

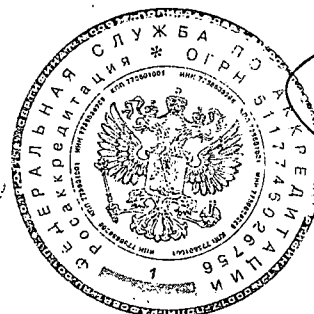
ЭКЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ

Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации

ЛИТВАК А.Г

подпись инициалы, фамилия



Приложение № 2 к аттестату аккредитации

№ _____

от « _____ » _____ 20 __ г.

На 24 листах, лист 1

**Область аккредитации испытательного лабораторного центра
Филиала федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл в Волжском районе»**
Адреса мест осуществления деятельности: 425000, Республика Марий Эл, г. Волжск, ул. Ленина, д. 51;
425060, Республика Марий Эл, Звениговский район, г Звенигово, ул. Ростовщикова, д. 25Б

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний, измерений)	Наименование объекта	Код ОКПД2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика(показатель)	Диапазон определения
-------	---	----------------------	-----------	-----------------	---	----------------------

1	2	3	4	5	6	7
Проведение медико-биологических испытаний						
425000, Республика Марий Эл, г. Волжск, ул. Ленина, 51						
1. Санитарно-гигиенические методы исследований						
1.1 Физико-химические методы исследований						
1.1.1 Спектрофотометрические (фотометрические)						
1.	РД 52.04.792-2014,	Атмосферный воздух населенных мест, воздух жилых и общественных зданий	-	-	Диоксид азота	0,021-4,3 мг/м ³

1	2	3	4	5	6	7
		жилые и общественные здания	-	-	Оксид азота	0,028-2,8, мг/м
2.	РД 52.04.822-2015	Атмосферный воздух населенных мест, воздух жилых и общественных зданий жилые и общественные здания			Серы диоксид	0,01-8,0 мг/м ³
3.	РД 52.04.794-2014	Атмосферный воздух населенных мест, воздух жилых и общественных зданий жилые и общественные здания			Серы диоксид	0,01-8,0 мг/м ³
4.	РД 52.04.795-2014	Атмосферный воздух населенных мест, воздух жилых и общественных зданий жилые и общественные здания			Дигидросульфид	0,006-0,1 мг/м ³
5.	РД 52.04.823-2015	Атмосферный воздух населенных мест, воздух жилых и общественных зданий жилые и общественные здания.			Формальдегид	0,01-0,20 мг/м ³
6.	РД 52.04.831-2015	Атмосферный воздух населенных мест, воздух жилых и общественных зданий жилые и общественные здания			Углерод	0,03-1,8 мг/м ³
7.	РД 52.04.186-89	Атмосферный воздух населенных мест, воздух жилых и общественных зданий жилые и общественные здания			марганец	0,001 - 0,005 мг/ м3
8.	ПНД Ф 14.1:2:4.112-97 издание 2011 г.	Вода открытых водоемов; вода водоемов в местах купания; очищенная сточная вода, отводимая в водные объекты.	-	-	фосфаты	0,05-80,0мг/л
9.	ПНД Ф 14.1:2:4.112-97	Вода открытых водоемов; вода водоемов в местах купания; очищенная сточная вода, отводимая в водные объекты.	-	-	Фосфат-ион	0,05-80,0 мг/л
10.	ПНДФ 14.1:2:4.210-2005 (изд.2013г.)	Вода открытых водоемов; вода водоемов в местах купания; очищенная сточная вода, отводимая в водные объекты.	-	-	Химическое потребление кислорода (ХПК)	4-80 мгО/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
11.	ГОСТ Р 57164-2016	Вода природная и питьевая, в том числе расфасованная в емкости	-	-	мутность	Более 1 ЕФМ
1.1.2. Хроматографические методы (газожидкостная и тонкослойная хроматография)						
12.	ГОСТ 32308-2013	Мясо и мясные продукты	-	0201-0210	ДДТ и его метаболиты ДДД и ДДЕ	0,005-5,0 мг/кг
			-	0201-0210	ГХЦГ (альфа, - бета- и гамма-изомеры)	
13.	ГОСТ 32122-2013	Растительные масла	-	1504,1509,1512	ГХЦГ (α,β,γ-изомеры)	0,001 -0,2 мг/кг
			-	1504,1509,1512	4,4ДДТ, 4,4ДДЕ,4,4ДДД	
14.	МУ № 4034-81 (дополнение к МУ № 2434-81)	Вода	-	2201	Раундап	0,05-0,25 мг/л
15.	МУ № 2542-76	Почва, вода, зерно кукурузы	-	2505,2201,1104	Прометрин	0,001-0,01 мг/кг
1.1.3. Другие физико-химические методы.						
1.1.3.1. Кислотный метод						
16.	ГОСТ Р 55063-2012, п. 7.8	Сыры, плавленые сыры	-	0406	Массовая доля жира	3,0% до 70,0%.
17.	ГОСТ Р 55361-2012, п. 7.4.	Молочный жир, масло, масляная паста из коровьего молока.	-	0405	Массовая доля жира	50,0-75,0%
18.	ГОСТ 31762-2012, п. 4.8.	Майонезы и майонезные соусы	-	2103 90 900 1	Массовая доля жира	от 5,0 до 95,0 %

1	2	3	4	5	6	7
1.1.3.2. Экстракционно-весовой метод						
19.	ГОСТ Р 55361-2012, п. 7.9	Молочный жир, масло, масляная паста из коровьего молока.	-	0405	Массовая доля сухого обезжиренного вещества	Не определен методикой
20.	ГОСТ Р 55361-2012, п. 7.4.	Молочный жир, масло, масляная паста из коровьего молока.	-	0405	Массовая доля жира	от 5,0 до 95,0 %
21.	ГОСТ 31762-2012, п. 4.6.	Майонезы и майонезные соусы	-	2103 90 900 1	Массовая доля жира	от 5,0 до 95,0 %
1.2. Прочие методы.						
1.2.1. Титриметрические методы						
22.	ГОСТ Р 55684-2013	Вода подземных источников централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения; вода питьевая централизованных систем водоснабжения; горячего водоснабжения; децентрализованного водоснабжения; вода, расфасованная в емкости;	-	2201	окисляемость перманганатная	0,25-100,0 мгО/л
23.	ГОСТ 31470-2012, п. 1-6	Мясо птицы, в т. ч. обваленное и измельченное, а также субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	-	0408	общая кислотность полуфабрикатов	Не определен методикой
24.	ГОСТ Р 55063-2012, п. 7.10	Сыры, плавленые сыры	-	0406	Массовая доля хлористого натрия	от 1,0 до 8,0 %
25.	ГОСТ Р 55361-2012, п. 7.12; 7.14-7.15, 7.16.	Молочный жир, масло, масляная паста из коровьего молока.	-	0405	Массовая доля хлористого натрия	от 0,5 до 3,0 %
			-	0405	Титруемая кислотность	1,0-6,0°К
			-	0405	Кислотность жировой фазы	1,0-6,0°К

1	2	3	4	5	6	7
			-	0405	Кислотность молочной плазмы	10,0-70,0°Т
26.	ГОСТ Р 57001-2016	Химические дезинфицирующие средства и антисептики	-	3808	Массовая концентрация активного хлора	3,0 до 60,0 г/дм
1.2.2 Гравиметрические методы						
27.	ГОСТ 33319-2015	Мясо, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты	-	0201-0210 0408	Массовая доля влаги	1,0-85,0% включ
28.	ГОСТ 31930-2012	Замороженное мясо птицы (тушки кур, индеек, уток, гусей, цесарок, перепелов и их части)	-	0408	Массовая доля влаги и мясного сока, выделившихся при размораживании мяса	2,0-30,0%
29.	ГОСТ Р 55063-2012 п. 7.6	Сыры, плавленые сыры	-	0406	Массовая доля влаги и сухого вещества	3,0% до 70,0%.
30.	ГОСТ Р 55361-2012, п. 7.6.	Молочный жир, масло, масляная паста из коровьего молока.	-	0405	Массовая доля влаги	0,5-60,0%
31.	ГОСТ 31762-2012, п. 4.4.	Майонезы и майонезные соусы	-	2103 90 900 1	Определение массовой доли влаги;	от 1,0% до 95,0%.
32.	ГОСТ 5901-2014, п. 1-9	Кондитерские изделия и полуфабрикаты кондитерского производства	-	1704 1905	Массовая доля золы (общей и нерастворимой в растворе соляной кислоты)	0,020-0,200 %
1.2.3. Визуально-колориметрические методы						

1	2	3	4	5	6	7
33.	ГОСТ 31470-2012, п. 6	Мясо птицы, в т. ч. обваленное и измельченное, а также субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	-	0408	Качественное определение свежести	Не определен методикой
1.2.4. Расчетный метод						
34.	ГОСТ Р 55361-2012, п. 7.5.	Молочный жир, масло, масляная паста из коровьего молока.	-	0405	Массовая доля жира	50,0-75,0%
35.	ГОСТ Р 55361-2012, п. 7.11	Молочный жир, масло, масляная паста из коровьего молока.	-	0405	Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка	Не определен методикой
1.2.5. Органолептический метод						
36.	ГОСТ 31470-2012 ,п. 1-6	Мясо птицы, в т. ч. обваленное и измельченное, а также субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	-	0408	Органолептические показатели	Не определен методикой
37.	ГОСТ 31930-2012	Замороженное мясо птицы (тушки кур, индеек, уток, гусей, цесарок, перепелов и их части)	-	0408	органолептические показатели	Не определен методикой
38.	ГОСТ 31655-2012, п. 1-6; 7.1-7.3	Пищевые яйца – индюшиные, цесариные, перепелиные, страусиные	-	0407	Органолептические показатели	Не определен методикой
39.	ГОСТ 30363-2013	Пищевые яичные продукты жидкие и сухие, выработанные из куриных яиц	-	0407	Органолептические показатели	Не определен методикой
40.	ГОСТ Р ИСО 22935.2-2011	молоко и молочные продукты	-	0401-0406	органолептические показатели	Не определен методикой
41.	ГОСТ 31981-2013	Йогурты из коровьего молока и (или) молочных продуктов	-	0403	Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах	Не определен методикой

1	2	3	4	5	6	7
42.	ГОСТ 28283-2015	Сырое и термически обработанное коровье молоко	-	0401	Органолептическая оценка запаха и вкуса	Не определен методикой
43.	ГОСТ 31762-2012, п. 1-3; 4.1-4.2; 4.4; 4.7-4.9	Майонезы и майонезные соусы	-	2103 90 900 1	Определение консистенции, внешнего вида, цвета, запаха и вкуса;	Не определен методикой
44.	ГОСТ 33823-2016	Быстрозамороженные фрукты(ягоды)	-	0811	Внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, цвет	Не определен методикой
45.	ГОСТ 33817-2016, п. 1-4; 5.1-5.2	Этиловый спирт из пищевого сырья всех видов, зерновой, висковый и ромовый дистилляты и спиртные напитки	-	2207-2208	Внешний вид	Не определен методикой
46.	ГОСТ 33770-2016	Соль поваренная пищевая йодированная	-	2501 0091	органолептические показатели	Не определен методикой
47.	ПНД Ф 12.16.1-2010 (изд.2015г)	Вода открытых водоемов; вода водоемов в местах купания; очищенная сточная вода, отводимая в водные объекты.	-	2201	Запах	1-5 баллов
					Окраска	до 30 см
					Температура	0-100°C
48.	ГОСТ Р 57164-2016	Вода природная и питьевая, в том числе расфасованная в емкости	-	2201	Вкус и привкус	Не определен методикой
					2201	запах
1.3. Инструментальные исследования физических факторов неионизирующей природы						
49.	ГОСТ ISO 9612-2016	Рабочие места.	-	-	Шум	(20-140) дБ (дБА)

1	2	3	4	5	6	7
50.	ГОСТ 24940-2016	Помещения зданий и сооружений, рабочие места, места производства работ вне зданий, улицы, дороги, пешеходные зоны.	-	-	Освещенность	1-200000 лк
51.	ГОСТ 33393-2015	Рабочие места (рабочие поверхности), условно рабочие поверхности в помещениях зданий и сооружений.	-	-	Коэффициент пульсация освещенности	(1-100)%
52.	СанПиН 2.2.4.3359-16 , П.1,П,Ш, IV7.2.7.,X	Рабочие места.	-	-	ЭМИ создаваемые ВДТ и ПЭВМ: напряженность электрического поля	(5-1000) В/м (0,5-40,0) В/м
					-плотность магнитного потока	62,5 нТл- 5 мкТл (5,0-500,0) нТл
					Микроклимат:	(-20- +60) °С
					Температура воздуха Относительная влажность воздуха	(10-98) %
					Скорость движения воздуха	(0,01-20,0) м/с
					Индекс тепловой нагрузки среды (ТНС-индекс)	(10-50) °С
					Параметры световой среды:	
					-освещённость рабочей поверхность	1-200000 лк
					коэффициент естественного освещения	0-1
					коэффициент	(1-100)%

1	2	3	4	5	6	7
					пульсации	
					яркость	(10-200000) кд/м ²
					Шум	(20-140) дБ (дБА)
					Вибрация (общая и локальная):	(60-180) дБ
					-уровни виброускорения (виброскорости);	в частотном диапазоне
					корректированные и эквивалентные значения виброускорения	0,5 Гц-1 кГц

1.4. Инструментальные исследования физических факторов ионизирующей природы

53.	МУ 2.6.1.2398-08	Земельные участки, отводимые под строительство жилых, общественных и производственных зданий и сооружений	-	-	Плотность потока радона с поверхности почвы	1 до 2,0·10 ⁶ Бк/м ³
54.	МУ 2.6.1.2838-11	Жилые дома, общественные и производственные здания и сооружения			Определение ЭРОА радона в воздухе	1 до 2,0·10 ⁶ Бк/м ³

2. Микробиологические и паразитологические исследования.

2.1 Бактериологический метод

55.	ГОСТ 32011-2013	Продукты пищевые и корма для животных	-	0201-0210	E.Coli O 157 до идентификации	Не определен
56.	МУК 4.2.992-00	Продукты пищевые, биологический материал	-	0301-0308 0401-0410 0701-0714	E.coli O 157 H 7 до идентификации	Не определен
57.	ГОСТ 32010-2013	Продукты пищевые и корма для животных	-	0801-0814	Бактерии рода Shigella	Не определен
58.	ГОСТ 31744-2012	Продукты пищевые и корма для животных	-	0901-0910	Clostridium perfringens	Не определен

1	2	3	4	5	6	7
59.	ГОСТ ISO 10272-1-2013	Продукты пищевые и корма для животных	-	1001-1008 1101-1109	Сampylobacter spp.	Не определен
60.	ГОСТ ISO/TS 10272-2-2013	Продукты пищевые и корма для животных	-	1201-1214 1501-1522	Сampylobacter spp.	Не определен
61.	ГОСТ ISO 21871-2013	Продукты пищевые и корма для животных	-	1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209 2301-2309	В.cereus (НВЧ)	Не определен
62.	ГОСТ ISO 13366-1-2014	Молоко и молочная продукция	-	0401 0402	Подсчет соматических клеток с применением микроскопа	Не определен
63.	ГОСТ 23454-2016	Молоко и молочная продукция	-	0401 0402	Ингибирующие вещества	Не определен
64.	ГОСТ 33951-2016	Молоко и молочная продукция	-	0403	Молочно-кислые микроорганизмы	Не определен
65.	ГОСТ 23453-2014	Молоко и молочная продукция	-	0401 0402	Определение количества соматических клеток по изменению вязкости	Не определен
66.	ГОСТ 33566-2015	Молоко и молочная продукция	-	0401-0406	Дрожжи, плесневые грибы	Не определен
67.	ГОСТ 33491-2015	Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями	-	0403	количество бифидобактерий	Не определен
68.	ГОСТ 7702.2.6-2015	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы.	-	0408	Сульфитредуцирующие клостридии	Не определен
69.	ГОСТ ISO 11133-2016	Микробиология пищевых продуктов, кормов и воды	-	3821	Питательные среды	Не определен

1	2	3	4	5	6	7
70.	ГОСТ 31955.1-2013	Вода питьевая	-	2201	Обнаружение и количественный учет эшерихий коли и колиформных бактерий методом мембранной фильтрации или титрационным	Не определен
71.	МУК 4.2.2870-11	Клинический материал (испражнения, рвотные массы, желчь, трупный материал (отрезки тонкого кишечника и желчный пузырь). Объекты окружающей среды (пробы воды из поверхностных водоёмов, хозяйственно-бытовых и сточных вод, ил, гидробионты, смывы с объектов окружающей среды, пищевые продукты)	-	-	Холерный вибрион	Не определен
72.	МУК 4.2.3065-13	Биологический материал	-	-	Коринебактерий	Не определен
73.	МР 3.1.2.0072-13	Биологический материал	-	-	Коклюш, паракоклюш	Не определен
2.3. Паразитологический метод						
74.	МУК 4.2.3222-14	Лабораторная диагностика малярии и бабезиозов	-	-	Микроскопическая диагностика малярии	Не определен
75.	МУК 4.2.3145-13	Биологический материал	-	-	Гельминтозы и протозоозы	Не определен
3. Методы отбора проб.						
76.	ГОСТ 26809.1-14	Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты.	-	-	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
77.	ГОСТ 26809.2-14	Масло (топленое и сливочное, кроме сухого), масляная паста из коровьего молока, молочный жир, сливочно-растительные спреды и топленые смеси, сыры, сырные массы, сырные продукты, плавленые сыры, плавленые сырные продукты	-	-	Отбор проб	-
78.	ГОСТ 31467-2012	Мясо птицы (тушка птицы и ее части, мясо птицы механической обвалки), пищевые субпродукты птицы, полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы, а также пищевой жир-сырец птицы	-	-	Отбор проб	-
79.	ГОСТ Р 55063-2012	Сыры, плавленые сыры	-	-	Отбор проб	-
80.	ГОСТ Р 55361-2012	Молочный жир, масло, масляная паста из коровьего молока.	-	-	Отбор проб	-
81.	ГОСТ 33770-2016	Соль поваренная пищевая йодированная	-	-	Отбор проб	-
82.	ГОСТ 7702.2.0-2016	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	-	-	Отбор проб	-
83.	ГОСТ 31904-2012	Пищевые продукты	-	-	Отбор проб	-
84.	ГОСТ Р 57233-2016	Микробиологическая продукция	-	-	Отбор проб	-
85.	ГОСТ Р 56237-2014	Вода питьевая	-	-	Отбор проб	-
86.	ГОСТ ИСО 7218-2015	Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных	-	-	Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям	-

1	2	3	4	5	6	7
87.	ГОСТ 31904-2012	Пищевые продукты, кроме молока и продуктов переработки молока	-	-	Отбор проб	-
88.	ГОСТ Р 57233-2016	Микробиологическая продукция	-	-	Отбор проб	-
89.	ГОСТ 7702.2.0-2016	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	-	-	Отбор проб	-
90.	ГОСТ 31720-2012	Пищевые яичные продукты, выработанные из пищевых яиц сельскохозяйственной птицы: яичную массу; яичный меланж, яичный белок, яичный желток жидкие и сухие; полуфабрикаты и кулинарные изделия из яиц, яичного меланжа, яичного белка и яичного желтка	-	-	Отбор проб	-
91.	ГОСТ 29188.0-2014	Парфюмерно-косметическую продукцию, кроме туалетного твердого мыла	-	-	Отбор проб	-
92.	МУК 4.2.3065-13	Биологический материал	-	-	Отбор проб	-
93.	МР 3.1.2.0072-13	Биологический материал	-	-	Отбор проб	-
94.	МУК 4.2.3222-14	Лабораторная диагностика малярии и бабезиозов	-	-	Отбор проб	-
95.	МУК 4.2.3145-13	Биологический материал	-	-	Отбор проб	-

425060, Республика Марий Эл, Звениговский район, г Звенигово, ул. Ростовщикова, д. 25Б

4. Санитарно-гигиенические методы исследований

4.1 Физико-химические методы исследований

4.1.1 Спектрофотометрические (фотометрические)

1	2	3	4	5	6	7
96.	ПНД Ф 14.1:2:4.112-97 издание 2011 г.	Вода открытых водоемов; вода водоемов в местах купания; очищенная сточная вода, отводимая в водные объекты.	-	-	фосфаты	0,05-80,0 мг/л
97.	ПНД Ф 14.1:2:4.112-97	Вода открытых водоемов; вода водоемов в местах купания; очищенная сточная вода, отводимая в водные объекты.	-	-	Фосфат-ион	0,05-80,0 мг/л
98.	ПНДФ 14.1:2:4.210-2005 (изд.2013г.)	Вода открытых водоемов; вода водоемов в местах купания; очищенная сточная вода, отводимая в водные объекты.	-	-	Химическое потребление кислорода (ХПК)	4-80 мгО/дм ³
99.	ГОСТ Р 57164-2016	Вода природная и питьевая, в том числе расфасованная в емкости	-	2201	мутность	Более 1 ЕФМ
4.1.2. Другие физико-химические методы.						
4.1.2.1. Кислотный метод						
100.	ГОСТ Р 55063-2012, п. 7.8	Сыры, плавленые сыры	-	0406	Массовая доля жира	3,0% до 70,0%.
101.	ГОСТ Р 55361-2012, п. 7.4.	Молочный жир, масло, масляная паста из коровьего молока.	-	0405	Массовая доля жира	50,0-75,0%
102.	ГОСТ 31762-2012, п. 4.8.	Майонезы и майонезные соусы	-	2103 90 900 1	Массовая доля жира	от 5,0 до 95,0 %
4.1.2.2. Экстракционно-весовой метод						
103.	ГОСТ Р 55361-2012, п. 7.9	Молочный жир, масло, масляная паста из коровьего молока.	-	0405	Массовая доля сухого обезжиренного вещества	Не определен методикой

1	2	3	4	5	6	7
104.	ГОСТ Р 55361-2012, п. 7.4.	Молочный жир, масло, масляная паста из коровьего молока.	-	0405	Массовая доля жира	от 5,0 до 95,0 %
105.	ГОСТ 31762-2012, п. 4.6.	Майонезы и майонезные соусы	-	2103 90 900 1	Массовая доля жира	от 5,0 до 95,0 %

4.2. Прочие методы.**4.2.1. Титриметрические методы**

106.	ГОСТ Р 55684-2013	Вода подземных источников централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения; вода питьевая централизованных систем водоснабжения; горячего водоснабжения; децентрализованного водоснабжения; вода, расфасованная в емкости;	-	2201	окисляемость перманганатная	0,25-100,0 мгО/л
107.	ГОСТ 31470-2012, п. 1-6	Мясо птицы, в т. ч. обваленное и измельченное, а также субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	-	0408	общая кислотность полуфабрикатов	Не определен методикой
108.	ГОСТ Р 55063-2012, п. 7.10	Сыры, плавленые сыры	-	0406	Массовая доля хлористого натрия	от 1,0 до 8,0 %
109.	ГОСТ Р 55361-2012, п. 7.12; 7.14-7.15, 7.16.	Молочный жир, масло, масляная паста из коровьего молока.	-	0405	Массовая доля хлористого натрия	от 0,5 до 3,0 %
			-		Титруемая кислотность	1,0-6,0°К
			-		Кислотность жировой фазы	1,0-6,0°К
			-		Кислотность молочной плазмы	10,0-70,0°Т

1	2	3	4	5	6	7
110.	ГОСТ Р 57001-2016	Химические дезинфицирующие средства и антисептики	-	3308	Массовая концентрация активного хлора	3,0 до 60,0 г/дм
4.2.2 Гравиметрические методы						
111.	ГОСТ 33319-2015	Мясо, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты	-	0201-0210, 0408	Массовая доля влаги	1,0-85,0%
112.	ГОСТ 31930-2012	Замороженное мясо птицы (тушки кур, индеек, уток, гусей, цесарок, перепелов и их части)	-	0201-0210, 0408	Массовая доля влаги и мясного сока, выделившихся при размораживании мяса	2,0-30,0%
113.	ГОСТ Р 55063-2012 п. 7.6	Сыры, плавленые сыры	-	0406	Массовая доля влаги и сухого вещества	3,0% до 70,0%.
114.	ГОСТ Р 55361-2012, п. 7.6.	Молочный жир, масло, масляная паста из коровьего молока.	-	0405	Массовая доля влаги	0,5-60,0%
115.	ГОСТ 31762-2012, п. 4.4.	Майонезы и майонезные соусы	-	2103 90 900 1	Определение массовой доли влаги;	от 1,0% до 95,0%.
116.	ГОСТ 5901-2014, п. 1-9	Кондитерские изделия и полуфабрикаты кондитерского производства	-	1905, 1702-1704	Массовая доля золы (общей и нерастворимой в растворе соляной кислоты)	0,020-0,200 %
4.2.3. Визуально-колориметрические методы						
117.	ГОСТ 31470-2012, п. 6	Мясо птицы, в т. ч. обваленное и измельченное, а также субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	-	0408	Качественное определение свежести	Не определен методикой

1	2	3	4	5	6	7
4.2.4. Расчетный метод						
118.	ГОСТ Р 55361-2012, п. 7.5.	Молочный жир, масло, масляная паста из коровьего молока.	-	0405	Массовая доля жира	50,0-75,0%
119.	ГОСТ Р 55361-2012, п. 7.11	Молочный жир, масло, масляная паста из коровьего молока.	-	0405	Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка	Не определен методикой
4.2.5. Органолептический метод						
120.	ГОСТ 31470-2012, п. 1-6	Мясо птицы, в т. ч. обваленное и измельченное, а также субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	-	0408	Органолептические показатели	Не определен методикой
121.	ГОСТ 31930-2012	Замороженное мясо птицы (тушки кур, индеек, уток, гусей, цесарок, перепелов и их части)	-	0408	органолептические показатели	Не определен методикой
122.	ГОСТ 31655-2012, п. 1-6; 7.1-7.3	Пищевые яйца – индюшинные, цесариные, перепелиные, страусиные	-	0407	Органолептические показатели	Не определен методикой
123.	ГОСТ 30363-2013	Пищевые яичные продукты жидкие и сухие, выработанные из куриных яиц	-	0407	Органолептические показатели	Не определен методикой
124.	ГОСТ Р ИСО 22935.2-2011	молоко и молочные продукты	-	0401-0406	органолептические показатели	Не определен методикой
125.	ГОСТ 31981-2013	Йогурты из коровьего молока и (или) молочных продуктов	-	0403	Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах	Не определен методикой
126.	ГОСТ 28283-2015	Сырое и термически обработанное коровье молоко	-	0401	Органолептическая оценка запаха и вкуса	Не определен методикой

1	2	3	4	5	6	7
127.	ГОСТ 31762-2012, п. 1-3; 4.1-4.2; 4.4; 4.7-4.9	Майонезы и майонезные соусы	-	2103 90 900 1	Определение консистенции, внешнего вида, цвета, запаха и вкуса;	Не определен методикой
128.	ГОСТ 33823-2016	Быстрозамороженные фрукты(ягоды)	-	0811	Внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, цвет	Не определен методикой
129.	ГОСТ 33817-2016, п. 1-4; 5.1-5.2	Этиловый спирт из пищевого сырья всех видов, зерновой, висковый и ромовый дистилляты и спиртные напитки	-	2207-2208	Внешний вид	Не определен методикой
130.	ГОСТ 33770-2016	Соль поваренная пищевая йодированная	-	2103 90 900 1	органолептические показатели	Не определен методикой
131.	ПНД Ф 12.16.1- 2010 (изд.2015г)	Вода открытых водоемов; вода водоемов в местах купания; очищенная сточная вода, отводимая в водные объекты.	-	-	Запах	1-5 баллов
					Окраска	до 30 см
					Температура	0-100°С
132.	ГОСТ Р 57164- 2016	Вода природная и питьевая, в том числе расфасованная в емкости	-	2201	Вкус и привкус	Не определен методикой
				2201	запах	Не определен методикой
4.3. Инструментальные исследования физических факторов неионизирующей природы						
133.	ГОСТ ISO 9612- 2016	Рабочие места.	-	-	Шум	(20-140) дБ (дБА)
134.	ГОСТ 24940-2016	Помещения зданий и сооружений, рабочие места, места производства работ вне зданий, улицы, дороги, пешеходные зоны.			Освещенность	1-200000 лк

1	2	3	4	5	6	7
135.	ГОСТ 33393-2015	Рабочие места (рабочие поверхности), условно рабочие поверхности в помещениях зданий и сооружений.			Коэффициент пульсация освещенности	(1-100)%
136.	СанПиН 2.2.4.3359-16, П.1,П,III, IV7.2.7.,X	Рабочие места.			ЭМИ создаваемые ВДТ и ПЭВМ: - напряженность электрического поля	(5-1000) В/м (0,5-40,0) В/м
					-плотность магнитного потока	62,5 нТл- 5 мкТл (5,0-500,0) нТл
					Микроклимат:	(-20- +60) °С
					Температура воздуха Относительная влажность воздуха	(10-98) %
					Скорость движения воздуха	(0,01-20,0) м/с
					Индекс тепловой нагрузки среды (ТНС-индекс)	(10-50) °С
					Параметры световой среды:	
					-освещённость рабочей поверхность	1-200000 лк
					коэффициент естественного освещения	0-1
					коэффициент пульсации	(1-100)%
					яркость	(10-200000) кд/м ²

1	2	3	4	5	6	7
					Шум	(20-140) дБ (дБА)
					Вибрация (общая и локальная):	(60-180) дБ
					-уровни виброускорения (виброскорости);	в частотном диапазоне
					корректированные и эквивалентные значения виброускорения	0,5 Гц-1 кГц
5. Микробиологические и паразитологические исследования.						
5.1 Бактериологический метод						
137.	ГОСТ 32011-2013	Микробиология пищевых продуктов и кормов	-	0201-0210 0301-0308	E.Coli O 157 до идентификации	Не определен методикой
138.	МУК 4.2.992-00	Пищевые продукты, биологический материал	-	0401-0410 0701-0714 0801-0814	E.coli O 157 Н 7 до идентификации	Не определен методикой
139.	ГОСТ 32010-2013	Микробиология пищевых продуктов и кормов	-	0901-0910	Бактерии рода Shigella	Не определен методикой
140.	ГОСТ 31744-2012	Микробиология пищевых продуктов и кормов	-	1001-1008 1101-1109	Clostridium perfringens	Не определен методикой
141.	ГОСТ ISO 10272-1-2013	Микробиология пищевых продуктов и кормов	-	1201-1214 1501-1522	Campylobacter spp.	Не определен методикой
142.	ГОСТ ISO/TS 10272-2-2013	Микробиология пищевых продуктов и кормов	-	1601-1605 1701-1704	Campylobacter spp.	Не определен методикой
143.	ГОСТ ISO 21871-2013	Микробиология пищевых продуктов и кормов	-	1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209 2301-2309	B.cereus (НВЧ)	Не определен методикой

1	2	3	4	5	6	7
144.	ГОСТ ISO 13366-1-2014	Молоко и молочная продукция	-	0401 0402	Подсчет соматических клеток с применением микроскопа	Не определен методикой
145.	ГОСТ 23454-2016	Молоко и молочная продукция	-	0401 0402	Ингибирующие вещества	Не определен методикой
146.	ГОСТ 33951-2016	Молоко и молочная продукция	-	0403	Молочно-кислые микроорганизмы	Не определен методикой
147.	ГОСТ 23453-2014	Молоко и молочная продукция	-	0401 0402	Определение количества соматических клеток по изменению вязкости	Не определен методикой
148.	ГОСТ 33566-2015	Молоко и молочная продукция	-	0401-0406	Дрожжи, плесневые грибы	Не определен методикой
149.	ГОСТ 33491-2015	Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями	-	0403	количество бифидобактерий	Не определен методикой
150.	ГОСТ 7702.2.6-2015	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы.	-	0408	Сульфитредуцирующие кластридии	Не определен методикой
151.	ГОСТ ISO 11133-2016	Микробиология пищевых продуктов, кормов и воды	-	3821	Питательные среды	Не определен методикой
152.	ГОСТ 31955.1-2013	Вода питьевая	-	2201	Обнаружение и количественный учет эшерихий коли и колиформных бактерий методом мембранной фильтрации или титрационным	Не определен методикой
153.	МУК 4.2.2870-11	Пищевые продукты, вода, ил, гидробионты, сточная вода, кал, рвотные массы, мухи, смывы с окружающей среды	-	-	Холерный вибрион	Не определен методикой
154.	МУК 4.2.3065-13	Биологический материал	-	-	Коринебактерии	Не определен методикой

1	2	3	4	5	6	7
155.	МР 3.1.2.0072-13	Биологический материал	-	-	Коклюш, паракоклюш	Не определен методикой
5.2.Паразитологический метод						
156.	МУК 4.2.3222-14	Лабораторная диагностика малярии и бабезиозов	-	-	Микроскопическая диагностика малярии	Не определен методикой
157.	МУК 4.2.3145-13	Биологический материал	-	-	Гельминтозы и протозоозы	Не определен методикой
6. Методы отбора проб.						
158.	ГОСТ 26809.1-14	Молоко, молочные, молочные составные и молкосодержащие продукты	-	-	Отбор проб	-
159.	ГОСТ 26809.2-14	Масло (топленое и сливочное, кроме сухого), масляная паста из коровьего молока, молочный жир, сливочно-растительные спреды и топленые смеси, сыры, сырные массы, сырные продукты, плавленые сыры, плавленые сырные продукты	-	-	Отбор проб	-
160.	ГОСТ 31467-2012	Мясо птицы (тушка птицы и ее части, мясо птицы механической обвалки), пищевые субпродукты птицы, полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы, а также пищевой жир-сырец птицы	-	-	Отбор проб	-
161.	ГОСТ Р 55063-2012	Сыры, плавленые сыры	-	-	Отбор проб	-
162.	ГОСТ Р 55361-2012	Молочный жир, масло, масляная паста из коровьего молока.	-	-	Отбор проб	-
163.	ГОСТ 33770-2016	Соль поваренная пищевая йодированная	-	-	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
164.	ГОСТ 7702.2.0-2016	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	-	-	Отбор проб	-
165.	ГОСТ 31904-2012	Пищевые продукты	-	-	Отбор проб	-
166.	ГОСТ Р 57233-2016	Микробиологическая продукция	-	-	Отбор проб	-
167.	ГОСТ Р 56237-2014	Вода питьевая	-	-	Отбор проб	-
168.	ГОСТ ИСО 7218-2015	Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных	-	-	Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям	-
169.	ГОСТ 31904-2012	Пищевые продукты, кроме молока и продуктов переработки молока	-	-	Отбор проб	-
170.	ГОСТ Р 57233-2016	Микробиологическая продукция	-	-	Отбор проб	-
171.	ГОСТ 7702.2.0-2016	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	-	-	Отбор проб	-
172.	ГОСТ 31720-2012	Пищевые яичные продукты, выработанные из пищевых яиц сельскохозяйственной птицы: яичную массу; яичный меланж, яичный белок, яичный желток жидкие и сухие; полуфабрикаты и кулинарные изделия из яиц, яичного меланжа, яичного белка и яичного желтка	-	-	Отбор проб	-
173.	ГОСТ 29188.0-2014	Парфюмерно-косметическую продукцию, кроме туалетного твердого мыла	-	-	Отбор проб	-
174.	МУК 4.2.3065-13	Биологический материал	-	-	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
175.	МР 3.1.2.0072-13	Биологический материал	-	-	Отбор проб	-
176.	МУК 4.2.3222-14	Лабораторная диагностика малярии и бабезиозов	-	-	Отбор проб	-
177.	МУК 4.2.3145-13	Биологический материал	-	-	Отбор проб	-

Руководитель испытательной лаборатории (центра),
 Главный врач Филиала ФБУЗ « Центр гигиены и
 эпидемиологии
 в Республике Марий Эл в Волжском районе»

должность
 уполномоченного лица



ПОДПИСЬ
 уполномоченного
 лица

А.Р. Шигапов

инициалы, фамилия
 уполномоченного лица

Пронумеровано и проделано
в количестве 24 шт.



Руководитель экспертной группы

Кувшинников С. И.

Технические эксперты

Мордвинова В. В.

Шальнова Е. С.