

Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)

Испытательный лабораторный центр филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения "Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл, в Горномарийском районе"

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.511026

наименование испытательной лаборатории (центра)

425350, РОССИЯ, Республика Марий Эл, Козьмодемьянск, ул. Лихачева, 14

адрес места осуществления деятельности

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний, измерений)	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
1.	ПНД Ф 14.1:2:4.262-10	Воды питьевые, поверхностные (в том числе морские) и сточные	-	2201	Массовая концентрация ионов аммония	(0,05 - 4,0) мг/дм ³
2.	ПНД Ф 14.1:2:4.3-95	Воды питьевые, поверхностные и сточные	-	2201	Массовая концентрация нитрит-ионов	(0,02 - 3,0) мг/дм ³
3.	ПНД Ф 14.1:2:4.4-95				Массовая концентрация нитрат-ионов	(0,1 – 100) мг/дм ³
4.	ПНД Ф 14.1:2:4.4.111 -97				Массовая концентрация хлорид-ионов	(10 – 10000) мг/дм ³
5.	ПНД Ф 14.1:2.159-2000	Природные и сточные воды	-	2201	Массовая концентрация сульфат-ионов	(10 – 1000) мг/дм ³
6.	ПНД Ф 14.1:2:4.50-96	Питьевые, природные, сточные воды	-	2201	Массовая концентрация железа общего	(0,05 - 10,0) мг/дм ³
7.	ПНДФ 14.1:2:4.210-2005				Химическое потребление кислорода (ХПК)	(10 - 30000) мгО/дм ³
8.	ПНД Ф 14.1:2:4.154-99	Питьевая вода (в том числе расфасованная в емкости), природные (в том числе поверхностные и подземные источники водоснабжения) и сточные (в том числе очищенные и ливневые). Вода бассейнов и аквапарков. Вода горячего водоснабжения	-	2201	Перманганатная окисляемость в расчете на атомарный кислород	(0,25 – 100) мг/дм ³
9.	ПНД Ф 14.1:2.110-97	Воды природные	-	2201	Массовая концентрация	(3,0 - 5000) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
		(поверхностные и подземные) и сточные (хозяйственно-бытовые, ливневые и очищенные)			взвешенных веществ	
10.	ПНД Ф 14.1:2:3:4.123-97	Воды поверхностные пресные, подземные (грунтовые), питьевые, сточные и очищенные сточные воды	-	2201	Биохимическое потребление кислорода после n-дней (БПК полн.) инкубации.	(0,5 – 1000) мг О ₂ /дм ³
11.	ПНДФ 14.1:2.101-97	Природные и очищенные сточные воды	-	2201	Массовая концентрация растворенного кислорода	(1,0 - 15,0) мг/дм ³
12.	ПНДФ 14.1:2.98-97	Природные и сточные воды	-	2201	Жесткость общая	(0,1-50,0) градусов жесткости (°Ж)
13.	ПНД Ф 14.1:2:3:4.121	Природные, сточные, подземные, попутные (пластовые, попутнодобываемые), питьевые, бутилированные воды.	-	2201	Водородный показатель (рН)	(1-14) единиц рН
14.	МУК 4.1.1262-03	Вода поверхностных и подземных источников водопользования, питьевая вода	-	2201	Массовая концентрация нефтепродуктов	(0,005 - 50,0) мг / дм ³
15.	МУК 4.1.1264-03				Массовая концентрация анионных поверхностно-активных веществ (АПАВ)	(0,025 - 2,0) мг / дм ³
16.	ПНД Ф 14.1:2:4.114-97	Питьевые, поверхностные, сточные воды	-	2201	Массовая концентрация сухого остатка	(50 – 25000) мг/дм ³
17.	ПНД Ф 14.1:2:4.254-2009	Воды питьевые; поверхностных и подземных источников водоснабжения; воды сточные производственные, хозяйственно-бытовые, ливневые и очищенные.	-	2201	Массовая концентрация взвешенных и прокаленных взвешенных веществ	(0,5 – 5000) мг/дм ³
18.	ПНД Ф 14.1:23::4.245-07	Воды питьевые, поверхностные, подземные пресные и сточные.	-	2201	Свободная и общая щелочность	(0,005 - 10,0) ммоль/ дм ³
19.	ПНД Ф 14.1:2.61-96	Природные и сточные воды	-	2201	Массовая концентрация марганца	(0,005 – 10) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7			
20.	ПНД Ф 12.16.1-2010, п. 3	Вода открытых водоемов; вода водоемов в местах купания; очищенная сточная вода, отводимая в водные объекты.	-	2201	Температура	0-50°С			
21.	ПНД Ф 12.16.1-2010,п. 4				Запах при 20 °С	(1-5) баллов			
					Запах при 60 °С	(1 - 5) баллов			
22.	ПНД Ф 12.16.1-2010, п. 5				Окраска (цвет)	-			
23.	ГОСТ 6709, п. 3.3.	Вода дистиллированная	-		Остаток после выпаривания	не более 5/ более 5			
24.	ГОСТ 6709, п. 3.5.				Массовая концентрация аммиака и аммонийных солей	не более 0,02/ более 0,02			
25.	ГОСТ 6709, п. 3.6.				Массовая концентрация нитратов	не более 0,2/ более 0,2			
26.	ГОСТ 6709, п. 3.7.				Массовая концентрация сульфатов	не более 0,5/ более 0,5			
27.	ГОСТ 6709, п. 3.8.				Массовая концентрация хлоридов	не более 0,02/ более 0,02			
28.	ГОСТ 6709, п. 3.10.				Массовая концентрация железа	не более 0,05/ более 0,05			
29.	ГОСТ 6709, п. 3.15.				Массовая концентрация веществ, восстанавливающих KMnO4	не более 0,08 /более 0,08			
30.	РД 52.24.495-2017	Природные и очищенные сточные воды			pH	4,0-10,0 единиц pH			
31.	МУ № 4120-86	Вода	-	-	ГХЦГ (α,γ-изомеры)	(0,00008 – 0,02) мг/л			
					ДДТ	(0,0002 – 0,002) мг/л			
					ДДД	(0,0002 – 0,002) мг/л			
					ДДЭ	(0,0002 – 0,002) мг/л			
32.	ГОСТ Р 58144-2018, п. 8.12	Дистиллированная вода	-	-	Вещества, восстанавливающие марганцевокислый калий	наличие розовой окраски/отсутствие розовой окраски			
33.	ГОСТ Р 58144-2018, п. 8.14				pH	(2-12) ед.pH			
34.	ГОСТ Р 58144-2018, п. 8.15				Удельная электрическая проводимость воды при 20°С	(от 5 до 10000) мкСм/см			
					Удельная электрическая проводимость воды при 25°С	(от 5 до 10000) мкСм/см			
35.	ГОСТ 18190-72, п.2	Питьевая вода	-	2201	Содержание суммарного остаточного хлора	(0,3 - 1)мг/дм³			
36.	ГОСТ 18190-72, п.3				Содержание свободного остаточного хлора	(0,3 - 1)мг/дм³			
37.	ГОСТ 4245-72, п.2	Питьевая вода	-	2201	Содержание хлоридов	(10 – 350) мг/дм³			
38.	ГОСТ 4974-2014, п. 6, п. 6.3	Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости, вода подземных и поверхностных источников	-	2201	Массовая концентрация марганца	(0,01 до 5,00) мг/дм³			

1	2	3	4	5	6	7
		питьевого водоснабжения				
39.	ГОСТ 33045-2014, п. 5	Вода питьевая, в.т.ч. расфасованная в емкости, вода природная (поверхностная и подземная) и сточная вода	-	2201	Аммиак и ионы аммония суммарно	<i>Без учета разбавления:</i> (0,1 – 3,0) мг/дм ³ <i>При разбавлении:</i> (0,1 – 300) мг/дм ³
40.	ГОСТ 33045-2014, п. 6				Нитриты	<i>Без учета разбавления:</i> (0,003 – 0,3) мг/дм ³ <i>При разбавлении:</i> (0,3 – 30) мг/дм ³
41.	ГОСТ 33045-2014, п. 9				Нитраты	<i>Без учета разбавления:</i> (0,1 – 2,0) мг/дм ³ <i>При разбавлении:</i> (0,1 – 200) мг/дм ³
42.	ГОСТ 4386-8, п. 1 (вариант А)	Вода питьевая	-	2201	Фториды	(0,05 - 1,0) мг/дм ³
43.	ГОСТ 31940-2012, п. 6	Вода питьевая, в т.ч. расфасованная в емкости	-	2201	Сульфаты	(2 – 50) мг/дм ³
44.	ГОСТ 31868-2012, п.5	Вода питьевая, в том числе расфасованная в емкости, и природная (поверхностная и подземная) вода, в том числе вода источников питьевого водоснабжения	-	2201	Цветность	(1 - 50) градусов цветности
45.	ГОСТ 18164-72	Питьевая вода	-	2201	Содержание сухого остатка	более 10,0 мг/дм ³
46.	ГОСТ Р 57164-2016	Вода питьевая	-	2201	Запах при 20 °С	(0 – 5) баллов
					Запах при 60 °С	(0 – 5) баллов
					Вкус, привкус	(0 – 5) баллов
					Мутность	более 1 ЕМФ
47.	ГОСТ 31954, метод А	Вода питьевая	-	2201	Жесткость	(0,1 – 10) °Ж
48.	ГОСТ 31957-2012, п.5.4.1	Вода питьевая и природная (поверхностная и подземная), в том числе вода источников питьевого водоснабжения, сточная вода	-	2201	Свободная щелочность	(0,1 - 100) ммоль/ дм ³
49.	ГОСТ 31957-2012, п. 5.4.2				Общая щелочность	(0,1 - 100) ммоль/ дм ³
50.	ГОСТ 31957-2012, п. 5.5.5				Массовая концентрация гидрокарбонатов	(6,1 - 6100) мг/ дм ³
51.	ГОСТ 31957-2012, п. 5.5.5				Массовая концентрация карбонатов	(6 – 6000) мг/ дм ³
52.	ГОСТ 4011-72, п. 2	Вода питьевая	-	2201	Массовая концентрация общего железа	(0,1 - 2,0) мг/дм ³
53.	ГОСТ 31858-2012	Вода питьевая	-	2201	Массовая концентрация ГХЦГ (α,β,γ- изомеры	(0,1-6,0) мкг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
					Массовая концентрация 4,4 ДДТ; 4..4 ДДЭ; 4,4 ДДД	(0,1-6,0) мкг/дм ³
54.	ГОСТ 31861-2012	Вода	-	-	Отбор проб	-
55.	ГОСТ 23268.0-91,		-	2201	Отбор проб	-
56.	ГОСТ 23268.1-91, п. 2				Вкус, запах, прозрачность, цвет	-
57.	ГОСТ 23268.3-91, титриметрический метод				Массовая концентрация гидрокарбонат-ионов	(5 – 20) мг/л
58.	ГОСТ 23268.4-91				Массовая концентрация сульфат-ионов	(0,2 – 20) мг/л
59.	ГОСТ 23268.5-91, п.2				Массовая концентрация ионов кальция	(1 - 10) мг/л
60.	ГОСТ 23268.5-91, п.3				Массовая концентрация ионов магния	(1 – 10) мг/л
61.	ГОСТ 23268.8-91, п. 3				Массовая концентрация нитрит-ионов	(0,005 - 0,03) мг/л
62.	ГОСТ 23268.9-91, п. 1, 2				Массовая концентрация нитрат-ионов	(0,001 – 0,005) мг/л
63.	ГОСТ 23268.10-91				Массовая концентрация ионов аммония	(0,05 – 4) мг/л
64.	ГОСТ 23268.11-91				Массовая концентрация ионов железа	(0,5 – 1) мг/л
65.	ГОСТ 23268.12-91				Перманганатная окисляемость	(0,1 – 10) мг О ₂ /л
66.	ГОСТ 23268.17-91, п.2				Массовая концентрация хлорид-ионов	(2 – 40) мг/л
67.	ГОСТ 23268.18-91, п.3				Массовая концентрация фторид- ионов	(0,05 - 50,0) мг/дм
68.	МУК 4.3.2900-11	Вода горячего водоснабжения	-	-	Температура	(20 – 100) °С
69.	МУ 1766-77	Почва	-	-	Гексахлорбензол	(0,003 – 1,0) мг/кг
					ГХЦГ (α,γ изомеры)	(0,003 – 1,0) мг/кг
					ДДЭ	(0,012 – 1,0) мг/кг
					ДДТ	(0,050 – 1,0) мг/кг
					ДДД	(0,020 – 1,0) мг/кг
70.	ГОСТ 32122-2013	Растительные масла	-	1504, 1509, 1512	ГХЦГ (α,β,γ-изомеры), 4,4ДДТ, 4,4ДДЕ,4,4ДДД	(0,001 -0,2) мг/кг
71.	ГОСТ 23452-2015	Молоко и молочные продукты	-	0401-0406	ГХЦГ (α и γ-изомеры), 4,4ДДТ, 4,4ДДЕ,4,4ДДД	(0,005 - 0,5) мг/кг
72.	ГОСТ 30349-96, п. 5	Плоды, овощи и продукты	-	0701-0713,	ГХЦГ (α,β,γ-изомеры)	(0,001 – 2,0) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
		их переработки		0801-0814, 2001-2009	ДДТ и его метаболиты	(0,007 – 2,0) мг/кг
73.	МУ № 1222-75	Мясо, мясопродукты и животные жиры	-	0201-0210, 1601-1602, 1501-1518	ДДТ и его метаболиты ГХЦГ(α,β,γ-изомеры)	(0,02 - 0,08) мг/кг (0,02 - 0,08) мг/кг
74.	МУ № 1541-76	Вода, почва, фураж, продукты питания животного и растительного происхождения	-	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0713 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1214 1501-1518 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209 2201, 2505	2,4-Д кислота	(0,002 - 0,1) мг/л
75.	МУК 1112-73	Пищевые продукты животного и растительного происхождения	-	-	ДДТ и его метаболиты ГХЦГ(α,β,γ-изомеры)	(0,001 - 0,004) мг/кг (0,001 - 0,004) мг/кг
76.	МУ № 2142-80	Вода, продукты питания, корма	-	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0713 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1214 1501-1518 1601-1605 1701-1704 1801-1806	ГХЦГ (α,β,γ-изомеры) ДДТ и его метаболиты	(0,005-2,0) мг/кг (мг/л) (0,005-2,0) мг/кг (мг/л)

1	2	3	4	5	6	7
				1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209		
77.	МУ № 2145-80	Почва	-	-	Прометрин	(0,05 - 0,5) мг/кг
78.	МУ № 2433-81	Почва	-	-	Альфа-ГХЦГ	(0,0004 – 0,25) мг/кг
					Гамма-ГХЦГ	(0,0004 – 0,25) мг/кг
					Бета-ГХЦГ	(0,0004 – 0,25) мг/кг
					4,4-ДДТ	(0,0004 – 0,25) мг/кг
					4,4-ДДД	(0,0004 – 0,25) мг/кг
					4,4-ДДЭ	(0,0004 – 0,25) мг/кг
79.	МУ № 2434-81	Вода, почва, растительный материал	-	0701-0713, 0801-0814, 2001-2009, 2201, 2502	Глифосат (раундап)	(0,05-1,0) мг/кг (мг/л)
80.	МУ № 1637-77	Воздух рабочей зоны	-	-	Аммиак	(5,0 – 50) мг/м³
81.	МУ № 1641				Серная кислота	(0,5 – 2,0) мг/м³
82.	МУК 4.1.2473-09				Массовая концентрация оксида азота (в пересчете на диоксид азота)	(1,0-20,0) мг/м³
					Концентрация диоксида азота и оксида азота	(1,0 - 20,0) мг/м³
83.	МУ № 4945-88				Хрома оксид (VI) в сварочном аэрозоле	(0,003-0,06) мг/м³
					Марганец в сварочном аэрозоле	(0,05 – 1,25) мг/м³
84.	МУК 4.1.2468-09				Массовая концентрация пыли (дисперсной фазы аэрозолей)	(1,0 - 250,0) мг/м³
85.	ГОСТ 12.1.014-84				Сероводород	(2 - 120) мг/м³
					Сумма углеводородов нефти	(50 - 4000) мг/м³
					Оксид углерода	(5 - 50) мг/м³
					Аммиак	(2 - 100) мг/м³
					Диоксид азота	(1 - 50) мг/м³
86.	МУ 4188-86				Ртуть	(0,005 – 0,50) мг/м³
87.	ГОСТ 30494	Помещения жилых, детских дошкольных учреждений, общественных, административных и бытовых зданий.	-	-	Температура воздуха	(-20 - +60) °С
					Относительная влажность воздуха	(10 - 98) %
					Скорость движения воздуха	(0,01 - 20,0) м/с

1	2	3	4	5	6	7
88.	МУК 4.3.2756	Производственная (рабочая) среда	-	-	Температура воздуха	(-20 - +60) °C
					Относительная влажность воздуха	(10 - 98) %
					Скорость движения воздуха	(0,01 - 20,0) м/с
89.	ГОСТ 24940-2016	Помещения жилых и общественных зданий, рабочие места, селитебные территории	-	-	Освещенность	(1 - 200000) лк
					Коэффициент естественной освещенности	(1 - 100) %
90.	МУК 4.3.2812 -10	Рабочие места	-	-	Освещенность	(1 - 200000) лк
					Коэффициент естественной освещенности	(1 - 100) %
91.	ГОСТ 33393-2015	Помещения жилых и общественных зданий, рабочие места	-	-	Коэффициент пульсации	(1 - 100) %
92.	ГОСТ 26824-2018	Рабочие поверхности в зданиях и сооружениях, дорожных покрытий улиц, дорог и площадей, фасадов зданий и сооружений, рекламных установок	-	-	Яркость	(10 - 200000) кд/м ²
93.	СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 (с изменениями и дополнениями).	Рабочие места на различных категориях объектов, производственные помещения, жилых и общественных зданий.	-	-	Электромагнитные поля, создаваемые видеодисплейными терминалами и ПЭВМ: -напряженность электрического поля на частотах от 5 Гц до 2 кГц;	(5-1000) В/м
					-напряженность электрического поля на частотах от 2 кГц до 400 кГц	(0,5-40) В/м
					-напряженность электрического поля на частотах от 45 до 55 Гц	(5-1000) В/м
					-напряженность магнитного поля на частотах от 5 Гц до 2 кГц	(50-4000) мА/м
					- магнитная индукция на частотах от 5 Гц до 2 кГц	(62,5-5000) нТл
					-напряженность магнитного поля на частотах от 2 кГц до 400 кГц	(4-400) мА/м
					- магнитная индукция на частотах от 2 кГц до 400 кГц	(5-500) нТл
					-напряженность магнитного поля	(50-8000) мА/м

1	2	3	4	5	6	7
					на частотах от 45 до 55 Гц	
					-магнитная индукция на частотах от 45 до 55 Гц	(62,5-10000) нТл
94.	ГОСТ ISO 9612-2016	Производственные помещения, рабочие места	-	-	Шум: - общий уровень звука; - уровни звукового давления в октавных полосах частот; - эквивалентный по энергии уровень звука; -максимальный уровень звука	(20-140) дБ (дБА)
95.	ГОСТ 23337-2014	Помещения жилых и общественных зданий, селитебная территория.	-	-	Шум: - общий уровень звука; - уровни звукового давления в октавных полосах частот; - эквивалентный по энергии уровень звука; -максимальный уровень звука	(20-140) дБ (дБА)
96.	ГОСТ Р 53187-2008	Территория жилой застройки	-	-	Шум: - общий уровень звука; - уровни звукового давления в октавных полосах частот; - эквивалентный по энергии уровень звука; -максимальный уровень звука	(20-140) дБ (дБА)
97.	МУК 4.3.2194-07	Территория жилой застройки, жилые и общественные здания.	-	-	Шум: - общий уровень звука; - уровни звукового давления в октавных полосах частот; - эквивалентный по энергии уровень звука; -максимальный уровень звука	(20-140) дБ (дБА)
98.	МУ 1844-78	Рабочие места	-	-	Шум: -общий уровень звука; - уровни звукового давления в октавных полосах частот	(20-140) дБ (дБА)
99.	МР от 26.06.1990	Концертные залы, помещения дискотеки, танцевальные залы,	-	-	Шум: -эквивалентный по энергии уровень звука;	(20-140) дБ (дБА)

1	2	3	4	5	6	7
		рестораны.			-максимальный уровень звука	
100.	ГОСТ 31191.1-2004	Рабочие места на различных категориях объектов, производственные помещения, помещения жилых и общественных зданий, различных категорий объектов.	-	-	Общая вибрация - уровень виброускорения;	(80 - 175) дБ отн.10 ⁻⁶ м/с ²
					- эквивалентный корректированный уровень виброускорения	
101.	ГОСТ 31191.2-2004				Общая вибрация - уровень виброускорения;	(80 - 175) дБ отн.10 ⁻⁶ м/с ²
					- эквивалентный корректированный уровень виброускорения	
102.	ГОСТ 31192.1-2004	Рабочие места	-	-	Локальная вибрация - уровень виброускорения;	(80 - 175) дБ отн.10 ⁻⁶ м/с ²
					- эквивалентный корректированный уровень виброускорения	
103.	ГОСТ 31192.2-2004				Локальная вибрация - уровень виброускорения;	(80 - 175) дБ отн.10 ⁻⁶ м/с ²
					- эквивалентный корректированный уровень виброускорения	
104.	ГОСТ 31319-2006				Общая вибрация - уровень виброускорения;	(80 - 175) дБ отн.10 ⁻⁶ м/с ²
					- эквивалентный корректированный уровень виброускорения	
105.	ГОСТ Р ИСО 6954-209	Пассажирские и торговые суда.	-	-	Общая вибрация - уровень виброускорения;	(80 - 175) дБ отн.10 ⁻⁶ м/с ²
					- эквивалентный корректированный уровень виброускорения	
106.	МУ№ 3911-85	Рабочие места или места контакта с руками оператора	-	-	Вибрация (общая и локальная): - уровень виброускорения;	(80 - 175) дБ отн.10 ⁻⁶ м/с ²
					- эквивалентный корректированный уровень виброускорения	
107.	МУК 2.6.1.1087-02	Металлолом	-	-	Максимальная мощность эквивалентной дозы	(0 - 30) мкЗв/ч (0-3000) μR/h

1	2	3	4	5	6	7
					гамма-излучения	
108.	Сан ПиН 2.2.4.3359-2016				Электромагнитные поля, создаваемые видеодисплейными терминалами и ПЭВМ: -напряженность электрического поля на частотах от 5 Гц до 2кГц;	(5-1000) В/м
					- напряженность электрического поля на частотах от 2 кГц до 400 кГц;	(0,5-40,0) В/м
					- напряженность электрического поля на частотах от 45 до 55 Гц	(5-1000) В/м
					- напряженность магнитного поля на частотах от 5 Гц до 2 кГц	(50-4000) мА/м
					-магнитная индукция на частотах от 5 Гц до 2 кГц	(62,5-5000) нТл
					- напряженность магнитного поля на частотах от 2 кГц до 400 кГц	(4-400) мА/м
					- магнитная индукция на частотах от 2 кГц до 400 кГц	(5-500) нТл
					- напряженность магнитного поля на частотах от 45 до 55 Гц	(50-8000) мА/м
					- магнитная индукция на частотах от 45 до 55 Гц	(62,5-10000) нТл
					Температура воздуха	(-20- +60) °С
					Относительная влажность воздуха	(10-98) %
					Скорость движения воздуха	(0,01-20,0) м/с
					Освещённость рабочей поверхности	1-200000 лк
					КЭО (коэффициент естественного освещения)	(1-100)%
					Коэффициент пульсации	(1-100)%
					Яркость	(10-200000) кд/м²
					Шум: эквивалентный уровень звука;	(20-140) дБ (дБА)
					Максимальный уровень звука;	
					Пиковый уровень звука	
					Вибрация (общая и локальная): -эквивалентный	(60-180) дБ

1	2	3	4	5	6	7
					-корректированный уровень виброускорения	
109.	МУ №122-5\72-91 (МУ №1-40/3805), п.7.1.1.	Продукция общественного питания	-	1704,1905	Эффективность тепловой обработки (реакция на пероксидазу)	положительная/ отрицательная
110.	МУ №122-5\72-91 п.7.2.2	Фритюрный жир	-	2202,2209	Степень термического окисления фритюрного жира	(0 – 1) %
111.	МУ МЗ СССР № 4237-86	Готовые блюда, пищевые продукты	-	-	Энергетическая ценность, ккал (расчетный метод) Содержание жира Содержание сухих веществ	-
112.	ГОСТ 7047-55, п. III	Витаминизированные готовые блюда, витаминные препараты	-	2202, 2009	Витамин С (аскорбиновая кислота)	(0 – 700) мг
113.	ГОСТ Р 54758-2011, п.6	Молоко и продукты переработки молока	-	0401-0404	Плотность	(1015-1040) кг/м ³
114.	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	-	0401-0406	Массовая доля жира	(0,5-82,0) %
115.	ГОСТ Р ИСО 2446-2011	Молоко цельное, частично обезжиренное, сырое, пастеризованное	-	0401	Массовая доля жира	(0,1 – 6,0) %
116.	ГОСТ 29247-91	Сгущенные и сухие молочные и молокосодержащие консервы	-	0404	Массовая доля жира	(0,1 – 80,0) %
117.	ГОСТ Р 55361-2012, п. 7.7	Молочный жир, масло, масляная паста из коровьего молока.	-	0405	Массовая доля влаги	(0,5 -60,0) %
118.	ГОСТ Р 55361-2012, п. 7.9				Массовая доля сухого обезжиренного вещества	(1,0 -25,0) %
119.	ГОСТ Р 55361-2012, п. 7.11				Массовая доля сухого	(1,0 -25,0) %

1	2	3	4	5	6	7
					обезжиренного молочного остатка (расчетный метод)	
120.	ГОСТ Р 55361-2012, п. 7.12				Массовая доля хлористого натрия	(0,5 - 3,0) %
121.	ГОСТ Р 55361-2012, п. 7.14				Титруемая кислотность	(1,0-6,0) °К
122.	ГОСТ Р 55361-2012, п. 7.16				Кислотность молочной плазмы	(10,0-70,0) °Т
123.	ГОСТ Р 54669-2011, п.7	Молоко и продукты переработки молока, в том числе молочные составные и молокосодержащие продукты	-	0401-0406	Кислотность	(2 – 250) °Т
124.	ГОСТ 30305.3-85, п. 5	Молочные, молокосодержащие консервы и сухие молочные продукты	-	0401-0406	Кислотность	(10 - 70) °Т
125.	ГОСТ 3624-92, п. 3	Молоко и молочные и молокосодержащие продукты	-	0401-0406	Кислотность	(0 - 8,0) °Т
126.	ГОСТ Р 54668-2011, п.7	Молоко и продукты переработки молока, в том числе молочные составные и молокосодержащие продукты	-	0401-0406	Массовая доля сухого вещества	(0,5% - 99,0) %.
					Расчетный показатель: Массовая доля влаги Показатели, необходимые для расчета, определяемые инструментальными методами:	(1,0% - 99,5) %.
127.	ГОСТ 3626-73, п.2	Пастеризованное, стерилизованное молоко, мороженое, молокосодержащие продукты, кисломолочные продукты, сыр и сырные продукты, творог и творожные изделия	-	0401-0406	Массовая доля влаги и сухого вещества	(1 – 90) %
128.	ГОСТ 3626-73, п 6	Сливочное масло	-	0401-0406	Массовая доля влаги	(40 – 90) %
129.	ГОСТ 30305.1, п.4	Консервы молочные сгущенные	-	0403	Массовая доля влаги	(1 – 90) %
130.	ГОСТ 3623-73, п. 6	Пастеризованное молоко,	-	0401-0406	Пероксидаза	присутствие/ отсутствие
131.	ГОСТ 3623-73, п. 7	сливки, пахту, сыворотку, творог, сметану, сливочное масло, кисломолочные			Фосфатаза	присутствие/ отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
		напитки и другие молочные продукты				
132.	ГОСТ Р 54761-2011, п.6	Молочное сырье (сырое молоко, сырые сливки, обезжиренное молоко, концентрированное молоко) и молочные продукты	-	0401-0406	Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка	(0,5 - 99,0) %
133.	ГОСТ 29245-91, п. 3	Консервы молочные	-	0403	Консистенция, цвет, вкус, запах	-
134.	ГОСТ Р 55063-2012, п. 7.6	Сыры, плавленые сыры	-	0406	Массовая доля влаги и сухого вещества	(3,0 - 70,0) %.
135.	ГОСТ Р 55063-2012, п. 7.8				Массовая доля жира	(3,0 - 70,0) %.
136.	ГОСТ Р 55063-2012, п. 7.10				Массовая доля хлористого натрия	(1,0 - 8,0) %
137.	ГОСТ Р 51487-99	Масла растительные и жиры животные	-	1501-1514	Перекисное число	(0,1-45,0) ммоль ½ О/кг
138.	ГОСТ 32189-2013, п.5.2	Маргарины, жиры для кулинарии кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности	-	1501-1514	Цвет, вкус, запах, консистенция	-
139.	ГОСТ 32189-2013, п. 5.4, п. 5.5, п. 5.6, п. 5.7, п. 5.8				Массовая доля влаги	(0,01 - 25,0) %.
140.	ГОСТ 32189-2013, п. 5.10	Маргарины			Кислотность	(0,5 - 3,0) °К
141.	ГОСТ 26593-85	Масла растительные	-	1507-1517	Перекисное число	0,1-40 ммоль ½ О/кг
142.	ГОСТ 31933-2012, п.7.	Масла растительные.	-	1507-1514	Кислотное число	(0,1 - 30,0) мг КОН/г
143.	ГОСТ 11812-66, п. 2	Масла растительные	-	1507-1517	Массовая доля влаги	(0,1 – 10,0) %
144.	ГОСТ 5472-50, п. 3	Масла растительные	-	1509-1514	Цвет, запах, прозрачность	-
145.	ГОСТ 8558.1-2015, п.8	Мясо, мясные и мясосодержащие продукты (колбасные изделия, продукты из мяса, полуфабрикаты, кулинарные изделия, консервы), мясо птицы, а также используемые при их производстве нитрит содержащие компоненты (рассолы, посолочные смеси и др.)	-	1601-1605	Массовая доля нитрита натрия	(0,00002 - 0,012) %
146.	ГОСТ 29299-92 (ИСО 2918)	Мясо и мясные продукты	-	1601-1605	Массовая доля нитрита натрия	(0,00002 - 0,012) %
147.	ГОСТ 31720-2012, п.5	Пищевые яичные продукты, выработанные из пищевых	-	0407-0408	Консистенция, запах, вкус, флейвор	-

1	2	3	4	5	6	7
		яиц сельскохозяйственной птицы: яичная масса; яичный меланж, яичный белок, яичный желток жидкие и сухие; полуфабрикаты и кулинарные изделия из яиц, яичного меланжа, яичного белка и яичного желтка				
148.	ГОСТ 9957-2015, п. 7	Все виды мяса, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты	-	0201-0210, 1601-1602	Содержания хлористого натрия	(0,1 - 7,0) %
149.	ГОСТ 31470-2012, п.12.8	Мясо птицы, в т. ч. обваленное и измельченное, а также субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	-	0408	Массовая доля хлеба	(2 – 20) %
150.	ГОСТ 31470-2012, п.6				Качественный тест с реактивом Несслера (свежесть мяса)	отрицательный/положительный (свежее/ несвежее/ сомнительной свежести)
151.	ГОСТ 33319-2015	Мясо, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты	-	0201-0210 0408	Массовая доля влаги	(1,0 - 85,0) %
152.	ГОСТ 31930-2012, п. 4	Замороженное мясо птицы (тушки кур, индеек, уток, гусей, цесарок, перепелов и их части)	-	0408	Массовая доля влаги и мясного сока, выделившихся при размораживании мяса	(2,0-30,0) %
153.	ГОСТ 31720-2012	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы	-	0407	Внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус	-
154.	ГОСТ 31469-2012, п.6				Массовая доля сухого вещества	(25,0 - 99,5) %
155.	ГОСТ 26186-84, п. 3	Продукты переработки плодов и овощей, мясные и мясорастительные консервы, включая продукты питания из картофеля	-	0711-0713, 2001-2009, 1601-1602	Массовая доля хлоридов	(0,02 – 36,51) %
156.	ГОСТ 7636-85, п.3.3.2	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки	-	0301-0308, 0605, 1604-1605	Массовая доля воды	(1 – 90) %
157.	ГОСТ 7636-85, п. 3.5.2.				Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	(0,1 – 40) %

1	2	3	4	5	6	7
158.	ГОСТ 27082-2014, п.4	Рыба, морские млекопитающие и продукты их переработки, консервы, прессервы	-	0301-0308, 1604-1605	Общая кислотность	(0,1 – 14) %
159.	ГОСТ 27207-87	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	-	1604-1605	Массовая доля поваренной соли	(0,01 - 20,0) %
160.	ГОСТ 31339-2013, п.4.3.1.2	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	-	1301-1308	Массовая доля глазури, снега, бумаги, защитного покрытия или пленки	(1 – 90) %
161.	ГОСТ 26808-2017, п. 4	Консервы из рыбы и морепродуктов	-	1604	Массовая доля сухих веществ	(10,0 - 50,0) %
162.	ГОСТ 7631-85, п. 6	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них	-	0301-0308 1604	Внешний вид (разделка, консистенция), цвет, запах, вкус после варки	-
163.	ГОСТ 26664-85, п. 2	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	-	1604	Вкус, цвет, запах	-
164.	ГОСТ 28796-90, п.8.3.1	Мука пшеничная.	-	1101	Сырая клейковина	(20 – 50) %
165.	ГОСТ 27558-87	Мука и отруби	-	1101-1102 1105-1106	Цвет, запах, вкус, хруст	-
166.	ГОСТ 9404-88	Мука и отруби	-	1101-1102 1105-1106	Массовая доля влаги	(2,0 – 90,0) %
167.	ГОСТ 26312.2-84	Крупа	-	1103	Вкус, цвет, запах	
168.	ГОСТ 26312.7-84	Крупа	-	1103	Влажность	(2,0 – 90,0) %
169.	ГОСТ 5669-96	Хлеб и хлебобулочные изделия	-	1905	Пористость мякиша	(20,0-90,0) %
170.	ГОСТ 5670-96	Хлеб и хлебобулочные изделия	-	1905	Кислотность	(1 – 10) градусов
171.	ГОСТ 5672-68, п.3	Хлеб и хлебобулочные изделия	-	1905	Массовая доля сахара	(1 – 50) %
172.	ГОСТ 21094-85	Хлеб и хлебобулочные изделия	-	1905	Влажность	(1 - 50) %
173.	ГОСТ 31964-2012, п. 7.1	Изделия макаронные	-	1902	Форма, вкус, цвет, запах	-
174.	ГОСТ 31964-2012, п. 7.3		-	1902	Массовая доля влаги	(0,1 – 20,0) %
175.	ГОСТ 31964-2012, п. 7.4		-	1902	Кислотность	(0,1 - 10,0) градусов
176.	ГОСТ 31964-2012, п. 7.6		-	1902	Массовая доля золы	(0,02 - 0,10) %
177.	ГОСТ 5897-90, п. 2	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	-	1701-1702 1704, 1905	Вкус, цвет, запах	-
178.	ГОСТ 5898-87, п.2, п.3	Кондитерские изделия;	-	1905	Кислотность	(0,1 - 5,0) градусов

1	2	3	4	5	6	7
179.	ГОСТ 5898-87, п.4	мучные кондитерские изделия, изготавливаемые на дрожжах			Щелочность	(0,1 - 5,0) градусов
180.	ГОСТ 5900-2014, п 7	Изделия кондитерские и полуфабрикаты	-	1905,1704	Массовая доля влаги	(0,1 - 50,0) %
181.	ГОСТ 5900-2014, п.8				Массовая доля сухих веществ	(1 – 50) %
182.	ГОСТ 5903-89, п.6.2				Массовая доля общего сахара, выраженная в сахарозе	(0,1 – 95) %
					Массовая доля общего сахара в пересчете на сухое вещество	(0,1 – 95) %
183.	ГОСТ 26521-2017	Сахар - песок и сахар-рафинад		1701-1702	Масса нетто	(0,1 – 50) кг
184.	ГОСТ 12574-2016	Сахар- песок и сахар-рафинад		1701-1702	Массовая доля золы	(0,01 - 1,0) %
185.	ГОСТ Р 54642-2011	Сахар белый (кристаллический, кусковой, сахарная пудра), сахар-песок, тростниковый сахар-сырец	-	1701-1702	Массовая доля влаги	(0,1 - 1,0) %
					Массовая доля сухих веществ	(0,1 - 1,0) %
186.	ГОСТ 31964-2012, п. 7.1	Изделия макаронные	-	1902	Форма, вкус, цвет, запах	-
187.	ГОСТ 12576-2014, п. 8	Сахар белый (кристаллический, кусковой, сахарная пудра), сахар-песок	-	1701-1702	Внешний вид, цвет, запах, чистота раствора, вкус	-
188.	ГОСТ 31774-2012	Мед	-	0409	Массовая доля воды	(13 – 25) %
189.	ГОСТ 31768-2012, п. 3.4	Мед натуральный	-	0409	Массовая доля гидроксиметилфурфурала	не более 25,0 мг/кг (реакция отрицательная)/ не менее 25,0 мг/кг (реакция положительная)
190.	МУ № 5048-89, п. 2	Продукция растениеводства	-	0701-0713, 0801-0814, 2001-2009	Массовая доля нитратов	(29 – 9000) мг/кг
191.	ГОСТ 29270-95, п. 5	Продукты переработки плодов и овощей	-	0701-0713, 0801-0814, 2001-2009	Нитраты	(10 - 3000) мг/кг
192.	ГОСТ 1750-86, п.2.7	Фрукты сушеные. Их смеси, полуфабрикаты и фруктовые смеси.	-	0712	Внешний вид, форма, цвет, запах, вкус	-
193.	ГОСТ 1750-86, п.2.9				Массовая доля влаги	(0,5 - 50,0) %
194.	ГОСТ ISO 750-2013	Продукты переработки	-	0711-0713,	Титруемая кислотность	(0,1 - 10,0) ммоль Н+

1	2	3	4	5	6	7
		плодов и овощей		2001-2009		
195.	ГОСТ 28561-90, п. 2	Продукты переработки плодов и овощей, включая продукты питания из картофеля	-	0711-0713, 2001-2009	Массовая доля сухих веществ	(0,5 – 90,0) %
					Массовая доля влаги	(0,5 – 90,0) %
196.	ГОСТ ISO 2173-2013	Продукты переработки плодов и овощей.	-	0711-0713, 2001-2009	Массовая доля растворимых сухих веществ	(5,0 - 70,0) %
197.	ГОСТ 6687.2-86, п. 2	Напитки безалкогольные и слабоалкогольные (газированные и негазированные), квасы	-	2202	Массовая доля сухих веществ	(1 - 16,0) %
198.	ГОСТ 6687.4-86			2201-2202, 2206	Кислотность	(1 – 5) см ³ NaOH 1 моль/дм ³ /100 см ³
						(10 – 20) см ³ NaOH 1 моль/дм ³ /100 см ³
					Массовая доля сухих веществ	(1 - 16,0) %
		товарные сиропы			Кислотность	(10 – 20) см ³ NaOH 1 моль/дм ³ /100 см ³
199.	ГОСТ 6687.5-86, п.2	Продукция безалкогольной промышленности	-	2201, 2202	Внешний вид, вкус, цвет, аромат	-
200.	ГОСТ 12789-87, п.1	Пиво	-	2203	Цвет	(0,1 - 4,0) см ³ раствора йода, концентрацией 0,1 моль/дм ³ /100 см ³
201.	ГОСТ 30060, п. 3	Пиво и пивные напитки	-	2203	Внешний вид, вкус, цвет, аромат	-
202.	ГОСТ 32051, п. 6.1	Продукция винодельческая.	-	2204-2207	Внешний вид	-
203.	ГОСТ 12788, п.1	Пиво и пивные напитки	-	2203, 2206	Кислотность	(1,3 – 6) см ³ NaOH 1 моль/дм ³ / 100 см ³
204.	ГОСТ 32095-2013	Продукция алкогольная и сырье для ее производства	-	2204-2208	Объемные доли этилового спирта	(0,04 – 100) %
205.	ГОСТ 13192-73, п.2	Вина, виноматериалы и коньяки	-	2204- 2206	Массовая концентрация сахаров	(1,0 - 150,0) г/дм ³
206.	ГОСТ 32080-2013, п. 5.3.1	Ликероводочные изделия	-	2204-2205 2208	Объемная доля этилового спирта	(0 – 30) %
207.	ГОСТ 32080-2013 п. 5.6				Массовая концентрация титруемых кислот	(0,1 - 1,3) г/100см ³
208.	ГОСТ 32080-2013 п. 5.4				Массовая концентрация общего экстракта	(0,1-47,0) г/100см ³
209.	ГОСТ 32080-2013 п. 5.5				Массовая концентрация сахара	(0,1 - 1,5) г/100см ³
210.	ГОСТ 32114-2013, п.4	Алкогольная продукция и сырье для ее производства: вина, виноматериалы, спиртные и	-	2204-2206, 2009	Массовая концентрация титруемых кислот	(0,1 – 10) г/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
		слабоалкогольные напитки и соки для промышленной переработки				
211.	ГОСТ 32115-2014	Продукция алкогольная и сырье для ее производства	-	2204- 2206	Массовая концентрация свободного и общего диоксида серы	(10,0 - 350,0) мг/дм ³
212.	МУК 4.1.699-98	Соль поваренная пищевая йодированная	-	2501 0091	Массовая доля йода	(0 – 104,7) мг/кг
213.	ГОСТ Р 51575-2000, п. 4.1	Соль поваренная пищевая йодированная	-	2501 0091	Массовая доля йода	(20 – 60) мкг/г
214.	ГОСТ 15113.0-77	Концентраты пищевые	-	2101-2104	Подготовка проб	-
215.	ГОСТ 15113.1-77, п. 3				Масса нетто	(25 – 5000) г
216.	ГОСТ 15113.1-77, п. 5				Объемная масса отдельных компонентов	(0,02 – 200) г
217.	ГОСТ 15113.2-77, п.2				Минеральные примеси	(0,02 – 200) г
218.	ГОСТ 15113.2-77 п.5				Амбарные вредители	обнаружены / не обнаружены
219.	ГОСТ 15113.3-77, п. 2				Внешний вид, вкус, цвет, запах	-
220.	ГОСТ 15113.4-77, п. 3				Массовая доля влаги	(0,01 – 20) %
221.	ГОСТ 15113.5-77, п.2				Кислотность	(0,1 – 5) %
222.	ГОСТ 15113.7-77, п.2				Массовая доля хлоридов	(1 – 10) %
223.	ГОСТ 1936-85, п.2.5	Чай	-	0902	Массовая доля влаги	(0,2 – 10) %
224.	ГОСТ 1936-85, п.2.6				Массовая доля мелочи	(0,01 - 99,0) %
225.	ГОСТ 32572-2013				Внешний вид и цвет чайного листа, вкус настоя, аромат настоя, цвет настоя, внешний вид разваренного чайного листа	-
226.	ГОСТ 34127-2017 метод Б	Соковая продукция из фруктов и овощей		2009	Титруемая кислотность	(0,1-35,0) %
227.	ГОСТ 34128-2017				Массовая доля растворимых сухих веществ -	(2,0- 80,0) %.
228.	ГОСТ 26188-2016	Продукты переработки фруктов и овощей, в том числе на соковую продукцию, мясные и мясорастительные консервы		0701-0714 0801-0812	pH	(0-12) pH
229.	ГОСТ 28283-73	Сырое и термически		0401	Вкус, запах	(1-5) баллов

1	2	3	4	5	6	7
		обработанное коровье молоко				
230.	Руководство Р 4.2.2643-10, п.4.2.1	Дезинфекционные средства	-	3808	Массовая доля активного хлора	(0,00035 – 0,2) %
					Массовая доля активного брома	(0,0003 – 0,2) %
					Массовая доля активного йода	(0,0001 – 0,2) %
231.	Руководство Р 4.2.2643-10, п.4.2.2.				Массовая доля перекиси водорода	0,0001 – 0,2) %
					Массовая доля активного кислорода	(0,0001 – 0,2) %
					Массовая доля надуксусной кислоты	(0,0019 – 1,0) %
232.	Руководство Р 4.2.2643-10, п.4.2.4.				Массовая доля четвертичных амонийных солей	(0,0007 – 0,36) %
233.	Руководство Р 4.2.2643-10, п.4.2.5.				Массовая доля хлоргексидина	(0,001 – 1) %
234.	Руководство Р 4.2.2643-10, п.4.2.6.				Массовая доля третичного алкиламина – N,N-бис (3-аминопропил)додециламина	(0,0002 – 0,089) %
235.	ГОСТ Р 57001-2016	Химические дезинфицирующие средства и антисептики			Массовая концентрация активного хлора	(3-200) г/дм ³
					Массовая доля активного хлора	(0,2-8,0) %
236.	ГОСТ 10444.9-1988	Продукты пищевые	-	160411-160420	Clostridium perfringens	обнаружено/ не обнаружено в X г (см ³)
						(1,0-9,9·10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)/более (1,5·10 ⁿ⁺²) КОЕ/г (см ³)
237.	ГОСТ 10444.8-2013	Пищевые продукты и корма для животных	-	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1214 1501-1522 1601-1605 1701-1704 1801-1806	Жизнеспособные презумптивные Bacillus cereus	(1,0-9,9·10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)

1	2	3	4	5	6	7
				1901-1905 2001-2009 2101-2106 2207-2209		
238.	ГОСТ 10444.7-1986 (СТ СЭВ 5211) п. 5,4	Пищевые продукты	-	160411-160420	Вегетативные клетки и споры токсигенных штаммов <i>Clostridium botulinum</i>	обнаружено/ не обнаружено Х г (см ³)
239.	ГОСТ 10444.11-2013	Пищевые продукты и корма для животных	-	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1214 1501-1522 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106	Мезофильные молочнокислые микроорганизмы/ молочнокислые микроорганизмы	(1,0-9,9·10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
240.	ГОСТ 10444.12-2013	Пищевые продукты и корма для животных	-	0201-0210	Плесневые грибы Дрожжи	(1,0-9,9·10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
241.	ГОСТ 28560 -1990	Пищевые продукты	-	0201-0210 0301-0308	Бактерии рода <i>Proteus</i> , <i>Morganella</i> , <i>Providencia</i>	обнаружены/ не обнаружены Х г (см ³)
242.	ГОСТ 28566-1990 (СТ СЭВ 6646-89)			0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1214 1501-1522 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905	Бактерии рода <i>Enterococcus</i> Энтерококки (фекальные стрептококки)	обнаружены/ не обнаружены Х г (см ³) (1,0-9,9·10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)

1	2	3	4	5	6	7
				2001-2009 2101-2106 2201-2209		
243.	ГОСТ 29185-2014	Пищевые продукты и корма для животных	-	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1214 1501-1522 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209	Сульфитредуцирующие бактерии	обнаружены/ не обнаружены в X г(см ³) (1,0-9,9·10 ⁿ) КОЕ/г(см ³)
244.	ГОСТ 32011-2013	Пищевые продукты и корма для животных	-	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1214 1501-1522 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209	Echerichia coli O157	присутствие/ отсутствие X г (см ³)
245.	ГОСТ 31744-2012	Пищевые продукты и корма для животных, образцы из	-	0201-0210 0301-0308	Жизнеспособные микроорганизмы Clostridium	обнаружены/ не обнаружены в X г (см ³)

1	2	3	4	5	6	7
		окружающей среды в сфере производства и оборота пищевых продуктов		0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1214 1501-1522 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209	perfringens	(1,0-9,9·10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
246.	ГОСТ 32031-2012	Пищевые продукты Смывы с поверхностей	-	0201-0210 0301-0308	Listeria monocytogenes	отсутствие/ наличие в X г (см ³)
247.	МУК 4.2.1122-2002			0401-0410 0701-0714	Listeria monocytogenes	обнаружены/ не обнаружены X г (см ³)
248.	ГОСТ 32010-2013			0801-0814 0901-0910	Бактерии рода Shigella	обнаружены/ не обнаружены в X г (см ³)
249.	ГОСТ 10444.15-1994			1001-1008 1101-1109 1201-1214 1501-1522 1601-1605	Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы (бактерии, дрожжи, плесневые грибы)/КМАФАнМ	(1,0-9,9·10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
250.	ГОСТ 7218-2015, п. 10			1701-1704	Подсчет микроорганизмов	не определен методикой
251.	ГОСТ 30726-2001			1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209	Бактерии вида Echerichia coli/ (E. coli)	обнаружены/ не обнаружены в X г (см ³) НВЧ (1,0-9,9·10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
252.	ГОСТ 32064-2013	Пищевые продукты и корма для животных, образцы из окружающей среды в сфере производства и оборота пищевых продуктов	-	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008	Бактерии семейства Enterobacteriaceae	обнаружены/ не обнаружены в X г (см ³) НВЧ (1,0-9,9·10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)

1	2	3	4	5	6	7
				1101-1109 1201-1214 1501-1522 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209		
253.	ГОСТ Р 54755-2011	Пищевые продукты	-	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1214 1501-1522 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209	Бактерии вида <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	обнаружены/ не обнаружены в X г (см ³) (1,0-9,9·10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
254.	ГОСТ 31746-2012	Пищевые продукты, кроме молока и молочной продукции.	-	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1214 1501-1522 1601-1605 1701-1704	Коагулазоположительные стафилококки и <i>Staphylococcus aureus</i> / <i>S. aureus</i>	обнаружены/ не обнаружены в X см ³ (г) НВЧ (1,0-9,9·10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)

1	2	3	4	5	6	7
				1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209		
255.	ГОСТ 31708-2012	Пищевые продукты, образцы окружающей среды в местах производства и оборота пищевых продуктов	-	007/2011 023/2011 029/2012	Количество презумптивных бактерий <i>Escherichia coli</i> (E.Coli)	обнаружены/ не обнаружены X г (см ³)
256.	ГОСТ 31747-2012	Пищевые продукты, кроме молока и молочных продуктов	-	024/2011 029/2012 034/2013 040/2016	Бактерии группы кишечных палочек (колиформных бактерий)/БГКП (колиформы)	обнаружены/ не обнаружены X г (см ³) НВЧ (0-110) КОЕ/г (см ³)
257.	ГОСТ 32149-2013, п.7	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы	-	0407	Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	(1,0-9,9·10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
258.	ГОСТ 32149-2013, п.8				Бактерии группы кишечных палочек (колиформных бактерий) / БГКП (колиформы)	обнаружены/ не обнаружены X г (см ³)
259.	ГОСТ 32149-2013, п.9				Бактерии рода <i>Salmonella</i> / патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы	обнаружены/ не обнаружены X г (см ³)
260.	ГОСТ 32149-2013, п.10				Бактерии рода <i>Proteus</i>	обнаружены/ не обнаружены X г (см ³)
261.	ГОСТ 32149-2013, п.11				Бактерии вида <i>Staphylococcus aureus</i> / <i>S.aureus</i>	обнаружены/ не обнаружены X г (см ³)
262.	ГОСТ Р 54354-2011 п. 8.2.	Мясо (все виды убойных животных), полуфабрикаты, субпродукты, колбасные изделия и продукты из мяса	-	0201-0210	Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы/ КМАФАнМ	(1,0-9,9·10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
263.	ГОСТ Р 54354-2011 п. 8.3				Бактерии рода <i>Salmonella</i> / сальмонеллы	обнаружено/ не обнаружено X г (см ³)
264.	ГОСТ Р 54354-2011 п. 8.5				Энтерококки	обнаружено/ не обнаружено X г (см ³)
265.	ГОСТ Р 54354-2011 п. 8.6.				Бактерии группы кишечных палочек (колиформных бактерий) /БГКП (колиформы)	обнаружено/ не обнаружено X г (см ³)

1	2	3	4	5	6	7
266.	ГОСТ Р 54354-2011 п. 8.8				Staphylococcus aureus	обнаружено/ не обнаружено X г (см ³)
267.	ГОСТ Р 54354-2011 п. 8.9				Bacillus cereus	обнаружено/ не обнаружено X г (см ³)
268.	ГОСТ Р 54354-2011 п. 8.10				Сульфитредуцирующие кlostридии	обнаружено/ не обнаружено X г (см ³)
269.	ГОСТ Р 54354-2011 п. 8.11.				Бактерии рода Proteus /Proteus	обнаружено/ не обнаружено X г (см ³)
270.	ГОСТ Р 54354-2011 п. 8.14.				Молочнокислые микроорганизмы	обнаружено/ не обнаружено X г (см ³) (1,0 - 9,9·10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
271.	ГОСТ Р 54354-2011 п. 8.15				Дрожжи и плесневые грибы	(1,0-9,9·10 ⁿ) КОЕ/г (см ³) обнаружено/ не обнаружено X г (см ³)
272.	ГОСТ Р 54374-2011	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	-	0207	Бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий родов Escherichia, Citrobacter, Enterobacter, Klebsiella, Serratia)/ БГКП палочек (колиформы)	отсутствие/ наличие X г (см ³)
273.	ГОСТ 7702.2.6 -2015	Мясо птицы, субпродукты, полуфабрикаты, колбасные изделия и продукты (кулинарные изделия и кулинарные полуфабрикаты) из мяса птицы, продукты сублимационной сушки из мяса птицы, также пищевой жир - сырец птицы	-	0207	Количество сульфитредуцирующих кlostридий	обнаружены/ не обнаружены X г (см ³) (1,0 - 9,9·10 ⁿ) КОЕ X/г (см ³)
274.	ГОСТ 7702.2.7-2013				Бактерии рода Proteus	обнаружены/ не обнаружены X г (см ³)
275.	ГОСТ 31468-2012	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	-	0207	Бактерии рода Salmonella/ патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы	обнаружены/ не обнаружены X г (см ³)
276.	ГОСТ Р 54674-2011	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	-	0207	Staphylococcus aureus/S.aureus	(1*10 ¹ -1,5*10 ⁿ) КОЕ г (см ³) обнаружены/ не обнаружены X г (см ³)
277.	МУК 4.2.762-1999, п.4.1	Готовые изделия с кремом	-	1704, 1905	Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов/	(1,0 - 9,9·10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)

1	2	3	4	5	6	7
					КМАФАнМ	
278.	МУК 4.2.762-1999, п.4.2				Бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) /БГКП (колиформы)	наличие/ отсутствие Х г (см ³)
279.	МУК 4.2.762-1999, п.4.3				Бактерии рода Salmonella/ патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы	наличие/ отсутствие Х г (см ³)
280.	МУК 4.2.762-1999, п.4.4				Коагулазоположительные стафилококки и Staphylococcus aureus /S.aureus	наличие/ отсутствие Х г (см ³)
281.	МУК 4.2.762-1999, п.4.5				Дрожжи	(1,0 - 9,9·10 ^н) КОЕ/г (см ³)
					Плесени	(1,5 - 9,9·10 ^н) КОЕ/г (см ³)
282.	ГОСТ 26972-1986, п.4.1.	Зерно риса, овса, гречихи и вырабатываемая из него крупа, мука и толокно, используемые для производства продуктов детского питания, а также пищевые концентраты, содержащие эти компоненты	-	1001-1008 1101-1108 1901 1902 1904	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов/ КМАФАнМ	(1,0 - 9,9·10 ^н) КОЕ/г (см ³)
283.	ГОСТ 26972-1986, п.4.2.				Бактерий группы кишечных палочек/БГКП (колиформы)	обнаружены/ не обнаружены Х г (см ³)
284.	ГОСТ 26972-1986, п.4.3.				Количество плесневых грибов и дрожжей	(1,0 - 9,9·10 ^н) КОЕ/г (см ³)
285.	ГОСТ 31903-2012	Пищевые продукты	-	0201-0210	Пенициллин	наличие/ отсутствие
				0301-0308	Стрептомицин	наличие/ отсутствие
				0401-0410	Тетрациклин	наличие/ отсутствие
				0701-0714		
				0801-0814		
				0901-0910		
				1001-1008		
				1101-1109		
				1201-1214		
				1501-1522		
				1601-1605		
				1701-1704		
				1801-1806		
				1901-1905		
				2001-2009		
				2101-2106		
				2201-2209		

1	2	3	4	5	6	7
				2301-2309		
286.	ГОСТ ISO/TS 10272-1-2013	Пищевые продукты и корма для животных, образцы из окружающей среды в сфере производства и оборота пищевых продуктов	-	-	Campylobacter spp	наличие/ отсутствие в X г (см ³)
287.	ГОСТ ISO/TS 10272-2-2013		-	-	Campylobacter spp	(1,0 - 9,9·10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
288.	МУК 4.2.2321, с изменениями МУК 4.2.2878-2011	Продовольственное сырье, пищевые продукты животного происхождения	-	-	Бактерии рода Campylobacter	обнаружены/ не обнаружены в X г (см ³) (0-110) КОЕ г (см ³) НВЧ
289.	ГОСТ 30425-1997	Все виды полных консервов	-	2301	Промышленная стерильность	не подлежат оценке/ соответствует требованиям промышленной стерильности / не соответствует требованиям промышленной стерильности
		Полные консервы групп "А" и "Б" Полные консервы групп "А" и "Б" для детского и диетического питания	-	2301	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэроб-ные микроорганизмы групп Bacillus cereus и Bacillus polymyxa в 1г(см ³)	обнаружены/ не обнаружены в X г (см ³)
					Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы Bacillus Subtilis в 1 г (см ³)	(1 - 20) КОЕ/ г (см ³)
					Мезофильные клостридии Clostridium botulinum и (или) Clostridium perfringens в 1 (10) г (см ³)	обнаружены/ не обнаружены в X г (см ³)
					Мезофильные клостридии (кроме Clostridium botulinum и (или) Clostridium perfringens) в 1 г(см ³)	обнаружены/ не обнаружены в X г (см ³)
					Неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи в 1 г(см ³)	обнаружены/ не обнаружены в X г (см ³)
					Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и	обнаружены/ не обнаружены в X г (см ³)

1	2	3	4	5	6	7
					факультатив-но-анаэробные микроорганизмы в 1 г (см ³)	
		Полные консервы группы "В"	-	2301	Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>Bacillus polymyxa</i> в 1 г (см ³)	обнаружены/ не обнаружены в Х г (см ³)
					Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г (см ³)	(1 - 100) КОЕ/ г (см ³)
					Мезофильные клостридии <i>Clostridium Botulinum</i> и (или) <i>Clostridium Perfringens</i> в 1 г (см ³)	обнаружены/ не обнаружены в Х г (см ³)
					Мезофильные клостридии (кроме <i>Clostridium Botulinum</i> и (или) <i>Clostridium Perfringens</i>) в 1 г (см ³)	обнаружены/ не обнаружены в Х г (см ³)
					Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи в 1 г (см ³)	обнаружены/ не обнаружены в Х г (см ³)
		Полные консервы группы «Г»	-	2301	Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи в 1 г (см ³)	обнаружены/ не обнаружены
					Молочнокислые микроорганизмы	обнаружены/ не обнаружены
		Полуконсервы группы «Д»			Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	(1 - 400) КОЕ/г
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) в 1 г	обнаружены/ не обнаружены
					<i>Bacillus Cereus</i> в 1 г	обнаружены/ не обнаружены
					Сульфитредуцирующие	обнаружены/

1	2	3	4	5	6	7
					кlostридии в 1(0,1)г	не обнаружены
					Staphilococcus aureus и другие коагулазоположительные стафилококки в 1 г	обнаружены/ не обнаружены
290.	ГОСТ 32901-2014, п 8.4	Молоко и молочная продукция	-	0401-0406	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов/ КМАФАнМ	(1,0·10 ¹ -9,9·10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
291.	ГОСТ 32901-2014, п 8.5				Бактерий группы кишечных палочек/БГКП (колиформы)	обнаружены/ не обнаружены в X г (см ³)
292.	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)	Пищевые продукты	-	0401-0406	Бактерии рода Salmonella/ патогенные, в т. ч. сальмонеллы	обнаружены/ не обнаружены в X г (см ³)
293.	ГОСТ 30347-2016	Молоко и молочная продукция			Staphylococcus aureus/стафилококки S. aureus	обнаружены/ не обнаружены в X г (см ³) (1,0 - 9,9·10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
294.	ГОСТ 33566-2015, п. 5				Дрожжи	(1,0 - 9,9·10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
					Плесени	
295.	ГОСТ 33951-2016				Молочнокислые микроорганизмы	НВЧ (1,0 - 9,9·10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
296.	МУК 4.2.577-1996, п. 7.1	Продукты детского питания	-	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1214 1501-1522 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209 2301-2309	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов/ КМАФАнМ	(1,0 - 9,9·10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
297.	МУК 4.2.577-1996, п. 7.2			Бактерий группы кишечных палочек/БГКП (колиформы)	наличие/ отсутствие в X г (см ³)	
298.	МУК 4.2.577-1996, п. 7.3			E. coli	наличие/ отсутствие в X г (см ³)	
299.	МУК 4.2.577-1996, п. 7.4			Сальмонеллы/ патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	наличие/ отсутствие в X г (см ³)	
300.	МУК 4.2.577-1996, п. 7.5			Коагулазоположительные стафилококки (S. aureus)	наличие/ отсутствие в M г или см ³	
301.	МУК 4.2.577-1996, п. 7.6			Бактерии рода Enterococcus	(1,0 - 9,9·10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)	
302.	МУК 4.2.577-1996, п. 7.7			B. cereus	(1,0 - 9,9·10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)	
303.	МУК 4.2.577-1996, п. 7.8			Дрожжи и плесневые грибы	(1,0 - 9,9·10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)	
304.	МУК 4.2.2428-2008,			Продукты для питания	-	0201-0210

1	2	3	4	5	6	7
	с дополнением и изменением МУК 4.2.3144-2013	детей раннего возраста		0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1214 1501-1522 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009		НВЧ
305.	ГОСТ 30706-2000	Продукты молочные для детского питания	-	0401-0406, 190110	Дрожжи Плесневые грибы	(1,0 - 9,9·10 ^н) КОЕ/г (см ³) (1,0 - 9,9·10 ^н) КОЕ/г (см ³)
306.	ГОСТ 33491-2015, п.7.17	Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями	-	0403	Бифидобактерии	(1,0 - 9,9·10 ^н) КОЕ/г (см ³)
307.	ГОСТ 30712-2001, п.6.1	Продукты безалкогольной промышленности.	-	2201, 2202	Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов/ КМАФАнМ	(1,0 - 9,9·10 ^н) КОЕ/г (см ³)
308.	ГОСТ 30712-2001, п. 6.2				Количество мезофильных аэробных микроорганизмов/ КМАЭМ	(1,0 - 9,9·10 ^н) КОЕ/100см ³
309.	ГОСТ 30712-2001, п. 6.3				Бактерий группы кишечных палочек/БГКП	обнаружено/ не обнаружено
310.	ГОСТ 30712-2001, п. 6.4				Дрожжи и плесневые грибы/дрожжи и плесени	(1,0 - 9,9·10 ^н) КОЕ/г (см ³)
311.	МР №96/225 от 07.04.1997г Приложение 4.1, п. 4.1.2.3	Воды питьевые минеральные природные, столовые, лечебно- столовые, лечебные	-	2201	Колиформные бактерии/бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	наличие/ отсутствие в X см ³
312.	МР №96/225 от 07.04.1997г Приложение 4.1, п. 4.1.2.4				Фекальные колиформные бактерии/бактерии группы кишечных палочек (колиформы) фекальные	наличие/ отсутствие в X см ³
313.	МР №96/225 от 07.04.1997г				Синегнойные палочки/	наличие/ отсутствие в X см ³

1	2	3	4	5	6	7
	Приложение 4.1, п. 4.1.2.5				Pseudomonas aeruginosa	
314.	МР №96/225 от 07.04.1997г Приложение 4.1, п. 4.1.2.6				Общее микробное число (ОМЧ)	(0-100) КОЕ в см ³
315.	Методические рекомендации «Обнаружение и идентификация Pseudomonas aeruginosa в объектах окружающей среды (пищевых продуктах, воде, сточных жидкостях» Москва. 1984 г., п. 4	Пищевые продукты, вода, сточные жидкости	-	2201	Pseudomonas aeruginosa /P.aeruginosa	наличие/ отсутствие X см ³ (дм ³) НВЧ
316.	МУК 4.2.801-1999, п 3.1, п.4.1	Парфюмерно-косметическа я продукция	-	3401, 3402	Подготовка к методам исследований	
					Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных бактерий/ КМАФАнМ	(1,0 - 9,9·10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
317.	МУК 4.2.801-1999, п. 4.2				Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы/дрожжи, плесени	(1,5 - 9,9·10 ⁿ) КОЕ/г (см ³) (5,0 - 9,9·10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
318.	МУК 4.2.801-1999, п. 4.3				Бактерии семейства энтеробактерии	обнаружено/ не обнаружено в X г (см ³)
319.	МУК 4.2.801-1999, п. 4.4				Pseudomonas aeruginosa /P.aeruginosa	обнаружено/ не обнаружено в X г (см ³)
320.	МУК 4.2.801-1999, п. 4.5				Staphylococcus aureus/ S.aureus	обнаружено/ не обнаружено в X г (см ³)
321.	МУК 4.2.801-1999, п. 4.6				Стерильность	стерильно/не стерильно
322.	МУ 2.1.4.1184-2003, Приложение 7	Питьевая вода, расфасованная в емкости.	-	2201	ОМЧ при 22°C	(0 - 300) КОЕ/г(см ³)
					ОМЧ при 37 °C	(0 - 300) КОЕ/г(см ³)
323.	МУ 2.1.4.1184-2003, Приложение 8				общие и глюкозоположительные колиформные бактерии/ ОКБ, ГКБ	(0,33 - 50) КОЕ/ 300 мл (см ³) НВЧ КОЕ (4 - 240) в 100 мл (см ³)
324.	МУ 2.1.4.1184-2003, Приложение 9				Pseudomonas aeruginosa /P.aeruginosa	обнаружены/ не обнаружены в X дм ³
325.	МУ 2.1.4.1184-2003, Приложение 10				Колифаги	НВЧ БОЕ (1,1-16,1)/ 100 мл (см ³) (1-1,5 10 ²) БОЕ в 100 мл обнаружено/ не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
						в 100 мл
326.	МУ 2.1.4.1184-2003, Приложение11				Ооцисты криптоспоридий	обнаружено/ не обнаружено X (см³)
327.	ГОСТ 18963-1973, п.4.1	Вода питьевая	-	2201	Общее количество бактерий/ОМЧ	(0-300) КОЕ/мл (см³)
328.	ГОСТ 18963-1973, п.4.2 (мембранной фильтрации)				Бактерий группы кишечных палочек /БГКП	наличие/ отсутствие
329.	ГОСТ 18963-1973, п.4.3				Бактерии-показатели свежего фекального загрязнения /ФКП	наличие/ отсутствие
330.	ГОСТ 31955.1-2013				E. coli	обнаружено/ не обнаружено
					Общие колиформные бактерии	обнаружено/ не обнаружено
331.	МУК 4.2.1018-2001, п.8.1	Питьевая вода централизованных систем питьевого водоснабжения	-	-	Общее микробное число/ (ОМЧ) (37°С ±1,0) °С	(0 - 300) КОЕ/1 мл
332.	МУК 4.2.1018-2001, п.8.2 (метод мембранной фильтрации)				Общие и термотолерантные колиформные бактерии (ОКБ, ТКБ)/Обобщенные колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии	(0,33 - 50) КОЕ/ 100 мл (см³)
333.	МУК 4.2.1018-2001, п.8.3 (титрационный метод)				Общие и термотолерантные колиформные бактерии (ОКБ, ТКБ)/ Обобщенные колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии	НВЧ КОЕ (4 - 240) в 100 мл (см³)
334.	МУК 4.2.1018-2001, п.8.4				Споры сульфитредуцирующих клостридий	(0 - 15) КОЕ/ 20 см³
335.	МУК 4.2.1018-2001, п.8.5				Колифаги	НВЧ БОЕ (1,1-16,1)/ 100 мл (см³) (1-1,5 10²) БОЕ в 100 мл обнаружено/ не обнаружено в 100 мл
336.	МУК 4.2.1884-2004, п. 2.7 (метод мембранной фильтрации)	Вода поверхностных водоемов в пунктах питьевого, хозяйственно-бытового и рекреационного водопользования, а так же у населенных мест	-	2201	Общие и термотолерантные колиформные бактерии (ОКБ, ТКБ)/ Обобщенные колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии	(1 - 50) КОЕ/ 100 мл (см³)
	МУК 4.2.1884-2004,				Общие и термотолерантные	НВЧ (50 - 24000) КОЕ/100

1	2	3	4	5	6	7
	п. 2.8 (титрационный метод)				колиформные бактерии (ОКБ, ТКБ)/ Обобщенные колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии	мл (см ³)
337.	МУК 4.2.1884-2004. п. 2.9				Колифаги	(1-1,5 10 ²) БОЕ в 100 мл обнаружено/ не обнаружено в 100 мл
338.	МУК 4.2.1884-2004, п. 2.10				Патогенные бактерии семейства Enterobacteriaceae рода Salmonella/Возбудители кишечных инфекций бактериальной природы	отсутствие/присутствие в Х дм ³
339.	МУК 4.2.1884-2004, п.3				Яйца гельминтов, цисты патогенных простейших, ооцисты криптоспоридий/ цисты и ооцисты патогенных простейших, яйца и личинки гельминтов	отсутствие/присутствие в Х дм ³
340.	МУК 4.2.1884-2004 приложение 1				Общее микробное число (ОМЧ)	(0 - 300) КОЕ/ 1 мл
341.	МУК 4.2.1884-2004 приложение 2				Споры сульфитредуцирующих клостридии	(0 - 15) КОЕ/ 20 см ³
342.	МУК 4.2.1884-2004 приложение 3				E.coli	(0 - 15) КОЕ/100 мл (см ³)
343.	МУК 4.2.1884-2004 приложение 5 (метод мембранной фильтрации)				Бактерии рода Enterococcus/Энтерококки	(0 - 100) КОЕ/ 100 мл (см ³)
344.	МУК 4.2.1884-2004 приложение 6 (титрационный метод)				Бактерии рода Enterococcus/ Энтерококки	НВЧ (50 - 24000) КОЕ/ 100 мл (см ³)
345.	МУК 4.2.1884-2004 приложение 7				Стафилококки	(0 - 15) КОЕ/100 мл (см ³) НВЧ (50 - 24000) КОЕ/ 100 мл
346.	МУК 4.2.2316-2008	Питательные среды	-	-	Рост контрольных штаммов микроорганизмов	не определен методикой
347.	МУ 2.1.5.800-1999 Приложение 6	Вода сточная	-	2201	Общие колиформные бактерии/ Обобщенные колиформные бактерии	(0-50) 10 ⁿ) КОЕ/100 мл (см ³)
					Термотолерантные колиформные	(0-50) 10 ⁿ) КОЕ/100 мл

1	2	3	4	5	6	7
					бактерии	(см ³)
348.	МУ 2.1.5.800-1999 Приложение 7				Сальмонеллы/Возбудители кишечных инфекций бактериальной природы	обнаружено/ не обнаружено в X дм ³
349.	МУ 2.1.5.800-1999 Приложение 8				Колифаги	(0 - 1·10 ⁿ) БОЕ/ 100 мл (см ³)
350.	МУ № 3182-1984, п 3.1	Вода дистиллированная	-	-	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных бактерий/ КМАФАнМ	(1,0 - 9,9·10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
					Бактерии группы кишечных палочек	обнаружены/ не обнаружены в X см ³
351.	МУ № 3182-1984, п. 5.1	Дистиллированная вода, инъекционные растворы, смывы с инструментария, оборудования, рук персонала			Синегнойная палочка/ P. aeruginosa	обнаружены/ не обнаружены в X см ³
352.	МУ № 3182-1984, п.3.5	Воздух помещений аптек	-	-	Общее микробное число/ОМЧ	(0-300) КОЕ/(см ³)
					Плесневые и дрожжевые грибы	(0-300) КОЕ/(см ³)
					Золотистый стафилококк/S. aureus	(0-300) КОЕ/(см ³)
353.	МУ 2293-1981 раздел IV	Почва	-	-	Энтерококки/ энтерококки (фекальные)	(0- 1000) КОЕ/г НВЧ
					Сальмонеллы/ Патогенные бактерии, в т. ч сальмонеллы	(0- 1000) КОЕ/г НВЧ
					Шигеллы/ Патогенные бактерии, в т. ч сальмонеллы	обнаружены/ не обнаружены в X г
354.	МУК 4.2.2870-2011, раздел 5	Пищевые продукты, вода, ил, гидробионты, сточная вода, кал, рвотные массы, мухи, смывы с окружающей среды	-	-	Холерный вибрион	обнаружено/ не обнаружено
355.	МР ФЦ/4022-2004, п. 7	Почва, грунты, иловые осадки, биогумус	-	-	Общие колиформные бактерии (БГКП)/ Обобщенные колиформные бактерии (ОКБ), в том числе E.coli	(0- 1000) КОЕ/г
356.	МР ФЦ/4022-2004, п. 8				Энтерококки/ энтерококки (фекальные)	(0- 1000) КОЕ/г
357.	МР ФЦ/4022-2004, п. 11				Бактерии рода Salmonella,	обнаружены/ не

1	2	3	4	5	6	7
					Shigella/Патогенные бактерии, в т. ч сальмонеллы	обнаружены в Х г
358.	МУК 4.2.2942-2011	Воздух помещений в учреждениях здравоохранения, других организациях лечебного профиля	-	-	Общее микробное число /ОМЧ	(0-300) КОЕ/(см ³)
					S. aureus	(0-300) КОЕ/(см ³)
					Плесневые и дрожжевые грибы	(0-300) КОЕ/(см ³)
		Смывы с объектов окружающей среды в учреждениях здравоохранения, других организациях лечебного профиля в т.ч. изделий медицинского назначения, шовного материала, спецодежды	-	-	Стафилококки/ S. aureus	обнаружены/ не обнаружены
					Бактерии группы кишечных палочек /БГКП	обнаружены/ не обнаружены
					Бактерии рода сальмонелла	обнаружены/ не обнаружены
					Синегнойная палочка /P. aeruginosa	обнаружены/ не обнаружены
					Стерильность	стерильно/ не стерильно
					Эффективность обработки рук персонала (наличие роста микрофлоры)	эффективно(отсутствие роста /не эффективно / (наличие роста)
		Шовный и перевязочный материал	-	-	Стерильность	стерильно/ нестерильно
359.	МР 4.2.0220-2020, п. 2.1	Смывы с поверхностей объектов внешней среды	-	-	Отбор проб	-
360.	МР 4.2.0220-2020, п.3.1				Бактерии группы кишечных палочек /Общие колиформные бактерии/Термотолерантные колиформные бактерии	обнаружены/ не обнаружены
361.	МР 4.2.0220-2020, п.3.2				S. aureus	обнаружено/ не обнаружено
362.	МР 4.2.0220-2020, п.3.3				Общая бактериальная обсеменённость/Общее микробное число	(0-300) КОЕ/(см ³)
363.	МУ №15/6-5 от 28.02.91г	Паровые и воздушные стерилизаторы.	-	-	Биотесты	обнаружено/ не обнаружено эффективно/не эффективно
364.	МУК 4.2.1035-2001	Дезинфекционные камеры	-	-	S. aureus	обнаружены/ не обнаружены
365.	МУК 4.2.3019-2012	Смывы с поверхностей, овощи, клинический			Бактерии рода иерсиния	обнаружены/ не обнаружены

1	2	3	4	5	6	7
		материал: испражнения, моча, мокрота.				
366.	МУ № 04-723/3 от 17.12.1984	Биологический (клинический) материал	-	-	Бактерии семейства Enterobacteriaceae	обнаружено/ не обнаружено
367.	МР № 0100/13745-07-34 от 29.12.2007				Брюшной тиф, паратифы	обнаружено/ не обнаружено
368.	МУК 4.2.3065 -2013				Коринобактерии	обнаружено/ не обнаружено
369.	МУК 4.2.1887-2004				Нейссерии	обнаружено/ не обнаружено
					Гемофильная палочка	обнаружено/ не обнаружено
					Пневмококки	обнаружено/ не обнаружено
370.	МР 3.1.2.0072-2013				Коклюш, паракоклюш	обнаружено/ не обнаружено
371.	МУК 4.2.992-2000	Биоматериал	-	-	Энтерогеморрагическая кишечная палочка E. coli O157:H7	наличие/ отсутствие
372.	МУК 4.2.1890-2004	Культуры микроорганизмов	-	-	Чувствительность к антибиотикам	чувствительны/ не чувствительны
373.	МУ 4.2.2723-2010	Биологический материал, пищевые продукты, объекты окружающей среды	-	-	Сальмонеллы	обнаружены/ не обнаружены
374.	МУК 4.2.3016-2012	Свежая и свежемороженая зелень столовая, овощи, фрукты и ягоды	-	0701-0713 0801-0814	Яйца гельминтов	обнаружено/ не обнаружено в X г
					Цисты патогенных простейших	обнаружено/ в X г не обнаружено
375.	МУК 3.2.988-2000	Рыба, моллюски, ракообразные, земноводные и продукты их переработки	-	0301-0308, 1604-1605	Живые личинки гельминтов	наличие/ отсутствие в X кг
376.	МУК 4.2.2661-2010	Объекты окружающей среды: почва,	-	-	Жизнеспособные яйца и личинки гельминтов /Жизнеспособные яйца и личинки гельминтов опасные для человека и животных	(0-1000) экз/кг
					Цисты патогенных простейших/ Цисты (ооцисты) патогенных кишечных простейших	(0-1000) экз/100г)

1	2	3	4	5	6	7
		сточная вода,			Яйца гельминтов и цисты кишечных простейших/Цисты и ооцисты патогенных простейших, яйца и личинки гельминтов	наличие/ отсутствие в X дм ³
		осадок сточных вод,			Яйца гельминтов и цисты кишечных простейших/	обнаружены/ не обнаружены в X г
		навоз, навозные стоки,	-	-	Яйца гельминтов	обнаружено/ не обнаружены в X г
		Смывы с поверхностей			Яйца гельминтов	обнаружены/ не обнаружены
		Вода плавательных бассейнов и аквапарков			Яйца гельминтов, цисты патогенных простейших, ооцисты криптоспоридий/ цисты и ооцисты патогенных простейших, яйца и личинки гельминтов	наличие/ отсутствие в X дм ³
377.	МУК 4.2.3145-2013	Клинический материал от людей: испражнения, прианальных складок			Гельминтозы и протозоозы	обнаружены/ не обнаружены
378.	ГОСТ 7702.2.1-2017	Продукты убоя птицы, полуфабрикаты из мяса птицы, в том числе высокой степени готовности, предназначенные для пищевых целей, продукция из мяса птицы, смывы с поверхности объектов окружающей и производственной среды	-	0207	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	(1,0 - 9,9·10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
379.	ГОСТ ИСО 6785-2015	Молоко и молочная продукция	-	0401-0406	Salmonella spp.	наличие/ отсутствие в X г (см ³)
380.	ГОСТ 26670-1991	Пищевые продукты	-	-	Методы культивирования, подсчет количества микроорганизмов	не определен методикой

Руководитель испытательной лаборатории (центра) Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл в Горномарийском районе»

Должность, уполномоченного лица

подпись уполномоченного лица

Т.В. Никитина

инициалы, фамилия уполномоченного лица