат	5598-13-0	/0,01	нн	нн	нн	нн	мясо, жир, субпродукты КРС и кур - 0,05 <*>, <**>; цитрусовые - 2,0 <*>, <**>; баклажаны, виноград, перец, плодовые семечковые, томаты - 1,0 <*>, <**>; перец Чили (сухой), сорго, пшеница (зерно) - 10,0 <*>, <**>; картофель - 0,01 <*>, <**>; рис - 0,1

								<*>, <**>; плодовые косточковые - 0,5 <*>, <**>; клубника - 0,06 <*>, <**>; пшеничные отруби непереработанные - 20,0 <*>, <**>
574.	хлорпрофам изопропил 3-хлоркарбанилат	101-21-3	0,05/	нн	0,07/	2,0/	/0,003	мясо КРС - 0,1 <*>, <**>; субпродукты КРС - 0,01 <*>, <**>; жир молочный - 0,02 <*>, <**>; молоко - 0,01 <*>, <**>; картофель - 30,0 <*>, <**>; лук, морковь, цикорий - 0,05; картофель (для изготовления чипсов и продовольственный) - 3,0
575.	хлорсульфоксим-амино-4-диметиламино-6-изо-пропилиденами-ноокси-1,3,5- триазин-метаболит и полупродукт синтеза круга		0,0005/ нн	/0,02 нн	0,005/ (общ.) 0,1/ (общ.)	0,5/ /0,5	/0,0003 нн	зерно хлебных злаков, лен (масло), кукуруза (зерно) - 0,005 нн
576.	хлорсульфоксим-метил		0,0007/	/0,1	/0,005 (орг.)	0,5/	/0,0015	зерно хлебных злаков, кукуруза (зерно) - 0,005
577.	хлорсульфурон 1-(2-хлорфенилсульфонил)-3-(4-метокси-6-метил-1,3,5-триазин-2-ил)мочевина	64902-72-3	0,002/	/0,02	0,01/ (общ.)	5,0/	0,001/	лен (семена), зерно хлебных злаков - 0,01; лен масличный (масло) - 0,01

	2-амино-4-метил-6-метокси-1,3,5-триазин-метаболит и полупродукт синтеза хардина		нн	нн	0,4/ (орг.)	/2,0	/0,02	нн
578.	хлорсульфурона калиевая соль		0,01/	нн	0,01/ (общ.)	5,0/	/0,003	лен (семена) - 0,01
579.	хлорталдиметил диметил2,3,5,6-тетрахлорбензол-1,4-дикарбоксилат	1861-32-1	0,0005/	/0,1	1,0/ (с.-т.)	нн	/0,002	картофель - 0,002; овощи, плодовые (семечковые и косточковые), рыба, мясо, сливочное масло - 0,05; молочные продукты - 0,04; сахар - 0,02
580.	хлортолурон 3-(3-хлор-п-толил)-1,1-диметилмочевина	15545-48-9	0,01/	/0,06	0,02/	/0,8	/0,008	зерно хлебных злаков - 0,01 <*>
581.	хлорфенетол 1,1-бис(4-хлорфенил)этанол	80-06-8	0,05/	нн	нн	/2,0	нн	хлопчатник (масло), виноград - 0,1 <*>; цитрусовые (мякоть) - 0,1; плодовые (семечковые) - 2,0
582.	хлорфлуазурон 1-[3,5-дихлор-4-(3-хлор-5-трифторметил-2-пиридилокси)фенил]-3-(2,6-дифторбензоил)мочевина	71422-67-8	0,033/	/0,3	0,01/	/0,25	/0,001	картофель, хлопчатник (масло) - 0,05; плодовые семечковые - 0,2

583.	цизофамид 4-хлор-2-циано-N,N-диметил-5-п-толилимидазол-1-сульфонамид	120116-88-3	0,17/	/0,2	0,01/ (общ.)	/1,3	/0,002	картофель - 0,1; томаты - 0,6; виноград - 1,5
584.	цианофос 4-диметоксифосфинотиоилоксибензонитрил	2636-26-2	/0,003	/0,4	0,015/ (с.-т.)	0,3/	0,3/	цитрусовые - 0,05 <*>; свекла, капуста, плодовые семечковые, виноград - 0,1
585.	циантранилипрол 3-бром-1-(3-хлор-2-пиридил)-4'-циано-2'-метил-6'-(метилкарбомоил)пиразол-5-карбоксанилид	736994-63-1	0,03/	0,04/ (общ., тр.)	0,1/ (орг.)	/1,3	/0,002	томаты - 0,1; лук (репка) - 0,05; капуста - 2,0; цитрусовые - 0,9 <**>; кофе - 0,5 <**>; огурцы - 03; кабачки - 0,4 <**>; баклажаны - 0,5 <**>; перец - 0,5 <**>; сельдерей - 15,0 <**>; шпинат - 15,0 <**>; плодовые семечковые - 0,8; рис - 0,03 <**>; картофель - 0,05 <**>; плодовые косточковые (абрикос, нектарин, слива и др.) - 1,5 <**>; миндаль - 0,03 <**>; виноград - 1,5 <**>; подсолнечник (семена, масло), кукуруза (зерно, масло), рапс (зерно, масло) - 0,1; морковь - 0,05; чай - 0,03 <**>; соя (бобы) - 0,1 <**>; оливки - 0,1 <**>; арбуз - 0,3 <**>; дыня - 0,3 <**>; салат листовой, салат кочанный - 5,0 <**>; цикорий салатный - 0,1 <**>; лук (порей, зеленый) - 8,0 <**>; голубика, черника - 4,0 <**>; перец (острый) -

								5,0 <**>; брокколи, капуста цветная - 2,0 <**>; горчица салатная - 0,1 <**>; хлопок (семена, масло) - 0,1 <**>; фасоль, фасоль стручковая - 0,1 <**>; горох, зеленый горошек, горох стручковый - 0,1 <**>
586.	цигалотрин [циано-(3-феноксифенил)метил] 3-[(Z)-2-хлор-3,3,3-трифторпроп-1-енил]-2,2-диметилциклопропан-1-карбоксилат	68085-85-8	/0,02	нн	нн	нн	нн	миндаль неочищенный - 2,0 <*>, <**>; плодовые косточковые - 0,5 <*>, <**>; зерно хлебных злаков - 0,5 <*>, <**>; капуста белокочанная, брокколи, китайская и цветная - 0,5 <*>, <**>; спаржа, кукуруза - 0,02 <*>, <**>; ягоды и другие мелкие фрукты, манго, цитрусовые, овощи со съедобными луковицами, почки КРС, коз, свиней и овец, молоко, зернобобовые, семена масличных культур, плодовые семечковые - 0,2 <*>, <**>; сушеный виноград (изюм), овощи со съедобными плодами (кроме тыквенных) - 0,3 <*>, <**>; овощи со съедобными плодами тыквенные, печень КРС, коз, свиней и овец, сахарный тростник - 0,05 <*>, <**>; мясо млекопитающих (кроме морских животных), перец Чили сухой - 3,0 <*>, <**>; оливки, рис - 1,0 <*>, <**>; овощи со съедобными корнями и клубнями, древесные орехи - 0,01 <*>, <**>; пшеничные отруби не переработанные - 0,1 <*>, <**>

587.	цигалофоп-бутил бутил(R)-2-[4-(4-циано-2-фторфенокси)фенокси]пропаноат	122008-85-9	0,003/	/0,04	0,05/ (общ.)	/1,0	/0,001	рис - 0,01
588.	цигексатин трициклогекситин гидроксид	13121-70-5	0,008/	/0,1	0,001/ (с.-т.)	0,02/	нн	хлопчатник (масло), плодовые семечковые, виноград, цитрусовые - 0,01; соя (бобы, масло) - 0,1 <*>; хмель сухой - 1,0 <*>
589.	циклоат S-этил циклогексил(этил)тиокарбамат	1134-23-2	0,1/	0,8/ (тр.)	0,2/ (с.-т.)	1,0/	нн	свекла сахарная, столовая - 0,3
590.	циклоксидим (RS)-2-[(EZ)-1-(этоксиимино)бутил]-3-гидрокси-5-[(3RS)-тиан3-ил]циклогекс-2-ен-1-он	101205-02-1	0,07/	/0,4	0,01/ (орг.)	/1,0	/0,002	зернобобовые (в том числе горох и фасоль) - 2,0 <*>, <**>; соя (бобы, масло) - 5,0; кукуруза (зерно, масло) - 0,2; подсолнечник (семена, масло) - 1,0; капуста (кочанная, цветная) - 2,0 <*>, <**>; морковь - 0,3 <*>, <**>; виноград - 0,5 <*>, <**>; салат кочанный и листовой - 0,2 <*>, <**>; картофель - 2,0; клубника - 0,5 <*>, <**>; свекла сахарная - 0,5; рапс (зерно, масло) - 2,0
591.	цимоксанил 1-[(EZ)-2-циано-2-метоксииминоацетил]-3-этилмочевина	57966-95-7	0,02/	/0,04	0,3/ (орг.)	0,3/ (а)	0,01/ (м.р.) 0,002/ (с.-с.) (а)	картофель, огурцы - 0,05; виноград, томаты - 0,1; подсолнечник (семена, масло) - 0,2; лук - 0,5

592.	цинеб цинк этиленбис(дитиокарбамат)(полимер)	12122-67-7	0,02/	0,2/ (общ.)	0,03/ (орг.)	0,1/	0,5/ (м.р.) 0,0003/ (с.-с.)	картофель - 0,1; зерно хлебных злаков, рис, горох - 0,2; томаты, огурцы, свекла сахарная, лук, бахчевые, плодовые (семечковые и косточковые), виноград - 0,6; хмель сухой, табак, роза эфиромасличная - 1,0; ягоды - 0,02
593.	цинидон-этил этил(Z)-2-хлор-3-[2-хлор-5-(1,2-циклогекс-1-ендикарбоксимидо)фенил]акрилат	142891-20-1	нн	нн	нн	/0,8	нн	нн
594.	цинковая соль этленбис-дитио-карбаминовой кислоты с этилентиурам-дисульфидом (комплекс), метирам (синоним)		0,006/	0,6/	0,1/ (с.-т.)	0,1/	/0,001	все пищевые продукты - 0,02
595.	цинковая соль этленбисдитио-карбаминовой кислоты с этилентиурам-дисульфидом и этиленбисдитио-карбамат марганца (смесь)		0,005/	нн	0,01/	0,5/	нн	картофель, плодовые семечковые, виноград - 0,1

596.	циперметрин (включая альфа-, бета- и зета-) (RS)-α-циано-3-феноксибензил (1RS,3RS;1RS,3SR)-3-(2,2-дихлорвинил)-2,2-диметилциклопропанкарбоксилат	52315-07-8	0,02/	0,02/ (тр.)	0,006/ (с.-т.)	0,5/	0,04/ (м.р.) 0,01/ (с.-с.)	артишок - 0,1 <*>, <**>; зерно хлебных злаков (кроме тритикале) - 2,0; капуста кочанная - 1,0; карамбола - 0,2 <*>, <**>; тритикале - 0,3 <*>, <**>; цитрусовые - 2,0; кофе (бобы) - 0,05 <*>, <**>; виноград сухой (изюм, все виды) - 0,5 <*>, <**>; дуриан - 1,0 <*>, <**>; баклажан - 0,03 <*>, <**>; яйцо - 0,1; виноград - 0,5; листовые овощи - 0,7 <*>, <**>; лук-порей - 0,05 <*>, <**>; зернобобовые (кроме сои, гороха) - 0,7 <*>, <**>; личи - 2,0 <*>, <**>; лонган - 1,0 <*>, <**>; манго - 0,7 <*>, <**>; мясо млекопитающих (кроме морских животных) - 2,0; молоко - 0,05; масличные семена (кроме подсолнечника, сои, кукурузы, льна) - 0,1 <*>, <**>; окра, папайя, масло оливковое рафинированное и нерафинированное, молочный жир - 0,5 <*>, <**>; оливки - 0,05 <*>, <**>; перец Чили - 2,0 <*>, <**>; перец Чили сухой - 10,0 <*>, <**>; перец сладкий, включая гвоздичный - 0,2 <*>; плодовые семечковые - 0,7; субпродукты птицы (кроме печени) - 0,05 <*>, <**>; рис - 2,0 <*>, <**>; овощи со съедобными корнями и клубнями (кроме сахарной свеклы, моркови, картофеля) - 0,01 <*>, <**>;

								плодовые косточковые - 0,1; ягоды - 0,07; сахарная свекла - 0,1; тростниковый сахар - 0,2 <*>, <**>; кукуруза сладкая (отварная в початках) - 0,05 <*>, <**>; чай зеленый, черный (ферментированный, сухой) - 20,0 <*>, <**>; пшеничные отруби не переработанные - 5,0 <*>, <**>; хлопчатник (масло) - 0,01 <*>; лен масличный (семена, масло) - 0,2; подсолнечник (семена, масло), овощи со съедобными плодами тыквенные, огурцы, томаты - 0,2; горох, рапс (зерно, масло), соя (масло), шампиньоны - 0,1; картофель, морковь, соя (бобы), кукуруза (зерно, масло) - 0,05; печень, почки крупного рогатого скота, овец, свиней и птицы, жир - 0,2; рыба - 0,0015; лук (перо, репка) - 0,05; горчица - 0,005
597.	ципродинил 4-циклопропил-6-метил-N-фенилпиримидин-2-амин	121552-61-2	0,03/	/0,7	0,1/ (орг.)	/0,8	/0,005	плодовые семечковые - 1,0; плодовые косточковые - 2,0; виноград - 5,0, морковь - 2,0 <**>; томаты - 0,5; миндаль неочищенный - 0,05 <*>, <**>; миндаль - 0,02 <*>, <**>; ячмень - 3,0 <*>, <**>; бобы (кроме кормовых и бобов сои), перец сладкий (включая перец гвоздичный), малина, пшеница - 0,5 <*>, <**>; огурцы, баклажаны, тыква обыкновенная - 0,2 <*>, <**>;

								сушеный виноград (изюм), чернослив - 5,0 <*>, <**>; субпродукты млекопитающих, яйца, мясо млекопитающих (кроме морских животных), мясо птицы и ее субпродукты - 0,01 <*>, <**>; салат кочанный и листовой - 10,0 <*>, <**>; молоко - 0,0004 <*>, <**>; лук-репка - 0,3 <*>, <**>; клубника, пшеничные отруби переработанные - 2,0 <*>, <**>; земляника - 2,0; зерно хлебных злаков - 04; гранаты - 5,0 <**>
598.	ципроконазол (2RS,3RS;2RS,3SR)-2-(4-хлорфенил)-3-циклопропил-1-(1H-1,2,4-триазол-1-ил)бутан-2-ол	94361-06-5	0,01/	/0,2	0,001/ (с.-т.)	0,5/ (а)	0,003/ (с.-с.) 0,01/ (м.р.)	зерно хлебных злаков - 0,05; свекла сахарная, горох, плодовые семечковые, виноград - 0,1; кукуруза (зерно, масло) - 0,1; соя (бобы, масло) - 0,07; подсолнечник (семена, масло) - 0,5; рапс (зерно, масло) - 0,4; картофель - 0,05; рис - 0,1; свекла столовая - 0,05
599.	ципросульфамид N-[4-(циклопропилкарбамоил) фенилсульфонил]-о-анизамид	221667-31-8	0,08/	/0,24	0,07/ (общ.)	2,0/ (а)	0,01/ (м.р.) 0,003/ (с.-с.)	кукуруза (зерно, масло) - 0,1; нут - 0,1
600.	циромазин N-циклопропил-1,3,5-триазин-2,4,6-триамин	66215-27-8	/0,06	нн	нн	нн	нн	артишок - 3,0 <*>, <**>; бобы сухие - 3,0 <*>, <**>; брокколи - 1,0 <*>, <**>; сельдерей - 4,0 <*>, <**>; огурцы - 2,0 <*>, <**>; субпродукты

								млекопитающих пищевые - 0,3 <*>, <**>; яйца - 0,3 <*>, <**>; плодоносящие овощи, кроме тыквенных - 1,0 <*>, <**>; салат, листовой и кочанный - 4,0 <*>, <**>; бобы лимы (молодые стручки и/или зрелые бобы) - 1,0 <*>, <**>; манго - 0,5 <*>, <**>; мясо млекопитающих (кроме морских животных) - 0,3 <*>, <**>; дыни - 0,5 <*>, <**>; молоко - 0,01 <*>, <**>; грибы - 7,0 <*>, <**>; листовая горчица - 10,0 <*>, <**>; лук-репка - 0,1 <*>, <**>; перец Чили сухой - 10,0 <*>, <**>; мясо птицы - 0,1 <*>, <**>; субпродукты птицы - 0,2 <*>, <**>; лук-перо - 3,0 <*>, <**>; тыква - 2,0 <*>, <**>
601.	цифлутрин (RS)-α-циано-4-фтор-3-феноксибензил (1RS,3RS;1RS,3SR)-3-3(2,2-дихлорвинил)-2,2-диметилциклопропанкарбоксилат оксилат	68359-37-5	/0,04	нн	нн	нн	нн	плодовые семечковые - 0,1 <*>, <**>; цветная капуста, цитрусовая мякоть (сухая) - 2,0 <*>, <**>; цитрусовые - 0,3 <*>, <**>; хлопок (семена) - 0,7 <*>, <**>; хлопковое масло неочищенное, мясо млекопитающих (кроме морских животных), перец Чили сухой - 1,0 <*>, <**>; баклажаны, перец, томаты - 0,2 <*>, <**>; картофель, яйца, мясо и субпродукты птицы - 0,01 <*>, <**>; почки КРС, коз, свиней, овец печень КРС, коз, свиней, овец - 0,05 <*>, <**>; молоко - 0,04 <*>, <**>; рапс (зерно) - 0,07 <*>, <**>

602.	цифлуфенамид (Z)-N-[α-(циклопропилметоксиимино)-2,3-дифтор-6-(трифторметил)бензил]-2-фенилацетамид	180409-60-3	0,04/	/0,3	0,02/ (общ., орг.)	/1,0	/0,02	виноград - 0,15; плодовые семечковые - 0,05; томаты, огурцы - 0,04; морковь - 0,02
603.	цихексатин трициклогексилоловогидроксид	13121-70-5	/0,007	нн	нн	нн	нн	яблоки, груши - 0,2 <*>, <**>; смородина (красная, черная, белая) - 0,1 <*>, <**>; виноград - 0,3 <*>, <**>; апельсины (в том числе гибриды) - 0,2 <*>, <**>; перец Чили сухой - 5,0 <*>, <**>
604.	эдил		0,0008/	нн	0,002/ (с.-т.)	0,2/	нн	картофель, соя (бобы, масло), подсолнечник (семена, масло) - 0,02
605.	эмамектин бензоат бензоат;(1'R,2R,3S,4'S,6S,8'R,10'E,12'S,13'S,14'E,16'E,20'R,21'R,24'S)-2-[(2S)-бутан-2-ил]-21',24'-дигидрокси-12'-[(2R,4S,5S,6S)-4-метокси-5-[(2S,4S,5S,6S)-4-метокси-6-метил-5-(метиламино)оксан-2-ил]окси-6-метилоксан-2-ил]окси-3,11',13',22'-тетраметилспиро[2,3-дигидропиран-6,6'-3,7,19-	155569-91-8	0,003/	/0,07	0,005/ (общ.)	/0,1	/0,001	виноград, плодовые семечковые - 0,05; капуста - 0,7; томаты - 0,02

	триоксотетрацикло[15.6.1.14,8.020,24]пентакоза-10,14,16,22-тетраен]-2'-он							
606.	эндосульфан 6,7,8,9,10,10-гексахлор-1,5,5а,6,9,9а-гексагидро-6,9-метано-2,4,3-бензодиоксатиепин3-оксид	115-29-7	/0,006	/0,1	нн	0,1/	0,017/ (м.р.) 0,0014/ (с.-с.)	авокадо, папайя, манго, тыква - 0,5 <*>, <**>; томаты - 0,5; какао бобы, кофе бобы - 0,2 <*>, <**>; хлопчатник (семена) - 0,3 <*>, <**>; огурцы - 1,0; баклажаны - 0,1 <*>, <**>; фундук, макадамия - 0,02 <*>; личи - 2,0 <*>, <**>; американская хурма, дыня - 2,0 <*>, <**>; картофель, батат - 0,05 <*>, <**>; чай - 30,0 <*>, <**>; яйца - 0,03 <*>, <**>; мясо млекопитающих (кроме морских животных) - 0,2 <*>, <**>; почки млекопитающих - 0,03 <*>, <**>; печень млекопитающих - 0,1 <*>, <**>; молоко - 0,01 <*>, <**>; молочный жир - 0,1 <*>, <**>; птица (мясо и субпродукты) - 0,03 <*>, <**>; соя (бобы) - 1,0 <*>, <**>; соя (масло) - 2,0 <*>, <**>; яблочный крем - 0,5 <*>, <**>; ягоды - 0,002; хлопчатник (масло) - 0,05
607.	эндрин (1R,2R,3R,6S,7S,8S,9S,11R)-3,4,5,6,13,13-гексахлор-10-оксапентацикло[6.3.1.1^{3,6}.0^{2,7},0^{9,11}]тридец-4-ен	72-20-8	/0,0002	нн	нн	нн	нн	овощи со съедобными плодами, тыквенные - 0,05 <*>, <**>; мясо птицы - 0,1 <*>, <**>

608.	эпоксиконазол (2RS,3SR)-1-[3-(2-хлорфенил)-2,3-эпокси-2-(4-фторфенил)пропил]-1H-1,2,4-триазол	135319-73-2	0,004/	0,01/ (общ.)	0,0005/ (общ.)	0,5/ (а)	0,002/ (с.-с.) 0,005/ (м.р.) (а)	зерно хлебных злаков - 0,2; свекла сахарная - 0,05; соя (бобы, масло), подсолнечник (семена, масло) - 0,05; кукуруза (зерно, масло) - 0,1; горох/нут - 0,1; лук - 0,05; рапс (зерно, масло) - 0,05
609.	эсфенвалерат (αS)-α-циано-3-феноксибензил(S)-2-(4-хлорфенил)-3-метилбутират	66230-04-4	/0,02	/0,1	0,003/ (общ.)	/0,05	/0,0004	яйца - 0,01 <*>, <**>; мясо птицы, субпродукты птицы - 0,01 <*>, <**>; кукуруза (зерно) - 0,01 <*>; подсолнечник (семена), соя (бобы) - 0,02; подсолнечник (масло), соя (масло) - 0,04; свекла сахарная - 0,01 <*>; хлопчатник (масло), картофель, виноград, горох, зерно хлебных злаков, плодовые семечковые - 0,1; капуста - 0,05; мясо и мясопродукты, молоко - 0,01; рапс (зерно, масло) - 0,1
610.	этабоксам (RS)-N-(α-циано-2-тенил)-4-этил-2-(этиламино)-1,3-тиазол-5-карбоксамид	162650-77-3	0,04/	/0,14	0,02/ (общ.)	/1,0	/0,01	картофель - 0,5; виноград - 3,0
611.	эталфлуралин N-этил-α,α,α-трифтор-N-(2-метилаллил)-2,6-динитро-п-толуидин	55283-68-6	0,05/	нн	0,4/ (общ.)	/0,5	нн	арбузы - 0,05 <*>; хлопчатник (масло), подсолнечник (семена, масло), соя (бобы, масло) - 0,02
612.	этаметсульфурон-метил метил2-[(4-этокси-6-метиламино-1,3,5-триазин-2-	97780-06-8	0,2/	0,01/ (общ.)	0,4/ (общ.)	/1,0	/0,02	подсолнечник (семена, масло), рапс (зерно, масло) - 0,05

	ил)карбамоилсульфамоил]бензоат							
613.	этефон 2-хлорэтилфосфоновая кислота	16672-87-0	/0,05	/0,5	/0,04	/1,0	/0,008	плодовые семечковые - 5,0 <*>, <**>; плодовые косточковые - 10,0 <*>, <**>; зерно хлебных злаков - 1,0 <*>; голубика - 20,0 <*>, <**>; мускусная дыня - 1,0 <*>, <**>; яйца - 0,2 <*>, <**>; хлопчатник (семена) - 2,0 <*>, <**>; изюм (все виды) - 5,0 <*>, <**>; инжир (сухой, засахаренный) - 10,0 <*>, <**>; виноград - 1,0 <*>, <**>; фундук - 0,2 <*>, <**>, грецкий орех - 0,5 <*>, <**>; перец - 5,0 <*>, <**>; перец Чили (сухой) - 50,0 <*>, <**>; ананас 2,0 <*>, <**>; мясо (КРС, козы, кони, свиньи, овцы) - 0,1 <*>, <**>; субпродукты (КРС, козы, кони, свиньи, овцы) - 0,2 <*>, <**>; молоко (КРС, овцы, козы) - 0,05 <*>, <**>; птица (мясо) - 0,1 <*>, <**>; птица (субпродукты) - 0,2 <*>, <**>; томаты - 2,0 <*>; горох, цитрусовые, свекла сахарная, капуста, огурцы - 0,5 <*>; картофель - 0,15
614.	этилентиомочевина имидазолидин-2-тион	96-45-7	0,001/	нн	нн	нн	нн	все растительные и пищевые продукты - 0,02
615.	этилмеркурхлорид (гранозан) этилхлорид ртути	107-27-7	нн	нн	0,0001/ (с.-т.)	0,005/ (по ртути)	0,005/	все пищевые продукты и производственное сырье - 0,005

616.	этилфенацил 2-[2-(4-этилфенил)-2-фенилацетил]инден-1,3-дион	110882-80-9	нт	нт	0,0002 (общ.)	0,01/ (а)	/0,0002	нт
617.	этиофенкарб α-этилтио-о-толил метилкарбамат	29973-13-5	0,1/	нн	нн	0,05/	нн	картофель - 0,04; зернобобовые - 0,2 <*>; свекла сахарная - 0,1 <*>; хлопчатник (масло), зерно хлебных злаков, рис - 0,05 <*>; хмель сухой - 1,0 <*>
618.	этипрол 5-амино-1-(2,6-дихлор-α,α,α-трифтор-п-толил)-4-этилсульфинилприазол-3-карбонитрил	181587-01-9	0,005/					рис (зерно) - 3,0 <**>; кофе (зерна) - 0,07 <**>
619.	этиримол 5-бутил-2-(этиламино)-4-метил-1Н-пиримидин-6-он	23947-60-6	0,02/	/0,15	нн	нн	нн	зерно хлебных злаков - 0,05
620.	этоксиквин 1,2-дигидро-2,2,4-триметилхинолин-6-ил этиловый эфир	91-53-2	/0,005	нн	нн	нн	нн	персики - 3,0 <*>, <**>
621.	этоксилат алифатических спиртов C_8-C_{10}		нт	нт	нн	нн	/2,0	нт
622.	этоксилат изодецилового спирта (адъювант)		нт	нт	0,1/ (орг.)	/1,0	/0,01	нт
623.	этоксилат сорбитан		нт	нт	0,03/	/7,0	нн	нт

	монолаурат (биоактиватор NN-21)							
624.	этопрофос О-этил S,S-дипропил дитиофосфат	13194-48-4	/0,0004	нн	нн	нн	нн	клубника, бананы, сахарный тростник, дыня - 0,02 <*>, <**>; перец, картофель, батат - 0,05 <*>, <**>; томаты, огурцы - 0,01 <*>, <**>; перец Чили (сухой) - 0,2 <*>, <**>; мясо млекопитающих (кроме морских животных) - 0,01 <*>, <**>; молоко, субпродукты (млекопитающих) - 0,01 <*>, <**>; репа садовая - 0,02 <*>, <**>
625.	этофенпрокс 2-(4-этоусифенил)-2-метилпропил3-феноксибензил эфир	80844-07-1	/0,03	нн	нн	нн	нн	хлопчатник (масло), картофель - 0,1 <*>; плодовые семечковые - 1,0 <*>
626.	этофумезат (RS)-2-этокси-2,3-дигидро-3,3-диметилбензофуран-5-ил метансульфонат	26225-79-6	0,1/	/0,2	0,5/ (общ.)	3,0/ (а)	0,08/ (м.р.) 0,03/ (с.-с.) (а)	свекла столовая, сахарная - 0,1; табак - 1,0 <*>
627.	этримфос (6-этокси-2-этилпиримидин-4-ил)окси-диметокси-сульфанилиден-λ^5 -фосфин	38260-54-7	0,003/	нн	нн	/0,5	нн	хлопчатник (масло), плодовые семечковые и косточковые, виноград - 0,5 <*>; свекла сахарная - 0,01 <*>; капуста, картофель, подсолнечник (семена, масло) - 0,1 <*>; горох, зерно хлебных злаков (хранящиеся запасы) - 0,2 <*>; ягоды (все) - 0,01

ДСД - допустимая суточная доза;

ВДСД - временная допустимая суточная доза;

ПДК - предельно допустимая концентрация; (м.р.) - максимально-разовая концентрация; (с.-с.) - среднесуточная концентрация;

ОДК - ориентировочная допустимая концентрация (для почвы);

ОДУ - ориентировочный допустимый уровень (для воды);

ОБУВ - ориентировочный безопасный уровень воздействия (для воздуха);

МДУ - максимально допустимый уровень;

<*> - временный максимально допустимый уровень;

<**> - МДУ для импортируемой продукции;

нн - вещество не нормировано в данной среде;

нт - нормирование вещества не требуется в данной среде;

(с.-т.) - санитарно-токсикологический;

(общ.) - общесанитарный;

(тр.) - транслокационный;

(орг.) - органолептический;

(м.-в.) - миграционно-водный;

(м.-вз.) - миграционно-воздушный;

(фит.) - фитосанитарный;

(А) - аллерген;

(а) - аэрозоль;

(п + а) - пары + аэрозоль;

(+) - опасен при попадании на кожу;

(++) - вещества, при работе с которыми должен быть исключен контакт с органами дыхания и кожей при обязательном контроле воздуха рабочей зоны;

КРС - крупный рогатый скот.