

25.12.2020
СОКРАЩЕНА

Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)

**Юго-Западного филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»**

наименование испытательной лаборатории (центра)

196653, РОССИЯ, город Санкт-Петербург, город Колпино, ул. Веры Слуцкой, д. 36, лит. А

(1 этаж: пом. №№ 1, 24, 25, 29; 2 этаж: пом. №№ 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12,

13, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33;

3 этаж: пом. №№ 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37;

4 этаж: пом. №№ 1, 3, 4, 5, 6, 8, 20, 27, 28, 29, 30, 32, 33;

5 этаж: пом. №№ 1, 2, 3, 4, 5, 6, 23, 24, 25, 26, 27, 29)

адрес места осуществления деятельности

N п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
1.	МУК 4.1.985-00	Пищевые продукты и продовольственное сырье	10.11-10.13 10.20 10.31-10.32 10.39 10.41-10.42 10.51-10.52 10.61-10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89 10.91-10.92	0201-0210 0301-0308 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1108 1501-1518 1601-1605 1604-1605 1701-1704	- пробоподготовка	-

1	2	3	4	5	6	7
				1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209 2301-2309 2501		
2.	ГОСТ Р 51301	Пищевые продукты и продовольственное сырье	10.11-10.13 10.20 10.31-10.32 10.39 10.41-10.42 10.51-10.52 10.61-10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89 10.91-10.92	0201-0210 0301-0308 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1108 1501-1518 1601-1605 1604-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209 2301-2309 2501	- массовая концентрация свинца - массовая концентрация кадмия - массовая концентрация меди - массовая концентрация цинка	(0,02-50) мг/кг (0,002-5,0) мг/кг (0,6-200) мг/кг (1,0-400) мг/кг
3.	ГОСТ 13195	Виноградные, плодовые, шампанские, игристые вина, виноматериалы, коньяки и коньячные спирты	11.02	2204	- железо	(0,25-2,0) мг/дм ³
4.	МУ 1-40/3805 от 11.11.91 г., п.8.1.2	Пищевые продукты (все группы и виды)	10.11-10.13 10.20 10.31-10.32 10.39 10.41-10.42 10.51-10.52 10.61-10.62	0201-0210 0301-0308 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910	- идентификация красителей - внешний вид - консистенция - запах - вкус	цвет смывается/ цвет не смывается - - - -
	п.1.2					

1	2	3	4	5	6	7
			10.71-10.73 10.81-10.86 10.89 10.91-10.92	1001-1008 1101-1108 1501-1518 1601-1605 1604-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209 2301-2309 2501	- наличие посторонних примесей	наличие/отсутствие
5.	ГОСТ 32189, п.5.2	Маргарины, спреды, топленые смеси, жиры предназначенные для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности	10.41 10.42	1517	- внешний вид - цвет - консистенция - запах - вкус - прозрачность	- - - - - прозрачный/мутный
6.	ГОСТ 25999	Пищевые консервированные продукты из овощей, фруктов, ягод, овощей с мясом, крупами, молоком	10.39	0711 2005	- массовая доля витамина В ₁ - массовая доля витамина В ₂	(0,008*10 ⁻³ -0,04*10 ⁻³)% (0,005*10 ⁻³ -0,025*10 ⁻³)%
7.	ГОСТ 4288	Кулинарные изделия и полуфабрикаты из рубленого мяса (котлеты, битки, шницели, зразы, рулеты, бифштексы)	10.11	0201-0206	- внешний вид	-
8.	ГОСТ Р 51447				- цвет	-
9.	ГОСТ 9792				- консистенция	-
10.	ГОСТ 20235.0				- запах	-
					- вкус и сочность	-
					- вид фарша на разрезе	-
					- прозрачность бульона	прозрачный/мутный
					- вкус	-
					- свежесть мяса	-
11.	ГОСТ 7269	Говяжье, баранье, свиное мясо и мясо других видов убойных животных, мякотные субпродукты (кроме печени, мозгов, легких, селезенки и почек)	10.11	0201-0206	- внешний вид - цвет - консистенция - запах - прозрачность бульона	- - - - прозрачный/мутный

1	2	3	4	5	6	7
12.	ГОСТ Р 51944	Мясо птицы (потрошенные и полупотрошенные тушки и их части: кур, уток, гусей, цесарок, перепелов, цыплят-бройлеров, цыплят, утят, гусят, индюшат, песарят, перепелят)	10.12	0207	- внешний вид - цвет - консистенция - запах - прозрачность бульона	- - - - прозрачный/мутный
13.	ГОСТ 31470, п.4	Мясо птицы, в т.ч. обваленное и измельченное, а также субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12	0207	- внешний вид - цвет - консистенция - запах	- - - -
14.	ГОСТ Р 51479	Мясо и мясные продукты	10.11 10.13	0201-0206 1601 1602	- массовая доля влаги и сухих веществ	(1,0-85,0) %
15.	ГОСТ 8756.1	Консервированные пищевые продукты, кроме молочных, мясных и мясорастительных консервов	10.31 10.39	0710 0711 2004 2005	- внешний вид - цвет - консистенция - запах - вкус - посторонние примеси - масса нетто - массовая доля составных частей - состояние внутренней поверхности тары	- - - - - наличие/отсутствие (0,01-5,0) кг (0,01-90,0) % повреждена/не повреждена
16.	ГОСТ 33741, п.7	Мясные и мясосодержащие консервы	10.11	1602	- внешний вид - цвет - консистенция - запах - вкус - посторонние примеси - масса нетто - массовая доля составных частей	- - - - - наличие/отсутствие (0,01-5,0) кг (0,01-90,0) %
	п.8					
	п.9					
17.	ГОСТ 8756.18, п.6	Консервированные пищевые продукты, расфасованные в металлическую, стеклянную,	10.11-10.13 10.20 10.31-10.32	1601-1605 2001-2009 2201	- внешний вид тары	повреждена/не повреждена

1	2	3	4	5	6	7
		деревянную тару	10.39 10.52 10.82 10.84 10.86 10.86 10.89			
18.	ГОСТ 8756.18, п.8	Консервированные пищевые продукты, расфасованные в металлическую, стеклянную, деревянную тару	10.11-10.13 10.20 10.31-10.32 10.39 10.52 10.82 10.84 10.86 10.86 10.89	1601-1605 2001-2009 2201	- состояние внутренней поверхности металлической тары	повреждена/не повреждена
19.	ГОСТ 26664, п.2	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20	1604 1605	- внешний вид	-
					- цвет	-
					- консистенция	-
					- запах	-
	п.3				- вкус	-
	п.4				- масса нетто	(0,01-5,0) кг
					- массовая доля составных частей	(0,1-90,0) %
20.	ГОСТ 31720	Пищевые яичные продукты, выработанные из пищевых яиц сельскохозяйственной птицы: яичная масса, яичный меланж, яичный белок, яичный желток жидкие и сухие; полуфабрикаты и кулинарные изделия из яиц, яичного меланжа, яичного белка и яичного желтка	10.89	0408	- внешний вид	-
					- цвет	-
					- запах	-
					- вкус	-
					- структура	-
21.	ГОСТ 31654 п.7.2	Пищевые куриные яйца-диетические и столовые	01.47 01.89	0407	- запах	-
					- цвет	-
22.	ГОСТ 30363, п.4.2	Пищевые яичные продукты	10.89	0408	- внешний вид	-

1	2	3	4	5	6	7
		жидкие и сухие			- цвет	-
					- запах	-
					- вкус	-
23.	ГОСТ 7631, п.6.1	Рыба, нерыбные объекты и продукция, вырабатываемая из них	03.11	0301-0308 1604-1605	- внешний вид	-
	п.6.4		03.12		- цвет	-
	п.6.5		03.21		- наличие посторонних примесей	наличие/отсутствие
	п.6.6		03.22		- консистенция	-
	п.6.7		10.20		- запах	-
					- вкус	-
24.	ГОСТ 1368, п.5	Рыба всех биологических видов	03.11	0301-0308 1604-1605	- длина	(0-30) см
	п.6		03.12		- масса	(0,1-5,0) кг
			03.21			
			03.22			
			10.20			
25.	Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов, под редакцией И.М.Скурихина, В.А.Тутельяна, М. «Брандес», «Медицина», 1998	Рыба	03.11	0301-0308 1604-1605	- массовая доля фосфора	(0,01-400) мг/100г
			03.12			
			03.21			
			03.22			
			10.20			
26.	ГОСТ 32157	Рыбные консервы	10.20	1604 1605	- массовая доля отстоя в масле	(0,01-25,0) %
27.	ГОСТ 26312.2	Крупа	10.61	1103	- запах	-
					- цвет	-
					- вкус	-
28.	ГОСТ 27558	Мука и отруби	10.61	1101-1103 1105 1106 2302	- цвет	-
					- запах	-
					- вкус	-
					- хруст	-
					- минеральная примесь	ощущается/не ощущается
					- внешний вид	-
29.	ГОСТ 27668	Мука и отруби	10.61	1101-1103 1105 1106 2302	- внешний вид	-
					- запах	-
					- вкус	-
					- хруст	-
30.	ГОСТ 26971	Мука, крупа и отруби	10.61	1101-1103 1105	- кислотность	(0,01-10,0) %

1	2	3	4	5	6	7
				1106 2302		
31.	ГОСТ 5667, п.6	Хлеб, булочные, сдобные и диетические изделия	10.72	1905	- масса	(0,01-2,0) кг
32.	ГОСТ 8494	Сдобные пшеничные сухари, вырабатываемые из муки высшего, первого и второго сортов	10.72	1905	- масса	(0,01-2,0) кг
33.	ГОСТ 11270	Соломка, изготавливаемая из пшеничной муки первого и высшего сортов с добавлением сахара, жира и другого сырья	10.72	1905	- масса	(0,01-2,0) кг
34.	ГОСТ 21	Белый сахар	10.81	1701	- внешний вид	-
					- цвет	-
					- запах	-
					- вкус	-
					- форма	-
					- поверхность	-
					- посторонние включения	наличие/отсутствие
					- хруст	-
					- хрупкость	-
					- масса нетто	(0,005-2,0) кг
					- размеры	(0-5,0) см
					- составные части	-
					- мелочь, осколки, пудра	наличие/отсутствие
					- чистота раствора	прозрачный/мутный
35.	ГОСТ Р 54640	Сахар	10.81	1701	- масса	(0,01-5,0) кг
36.	ГОСТ 5897, п.2	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.72 10.82	1704 1806 1905	- внешний вид	-
					- цвет	-
					- запах	-
					- вкус	-
					- размеры	(0-30) см
					- масса нетто	(0,01-5,0) кг
					- массовая доля составных частей	(0,01-90,0) %
37.	ГОСТ 7128, п.1.2.3	Бараночные хлебобулочные изделия,	10.72	1905	- внешний вид	-
					- цвет	-

1	2	3	4	5	6	7
		вырабатываемые из пшеничной муки высшего или первого сорта и другого сырья			- форма - поверхность - запах - вкус - хрупкость	- - - - -
38.	ГОСТ 9846, п.1.1.2	Хрустящие хлебцы (сухие хрупкие легкие плитки, приготовленные из ржаной обойной или обдирной муки обычного или специального помола, отрубей, пшеничной муки или их смеси)	10.72	1905	- внешний вид - цвет - форма - поверхность - запах - вкус - хрупкость	- - - - - - -
39.	ГОСТ 12576, п.8	Сахар	10.81	1701	- внешний вид - цвет - запах - вкус - чистота раствора	- - - - прозрачный/мутный
40.	ГОСТ Р 53396, п.4.1.7	Белый сахар	10.81	1701	- внешний вид - цвет - запах - вкус - чистота раствора	- - - - прозрачный/мутный
41.	ГОСТ 12578	Кусковой белый и другие виды сахара	10.81	1701	- массовая доля мелочи	(0-10,0) %
42.	ГОСТ 26521	Сахар-песок и сахар-рафинад	10.81	1701	- масса нетто	(0,001-5,0) кг
43.	ГОСТ 28402, п.1.2.3	Панировочные сухари	10.72	1905	- внешний вид - цвет - посторонние включения - хруст - запах - вкус	- - наличие/отсутствие - - -
44.	ГОСТ 31805, п.5.2.1	Хлебобулочные изделия из пшеничной муки	10.72	1905	- внешний вид - цвет - форма - поверхность	- - - -

1	2	3	4	5	6	7
					- запах	-
					- вкус	-
45.	ГОСТ 28881, п.1.2.2	Хлебные палочки, вырабатываемые из пшеничной муки высшего или первого сорта	10.72	1905	- внешний вид	-
					- цвет	-
					- форма	-
					- поверхность	-
					- запах	-
					- вкус	-
					- хрупкость	-
					- размеры	(0-30) см
46.	ГОСТ 31807 п.5.2.1	Хлебобулочные изделия из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки	10.72	1905	- внешний вид	-
					- форма	-
					- поверхность	-
					- запах	-
					- цвет	-
					- вкус	-
47.	ГОСТ 31751, п.5.2.1	Жареные хлебобулочные изделия	10.72	1905	- внешний вид	-
					- цвет	-
					- форма	-
					- поверхность	-
					- запах	-
					- вкус	-
					- посторонние включения	наличие/отсутствие
48.	ГОСТ 26811	Кондитерские изделия	10.72 10.82	1704 1806 1905	- массовая доля общей сернистой кислоты	(0,001-0,2) %
49.	ГОСТ 12573	Белый (кристаллический, кусковой) сахар и сахар-песок	10.81	1701	- ферропримеси	наличие/отсутствие
50.	ГОСТ 12574	Сахар	10.81	1701	- зола	(0,001-0,1) %
51.	ГОСТ 12577, п.2	Сахар-рафинад	10.81	1701	- продолжительность растворения в воде	(0,1-15) мин
52.	ГОСТ 31743, п.5.2.2	Макаронные изделия, изготовленные из пшеничной муки и воды, в том числе яичные и овощные	10.73	1902	- внешний вид	-
					- форма	-
					- цвет	-
					- запах	-
53.	ГОСТ Р 52377	Изделия макаронные	10.73	1902	- массовая доля влаги	(5,0-14,0) %

1	2	3	4	5	6	7
					- излом	-
54.	ГОСТ 31808, п.5.2.2	Полуфабрикат макаронных изделий.	10.73	1902	- внешний вид	-
					- форма	-
					- цвет	-
					- запах	-
55.	ГОСТ 19792	Продукция пчеловодства: мед натуральный	01.49	0409	- внешний вид	-
					- цвет	-
					- наличие признаков брожения	наличие/отсутствие
					- аромат	-
					- вкус	-
					- механические примеси	наличие/отсутствие
56.	ГОСТ Р 52790	Сырki творожные глазированные	10.51	0406	- внешний вид	-
					- консистенция	-
					- цвет	-
					- вкус и запах	-
57.	ГОСТ 33927, п.5.1.2	Творожные глазированные сырki	10.51	0406	- внешний вид	-
					- консистенция	-
					- цвет	-
					- вкус и запах	-
58.	ГОСТ 31534, п.4.1.2	Упакованный в потребительскую тару зерненный творог	10.51	0406	- внешний вид	-
					- консистенция	-
					- цвет	-
					- вкус и запах	-
59.	ГОСТ Р 53421	Сыры рассольные	10.51	0406	- внешний вид	-
					- консистенция	-
					- цвет	-
					- вкус и запах	-
60.	ГОСТ Р 52175	Мороженое молочное, сливочное и пломбир	10.51 10.52 10.86	0401-0403	- внешний вид	-
					- консистенция	-
					- цвет	-
					- вкус и запах	-
61.	ГОСТ 31457, п.5.2.1	Мороженое молочное, сливочное и пломбир	10.51 10.52 10.86	0401-0403	- внешний вид	-
					- консистенция	-
					- цвет	-
					- вкус и запах	-
62.	ГОСТ Р 53666	Масса творожная «Особая»	10.51	0406	- внешний вид	-
					- консистенция	-

1	2	3	4	5	6	7
					- цвет	-
					- вкус и запах	-
63.	ГОСТ 31680, п.5.1.2	Творожная масса «Особая»	10.51	0406	- внешний вид	-
					- консистенция	-
					- цвет	-
					- вкус и запах	-
64.	ГОСТ Р 52783	Молоко для питания детей дошкольного и школьного	10.51 10.86	0401-0404 0406	- внешний вид	-
					- консистенция	-
					- цвет	-
					- вкус и запах	-
65.	ГОСТ 32252, п.5.2	Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста	10.51 10.86	0401-0404 0406	- внешний вид	-
					- консистенция	-
					- цвет	-
					- вкус и запах	-
66.	ГОСТ Р 52378	Изделия макаронные быстрого приготовления	10.73 10.85	1902	- вкус	-
					- запах	-
					- массовая доля влаги	(1-25) %
					- кислотность	(1-20) °
67.	ГОСТ 54644, п.4.1.4	Мед натуральный	01.49	0409	- внешний вид	-
					- цвет	-
					- аромат	-
					- вкус	-
68.	ГОСТ Р 53877	Мед	01.49	0409	- pH	(1-14) ед. pH
					- свободная кислотность	(0,1-20) %
69.	ГОСТ 31453, п.5.1.2	Упакованный в потребительскую тару творог	10.51	0406	- внешний вид	-
					- консистенция	-
					- цвет	-
					- вкус и запах	-
70.	ГОСТ Р 54661	Молочные консервы	10.51	0402	- внешний вид	-
					- консистенция	-
					- цвет	-
					- вкус и запах	-
71.	ГОСТ 29245, п.5	Молочные консервы	10.51	0402	- состояние внутренней поверхности металлической тары	повреждена/не повреждена
72.	ГОСТ 10382, п.2.3	Сухие кисломолочные продукты	10.51	0402-0404	- консистенция	-
					- цвет	-
					- вкус и запах	-
73.	ГОСТ 23621, п.1.4	Сухое обезжиренное	10.51	0402	- консистенция	-

1	2	3	4	5	6	7
		молоко			- цвет	-
					- вкус и запах	-
74.	ГОСТ Р 52791, п.5.1.2	Сухое молоко	10.51	0401	- внешний вид	-
					- консистенция	-
					- цвет	-
					- вкус и запах	-
75.	ГОСТ 17626, п.2.3	Технический казеин в зерне	10.51 20.52 20.59	3501 3503	- внешний вид	-
					- цвет	-
76.	ГОСТ 31690, п.5.1	Плавленные сыры	10.51	0401	- консистенция	-
					- цвет	-
					- вкус и запах	-
77.	ГОСТ 32260, п.5.1.3	Полутвердые сыры с массовой долей влаги в обезжиренном веществе от 54,0 % до 69,0 %	10.51	0401	- внешний вид	-
					- консистенция	-
					- цвет	-
					- вкус и запах	-
78.	ГОСТ 32263, п.4.1.4	Мягкие сыры	10.51	0401	- внешний вид	-
					- консистенция	-
					- цвет	-
					- вкус и запах	-
79.	ГОСТ Р 53502, п.5.1.3	Плавленные сырные продукты	10.51	0401	- консистенция	-
					- цвет	-
					- вкус и запах	-
80.	ГОСТ Р 53512, п.5.1.4	Сырные продукты	10.51	0401	- консистенция	-
					- цвет	-
					- вкус и запах	-
81.	ГОСТ Р 52253, п.5.1.8	Масло и масляная паста из коровьего молока	10.51	0405	- внешний вид	-
					- консистенция	-
					- цвет	-
					- вкус и запах	-
82.	ГОСТ 32261, п.5.1.3	Сливочное масло	10.51	0405	- внешний вид	-
					- консистенция	-
					- цвет	-
					- вкус и запах	-
83.	ГОСТ 32899, п.5.1.2	Сливочное масло с вкусовыми компонентами	10.51	0405	- внешний вид	-
					- консистенция	-
					- цвет	-
					- вкус и запах	-

1	2	3	4	5	6	7
84.	ГОСТ 32262, п.4.1.2	Топленое масло	10.51	0405	- внешний вид - консистенция - цвет - вкус и запах	-
85.	ГОСТ 30626, п.5.1.2	Сухие молочные продукты для детского питания	10.51 10.86	0401-0403	- консистенция - цвет - вкус и запах	-
86.	ГОСТ Р 54668, п.8	Молоко и продукты переработки молока, в том числе молочные составные и молокосодержащие продукты	10.51 10.52	0402-0404 0406 2105	- массовая доля влаги и сухих веществ	(0,5-90,0) %
87.	ГОСТ 3623, п.6.2,7.1	Пастеризованное молоко, сливки, пахта, сыворотка и другие молочные продукты	10.51	0401-0403 0405 0406	- пастеризация	наличие/отсутствие
88.	ГОСТ 30305.4	Сухие молочные продукты	10.51	0402	- индекс растворимости	(0,1-4,1) см ³
89.	ГОСТ Р 52686, п.8.6	Сыры	10.51	0406	- массовая доля влаги в обезжиренном веществе	(0,01-80,0) %
90.	ГОСТ Р 51457	Сыры и сыры плавленые	10.51	0406	- массовая доля жира в сухом веществе	(0,1-60,0) %
91.	ГОСТ Р 52100, п.5.2.2	Спреды и топленые смеси, вырабатываемые из молочного жира и/или растительных масел	01.11 10.41 10.42	1501-1506 1516-1518	- консистенция - цвет - запах и вкус - внешний вид - прозрачность	- - - - прозрачный/мутный
92.	ГОСТ 31755, п.5.1.2	Соусы, изготовленные с использованием пищевых растительных масел	10.84	2103	- внешний вид - цвет - запах - вкус - консистенция	- - - - -
93.	ГОСТ 5472	Масла растительные	01.11 10.41 10.42	1501-1518	- цвет - прозрачность - запах	- прозрачный/мутный -
94.	ГОСТ 31762, п.4.2	Майонезы и майонезные соусы	10.84	2103	- внешний вид - цвет - запах - вкус - консистенция	- - - - -
95.	ГОСТ 6687.5, п. 2	Жидкие безалкогольные	11.02-11.04	2201-2009	- внешний вид	-

1	2	3	4	5	6	7
		напитки, сиропы, концентрат квасного сусла, концентраты и экстракты квасов			- цвет - прозрачность - посторонние примеси	- - без видимого осадка/ с осадком
96.	ГОСТ 32100, п.5.2.1	Овощные и овощефруктовые соки, нектары и сокосодержащие напитки	10.31 10.32 10.39 10.82	2001-2009	- внешний вид - цвет - консистенция	- - -
97.	ГОСТ 32876, п.5.2.1	Томатный сок прямого отжима и восстановленный	10.32	2009	- внешний вид - цвет - вкус и запах - консистенция	- - - -
98.	ГОСТ 32101, п.5.2.1	Фруктовые соки прямого отжима	10.32	2009	- внешний вид - цвет - вкус и запах	- - -
99.	ГОСТ 32102, п.5.2.1	Фруктовые концентрированные соки	10.32	2009	- внешний вид - цвет - вкус и запах	- - -
100.	ГОСТ 32103, п.5.2.1	Фруктовые и фруктово- овощные восстановленные соки	10.32	2009	- внешний вид - цвет - вкус и запах - консистенция	- - - -
101.	ГОСТ 32104, п.5.2.1	Фруктовые и фруктово- овощные нектары	10.32	2009	- внешний вид - цвет - вкус и запах	- - -
102.	ГОСТ 32105, п.5.2.1	Фруктовые и фруктово- овощные сокосодержащие напитки	10.32	2009	- внешний вид - цвет - вкус и запах	- - -
103.	ГОСТ 32218, п.5.2.1	Консервы для питания детей раннего возраста до трех лет, изготовленные из свежих фруктов, быстрозамороженных или полуфабрикатов	10.86	2007	- внешний вид - цвет - вкус и запах - консистенция	- - - -
104.	ГОСТ Р 52474	Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста	10.86	2009	- внешний вид - цвет - вкус и запах - консистенция	- - - -
105.	ГОСТ 28561	Продукты переработки	10.31	2001-2009	- содержание влаги и сухих	(1,0-100,0) %

1	2	3	4	5	6	7
		плодов и овощей, включая продукты питания из картофеля	10.32 10.39 10.82		веществ	
106.	ГОСТ Р 51433	Фруктовые, овощные соки и подобные им продукты	10.32	2009	- содержание растворимых сухих веществ	(2,0-80,0) %
107.	ГОСТ 7194, п.2.5	Свежий картофель	01.13	0701	- внешний вид	-
					- цвет	-
					- запах	-
					- вкус	-
108.	ГОСТ 28741, п.3.2	Сушеные, обжаренные, быстрозамороженные продукты питания из картофеля	01.13	0701	- внешний вид	-
					- цвет	-
					- запах	-
					- вкус	-
109.	ГОСТ 10856	Семена масличных культур, включая сою	01.11 01.13 01.16 01.19 01.41	1201-1209	- влажность	(0,01-10,0) %
110.	ГОСТ Р 53956	Быстрозамороженные фрукты (целые и резанные)	10.39	0811	- внешний вид	-
					- цвет	-
					- вкус	-
					- запах	-
					- консистенция	-
111.	ГОСТ 1750	Сушеные фрукты (готовый продукт), их смеси, полуфабрикат и фруктовые десерты	01.13 01.28	0703 0704 0708 0709	- внешний вид (форма, цвет)	-
					- запах	-
					- вкус	-
					- массовая доля компонентов	(0-100) %
112.	ГОСТ 13340.1	Сушеные овощи	01.13 01.28	0703 0704 0708 0709	- внешний вид (форма, размеры, дефекты)	-
					- цвет	-
					- запах	-
					- вкус	-
					- соотношение компонентов	(0-100) %
113.	ГОСТ 28880	Пряности и приправы	01.28 01.84	0904	- посторонние примеси	наличие/отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
114.	ГОСТ 1936	Чай	01.27 01.84	0905 0902	- внешний вид	-
					- вкус	-
					- аромат	-
					- настой	-
					- цвет	-
115.	ГОСТ 28552	Чай	01.27 01.84	0905 0902	- общая, водонерастворимая и водорастворимая зола	(0,1-20,0) %
116.	ГОСТ 32776, приложение Б	Кофе растворимый	10.83	0901	- внешний вид	-
					- цвет	-
					- аромат	-
					- вкус	-
117.	ГОСТ 32775, приложение Б	Кофе жареный	10.83	0901	- внешний вид	-
					- цвет	-
					- аромат	-
					- вкус	-
118.	ГОСТ 28188, п.5.2.1	Безалкогольные напитки	11.02-11.04	2203-2206	- внешний вид	-
					- цвет	-
					- прозрачность	прозрачный/непрозрачный
					- посторонние примеси	наличие/отсутствие
119.	ГОСТ 28499, п.5.2.1	Сиропы	11.02-11.04	2201-2206	- внешний вид	-
					- цвет	-
					- посторонние примеси	наличие/отсутствие
120.	ГОСТ 28538, п.4.2.1	Концентрат квасного сусла, концентрат кваса	11.02-11.04	2201-2206	- внешний вид	-
					- цвет	-
					- посторонние примеси	наличие/отсутствие
121.	ГОСТ 6687.6	Безалкогольные напитки, сиропы, квасы и напитки из хлебного сырья	11.02-11.04	2201-2202	- стойкость	(2 -60) сут.
122.	ГОСТ 30060	Пиво	11.05	2203	- внешний вид	-
					- цвет	-
					- прозрачность	прозрачный/мутный
					- запах	-
					- вкус	-
123.	ГОСТ 32035, п. 5.1.	Водки, особые водки	11.01 20.14	2207 2208	- полнота налива	(250-1000) см ³
124.	ГОСТ 32036	Спирт этиловый-сырец,	11.01	2207	- полнота налива	(250-1000) см ³

1	2	3	4	5	6	7
		этиловый ректифицированный и питьевой 95,0 % спирт из пищевого сырья	20.14	2208	- отбор проб	-
125.	ГОСТ 32080, п. 5.1 п. 5.8	Изделия ликероводочные	11.02-11.04	2204-2206	- полнота налива	(250-1000) см ³
126.	ГОСТ 15113.0	Пищевые концентраты	10.83	2101 2106	- герметичность укупоривания бутылок	течь обнаружена/течь не обнаружена
					- внешний вид	-
					- консистенция	-
					- запах	-
					- вкус	-
					- наличие посторонних примесей	наличие/отсутствие
127.	ГОСТ Р 50763	Продукция общественного питания	10.85	1902 2106	- внешний вид	-
					- консистенция	-
					- запах	-
					- вкус	-
					- наличие посторонних примесей	наличие/отсутствие
128.	ГОСТ 15113.1, п. 2 п. 3 п. 5	Пищевые концентраты	10.83	2101 2106	- вид упаковки	-
					- масса нетто	(50,0-2000) г
					- массовая доля компонентов	(0-100) %
129.	ГОСТ 15113.2, п.2, п.3, п.4	Пищевые концентраты	10.83	2101 2106	- массовая доля примесей	(0,01*10 ⁻³ -0,5*10 ⁻³) %
130.	ГОСТ Р 51574, п.4.1.1	Соль, поваренная пищевая	10.84	2501	- внешний вид	-
					- запах	-
					- вкус	-
131.	Р 4.1.1672-03, глава 2, часть I, 5.2	Биологически активные добавки к пище	10.89	2106	- кислота аскорбиновая	(1,0-50000) мг/100г
132.	ГОСТ 18301	Вода питьевая.	36.00	2201 2202	- остаточный озон	(0,05-1,15) мгО ₃ /дм ³
133.	ПНД Ф 14.1.2:4.198-03	Вода питьевая, природная	36.00	2201 2202	- массовая концентрация цинка	(1-10000) мкг/дм ³
		Вода очищенная сточная			- массовая концентрация цинка	(1-200) мкг/дм ³
134.	РД 52.04.186-89, п. 5.2.1.1 п. 5.2.1.3 п. 5.2.3.1	Воздух: жилые и общественные здания, территория жилой	-	-	- аммиак	(0,01-2,5) мг/м ³
					- азота диоксид	0,02-1,4 мг/м ³
					- водород фтористый	0,002-0,17 мг/м ³

1	2	3	4	5	6	7
	приложение 5.3 п.5.3.8	застройки, лечебно-профилактические учреждения и аптеки, атмосферный воздух.			- сажа	0,025-1,0 мг/м ³
	п. 5.2.3.6				- водород хлористый (гидрохлорид)	0,1-2,0 мг/м ³
	п. 5.2.7.2				- серы диоксид	0,05-1,0 мг/м ³
	п. 5.2.7.3				- сероводород	(0,003-0,075) мг/м ³
	п. 5.2.3.4				- хлор	(0,012-0,30) мг/м ³
	п. 5.3.3.7				- формальдегид	0,01-0,22 мг/м ³
135.	ГОСТ 26951	Почва	-	-	- массовая доля азота нитратов	(2,8-109) мг/кг
136.	ГОСТ 26425, п.1	Почва	-	-	- массовая доля хлорид-ионов	(0,5-10) ммоль/100г
137.	ГОСТ 26426, п.1	Почва	-	-	- массовая доля сульфат-ионов	(1-12) ммоль/100г
138.	ГОСТ 27395, п.4.3, п.4.4	Почва	-	-	- массовая доля железа	(0,0025-3,0) ‰
139.	ГОСТ Р 52501	Вода для лабораторного анализа	20.13	2853	- алюминий	-
					- аммиак и аммонийные соли	-
					- массовая концентрация веществ, восстанавливающих KMnO ₄	не более 0,08 мг/дм ³
					- водородный показатель	(1-14) ед. pH
					- железо	-
					- кальций	-
					- медь	-
					- нитраты	-
					- массовая концентрация остатка после выпаривания	не более 1,00 млн ⁻¹
					- свинец	-
					- сульфаты	-
					- хлориды	-
					- цинк	-
140.	ГОСТ 8756.18	Полные консервы (все виды)	10.13 10.20 10.39 10.51	0210	- внешний вид	-
					- герметичность тары	
					- состояние внутренней поверхности тары	

1	2	3	4	5	6	7
141.	ГОСТ 26312.3	Мука, крупа	10.61	1101 1102 1103 1106	- акариформные клещи, - жуки - растительные моли и огневки	Обнаружено/не обнаружено
142.	ГОСТ 13586.6-93	Зерновые, зернобобовые (зерно, семена), продукты переработки зерна (мука, крупа, хлопья, побочные продукты мукомольной и крупяной промышленности)	01.11 10.61	1001-1005 1007 1008 1101 1102 1103 1106	- акариформные клещи, - жуки - растительные моли и огневки	Обнаружено/не обнаружено
143.	МУК 4.2.1479-03	Зерновые, зернобобовые (зерно, семена), продукты переработки зерна (мука, крупа, хлопья, побочные продукты мукомольной и крупяной	01.11	1005	- акариформные клещи	Обнаружено/не обнаружено
			01.13	1007	- жуки	Обнаружено/не обнаружено
			01.41-01.47	1018	- растительные моли и огневки	Обнаружено/не обнаружено
			01.49	1101	- пухоеды,	Обнаружено/не обнаружено
		промышленности) Изделия макаронные. Овощи, грибы, картофель, фрукты сушеные. Пряности пищевкусковые, приправы и добавки. Пюре картофельное сухое и крекеры. Жилые и общественные здания. Членистоногие, видовая диагностика клещей. Пух, перо, мех, шерсть, другие натуральные материалы и изделия из них. Материал млекопитающих, членистоногих, гидробионтов	10.61		- власоеды	Обнаружено/не обнаружено
			10.73		- клещи	Обнаружено/не обнаружено
			10.84		- комары	Обнаружено/не обнаружено
			14.20		- мошки	Обнаружено/не обнаружено
					- мокрецы	Обнаружено/не обнаружено
					- мухи	Обнаружено/не обнаружено
					- слепни по имагинальной и личиночным фазам	Обнаружено/не обнаружено
					- блохи	Обнаружено/не обнаружено
144.	МУК 4.2.3145-13	Биологический материал от людей (кал, желчь,	-	-	- яйца и личинки гельминтов	Обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
		мокрота, лаважная жидкость, моча, биопат печени, биопат мышечной ткани, биопат кожи, паренхима печени, пунктаты лимфатических узлов)			-кишечные простейшие	Обнаружено/не обнаружено
145.	МУК 4.2.3222-14	Биологический материал от людей (кровь)	-	-	- паразитологические простейшие	Обнаружено/не обнаружено
146.	МУК 3.2.988-00	Пресноводная и морская рыба (свежая, охлажденная, замороженная, вяленая, соленая, копченая, жареная), рыбные пресервы, рыбный фарш, икра, нерыбные объекты промысла (моллюски, ракообразные, земноводные, пресмыкающиеся), продукты их переработки	10.20	0302 0303 0304 0305	-яйца и личинки гельминтов	Обнаружено/не обнаружено
147.	МУК 4.2.2661-10 п.4.2 п. 4.5 п. 4.6 п.4.7 п. 4.2	Почва, бытовые и ливневые стоки, сточная вода, донные отложения, осадок сточных вод, навоз и навозные стоки, снег, смывы, твердые бытовые	-	-	- яйца гельминтов	Обнаружено/не обнаружено
					- цисты кишечных простейших	Обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
	п.6.3 п.7.2 п.7.3 п.8.2 п.9 п.10.1 п. 10.2 п. 10.3 п. 10.4 п. 11 п. 12 п. 15	отходы			-патогенные простейшие	Обнаружено/не обнаружено
148.	МУК 4.2.1881-04	Свежие и мороженые овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы, зелень. Консервы овощные, фруктовые, ягодные, грибные. Овощи и фрукты, грибы соленые, маринованные, квашенные, моченые. Орехи. Полуфабрикаты из овощей.	01.13 01.21-01.29 10.31 10.39	0701 0702 0705 0706 0707 0709 0714 0807 1212	- яйца гельминтов - цисты кишечных патогенных простейших	Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено
149.	МУК 4.2.1884-04	Вода поверхностных водных объектов питьевого водоснабжения, хозяйственно-бытового, рекреационного водопользования.	36.00	2202	- яйца гельминтов - цисты кишечных патогенных простейших	Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено
150.	МУ 3.2.974-00	Вода открытых водоёмов I категории. Вода водоёмов в местах рекреации.	36.00	2202	- видовая диагностика малярийных комаров рода Anopheles (яиц, личинок, куколок, имаго)	Обнаружено/не обнаружено
151.	МУ 3.2.2568-09	Жилые и общественные здания.	-	-	- видовая диагностика комаров рода Culex	Обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
152.	МУ 2.1.7.2657-10	Почва населенных мест	-	-	- личинки и куколки синантропных мух (комнатные, домовые, мясные)	Обнаружено/не обнаружено
153.	МУК 4.2.2314-08 п.5.1.2 п. 5.1.3	Вода источников централизованного водоснабжения. Питьевая вода, расфасованная в емкости. Вода источников нецентрализованного водоснабжения, открытых водоемов. Вода купально-плавательных бассейнов. Вода аквапарков.	3600	2202	- яйца гельминтов	Обнаружено/не обнаружено
					- личинки гельминтов	Обнаружено/не обнаружено
					- цисты кишечных патогенных простейших	Обнаружено/не обнаружено
154.	МУК 4.2.2747-10	Мясо диких и домашних животных; готовая мясная продукция, кулинарные мясные изделия, полуфабрикаты, сырье.	10.11 10.13 10.86	0201-0206 1601 1602	- личинки трихинелл	Обнаружено/не обнаружено
					- личинки бычьего цепня	Обнаружено/не обнаружено
					- личинки свиного цепня	Обнаружено/не обнаружено
154.	ГОСТ Р 52697	Полуфабрикаты хлебобулочные замороженные и охлажденные	10.72	1905	- правила проведения микробиологических исследований	-
155.	ГОСТ Р 50396.1	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12	0207	- ЖМАФАНМ	0-10 ⁶ КОЕ/г(мл)
156.	МУ 3049-84 МЗ СССР	Молоко и продукты переработки молока; спреды растительно-сливочные, смеси топленые растительно-сливочные;	01.47	0201	Антибиотики:	
			03.21	0203-0206	- тетрациклиновая группа	От 0,01 до 10 ЕД на г(мл)
			03.22	0207	- бацитрацин	От 0,02 до 10 ЕД на г(мл)
			10.11	0210	- пенициллин	От 0,01 до 10 ЕД на г(мл)
			10.12	0301	- стрептомицин	От 0,5 до 10 ЕД на г(мл)
			10.13	0302		

1	2	3	4	5	6	7
		мясо и мясопродукты, птица, яйца и продукты их переработки, рыба, нерыбные объекты промысла и продукты вырабатываемые из них	10.20 10.42 10.51	0304 0305 0306-0308 0401 0402 0403 0404 0405 0406 0407 0511 1517 1601 1602 3501		
157.	РДИ 64-(28-31)-84	Воздух помещений лечебно- профилактических учреждений	-	-	- S.aureus - дрожжи и плесневые грибы	0-10 ⁿ КОЕ/м ³ 0-10 ⁿ КОЕ/м ³
158.	МУ 2293-81	Почва земельных участков, песок, грунты Продукция косметическая (Средства по уходу за зубами и полостью рта, средства для ухода за кожей лица и тела, средства для ухода за волосами, средства декоративной косметики) Одеколоны и воды душистые и туалетные. Духи и масла эфирные.	-	-	- энтерококки - патогенные бактерии, в т. ч. сальмонеллы	0-10 ⁿ КОЕ/г 0-10 ⁿ КОЕ/г
159.	МУК 4.2.801-99	Продукция косметическая (Средства по уходу за зубами и полостью рта,	-	-	- КМАФАнМ - Enterobacteriaceae	0-10 ⁿ КОЕ/г(мл) Обнаружено/не обнаружено в единице массы (объема)

1	2	3	4	5	6	7
		средства для ухода за кожей лица и тела, средства для ухода за волосами, средства			- синегнойная палочка	Обнаружено/не обнаружено в единице массы (объема)
					- S. aureus	Обнаружено/не обнаружено в единице массы (объема)
					- плесневые грибы и дрожжи	0-10 ⁸ КОЕ/г(мл)
160.	ГФ XII 2007г.	Препараты из лечебной грязи, торфа	-	-	- ОМЧ	0-10 ⁸ КОЕ/г
					- E. coli	Обнаружено/не обнаружено в единице массы
					- синегнойная палочка	Обнаружено/не обнаружено в единице объема
					- S. aureus	Обнаружено/не обнаружено в единице объема
					- дрожжи и плесени	Обнаружено/не обнаружено в единице объема
161.	МР от 29.10.80г	Материал от людей	-	-	- сальмонеллы	Обнаружено/не обнаружено
162.	МР от 27.01.77	Материал от людей	-	-	- эшерихии	Обнаружено/не обнаружено
163.	МР 10-11/7 от 10.01.86	Исследования на дисбактериоз кишечника	-	-	- спорообразующие и неспорообразующие анаэробы	0-10 ⁸ КОЕ/г
					- отдельные представители кишечной флоры	0-10 ⁸ КОЕ/г
164.	МР 3221-85	Материал от людей	-	-	- грамположительные кокки (Род Streptococcus, Род Staphylococcus)	Обнаружено/не обнаружено
165.	МР 28-6/31 от 1988 г	Материал от людей	-	-	- род коринебактерий	Обнаружено/не обнаружено
166.	Инструкция МЗ СССР от 01.01.1984 г.	Материал от людей	-	-	- B. pertussis, B. parapertussus	Обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
167.	МР 10-11/31 от 10.01.86г.	Исследования на дисбактериоз кишечника	-	-	- отдельные представители кишечной флоры	0-10 ⁴ КОЕ/г
168.	МУ 3.1.7.1189-03	Материал от людей	-	-	- специфические антитела: РА при бруцеллезе	Отрицательная/ резко положительная; Титр антител 1:25 – 1:400 ме/мл
169.	Инструкция № 1135-73 от 1975г.	Пищевые продукты и рвотные массы (промывные воды)	-	-	- семейство Enterobacteriaceae	Обнаружено/не обнаружено в единице массы (объема)
		Клинический материал, смывы, вода при пищевых отравлениях	-	-	- B. cereus	Обнаружено/не обнаружено в единице массы (объема)
					- спорообразующие и неспорообразующие анаэробы	Обнаружено/не обнаружено в единице массы (объема)
170.	МР от 25.05.85	Материал от людей	-	-	- условно-патогенная микрофлора	Обнаружено/не обнаружено в единице массы (объема)
					- эшерихии	Обнаружено/не обнаружено
					- сальмонеллы	Обнаружено/не обнаружено
171.	МР от 29.10.80г	Материал от людей	-	-	- эшерихии	Обнаружено/не обнаружено
172.	МР от 27.01.77	Материал от людей	-	-	- эшерихии	Обнаружено/не обнаружено
173.	Приказ МЗ РФ № 375 от 23.12.98 г	Питательные среды	20.52 20.59	3407	- качественный и количественный контроль ростовых и дифференцирующих свойств.	
174.	МУ 09/19-761	Материал от людей	-	-	- шигеллы	Обнаружено/не обнаружено

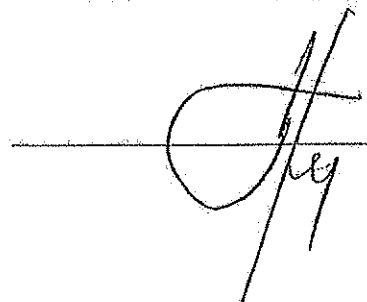
1	2	3	4	5	6	7
175.	ГОСТ 22649	Стерилизаторы воздушные	32.50	9018	- контроль эффективности воздушной стерилизации на тестах: -B. licheniformis ВКМ В-1711Д	Рост/нет роста
176.	Руководство 3.5.1904-04 от 04.03.04г.	Ультрафиолетовые бактерицидные установки Камеры бактерицидные для хранения простерилизованных изделий	-	-	- контроль эффективности работы бактерицидных камер тест штаммом S. aureus	Рост/нет роста
177.	Приказ № 254 от 03.09.91	Камеры дезинфекционные	-	-	- контроль эффективности работы дезинфекционных камер на тестах: - B. cereus штамм 906 - S. aureus штамм 906 - Mycobacterium штамм В5	Рост/нет роста
178.	Инструкция по микробиологическому контролю производства мороженого 1993	Воздух производственных помещений (молочные, рыбные производства). Молочная промышленность, производство мороженого	-	-	- МАФАнМ	0-10 ⁴ КОЕ/м ³
					- дрожжи и плесневые грибы	0-10 ⁴ КОЕ/м ³
179.	ФС.2.2.0020.15	Вода очищенная	36.00	2201 2202	- микробиологическая чистота	Обнаружено/не обнаружено в единице массы (объема)
180.	МР 0100/13745-07-34	Материал от людей	-	-	- сальмонеллы	Обнаружено/не обнаружено
181.	МР 01/15702-8-34	Материал от людей	-	-	- род кампилобактерий	Обнаружено/не обнаружено
182.	МУК 4.2.1887-04	Материал от людей	-	-	- грамотрицательные кокки и коккобациллы (нейсерии, кингеллы, моракселлы)	Обнаружено/не обнаружено
183.	МУК 4.2.3065-13	Материал от людей	-	-	- род коринебактерий	Обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
184.	MP 3.1.2.0072-13	Материал от людей	-	-	- B. pertussis, - B. paraptussus	Обнаружено/не обнаружено
185.	МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98	Промышленные объекты (рабочие места, производственная среда).	-	-	- освещенность рабочей поверхности	(10-200000) лк
					- коэффициент естественной освещенности	(0-100) %
					- коэффициент пульсации освещенности	(1-100) %
186.	ГОСТ 12.1.050	Промышленные объекты (рабочие места, производственная среда). Жилые и общественные здания	-	-	<u>Шум:</u> - уровень звука - уровни звукового давления, - эквивалентный уровень звуча	(1 – 20000) Гц (20-145) дБ
					<u>Инфразвук</u>	(1-20) Гц (20-145) дБ
187.	СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 СанПиН 2.2.2/2.4.2198-07 СанПиН 2.2.2/2.4.2620-10 СанПиН 2.2.2/2.4.2732-10	Промышленные объекты (рабочие места, производственная среда). Общественные здания.	-	-	Уровни электромагнитного поля, создаваемые персональными электронно- вычислительными машинами в диапазоне частот 5 Гц – 400 кГц:	
					-напряженность электрического поля	(5-2000) Гц; (7-199) В/м (2-400) кГц; (0,7-19,9) В/м
					-напряженность магнитного потока	(5-2000) Гц; (70-1999) нТл (2-400) кГц; (7,0-199) нТл
					-напряженность электростатического поля	(1-180) кВ/м
188.	СП 2.2.2.1327-03	Промышленные объекты (рабочие места, производственная среда).	-	-	- уровни электромагнитного поля, создаваемые персональными электронно- вычислительными машинами в диапазоне частот 5 Гц – 400 кГц:	

1	2	3	4	5	6	7
					- напряженность электрического поля	(5-2000) Гц; (7-199) В/м (2-400) кГц; (0,7-19,9) В/м
					- напряженность магнитного потока	(5-2000) Гц; (70-1999) нТл (2-400) кГц; (7,0-199) нТл
					- напряженность электростатического поля	(1-180) кВ/м
189.	СанПиН 2.2.4.1191-03 СанПиН 2.1.8/2.2.4.2490-09	Промышленные объекты (рабочие места, производственная среда).	-	-	Электромагнитное поле промышленной частоты (50 Гц)	(48-52) Гц
					- напряженность электрического поля промышленной частоты (50 Гц)	(0,01-100) кВ/м
					- напряженность магнитного поля промышленной частоты (50 Гц)	(0,1-1800) А/м
190.	Р 2.2.2006-05	Рабочее место	-	-	- тяжесть трудового процесса	-
191.	ГОСТ 50923	Рабочее место	-	-	- физическая динамическая нагрузка	(0,1-3,0) м (1-20) кг
					- измерение массы	(1-20) кг
					- измерение расстояния	(0,1-3,0) м
					- масса поднимаемого и перемещаемого груза	(1,0-20) кг
					- стереотипные рабочие движения (во времени)	(1-3600) с
					- статическая нагрузка	(1-20) кг
					- измерение силы	(5-50) даН
					- измерение времени	(1-3600) с
					- рабочая поза (во времени)	(1-3600) с
					- наклоны корпуса	(1-110)°
					- перемещение в пространстве	(1-99) шаг
					- напряженность трудового процесса	-

1	2	3	4	5	6	7
					- интеллектуальные нагрузки	-
					- сенсорные нагрузки	-
					- эмоциональные нагрузки	-
					- монотонные нагрузки	-
					- режимные нагрузки	-

Главный врач ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»



Р.К. Фридман