Э КЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ

Руководитель(заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации ЗИТБАК А.Г.

подпись инициалы, фамилия

мп.

Приложение к аттестату аккредитации 260516

№ РОСС RU.0001.510606

от «19» октября 2015г.

на 39 листах, лист 1

Область аккредитации Испытательной лаборатории (центра)

филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл в Советском районе»

(наименование испытательного лабораторного центра)

425400, Россия, Республика Марий Эл, Советский район, поселок городского типа Советский, ул. Пушкина, 19

(адрес места осуществления деятельности)

№ п\п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний, измерений)	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Коды ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
1	ГОСТ ISO 7218-2015 п.10.3. п.10.4	Пищевые продукты, окружающая среда производство пищевых продуктов и производство сырья для пищевых продуктов	–	0201 10; 0201 20; 0201 30; 0202 10; 0202 20; 0202 30; 0202 11; 0203 12; 0203 19; 0203 21; 0203 22; 0203 29; 0204 10; 0204 21; 0204 22; 0204 43; 0204 50; 0205 00; 0206 10; 0206 21; 0206 22; 0206 29; 0206 30; 0206 41; 0206 49; 0206 80; 0206 90; 0207 11-0207 14; 0207 24-0207 27; 0207 32-0207 36; 0210 11; 0210 12; 0210 19; 0210 99 100; 0210 99 410; 0210 99 490; 0210 99 510; 0210 99 590; 0210 99 600; 0210 99 710; 0210 99 790; 0210 99 800; 0301 10 100;	КМАФАнМ	$1 \cdot 10^n$ КОЕ/г (см³)
					дрожжи и плесени	$1 \cdot 10^n$ КОЕ/г (см³)
2	ГОСТ 10444.8-2013	Пищевые продукты и корма для животных			B.cereus	обнаружено/не обнаружено
3	ГОСТ 10444.9-88	Пищевые продукты			Clostridium perfringens	обнаружено/не обнаружено
4	ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998) п.10	Пищевые продукты и корма для животных, кроме молока и молочных продуктов			Количество молочнокислых микроорганизмов	$1 \cdot 10^n$ КОЕ/г (см³)
5	ГОСТ 10444.12-2013	Пищевые продукты и корма для животных, кроме молока и молочных продуктов			Дрожжи и плесневые грибы	$1 \cdot 10^n$ КОЕ/г (см³)
6	ГОСТ 10444.15-94	Пищевые продукты			КМАФАнМ	$1 \cdot 10^n$ КОЕ/г (см³)

7	ГОСТ ISO 21527-1-2013	Пищевые продукты и корма для животных
8	ГОСТ ISO 21871-2013 п.9.3	Пищевые продукты и корма для животных
9	ГОСТ 26670-91 п.3,4,5	Пищевые продукты
10	ГОСТ 28560-90 п.2-5	Пищевые продукты
11	ГОСТ 28566-90 (СТ СЭВ 6646-89)	Пищевые продукты
12	ГОСТ 28805-90	Пищевые продукты
13	ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003)	Пищевые продукты
14	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)	Пищевые продукты
15	ГОСТ 31744-2012 (ISO 7937:2004)	Пищевые продукты
16	ГОСТ 31746-2012	Пищевые продукты
17	ГОСТ 31747-2012	Пищевые продукты, кроме молока и молочных продуктов
18	ГОСТ 31904-2012	Пищевые продукты
19	ГОСТ 32010-2013	Пищевые продукты
20	ГОСТ 32031-2012	Пищевые продукты
21	ГОСТ 32064-2013	Пищевые продукты, а также корма для животных, пробы окружающей среды в сфере производства и обработки пищевых продуктов
22	ГОСТ 26927-86 п.2	Продукты пищевые и продовольственное сырье

0301 10 900; 0301 91; 30193000; 0301 01 94; 0301 95 000; 0301 99; 0302 11; 0302 12 000; 30219000; 0302 21; 0302 22 000; 0302 23 000; 0302 29; 0302 31; 0302 32 ; 0302 33; 0302 34; 0302 35; 0302 36; 0302 39; 0302 40 000; 0302 50; 0302 61; 0302 62 000; 0302 6 000; 0302 64 000; 0302 65 ; 0302 66 000; 0302 67 000; 0302 68 000; 0302 69; 0302 70 000; 0303 11 000; 0303 19 000; 0303 21; 0303 22 000; 0303 29 000; 0303 31; 0303 32 000; 0303 33 000; 0303 39; 0303 41; 0303 42; 0303 43; 0303 44; 0303 44 110; 0303 44 130; 0303 44 190 ; 0303 44 900; 0303 45; 0303 46; 0303 49; 0303 51 000; 0303 52; 0303 61 000; 0303 62 000; 0303 71; 0303 72 000; 0303 73 000; 0303 74; 0303 75; 0303 76 000; 0303 77 000; 0303 78; 0303 79; 0303 80; 0304 11; 0304 12; 0304 12 100; 0304 12 900; 0304 19; 0304 21 000; 0304 22 000; 0304 29; 0304 91 000; 0304 92 000; 0305 41 000; 0305 42 000; 0305 49 ; 0305 51; 0305 59; 0305 61 000; 0305 62 000; 0305 63 000; 0305 69; 0306 11; 0306 12; 0306 13; 0306 14; 0306 19; 0306 21 000; 0306 22; 0306 23; 0306 24; 0306 29; 0307 10; 0307 10 100; 0307 10 900; 0307 21 000; 0307 29; 0307 31;	Дрожжи и плесневые грибы	$1 \cdot 10^n$ КОЕ/г (см³)
	B.cereus	обнаружено/не обнаружено
	Методы культивирования микроорганизмов	—
	Proteus Morganella Providencia	обнаружено/не обнаружено
	Энтерококки	обнаружено/не обнаружено
	Осмотолерантные дрожжи и плесневые грибы	обнаружено/не обнаружено
	Сульфитредуцирующие клостридии	обнаружено/не обнаружено
	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	обнаружено/не обнаружено
	Clostridium perfringens	обнаружено/не обнаружено
	S.aureus	обнаружено/не обнаружено
	БГКП (колиформы)	обнаружено/не обнаружено
	Методы отбора проб для микробиологических испытаний	—
	Бактерии рода Shigella	обнаружено/не обнаружено
	L. Monocytogenes	обнаружено/не обнаружено
	Entrobacteriaceae	обнаружено/не обнаружено
	Токсичные элементы: ртуть	от 0,003 мг/кг

23	ГОСТ 26930-86	Продукты пищевые и продовольственное сырье, кроме соли поваренной
24	ГОСТ 30615-99	Сырье и продукты пищевые.
25	ГОСТ 30711-2001 п.3	Пищевые продукты, кроме кофе, чая, молочных продуктов.
26	ГОСТ 33824-2016	Продукты пищевые и продовольственное сырье.
27	ГОСТ 7702.2.6-2015	Мясо птицы в виде потрошеных, полупотрошеных и потрошеных с комплектом потрохов и шеей тушек, частей, полученных при их разделке, а также обваленное и измельченное,субпродукты и полуфабрикаты птичьи.
28	ГОСТ 7702.2.7-2013	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы, а также жир-сырец птицы
29	ГОСТ 20235.0-74	Мясо кроликов
30	ГОСТ 20235.1-74	Мясо кроликов
31	ГОСТ 20235.2-74 п.4.1-4.1.6	Мясо кроликов
	п.4.2	

0307 39; 0307 41; 0307 49; 0307 51 000; 0307 59; 0307 60 000; 0307 91 000; 0307 99; 0401 10; 0401 20; 0401 30; 0402 10; 0402 21; 0402 29; 0402 91; 0402 99; 0403 10; 0403 90; 0404 10; 0404 90; 0405 10; 0405 20; 0405 90; 0406 10 ; 0406 10 200 2; 0406 10 200 3; 0406 10 200 9; 0406 10 800 0; 0406 20; 0406 30; 0406 40; 40690; 407; 0408 11; 0408 11 800; 0408 19 810 ; 0408 19 890; 0408 91; 0409 00 000; 0410 00; 410000; 0410 00 000; 0701 90; 0702 00 000; 0703 10; 0704 10 000; 0704 20 000; 0704 90; 0705 11 000; 0705 19 000; 0705 21 000; 0705 29 000; 0706 10 000; 0706 90; 0707 00 ; 0708 10 000; 0708 20 000; 0708 90 000; 0709 20 000; 0709 30 000; 0709 40 000; 0709 59; 0709 90; 0710 10 000; 0710 21 000; 0710 22 000; 0710 29 000; 0710 30 000; 0710 40 000; 0710 80; 0711 20; 0711 40 000; 0711 90; 0712 20 000; 0712 90; 0801 11 000; 0801 19 000; 0801 21 000; 0801 22 000; 80131000; 0801 32 000; 0802 11; 0802 12; 0802 21 000; 0802 22 000; 0802 31 000; 0802 32 000; 0802 40 000;	Токсичные элементы: мышьяк	0,025-0,80 мг/дм3
	Определения фосфора	0-300мкг
	Содержание афлатоксина М1	0,0005-0,005 мг/кг
	Содержание афлатоксина В1	0,003-0,02 мг/кг
	Токсичные элементы (массовая концентрация): кадмий	0,001-50,0 мг/кг
	медь	0,002-200,0 мг/кг
	свинец	0,004-50,0 мг/кг
	цинк	0,01-400,0 мг/кг
	Сульфитредуцирующие клостридии	обнаружено/не обнаружено
	Proteus	обнаружено/не обнаружено
	Отбор проб	—
	ОМЧ (микроскопический анализ свежести мяса)	$1 \cdot 10^n$ КОЕ/г
	Аэробы (сальмонеллы, эшерихии, листерии, S. aureus)	обнаружено/не обнаружено
	Анаэробы (патогенные клостридии)	обнаружено/не обнаружено

32	ГОСТ 21237-75 п.4.2 п.4.4	Мясо и субпродукты от всех видов убойного скота	0802 50 000; 0802 60 000; 0802 90 ; 0802 90 200; 0802 90 500; 0802 90 850; 0803 00; 0804 10 000; 0804 20 100; 0804 20 900; 0804 30 000; 0804 40 000; 0804 50 000; 0805 10 0805 20; 0805 40 000; 0805 50; 0806 10; 0806 20; 0807 11 000; 0807 19 000; 0807 20 000; 0808 10; 0808 20; 0809 10 000; 0809 20; 0809 30; 0809 40; 0810 10 000; 0810 20; 0810 40; 0810 50; 0810 90 500; 810; 90980; 0811 20; 0811 90; 0812 10 000; 0812 90; 0813 10 000; 0813 20 000; 0813 30 000; 0813 40; 0813 50; 0901 11 000; 0901 12 000; 0901 21 000; 0901 22 000; 0901 90; 0902 10 000; 0902 20 000; 0902 30 000; 0902 40 000; 0903 00 000; 1101 00; 1102 10 000; 1102 20; 1102 90; 1105 10 000; 1105 20 000; 1504 10; 1504 20; 1504 30; 1507 10; 1509 10; 1510 00; 1511 10; 1511 90; 1512 11; 1512 19; 1513 11; 1513 19; 1514 11; 1601 00 100; 1601 00 910; 1601 00 990 ; 1602 10; 1602 10 09; 1602 20; 1602 41; 1602 42; 1602 49; 1602 39 210; 1602 49 300; 1602 49 500; 1602 50 100; 1602 90; 1602 90 310; 1602 90 410; 1602 90 510; 1602 90 610; 1602 90 690; 1602 90 720; 1602 90 740; 1602 90 760; 1602 90 780; 1603 00; 1604 11 000; 1604 12; 1604 13; 1604 14; 1604 15;	Аэробы (бактерии рода сальмонелл, эшерихии, протея, листерии, бацилл сибирской язвы, S. aureus)	обнаружено/не обнаружено
			анаэробы (патогенные клостридии)	обнаружено/не обнаружено
33	ГОСТ 31467-2012	Мясо птицы (тушки и их части, мясо птицы механической обвалки), пищевые субпродукты и полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы	Отбор проб	—
34	ГОСТ 31468-2012	Мясо птицы, субпродукты, полуфабрикаты из мяса птицы	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	обнаружено/не обнаружено
35	ГОСТ 31654-2012	Пищевые куриные яйца - диетические и столовые	Отбор проб	—
36	ГОСТ 32149-2013 п.7 п.8 п.9 п.10 п.11	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы	кМАФАнМ	$1 \cdot 10^n$ КОЕ/г
			БГКП (колиформы)	обнаружено/не обнаружено
			Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	обнаружено/не обнаружено
			Proteus	обнаружено/не обнаружено
			S.aureus	обнаружено/не обнаружено
37	ГОСТ Р 50396.0-2013	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	—
38	ГОСТ Р 50396.1-2010	Мясо птицы, субпродукты, полуфабрикаты из мяса птицы	кМАФАнМ	$1 \cdot 10^n$ кое/г
39	ГОСТ Р 51448-99 (ИСО 3100-2-88)	Мясо и мясные продукты, включая мясо и продукты из мяса птицы	Подготовка проб для м/биолог. иссл-ий	—
40	ГОСТ Р 54354-2011 п.8.2 п.8.6	Мясо (все виды убойных животных), полуфабрикаты, субпродукты, колбасные изделия и продукты из мяса	кМАФАнМ	$1 \cdot 10^n$ КОЕ/г
			БГКП (колиформы)	обнаружено/не обнаружено

	п.8.11 п.8.16 п.8.15 п.8.14 п.8.10 п.8.5 п.8.3 п.8.4 п.8.7 п.8.8 п.8.13	
	п.8.9	
41	ГОСТ Р 54374-2011	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы, а также жир-сырец птицы
42	ГОСТ Р 54674-2011	Мясо птицы, субпродукты, полуфабрикаты из мяса птицы
43	ГОСТ 32901-2014 п.8.4 п.8.5	Молоко и молочная продукция
44	ГОСТ 4288-76 п.2.1 п.2.2 п.2.5 п.2.10	Кулинарные изделия и полуфабрикаты из рубленного мяса (котлеты, битки, шницели, зразы, рулеты, бифштексы)

1604 16 000; 1604 19; 1604 30; 1605 10 000; 1605 20; 1605 30; 1605 90; 1701 11; 1701 12 100; 1701 12 900; 1701 91 00; 1701 99; 1702 11 000; 1702 19 000; 1702 20; 1702 30; 1702 40; 1702 50 000; 1702 60 ; 1702 90; 1704 10; 1704 90; 1801 00 000; 1803 10 000; 1803 20 000; 1804 00 000; 1805 00 000; 1806 10; 1902 11 000; 1902 19; 1902 20; 1902 30; 1902 40; 1905 10 000; 1905 20; 1905 31; 1905 32; 1905 40; 1905 90 200; 1905 90 300; 1905 90 450; 2001 10 000; 2001 90; 2002 10 100; 2002 10 900; 2002 90; 2003 10; 2003 20 000; 2003 90 000; 2004 10; 2004 90; 2005 10 00; 2005 20; 2005 40 000; 2005 51 000; 2005 59 000; 2005 60 000; 2005 70; 2005 80 000; 2005 91 000; 2005 99; 2006 00; 2007 10; 2007 91; 2007 99; 2008 11; 2008 19; 2008 20; 2008 30; 2008 40; 2008 50; 2008 60; 200870; 2008 80; 2008 91 000; 2008 92; 2008 99; 2009 11; 2009 12 000; 2009 19; 2009 21 000; 2009 29; 2009 31; 2009 39; 2009 41; 2009 49; 2009 50; 2009 61; 2009 69; 2009 71; 2009 79; 2009 80; 2009 90; 2105 00; 2106 90 100 ; 2106 90 98; 2201 10; 2203 00; 2204 10; 2204 21; 2204 29; 2205 10; 2205 90; 2206 00; 2207 10 000; 2208 20; 2208 30;	Proteus	обнаружено/не обнаружено
	Бактерии рода Pseudomonas	обнаружено/не обнаружено
	Дрожжи и плесневые грибы	обнаружено/не обнаружено
	Молочнокислые микроорганизмы	обнаружено/не обнаружено
	Сульфитредуцирующие клостридии	обнаружено/не обнаружено
	Энтерококк	обнаружено/не обнаружено
	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы.	обнаружено/не обнаружено
	Listeria monocytogenes	обнаружено/не обнаружено
	Escherichia coli	обнаружено/не обнаружено
	S aureus	обнаружено/не обнаружено
	Бактерии рода Campylobacter	обнаружено/не обнаружено
	B.cereus	обнаружено/не обнаружено
	БГКП (колиформы)	обнаружено/не обнаружено
	S.aureus	обнаружено/не обнаружено
	кМАФАнМ	$1 \cdot 10^n$ КОЕ/г(см³)
	БГКП	обнаружено/не обнаружено
	Отбор проб	–
	масса	0-1000г
	влага	
	содержание хлеба	0т 0,1%

45	ГОСТ 7269-2015 п.4	Мясо говяжье, баранье, свиное и мясо других видов убойных животных, мякотные субпродукты	2208 40; 2208 50; 2208 60; 2501 00 91	Отбор образцов.	—
46	ГОСТ 7702.2.0-2016	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы		Отбор проб и подготовка к микробиологическому анализу	—
47	ГОСТ 8285-91 п.2.3 п.2.4.2. п.2.4.3.	Жиры животные топленные		Содержание влаги и летучих веществ	—
				Перекисное число	0,03-0,1% йода (1,00-3,00 Мэкв
				Кислотное число	от 0,05 мг КОН
48	ГОСТ 8558.1-2015 п.8	Мясо, мясные и мясосодержащие продукты (колбасные изделия, продукты из мяса, полуфабрикаты, кулинарные изделия, консервы), мясо птицы		Массовая доля нитрита натрия	0,00002-0,012%
49	ГОСТ 9792-73	Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц.		Отбор проб.	—
50	ГОСТ 9793–74 п.2, п.3	Продукты мясные		Массовая доля влаги	1,0- 90,0%
51	ГОСТ 9957-2015 п.7, п.8	Фаршированные, вареные, полукопченые, сырокопченые, сырые, ливерные и кровяные колбасы, мясные хлебы, сосиски, сардельки, паштеты, зельцы, студни, продукты из свинины, баранины и говядины (вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, запеченные, жареные и соленые), бекон соленый в полутушках		Массовая доля хлористого натрия	1,0-7,0%
52	ГОСТ 10574-91	Продукты мясные и мясосодержащие		Массовая доля крахмала	0,7-15,0%
53	ГОСТ 23042-2015 п.8	Мясо и мясные продукты (кроме мясных консервов)		Массовая доля жира	0,2-50,0%
55	ГОСТ 31467-2012	Мясо птицы (тушки и их части, мясо птицы механической обвалки), пищевые субпродукты и полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы		Отбор проб	—
56	ГОСТ 31727-2012 (ISO 936:1998)	Мясо и мясные продукты.		Массовая доля общей золы	0-20 %
57	ГОСТ 33319-2015	Мясо, включая мясо птицы, и мясные продукты		Массовая доля влаги	1,0-85,0%

58	ГОСТ Р 50456-92 (ИСО 662-80)	Жиры и масла животные
59	ГОСТ Р 51447-99 (ИСО3100-1-91)	Мясо и мясные продукты, включая мясо и продукты из мяса птицы
60	ГОСТ Р 51480-99	Мясо, включая мясо птицы, мясные продукты
61	ГОСТ 33566-2015	Молоко и молочная продукция
62	ГОСТ 33951-2016	Пищевые продукты и корма для животных, кроме молока и молочных продуктов
63	ГОСТ Р ИСО 2446-2011	Молоко цельное, частично обезжиренное, сырое, пастеризованное
64	ГОСТ 3622-68	Молоко и молочные продукты.
65	ГОСТ 3623-2015 п.7.1	Пастеризованное молоко, сливки, сыворотка, творог, сметана, кисломолочные продукты
66	ГОСТ 3624–92 п.3	Молочные продукты: масло из коровьего молока, масляная паста, их жировая фаза и плазма
67	ГОСТ 3626-73 п.6, п.7, п.8	Масляную пасту, сливочно-растительный спред и сливочно-растительную топленую смесь
68	ГОСТ 3627-81 п.4, п.6	Молочные продукты (брынза, соленые творожные изделия, масло сливочное, сыр и сырные продукты)
69	ГОСТ 5867-90 п.2	Молоко, молочный напиток, молочные и молокосодержащие продукты, кисломолочные продукты, сыр и сырные продукты, масло и масляную пасту, сливочно-растительный спред и сливочно-растительную топленую смесь, мороженое
70	ГОСТ 8764-73 п.10	Консервы молочные.
71	ГОСТ 13928-84	Молоко и сливки заготовляемые.
72	ГОСТ 23454-2016 п.4, п.5	Молоко

Содержание влаги и летучих веществ	от 0,05%
Отбор проб	—
Массовая доля хлористого натрия	от 1,0%
Дрожжи и плесневые грибы	$1 \cdot 10^n$ КОЕ/г (см^3)
Количество молочнокислых микроорганизмов	$1 \cdot 10^n$ КОЕ/г (см^3)
Массовая доля жира	0-6,0 %
Отбор проб. Органолептические показатели, масса, температура	—
Качество пастеризации. (реакция на фосфатаазу)	—
Кислотность жировой фазы	0- 8,0°К
Массовая доля влаги и сухого вещества	1,0- 90,0%
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	—
Массовая доля жира	0- 90,0%
Кислотность	0т 0,5 град. Т
Отбор проб	—
Определение ингибирующих веществ	—

73	ГОСТ 26809.1-2014	Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты	Методы отбора проб	–
74	ГОСТ 26809.2-2014	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	Методы отбора проб	–
75	ГОСТ 28283-2015	Молоко коровье.	Органолептическая оценка: запах и вкус	1-5 баллов
76	ГОСТ 29245-91 п.2 п.6	Молоко, сливки, пахта, молочные продукты, молочные составные продукты на их основе, продукты концентрированные и сгущенные, консервы молочные, молочные составные	Внешний вид упаковки	–
			масса нетто	0-500г
77	ГОСТ 29246-91 п.2.2, п.3.1	Консервы молочные сухие	Массовая доля влаги	от 0,5%
78	ГОСТ 29247-91	Сгущенные и сухие молочные и молокосодержащие консервы	Массовая доля жира	от 0,1%
79	ГОСТ 30305.1-95 п.4	Сгущенные молочные консервы.	Массовая доля влаги	0т 1,0%
80	ГОСТ 30305.3-95 п.5	Консервы молочные сгущенные и продукты молочные сухие.	Кислотность	от 1,0 °Т
81	ГОСТ 30347-2016	Молоко и молочные продукты, закваски, бактериальные концентраты и препараты	S.aureus	обнаружено/не обнаружено
82	ГОСТ 31703-2012 п.7.5.	Консервы молокосодержащие сгущенные с сахаром	Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка	
83	ГОСТ 33613-2015 (потенциометрический метод)	Масло сливочное.	Активная кислотность плазмы (потенциометрический метод)	–
84	ГОСТ Р 52253-2004 п.7.4	Масло и паста масляная из коровьего молока.	Термоустойчивость	0,70-1,00
85	ГОСТ Р 53359-2009	Молоко и продукты переработки молока.	Активная кислотность (pH)	3-8 pH
86	ГОСТ Р 54667-2011 п.6, п.9	Молоко и продукты переработки молока	Массовая доля сахарозы, массовая доля общего сахара	1,0-50,0%

87	ГОСТ Р 54668-2011	Молоко и продукты переработки молока, в том числе молочные составные и молокосодержащие продукты
88	ГОСТ Р 54669-2011 п.7.	Молоко и продукты переработки молока, в том числе молочные составные и молокосодержащие продукты
89	ГОСТ Р 54758-2011 п.6	Молоко и молочная продукция
90	ГОСТ Р 54761-2011	Молоко и молочная продукция
91	ГОСТ Р 55063-2012 п.5 п.7.2 п.7.6 п.7.8 п.7.9, п.7.10	Сыры, плавленые сыры
92	ГОСТ Р 55361-2012 п.5 п.7.2 п.7.6, п.7.7, п.7.10 п.7.4, п.7.5 п.7.14 - п.7.15 п.7.16 п.7.11 п.7.13 п.7.12	Молочный жир, масло, масляная паста из коровьего молока
93	ГОСТ 7636-85 п.3.5.1.	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки
94	ГОСТ 31339-2006	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них

Массовая доля влаги и сухого вещества	0,5 - 99,0%
Кислотность	2-250 °Т
Плотность	1015-1040кг/м³
Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО)	0,5-99,0%
Отбор проб	—
определение массы нетто	1-1000г
Массовая доля влаги и сухого вещества	3,0% до 70,0%.
Массовая доля жира	7,0% до 39,0%.
Массовая доля хлористого натрия	от 0,5% до 10,0%.-
Отбор проб,	—
определение массы нетто	1-1000г
Массовая доля влаги	0,5-60,0%
Массовая доля сухого вещества	1,0-25,0%
Массовая доля жира	50,0-85,0%
Кислотность	1,0-6,0°К
Кислотность молочной плазмы	10,0-70,0°Т
Массовая доля сухого обезжиренного молочного	1,0-25,0%
Массовая доля сахарозы	3,0-20,0%
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	0,5-3,0%
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	0,5- 99,0%
Отбор проб	—

	п.4.3.1.2а	
95	ГОСТ 31413-2010	Водоросли, травы морские и продукция из них.
96	ГОСТ 26972-86 п.4.1 п.4.2 п.4.3	Зерно риса, овса, гречихи и вырабатываемая из него крупа, мука и толокно, используемые для производства продуктов детского питания,пищевые концентраты, содержащие эти компоненты
97	ГОСТ 686-83 п.3.7. п.3.8. п.3.5	Сухари армейские.
98	ГОСТ 5667-65	Хлеб, булочные, сдобные и диетические изделия
99	ГОСТ 5668-68 п.5.	Хлеб, булочные, бараночные, сухарные изделия, соломка
100	ГОСТ 5669-96	Хлеб и хлебобулочные изделия
101	ГОСТ 5670-96	Хлеб и хлебобулочные изделия, бараночные, сухарные изделия, соломка
102	ГОСТ 5672-68 п.3.	Хлеб, булочные, бараночные, сухарные изделия, хрустящие хлебцы, соломка
103	ГОСТ 7128-91	Изделия хлебобулочные бараночные
104	ГОСТ 8494-96 п.3.4 п.3.6 п.3.7 п.3.11	Сухари сдобные пшеничные

Массовая доля глазури	1,0- 90,0%
Отбор проб.	—
КМАФАнМ,	$1 \cdot 10^n$ кое/г
БГКП	обнаружено/не обнаружено
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	обнаружено/не обнаружено
плесневые грибы и дрожжи	$1 \cdot 10^n$ кое/г
кислотность	1,0-21 град.
намокаемость	4-8 мин
количество лома	4-12%
Отбор проб	—
Массовая доля жира	0,5- 25,0%
Пористость	10,0-99,0%
Кислотность	0,5-15°
Массовая доля сахара	2,0-20,0%
Влажность	1,0-30%
Органолептические показатели: внешний вид	—
цвет	—
вкус	—
запах	—
определение количества лома	1-12%
влажность	1,0-15%
набухаемость	1-2 мин

105	ГОСТ 9404-88	
106	ГОСТ 11270-88	Изделия хлебобулочные. Соломка. Общие технические условия.
107	ГОСТ 15113.0-77	Концентраты пищевые.
108	ГОСТ 21094-75	Хлеб и хлебобулочные изделия
109	ГОСТ 24557-89	Изделия хлебобулочные сдобные
110	ГОСТ 26312.1-84	Крупа
111	ГОСТ 26312.2-84 п.3.1	Крупа
	п.3.2	
	п.3.3	
	п.3.5	
112	ГОСТ 26312.6-84	Крупа
113	ГОСТ 26312.7-88	Крупа
114	ГОСТ 26971-86	Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания.
115	ГОСТ 27493-87	Мука и отруби.
116	ГОСТ 27668-88	Мука и отруби.
117	ГОСТ 31964-2012 п.7.3.1., п.7.3.2.	Изделия макаронные
	п.7.4.	
	п.7.5., п.7.6.	
	п.7.10.	
	п.8.2.	

Влажность	от 0,5%
Отбор проб	—
Отбор проб	—
Влажность	1,0- 80,0%
Массовая доля начинки	15 и > %
Отбор проб	—
Органолептические показатели: цвет	—
запах	
вкус	
развариваемость гречневой крупы и овсяных хлопьев	
Кислотность по болтушке овсяных хлопьев	от 0,5°
Влажность	от 0,5%
Кислотность	1,0-12,0°
Кислотность по болтушке	0т 0,5 град. кислотности
Отбор проб	—
Отбор проб	—
Массовая доля влаги	от 0,5% до 13,0%
кислотность	от 0,5° до 10°
массовая доля золы	от 0,1% до 2,0%
загрязненности вредителями хлебных запасов	—
масса сухого вещества, перешедшего в варочную воду	от 0,75% до 9,0%

	п.7.7.	
118	ГОСТ 26968-86 п.4.1 п.4.2	Сахар-песок, сахар-рафинад, рафинированный сахар-песок и жидкий сахар
119	ГОСТ 5897-90 п.2 п.4	Кондитерские изделия и полуфабрикаты
120	ГОСТ 5898-87	Кондитерские изделия и полуфабрикаты
121	ГОСТ 5900-2014	Кондитерские изделия и полуфабрикаты
122	ГОСТ 5901-2014	Кондитерские изделия и полуфабрикаты
123	ГОСТ 5903-89 п.5.	Кондитерские изделия и полуфабрикаты
124	ГОСТ 5904-82	Кондитерские изделия и полуфабрикаты
125	ГОСТ 7698-93 п.2.2. п.2.4. п.2.5., п.2.6. п.2.7.	Крахмал картофельный, кукурузный, амилопектиновый кукурузный, пшеничный, рисовый, гороховый, тапиоковый и модифицированный
126	ГОСТ 10114-80	Изделия кондитерские мучные
127	ГОСТ 12576-2014 п.8.1 п.8.2. п.8.4 п.8.3	Сахар белый (кристаллический, кусковой, сахарная пудра), сахар-песок

сохранность формы свареных изделий	—
кМАФАнМ	$1 \cdot 10^n$ кое/г
Дрожжи, плесневые грибы	$1 \cdot 10^n$ кое/г
Органолептические показатели качества: вкус	—
аромат	
масса нетто изделий	1-1000г
Кислотность Щелочность	0,3-5,0 град.
Массовая доля влаги Массовая доля сухих веществ	0,5- 50,0%
Массовая доля золы	0,020-0,200 %
Массовая доля сахара	30,0- 96,0%
Отбор проб.	—
Органолептические показатели: внешний вид	—
цвет	—
запах	—
Массовая доля влаги	0,5-20,0%
Массовая доля золы	0,05-5,0%
Кислотность	1,0-20,0 $см^3$ NaOH/100г
Намокаемость	100-500%
Внешний вид и цвет	—
запах	—
вкус	—
чистота раствора	—

128	ГОСТ 12577-67	Сахар - рафинад.	Продолжительность растворения в воде	—
129	ГОСТ 12569-2016	Сахар-песок, сахар-рафинад и сахар-сырец	Отбор проб.	—
130	ГОСТ Р 54642-2011	Сахар белый (кристаллический, кусковой, сахарная пудра), сахар-песок, тростниковый сахар-сырец	Массовая доля влаги Массовая доля сухих веществ	0,01- 1,0%
131	ГОСТ 33444-2015	Крахмал картофельный, кукурузный, амилопектиновый кукурузный, пшеничный, рисовый, гороховый, тапиоковый и модифицированный	Отбор проб.	—
132	ГОСТ 10444.14-91	Томатные продукты, плодовые пюре и соки с мякотью	Плесневые грибы	$1 \cdot 10^n$ кое/г
133	ГОСТ 30425-97 п.7.7	Консервы из мяса, мясорастительные, молочные, рыбные, консервированная соковая продукция	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.subtilis	обнаружено/не обнаружено
	п.7.7.8		Спорообразующие МАФАМ группы B.cereus, B.polymyxa	обнаружено/не обнаружено
	п.7.9		Мезофильные клостридии C.botulinum, C. perfringens;	обнаружено/не обнаружено
			Мезофильные клостридии (кроме C.botulinum, C. perfringens)	обнаружено/не обнаружено
	п.7.8		Неспорообразующие микроорганизмы в т.ч. молочно-кислые, плесневые грибы, дрожжи	обнаружено/не обнаружено
	п.7.7.3		Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы;	обнаружено/не обнаружено
134	ГОСТ ISO 750-2013	Продукты переработки плодов и овощей	Кислотность	0,1-10,0 ммоль H+/100 $см^3$
135	ГОСТ ISO 762-2013	Продукты переработки плодов и овощей	Массовая доля минеральных примесей	—
136	ГОСТ ISO 763-2011	Продукты переработки плодов и овощей	Массовая доля золы	—

137	ГОСТ 1750-86 п.2.7 п.2.9 п.2.8 п.2.6	Фрукты сушеные, их смеси, полуфабрикат и фруктовые десерты
138	ГОСТ 1839-2011	Чай
139	ГОСТ ISO 2173-2013	Продукты переработки плодов и овощей
140	ГОСТ 8756.0-70	Продукты пищевые консервированные (кроме молочных).
141	ГОСТ 8756.9-2016	Продукты пищевые консервированные
142	ГОСТ 8756.10-2015	Продукты пищевые консервированные
143	ГОСТ 8756.18-70 п.2	Продукты переработки плодов и овощей
	п.3	
144	ГОСТ 12231-66	Овощи соленые и квашеные плоды и ягоды моченые отбор проб
145	ГОСТ 13340.1-77 п.2.	Овощи сушеные.
	п.5.	

Органолептические показатели: внешний вид (форма, цвет)	—
запах	—
вкус	
консистенция	—
Массовая доля влаги	0,5- 50,0%
Массовая доля минеральных примесей (песка)	0,01- 10,0%
Массовая доля компонентов, дефектных плодов и примесей	—
Отбор проб	—
Массовая доля растворимых сухих веществ	0- 85,0%
Отбор проб	—
Массовая доля осадка	0,01- 1,0%
Массовая доля мякоти в соках с мякотью	1,0-30,0 %
Определение внешнего вида	—
герметичность тары и состояния внутренней поверхности металлической тары	
Соотношениие составных частей	—
Масса нетто	1-1000г
форма дефектов по внешнему виду	—

	п.6.	
	п.8.	
146	ГОСТ 13341-77 п.2.	Овощи сушеные.
147	ГОСТ 25555.4-91 п.2.	Продукты переработки плодов и овощей
148	ГОСТ 26183-84	Продукты переработки плодов и овощей, мясные и мясорастительные консервы
149	ГОСТ 26186-84 п.3.	Продукты переработки плодов и овощей,мясные и мясорастительные консервы
150	ГОСТ 26188-84	Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные.
151	ГОСТ 26313-2014	Продукты переработки плодов и овощей
152	ГОСТ 26323-2014 п.5	Продукты переработки плодов и овощей
153	ГОСТ 26664-85 п.2.4.1.-п.2.4.3. п.3., п.4.	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов
1154	ГОСТ 27207-87	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов
155	ГОСТ 27853-88	Овощи соленые и квашеные, плоды и ягоды моченые.
156	ГОСТ 28038-2013 п.5.	Продукты переработки плодов и овощей, в том числе соковая продукция
157	ГОСТ 28561-90 п.2.	Продукты переработки плодов и овощей, включая продукты питания из картофеля
158	ГОСТ 28741-90	Продукты питания из картофеля.

соотношение компонентов,	—
развариваемость	—
Отбор проб.	—
Массовая доля золы	—
Массовая доля жира	1,0- 75,0%
Массовая доля хлоридов в пересчете на хлористый натрий	0,5-5,0% и более
pH	2,0-12,0 ед.pH
Отбор проб.	—
Массовая доля посторонних примесей по массе	—
Органолептические показатели: внешний вид Масса нетто, массовая доля составных частей	—
Массовая доля поваренной соли	1,0-40,0%
Отбор проб.	—
Массовая концентрация микотоксина патулина	от 10 мкг/дм^3
Массовая доля влаги или сухих веществ	от 1,0%
Органолептические показатели, масса нетто	—

159	ГОСТ 33437-2015	Соки фруктовые и овощные.
160	ГОСТ 33741-2015 п.7.4 п.8 п.9	Продукты пищевые консервированные (кроме молочных).
161	ГОСТ Р 51432-99	Соки фруктовые и овощные.
162	ГОСТ Р 51433-99	Соки фруктовые и овощные.
163	ГОСТ Р 51434-99	Соки фруктовые и овощные.
164	ГОСТ Р 51437-99	Соки фруктовые и овощные.
165	ГОСТ Р 51439-99	Соки фруктовые и овощные.
166	ГОСТ Р 51442-99	Соки фруктовые и овощные.
167	ГОСТ 5472-50	Масла растительные
168	ГОСТ 11812-66 п.1., метод А	Масла растительные
169	ГОСТ 26593-85	Масла растительные

Массовая доля хлоридов массовая концентрация)	0, 001-1,0% 0,01-10 г/дм³
Органолептические показатели: внешний вид	—
консистенция	—
масса нетто	1-1000г
массовая доля составных частей	1-100%
Массовая концентрация золы, массовая доля золы	1-15 г/дм3 1-15 г/кг
Содержание растворимых сухих веществ	2-80 %
Массовая доля титруемых кислот, массовая концентрация титруемых кислот, молярная концентрация титруемых кислот	0,2-2,1 % 2-21 г\дм3, 40-300 ммольН+/дм³
Массовая доля общих сухих веществ по убыли массы при высушивании	2-25 %
Содержание (массовая доля) хлоридов массовая концентрация	0, 001-1,0% (1-1*104млн-1) 0, 01-10 г/дм3 (1-1*104 мг/дм3
Объемная доля мякоти	5-20 %
Органолептические показатели: цвет,	—
Массовая доля влаги и летучих веществ	0,04- 35,0%
Перекисное число	0,1-40 ммоль½ О/кг

170	ГОСТ ISO 27108-2016	Масла растительные и жиры животные
171	.ГОСТ 31762-2012	Майонезы и соусы майонезные
172	ГОСТ 31933-2012 п.7.1.	Масла растительные
173	ГОСТ 32189-2013 п.5.2.1 п.5.2.3 п.5.4.-п.5.8. п.5.10 п.5.11-п.5.14. п.5.20.	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности
174	ГОСТ 32190-2013	Масла растительные, в том числе подвергнутые переработке с изменением химического состава, любого места происхождения, назначения, способа производства
175	ГОСТ 30712-2001 п. 6.1-6.2	Продукты безалкогольной промышленности (безалкогольные напитки, сиропы, концентраты напитков, напитки на зерновом сырье)

Перекисное число	0,1-40 ммоль½ О/кг
Отбор проб. Внешний вид, цвет, запах и вкус	—
Массовая доля влаги	1,0-95,0%
Массовая доля жира	5,0-95,0%,
Кислотность	0,05-10,0%
Перекисное число жировой фазы, выделенной из продукта	0,1-45 ммодь/кг ½ О
pH	0-14ед.pH
Кислотное число	0,2- 30,0 мг КОН/г
Отбор проб.	—
Органолептические показатели: цвет	—
консистенция	—
Массовая доля влаги	0,01-40,0%
Кислотность	0,5-3,0°К
Массовая доля жира	95-100%
Массовая доля поваренной соли	0-1,5%
Отбор проб.	—
кМАФАнМ	$1 \cdot 10^n$ кое
БГКП	$1 \cdot 10^n$ КОЕ/100 $см^3$

176	ГОСТ 3639-79	Водно-спиртовые растворы (водные растворы спирта)
177	ГОСТ 6687.0-86	Продукция безалкогольной промышленности
178	ГОСТ 6687.2-90 п.4.	Продукция безалкогольной промышленности
179	ГОСТ 6687.4-88	Напитки безалкогольные и слабоалкогольные (газированные и негазированные), квасы и товарные сиропы
180	ГОСТ 6687.5-86 п.2.3.1., п.3.	Продукция безалкогольной промышленности
181	ГОСТ 12786-80	Пиво и пивные напитки
182	ГОСТ 12787-81 п.1	Пиво и пивные напитки
183	ГОСТ 12788-87 п.1	Пиво и пивные напитки
184	ГОСТ 12789-87	Пиво.
185	ГОСТ 13192-73 п.2.	Вино, виноматериалы, фруктовое вино, фруктовые виноматериалы, ликерное вино, ликерные виноматериалы, игристое вино , винные напитки, коньяки и кальвадосы, фруктовые водки
186	ГОСТ 13193-73 п.2.	Вина, виноматериалы и коньячные спирты, соки плодово-ягодные спиртованные.
187	ГОСТ 23943-80 п.1.	Вина и коньяки.
188	ГОСТ 30060-93 п.1.	Пиво и пивные напитки

Дрожжи, плесени	$1 \cdot 10^n$ КОЕ/ $см^3$(г)
Концентрация спирта	0,1-100%
Отбор проб.	—
Массовая доля сухих веществ	0,0- 80,0%
Кислотность	1-20 $см^3$NaOH/100 $см^3$
Органолептические показатели, объем продукции	50-2000см3
Отбор проб.	—
Массовая доля спирта	0,05-7,71 %, 0,07-10,0%об
Массовая доля действительного экстракта. Экстрактивность начального сусла	1,026-12,15 %
Кислотность	1,3-6,0 $см^3$ NaOH/100 $см^3$
Цвет	0,1-4,0см3 0,1моль/дм3 йода/100 см3воды
Массовая концентрация сахаров	0,50- 150,0 г/дм3
Массовая концентрация летучих кислот	0,6-1,5 г/дм3
Полнота налива в бутылки по объему	—
Органолептические показатели: объем продукции	—

189	ГОСТ 31764-2012	Пиво
190	ГОСТ 31730-2012	Продукция винодельческая в потребительской упаковке и в транспортной упаковке
191	ГОСТ 32000-2012	Продукция алкогольная и сырье для ее производства
192	ГОСТ 32035-2013 п.4. п.5.1. п.5.3.1. п.5.4.	Водки и водки особые
193	ГОСТ 32036-2013 п.5. п.6.1. п.6.4.	Спирт этиловый
194	ГОСТ 32038-2012	Пиво.
195	ГОСТ 32051-2013 п.6.1.1. п.6.1.2.	Продукция винодельческая
196	ГОСТ 32080-2013 п.4. п.5.2.1., 5.3.4. п.5.1. п.5.3.1. п.5.6. п.5.4.1.	Изделия ликеро-водочные

pH	3,8-4,8ед. pH
Отбор проб.	—
Массовая концентрация общего экстракта, приведенного экстракта	1,4-18,0 г/дм3
Отбор проб.	—
Полнота налива	—
Крепость	0,1 -100%
Щелочность	1,5- 3,5 $см^3$/100 $см^3$
Отбор проб.	—
Полнота налива	
чистота	—
окисляемость	
массовая доля двуокиси углерода	0,25-0,51%
Органолептические показатели: внешний вид	—
наличие осадка	
Отбор проб	—
Органолептические показатели: цвет	—
Полнота налива,	—
Объемная доля этилового спирта (крепость)	0-100 %
Массовая концентрация титруемых кислот	0,1-1,3г/100 $см^3$
Массовая концентрация общего экстракта	0,1-47,0 г/100$см^3$

	п.5.5.1.	
197	ГОСТ 32081-2013	Алкогольная продукция и сырье для ее производства
198	ГОСТ 32095-2013	Алкогольная продукция и сырье для ее производства: вина, виноматериалы, спиртные и слабоалкогольные винные, плодовые дистилляты
199	ГОСТ 32114-2013	Алкогольная продукция и сырье для ее производства: вина, виноматериалы, спиртные и слабоалкогольные винные, соки для промышленной переработки
200	ГОСТ 32115-2013	Продукция алкогольная и сырье для ее производства
201	ГОСТ 33817-2016 п.5.1.1. п.5.1.2.	Спирт этиловый из пищевого сырья, спиртные напитки
202	ГОСТ Р 55313-2012 п.5.1.1 п.5.1.2.	Спирт этиловый из пищевого сырья, спиртные напитки
203	ГОСТ Р 51823-2001	Алкогольная продукция и сырье для ее производства
204	ГОСТ 33770-2016	Соль поваренная пищевая
205	ГОСТ Р 51575-2000 п.4.2.	Соль поваренная пищевая йодированная
206	ГОСТ 7047-55 р.1 р.III, п.14.т) иодатный	Витаминное драже, таблетки и порошки
207	ГОСТ 23268.0-91 п.2	Воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно-столовые, лечебные, воды питьевые искусственно
208	ГОСТ 23268.1-91 п.2	Воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно-столовые, лечебные, воды питьевые искусственно минерализованные

Массовая концентрация сахара	0,1-1,5 г/100см³
Относительная плотность	—
Объемная доля этилового спирта	—
Массовая концентрация титруемых кислот	0,1-10,0 г/дм3
Массовая концентрация диоксида серы	10,0- 350,0 мг/дм3
Органолептические показатели: прозрачность	—
посторонние включения	—
Органолептические показатели: прозрачность	—
посторонние включения	—
Токсичные элементы: кадмий	0,001-1,0 мг/дм³
свинец	0,001-1,0 мг/дм3
медь	0,001-20,0
цинк	0,01-100,0 мг/дм3
Отбор проб.	—
Массовая доля йода	20-60 мкг/г
Отбор проб. Определение витамина С (иодатным методом)	0-100%
Отбор проб.	—
Органолептические показатели: прозрачность	—
цвет	—

	п.3	
209	ГОСТ 23268.2-91 (титриметрический метод)	Воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно-столовые, лечебные, воды питьевые искусственно минерализованные
210	ГОСТ 23268.3-91	Воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно-столовые, лечебные, воды питьевые искусственно минерализованные
211	ГОСТ 23268.4-78	Воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно-столовые, лечебные, воды питьевые искусственно минерализованные
212	ГОСТ 23268.5-78 п.2	Воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно-столовые, лечебные, воды питьевые искусственно минерализованные
	п.3	
213	ГОСТ 23268.8-78	Воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно-столовые, лечебные, воды питьевые искусственно минерализованные
214	ГОСТ 23268.9-78	Воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно-столовые, лечебные, воды питьевые искусственно минерализованные
215	ГОСТ23268.10-78	Воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно-столовые, лечебные, воды питьевые искусственно минерализованные
216	ГОСТ 23268.11-78	Воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно-столовые, лечебные, воды питьевые искусственно минерализованные
217	ГОСТ 23268.12-78	Воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно-столовые, лечебные, воды питьевые искусственно минерализованные
218	ГОСТ 23268.17-78	Воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно-столовые, лечебные, воды питьевые искусственно минерализованные

запах	—
вкус	—
объем воды в бутылках	—
Массовая концентрация растворенной двуокиси углерода	—
Гидрокарбонат-ион	Более 20 мг/л
Сульфат-ион	Более 20 мг/л
Ионы кальция	от 1 мг в пробе
Ионы магния	от 1 мг в пробе
Нитрит-ион	0,5-300 мг/л
Нитрат-ион	Более 0,1 мг/л
Ион аммония	0,05-4 мг/л
Ион железа	Более 0,01 мг/л
Перманганатная окисляемость	до 10 мг O2/л
Хлорид-ион	Более 20 мг/л, от 2 до 40 мг в пробе

219	ГОСТ 32769-2013	Мед натуральный
220	ГОСТ 31774-2012	Мед натуральный
221	ГОСТ Р 54644-2011	Мед натуральный
222	Инструкция № 1135-73 п.II	Пищевые продукты. Пищевые отравления. Промывные воды, кал, моча, кровь
223	Инструкция № 1100/2451-98-115	Пшеничная мука, хлеб и хлебобулочные изделия
224	Инструкция № 15-6/42	Пищевые продукты, овощи, фрукты, ягоды. Смывы с объектов внешней среды, испражнения, моча, кровь
225	МР № 17 РС-4/5735	Пищевые продукты. Пищевые отравления.

Определение свободной кислотности	0-80мэкв/кг
pH	3,0-9,0 ед.pH
Массовая доля воды	13-25%
Отбор проб.	—
Шигеллы	обнаружены/ не обнаружены
сальмонеллы	обнаружены/ не обнаружены
эшэрихии	обнаружены/ не обнаружены
V. Parahaemoluticus	обнаружены/ не обнаружены
B. cereus	обнаружены/ не обнаружены
S. aureus	обнаружены/ не обнаружены
энтерококки	обнаружены/ не обнаружены
Cl. Perfringens	обнаружены/ не обнаружены
«Картофельная болезнь» хлеба	обнаружены/ не обнаружены
Иерсинии-Y.enterocolitica РА	обнаружены/ не обнаружены
РНГА	обнаружены/ не обнаружены
Шигеллы	обнаружены/ не обнаружены
сальмонеллы,	обнаружены/ не обнаружены
ЭПКП	обнаружены/ не обнаружены
условно-патогенные энтеробактерии	обнаружены/ не обнаружены

226	МУК 4.2.2747-10 п.7.1.1	Мясо и мясопродукты
227	МУК 3.2.988-00 п.3.2.1-3.2.11.1; п.4; п.5.1	Рыба, моллюски, ракообразные, земноводные и продукты их переработки
228	МУК 4.2.3016-12 п.6.1, 6.2, 7.1-7.3	Плодоовощная, плодово-ягодная, растительная продукция
229	МУК 4.2.026-95	Пищевые продукты
230	МУК 4.2.1122-02	Пищевые продукты
231	МУК 4.2.762-99 п.4.1 п.4.2 п.4.4 п.4.3 п.4.5	Готовые изделия с кремом
232	МУК 4.2.577-96 п 7.1 п 7.2 п 7.3 п 7.5	Продукты детского, лечебного питания и их компонентов

стафилококки	обнаружены/ не обнаружены
клостридии сульфитредуцирующие	обнаружены/ не обнаружены
Bac. Cereus	обнаружены/ не обнаружены
Личинки гельминтов	обнаружены/ не обнаружены
Личинки гельминтов	обнаружены/ не обнаружены
Личинки гельминтов. Цисты простейших	обнаружены/ не обнаружены
Пенициллин	0,0-0,01ЕД на 1г(мл)
Стрептомицин	0,0-0,5 ЕД на 1г(мл)
Тетрациклин	0,0-0,01 ЕД на 1г(мл)
Листерии	обнаружены/ не обнаружены
КМАФАнМ	$1 \cdot 10^n$ КОЕ/г
БГКП	обнаружены/ не обнаружены
S. aureus.	обнаружены/ не обнаружены
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы.	обнаружены/ не обнаружены
Дрожжи, плесневые грибы	$1 \cdot 10^n$ КОЕ/г
КМАФАнМ	$1 \cdot 10^n$ КОЕ/г ($см^3$)
БГКП	обнаружены/ не обнаружены
E.coli	обнаружены/ не обнаружены
S.aureus	обнаружены/ не обнаружены

	п 7.7 п 7.4 п 7.8 п 7.9	
233	МУК 4.2.2321-08	Продовольственное сырье и пищевые продукты
234	МУК 4.2.999-00	Кисломолочные продукты
235	МУК 4.2.2046-06	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты из них
236	МУ 3.1.1.2438-09	Пищевые продукты, овощи, фрукты, ягоды, вода, почва, смывы с объектов внешней среды, испражнения, моча, кровь
237	МУ 4.2.2723-2010	Пищевые продукты, окружающей среды
238	МУК 4.2.2878-11	Продовольственноесырье, пищевые продукты животного происхождения
239	МУ№4237-86	Пищевые продукты
240	МУ №122-5\72-91г.	Продукция общественного питания.

B.cereus	обнаружены/ не обнаружены
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы.	обнаружены/ не обнаружены
Дрожжи, плесневые грибы	$1 \cdot 10^n$ КОЕ/г
Количество молочнокислых микроорганизмов	$1 \cdot 10^n$ КОЕ/г
Бактерии рода Campylobacter	обнаружены/ не обнаружены
Бифидобактерий	$1 \cdot 10^n$ КОЕ/см^3
V. Parahaemoluticus	обнаружены/ не обнаружены
Иерсинии (Y.enterocolitica. Y. pseudotuberculosis),	обнаружены/ не обнаружены
РА, РАЛ	обнаружены/ не обнаружены
	—
Campylobacter	—
Определение химического состава (сухие вещества, жиры, углеводы) и калорийности готовых блюд	—
Качественная реакция на пероксидазу	—

					Степень термического окисления фритюра (качественная проба)	—
					Жир	—
					Содержание сухих в-в	—
					Влажность	—
241	МУ №5048-89	Продукция растениеводства			Содержание нитратов	30-9000мг/кг
242	МУ 31-04/04 (МУК 4.1.1501-03)	Пищевые продуктов, продовольственное сырье, корма и продукты их переработки.			Токсичные элементы: цинк,	0,05-100,0 мг/кг
					кадмий	0,0015-1,0 мг/кг
					свинец	0,01-6,0 мг/кг
					медь	0,05-30,0 мг/кг
243	МУ 2142-80	Вода, продукты питания, корма			ГХЦГ (α,β,γ-изомеры), ДДТ и его метаболиты альдрин, гексахлорбензол, гептахлор	0,005-0,06 мг/кг
244	МУ 1218-75	Корма, овощи, продукты жвотноводства			Ртутьорганические пестициды (ЭМХ)	0,005-0,05 мг/кг
245	МУ 1541-76	Вода, почва, фураж, продукты питания животного и растительного происхождения			2,4-Д кислота	0,002-0,1 мг/л (0,04 мг/л в воде, 0,2 мг/кг в почве, 0,3 мг/кг в зерне, 0,4 мг/л в молоке, 0,8 мг/кг в слив. масле, 0,6 мг/кг в мясе)
246	МУ 5177-90 п. 2.2., п.2.3 п.3.2.,п.3.3.	Зерно и зернопродукты			Микотоксины: дезоксиниваленол (вомитоксина)	до 0,2 мг/кг,
					зеараленон	до 0,1мг/кг
247	МУК 4.1.1.011-93	Продовольственное сырье и пищевые продукты			Нитрозамины (сумма НДМА и НДЭА)	От 0,001 мг/кг
248	ГОСТ 18963-73	Вода питьевая	–	–	ОМЧ	—

249	ГОСТ 31942-2012	Питьевые, подземные, поверхностные, сточные воды, вода плавательных бассейнов.
250	ГОСТ 3351-74 п.2 п.3 п.5	Вода подземных источников централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения, питьевая централизованных систем водоснабжения, источников нецентрализованного водоснабжения. Питьевая вода бутилированная. Вода горячего водоснабжения. Вода купально-плавательных бассейнов.
251	ГОСТ 4011-72 п.2	Вода подземных источников централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения, питьевая централизованных систем водоснабжения, источников нецентрализованного водоснабжения. Питьевая вода бутилированная. Вода горячего водоснабжения. Вода купально-плавательных бассейнов.
252	ГОСТ 4245-72 п.2	Вода подземных источников централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения, питьевая централизованных систем водоснабжения, источников нецентрализованного водоснабжения. Питьевая вода бутилированная. Вода горячего водоснабжения. Вода купально-плавательных бассейнов.
253	ГОСТ 4386-89 п.1	Вода подземных источников централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения, питьевая централизованных систем водоснабжения, источников нецентрализованного водоснабжения. Питьевая вода бутилированная. Вода горячего водоснабжения. Вода купально-плавательных бассейнов.

БГКП	–
ФКП	–
Отбор проб для микробиологического анализа	–
Вкус	0-5 балла
запах	0-5 балла
мутность	0-8 ЕМФ
Общее железо	0,1-2,0 мг/дм^3
Хлориды	10-200 и более мг/дм^3
Фториды	0,05-1,0 мг/дм^3

254	ГОСТ 4974-2014 п.6 (метод А)	Вода подземных источников централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения, питьевая централизованных систем водоснабжения, источников нецентрализованного водоснабжения. Питьевая вода бутилированная. Вода горячего водоснабжения. Вода купально-плавательных бассейнов.
255	ГОСТ 18164-72	Вода питьевая централизованных систем водоснабжения, источников нецентрализованного водоснабжения. Питьевая вода бутилированная. Вода горячего водоснабжения.
256	ГОСТ 18190-72 п.2 п.3	Вода питьевая централизованных систем водоснабжения, источников нецентрализованного водоснабжения. Вода горячего водоснабжения. Вода купально-плавательных бассейнов.
257	ГОСТ 18309-2014	Вода питьевая централизованных систем водоснабжения, источников нецентрализованного водоснабжения. Питьевая вода бутилированная. Вода горячего водоснабжения.
258	ГОСТ 31858-2012	Питьевая вода, в т. ч. расфасованную в емкости, природные (поверхностные и подземные) воды, в т. ч. источники питьевого водоснабжения
259	ГОСТ 31861-2012	Вода подземных источников централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения, источников нецентрализованного водоснабжения. Питьевая вода бутилированная. Минеральная вода Вода горячего водоснабжения. Вода купально-плавательных бассейнов. Вода поверхностных водоемов. Сточная вода
260	ГОСТ 31866-2012	Вода подземных источников централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения, питьевая централизованных систем водоснабжения, источников нецентрализованного водоснабжения. Питьевая вода бутилированная. Минеральная вода Вода горячего водоснабжения.

Марганец	0,01-5,00 мг/дм³
Сухой остаток	Более 10,0 мг/л
Хлор остаточный свободный	0,003-4,0 мг/л
Хлор активный	от 0,3 мг/л
Полифосфаты	0,01-0,40 мг/дм3
ДДТ и его метаболиты, ГХЦГ (α,β,γ-изомеры), альдрин, гексахлорбензол, гептахлор	0,1-6,0мкг/дм³ 0,02-1,2мкг/дм³
Отбор проб	—
Кадмий	0,00010-1,0 мг/дм³
медь	0,0050-5,0 мг/дм³
ртуть	0,00005-0,010мг/дм³
свинец	0,00010-1,0 мг/дм³

			цинк	0,00050-10,0 мг/дм³
261	ГОСТ 31868-2012	Вода питьевая, в том числе расфасованная в емкости, и природная (поверхностная и подземная, в том числе вода источников питьевого водоснабжения)	Цветность	0-70 град.цветности
262	ГОСТ 31940-2012 п.6 (метод 3)	Вода подземных источников централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения, питьевая централизованных систем водоснабжения, источников нецентрализованного водоснабжения. Питьевая вода бутилированная. Вода горячего водоснабжения. Вода купально-плавательных бассейнов.	Сульфаты	2-50 мг/дм³
263	ГОСТ 31954-2012 п.4 (метод А)	Вода подземных источников централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения, питьевая централизованных систем водоснабжения, источников нецентрализованного водоснабжения. Питьевая вода бутилированная. Вода горячего водоснабжения.	Жесткость общая	от 0,1°Ж
264	ГОСТ 31957-2012 п.5. (метод А)	Вода подземных источников централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения, питьевая централизованных систем водоснабжения, источников нецентрализованного водоснабжения. Питьевая вода бутилированная. Вода горячего водоснабжения. Вода поверхностных водоемов. Сточная вода	Общая щелочность, массовая концентрации карбонатов и гидрокарбонатов	0,1-100 ммоль/дм³ 6-6000 мг/дм³ 6,1-6100 мг/дм³
265	ГОСТ 33045-2014 п.5 (метод А); п.6 (метод Б); п.9 (метод Д)	Вода питьевая централизованных систем водоснабжения, источников нецентрализованного водоснабжения. Питьевая вода бутилированная. Вода горячего водоснабжения. Вода купально-плавательных бассейнов.	Аммиак и ионы аммония суммарно	0,1-3,0 мг/дм³
			Нитриты	0,003-0,3мг/дм³
			Нитраты	0,1-2,0 мг/дм³
266	ГОСТ Р 55684-2013 п. 9.1.2	Вода подземных источников централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения; вода питьевая централизованных систем водоснабжения; горячего водоснабжения; децентрализованного водоснабжения; вода, расфасованная в емкости	Окисляемость перманганатная	0,25-100,0 мгО/л
267	ГОСТ Р 56237-2014	Вода питьевая централизованных систем водоснабжения	Отбор проб	—

268	ГОСТ Р 57164-2016	Питьевая вода, в т. ч. расфасованная в емкости, природная (поверхностная и подземная) вода. Вода горячего водоснабжения. Вода купально-плавательных бассейнов.
269	ПНД Ф 12.16.1-2010 изд.2015г п.4. п.5 п.6	Сточная вода, очищенная сточная вода, отводимая в водные объекты.
270	ГОСТ 17.1.5.05-85	Гидросфера (поверхностные и морские воды, лед и атмосферные осадки)
271	ПНДФ 14.1:2:3.1-95 изд. 2017г.	Природные и сточные воды
272	ПНДФ 14.1:2:4.3-95 изд. 2011г.	Питьевые, поверхностные и сточных воды
273	ПНДФ 14.1:2:4.4-95 изд. 2011 г	Питьевые, поверхностные и сточных воды
274	ПНДФ 14.1:2:4.50-96 изд. 2011г.	Питьевые, поверхностные и сточные воды
275	ПНДФ 14.1.2.61-96 изд. 2013г	Природные и сточные воды
276	ПНД Ф 14.1:2:3.95-97 изд. 2016г.	Природные и очищенные сточные воды
277	ПНДФ 14.1:2:3.96-97 изд. 2016г.	Природные и очищенные сточные воды
278	ПНДФ 14.1:2:3.98-97 изд. 2016г.	Природные и сточные воды.
279	ПНД Ф 14.1:2:3.99-97 изд. 2017г. с 20.09.17	Природные воды
280	ПНДФ 14.1:2:3.101-97 изд. 2017г.	Природные и сточные воды
281	ПНД Ф 14.1:2:3.110-97 изд. 2016г	Природные и сточные воды

Вкус	0-5 балла
запах	0-5 балла
мутность	0-8 ЕМФ
Запах	1-5 баллов
Окраска	до 30 см
Прозрачность	до 30 см
Отбор проб	—
Ион аммония	0,05-4,0 мг/дм^3
Нитрит-ион	0,02-3,0 мг/дм^3
Нитрат-ион	0,1-100 мг/дм^3
Железо общее	0,05-1,0 мг/л
Марганец	0,005-10,0 мг/дм^3
Кальций	1,0-2000мг/дм^3 .
Хлориды	10,0-5000 мг/дм^3
Жесткость	0,1-50°Ж
Гидрокарбонаты	10 -1200 мг/дм^3
Растворённый кислород	1,0-15,0 мгО/дм^3
Взвешенные вещества	3,0-5000 мг/дм^3

282	ПНДФ 14.1:2:4.112-97, изд. 2011г	Питьевые, поверхностные и сточные воды
283	ПНДФ 14.1:2:4.113-97 изд. 2011г.	Природные и очищенные сточные воды
284	ПНДФ 14.1:2:4.114-97 изд. 2011г	Питьевые, природные и сточные воды
285	ПНД Ф 14.1:2:3:4.121-97 изд. 2004г. .	Вода. Вода питьевая централизованных систем питьевого водоснабжения. Вода горячего водоснабжения. Вода источников нецентрализованного водоснабжения. Питьевая вода бутилированная Природные и очищенные сточные воды.
286	ПНДФ 14.1:2:3:4.123-97 изд. 2004г. п.8.1; п.8.2. титриметрическим методом, проведение по п.10.1, 10.2	Поверхностные пресные, подземые (грунтовые) питьевые, природные, сточные и очищенные сточные воды.
287	ПНД Ф 14.1:2:4.154-99 изд. 2012г.	Питьевые, природные и сточные воды
288	ПНДФ 14.1:2.159-00 изд. 2005г.	Природные и сточные воды
289	ПНД Ф 14.1:2:4.207-04 изд. 2004г.	Питьевые, природные и сточные воды
290	ПНД Ф 14.1:2.4.213-05 изд. 2005г. (по формазину)	Питьевые, природные и сточные воды
291	ПНД Ф 14.1:2:3:4.245-2007 издание 2012г.	Питьевые подземные пресные и сточные воды
292	ПНДФ 14.1:2:4.190-03 изд. 2012г	Природные и очищенные сточные воды (с применением анализатора жидкости «Флюорат-02»).
293	МУ 31-03/04 (МУК 4.1.1504-03)	Природные, питьевые и сточные воды.

Фосфат-ион (PO_4)	0,05-80 мг/дм^3
Активный хлор	0,05-5 мг/дм^3
Сухой остаток	50-25000 мг/дм^3
Водородный показатель pH	1-12 мг/дм^3
Биохимическое потребление кислорода (БПК5)	0,5-1000 мгО/дм^3
Окисляемость перманганатная	0,25-100 мгО/дм^3
Сульфаты (по SO4)	10-1000 мг/дм^3
Цветность	0-500 °цветности
Мутность	1-100 ЕМФ
Общая щелочность	0,005-10,0 ммоль/дм^3 (м-экв/дм^3)
Химическое потребление кислорода ХПК	5-10000 мг/дм^3
Кадмий медь ртуть свинец цинк	0,0002-0,005 мг/дм^3 0,0006-1,0 мг/дм^3 0,00005-0,010мг/дм^3 0,0002-0,05мг/дм^3 0,0005-1,0 мг/дм^3

294	МУ 4034-85 МУ № 4034-81 (дополнение к МУ № 2434-81)	Вода		Раундап	0,05-0,25 мг/кг, мг/л
295	МУ 4120-86	Вода		ГХЦГ(α,,γ-изомеры),	от 0,00008 мг/л,
				гептахлор,	
				альдрина	
				ДДЕ,	от 0,0002 мг/л
				ДДТ	
				ДДД,	
296	МУК 4.2. 1018-01	Вода подземных источников централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения, питьевая централизованных систем водоснабжения, источников нецентрализованного водоснабжения. Вода горячего водоснабжения. Вода купально-плавательных бассейнов.		ОКБ, ТКБ,	$1 \cdot 10^n$ КОЕ/ 100 мл
				колифаги,	$1 \cdot 10^n$ БОЕ/ 100 мл
				возбудители кишечных инфекций,	обнаружены/ не обнаружены
				S. Aureus,	обнаружены/ не обнаружены
				Ps. aeruginosa.	обнаружены/ не обнаружены
				ОМЧ,	
				споры сульфитредуцирующих клостридий	—
297	МУК 4.2.1884-04 п.2,7, 2,8	Вода поверхностных водоемов в пунктах питьевого, хозяйственно-бытового и рекреационного водопользования, сточная вода		ОКБ, ТКБ	$1 \cdot 10^n$ КОЕ/100мл
	п.2,9			Коли-фаги	$1 \cdot 10^n$ КОЕ/100мл
				Патогенные бактерии рода Salmonlla	обнаружено/не обнаружено
	п.2,10			Жизнеспособные яйца гельминтов	обнаружено/не обнаружено
	п.3,3-3,5			Жизнеспособные цисты кишечных патогенных простейших	обнаружено/не обнаружено
298	МУК 4.2.2314-08	Вода питьевая		Цисты кишечных патогенных простейших	обнаружено/не обнаружено

299	МУК 4.2.2661-10 п.4.2, п.4,7, п.6,2, п.6,3, п.7,2, п.7,3, п.8.2, п.10.2, п.10.4	Объекты окружающей среды (вода, почва, бытовые и ливневые стоки, их осадки, навоз и навозные стоки, предметы обихода и другие)	–	–	Яйца и личинки гельминтов Цисты кишечных патогенных простейших	обнаружено/не обнаружено
	п.4.1				Методы отбора и подготовки проб почвы для гельминтологического анализа	обнаружено/не обнаружено
300	ГОСТ 6709-72	Вода дистиллированная	26 3842 93 9858	2501 00 91	Остаток после выпаривания, аммиак, сульфаты хлориды нитраты вещества, восстановливающих КМпО4(О), pH	Более 1,0 мг/дм³ От 0,01 мг/дм³ и > От 0,02 мг/дм³ и > От 0,01 мг/дм³ и > От 0,02 мг/дм³ и > От 0,03 мг/дм³ и более 5,4-6,6 1,0-14,0 ед.pH
301	ГОСТ 28168-89	Почвы.	–	–	Отбор проб	–
302	ГОСТ 17.4.4.02-84	Охрана природы. Почвы.			Отбор проб	–
303	ГОСТ 17.4.4.02-2017	Охрана природы. Почвы.			Отбор проб	–
304	МР ФЦ/4022-04 п.7 п.8 п.11	Почва населенных мест, сельскохозяйственных угодий, территорий курортных зон и отдельных учреждений			Индекс БГКП	$1 \cdot 10^n$ КОЕ/г
					Индекс энтерококков	$1 \cdot 10^n$ КОЕ/г
					Патогенные бактерии в т.ч. сальмонеллы	обнаружено/не обнаружено
305	МУ 2293-81 п.IV.1 п.IV.4	Почвы.			Энтерококки	$1 \cdot 10^n$ КОЕ/г
					сальмонеллы	обнаружено/не обнаружено
					шигеллы,	обнаружено/не обнаружено
					БГКП	$1 \cdot 10^n$ КОЕ/г

306	МУ 2.1.7.2657-10 п.3.5	Почвы.		Куколки и личинки мух	обнаружено/не обнаружено
307	МУ 31-11/5	Почвы.		Цинк, кадмий, свинец, медь, ртуть	1,0 -100,0 мг/кг 0,1-20,0 мг/кг 0,5-60,0 мг/кг 1,0-100,0 мг/кг 0,1-30,0 мг/кг
308	МУ 2145-80	Почвы.		Симазин Прометрин	от 0,001 мк/кг
309	ГОСТ 12.1.014-84	Воздух рабочей зоны. Рабочие места, производственная зона	—	Азота оксид	2,5-50 мг/м^3
				Аммиак	2,5-30 мг/м3
				Бензин	50-1400 мг/м^3
				Диоксид азота	1-40 мг/м^3
				Метилмеркаптан	0,25-10,0 мг/м^3
				Оксид углерода	5-50 мг/м^3
				Пары ртути	0,003-0,1 мг/м^3
				Хлор	0,5-200 мг/м^3
				Сумма углеводородов нефти	100-2000 мг/м^3
				Сероводород	2-30 мг/м^3
				Уксусная кислота	2-250 мг/м3
				Этилмеркаптан	0,25-10 мг/м^3
310	МУК 4.1.2468-09	Воздух рабочей зоны. Рабочие места, производственная зона		Массовая концентрация пыли	1,0-250 мг/м^3
311	МУ 4188-86	Воздух рабочей зоны. Рабочие места, производственная зона		Ртуть в воздухе	0,005-50 мг/м^3
				Смывы на ртуть	0,8*10 -4-40*10 -4 мг/см^2
312	МУ 4945-88	Воздух рабочей зоны. Рабочие места, производственная зона		Хрома оксид (VI) в сварочном аэрозоле	0,003-0,06 мг/м^3

					Марганец в сварочном аэрозоле	0,05-1,25 мг/м³
					Железо в сварочном аэрозоле	1,5-15 мг/м³,
					Никель в сварочном аэрозоле	0,05-1,25 мг/м³,
313	ГОСТ 11086-76	Гипохлорид натрия.	–	2828 2828 10 000 2828 90 000 2853 00 100	Массовая доля активного хлора	А 190-120 мг/дм3 Б 170-110 мг/дм3
314	ГОСТ 25263-82	Кальция гипохлорид нейтральный.			Массовая доля активного хлора	А-1 сорт 60-54 % А-2 сорт 52-44 %
315	ГОСТ Р 54562-2011	Известь хлорная.			Массовая доля активного хлора	15-30 %
316	ГОСТ 14193-78	Монохлорамин ХБ технический.			Массовая доля активного хлора	не менее 24-25 %
317	Р 4.2.2643-10	Дезинфицирующие средства			Массовая доля активного хлора	–
318	ГОСТ 30494-2011	Производственная (рабочая) среда, жилые и общественные здания, территория жилой застройки	–	–	Микроклимат: Температура воздуха	0...+50 ²С
					Относительная влажность воздуха	10-98 %,
					Скорость движения воздуха	0,1-20,0 м/с
					Кратность воздухообмена	1-10
319	ГОСТ 24940-2016	Производственная (рабочая) среда, жилые и общественные здания			Параметры световой среды: Искусственное освещение: освещенность	1-200000 лк
					Коэффициент естественной освещеннности (КЕО)	0-1
320	ГОСТ 33393-2015	Производственная (рабочая) среда, жилые и общественные здания			Искусственное освещение: коэффициент пульсации освещенности	(1-100)%

321	ГОСТ Р 50949-2001	Производственные рабочие места, жилые и общественные здания	ЭМИ создаваемые ВДТ и ПЭВМ: напряженность электрического поля	5-1000 В/м в диапаз. частот 5Гц-2кГц; 0,5-40 В/м в диапаз. частот 2-400кГц;
			плотность магнитного потока	62,5нТл- 5мкТл в диапаз. частот 5Гц-2кГц; 5-500нТл в диапаз. частот 2-400кГц;
322	ГОСТ 23337-2014	Селитебная территория, помещения жилых и общественных зданий	Шум (постоянный и непостоянный): общий уровень звука уровни звукового давления в октавных полосах частот эквивалентный по энергии уровень звука максимальный уровень звука	(20-140) дБ (дБА)
323	ГОСТ 33555-2015	Автомобильные транспортные средства (места водителя в кабине и пассажиров в салоне).	Шум (непостоянный): общий уровень звука эквивалентный по энергии уровень звука максимальный уровень звука	(20-140) дБ (дБА)
324	МУ 1844-78	Производственные рабочие места	Шум (постоянный и непостоянный): общий уровень звука уровни звукового давления в октавных полосах частот эквивалентный по энергии уровень звука максимальный уровень звука	(20-140) дБ (дБА)

325	МР 2957-84	Производственные рабочие места, жилые и общественные здания			Уровни виброускорения (виброскорости) корректированные и эквивалентно корректированные значения виброускорения	(80-175) дБ
326	МУ 3911-85	Производственные рабочие места, жилые и общественные здания			Уровни виброускорения (виброскорости) корректированные и эквивалентно корректированные значения виброускорения	(80-175) дБ
327	Инструкция МЗ СССР от 10.09.83г.	Биологический материал от лиц контактных и бактерионосителей (отделяемое носоглотки, зева)	–	–	Бордетеллы (коклюш, паракоклюш)	обнаружено/не обнаружено
328	Информационноеписьмо № 274 от 13.03.89г.	Внутренняя пеленка новорожденного			"Пеленочный тест"-условно-патогенные м/о рода стафилококки, семейство Энтеробактерий, синегнйная палочка, виды стрептококков - Streptococcus faecalis.Str.faecium	обнаружено/не обнаружено
329	МР 0100/13745-07-34 от 29.12.2007	Биологический материал			Брюшной тиф и паратифы А, В, С	обнаружено/не обнаружено
330	МР 04-23/3	Сыворотка крови от лиц контактных, переболевших, бактерионосителей брюшным тифом и паратифами			РПГА брюшного тифа, паратифов, сальмонеллезов, дизентерии	обнаружено/не обнаружено
331	МР МЗ РСФСР от 22.11.1984г. п.V	Сыворотка крови от лиц контактных, переболевших, бактерионосителей брюшным тифом			РПГА, РА брюшного тифа	1:20-1:40
332	МУК 2.1.4.1184-03	Объекты внешней среды (смывы)			Ps. aeruginosa	обнаружено/не обнаружено
333	МУК 4.2.1887-04	Биологический материал			Нейсерии	обнаружено/не обнаружено

334	МУК 4.2.2218-07 п.5.2.2 (а, б, в, г, д)	Пищевые продукты, вода, ил, гидробионты, сточные воды, содержимое выгребных ям, кал, рвотные массы, мухи, смывы с объектов окружающей среды	Обнаружение холерного вибриона	обнаружено/не обнаружено
335	МУ 2657-1982	Объекты внешней среды	БГКП (смывы)	обнаружено/не обнаружено
336	МУ 4.2.2723-10	Смывы с объекты внешней среды	Патогенная микрофлора	обнаружено/не обнаружено
337	МУК 4.2.2870-11	Пищевые продукты, вода, ил, гидробионты, сточные воды, содержимое выгребных ям, кал, рвотные массы, мухи, смывы с объектов окружающей среды	Обнаружение холерного вибриона	обнаружено/не обнаружено
338	МУК 4.2.2942-11 п.3.1	Воздушная среда	ОМЧ	$1 \cdot 10^n$ КОЕ/м³
			S. aureus	$1 \cdot 10^n$ КОЕ/м³
	п.3.2	Смывы	S. aureus	обнаружено/не обнаружено
			дрожжевые и плесневые грибы	обнаружено/не обнаружено
			БГКП	обнаружено/не обнаружено
			сальмонеллы	обнаружено/не обнаружено
			Ps. Aeruginosa	обнаружено/не обнаружено
	п.4.1	Изделия медицинского назначения, шовный, перевязочный материалы	Стерильность	обнаружено/не обнаружено
339	МУ 3182-84 п.3	Вода дистиллированная вода, инъекционные растворы до и после стерилизации, глазные капли после стерилизации, сухие лекарственные вещества для приготовления инъекционных растворов	КМАФАнМ	$1 \cdot 10^n$ / см³
			дрожжи, плесень	$1 \cdot 10^n$ / см³
			бактерии семейства Enterobacteriaceae	обнаружено/не обнаружено
			S.aureus	обнаружено/не обнаружено
			БГКП	обнаружено/не обнаружено

		Воздушная среда
	п.4	Аптечная посуда, пробки, прокладки и др.,вспомогательные материалы, инвентарь, оборудование, руки и санитарная одежда персонала
349	МУ № 15/6-5 от 28.02.91г.	Контроль работы паровых и воздушных стерилизаторов
341	МУК 4.2.1035-01	Контроль работы дезкамер
342	Приказ МЗ СССР № 535 от 22.04.85г. Приложения № 1, №3. №5 к приказу МЗ СССР № 535 от 22.04.85г.	Биологический материал

Ps.aeruginosa	обнаружено/не обнаружено
Стерильность	обнаружено/не обнаружено
ОМЧ	$1 \cdot 10^n$ КОЕ/м³
S.aureus	$1 \cdot 10^n$ КОЕ/м³
Дрожжевые и плесневые грибы	$1 \cdot 10^n$ КОЕ/м³
КМАФАнМ	$1 \cdot 10^n$ КОЕ/см³
БГКП	обнаружено/не обнаружено
Ps.aeruginosa	обнаружено/не обнаружено
Bacillus stearothermophilus Bacillus licheniformis	обнаружено/не обнаружено
S. Aureus	обнаружено/не обнаружено
Брюшной тиф, паратифы А, В, С	обнаружено/не обнаружено
Микроорганизмы семейства Enterobacteriaceae	обнаружено/не обнаружено
Стафилококки	обнаружено/не обнаружено
Стрептококки	обнаружено/не обнаружено
Коринебактерии	обнаружено/не обнаружено
Нейсерии	обнаружено/не обнаружено
Коклюш, паракоклюш	обнаружено/не обнаружено

					Шигеллы, сальмонеллы (РПГА), условно-патогенные энтеробактерии, ЭПКП	обнаружено/не обнаружено
343	Приложение № 3, №5 к приказу № 375 МЗ РФ от 23.12.1998г.	Биологический материал			Нейсерии	обнаружено/не обнаружено

Главный врач ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл" С.И.Бастраков

(подпись)

МП