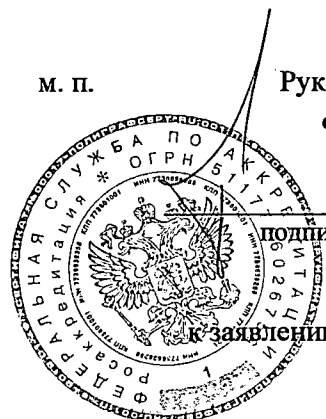


ЭКЗЕМПЛЯР  
РОСАККРЕДИТАЦИИ



М. П.

Руководитель (заместитель руководителя)  
Федеральной службы по аккредитации

КАЛАГОВ К.Э.

инициалы, фамилия

130418 Приложение

к заявлению о сокращении области аккредитации

№ RA.RU.510118

от 24 июня 2015г.

на 40 листах, лист 1

**Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)**

Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Томской области»

Юридический адрес: 634012, Томская область,

634012, Томская область, г. Томск, ул. Елизаровых, 42; 634021, Томская область, г. Томск, пр. Фрунзе, 103а, стр.1; 634009, Томская область, г. Томск, ул. Р. Люксембург, 13а; 636131, Томская область, Шегарский район, с. Мельниково, ул.Коммунистическая, 39а, строение 2; 636460, Томская область, г. Колпашево, ул. Обская, 14; 636400, Томская область, Чаинский район, с. Подгорное, ул. Лесная, 34; 636785, Томская область, г. Стрежевой, 4-ый микрорайон, д. 455; 636700, Томская область, Каргасокский район, с.Каргасок, ул.Кирова, 1Б; 636841, Томская область г. Асино, ул. АВПУ д.8.

| № п/п  | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта  | Код ОКПД 2 | Код ТН ВЭД ЕАЭС | Определяемая характеристика (показатель) | Диапазон определения |
|--|---|---|------------|-----------------|--|----------------------|
| Проведение медико-биологических испытаний:               |   |   |            |                 |  |                      |
| 634012, Томская область, г. Томск, ул. Елизаровых, д. 42 |   |   |            |                 |  |                      |
| <b>1. Физические методы</b>                              |   |   |            |                 |  |                      |
| 1  | ГОСТ Р 50923-96   | Рабочие места, жилые, общественные здания, производственные помещения |            |                 | Температура воздуха                      | от - 40°C до + 85°C  |
|  |   |   |            |                 | Относительная влажность воздуха          | от 0 до 98%          |
|  |   |   |            |                 | Скорость движения воздуха                | от 0 до 20 м/с       |
|  |   |   |            |                 | Освещенность рабочей поверхности         | (10 ... 200000) лк   |
|  |   |   |            |                 | Коэффициент пульсации освещенности       | (1,0 ... 100,0) %    |

|    |                    |   |  |  |   |  |
|----|--------------------|---|--|--|---|--|
|    |                    |   |  |  | Яркость   | (10 ... 200000)<br>кд/м <sup>2</sup>                             |
|    |                    |   |  |  | Энергетическая яркость (ИК-метр)  | (165 ... 5000)<br>Вт/(м <sup>2</sup> ·ср)                        |
|    |                    |   |  |  | Переменное напряжение   | (5,5 ... 400) В  |
| 2  | MP №2908-82        | Рабочие места, жилые,<br>общественные здания,<br>производственные помещения |  |  | Уровень звукового давления  | от 10 до 150 дБ<br>(2 Гц – 40 кГц)                               |
| 3  | ГОСТ 23941-2002    |   |  |  | Уровень звука   | от 22 до 139 дБА<br>(2 Гц – 40 кГц)                              |
| 4  | ГОСТ 12.1.035-81   |   |  |  | Эквивалентный уровень звука<br>а Ультразвук<br>б Инфразвук  | от 22 до 139 дБА<br>(2 Гц – 40 кГц)                              |
| 5  | ГОСТ 12.4.077-79   |   |  |  | Максимальный уровень звука  | от 22 до 139 дБА<br>(2 Гц – 40 кГц)                              |
| 6  | ГОСТ 12.1.001-89   |   |  |  |   |  |
| 7  | ГОСТ 31192.1-2004  | Рабочие места, жилые,<br>общественные здания,<br>производственные помещения |  |  | Общая вибрация: Уровни<br>виброускорения в октавных<br>полосах со средне-геометрическими<br>частотами, Корректированный<br>уровень виброускорения | от 60 до 164 дБ<br>(0,5 - 10000) Гц                              |
| 8  | ГОСТ 12.1.012-2004 |   |  |  |   |  |
| 9  | ГОСТ 12.1.002-84   | Здания производственного,<br>служебного и социально-<br>бытового назначения |  |  | Напряженность электрического<br>поля 50 Гц  | (0,01 – 100) кВ/м  |
|    |                    |   |  |  | Напряженность (индукция)<br>магнитного поля<br>50 Гц  | (0,1 – 1800) А/м   |
|    |                    |   |  |  | Напряженность электрического<br>поля  | 7 - 199 В/м<br>(5Гц - 2 кГц)<br>0,7 - 19,9 В/м<br>(2кГц-400кГц)  |
|    |                    |   |  |  | Плотность магнитного потока   | 7 - 199 нТл<br>(2к Гц – 400 кГц)<br>(70 – 1999) нТл<br>Гц- 2 кГц |
|    |                    |   |  |  | Напряженность<br>электростатического поля   | (1,0 - 180) кВ/м   |
| 10 | СН 4557-88         |   |  |  | Ультрафиолетовое<br>излучение.Энергетическая  | (1,0 ... 20000)<br>мВт/м <sup>2</sup> ; (10 ...                  |

|                                       |   |                  |  |  |   |   |
|---------------------------------------|---|------------------|--|--|---|---|
|                                       |   |                  |  |  | освещенность в диапазоне длин волн:(200 ... 280) нм(280 ... 315) нм(315 ... 400) нм   | 60000) мВт/м <sup>2</sup> ;<br>(10 ... 60000) мВт/м <sup>2</sup>  |
| 11                                    | Руководство по эксплуатации на прибор комбинированный «ТКА-ПКМ» (12) УФ-Радиометр |                  |  |  | Лазерное излучение.<br>Энергетическая экспозиция от импульсного лазерного излучения в диапазоне длин волн:<br>(0,4 ... 1,0)мкм<br>(1,0 ... 20) мкм                        | (10 <sup>-8</sup> ... 2·10 <sup>-3</sup> ) Дж/см <sup>2</sup> ;<br>(10 <sup>-4</sup> ... 1) Дж/см <sup>2</sup>                |
| 12                                    | Руководство по эксплуатации БВЕК 710000.001 РЭ на лазерный дозиметр ЛД-07         |                  |  |  | Облученность от непрерывного лазерного излучения в диапазоне длин волн:<br>(0,4 ... 1,0)мкм<br>(1,0 ... 20) мкм   | (10 <sup>-7</sup> ... 2·10 <sup>-2</sup> ) Вт/см <sup>2</sup> ;<br>(10 <sup>-4</sup> ... 1) Вт/см <sup>2</sup>                |
|                                       |   |                  |  |  | Суммарная энергетическая экспозиция за время измерения от непрерывного или импульсного лазерного излучения в диапазоне длин волн:<br>(0,4 ... 1,0)мкм<br>(1,0 ... 20) мкм | (10 <sup>-8</sup> ... 10 <sup>3</sup> ) Вт/см <sup>2</sup> ;<br>(10 <sup>-5</sup> ... 5·10 <sup>-1</sup> ) Вт/см <sup>2</sup> |
| <b>Средства индивидуальной защиты</b> |   |                  |  |  |   |   |
| 13                                    | Приказ Минтруда России от 05.12.2014 N 976н                                       | Работник         |  |  | Обеспеченность работников средствами индивидуальной защиты  |   |
|                                       |   |                  |  |  | Эффективность средств индивидуальной защиты   |   |
| <b>Тяжесть трудового процесса</b>     |   |                  |  |  |   |   |
| 14                                    | ГОСТ 12.2.049-80  | Трудовой процесс |  |  | Физическая динамическая нагрузка за смену   |   |
| 15                                    | MP 2189-80  |                  |  |  | Масса поднимаемого и перемещаемого вручную груза  |   |
| 16                                    | Приказ Минтруда России N 33н от 24.01.2014 г.                                     |                  |  |  | Стереотипные рабочие движения (количество за смену)   |   |
|                                       |   |                  |  |  | Статистическая нагрузка   |   |
|                                       |   |                  |  |  | Рабочая поза  |   |

|  |  |  |                               |                  |   |                         |
|--|--|--|-------------------------------|------------------|---|-------------------------|
|  |  |  |                               |                  | Наклоны корпуса   |                         |
|  |  |  |                               |                  | Перемещение в пространстве, обусловленные технологическим процессом |                         |
| <b>Напряженность трудового процесса</b>                            |  |  |                               |                  |   |                         |
| 17   | Приказ Минтруда России<br>N 33н от 24.01.2014 г. |  |                               |                  | Длительность сосредоточенного наблюдения                            |                         |
| <b>634009, Томская область, г. Томск, ул. Розы Люксембург, 13а</b> |  |  |                               |                  |   |                         |
| <b>2. Физико-химические методы</b>                                 |  |  |                               |                  |   |                         |
| <b>2.1. Линейно- колористический метод</b>                         |  |  |                               |                  |   |                         |
| 18   | ГОСТ 12.1.014-84                                 | Воздух рабочей зоны                        |                               |                  | Ацетальдегид  | (2,0 - 50,0) мг /м3     |
| 19   | ГОСТ 12.1.014-84                                 | Воздух рабочей зоны                        |                               |                  | Бутанол   | (10,0 - 200,0) мг /м3   |
| 20   | ГОСТ 12.1.014-84                                 | Воздух рабочей зоны                        |                               |                  | Дизельное топливо   | (200,0 - 6000,0) мг /м3 |
| 21   | ГОСТ 12.1.014-84                                 | Воздух рабочей зоны                        |                               |                  | Оксиды азота суммарно   | (1,0 - 50,0) мг /м3     |
| 22   | ГОСТ 12.1.014-84                                 | Воздух рабочей зоны                        |                               |                  | Оксид углерода  | (5,8 - 2900,0) мг /м3   |
| 23   | ГОСТ 12.1.014-84                                 | Воздух рабочей зоны                        |                               |                  | Пропанол  | (10,0 - 200,0) мг /м3   |
| 24   | ГОСТ 12.1.014-84                                 | Воздух рабочей зоны                        |                               |                  | Этанол  | (200,0 - 5000,0) мг /м3 |
| <b>2.2. Оптроноспектрофотометрический метод</b>                    |  |  |                               |                  |   |                         |
| 25   | МВИ - 4215 - 008-56591409 - 2009                 | Воздух рабочей зоны                        |                               |                  | Аэрозоль сварочный (по марганцу)                                    |                         |
| <b>3. Микробиологический методы</b>                                |  |  |                               |                  |   |                         |
| <b>3.1. Бактериологический метод</b>                               |  |  |                               |                  |   |                         |
| 26   | ГОСТ Р 54077-2010                                | Молоко сырое                               | 01.41.20.110                  | 0401             | Соматические клетки   |                         |
| 27   | ГОСТ 23454-79                                    | Молоко сырое                               | 01.41.20.110                  | 0401             | Ингибирующие вещества   |                         |
| 28   | ГОСТ 31502-2012                                  | Молоко, продукты переработки молока        | 01.41.20.110, 10.51.2         | 0401             | Антибиотики: Пенициллин, Тетрациклиновая группа, Стрептомицин       |                         |
| 29   | МЗ СССР МУ 3049-84                               | Пищевые продукты и продовольственное сырье | 10.11.10, 10.11.20, 10.11.30, | 0201-0209, 0401, | Стрептомицин, Пенициллин, Цинкбацитрацин, Тетрациклиновая группа,   |                         |

|    |                     |   |  |  |   |  |
|----|---------------------|---|--|--|---|--|
|    |                     |   | 10.12.10,<br>10.12.20,<br>10.12.40,<br>01.47.21,<br>01.47.22,<br>01.47.23  | 0408   |   |  |
| 30 | МУК 4.2.026-92      | Пищевые продукты и продовольственное сырье      | 10.11.10,<br>10.11.20,<br>10.11.30,<br>10.12.10,<br>10.12.20,<br>10.12.40,<br>01.47.21,<br>01.47.22,<br>01.47.23 | 0201-0209,<br>0401,<br>0409                              | Стрептомицин, Пенициллин, Цинкбацитрацин              |  |
| 31 | ГОСТ ISO 21871-2013 | Пищевые продукты и продовольственное сырье, БАД | 10.1-10.8,<br>10.89.19.210   | 1601-1605,<br>1704,<br>1905,<br>2001-2009,<br>2106905900 | <i>B. cereus</i>                                      |  |
| 32 | ГОСТ 31708-2012     | Пищевые продукты и продовольственное сырье, БАД | 10.1-10.8,<br>10.89.19.210   | 1601-1605,<br>1704,<br>1905,<br>2001-2009,<br>2106905901 | <i>E. coli</i>  |  |
| 33 | ГОСТ 21237-75       | Мясо и субпродукты всех видов убойного скота    | 10.11.10,<br>10.11.20,<br>10.11.30   | 0201-0209  | Сальмонеллы, Эшерихии, Листерии, Стафилококки, Протей |  |
| 34 | ГОСТ 20235.2-75     | Мясо и субпродукты                              | 10.11.39.110   | 0201-0210  | Сальмонеллы, Эшерихии, Листерии, Стафилококки,        |  |

|   |                 |   |   |   |   |                                      |
|---|-----------------|---|---|---|---|--------------------------------------|
|   |                 |   |   |   | C.perfringens   |                                      |
| <b>3.2. Паразитологический метод</b>                              |                 |   |   |   |   |                                      |
| 35  | МУК 4.2.2661-10 | Смывы с объектов окружающей среды                       |   |   | демодекоидные клещи                                     |                                      |
| 36  | МУК 4.2.2747-10 | Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности | 10.1.   | 21099850<br>0   | токсоплазмы   |                                      |
| 37  | МУК 4.2.1479-03 | Изделия из шкур животных и пера птиц                    | 13.92, 14.1.,<br>14.2., 31.03.,<br>13.92.11.,<br>13.92..14, | 41039000,<br>5112909800,<br>5112308009,<br>51123080001,<br>5111909800,<br>51113080009,<br>5111308001,<br>5111190000,<br>4106210000,<br>41053090000,<br>4105100000 | насекомые и клещи-вредители непродовольственных запасов |                                      |
| 38  | МУК 4.2.3145-13 | Биологический материал                                  |   |   | клещи демодекс  |                                      |
| <b>634021, Томская область, г. Томск, пр. Фрунзе, 103а, стр.1</b> |                 |   |   |   |   |                                      |
| <b>4. Физико-химические методы</b>                                |                 |   |   |   |   |                                      |
| <b>4.1. Фотометрический метод</b>                                 |                 |   |   |   |   |                                      |
| 39  | ГОСТ 30255-2014 | Паркетные изделия и напольные покрытия;Строительные,    | 16.10-16.21,<br>16.29, 17.12.,<br>17.24., 20.12.,           | из 3506,<br>из 3918,<br>из 3920,  | Формальдегид  | (0,008 - 1,3)<br>мг/м3<br>при отборе |

|                                      |                       |  |  |  |  |  |
|--------------------------------------|-----------------------|--|--|--|--|--|
|                                      |                       | отделочные и облицовочные материалы (в т. ч. полимерсодержащие, лакокрасочные материалы и т. д.);Строительные материалы с добавлением промотходов; Полимерные материалы, предназначенные для применения в видеодисплейных терминалах, персональных ЭВМ и элементах систем на их основе | 20.30, 20.52, 20.59, 22.19., 22.21., 22.23., 23.11., 23.19., 23.20., 23.51., 23.52., 23.61-23.69, 23.99., 25.12., 26.20., 32.99. | из 3925, 40082110 00, из 4016, 40170090 00, из 4408-из 4418, из 4421, из 5703, из 5904, 68010000 00, из 6802, из 6807, из 6809-из 6811, из 6807, |  | воздуха<br>120 дм3                         |
| <b>5. Микробиологические методы</b>  |                       |  |  |  |  |  |
| <b>5.1. Метод ПЦР</b>                |                       |  |  |  |  |  |
| 40                                   | И РУ № ФСР 2012/13532 | Биоматериал от людей   |  |  |  | ДНК цитомегаловируса человека              |
| <b>5.2. Серологический метод</b>     |                       |  |  |  |  |  |
| 41                                   | И РУ № ФСР 201/11653  | Биоматериал от людей   |  |  |  | Антитела IgM к вирусу гепатита А           |
| 42                                   | И РУ № ФСР 2008/03019 | Биоматериал от людей   |  |  |  | HBs-антиген вируса гепатита В              |
| 43                                   | И РУ № РЗН 2014/1775  | Биоматериал от людей   |  |  |  | Антитела IgG к вирусу гепатита С           |
| 44                                   | И РУ №ФСР 2011/12281  | Биоматериал  |  |  |  | Антитела IgM к вирусу клещевого энцефалита |
| 45                                   | И РУ № ФСР 2012/13864 | Биоматериал  |  |  |  | Антиген ротавируса                         |
| <b>5.3. Бактериологический метод</b> |                       |  |  |  |  |  |
| 46                                   | МУ 3.1.7.1189-03      | Биологический материал; Индикация биологического   |  |  |  | Возбудитель бруцеллеза                     |

|   |                     |   |   |                       |                     |   |
|---|---------------------|---|---|-----------------------|---------------------|---|
|   |                     | оружия  |   |                       |                     |   |
| <b>636785, Томская область, г. Стрежевой, 4-ый микрорайон, д. 455</b> |                     |   |   |                       |                     |   |
| <b>1. Физико-химические методы</b>                                    |                     |   |   |                       |                     |   |
| <b>1.1. Фотометрический метод</b>                                     |                     |   |   |                       |                     |   |
| 1   | ГОСТ 23269.9-78 п.3 | Пищевые продукты и продовольственное сырье  | 11.07<br>11.07.11<br>11.07.11.111<br>11.07.11.112               | 2201<br>2202          | Нитрат-ионы         | от 0,005-5,0 мг в пробе                   |
| 2   | ГОСТ 3351-74        | Вода источников централизованного и нецентрализованного водоснабжения. Вода централизованных систем водоснабжения (холодная), в том числе, после контакта с материалами, реагентами, (включая активированный уголь), оборудованием, используемых в системе водоснабжения оборудованием, используемых в системе водоснабжения. Вода централизованных систем водоснабжения (горячая). Вода для хозяйственного обеспечения судов. Питьевая вода, расфасованная в емкости | 11.07   | 2202                  | Мутность            | (0,5 - 5,0) мг/дм <sup>3</sup> по каолину |
| <b>1.2 Гравиметрический метод</b>                                     |                     |   |   |                       |                     |   |
| 3   | ГОСТ 30305.1-95     | Пищевые продукты и продовольственное сырье  | 10.51.51.110;<br>10.51.11.111;<br>10.51.11.113;<br>10.51.11.116 | 0401;<br>0402<br>0404 | Массовая доля влаги | (2,0-50,0)%                               |
| <b>2. Прочие методы</b>   |                     |   |   |                       |                     |   |
| <b>2.1. Титриметрический метод</b>                                    |                     |   |   |                       |                     |   |
| 4   | ГОСТ 10574-91       | Пищевые продукты и  | 10.13.14.110-   | 1601                  | Массовая доля       | (0,7-15,4)%                               |

|    |                  |                         |                                |              |                       |                          |
|----|------------------|-------------------------|--------------------------------|--------------|-----------------------|--------------------------|
|    |                  |                         | 10.13.14.113;                  |              |                       |                          |
|    |                  | продовольственное сырье | 10.13.14.115;<br>10.13.14.119; | 1602         | крахмала              |                          |
|    |                  |                         | 10.13.14.131-<br>10.13.14.132; |              |                       |                          |
|    |                  |                         | 10.13.14.135;<br>10.13.14.139  |              |                       |                          |
| 5  | ГОСТ 5898-87     | Пищевые продукты и      | 10.72.12.110;<br>10.72.12.120; | 190531       | Кислотность           | (0,1-7,)%0               |
|    |                  | продовольственное сырье | 10.72.19.110;<br>10.71.12.000  | 190532       | Щелочность            |                          |
|    |                  |                         | 10.72.19.120                   |              |                       |                          |
| 6  | ГОСТ 15113.5-77  | Пищевые продукты и      | 10.85.11.000;<br>10.85.19.000; | 2101         | Кислотность           | (0,07-40,0) %            |
|    |                  | продовольственное сырье | 10.61.33.113;<br>10.86.10.590  | 2104<br>2106 |                       |                          |
| 7  | ГОСТ 23268.12-78 | Пищевые продукты и      | 11.07                          | 2201         | Перманганатная        | до 10 мг/дм <sup>3</sup> |
|    |                  | продовольственное сырье | 11.07.11                       | 2202         | окисляемость          |                          |
|    |                  |                         | 11.07.11.111                   |              |                       |                          |
|    |                  |                         | 11.07.11.112                   |              |                       |                          |
| 8  | ГОСТ 23268.17-78 | Пищевые продукты и      | 11.07                          | 2201         | Хлорид ионы           | от 5 мг в пробе          |
|    |                  | продовольственное сырье | 11.07.11                       | 2202         |                       |                          |
|    |                  |                         | 11.07.11.111                   |              |                       |                          |
|    |                  |                         | 11.07.11.112                   |              |                       |                          |
| 9  | ГОСТ 23268.3-78  | Пищевые продукты и      | 11.07                          | 2201         | Гидрокарбонат ионы    | от 0,5 мг в пробе        |
|    |                  | продовольственное сырье | 11.07.11                       | 2202         |                       |                          |
|    |                  |                         | 11.07.11.111                   |              |                       |                          |
|    |                  |                         | 11.07.11.112                   |              |                       |                          |
| 10 | ГОСТ 23268.4-78  | Пищевые продукты и      | 11.07                          | 2201         | Сульфат-ионы          | от 0,2 мг в пробе        |
|    |                  | продовольственное сырье | 11.07.11                       | 2202         |                       |                          |
|    |                  |                         | 11.07.11.111                   |              |                       |                          |
|    |                  |                         | 11.07.11.112                   |              |                       |                          |
| 11 | ГОСТ 23268.5-78  | Пищевые продукты и      | 11.07                          | 2201         | Ионы кальция и магния | от 1 мг в пробе          |
|    |                  | продовольственное сырье | 11.07.11                       | 2202         |                       | (кальция,<br>магния)     |

|    |                   |   |   |                   |                           |                                       |
|----|-------------------|---|---|-------------------|---------------------------|---------------------------------------|
|    |                   |   | 11.07.11.111  |                   |                           | от 12,5 до 250<br>мкг/см <sup>3</sup> |
|    |                   |   | 11.07.11.112  |                   |                           | (магния)                              |
| 12 | ГОСТ ISO 750-2013 | Пищевые продукты и<br>продовольственное сырье | 10.32.18.120;<br>10.32.19.120;<br>10.32.19.122;<br>10.32.19.130;<br>10.32.22.130;<br>10.32.21.130;<br>10.86.10.243;10.3<br>2.18.120<br>10.32.27.110;<br>10.32.27.120;<br>10.32.27.130;<br>10.32.27.140;<br>10.39.22.120 | 2001-2009         | Титруемая<br>кислотность  | (0,1-45,0)%                           |
| 13 | ГОСТ 25555.4-91   | Пищевые продукты и<br>продовольственное сырье | 10.32.18.120;<br>10.32.19.120;<br>10.32.19.122;<br>10.32.19.130;<br>10.32.22.130;<br>10.32.21.130;<br>10.86.10.243;10.3<br>2.18.120<br>10.32.27.110;<br>10.32.27.120;<br>10.32.27.130;<br>10.32.27.140;<br>10.39.22.120 | 2001-2009         | Щелочность                | (0,001-1,6)%                          |
| 14 | ГОСТ 26186-84     | Пищевые продукты и<br>продовольственное сырье | 10.32.18.120;<br>10.32.19.120;<br>10.32.19.122;<br>10.32.19.130;<br>10.32.22.130;<br>10.32.21.130;<br>10.86.10.243;   | 2001-2009<br>1602 | Массовая доля<br>хлоридов | (0,2-10)%                             |

|    |                 |                         |                                |           |               |                 |                 |
|----|-----------------|-------------------------|--------------------------------|-----------|---------------|-----------------|-----------------|
|    |                 |                         | 10.32.18.120                   |           |               |                 |                 |
|    |                 |                         | 10.32.27.110;<br>10.32.27.120; |           |               |                 |                 |
|    |                 |                         | 10.32.27.130;<br>10.32.27.140; |           |               |                 |                 |
|    |                 |                         | 10.39.22.120;<br>10.39.25.120  |           |               |                 |                 |
|    |                 |                         | 10.13.15.110-<br>10.39.15.111; |           |               |                 |                 |
|    |                 |                         | 10.39.15.113;<br>10.39.15.119; |           |               |                 |                 |
|    |                 |                         | 10.13.14.141                   |           |               |                 |                 |
| 15 | ГОСТ 27082-89   | Пищевые продукты и      | 10.20.25.110-<br>10.20.25.115; | 1604      | Кислотность   | (0,3-0,7)%      |                 |
|    |                 | продовольственное сырье | 10.20.25.119;<br>10.86.10.130; | 1605      |               |                 |                 |
|    |                 |                         | 10.20.25.120;<br>10.25.34.120; |           |               |                 |                 |
|    |                 |                         | 10.20.34.126;<br>10.20.34.129; |           |               |                 |                 |
|    |                 |                         | 10.20.34.130                   |           |               |                 |                 |
| 16 | ГОСТ 27207-87   | Пищевые продукты и      | 10.20.25.110-<br>10.20.25.115; | 1604      | Массовая доля | (0,2-10,0)%     |                 |
|    |                 | продовольственное сырье | 10.20.25.119;<br>10.86.10.130; | 1605      |               |                 | поваренной соли |
|    |                 |                         | 10.20.25.120;<br>10.25.34.120; |           |               |                 |                 |
|    |                 |                         | 10.20.34.126;<br>10.20.34.129; |           |               |                 |                 |
|    |                 |                         | 10.20.34.130                   |           |               |                 |                 |
| 17 | ГОСТ 30305.3-95 | Пищевые продукты и      | 10.51.22.110-<br>10.51.22.113; | 0401-0404 | Кислотность   | (0,2-50,0) град |                 |
|    |                 | продовольственное сырье | 10.51.22.130-<br>10.51.22.131  |           |               |                 |                 |
|    |                 |                         | 10.51.22.141-<br>10.51.22.143; |           |               |                 |                 |

|                                     |                   |   |   |   |                                |              |
|-------------------------------------|-------------------|---|---|---|--------------------------------|--------------|
|                                     |                   |   | 10.51.51.112-<br>10.51.51.113;  |   |                                |              |
|                                     |                   |   | 10.51.51.122,<br>10.51.51.116   |   |                                |              |
| 18                                  | ГОСТ ISO 750-2013 | Пищевые продукты и<br>продовольственное сырье | 10.32.18.120;<br>10.32.19.120;  | 2001,2003   | Кислотность                    | (0,1-45,0)%  |
|                                     |                   |   | 10.32.19.122;<br>10.32.19.130;  | 2004,2006   | Массовая доля титруемых кислот | (90,1-45,0)% |
|                                     |                   |   | 10.32.22.130;<br>10.32.21.130;  | 0701-0709   |                                |              |
|                                     |                   |   | 10.86.10.243;<br>10.32.18.120   |   |                                |              |
|                                     |                   |   | 10.32.27.110;<br>10.32.27.120;  |   |                                |              |
|                                     |                   |   | 10.32.27.130;<br>10.32.27.140;  |   |                                |              |
|                                     |                   |   | 10.39.22.120  |   |                                |              |
| <b>3. Микробиологические методы</b> |                   |   |   |   |                                |              |
| <b>3.1 Бактериологический метод</b> |                   |   |   |   |                                |              |
| 19                                  | ГОСТ 10444.8-2013 | Пищевые продукты и<br>продовольственное сырье | 10.86.10.130-<br>10.86.10.137<br>10.85.19.000;<br>10.86.10.590;<br>10.84.23.120   | 0401-0404   | <i>B. cereus</i>               |              |
| 20                                  | ГОСТ 29185-14     | Пищевые продукты и<br>продовольственное сырье | 10.1; 10.11.11-<br>16; 10.11.20;<br><br>10.11.31-32;<br>10.11.39;<br><br>10.12.10;<br>10.12.20;<br>10.12.40;<br>10.13.11;<br>10.13.13-15; | 0304,<br>0306;<br>0307;<br>0701-<br>0710;<br>1604-<br>1605;<br>2009 | Сульфитредуцирующие клостридии |              |

|    |   |                         |   |   |   |  |
|----|---|-------------------------|---|---|---|--|
|    |   |                         | 10.20.3;<br>10.20.11-15;<br>10.20.21-<br>10.20.26;<br>10.31.12;<br>10.31.14;<br>10.32.1-2;<br>10.39.11-18;<br>10.39.21-25;<br>10.41.24; 10.42;<br>10.71.11-12;<br>10.72.11-12;<br>10.72.19;<br>10.73.11<br>10.81-86; 10.89;<br>11.05.10;<br>11.07.11;<br>11.07.19 |   |   |  |
| 21 | МУ МЗ СССР<br>№ 143-9/316-17<br>от 11.09.89 | Грязи лечебные          | 936 545,00<br>930 000   |   | Отбор проб на<br>микробиологические<br>показатели<br>Лактозоположительные<br>кишечные палочки<br>сульфитредуцирующие клостридии<br>общее микробное число<br><i>Pseudomonas aeruginosa</i><br><i>Staphylococcus aureus</i> |  |
| 22 | МУК 4.2.1122-02                             | Пищевые продукты и      | 92 1018,<br>92 1032,<br>92 1100,  | 0201,<br>0202,<br>0203,<br>0204,            | <i>L. monocytogenes</i>   |  |
|    |   | продовольственное сырье | 92 1200,<br>92 1911,<br>92 1033,<br>92 1400,<br>92 1900,  | 0206,<br>1602,<br>160100,<br>0401,<br>0403, |   |  |

|    |                                    |             |  |   |  |
|----|------------------------------------|-------------|--|---|--|
|    |                                    |             | 92 1015,<br>92 1110,<br>92 1120, 92 1300,<br>92 1500,<br>95 1600,<br>92 1700,<br>92 1990,<br>92 1931,<br>92 2250,<br>92 2230,<br>92 2290,<br>92 2280,<br>92 2269,<br>22 2300,<br>92 2200 | 0404,<br>0403,<br>940310,<br>940210,<br>040221,<br>0402 29, |  |
| 23 | МУК 4.2.2218-07                    | Биоматериал |  |   | Возбудитель холеры   |
| 24 | MP 3.1.2.0072-13                   | Биоматериал |  |   | <b>Выделение и идентификация</b> возбудителей коклюша (коклюш, паракоклюш)<br><b>Штаммы микроорганизмов</b><br>определение биологических свойств эпидмаркеров, чувствительности к антибиотикам                                 |
| 25 | MP M3 СССР<br>10-11/31 от 14.04.86 | Биоматериал |  |   | <b>исследования на дисбактериоз кишечника.</b><br>количественное определение отдельных представителей кишечной флоры:<br>бифидобактерии<br>лактобациллы<br>энтерококки<br>стафилококки<br>дрожжеподобные и грибы рода Candida, |

|    |                                      |  |  |  |  |  |
|----|--------------------------------------|--|--|--|--|--|
|    |                                      |  |  |  | микробы семейства Enterobacteriaceae, синегнойная палочка, общее число аэробных микробов и их гемолизирующие свойства, спорообразующие анаэробы (клостридии) |  |
| 26 | MP M3 СССР                           | Биоматериал                                |  |  | <b>Выделение и идентификация микроорганизмов:</b><br>семейства Enterobacteriaceae, рода Staphylococcus, вида Pseudomonas aeruginosa                          |  |
| 27 | MP M3 СССР<br>17PC-4/5735            | Биоматериал                                |  |  | <b>Качественное определение:</b><br>- шигелл<br>- сальмонелл   |  |
|    |                                      | Пищевые продукты и продовольственное сырье |  |  | <b>Количественное определение:</b><br>- энтеробактерий<br>- стафилококка<br>- Cl.perfringens   |  |
| 28 | MP M3 СССР<br>28-6/31 от 1988 г.     | Биоматериал                                |  |  | <b>Биохимическая идентификация</b> C.diphtheriae с помощью модифицированной среды Пизу.  |  |
| 29 | MP M3 СССР<br>3923-85<br>от 14.08.85 | Биоматериал                                |  |  | <b>Выделение и идентификация</b> грамотрицательных неферментирующих микроорганизмов  |  |
| 30 | MP M3 РСФСР<br>от 25.05.85           | Биоматериал                                |  |  | <b>Выделение и идентификация</b> эшерихий у детей раннего возраста (ЭПКП)  |  |
| 31 | MP M3 РСФСР<br>от 29.11.80           | Биоматериал                                |  |  | <b>Выделение и идентификация</b> сальмонелл  |  |
|    | MP M3 СССР<br>2500-81 от 04.12.81    | Биоматериал                                |  |  | <b>Выделение и идентификация</b> энтерококков  |  |
| 32 | MP M3 СССР<br>10.11.2007 от 10.01.86 | Биоматериал                                |  |  | <b>Выделение и идентификация</b> неспорообразующих анаэробных бактерий   |  |

|    |                                     |             |  |  |   |
|----|-------------------------------------|-------------|--|--|---|
| 33 | MP 0100/13745-07-34<br>от 29.12.07. | Биоматериал |  |  | Бактериологическая диагностика<br>брюшного тифа и паратифов А,В и<br>С  |
| 34 | МУ 04-723/3<br>от 17.12.84          | Биоматериал |  |  | <b>Выделение и идентификация</b><br>сальмонелл,<br>шигелл,<br>эшерихий,<br>условно-патогенных<br>энтеробактерий<br><b>Штаммы</b><br><b>микроорганизмов.</b><br>Определение биологических<br>свойств,<br>эпид.маркеров биваров, сероваров,<br>фаготипов, колициногенотипов,<br>чувствительности к антибиотикам,<br>лечебным фагам. |
| 35 | МУК 4.2.3065-13                     | Биоматериал |  |  | <b>Выделение и идентификация</b><br>возбудителей дифтерийной<br>инфекции<br><b>Штаммы микроорганизмов.</b><br>Определение биологических<br>свойств,<br>эпид. маркеров биваров,<br>токсигенности   |
| 36 | МУК 4.2.1887-04                     | Биоматериал |  |  | <b>Выделение и идентификация</b><br>возбудителей менингитов:<br>грамтрицательные кокки и<br>коккобациллы:<br>Neisseria meningitides<br>Другие нейсерии,<br>Haemophilus influenza<br>Acinetobacter calcoaceticus<br>Грамположительные<br>кокки: Streptococcus pneumonia,<br>Streptococcus B,D, viridians.                          |

|    |                               |             |  |  |   |
|----|-------------------------------|-------------|--|--|---|
|    |                               |             |  |  | <p><i>Listeria monocytogenes</i><br/> <b>Штаммы микроорганизмов.</b><br/> Определение биологических свойств, эпид. маркеров биваров, сероваров, фаготипов, колициногенотипов, чувствительности к антибиотикам</p>   |
| 37 | МУК 4.2.1890-04               | Биоматериал |  |  | <p>Определение чувствительности выделенных микроорганизмов к антибиотикам</p>   |
| 38 | Пр. МЗ РФ 375 от 23.12.98     | Биоматериал |  |  | <p><b>Выделение и идентификация</b> возбудителей менингитов:<br/> грамтрицательные кокки и коккобациллы:<br/> <i>Neisseria meningitides</i><br/> Другие нейсерии,<br/> <i>Haemophilus influenza</i><br/> <i>Acinetobacter calcoaceticus</i><br/> Грамположительные кокки: <i>Streptococcus pneumonia</i>,<br/> <i>Streptococcus B,D, viridians</i>.<br/> <i>Listeria monocytogenes</i><br/> <b>Штаммы микроорганизмов.</b><br/> Определение биологических свойств, эпид. маркеров биваров, сероваров, фаготипов, колициногенотипов, чувствительности к антибиотикам</p> |
| 39 | Пр. МЗ СССР № 535 от 22.04.85 | Биоматериал |  |  | <p><b>Выделение и идентификация микроорганизмов:</b><br/> рода стафилококка (<i>Staphylococcus</i>),<br/> -семейства стрептококковых (<i>Streptococcaceae</i>),<br/> семейства нейссериевых (<i>Neissariaceae</i>),</p>   |

|                                   |                            |             |  |  |  |  |
|-----------------------------------|----------------------------|-------------|--|--|--|--|
|                                   |                            |             |  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- рода гемофилус (Haemophilus),</li> <li>-рода коринебактерия (Corynebacterium),</li> <li>-семейства энтеробактериальных (Enterobacteriaceae),</li> <li>-рода псевдомонас (Pseudomonas) .</li> <li>-Микроорганизмы при исследованиях на стерильность</li> </ul> |  |
| <b>3.2. Серологические методы</b> |                            |             |  |  |  |  |
| 40                                | МУ 04-723/3 от 17.12.1984  | Биоматериал |  |  |  | <p><b>Обнаружение специфических антител при диагностике инфекционных заболеваний.</b><br/>Острые кишечные инфекции (сальмонеллез, шигеллез, иерсиниоз, псевдотуберкулез)</p> |
| 41                                | МУ 3.1.7.1189-03           | Биоматериал |  |  |  | <p><b>Обнаружение специфических антител при диагностике инфекционных заболеваний.</b><br/>Бруцеллез</p>  |
| 42                                | И 3168-Пр/07 12.10.2007    | Биоматериал |  |  |  | <p><b>Обнаружение специфических антител при диагностике инфекционных заболеваний.</b><br/>Острые кишечные инфекции ( иерсиниоз)</p>  |
| 43                                | И 3167-Пр/07 от 12.10.2007 | Биоматериал |  |  |  | <p><b>Обнаружение специфических антител при диагностике инфекционных заболеваний.</b><br/>Острые кишечные инфекции (псевдотуберкулез)</p>                                    |
| 44                                | И 5117-Пр/07А              | Биоматериал |  |  |  | <p><b>Обнаружение специфических антител при диагностике риккетсиозов</b></p>   |
| 45                                | И 6128-Пр/11 от 22.09.2011 | Биоматериал |  |  |  | <p><b>Обнаружение специфических антител при диагностике туляремии</b></p>  |

|   |  |  |              |        |  |  |
|---|--|--|--------------|--------|--|--|
| 46  | И 6854-Пр/08<br>от 22.08.2008                        | Биоматериал  |              |        | <b>Обнаружение специфических антител при диагностике инфекционных заболеваний. Острые кишечные инфекции (сальмонеллез)</b>                               |  |
| 47  | И №1763-Пр/08<br>от 17.03.2008                       | Биоматериал  |              |        | <b>Обнаружение специфических антител при диагностике инфекционных заболеваний. Острые кишечные инфекции (сальмонеллез)</b>                               |  |
| 48  | И 1915-Пр/7<br>от 03.08.2007                         | Биоматериал  |              |        | <b>Обнаружение специфических антител при диагностике инфекционных заболеваний. Острые кишечные инфекции (шигеллез)</b>                                   |  |
| 49  | И от 20.11.2000<br>МР 3.1.2.0072-13                  | Биоматериал  |              |        | <b>Обнаружение специфических антител при диагностике инфекционных заболеваний (коклюш)</b>   |  |
| 50  | И № 01-11/12-10<br>от 25.01.2010<br>МР 3.1.2.0072-13 | Биоматериал  |              |        | <b>Обнаружение специфических антител при диагностике инфекционных заболеваний. (паракоклюша)</b>   |  |
| <b>3.3. Паразитологические методы</b>   |  |  |              |        |  |  |
| 51  | МУК 4.2.3145-13                                      | Фекалии;<br>Дуоденальное содержимое;<br>Желчь;<br>Мокрота;<br>Моча;<br>Перианальный соскоб |              |        | Личинки гельминтов<br>Яйца гельминтов<br>Яйца остриц<br>Цисты кишечных патогенных простейших<br>Цисты простейших<br>Половозрелые паразиты и их фрагменты |  |
| <b>636700, Томская область, Каргасокский район, с.Каргасок, ул.Кирова, 1Б</b> |  |  |              |        |  |  |
| <b>1.Микробиологические методы</b>  |  |  |              |        |  |  |
| <b>1.1.Бактериологический метод</b>   |  |  |              |        |  |  |
| 1   | ГОСТ 20235.2-74                                      | Мясо и мясная продукция  | 10.11.39.110 | 020810 | Сальмонеллы, эшерихии,   |  |

|   |               |   |  |                                 |   |  |
|---|---------------|---|--|---------------------------------|---|--|
|   |               |   |  |                                 | листерии, стафилококки,<br>стрептококки |  |
| 2 | ГОСТ 28566-90 | Пищевые продукты и<br>продовольственное сырьё | 10.11.11,<br>10.11.20,<br>10.11.31,<br>10.11.32,<br>10.11.39,<br>10.12.10,<br>10.12.20,<br>10.12.40,<br>10.13.11,<br>10.13.13,<br>10.13.14.100-<br>10.13.14.130,<br>10.13.14.210,<br>10.13.14.220,<br>10.13.14.300,<br>10.13.14.310,<br>10.13.14.320,<br>10.13.14.400,<br>10.13.14.410-<br>415,<br>10.13.14.420-<br>422,<br>10.13.14.429-<br>434,<br>10.13.14.439,<br>10.13.14.500,<br>10.13.14.510-<br>516,<br>10.13.14.519-<br>526,<br>10.13.14.700,<br>10.13.14.711-<br>728,<br>10.13.14.731- | 0305,<br>0304,<br>0306,<br>0307 | Энтерококки                             |  |

|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  | 734,<br>10.13.14.820-<br>828,<br>10.13.14.830-<br>832,<br>10.13.15.111-<br>116,139,140,150,<br>160,170,180.,<br>10.20.11.110-<br>112,120-<br>122,130.,<br>10.20.13,<br>10.20.14,<br>10.20.15,<br>10.20.21-26,<br>10.31.12,<br>10.31.14,<br>10.32.110.32.2,<br>10.39.11-18,<br>10.39.21-<br>10.39.25, 10.4,<br>10.41.24, 10.42,<br>10.5, 10.51.11,12,<br>10.51.21-22,<br>10.51.30,<br>40,51,52,56,<br>10.52.10,<br>10.71.11-12,<br>10.72.11-12,<br>10.72.19,<br>10.73.11, 10.81,<br>10.82, 10.83,<br>10.84, 10.85,<br>10.86, 10.89,<br>11.05.10,<br>11.07.11, |  |  |
|--|--|--|--|--|--|

|                                   |                                  |                                     |  |  |  |   |
|-----------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------|--|--|--|---|
|                                   |                                  |                                     | 11.07.19.110,<br>11.07.19.121,<br>11.07.19 |  |  |   |
| 3                                 | МУК 4.2.1887-04                  | Биоматериал                         |  |  |  | Выделение и идентификация возбудителей менингитов: грамотрицательные кокки и коккобациллы, грамположительные кокки, нейсерии, стрептококки, гемофилы, <i>Listeria monocytogenes</i> |
| 4                                 | МР 3.1.2.0072-13                 | Биоматериал                         |  |  |  | Выделение и идентификация возбудителей коклюша и паракоклюша  |
| 5                                 | МУ 4.2.3065-2013                 | Биоматериал                         |  |  |  | Выделение и идентификация возбудителей дифтерийной инфекции, определение свойств, токсигенности.  |
| 6                                 | Инструкция № 1135-73 от 21.12.73 | Биоматериал<br>Смывы с поверхностей |  |  |  | Выделение и идентификация условно-патогенных энтеробактерий   |
| 7                                 | Приказ МЗ СССР № 535 от 22.04.   | Биоматериал                         |  |  |  | Выделение и идентификация стафилококка семейства стрептококковых семейства нейссеревых рода гемофилюс рода коринебактерий семейства энтеробактерий рода псевдомонас                 |
| <b>1.2. Серологические методы</b> |                                  |                                     |  |  |  |   |
| 8                                 | МУ 3.1.7.1189-03                 | Биоматериал                         |  |  |  | Обнаружение специфических антител при диагностике инфекционных заболеваний. Бруцеллёз.  |
| 9                                 | МУК 4.2.3019-12                  | Биоматериал                         |  |  |  | Обнаружение специфических антител при диагностике инфекционных заболеваний. Острые кишечные инфекции (иерсиниоз, псевдотуберкулёз)  |
| 10                                | Инструкция № 3168-               | Биоматериал                         |  |  |  | Обнаружение специфических   |

|  |                                       |   |   |  |   |                             |
|--|---------------------------------------|---|---|--|---|-----------------------------|
|  | Пр/07 от 12.10.2007                   |   |   |  | антител при диагностике инфекционных заболеваний. Острые кишечные инфекции (иерсиниозы)                                 |                             |
| 11   | Инструкция № 3167-Пр/07 от 12.10.2007 | Биоматериал   |   |  | Обнаружение специфических антител при диагностике инфекционных заболеваний. Острые кишечные инфекции (псевдотуберкулёз) |                             |
| <b>636460, Томская область, г. Колпашево, ул. Обская, 14</b> |                                       |   |   |  |   |                             |
| <b>1. Физико-химические методы</b>                           |                                       |   |   |  |   |                             |
| <b>1.1 Фотометрический метод</b>                             |                                       |   |   |  |   |                             |
| 1  | ГОСТ 3351-74 п.5                      | Вода питьевая централизованных и нецентрализованных систем водоснабжения; Вода источников централизованного и нецентрализованного водоснабжения; Вода плавательных бассейнов; Вода для хозяйственно-питьевого обеспечения судов; Вода расфасованная в ёмкости | 36.00.11.000<br>11.07.11.120<br>36.00.12.000  | 2201   | Мутность  | от 0,001 мг/дм <sup>3</sup> |
| <b>1.2. Инверсионно-вольтамперометрический метод</b>         |                                       |   |   |  |   |                             |
| 2  | МУ 08-47/050                          | Пищевые продукты и продовольственное сырье  | 10.13.15.110<br><br>10.20.25.110<br><br>10.51.51.110<br><br>10.31.14.000<br>10.39.12<br>10.39.15-<br>10.39.18 | 0402,<br>0404,<br>1602<br>1604,<br>1605,<br>0711,<br>2001-2007 | Олово   | (0,2 - 400,0) мг/кг         |

|   |                 |   |   |   |  |                             |
|---|-----------------|---|---|---|--|-----------------------------|
|   |                 |   | 10.39.24-<br>10.39.25,<br>10.86.10  |   |  |                             |
| 3   | МУ 08-47/126    | Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них | 10.20.1, 10.20.2,<br><br>10.20.3,<br>03.21.20,<br>03.22.20,<br>03.11.20,<br>03.12.20,<br>10.86.10.500 | 0301-0307,<br><br>1603-1605                                 | Ртуть  | (0,01 – 1,5) мг/кг          |
| <b>1.3. Потенциометрический (ионометрический) метод</b> |                 |   |   |   |  |                             |
| 4   | ГОСТ 32766-2014 | Кофе  | 10.83.11  | 0901  | pH   | (1,0 - 14,0) ед.            |
| <b>2. Прочие методы</b>                                 |                 |   |   |   |  |                             |
| <b>2.1. Титриметрический метод</b>                      |                 |   |   |   |  |                             |
| 5   | ГОСТ 3624-92    | Молоко и молочные продукты  |   |   | Кислотность жировой фазы<br>Кислотность плазмы                               | (2 – 250) °Т                |
| 6   | ГОСТ 12789-87   | Напитки   | 11.05.2010  | 220300,<br>22029400<br>00                                   | Цвет   | (0,1 - 4,0) см <sup>3</sup> |
| <b>2.2. Визуальный метод</b>                            |                 |   |   |   |  |                             |
| 7   | ГОСТ 26312.3-84 | Зерно (семена); Мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия       | 10.61.31.110<br>10.61.32.110<br>10.61.1   | 1103  | Загрязнённость и заражённость вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) |                             |
| 8   | ГОСТ 27559-87   | Зерно (семена); Мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия       | 10.61.2,<br>10.61.32.120<br>10.61.4   | 110100,<br>1102,<br>110311,<br>110313,<br>110319,<br>110320 | Загрязнённость и заражённость вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) |                             |
| 9   | ГОСТ 31964-2012 | Изделия макаронные  | 10.73.11  | 19021100<br>00,<br>190219-<br>190230                        | Заражённость вредителями   |                             |
| 10  | ГОСТ 15113.2-77 | Концентраты пищевые   | 10.89.19.110  | 2101,   | Заражённость вредителями   |                             |

|                                      |                   |   |  |   |   |               |
|--------------------------------------|-------------------|---|--|---|---|---------------|
|                                      |                   |   | 10.89.19.130<br>10.89.19.140<br>10.62.11.110<br>10.62.11.190<br>10.83.12.120<br>10.89.19.230<br>10.89.19.290<br>10.39.21.147<br>10.89.11.110,<br>10.83.11,<br>10.84.2,<br>10.83.14.130,<br>11.07.19.150,<br>10.61.33.110 | 2103,<br>21041000<br>00,<br>21042000,<br>2106,<br>0901,<br>0904-<br>0910,<br>18050000<br>00 | хлебных запасов                                     |               |
|                                      |                   | Продукты для питания детей<br>на зерновой основе  | 10.61.33,<br>10.86.10.130  | 1904,<br>1104   |   |               |
| <b>2.3. Органолептический метод</b>  |                   |   |  |   |   |               |
| 11                                   | ГОСТ 3351-74      | Вода источников<br>централизованного и<br>нецентрализованного<br>водоснабжения; Вода<br>централизованных систем<br>водоснабжения; Вода<br>открытых водоемов 1 и 2<br>категории; Вода плавательных<br>бассейнов; Вода для<br>хозяйственно-питьевого<br>обеспечения судов | 36.00.11,<br>36.00.12  | 2201  | Запах   | (0 – 5) баллы |
| <b>3. Микробиологические методы</b>  |                   |   |  |   |   |               |
| <b>3.1. Бактериологический метод</b> |                   |   |  |   |   |               |
| 1                                    | ГОСТ Р 54077-2010 | Молоко сырое  | 01.41.20.110   | 0401  | Соматические клетки                                 |               |
| 2                                    | ГОСТ 23454-79     | Молоко сырое  | 01.41.20.110   | 0401  | Ингибирующие вещества                               |               |
| 3                                    | ГОСТ 31502-2012   | Молоко, продукты  | 10.51.2 -10.51.5   | 0401  | Антибиотики: Пенициллин,<br>Тетрациклиновая группа, |               |

|   |                     |   |  |   |   |  |
|---|---------------------|---|--|---|---|--|
|   |                     | переработки молока                              |  |   | Стрептомицин  |  |
| 4 | МЗ СССР МУ 3049-84  | Пищевые продукты и продовольственное сырье      | 10.11.10,<br>10.11.20,<br>10.11.30,<br>10.12.10,<br>10.12.20,<br>10.12.40,<br>01.47.21,<br>01.47.22,<br>01.47.23 | 0201-0209, 0401, 0408                         | Стрептомицин, Пенициллин, Цинкбацитрацин, Тетрациклиновая группа, |  |
| 5 | МУК 4.2.026-92      | Пищевые продукты и продовольственное сырье      | 10.11.10,<br>10.11.20,<br>10.11.30,<br>10.12.10,<br>10.12.20,<br>10.12.40,<br>01.47.21,<br>01.47.22,<br>01.47.23 | 0201-0209, 0401, 0409                         | Стрептомицин, Пенициллин, Цинкбацитрацин                          |  |
| 6 | ГОСТ ISO 21871-2013 | Пищевые продукты и продовольственное сырье, БАД | 10.1-10.8,<br>10.89.19.210   | 1601-1605, 1704, 1905, 2001-2009, 21069059 00 | <i>B. cereus</i>  |  |
| 7 | ГОСТ 31708-2012     | Пищевые продукты и продовольственное сырье,     | 10.1-10.8,   | 1601-1605,                                    | <i>E. coli</i>  |  |

|   |                   |  |  |  |   |  |
|---|-------------------|--|--|--|---|--|
|   |                   | БАД  | 10.89.19.210   | 1704,<br>1905,<br>2001-<br>2009,<br>21069059<br>01           |   |  |
| <b>636400, Томская область, Чаинский район, с. Подгорное, ул. Лесная, 34</b>                          |                   |  |  |  |   |  |
| <b>1. Прочие методы</b>   |                   |  |  |  |   |  |
| <b>1.1. Визуальный метод</b>  |                   |  |  |  |   |  |
| 1   | ГОСТ Р 51865-2010 | Изделия макаронные                         | 10.61.21.110<br>10.61.21.111<br>10.61.21.112<br>10.61.21.113<br>10.61.21.114<br>10.61.21.115<br>10.61.21.116<br>10.61.21.117<br>10.61.21.119 | 11010011<br>00<br>11010015<br>00                             | Развариваемость                                 |  |
| <b>2. Методы отбора проб и пробоподготовки</b>  |                   |  |  |  |   |  |
| 2   | СТБ 1036-97       | Пищевые продукты и продовольственное сырье | 10.  |  | Отбор проб на показатели безопасности           |  |
| 3   | СТБ 1051-2012     | Молоко и молочные продукты                 |  |  | Отбор проб на радиационные исследования         |  |
| <b>636131, Томская область, Шегарский район, с. Мельниково, ул. Коммунистическая, 39а, строение 2</b> |                   |  |  |  |   |  |
| <b>1. Микробиологические методы</b>   |                   |  |  |  |   |  |
| <b>1.1. Бактериологический метод</b>  |                   |  |  |  |   |  |
| 1   | ГОСТ 10444.9-88   | Пищевые продукты и продовольственное сырье | 10.12.10,<br>10.12.20,<br>10.12.40,<br>10.13.11,<br>10.13.12,<br>10.13.13,   | 020711,<br>0713,<br>020724,<br>020726,<br>020727,<br>020741, | <i>C. perfringens</i><br>Мезофильные клостридии |  |

|   |                 |  |   |  |  |  |
|---|-----------------|--|---|--|--|--|
|   |                 |  | 10.13.14,<br>10.13.15,<br>10.32.17,<br>10.32.19,<br>10.32.23, | 020743,<br>020744,<br>020751,<br>020753,<br>020754,<br>020755,<br>020760,<br>160100,<br>0207 12,<br>20713,<br>020714,<br>020725,<br>0207 26,<br>0207 27,<br>0207 44,<br>0210 11,<br>0210 12,<br>021019,<br>0210 20,<br>0210 99,<br>1601 00,<br>1602 20,<br>1602 31,<br>1602 32,<br>1602 39,<br>2009 21,<br>2009 29,<br>2009 90,<br>2009 81,<br>2009 89 |  |  |
| 2 | ГОСТ 20235.2-74 | Пищевые продукты и продовольственное сырье | 10.11.1939  | 020621,<br>020622  | Сальмонеллы, эшерихии, стафилококки, стрептококки, <i>S. perfringens</i> |  |
| 3 | ГОСТ 21237-75   | Пищевые продукты и продовольственное сырье | 10.11.11,<br>10.11.12,<br>10.11.13,                           | 020110,02<br>0120,<br>020130,02  | Сальмонеллы, эшерихии, стафилококки, стрептококки                        |  |

|           |           |
|-----------|-----------|
| 10.11.14, | 0311,     |
| 10.11.15, | 020319,02 |
| 10.11.20, | 0410,     |
| 10.11.31, | 020421,02 |
| 10.11.32, | 0422,     |
| 10.11.33, | 020423,02 |
| 10.11.34, | 0450,     |
| 10.11.35, | 020500,02 |
| 10.11.39, | 0610,     |
| 10.12.10, | 020230,02 |
| 10.12.20, | 0321,     |
| 10.13.11, | 020322,02 |
| 10.13.12, | 0329,     |
| 10.13.13, | 020430,02 |
| 10.13.14, | 0441,     |
| 10.13.15  | 020442,02 |
|           | 0443,     |
|           | 020450,02 |
|           | 0500,     |
|           | 020621,02 |
|           | 0622,     |
|           | 020629,02 |
|           | 0810,     |
|           | 020711,02 |
|           | 0713,     |
|           | 020726,   |
|           | 020712,   |
|           | 020714,   |
|           | 020727,   |
|           | 020755,   |
|           | 021011,   |
|           | 021012,   |
|           | 021019,   |
|           | 021020,   |
|           | 021099,   |
|           | 160100,   |

|   |               |  |   |   |                        |  |
|---|---------------|--|---|---|------------------------|--|
|   |               |  |   | 160220,<br>160231,<br>160232,<br>160232,<br>160239,<br>16024116<br>3249,<br>160250,<br>160299   |                        |  |
| 4 | ГОСТ 28566-90 | Пищевые продукты и продовольственное сырье | 10.11.11,<br>10.11.12,<br>10.11.13,<br>10.11.14,<br>10.11.15,<br>10.11.20,<br>10.11.31,<br>10.11.32,<br>10.11.33,<br>10.11.34,<br>10.11.35,<br>10.11.39 | 020110,<br>020120,<br>020130,<br>020311,<br>020319,<br>020410,<br>020421,<br>020422,<br>020423,<br>020450,<br>020500,<br>020610,<br>020230,<br>020321,<br>020322,<br>020329,<br>020430,<br>020441,<br>020442,<br>020443,<br>020450,<br>020500,<br>020621,<br>020622,<br>020629,<br>020810 | Enterococcus           |  |
| 5 | ГОСТ 28805-90 | Пищевые продукты и                         | 10.11.11,   | 020110,   | Определение количества |  |

|  |                         |  |   |  |  |
|--|-------------------------|--|---|--|--|
|  | продовольственное сырье | 10.11.12,<br>10.11.13,<br>10.11.14,<br>10.11.15,<br>10.11.20,<br>10.11.31,<br>10.11.32,<br>10.11.33,<br>10.11.34,<br>10.11.35,<br>10.11.39,<br>10.20.23,<br>10.20.26,<br>10.20.25,<br>10.32.19,<br>10.32.23,<br>10.32.29,<br>10.39.11,<br>10.39.21,<br>10.39.22,<br>10.39.23,<br>10.39.25,<br>10.51.11,<br>10.51.12,<br>10.51.21,<br>10.51.30,<br>10.51.40,<br>10.51.55,<br>10.51.56,<br>10.52.10,<br>10.61.33,<br>10.61.40,<br>10.71.11,<br>10.71.12,<br>10.73.11,<br>10.82.21, | 020120,<br>020130,<br>020311,<br>020319,<br>020410,<br>020421,<br>020422,<br>020423,<br>020450,<br>020500,<br>020610,<br>020230,<br>020321,<br>020322,<br>020329,<br>020430,<br>020441,<br>020442,<br>020443,<br>020450,<br>020500,<br>020621,<br>020622,<br>020629,<br>020810,<br>0305 51,<br>0305 59,<br>0305 69 ,<br>1604 31,<br>1604 32 | осмотолерантных дрожжей и плесневых грибов |  |
|--|-------------------------|--|---|--|--|

|    |                               |  |  |   |   |  |
|----|-------------------------------|--|--|---|---|--|
|    |                               |  | 10.82.22,<br>10.82.23,<br>10.82.24,<br>10.83.13,<br>10.85.11,<br>11.05.10,<br>11.07.19   |   |   |  |
| 6  | ГОСТ 29185-2014               | Пищевые продукты и продовольственное сырье | 10.13.14,<br>10.13.15,<br>10.20.21,<br>10.20.23,<br>10.20.25   | 1601 00,<br>1602 20,<br>1602 31,<br>1602 32,<br>1602 39,<br>160250,<br>0305 31,<br>0305 39,<br>0305 51,<br>0305 61,<br>0305 64  | Промышленная стерильность.<br>Плесени. Дрожжи. Молочнокислые микроорганизмы. <i>Cl. perfringens</i><br>Спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы.<br><i>B. subtilis</i> Показатель промышленной стерильности<br>КМАФАнМ |  |
| 7  | ГОСТ 30425-97                 |  |  |   |   |  |
| 8  | ГОСТ 10444.9-88               |  |  |   |   |  |
| 9  | ГОСТ 10444.7-86               |  |  |   |   |  |
| 10 | ГОСТ 31746-2012               |  |  |   |   |  |
| 11 | ГОСТ Р 50454-92 (ИСО 3811-79) | Пищевые продукты и продовольственное сырье | 10.11.11,<br>10.11.12,   | 020110,<br>020120,  | Обнаружение и учет колиформных бактерий и <i>E.coli</i>   |  |
| 12 | ГОСТ Р 50455-92 (ИСО 3565-75) | Пищевые продукты и продовольственное сырье | 10.11.13,<br>10.11.14,<br>10.11.15,<br>10.11.20,<br>10.11.31,<br>10.11.32,<br>10.11.33,<br>10.11.34,<br>10.11.35,<br>10.11.39,<br>10.12.10,<br>10.12.20,<br>10.13.11,<br>10.13.12,<br>10.13.13,<br>10.13.14, | 020130,<br>020311,<br>020319,<br>020410,<br>020421,<br>020422,<br>020423,<br>020450,<br>020500,<br>020610,<br>020230,<br>020321,<br>020322,<br>020329,<br>020430<br>020441, | Обнаружение сальмонелл  |  |

|    |                   |  |  |  |   |  |
|----|-------------------|--|--|--|---|--|
|    |                   |  | 10.13.15,<br>10.13.14.810,<br>10.13.14.511                                 | 020442,<br>020443,<br>020450,<br>020500,<br>020621,<br>020622,<br>020629,<br>020810,<br>020711,<br>020713,<br>020726,<br>020712,<br>020714,<br>020727,<br>020755,<br>021011,<br>021012,<br>021019,<br>021020,<br>021099,<br>160100,<br>160220,<br>160231,<br>160232,<br>160232,<br>160239,<br>160241,<br>163249,<br>16025,<br>160299 |   |  |
| 13 | ГОСТ Р 52711-2007 | Пищевые продукты и продовольственное сырье | 10.32.11,<br>10.32.14,<br>10.32.16,<br>10.32.17,<br>10.32.18,<br>10.32.19, | 2009 50,<br>2009 49,<br>2009 79,<br>2009 90,<br>2009 81  | S. aureus Молочнокислые микроорганизмы В. ролутуха Патогенные Микроорганизмы, в том числе сальмонеллы Дрожжи Плесени БГКП (колиформы) КМАФАнМ |  |

|    |                           |  |  |   |   |  |
|----|---------------------------|--|--|---|---|--|
|    |                           |  | 10.32.21,<br>10.32.23,<br>10.32.26,<br>10.32.27  |   |   |  |
| 14 | ГОСТ 31708-2012           | Пищевые продукты и продовольственное сырье | 10.13.14,<br>10.72.12,<br>10.85.11,<br>10.85.13,<br>10.85.19,<br>10.86.10,<br>10.89.11 | 1601 00,<br>1905 31,<br>1905 32,<br>2106 90,<br>1602 10,<br>1901 10,<br>2104 10   | E. Coli   |  |
| 15 | ГОСТ 32901-2014 (п.8.6.3) | Пищевые продукты и продовольственное сырье | 10.51.11,<br>10.51.12,<br>10.51.30,<br>10.51.40,<br>10.51.52,<br>10.52.10,<br>10.86.10 | 0401 10,<br>0401 20,<br>0401 40,<br>0401 50,<br>0405 10,<br>0405 20,<br>0405 90,<br>0406 10,<br>0406 20,<br>0406 90,<br>0403 10,<br>0403 90,<br>2105 00,<br>1602 10,<br>1901 10,<br>2005 10,<br>2007 10,<br>2104 20 | Споры аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов<br>сократить! |  |
| 16 | ГОСТ 31904-2012           | Пищевые продукты и продовольственное сырье | 10.11.11,<br>10.11.12,<br>10.11.13,<br>10.11.2,<br>10.11.39,<br>10.12.10,<br>10.12.40, | 020110,<br>020120,<br>020130,<br>020311,<br>020312,<br>020319,<br>020410,   | Бактерии семейства Enterobacteriaceae                                   |  |

|  |  |  |   |  |  |
|--|--|--|---|--|--|
|  |  |  | 10.13.1,<br>10.13.14,<br>10.13.15,<br>10.20.2,<br>10.20.21,<br>10.20.25.119,<br>10.20.25.120,<br>10.32.1,<br>10.32.17,<br>10.32.21,<br>10.32.23,<br>10.32.27,<br>10.39.22,<br>10.39.25,<br>10.31.11,<br>10.42.10,<br>10.51.40,<br>10.51.52,<br>10.61.21,<br>106131,<br>10.71.11,<br>107112,<br>107212,<br>107311,<br>10.81.11,<br>10.82.22,<br>10.82.23,<br>10.85.11,<br>10.85.12,<br>10.85.13,<br>10.85.14,<br>10.85.19,<br>10.86.10 | 020421,<br>020422,<br>020423,<br>020621,<br>020522,<br>020641,<br>020711,<br>020713,<br>020726,<br>020754,<br>020714,<br>160100,<br>160220,<br>160231,<br>160239,<br>030539,<br>160411,<br>160412,<br>160413,<br>160414,<br>160415,<br>160419,<br>200990,<br>200791,<br>200799,<br>080310,<br>080350,<br>200897,<br>200899,<br>071010,<br>200410,<br>151710,<br>151790,<br>040610,<br>040310,<br>040390, |  |
|--|--|--|---|--|--|

|    |  |   |  |   |  |  |
|----|--|---|--|---|--|--|
|    |  |   |  | 110100,<br>110311,<br>190590,<br>190531,<br>190532,<br>190211,<br>190219,<br>170112,<br>170114,<br>180631,<br>180632,<br>180690,<br>170410,<br>1704 90,<br>190220,<br>190230,<br>210690,<br>190110,<br>2005 10,<br>200710,<br>210420,<br>160210 |  |  |
| 17 | ГОСТ Р 54354-2011<br>(п.8.5, п.8.12, 8.16) | Пищевые продукты и<br>продовольственное сырье | 10.11.11,<br>10.11.12,<br>10.11.13,<br>10.11.14,<br>10.11.15,<br>10.11.20,<br>10.11.31,<br>10.11.32,<br>10.11.33,<br>10.11.34,<br>10.11.35,<br>10.11.39,<br>10.12.10,<br>10.12.20, | 020110,<br>020120,<br>020130,<br>020311,<br>020319,<br>020410,<br>020421,<br>020422,<br>020423,<br>020450,<br>020500,<br>020610,<br>020230,<br>020321,  | Бактерии рода<br><i>Pseudomonas</i> ЭнтерококкиУ.<br><i>enterocolitica</i> |  |

|    |                   |  |  |   |                               |  |
|----|-------------------|--|--|---|-------------------------------|--|
|    |                   |  | 10.13.11,<br>10.13.12,<br>10.13.13,<br>10.13.14,<br>10.13.15 | 020322,<br>020329,<br>020430,<br>020441,<br>020442,<br>020443,<br>020450,<br>020500,<br>020621,<br>020622,<br>020629,<br>020810,<br>020711,<br>020713,<br>020726,<br>020712,<br>020714,<br>020727,<br>020755,<br>021011,<br>021012,<br>021019,<br>021020,<br>021099,<br>160100,<br>160220,<br>160231,<br>160232,<br>160232,<br>160239,<br>160241,<br>163249,<br>160250,<br>160299 |                               |  |
| 18 | ГОСТ Р 54755-2011 | Пищевые продукты и продовольственное сырье | 110711,<br>110719  | 2201 10,<br>2201 90   | <i>Pseudomonas aeruginosa</i> |  |

|    |   |  |  |                     |   |
|----|---|--|--|---------------------|---|
| 19 | ГФ XII  | Вода дистиллированная;<br>Лекарственные формы                            |  |                     | Общее микробное число бактерий и грибов суммарно:<br>Дрожжи и плесневые грибы<br>Ps.aeruginosa<br>S.aureus<br>ОМЧ<br>Семейство Enterobacteriaceae<br>Стерильность   |
| 20 | ИК 10-5031536105-91   | Пищевые продукты и продовольственное сырье                               |  |                     | КМАФАнМБГКПДрожжи и плесневые грибы   |
| 21 | Инструкция от 24.06.86  | Пищевые продукты и продовольственное сырье                               |  |                     | КМАФАнМ<br>Плесневые грибы<br>Дрожжи<br>Колиформные бактерии<br>E.coli<br>Бактерии рода Salmonella<br>S.aureus<br>Споры сульфитредуцирующих клостридий              |
| 22 | МР МЗ СССР от 24.05.84 (в части исследования пищевых продуктов и продовольственного сырья, воды, сточных жидкостей) | Пищевые продукты и продовольственное сырье;<br>Вода;<br>Сточные жидкости | 110711,<br>110719,<br>71.20.11,<br>71.20.110 | 2201 10,<br>2201 90 | Pseudomonas aeruginosa  |
| 23 | МУ 2.1.4.1184-03  | Питьевая вода, расфасованная в ёмкости                                   | 110711,<br>110719                            | 2201 10,<br>2201 90 | Общее микробное число<br>Общие колиформные бактерии<br>Термотолерантные колиформные бактерии<br>Глюкозоположительные колиформные бактерии<br>Pseudomonas aeruginosa |
| 24 | МУ № 09/33-680<br>14.04.1969 г.   | Контроль дезинфекционных камер   |  |                     | Гибель спор тест-микроорганизмов<br>Staphylococcus aureus штамм 906   |
| 25 | МУК 4.2.2218-07 (в  | Биоматериал  |  |                     | Возбудитель холеры  |

|    |  |  |  |   |  |   |
|----|--|--|--|---|--|---|
|    | части исследования биологического (клинического) материала)                    |  |  |   |  |   |
| 26 | МУК 4.2.2870-11 (в части исследования биологического (клинического) материала) | Биоматериал                                |  |   |  | Возбудитель холеры                          |
| 27 | МУК 4.2.577-96 (п.7.12)  | Пищевые продукты и продовольственное сырье | 10.11.12,<br>10.11.13,<br>10.11.15,<br>10.11.31,<br>10.11.33,<br>10.11.35,<br>10.12.10,<br>10.12.20,<br>10.86.10 | 020311,<br>020421,<br>020 00,<br>020230,<br>020441,<br>020500,<br>020713,<br>020726,<br>020753,<br>020714,<br>020727,<br>160210,<br>190110,<br>200510,<br>200710,<br>210420 |  | Промышленная стерильность                   |
| 28 | МУК 4.2.999-00   | Пищевые продукты и продовольственное сырье | 10.51.11,<br>10.51.12,<br>10.51.22,<br>10.51.40,<br>10.51.51,<br>10.51.52,<br>10.52.10                           | 040120,<br>040150,<br>040221,<br>040610,<br>040620,<br>040630,<br>040640,<br>040690,<br>040291,<br>040310,  |  | Микроорганизмы-пробиотики<br>Бифидобактерии |

|    |                                     |  |  |        |  |
|----|-------------------------------------|--|--|--------|--|
|    |                                     |  |  | 210500 |  |
| 29 | MP M3 СССР 09/19-761<br>от 23.04.70 | Биоматериал  |  |        | Штаммы микроорганизмов.<br>Определение эпид. маркеров:<br>колицинотипов шигелл Зонне   |
| 30 | MP M3 СССР 17PC-4/5735              | Биоматериал<br><br>Пищевые продукты и<br>продовольственное сырье |  |        | Качественное определение:<br>шигелл<br>сальмонелл<br>Количественное определение:<br>энтеробактерий<br>стафилококка<br>C1.perfringens |
| 31 | MP M3 СССР 28-6/31<br>от 1988 г.    | Биоматериал  |  |        | Биохимическая идентификация<br>C.diphtheriae с помощью<br>модифицированной среды Пизу.   |
| 32 | MP M3 РСФСР<br>от 29.11.80          | Биоматериал  |  |        | Выделение и идентификация<br>сальмонелл  |

Руководитель испытательной лаборатории

Главный врач ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Томской области"



Т.В. Андреева

А.В. Шихин