

Руководитель (заместитель руководителя)

Федеральной службы по аккредитации

**Д. А. МАКАРЕНКО**

инициалы, фамилия

05 НОЯ 2019

Приложение

к аттестату аккредитации

№ RA.RU.21ПК 67

от " " г.

на 40 листах, лист 1

Э КЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ

**Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)  
Испытательная лаборатория Общества с ограниченной ответственностью  
«Испытательная лаборатория»**

наименование испытательной лаборатории (центра)

**628400, Росийская Федерация, Тюменская область, Ханты-Мансийский  
автономный округ-Югра, г. Сургут, ул. Инженерная, 10 сооружение 1**

адрес места осуществления деятельности

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений, в том числе документы, устанавливающие правила отбора	Наименование объекта	Код ОКПД2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	ГОСТ 25011-2017 п.7	Все виды мяса, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты	10.1, 10.13.15, 10.12.10.110, 10.12.20.110	0201;0202;0203;0 204;0205 00;0206;0208;020 9;0210; 0504 00 000 0;0506; 1601 00; 1602; 1603 00; 3503 00; 0207	Массовая доля белка	(1,0-40,0)%
2	ГОСТ 8558.1-2015 п.8	Мясо, мясные и мясосодержащие продукты (колбасные)	10.1, 10.11.3, 10.13.14.120, 10.12.10.110,	0201;0202;0203;0 204;0205 00;0206;0208;020	Массовая доля нитрита натрия	(0,00002-0,005)%

На 40 листах, лист 1

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ-8558-1-2015 п.8	изделия, продукты из мяса, полуфабрикаты, кулинарные изделия, консервы), мясо птицы, а также используемые при их производстве нитрит содержащие компоненты (рассолы, посолочные смеси и др.)	10.12.20.110	9;0210; 0504 00 000 0;0506; 1601 00; 1602; 1603 00; 3503 00; 0207	Массовая доля нитрита натрия	(0,00002-0,005)%
3	ГОСТ 31787-2012	Мясные продукты - варенные колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов (ливерные колбасы и паштеты с использованием субпродуктов)	10.1, 10.11.3, 10.13.14.120, 10.13.14.129, 10.13.14.220	0201;0202;0203;0 204;0205 00;0206;0208;020 9;0210; 0504 00 000 0;0506; 1601 00; 1602; 1603 00; 3503 00; 0207	Остаточная активность кислот фосфатазы	(0 - 0,012) % фенола
4	ГОСТ 9957-2015 п.7	Мясо и мясные продукты, колбасные изделия	10.13.14.120, 10.13.14.129	0201;0202;0203;0 204;0205 00;0206;0208;020 9;0210; 0504 00 000 0;0506; 1601 00; 1602; 1603 00; 3503 00; 0207	Содержание хлористого натрия	(0,1-7,0)%
5	ГОСТ 9959-2015	Мясо, мясные и мясосодержащие продукты	10.13.14.120	0201;0202;0203;0 204;0205 00;0206;0208;020 9;0210; 0504 00 000 0;0506; 1601 00; 1602; 1603 00; 3503 00; 0207	Общие условия проведения органолептической оценки	1-4 баллов 5-9 баллов
6	ГОСТ Р 51944-2002	Мясо птицы (потрошенные и полупотрошенные тушки и их части: кур, уток, гусей, индеек, цесарок, перепелов, цыплят-бройлеров, цыплят, утят, гусят, индюшат, цесарят, перепелят)	10.12.1, 10.12.10.110, 10.12.10.120, 10.12.10.150, 10.12.10.160	0207; 0208	Запах, температура, масса, прозрачность, аромат бульона, консистенция, состояние мыщц на разрезе, внешний вид и цвет	1-5 баллов

1	2	3	4	5	6	7
7	ГОСТ 7269-2015	Мясо и субпродукты продуктивных и промысловых животных	10.11.16.130,10.11. 33.120, 10.11.39.130	0201;0202;0203;0 204;0205 00;0206;0208;020 9;0210; 0504 00 000 0;0506; 1601 00; 1602; 1603 00; 3503 00; 0207	Внешний вид, цвет, запах, консистенция и вкус	1-5 баллов
8	ГОСТ 33741-2015	Консервированные мясные и мясосодержащие	-	-	Внешний вид, цвет, запах, консистенция и вкус	1-5 баллов
9	ГОСТ 31470-2012	Мясо птицы, в т.ч. обваленное и измельченное, а также субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	-	-	Внешний вид, цвет, консистенция, запах, свежесть мяса, определение общей кислотности, определение количества летучих жирных кислот, кислотное число жира, перекисное число, активность пероксидазы, определение массовой доли углеводов, крахмала, хлеба.	1-5 баллов
10	ГОСТ 23042-2015 п.8	Мясо и мясные продукты (кроме консервов)	-	0201;0202;0203;0 204;0205 00;0206;0208;020 9;0210; 0504 00 000 0;0506; 1601 00; 1602; 1603 00; 3503 00; 0207	Массовая доля жира	(0 - 100)%
11	ГОСТ 20235.0-74	Мясо кроликов	10.11.39	0208	Органолептическая	1-5 баллов

1	2	3	4	5	6	7
					оценка	
<b>2. Молоко и молочная продукция</b>						
12	ГОСТ 25179-2014, п. 6	Молоко и молочные продукты (молочное сырье, питьевое молоко, сухое молоко)	-	2106 10; 0401;0402;0403;0404;0405;0406	Массовая доля белка	(2,5-4,0) %
13	ГОСТ Р 54758-2011, п. 6	Молоко и жидкие продукты переработки молока	-	2106 10; 0401;0402;0403;0404;0405;0406	Плотность	(1015-1040) кг/м <sup>3</sup>
14	ГОСТ 5867-90, п. 2	Молоко, молочные напитки, молочные и моллосодержащие продукты, кисломолочные продукты, сыры и сырные продукты, мороженое. Масла и масляные пасты.	-	2106 10; 0401;0402;0403;0404;0405;0406	Жир	(0,2-70) %
15	ГОСТ Р 54668-2011, п. 7	Молоко и продукты переработки молока, в том числе молочные составные и моллосодержащие продукты	-	2106 10; 0401;0402;0403;0404;0405;0406	Массовая доля влаги и сухого вещества	(0,5-99) %
16	ГОСТ Р 54669-2011, п. 7	Молоко и продукты переработки молока, в том числе молочные составные и моллосодержащие продукты	-	2106 10; 0401;0402;0403;0404;0405;0406	Кислотность	(2-250) °Т
17	ГОСТ Р 53951-2010	Молочные, молочные составные и моллосодержащие продукты: творог и творожные продукты, сметану и продукты на ее основе, консервы молочные и моллосодержащие сухие, консервы молочные и моллосодержащие	-	2106 10; 0401;0402;0403;0404;0405;0406	Массовая доля белка	(0,1 - 100) %

1	2	3	4	5	6	7
		гущенные, молочную сыворожку и продукты на ее основе				
18	ГОСТ 29245-91	Молочные консервы	10.51.56.361	2106 10; 0401;0402;0403;0404;0405;0406	Внешний вид, герметичность, определения состояния внутренней поверхности банок, определение массы нетто, определение группы чистоты, определение размеров кристаллов молочного сахара	Размер кристаллов 0-25 МКМ
19	ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011	Молоко и молочные продукты	-	-	Внешний вид, запах и аромат, консистенция	Запах 1-5 баллов
20	ГОСТ Р ИСО 22935-3-2011	Молоко и молочные продукты	-	-	Органолептические показатели	1-5 баллов
21	ГОСТ 28283-2015	Сырое и термически обработанное коровье молоко	01.41.20.110	2106 10; 0401;0402;0403;0404;0405;0406	Запах и вкуса	1-5 баллов
22	ГОСТ 33632-2015	Молочный жир, масло и паста масляная из коровьего молока	10.41.1	2106 10; 0401;0402;0403;0404;0405;0406	Вкус и запах, консистенция, внешний вид, цвет.	1-5 баллов
<b>3. Рыба, консервы и пресервы из рыбы</b>						
23	ГОСТ 7631-2008, п.6	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукция из них	10.20.1;10.20.2;10.20.3;10.41.12;10.85.12.000	1604;1605;0302;0303;0305;0307;0511 91	Внешний вид, цвет	0-4 балла
24	ГОСТ 31339-2006	Рыба и нерыбные продукты промысла, продукция из них	10.20.1;10.20.2;10.20.3;10.41.12;10.85.12.000	1604;1605;0302;0303;0305;0307;0511 91	Массовая доля глазури	(1-100) %
25	ГОСТ 7636-85 (с Изменениями № 1), п. 3.5.2	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них	10.20.1;10.20.2;10.20.3;10.41.12;10.85.12.000	1604;1605;0302;0303;0305;0307;0511 91	Массовая доля хлористого натрия	5-9 %
26	ГОСТ 27207-87	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20.1;10.20.2;10.20.3;10.41.12;	1604;1605;0302;0303;0305;0307;05	Массовая доля хлористого натрия	1.2-2,0 %

1	2	3	4	5	6	7
			10.85.12.000	11 91	(поваренная соль)	
27	ГОСТ 27082-2014, п. 4	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20.1;10.20.2;10.20.3;10.41.12;10.85.12.000	1604;1605;0302;0303;0305;0307;0511 91	Общая кислотность	(0,3 – 1,2) %
28	ГОСТ 26664-85, п. 2	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20.1;10.20.2;10.20.3;10.41.12;10.85.12.000	1604;1605;0302;0303;0305;0307;0511 91	Органолептические показатели, массовая доля составных частей	1-5 баллов
<b>4. Масложировая продукция</b>						
29	ГОСТ Р 50457-92, п. 5	Жиры животные	-	1905	Кислотное число	(1 -25) мг КОН/г
30	ГОСТ 31933 -2012, п. 7	Растительные масла	10.41.2;10.41.5;10.41.60.120	1509;1507;1508;1510	Кислотное число	(1 -30) мг КОН/г
31	ГОСТ 5472-50 п.3	Растительные масла	10.41.2;10.41.5;10.41.60.120	-	Запах, цвет, прозрачность	1-5 баллов
32	ГОСТ Р 51487-99, п. 9.2.2	Масла растительные и жиры животные, маргарины	-	-	перекисное число	(0,1 – 45) ммоль/кг
33	ГОСТ Р 52179-2003, п. 5.2	Маргарины и жиры для кулинарии	10.42.10;10.84.12.130;10.84.12.140;10.84.12.190;20.41.10.120	2103 90 9001, 1517, 1501,1502	Цвет, прозрачность, консистенция, внешний вид	1-5 баллов
34	ГОСТ Р 52179-2003	Маргарины, спреды	10.42.10;10.84.12.130;10.84.12.140;10.84.12.190;20.41.10.120	2103 90 9001, 1517, 1501,1502	Органолептические показатели	1-5 баллов
35	ГОСТ 31762-2012	Майонезы и соусы	10.42.10;10.84.12.130;10.84.12.140	2103 90 9001;1517;1501;1502	Органолептические показатели	1-5 баллов
36	Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания МУ № 122-5/72 от 23.10.1991г. п.7.2.1	Фритюрный жир	-	-	Степень термического окисления	-
<b>5. Кондитерские изделия</b>						
37	ГОСТ 5903-89, п. 6.2	Кондитерские изделия и полуфабрикаты, не содержащие алкоголь.	10.72.19.120;10.72.19.110;10.72.12	1704	Массовая доля общего сахара	10-30 %
38	ГОСТ 5900-2014. п. 7	Кондитерские изделия	10.72.19.120;10.72.19.110;10.72.12	1704	Массовая доля влаги	(0,5 - 50,0) %
39	ГОСТ 5897-90	Кондитерские изделия	10.72.19.120;10.72.19.110;10.72.12	1704	Внешний вид, вкус,	1-5 баллов

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ 5897-90	Кондитерские изделия	19;110;10.72.12		запах, цвет, размер, количество изделий в 1 кг, масса, массовая доля составных частей, массовая доля глазури, ядер орехов и масличных семян	
40	ГОСТ 12576-89	Белый сахар	-	-	Внешний вид, цвет, запах, чистота раствора и вкуса	1-5 баллов
<b>6. Мука, отруби, мучные изделия.</b>						
41	ГОСТ 5669-96	Хлеб и хлебобулочные изделия массой 0,2 кг и более.	10.71.11; 10.72.11;10.72.19.1 30;10.72.19.140;10. 72.19.190	1905	Пористость	(44-50) %
42	ГОСТ 21094-75	Хлеб и хлебобулочные изделия	10.71.11; 10.72.11;10.72.19.1 30;10.72.19.140;10. 72.19.190	1905	Влажность	(19-53) %
43	ГОСТ 5670-96. п. 5.1.2	Хлеб и хлебобулочные изделия, а также на хлебобулочные изделия пониженной влажности	10.71.11; 10.72.11;10.72.19.1 30;10.72.19.140;10. 72.19.190	1905	Кислотность	(9-14) град.
44	ГОСТ 5667-65	Хлеб, булочные, сдобные и диетические изделия	10.71.11; 10.72.11;10.72.19.1 30;10.72.19.140;10. 72.19.190	1905	Форма, поверхность, цвет, масса	(0,01-1,0) кг
45	ГОСТ 5668-68, п. 4	Хлеб и хлебобулочные изделия	10.71.11; 10.72.11;10.72.19.1 30;10.72.19.140;10. 72.19.190	1905	Массовая доля жира	(0,5-23) %
46	ГОСТ 9404-88	Мука и отруби	10.72.11;10.61.1;10. .61.2;10.61.3;10.61. 4;10.71.11.	1101 00;1102;1103;110 4	Влажность	(35-40) %
47	ГОСТ 27559-87	Мука и отруби	10.72.11;10.61.1;10. .61.2;10.61.3;10.61. 4;10.71.11.	1101 00;1102;1103;110 4	Зараженность и загрязненность вредителями хлебных	Не обнаружено (обнаружено)

1	2	3	4	5	6	7
					запасов	
					Вкус	1-5 баллов
					Запах	1-5 баллов
					Массовая доля влаги	(0-15) %
48	ГОСТ Р 52189-2003	Мука пшеничная	10.72.11;10.61.1;10.61.2;10.61.3;10.61.4;10.71.11.	1101 00;1102;1103;1104	Металломагнитная примесь	(0-3) мг/кг
49	ГОСТ 31964-2012. п. 7.1	Макаронные изделия			Зараженность вредителями	Не допускается
50	ГОСТ 31964-2012 п. 7.2.					
51	ГОСТ 31964-2012 п. 7.3.3					
52	ГОСТ 31964-2012 п. 7.4					
53	ГОСТ 10967-90	Зерно	10.86.10.400	1901;1902;1904;1905	Запах, цвет	1-5 баллов
54	ГОСТ 26312.2-84	Гречневая крупа и овсяные хлопья	10.86.10.400	1901;1902;1904;1905	Цвет, запах, вкус, степень развариваемости	1-5 баллов
55	ГОСТ 27558-87 (с изменениями 1)	Мука и отруби	10.72.11;10.61.1;10.61.2;10.61.3;10.61.4;10.71.11.	-	Цвет, запах, вкус, хруст	1-5 баллов
<b>7. Напитки</b>						
56	ГОСТ 31764-2012	Пиво	11.02.1;11.03.1;11.05.1,11.01	2208	pH	(3,8-4,8) ед. pH
57	ГОСТ 12789-87, п. 3	Пиво и пивные напитки	11.02.1;11.03.1;11.05.1,11.01	2208	Цвет	(0,1 - 4,0) см <sup>3</sup> раствора йода концентрацией 0,1 моль/дм <sup>3</sup> на 100 см <sup>3</sup> воды
58	ГОСТ 12788-87, п. 1	Пиво	11.02.1;11.03.1;11.05.1,11.01	2208	Кислотность	(1,3-6) см <sup>3</sup> NaOH/100 см <sup>3</sup>
59	ГОСТ 6687.4-86	Безалкогольные напитки, квасы, сиропы	11.07.2001	2201,2202	Кислотность	(1-5) см <sup>3</sup> (10-20) см <sup>3</sup>
60	ГОСТ 6687.2-90, п. 2	Продукция безалкогольной	11.07.2001	2201,2202	Массовая доля сухих веществ	(4-15) %

1	2	3	4	5	6	7
		Промышленности				
		Продукция безалкогольной промышленности (жидкие безалкогольные и слабоалкогольные напитки, сиропы, концентрат квасного сусле, концентраты и экстракты квасов, колер и др.)	11.07.2001	2201,2202	Внешний вид, прозрачность, цвет, аромат, вкус	1-5 баллов
61	ГОСТ 6687.5-86					
62	Ф.Р.1.31.2004.01119	Продовольственное сырье и пищевые продукты, в т.ч. БАДы и безалкогольные и алкогольные напитки	11.07.2001	2201,2202	Массовая концентрация мышьяка	(0,005 - 5,0) мг/кг
63	ГОСТ 29270-95, п. 5	Продукты переработки плодов и овощей.	10.86.10.210, 10.86.10.211	2001, 2002, 2003	Концентрация нитратов	фрукты, овощи: (36 - 9180) мкг/кг соки: (22 - 6200) мг/кг

### 8. Сырье и пищевые продукты

64	ГОСТ 26927-86, п. 2	Сырье и продукты пищевые	10., 10.85, 10.1	1601 00, 1806, 1901, 2101, 0401, 1 904, 2001	Массовая концентрация ртути	(0,15 - 20,0) мкг/кг
65	Ф.Р.1.31.2004.00986 (МУ 31-04/04)	Пищевые продукты, продовольственное сырье, корма и продукты их переработки	10.1; 10.2; 10.3; 10.4; 10.5; 10.6, 1208, 1210, 1211, 12 12	0201, 0202, 0203, 0 204, 0205, 0206, 02 07, 0208, 0209, 021 0, 0301, 0301, 0302, 0303, 0304, 0305, 0 306, 0307, 0308, 04 01, 0402, 0403, 040 4, 0405, 0406	Массовая концентрация цинка Массовая концентрация кадмия Массовая концентрация свинца Массовая концентрация меди	(0,5 - 100,0) мг/кг (0,0015 - 1,0) мг/кг (0,01 - 6,0) мг/кг (0,05 - 30,0) мг/кг
66	ГОСТ 7047-55, п. 3 Модификация арбитражного метода (без применения сероводорода) Упрощенный метод	Готовая продукция общественного питания	10.85.11; 10.8512; 1 0.85.13	1604, 1605, 0302, 0 303, 0304, 0305, 051191	Витамин С	мг %
67	ГОСТ 31986-2012	Продукция общественного	10.85.11; 10.8512; 1	1604, 1605, 0302, 0	Органолептическая	1-5 баллов

1	2	3	4	5	6	7
		питания	0.85.13	303,0304,0305, 051191	оценка	
68	ГОСТ 1750-86	Сушеные фрукты, (готовый продукт), их смеси, полуфабрикат и фруктовые десерты	10.86.10.210, 10.86.10.211	2001, 2002, 2003	Органолептическая оценка	1-5 баллов
69	ГОСТ 8756.1-2017	Продукты переработки фруктов, овощей и грибов	10.86.10.210, 10.86.10.211	2001, 2002, 2003	Органолептическая оценка	1-5 баллов
70	ГОСТ ИСО 750-2013, п. 7.2.	Продукты переработки фруктов и овощей	10.86.10.210, 10.86.10.211	2001, 2002, 2003	Титруемая кислотность	ммоль Н+/100 см <sup>3</sup> (г)
71	Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания МУ № 1-40/3805 Утверждены 11.11.1991г.	Пищевые полуфабрикаты, блюда и кулинарные изделия	10.85.11;10.8512;1 0.85.13	1604,1605,0302,0 303,0304,0305, 051191	Массовая доля сухих веществ	(0-15) %
					Массовая доля белка	(0,10-100) %
					Массовая доля жира	(0,10-85) %
					Содержание соли	(1-800) мг/100г
					Калорийность (расчетный метод)	(0-900) ккал
<b>9. Вода</b>						
72	ГОСТ Р 52501-2005 (ИСО 3696:1987) п. 6.1	Вода для лабораторного анализа	20.13.52.120	2853 00 100 0	Удельная электрическая проводимость при температуре 25 °С	(0,001 -300) мкСм/см
73	ГОСТ 6709-72 п.3.3	Вода дистиллированная	20.13.52.120	2853 00 100 0	Массовая концентрация остатка после выпаривания	-
74	ГОСТ 6709-72 п. 3.5.				Массовая концентрация аммиака и аммонийных солей	-
75	ГОСТ 6709-72 п. 3.6				массовая концентрация нитратов	-
76	ГОСТ 6709-72 п. 3.7				массовая концентрация	-

1	2	3	4	5	6	7		
77	ГОСТ 6709-72 п. 3.8	Вода дистиллированная	20.13.52.120	2853 00 100 0	сульфатов	-		
78	ГОСТ 6709-72 п. 3.9а				массовая концентрация хлоридов	-		
79	ГОСТ 6709-72 п. 3.11				массовая концентрация алюминия	-		
80	ГОСТ 6709-72 п. 3.10				массовая концентрация кальция	-		
81	ГОСТ 6709-72 п. 3.12				массовая концентрация железа	-		
82	ГОСТ 6709-72 п. 3.13				массовая концентрация меди	-		
83	ГОСТ 6709-72 п. 3.14				массовая концентрация свинца	-		
84	ГОСТ 6709-72 п. 3.15				массовая концентрация цинка	-		
85	ГОСТ 6709-72 п.3.16				массовая концентрация вешеств, восстанавливающих марганцевоокислый калий	-		
86	ГОСТ 6709-72 п. 3.17				водородный показатель	(1 - 14) ед. рН		
87	ПНДФ 14.1: 2.3:4.121-97 (издание 2018 г.)				удельная электрическая проводимость	(0,1 - 99,9) мкСм /см		
88	ГОСТ 31940-2012, п. 5				Вода природная, подземная, поверхностная, сточная, очищенная сточная, питьевая)	2201 10 190 0 2201 10 900 0; 2201 90	Водородный показатель	(1 - 14) ед. рН
89	ГОСТ 19413-89				Вода питьевая, в т.ч. расфасованная в емкости	2201 10 190 0 2201 10 900 0;	Содержание сульфат-ионов	(2,00 - 50,00) мг/дм <sup>3</sup>
					Вода питьевая	2201 10 190 0 2201 10 900 0;	Массовая концентрация	(0,1-5,0) мкг/дм <sup>3</sup>

1	2	3	4	5	6	7
90	ГОСТ 33045-2014 Метод А				селена	
91	ГОСТ 33045-2014 Метод Б	Вода питьевая (в том числе расфасованная в емкости), природная (поверхностная и подземная) и сточная вода	11.07; 36.00.1	2201 10 190 0 2201 10 900 0;	Массовая концентрация аммиака и ионов аммония (суммарно)	(0,1—300) мг/дм <sup>3</sup>
92	ГОСТ 33045-2014 Метод Д				определение содержания нитригов	(0,003 – 30) мг/дм <sup>3</sup>
93	ПНД Ф 14.1.2.3.1-95 (издание 2017г.)	Вода природная и сточная	11.07	2201 10 190 0 2201 10 900 0; 2201 90	определения содержания нитратов	В питьевой и природной воде (0,1 – 200) мг/дм <sup>3</sup> В сточной воде (0,1 – 200) мг/дм <sup>3</sup>
94	ГОСТ 4386-89, п. 2	Вода питьевая	11.07	2201 10 190 0 2201 10 900 0; 2201 90	Массовая концентрация ионов аммония	(0,05 – 150) мг/дм <sup>3</sup>
95	ПНДФ 14.1: 2:4.194-2003 (издание 2012 г.)	Вода питьевая, природная и сточная Вода природная и сточная	11.07	2201 10 190 0 2201 10 900 0; 2201 90	Массовая концентрация фторидов	(0,04 – 0,60) мг/дм <sup>3</sup>
96	ПНДФ 14.1: 2:4.213-05	Вода питьевая, природная и сточная	11.07; 36.00.1	2201 10 190 0 2201 10 900 0; 2201 90	Мутность	(0,5 - 10) мг/дм <sup>3</sup> (0,5 - 100) мг/дм <sup>3</sup> (1 – 100) ЕМФ по формазину (0,1-5,0) мг/дм <sup>3</sup> по каолину
97	ПНД Ф 14.1: 2:4.207-04	Вода питьевая, природная и сточная	11.07; 36.00.1	2201 10 190 0 2201 10 900 0; 2201 90	Цветность	(1 – 500) град
98	ГОСТ 4011-72, п. 2	Вода питьевая	11.07.	2201 10 190 0 2201 10 900 0; 2201 90	Массовая концентрация общего железа	(0,10 – 2,00) мг/дм <sup>3</sup>
99	ПНД Ф 14.1: 2:4.50-96	Вода питьевая, природная и сточная	36.00.1	-	Массовая концентрация общего железа	(0,05 – 10,0) мг/дм <sup>3</sup>
100	РД 52.24.358-2006	Вода природная и очищенная сточная	36.00.1	2201 10 190 0 2201 10 900 0; 2201 90	Массовая концентрация железа общего растворенного и железа валового	(0,02 – 4,0) мг/дм <sup>3</sup>

1	2	3	4	5	6	7
101	ГОСТ 4974-2014, п. 6.4	Вода питьевая, в том числе расфасованная в емкости, и вода подземных и поверхностных источников питьевого водоснабжения	11.07; 36.00.1	2201 10 190 0 2201 10 900 0; 2201 90	Содержание марганца	(0,01 – 0,1) мг/дм <sup>3</sup>
102	ПНДФ 14.1:2:4.4-95 (издание 2011г.)	Вода питьевая, поверхностная и сточная	11.07; 36.00.1	2201 10 190 0 2201 10 900 0; 2201 90	Массовая концентрация нитрат-ионов	(0,1 – 100) мг/дм <sup>3</sup>
103	ПНДФ 14.1:2:4.3-95 (издание 2011г.)	Вода питьевая, поверхностная и сточная	11.07; 36.00.1	2201 10 190 0 2201 10 900 0; 2201 90	Массовая концентрация нитрит-ионов	(0,02 – 3,00) мг/дм <sup>3</sup>
104	ПНДФ 14.1:2:1.59-2000 (издание 2005 г.)	Вода природная и сточная	36.00.1	2201 10 190 0 2201 10 900 0; 2201 90	Массовая концентрация сульфат-ионов	(10,0 - 1000,0) мг/дм <sup>3</sup>
105	ПНДФ 14.1:2:1.09-97 (издание 2004 г.)	Вода природная и очищенная сточная	36.00.1	2201 10 190 0 2201 10 900 0; 2201 90	Массовая концентрация сероводорода и растворимых сульфидов	(2,0 - 4000,0) мкг/дм <sup>3</sup>
106	ПНДФ 14.1:2:1.04-97 (издание 2004 г.)	Вода природная и очищенная сточная	36.00.1	2201 10 190 0 2201 10 900 0; 2201 90	Массовая концентрация летучих фенолов	(2 – 25) мкг/дм <sup>3</sup>
107	ПНДФ 14.1:2:4.187-02 (издание 2010 года)	Вода питьевая, природная и сточная	11.07; 36.00.1	2201 10 190 0 2201 10 900 0; 2201 90	Массовая концентрация формальдегида	(0,02 - 0,50) мг/дм <sup>3</sup>
108	ПНДФ 14.1:2:4.128-98	Вода питьевая, природная и сточная	11.07; 36.00.1	2201 10 190 0 2201 10 900 0; 2201 90	Массовая концентрация нефтепродуктов	(0,005 - 50,0) мг/дм <sup>3</sup>
109	ПНДФ 14.1:2:4.158-2000	Вода питьевая, природная и сточная	11.07; 36.00.1	2201 10 190 0 2201 10 900 0; 2201 90	Массовая концентрация анионных поверхностно-активных веществ (АПАВ)	Питьевая вода: (0,025 - 10,0) мг/дм <sup>3</sup> Природная и сточные воды: (0,025 - 100,0) мг/дм <sup>3</sup>
110	М 01-28-2007 (издание 2012 года)	Вода питьевая, природная и сточная	11.07; 36.00.1	2201 10 190 0 2201 10 900 0; 2201 90	Массовая концентрация молибдена	(0,025 - 0,25) мг/дм <sup>3</sup>
111	М 01-35-2006 (издание 2011 года)	Вода питьевая, природная	11.07; 36.00.1	2201 10 190 0 2201 10 900 0;	Массовая концентрация молибдена	(0,1 - 50,0) мкг/дм <sup>3</sup>

1	2	3	4	5	6	7
	*	и сточная	*	2201 90	концентрация бериллия	
112	М 01-41 -2006 (издание 2011 года)	Вода питьевая, природная и сточная	11.07; 36.00.1	2201 10 190 0 2201 10 900 0; 2201 90	Массовая концентрация хрома общего и хрома (VI)	(0,02 - 5,0) мг/дм <sup>3</sup>
113	ПНДФ 14.1:2:4.36-95 (издание 2010 года)	Вода питьевая, природная и сточная	11.07; 36.00.1	2201 10 190 0 2201 10 900 0; 2201 90	Массовая концентрация бора	(0,05 - 5,0) мг/дм <sup>3</sup>
114	ФР.1.31.2004.01324 (МУ 31-09/04)	Вода питьевая природная, минеральная и сточная.	11.07; 36.00.1	2201 10 190 0 2201 10 900 0; 2201 90	Общий мышьяк	(0,002 - 0,02) мг/дм <sup>3</sup>
115	ГОСТ 23268.6-78 п.2	Вода лечебная, лечебно-столовая и природная	11.07; 36.00.1	2201 10 190 0 2201 10 900 0; 2201 90	Массовая концентрация ионов натрия	(1-8) мг/дм <sup>3</sup>
116	ГОСТ 23268.7-78 п.2	Вода лечебная, лечебно-столовая и природная	11.07; 36.00.1	2201 10 190 0 2201 10 900 0; 2201 90	Массовая концентрация ионов калия	(0,1-2,0) мг/дм <sup>3</sup>
117	ПНДФ14.1: 2.101-97 (издание 2017г.)	Вода природная (поверхностная и подземная), сточная (производственная, хозяйственно-бытовая, очищенная)	36.00.1	2201 10 190 0 2201 10 900 0; 2201 90	Массовая концентрация растворённого кислорода	(1,0-15,0) мгО/дм <sup>3</sup>
118	ГОСТ 23268.5-78 п.2	Вода лечебная, лечебно-столовая и природная	11.07; 36.00.1	2201 10 190 0 2201 10 900 0; 2201 90	Массовая концентрация ионов кальция	(от 1) мг/дм <sup>3</sup>
119	ГОСТ 23268.5-78 п.3	столовая, минеральная			Массовая концентрация ионов магния	(от 1) мг/дм <sup>3</sup>
					Массовая концентрация цинка	(0,0005 - 0,1) мг/дм <sup>3</sup>
120	ФР.1.31.2004.00987 (МУ 31-03/04)	Вода питьевая, природная и сточная	11.07; 36.00.1	2201 10 190 0 2201 10 900 0; 2201 90	Массовая концентрация кадмия	(0,0002-0,005) мг/дм <sup>3</sup>
					Массовая концентрация свинца	(0,0002-0,05) мг/дм <sup>3</sup>
					Массовая	(0,0006- 1,0) мг/дм <sup>3</sup>

1	2	3	4	5	6	7
					концентрация меди	
121	ФР.1.31.2005.01450 (МУ 08-47/162)	Вода питьевая, природная, технологически чистая и очищенная сточная вода	11.07; 36.00.1	2201 10 190 0; 2201 10 900 0; 2201 90	Массовая концентрация ртути	(0,00004 - 0,002) мг/дм <sup>3</sup>
122	ПНДФ 14.1:2.4.114-97	Вода питьевая, поверхностная и сточная	11.07; 36.00.1	2201 10 190 0; 2201 10 900 0; 2201 90	Массовая концентрация сухого остатка	(50,0 -25000,0) мг/дм <sup>3</sup>
123	ГОСТ 4245-72 п. 2	Вода питьевая	11.07.	2201 10 190 0; 2201 10 900 0;	Содержание хлоридов	от 10 мг/дм <sup>3</sup>
124	ГОСТ 18190-72 п. 3	Вода питьевая	11.07.	2201 10 190 0; 2201 10 900 0;	Содержание остаточного активного хлора	(0,1 - 35,0) мг/куб. дм.
125	ГОСТ Р 55683-2013	Вода питьевая, в том числе вода бассейнов	11.07.	2201 10 190 0; 2201 10 900 0;	Содержание остаточного активного (общего) хлора	(0,15-2,0) мг/дм <sup>3</sup>
126	ГОСТ 31957-2012 п.5.4.1	Вода питьевая, природная (поверхностная и подземная) вода, в том числе вода источников питьевого водоснабжения, а также сточная вода			Общая щелочность	(0,1 - 100) ммоль/дм <sup>3</sup>
127	ГОСТ 31957-2012, п. 5.4.2(способ 2)		11.07; 36.00.1	2201 10 190 0; 2201 10 900 0; 2201 90	Свободная щелочность	(0,1-100) ммоль/дм <sup>3</sup>
128	ГОСТ 31957-2012 п.5.5.5				Карбонаты	(6 - 6000) мг/дм <sup>3</sup>
129	ПНДФ 14.2:4.154-99 (издание 2012 г.)	Вода питьевая (в том числе расфасованная в емкости), природная (в том числе поверхностная и подземная водоснабжения) и сточная вода (в том числе очищенная и ливневая)	11.07; 36.00.1	2201 10 190 0; 2201 10 900 0; 2201 90	Перманганатная окисляемость	(0,25- 100) мгО/дм <sup>3</sup>
130	ГОСТ Р 55684-2013 Метод Б	Вода питьевая (в том числе расфасованная в емкости), природная (поверхностная и подземная)	11.07; 36.00.1	2201 10 190 0; 2201 10 900 0; 2201 90	Перманганатная окисляемость	(0,5- 100) мгО/дм <sup>3</sup>
131	ГОСТ Р 57164-2016 п.5.8.1	Природная и питьевая вода в том числе расфасованная	11.07; 36.00.1	2201 10 190 0; 2201 10 900 0; 2201 90	Запах	(0 - 5) балл
132	ГОСТ Р 57164-2016 п.5.8.2.				Вкус и привкус	(0-5) балл (0-5) балл (0-5) балл

1	2	3	4	5	6	7
		в емкости				
		Питьевая, в том числе				
133	ГОСТ 18165-2014, метод Б	расфасованная в емкости, природная и сточная вода	11.07; 36.00.1	2201 10 190 0; 2201 10 900 0; 2201 90	Массовая концентрация ионов алюминия	(0,04 - 0,56) мг/дм <sup>3</sup>
134	ПНД Ф 14.1.2:4.166-2000	Вода природная, очищенная сточная и питьевая	11.07; 36.00.1	2201 10 190 0; 2201 10 900 0; 2201 90	Массовая концентрация ионов алюминия	(0,04 - 0,56) мг/дм <sup>3</sup>
135	ПНД Ф 14.1.3.110-97, п. 10.3 (издание 01.12.2016г)	Вода природная (поверхностная и подземная) и сточная (производственная, хозяйственно-бытовая, ливневая, очищенная)	36.00.1	2201 10 190 0; 2201 10 900 0; 2201 90	Общее содержание примесей	(3 - 5000,0) мг/дм <sup>3</sup>
136	ГОСТ 31954-2012. п. 4	Вода природная (поверхностная и подземная), в том числе вода источников питьевого водоснабжения, а также на питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости	11.07; 36.00.1	2201 10 190 0; 2201 10 900 0; 2201 90	Жесткость общая	(0,1 - 10) °Ж
137	ПНД Ф 14.1.2:3.96-97(издание 2016 г.)	Вода природная (поверхностная и сточная (производственная, хозяйственно-бытовая, ливневая, очищенная)	36.00.1	2201 10 190 0; 2201 10 900 0; 2201 90	Массовая концентрация хлоридов	(10 - 5000) мг/дм <sup>3</sup>
138	ПНД Ф 14.1.2:3.98-97 (издание 2016 года).	Вода природная (поверхностная и сточная (хозяйственно-бытовые, ливневые и очищенные)	36.00.1	2201 10 190 0; 2201 10 900 0; 2201 90	Жесткость	(0,1 -50) °Ж
139	ПНД Ф 14.1.2:3.100-97 (издание 2016 г.)	Вода природная (поверхностная и подземная) и сточная (хозяйственно-бытовая, ливневая и очищенная)	36.00.1	2201 10 190 0; 2201 10 900 0; 2201 90	ХПК	(4 - 2000) мг/дм <sup>3</sup>

1	2	3	4	5	6	7
140	ГОСТ 31859-2012	Вода питьевая, природная и сточная вода	11.07; 36.00.1	2201 10 190 0 2201 10 900 0; 2201 90	ХПК	(10 - 800) мг/дм <sup>3</sup>
141	ПНД Ф 14.1.2:4.182-02 (издание 2010 года)	Вода питьевая, природная и сточная	11.07; 36.00.1	2201 10 190 0 2201 10 900 0; 2201 90	Массовая концентрация фенолов (общих и летучих)	(0,0005 - 25) мг/дм <sup>3</sup>
142	ГОСТ 31956-2012, метод А	Вода природная (поверхностная и подземная), питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости, и сточная вода	11.07; 36.00.1	2201 10 190 0 2201 10 900 0; 2201 90	Массовая концентрация ионов хрома	(0,025 - 25) г/дм <sup>3</sup>
143	ПНД Ф 14.1.2:4.52-96 п. 9.1	Вода природная (поверхностная и подземная) вода, питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости, и сточная вода	11.07; 36.00.1	2201 10 190 0 2201 10 900 0; 2201 90	Хром (VI)	(0,001 - 0,1) мг
144	ПНД Ф 14.1.2:4.52-96 п.9.2				Суммарный (общий) хром (III) и (VI)	(0,10 - 3,0) мг/дм <sup>3</sup>
145	ПНДФ 14.1: 2.258-10	Вода природная и сточная	36.00.1	2201 10 190 0 2201 10 900 0; 2201 90	Массовая концентрация анионных СПАВ	(0,10 - 100) г/дм <sup>3</sup>
146	ПНДФ 14.1: 2:4.112-97	Вода природная, поверхностная и сточная	36.00.1	2201 10 190 0 2201 10 900 0; 2201 90	Массовая концентрация фосфат-ионов	(0,05 - 80,0) мг/дм <sup>3</sup>
147	ГОСТ 18309-2014, Метод В	Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости, природная (поверхностная и подземная) вода и сточная вода	11.07; 36.00.1	2201 10 190 0 2201 10 900 0; 2201 90	Общий фосфор и фосфора фосфаты	(0,1 - 1000) мг/дм <sup>3</sup>
148	РД 52.24.387-2006	Вода природная и очищенная сточная	36.00.1	2201 10 190 0 2201 10 900 0; 2201 90	Массовая концентрация общего фосфора	(0,02 - 0,40) мг/дм <sup>3</sup>
149	ГОСТ 31857-2012, п.5	Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости, природная (поверхностная и подземная) вода, в том числе источник питьевого водоснабжения	11.07	2201 10 190 0 2201 10 900 0; 2201 90	Анионных поверхностно-активных веществ (АПАВ)	(0,015 - 0,25) г/дм <sup>3</sup>

1	2	3	4	5	6	7
150	РД 52.24.496-2018	Вода поверхностная	36.00.1	2201 10 190 0 2201 10 900 0; 2201 90	Температура, прозрачность, запах	-
151	ПНДФ 14.1.2:3.110-97 (издание 2016) п. 11.2	Вода природная и очищенная сточная	36.00.1	2201 10 190 0 2201 10 900 0; 2201 90	Взвешенные вещества	(3-5000) мг/дм <sup>3</sup>
<b>10. Почвы, грунты, донные отложения</b>						
152	ФР. 1.31.2005.02119 (МУ 31-11/05)	Почва, тепличные грунты, сапропели, ил, донные отложения, твердые отходы	-	-	массовая концентрация цинка массовая концентрация кадмия массовая концентрация свинца массовая концентрация меди массовая концентрация мышьяка массовая концентрация ртути массовая концентрация марганца массовая концентрация никеля массовая концентрация кобальта	(1,0 - 100) мг/дм <sup>3</sup> (0,1-20) мг/дм <sup>3</sup> (0,5-60) мг/дм <sup>3</sup> (1,0-100) мг/дм <sup>3</sup> (0,1-40) мг/дм <sup>3</sup> (0,1-30,0) мг/дм <sup>3</sup> (50-3000) мг/дм <sup>3</sup> (0,2-200) мг/дм <sup>3</sup> (0,4-200) мг/дм <sup>3</sup>
153	ФР. 1.31.2007.03301(МУ 31-18/06)	Почва, тепличные грунты, сапропели, ил, донные отложения, твердые отходы	-	-		
154	ПНДФ 16.2.2: 2.3:3.33-02 (издание 2017 г.)	Почва, грунт, донные отложения, осадки сточных вод	-	-	Водородный показатель	(1 - 14) ед. рН
155	ПНДФ 16.1:2.2:1-98	Почва, грунт (песок)	-	-	Массовая доля нефтепродуктов	(5,0-20*10 <sup>2</sup> ) млн <sup>-1</sup> (0,005-20,0) мг/г
<b>11. Дезинфицирующие средства</b>						
156	НД на продукцию и инструкции по применению дезинфицирующих средств	Дезинфицирующие средства	-	-	массовая доля активного вещества (хлор, КПАВ,	(0-100) %

1	2	3	4	5	6	7	
					альдегиды, перекись водорода и др.)		
<b>12. Воздух</b>							
157	М 02-02-2005	Воздух рабочей зоны и атмосферный воздух	-	-	Формальдегид	В воздухе рабочей зоны: (0,025-1,0) мг/м <sup>3</sup> Атмосферный воздух: (0,01-0,25) мг/м <sup>3</sup>	
158	М 02-01-2005	Воздух рабочей зоны и атмосферный воздух	-	-	Фенол	В воздухе рабочей зоны: (0,05-2,5) мг/м <sup>3</sup> Атмосферный воздух: (0,004-0,2) мг/м <sup>3</sup>	
159	Методические указания по нефелометрическому измерению МУ 5836-91. Утверждены 10.09.1991г	Воздух рабочей зоны	-	-	Концентрация аэрозоля индустриальных масел	(2,5-25,0) мг/м <sup>3</sup>	
160	Методические указания на фотометрическое определение МУ 1639-77. Утверждены 18.04.1977г.	Воздух (атмосферный, закрытых помещений, рабочей зоны)	-	-	Озон	От 0,05 мг/м <sup>3</sup>	
161	Контроль за загрязнениями свинцом, озоном и окислами азота рентгеновских кабинетов лечебно-профилактических кабинетов. Методические рекомендации (утверждены от 20.09.1983)	Воздух рентгенокабинетов	-	-	Содержание озона	(0,047-0,56) мкг/дм <sup>3</sup>	
		Смывы с поверхностей и рук персонала в рентген кабинетах	-	-	Содержание окислов азота	(0,05-1,2) мкг/дм <sup>3</sup>	
162	ГОСТ 12.1.014-84	Воздух рабочей зоны	-	-	Количество свинца в пробах	(1,5 - 10,0) мкг/100 см <sup>2</sup>	
						Азота оксиды	(2,5 - 50,0) мг/м <sup>3</sup>
						Аммиак	(2,5 - 100,0) мг/м <sup>3</sup>
						Ангидрид сернистый	(5 - 30,0) мг/м <sup>3</sup>
						Ацетилен	(50 - 1400,0) мг/м <sup>3</sup>
						Ацетон	(100 - 2000,0) мг/м <sup>3</sup>
						Бензин	(50 - 1000,0) мг/м <sup>3</sup>
						Бензол	(2 - 25,0) мг/м <sup>3</sup>
						Ксилол	(25 - 500,0) мг/м <sup>3</sup>
						Сероводород	(5 - 30,0) мг/м <sup>3</sup>
Толуол	(25 - 500,0) мг/м <sup>3</sup>						
Углеводороды нефти	(100,0 - 1500,0) мг/м <sup>3</sup>						
Углерода оксид	(5 - 120,0) мг/м <sup>3</sup>						

1	2	3	4	5	6	7
		→	←		Хлор	(0,15 – 15,0) мг/м³
					Этиловый Эфир	(100 – 3000,0) мг/м³
<b>13. Освещенность</b>						
163	ГОСТ 24940-2016	Здания и сооружения, рабочие места	-	-	Коэффициент естественной освещенности (КЕО)	(10 - 200 000) лк
164	Методические указания. Физические фактора производственной среды. МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98 Введены 01.09.1998г.	Рабочие места	-	-	Освещенность от искусственного освещения	(10 – 200000) лк
165	Методические указания. Инструментальный контроль и оценка МУК 4.3.2812-10. Введены 28.01.2011г.	Рабочие места	-	-	Коэффициент естественной освещенности (КЕО)	(0 – 100) %
166	ГОСТ 33393-2015	Здания и сооружения	-	-	Коэффициент пульсации	(0-100) %
					Коэффициент пульсации (Кп, %)	(1-100) %
					Естественное освещение (КЕО, %)	(10-200 000) лк
					Коэффициент пульсации освещенности	(10-200 000) лк
<b>14. Микроклимат</b>						
167	ГОСТ 30494-2011	Здания жилые и общественные	-	-	Температура воздуха	От -10 °С до +50 °С
					Относительная влажность воздуха	(3 – 97) %
					Скорость движения воздуха	(0 - 20) м/с
					ТНС-индекс	(18-26,4)
					Температура воздуха	(12-30)°С
					Температура поверхностей	(-20...+200) °С
168	СанПиН 2.2.4.548-96	Микроклимат производственных помещений	-	-	Относительная влажность воздуха	(0-100)%
					Скорость движения воздуха	(0,1 – 20) м/с
					Интенсивность теплового облучения	(1-2000) Вт/м
	ГОСТ 12.1.005-88	Воздух рабочей зоны	-	-	Относительная	(0-100)%

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ 12.1.005-88	Воздух рабочей зоны	-	-	влажность воздуха Скорость движения воздуха	(0,1-20) м/с
169	Методические указания. Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции. МУ 4425-87. Утверждены 01.09.1987г.	Система вентиляции производственных помещений	-	-	Интенсивность теплового облучения Температура	(1-2000) Вт/м <sup>2</sup> (12-30) °С
170	Методические указания по измерению и оценке микроклимата МУК 4.3.2756-10. Утверждены 12.11.2010г.	Производственные помещения	-	-	Температура воздуха Относительная влажность воздуха Скорость движения воздуха ТНС-индекс Температура поверхностей Интенсивность теплового облучения	От -10 до + 50 °С (3 - 97) % (0,1 - 20) м/с (18-26,4) (0-50) °С (10-350) Вт/м <sup>2</sup>
<b>15. Шум</b>						
171	Методические указания. Контроль уровня шума. МУК 4.3.2194-07. Введен 01.07.2007г.	Территория жилой застройки. Жилые и общественные здания и помещения	-	-	Уровень шума	(3 - 139) дБА
172	ГОСТ 23337-2014	Селитебная территория, жилые и общественные здания	-	-	Шум (постоянный, непостоянный): Уровень звукового давления	(22 - 139) дБ В 1/1 октавных полосах частот (31,5 - 8000) Гц
173	ГОСТ 23941-2002	Машины	-	-	Шум (постоянный, непостоянный)	(22 - 139) дБ
174	ГОСТ 12.1.020-79 (с изменениями № 1, 2) ГОСТ ISO 9612-2016	Морские и речные суда	-	-	Уровень звука	(24 - 137) дБА
175		Помещения жилые, общественные, административные и бытовые Территория жилой застройки Рабочие места	-	-	Шум (постоянный, непостоянный): Уровень звукового давления Уровень звука (эквивалентный уровень звука)	(20-140) дБ (22 - 139) дБ (22 - 139) дБА

1	2	3	4	5	6	7
	4		4		Максимальный уровень звука	(24 – 137) дБА
<b>16. Ионизирующие излучения</b>						
176	Методические указания. Ионизирующее излучение, радиационная безопасность. МУ 2.6.1.2838-11. Введены 28.02.2011г.	Жилые, общественные и производственные здания и сооружения	-	-	Амбиентный эквивалент мощности дозы рентгеновского и гамма-излучения Амбиентный эквивалент дозы рентгеновского и гамма-излучения	(0,03 – 300) мкЗв/ч (10) нЗв – (10) мЗв
177	Методические указания. Радиационный контроль и санитарно-эпидемиологическая оценка. МУ 2.6.1.2398-08. Введены 02.09.2008г.	Земельные участки под строительство жилых, общественных и производственных зданий и сооружений	-	-	Амбиентный эквивалент мощности дозы рентгеновского и гамма-излучения Амбиентный эквивалент дозы рентгеновского и гамма-излучения	(0,03 – 300) мкЗв/ч От 10 нЗв до 10 мЗв
178	Методические указания. Проведение радиационного контроля МУ 2.6.1.1982-05 Введены 01.06.2005г.	Отделения и кабинеты рентгенодиагностические и рентгентерапевтические	-	-	Амбиентный эквивалент дозы рентгеновского и гамма-излучения Амбиентный эквивалент мощности дозы рентгеновского и гамма-излучения	От 10 нЗв до 10 мЗв (0,03 – 300) мкЗв/ч
179	Методические указания. Радиационный контроль. МУК 2.6.1.1087-02 (с изменениями и дополнениями). Введены 01.03.2002г.	Металлолом, металлы и другие материалы, содержащие радионуклиды	-	-	Амбиентный эквивалент мощности дозы рентгеновского и гамма-излучения Загрязнение альфа- и бета- активными радионуклидами Амбиентный эквивалент дозы рентгеновского и гамма-излучения	(0,03 – 300) мкЗв/ч (0,1 – 10 <sup>5</sup> ) част/(см <sup>2</sup> *с) (10 нЗв - 10 мЗв)
180	Методика проведения радиационного контроля металлолома № 015/853 от 24.10.2005	Металлолом	-	-	Альфа- и бета- активные радионуклиды	(0,1 – 10 <sup>5</sup> ) част/(см <sup>2</sup> *с)
181	Методические указания. Радиационный контроль. МУ	Воздух помещений	-	-	Эквивалентная равновесная объемная	(1 – 1000) Бк/м <sup>3</sup>

1	2	3	4	5	6	7
	2.6.1.2838-11. Введены 28.02.2011г.	4			доля активности (ЭРОА) изотопов радона (Rn – радона и Th – торона)	
182	Методические указания Радиационный контроль и гигиеническая оценка источников питьевого водоснабжения и питьевой воды. МУ 2.6.1.1981-05. Введены 01.06.2005г.	Вода подземных источников водоснабжения	-	-	Объемная активность Rn-222	(1 – 1000) Бк/м <sup>3</sup>
183	Методические указания. Радиационный контроль и санитарно-эпидемиологическая оценка земельных участков под строительство жилых домов, зданий и сооружений общественного и производственного назначения. МУ 2.6.1.2398-08. Введены 02.09.2008г.	Земельные участки под строительство жилых, общественных и производственных зданий и сооружений	-	-	Плотность потока радона Rn-222 из грунта или строительных материалов по активности радона	(1 – 1000) Бк/м <sup>3</sup>
<b>17. Избыточное давление</b>						
184	ГОСТ Р 53300-2009	Здания, сооружения, в т.ч. шахты лифтов, лестничные клетки, тамбур-шлюзы	-	-	Фактические значения избыточного давления Скорость движения воздуха	(0 – 1000) Па (0,1 - 30) м/с
<b>18. Электромагнитные излучения</b>						
185	Методические указания. Методы контроля. МУК 4.3.1677-03 Утверждены 29.06.2003г.	Технические средства телевидения, ЧМ радиовещания и базовые станции сухопутной подвижной радиосвязи	-	-	Напряженность электрического поля Напряженность магнитного поля	27-2400 МГц 27-2400 МГц
186	Методические указания по определению электромагнитного поля. МУ 4109-86. Утверждены 30.05.1986г.	Высоковольтные линии электропередач	-	-	Напряженность электрического поля Напряженность магнитного поля	(330-750) кВ (330-750) кВ

1	2	3	4	5	6	7
187	Методические указания. Определение уровня электромагнитного поля. МУК 4.3.677-97 Утверждены 06.11.1997г.	Рабочие места	-	-	Напряженность электрического поля	(0,06 – 30) МГц.
188	Методические указания. Определение уровней напряжений, наведенных электромагнитными полями на проводящие элементы МУК 4.3.678-97 Утверждены 06.11.1997г.	Здания и сооружения	-	-	Напряженность электрического поля в диапазоне 30 кГц – 300 МГц Напряженность магнитного поля в диапазоне 0,3 – 40 ГГц	(1,0-615) В/м (0,26 - 1000,0) мкВт/см <sup>2</sup>
189	Методические указания. Определение плотности потока энергии электромагнитного поля. МУК 4.3.1167-02 Утверждены 07.10.2002г.	Места размещения радиосредств	-	-	Напряженность электрического поля в диапазоне 300 МГц-300 ГГц Напряженность магнитного поля	(1,0-615) В/м (0,26 - 1000,0) мкВт/см <sup>2</sup>
190	Методические указания. Определение уровней электромагнитного поля, границ санитарно-защитной зоны и зон ограничения застройки. МУК 4.3.044-96. Утверждены 02.02.1996г.	Места размещения передающих средств радиовещания и радиосвязи	-	-	Напряженность электрического поля Напряженность магнитного поля	(1,0-615) В/м (0,26 - 1000,0) мкВт/см <sup>2</sup>
191	Методические указания. Измерения электромагнитных полей. МУК 4.3.2501-09. Введены 20.06.2009г.	Персональные подвижные системы сотовой связи	-	-	Напряженность электрического поля Напряженность магнитного поля	(1,0-615) В/м (0,26 - 1000,0) мкВт/см <sup>2</sup>

1	2	3	4	5	6	7
	Методические указания. Гигиеническая оценка электрических и магнитных полей. МУК 4.3.2491-09. Введены 27.05.2009г.	Производственные помещения	-	-	Напряженность электрического поля для частоты 50 Гц	(0,01-100) кВ/м
192					Напряженность магнитного поля для частоты 50 Гц	(0,1-1800) А/м
193	СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 (с изменениями на 21 июня 2016)	ПЭВМ	-	-	Напряженность электрического поля	(5 Гц-400 кГц)
194	Гигиенический норматив. Предельно допустимые уровни магнитных полей ГН 2.1.8/2.4.2262-07 от 21.08.2007г.	Жилые помещения, общественные здания и жилые территории	-	-	Интенсивность МП частотой 50 Гц	(4,0 – 100) мкТл (А/м)
<b>19. Отбор проб</b>						
195	ГОСТ 31904-2012	Пищевые продукты (кроме молока и молочных продуктов)	-	-	Отбор проб	-
196	ГОСТ Р ИСО 707-2010	Молоко и молочные продукты	-	-	Отбор проб	-
197	ГОСТ 3622-68 (с изменениями № 1)	Молоко и молочные продукты	-	-	Отбор проб	-
198	ГОСТ Р 55063-2012	Сыры и сыры плавленые	-	-	Отбор проб	-
199	ГОСТ Р 55361-2012	Жир молочный, масло и паста масляная из коровьего молока	-	-	Отбор проб	-
200	ГОСТ 13928-84 (с изменениями № 1)	Молоко и сливки заготавливаемые	-	-	Отбор проб	-
201	ГОСТ 7702.2.0-2016	Продукты убоя птицы, полуфабрикаты из мяса птицы и объекты окружающей производственной среды.	-	-	Отбор проб	-
202	ГОСТ 31467-2012	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы.	-	-	Отбор проб	-
203	ГОСТ Р 54349-2011	Мясо и субпродукты птицы	-	-	Отбор проб	-
204	ГОСТ Р 54356-2011	Полуфабрикаты из мяса и субпродуктов птицы.	-	-	Отбор проб	-
205	ГОСТ Р 51447-99 (ИСО 3100-1-91)	Мясо и мясные продукты, включая мясо и продукты	-	-	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
		из мяса птицы				
206	ГОСТ Р 54354-2011 п. 7.1	Мясо и мясные продукты			Отбор проб	
207	ГОСТ 4288-76 (с изменениями № 1, 2, 3)	Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленного мяса	-	-	Отбор проб	-
208	ГОСТ 32951-2014	Мясные и мясосодержащие полуфабрикаты (далее - полуфабрикаты), предназначенные для реализации в торговле и сети общественного питания	-	-	Отбор проб	-
209	ГОСТ 9792-73 (с изменениями №№ 1, 2)	Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц.	-	-	Отбор проб	-
210	ГОСТ 31339-2006 (с изменениями № 1, 2)	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них.	-	-	Отбор проб	-
211	ГОСТ 5667-65 (с изменениями №№ 1, 2, 3)	Хлеб и хлебобулочные изделия	-	-	Отбор проб	-
212	ГОСТ 31762-2012	Майонезы и соусы майонезные	-	-	Отбор проб	-
213	ГОСТ 32190-2013	Масла растительные	-	-	Отбор проб	-
214	ГОСТ 6687.0-86 (с изменениями № 1)	Продукция безалкогольной промышленности	-	-	Отбор проб	-
215	ГОСТ 31942-2012 (ISO 19458:2006)	Вода	-	-	Отбор проб	-
216	ГОСТ Р 56237-2014	Вода питьевая	-	-	Отбор проб	-
217	ГОСТ 31861-2012	Вода	-	-	Отбор проб	-
218	ГОСТ Р 53123-2008	Почва	-	-	Отбор проб	-
219	ГОСТ 17.4.3.01-2017	Почва	-	-	Отбор проб	-
220	ГОСТ 28168-89	Почва	-	-	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
221	ГОСТ-17.4.4.02-84	Рекультивация земель	-	-	Отбор проб	-
222	ГОСТ 17.1.5.01-80	Донные отложения	-	-	Отбор проб	-
223	Методические указания. Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. МУК 4.2.2314-08. Утверждены 18.01.2008г.	Вода	-	-	Отбор проб	-
224	ГОСТ 5904-82	Изделия кондитерские	-	-	Отбор проб	-
225	ГОСТ 1750-86	Фрукты сушеные	-	-	Отбор проб	-
226	ГОСТ 23268.0-91	Минеральные питьевые воды	-	-	Отбор проб	-
227	Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами МУ 2657-82. Утверждены 31.12.1982г.	Смывы с поверхностей помещений предприятия общественного питания, торговли	-	-	Отбор проб	-
228	Методические указания методы санитарно-паразитологических исследований МУК 4.2.2661-10. Утверждены 23.07.2010г.	Объекты окружающей среды (почва, вода, бытовые и ливневые стоки, их осадки, навоз и навозные стоки, предметы обихода и другие)	-	-	Отбор проб	-
229	Методические указания биологические и микробиологические факторы лабораторная диагностика сальмонеллез, обнаружение сальмонелл в пищевых продуктах и объектах окружающей среды МУ 4.2.2723-10 Введены 02.09.2010г	Смывы	-	-	Отбор проб	-
230	Методические указания профилактики инфекционных болезней. Кишечные инфекции МУ 3.1.1.2438-09. Введены 01.03.2009г.	Смывы. Профилактика инфекционных болезней	-	-	Отбор проб	-
231	Методические указания. Методы контроля. Биологические и микробиологические. МУК 4.2.3016-12. Утверждены 12.05.2012г.	Плодово-ягодная, плодово-ягодная и растительная продукция	-	-	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
	Методические указания. Методы санитарно-паразитологической экспертизы мяса и мясной продукции МУК 4.2.2747-10 п. 4. Утверждены 11.10.2010г.	Мясо и продукты его переработки	-	-	Отбор проб	-
232	Методические указания. Профилактика паразитарных болезней МУК 3.2.988-00 п. 2. Введены 01.01.2001г.	Рыба и нерыбные объекты промысла (моллюски, ракообразные, земноводные, пресмыкающиеся), а также продукты их переработки	-	-	Отбор проб	-
233	Методические указания. Санитарно-микробиологический и санитарно-паразитологический анализ. МУК 2.1.4.1884-04 п. 2.11. Утверждены 03.03.2004г.	Воды поверхностных водных объектов в пунктах питьевого, хозяйственно-бытового и рекреационного водопользования, а также у населенных мест	-	-	Отбор проб	-
234	Методические указания. Санитарно-микробиологический и санитарно-паразитологический анализ. МУК 2.1.4.1884-04 п. 3.1 Утверждены 03.03.2004г.	Продукты пищевые	10.1;10.2;10.3;10.4; 10.5;10.6, 1208,1210,1211,12 12	0201,0202,0203,0 204,0205,0206,02 07,0208,0209,021 0,0301,0301,0302, 0303,0304,0305,0 306,0307,0308,04 01,0402,0403,040 4,0405,0406	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	1,0-9,9×10 <sup>n</sup> КОЕ/г(см <sup>2</sup> )
235	Гост 10444.15-94	Продукты пищевые, кроме молока и молочных продуктов	10.1;10.2;10.3;10.4; 10.5;10.6, 1208,1210,1211,12 12	0201,0202,0203,0 204,0205,0206,02 07,0208,0209,021 0,0301,0301,0302, 0303,0304,0305,0 306,0307,0308,04 01,0402,0403,040 4,0405,0406	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформные бактерии)	Обнаружены/ не обнаружены 1,0-9,9×10 <sup>n</sup> КОЕ/г(см <sup>2</sup> )
236	Гост 31747-2012	Продукты пищевые	10.1;10.2;10.3;10.4; 10.5;10.6, 1208,1210,1211,12 12	0201,0202,0203,0 204,0205,0206,02 07,0208,0209,021 0,0301,0301,0302, 0303,0304,0305,0 306,0307,0308,04 01,0402,0403,040 4,0405,0406	Бактерии рода Salmonella	Обнаружены/ не обнаружены
237	Гост 31659-2012	Продукты пищевые	10.1;10.2;10.3;10.4; 10.5;10.6, 1208,1210,1211,12 12	0201,0202,0203,0 204,0205,0206,02 07,0208,0209,021 0,0301,0301,0302, 0303,0304,0305,0 306,0307,0308,04 01,0402,0403,040 4,0405,0406	Бактерии рода Salmonella	Обнаружены/ не обнаружены
238						

20. Микробиологический метод

1	2	3	4	5	6	7		
			1208,1210,1211,12 12	07,0208,0209,0210,0301,0302,0303,0304,0305,0306,0307,0308,0401,0402,0403,0404,0405,0406				
239	ГОСТ 31746-2012 п.8.1	Продукты пищевые, кроме молока и молочных продуктов	10.1;10.2;10.3;10.4;10.5;10.6,1208,1210,1211,1212	0201,0202,0203,0204,0205,0206,0207,0208,0209,0210,0301,0301,0302,0303,0304,0305,0306,0307,0308,0401,0402,0403,0404,0405,0406	Коагулазоположительные стафилококки	Обнаружены/ не обнаружены 1,0-9,9×10 <sup>n</sup> КОЕ/г(см <sup>2</sup> )		
240	ГОСТ 31746-2012 п.8.4						Коагулазоположительные стафилококки	Обнаружены/ не обнаружены 1,0-9,9×10 <sup>n</sup> КОЕ/г(см <sup>2</sup> )
241	ГОСТ 31746-2012 п.9						Staphylococcus aureus	Обнаружены/ не обнаружены 1,0-9,9×10 <sup>n</sup> КОЕ/г(см <sup>2</sup> )
242	ГОСТ 30726-2001	Продукты пищевые	10.1;10.2;10.3;10.4;10.5;10.6,1208,1210,1211,1212	0201,0202,0203,0204,0205,0206,0207,0208,0209,0210,0301,0301,0302,0303,0304,0305,0306,0307,0308,0401,0402,0403,0404,0405,0406	Escherichia coli	Обнаружены/ не обнаружены 1,0-9,9×10 <sup>n</sup> КОЕ/г(см <sup>2</sup> )		
243	ГОСТ 29185-2014	Продукты пищевые, корма для животных	10.85	0201,0202,0203,0204,0205,0206,0207,0208,0209,0210,0301,0301,0302,0303,0304,0305,0306,0307,0308,0401,0402,0403,0404,0405,0406	Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружены/ не обнаружены		
244	ГОСТ 28566-90	Продукты пищевые	10.1;10.2;10.3;10.4;10.5;10.6,1208,1210,1211,1212	0201,0202,0203,0204,0205,0206,0207,0208,0209,0210,0301,0301,0302,0303,0304,0305,0306,0307,0308,0401,0402,0403,0404,0405,0406	Энтерококки	Обнаружены/ не обнаружены 1,0-9,9×10 <sup>n</sup> КОЕ/г(см <sup>2</sup> )		

1	2	3	4	5	6	7
245	ГОСТ 28560-90	Продукты пищевые	10.1;10.2;10.3;10.4; 10.5;10.6, 1208,1210,1211,12 12	4,0405,0406 0201,0202,0203,0 204,0205,0206,02 07,0208,0209,021 0,0301,0301,0302, 0303,0304,0305,0 306,0307,0308,04 01,0402,0403,040 4,0405,0406	Бактерии родов Proteus	Обнаружены/ не обнаружены
246	ГОСТ 32031-2012	Продукты пищевые	10.1;10.2;10.3;10.4; 10.5;10.6, 1208,1210,1211,12 12	0201,0202,0203,0 204,0205,0206,02 07,0208,0209,021 0,0301,0301,0302, 0303,0304,0305,0 306,0307,0308,04 01,0402,0403,040 4,0405,0406	Listeria monocytogenes	Обнаружены/ не обнаружены
247	Методические указания. Организация контроля и методы выявления бактерий в пищевых продуктах МУК 4.2.1122-02 п.6 Введены 06.01.2002г.	Продукты пищевые	10.1;10.2;10.3;10.4; 10.5;10.6, 1208,1210,1211,12 12	0201,0202,0203,0 204,0205,0206,02 07,0208,0209,021 0,0301,0301,0302, 0303,0304,0305,0 306,0307,0308,04 01,0402,0403,040 4,0405,0406	Listeria monocytogenes	Обнаружены/ не обнаружены
248	ГОСТ 10444.12-88	Продукты пищевые, корма для животных, кроме молока и молочных продуктов	10.1;10.2;10.3;10.4; 10.5;10.6, 1208,1210,1211,12 12	0201,0202,0203,0 204,0205,0206,02 07,0208,0209,021 0,0301,0301,0302, 0303,0304,0305,0 306,0307,0308,04 01,0402,0403,040 4,0405,0406	Дрожжи и плесневые грибы	1,0-9,9×10 <sup>6</sup> КОЕ/г(см <sup>2</sup> )
249	ГОСТ 54354-2011 п.8.2.	Мясо (все виды убойных животных), полуфабрикаты, субпродукты, колбасные	10.1, 10.13.15, 10.12.10.110, 10.12.20.110	0201,0202;0203;0 204;0205 00;0206;0208;020 9;0210; 0504 00 000 0;0506;	Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных	1,0-9,9×10 <sup>6</sup> КОЕ/г(см <sup>2</sup> )

1	2	3	4	5	6	7
	▲	изделия, продукты из мяса	▼	1601 00; 1602; 1603 00; 3503 00; 0207	микроорганизмов (КМАФАнМ)	
250	ГОСТ 54354-2011 п.8.3.1	Мясо (все виды убойных животных), полуфабрикаты, субпродукты, колбасные изделия, продукты из мяса	10.1, 10.13.15, 10.12.10.110, 10.12.20.110	0201;0202;0203;0204;0205 00;0206;0208;0209;0210; 0504 00 000 0;0506; 1601 00; 1602; 1603 00; 3503 00; 0207	Бактерии рода Salmonella	Обнаружены/ не обнаружены
251	ГОСТ 54354-2011 п.8.4.1				Listeria monocytogenes	Обнаружены/ не обнаружены
252	ГОСТ 54354-2011 п.8.5.1				Энтеророкки	Обнаружены/ не обнаружены
253	ГОСТ 54354-2011 п.8.6.1				Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформные бактерии)	Обнаружены/ не обнаружены
254	ГОСТ 54354-2011 п.8.8.1				Коагулазоположительные стафилококки и Staphylococcus aureus	Обнаружены/ не обнаружены
255	ГОСТ 54354-2011 п.8.10.	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы, жир-сырец птицы	10.12.1, 10.12.10.110, 10.12.10.120, 10.12.10.150, 10.12.10.160	0207; 0208	Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружены/ не обнаружены
256	ГОСТ 54354-2011 п.8.11.				Бактерии рода Proteus	Обнаружены/ не обнаружены
257	ГОСТ 54354-2011 п.8.15.1				Дрожжи и плесневые грибы	Обнаружены/ не обнаружены
258	ГОСТ Р 54374-2011				Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформные бактерии)	Обнаружены/ не обнаружены 1,0-9,9×10 <sup>6</sup> КОЕ/г(см <sup>3</sup> )
259	ГОСТ 31468-2012	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12.1, 10.12.10.110, 10.12.10.120, 10.12.10.150, 10.12.10.160	0207; 0208	Бактерии рода Salmonella	Обнаружены/ не обнаружены
260	ГОСТ Р 54674-2011	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12.1, 10.12.10.110, 10.12.10.120, 10.12.10.150, 10.12.10.160	0207; 0208	Staphylococcus aureus	Обнаружены/ не обнаружены 1,0-9,9×10 <sup>6</sup> КОЕ/г(см <sup>2</sup> )
261	ГОСТ 7702.2.6-2015	Мясо птицы, субпродукты, полуфабрикаты, колбасные изделия и	10.1, 10.11.3, 10.13.14.120, 10.13.14.129,	0201;0202;0203;0204;0205 00;0206;0208;020	Сульфитредуцирующ	Обнаружены/

1	2	3	4	5	6	7
		продукты (кулинарные изделия и кулинарные полуфабрикаты) из мяса птицы, в т. ч. паштеты, готовые быстрозамороженные блюда, зельцы, студни, заливные, продукты сублимационной сушки из мяса птицы, также пищевой жир-сырец птицы	10.13.14.220 10.1, 10.11.3, 10.13.14.120, 10.13.14.129, 10.13.14.220	9;0210; 0504 00-000-0;0506; 1601 00; 1602; 1603 00; 3503 00; 0207	ие клостридии  Сульфитредуцирующ ие клостридии	не обнаружены  Обнаружены/ не обнаружены
262	ГОСТ 7702.2.7-2013	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы, а также жир-сырец птицы	10.12.1, 10.12.10.110, 10.12.10.120, 10.12.10.150, 10.12.10.160	0207; 0208	Бактерии рода Proteus	Обнаружены/ не обнаружены
263	ГОСТ 32149-2013	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы	-	-	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформные бактерии) Бактерии рода Proteus Staphylococcus aureus Бактерии рода Salmonella	1,0-9,9×10 <sup>6</sup> КОЕ/г(см <sup>3</sup> )  Обнаружены/ не обнаружены Обнаружены/ не обнаружены Обнаружены/ не обнаружены
264	ГОСТ 32901-2014 п.8.4.	Молоко и молочная продукция	-	-	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	1,0-9,9×10 <sup>6</sup> КОЕ/г(см <sup>3</sup> )

1	2	3	4	5	6	7
265	ГОСТ 32901-2014 п.8.5.1.		↔		Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформные бактерии)	Обнаружены/ не обнаружены
266	ГОСТ 32901-2014 п.8.5.3.	Молоко и молочная продукция			Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформные бактерии)	Обнаружены/ не обнаружены
267	ГОСТ 32901-2014 п.8.8.	Молоко и молочная продукция			Промышленная стерильность	Стерильно/не стерильно
268	ГОСТ 30347	Молоко и молочная продукция			Staphylococcus aureus	Обнаружены/ не обнаружены
269	ГОСТ 30712 п.6.1	Продукты безалкогольной промышленности (безалкогольные и слабоалкогольные напитки, сиропы, концентраты напитков в потребительской таре, напитки на зерновом сырье)	11.07.2001	2201,2202	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАМ)	1,0-9,9×10 <sup>6</sup> КОЕ/г(см <sup>3</sup> )
270	ГОСТ 30712 п.6.3				Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформные бактерии)	Обнаружены/ не обнаружены
271	ГОСТ 30712 п.6.4				Дрожжи и плесневые грибы	1,0-9,9×10 <sup>6</sup> КОЕ/г(см <sup>3</sup> )
272	Методические указания. Методы выявления и определения параземолитических вибрионов МУК 4.2.2046-06 п.5.1 Введены 01.04.2006г	Рыба, нерыбные объекты промысла, в том числе продукция, вырабатываемая из них	10.20.1;10.20.2;10.20.3;10.41.12;10.85.12.000	1604;1605;0302;0303;0305;0307;0511 91	Параземолитические вибрионы (Vibrio parahaemolyticus)	Обнаружены/ не обнаружены
273	Методические указания. Методы выявления и определения параземолитических вибрионов МУК 4.2.2046-06 п.6 Введены 01.04.2006г				Параземолитические вибрионы (Vibrio parahaemolyticus)	Обнаружены/ не обнаружены
274	Методические указания. Методы микробиологического контроля. МУК 4.2.762-99 п.4.1 Введены 02.09.1999г	Готовые изделия с кремом	-	-	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	1,0-9,9×10 <sup>6</sup> КОЕ/г(см <sup>3</sup> )

1	2	3	4	5	6	7
275	Методические указания. Методы микробиологического контроля. МУК 4.2.762-99 п.4.2 Введены 02.09.1999г				(КМАФАнМ) Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформные бактерии)	Обнаружены/ не обнаружены
276	Методические указания. Методы микробиологического контроля. МУК 4.2.762-99 п.4.3 Введены 02.09.1999г	Готовые изделия с кремом	-	-	Коагулазоположительные стафилококки <i>Staphylococcus aureus</i>	Обнаружены/ не обнаружены
277	Методические указания. Методы микробиологического контроля. МУК 4.2.762-99 п.4.4 Введены 02.09.1999г		Бактерии рода <i>Salmonella</i>	Обнаружены/ не обнаружены		
278	Методические указания. Методы микробиологического контроля. МУК 4.2.762-99 п.4.5 Введены 02.09.1999г				Дрожжи и плесневые грибы	$1,0-9,9 \times 10^6$ КОЕ/г(см <sup>3</sup> )
279	Методические указания. Методы микробиологического контроля. МУ 4.2.2723-10 п.10. Введены 02.09.2010г.	Пищевые продукты, смывы с объектов окружающей среды	-	-	Бактерии рода <i>Salmonella</i>	Обнаружены/ не обнаружены
280	Методические указания. Методы микробиологического контроля. МУ 4.2.2723-10 п.11. Введены 02.09.2010г.		Бактерии рода <i>Salmonella</i>	Обнаружены/ не обнаружены		
281	Методические указания. Профилактика инфекционных болезней. МУ 3.1.1.2438-09 приложение 2: п.1.1-1.3, п.3 (без серологической идентификации, идентификации вирулентных иерсиний)	Пищевые продукты, овощи, смывы с овощей, оборудования, инвентаря, тары	-	-	Бактерии рода <i>Yersinia</i>	Обнаружены/ не обнаружены
282	Инструкция санитарно-микробиологического контроля ИК 10-04-06-140-87 от 01.06.1988г. Приложение 4 п.1.2.2	Пиво, квас, безалкогольные напитки	11.02.1;11.03.1;11.05.1,11.01,11.07	2208, 2201, 2202	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	1,0-9,9×10 <sup>6</sup> КОЕ/г(см <sup>3</sup> )
283	Инструкция санитарно-микробиологического контроля ИК 10-04-06-140-87 от 01.06.1988г. Приложение 4 п.1.2.4		Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформные бактерии)	Обнаружены/ не обнаружены		
284	Методические указания по санитарно-	Оборудование, инвентарь,			Бактерии группы	Обнаружены/

1	2	3	4	5	6	7
	Бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами. МУ № 2657-82 п.2.7.3 Утверждены 31.12.1982г.	посуда, руки, санитарная одежда, личные полотенца	-	-	кишечных палочек (БГКП, колиформные бактерии)	не обнаружены
	Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами МУ № 2657-82 п.5 Утверждены 31.12.1982г.	Оборудование, инвентарь, посуда, руки, санитарная одежда, личные полотенца	-	-	Staphylococcus aureus	Обнаружены/ не обнаружены
285	Методические указания по внедрению и применению санитарно-эпидемиологических правил и нормативов МУ 2.1.4.1184-03 (с изменением № 1 МУ 2.1.4.2655-10) Приложение 7. Введен 01.04.2003г.	Питьевая вода, расфасованная в емкости	11.07; 36.00.1	2201 10 190 0 2201 10 900 0; 2201 90	Общая бактериальная обсемененность	1,0-9,9×10 <sup>6</sup> КОЕ/г(см <sup>3</sup> )
	Общее число микроорганизмов (ОМЧ) при 22 °С				Число КОЕ ОМЧ в 1 мл	
286	Методические указания по внедрению и применению санитарно-эпидемиологических правил и нормативов МУ 2.1.4.1184-03 (с изменением № 1 МУ 2.1.4.2655-10) Приложение 8. Введен 01.04.2003г				Общее число микроорганизмов (ОМЧ) при 37 °С	Число КОЕ ОМЧ в 1 мл
	Общие колиформные бактерии (ОКБ)				Число КОЕ ОКБ в 100 мл /не обнаружены	
287	Методические указания по внедрению и применению санитарно-эпидемиологических правил и нормативов МУ 2.1.4.1184-03 (с изменением № 1 МУ 2.1.4.2655-10) Приложение 9. Введен 01.04.2003г				Глюкозоположительные колиформные бактерии (ГКБ)	Число КОЕ ОКБ в 100 мл /не обнаружены
	Pseudomonas aeruginosa				Обнаружены/ не обнаружены	
288	Методические указания по внедрению и применению санитарно-эпидемиологических правил и нормативов МУ 2.1.4.1184-03 (с изменением № 1 МУ 2.1.4.2655-10) Приложение 10. Введен 01.04.2003г				Колифаги	Обнаружено/ не обнаружено
289	Методические указания по внедрению и применению санитарно-эпидемиологических правил и нормативов МУ 2.1.4.1184-03				Общее число микроорганизмов (ОМЧ)	Число КОЕ в 1 мл

1	2	3	4	5	6	7
	(с изменением №1 МУ 2.1.4.2655-10) Приложение 13. Введен 01.04.2003г.	расфасовки питьевой воды			Колиформы	Обнаружено/ не обнаружено
290	Методические указания. Санитарно-микробиологический анализ. МУК 4.2.1018-01 (с изменением №1 МУК 4.2.2794-10). Утверждены 23.12.2010г.	Вода питьевая, вода централизованного и нецентрализованного водоснабжения, вода плавательных бассейнов и аквапарков, вода, расфасованная в емкости, вода природных источников	11.07; 36.00.1	2201 10 190 0 2201 10 900 0; 2201 90	Общее число микроорганизмов (ОМЧ) при 37°C Общие колиформные бактерии (ОКБ) Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ) Споры сульфитредуцирующих клостридий Колифаги	Число КОЕ ОМЧ в 1 мл Число КОЕ ОКБ в 100 мл /не обнаружено Число КОЕ ОКБ в 100 мл /не обнаружены Число КОЕ в 20 мл/ не обнаружены Число БОЕ в 100 мл/ не обнаружены Число КОЕ ОКБ в 100 мл /не обнаружены Число КОЕ ТКБ в 100 мл /не обнаружены
291	Методические указания. Водоотведение населенных мест, санитарная охрана водоемов. МУ 2.1.5.800-99 Приложение 6. Введены 01.06.2000г.				Общие колиформные бактерии (ОКБ) Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)	Число КОЕ ОКБ в 100 мл /не обнаружены Число КОЕ ТКБ в 100 мл /не обнаружены
292	Методические указания. Водоотведение населенных мест, санитарная охрана водоемов. МУ 2.1.5.800-99 Приложение 7. Введены 01.06.2000г.	Вода сточная	36.00.1	2201 10 190 0 2201 10 900 0; 2201 90	Сальмонеллы	Обнаружены/ не обнаружены
293	Методические указания. Водоотведение населенных мест, санитарная охрана водоемов. МУ 2.1.5.800-99 Приложение 8. Введены 01.06.2000г.				Колифаги	Число БОЕ в 100 мл/ не обнаружены
294	Методические указания. Санитарно-микробиологический и санитарно-паразитологический анализ. МУК 4.2.1884-04 (с изменением №1 МУК 4.2.2793-10) Приложение 1. Утверждены 03.03.2004г.	Воды поверхностных водных объектов в пунктах питьевого, хозяйственно-бытового и рекреационного водопользования, а также у населенных мест	36.00.1	2201 10 190 0 2201 10 900 0; 2201 90	Общее число микроорганизмов (ОМЧ) при 37°C Общее число микроорганизмов (ОМЧ) при 22°C	Число КОЕ ОМЧ в 1 мл Число КОЕ ОМЧ в 1 мл
295	Методические указания. Санитарно-микробиологический и санитарно-паразитологический анализ. МУК 4.2.1884-04 (с изменением №1 МУК				Общие колиформные бактерии (ОКБ)	Число КОЕ ОКБ в 100 мл /не обнаружены

1	2	3	4	5	6	7
	4.2.2793-10) п.2.7 Утверждены 03.03.2004г.					
296	<p>Методические указания. Санитарно-микробиологический и санитарно-паразитологический анализ. МУК 4.2.1884-04 (с изменением №1 МУК 4.2.2793-10) п.2.8 Утверждены 03.03.2004г.</p> <p>Методические указания. Санитарно-микробиологический и санитарно-паразитологический анализ. МУК 4.2.1884-04 (с изменением №1 МУК 4.2.2793-10) п.2.9 Утверждены 03.03.2004г.</p>	<p>Воды поверхностных водных объектов в пунктах питьевого, хозяйственно-бытового и рекреационного водопользования, а также у населенных мест</p>	36.00.1	<p>2201 10 190 0 2201 10 900 0; 2201 90</p>	<p>Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)</p> <p>Колифаги</p>	<p>Число КОЕ ТКБ в 100 мл /не обнаружены</p> <p>Число КОЕ в 100 мл /не обнаружены</p>
297	<p>Методические указания. Санитарно-микробиологический и санитарно-паразитологический анализ. МУК 4.2.1884-04 (с изменением №1 МУК 4.2.2793-10) п.2.10 Утверждены 03.03.2004г.</p>				<p>Патогенные бактерии семейства Enterobacteriaceae рода Salmonella</p>	<p>Обнаружены/не обнаружены</p>
298	<p>Методические указания. Санитарно-микробиологический и санитарно-паразитологический анализ. МУК 4.2.1884-04 (с изменением №1 МУК 4.2.2793-10) Приложение 2. Утверждены 03.03.2004г.</p>				<p>Споры сульфитредуцирующих клостридий</p>	<p>Число КОЕ в 20 мл/не обнаружены</p>
299	<p>Методические указания. Санитарно-микробиологический и санитарно-паразитологический анализ. МУК 4.2.1884-04 (с изменением №1 МУК 4.2.2793-10) Приложение 3. Утверждены 03.03.2004г.</p>				<p>Escherichia coli</p>	<p>Обнаружены/не обнаружены</p>
300	<p>Методические указания. Санитарно-микробиологический и санитарно-паразитологический анализ. МУК 4.2.1884-04 (с изменением №1 МУК 4.2.2793-10) Приложение 5. Утверждены 03.03.2004г.</p>				<p>Определение энтерококков</p>	<p>Число КОЕ в 100 мл/не обнаружены</p>
	<p>Методические указания. Санитарно-микробиологический и санитарно-паразитологический анализ. МУК 4.2.1884-04 (с изменением №1 МУК 4.2.2793-10) Приложение 5. Утверждены 03.03.2004г.</p>				<p>Определение числа стафилококков</p>	<p>Число КОЕ в 100 мл/не обнаружены</p>

1	2	3	4	5	6	7
301	<p>паразитологический анализ. МУК 4.2.1884-04 (с изменением №1 МУК 4.2.2793-10) Приложение 7. Утверждены 03.03.2004г.</p> <p>Методические указания. Методы санитарно-бактериологических исследований объектов окружающей среды. МУК 4.2.2942-11. Утверждены 15.07.2011г.</p>	<p>Воздушная среда; объекты окружающей среды, в т.ч. изделия медицинского назначения, зонды, катетеры, бужи, резиновые перчатки и другие изделия из резины и металлов, шовный материал, подготовленный к использованию, и прочее, спелеодежда; руки персонала.</p>			<p>Общее количество микроорганизмов (ОМЧ) Дрожжевые и плесневые грибы Staphylococcus aureus Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформные бактерии) Стафилококки Сальмонеллы Синегнойная палочка Pseudomonas aeruginosa Стерильность Патогенные и условно-патогенные бактерии Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) Золотистый стафилококк (Staphylococcus aureus) Грибы рода Candida Синегнойная палочка (Pseudomonas aeruginosa) Условно-патогенные микроорганизмы и</p>	<p>Число КОЕ ОМЧ/м<sup>3</sup> Число КОЕ/м<sup>3</sup> Число КОЕ/м<sup>3</sup> Обнаружены/ не обнаружены Обнаружены/ не обнаружены Обнаружены/ не обнаружены Стерильно/ нестерильно Обнаружены/ не обнаружены Обнаружены/ не обнаружены Обнаружены/ не обнаружены Обнаружены/ не обнаружены Обнаружены/ не обнаружены</p>
302	<p>Методические указания. МУ 3.5.1937-04 п. 8.2. Утверждены 04.03.2010г.</p>	<p>Жесткие и гибкие эндоскопы, в том числе видеоскопы, инструменты к ним (щипцы для биопсии, пеглы, иглы и др.)</p>				

1	2	3	4	5	6	7
303	Методические указания. Дезинфектология. МУ 3.5.1937-04 п. 8.3. Утверждены 04.03.2010г				Стерильность	Стерильно/ нестерильно
304	Методические указания по дезинфекции, предстерилизационной очистке и стерилизации МУ 287-113 Приложение 5-6. Утверждены 30.12.1998г.	Изделия медицинского назначения	-	-	Стерильность	Стерильно/ нестерильно
305	Методические указания. МЗ СССР 15/6-5-91 п.4, приложение 5. Утверждены 28.02.1991	Паровые стерилизаторы, воздушные стерилизаторы	-	-	Рост контрольного штамма микроорганизмов	Отсутствие роста тест- культуры в биотесте/ рост тест-культуры в биотесте
306	Методические указания. Контроль дезинфекционных камер. МУК 4.2.1035-01 п.10. Введены 01.10.2001г.	Дезинфекционные камеры	-	-	Рост контрольного штамма микроорганизмов	Отсутствие роста тест- культуры в биотесте/ рост тест-культуры в биотесте
307	СП 4695-88 Приложение 7	Стены холодильных камер, воздух холодильных камер	-	-	Плесневые грибы	От 1 КОЕ/см <sup>2</sup> От 1 КОЕ за 5 минут
308	Методические рекомендации. Методы микробиологического контроля. МР № ФЦ/4022.п.7 Введены 24.12.2004г.				Индекс БГКП	1-1×10 <sup>6</sup> КОЕ/г
309	Методические рекомендации. Методы микробиологического контроля. МР № ФЦ/4022.п.8. Введены 24.12.2004г.	Почва населенных мест, сельскохозяйственных угодий, территорий курортных зон и отдельных учреждений			Индекс энтерококков	1-1×10 <sup>6</sup> КОЕ/г
310	Методические рекомендации. Методы микробиологического контроля. МР № ФЦ/4022.п.9. Введены 24.12.2004г.				Clostridium perfringens	1-1×10 <sup>6</sup> КОЕ/г
311	Методические рекомендации. Методы микробиологического контроля. МР № ФЦ/4022.п.10. Введены 24.12.2004г.				Общая численность почвенных микроорганизмов (ОМЧ)	1-1×10 <sup>6</sup> КОЕ/г

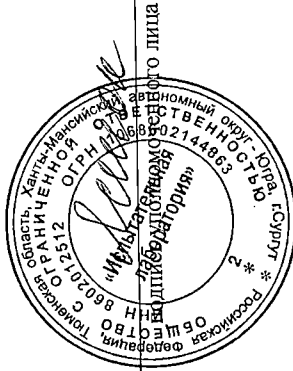
1	2	3	4	5	6	7
312	Методические рекомендации. Методы микробиологического контроля. МР № ФЦ/4022-п.11. Введены 24.12.2004г.				Патогенные энтеробактерии	Обнаружены/не обнаружены
313	Методические указания. Организация внутреннего контроля качества санитарно-микробиологических исследований МУК 2.1.4.1057-01 (с изменениями МУ 2.1.4.2899-11). Введен 01.10.2001г.	Лабораторные помещения, лабораторное оборудование, воздушная среда, питательные среды	-	-	Стерильность  ОМЧ	Стерильно/нестерильно  1,0-9,9×10 <sup>4</sup> КОЕ/г(см <sup>3</sup> )
314	ГОСТ ISO 11133-2016	Питательные среды	-	-	Приготовление и определение рабочих характеристик питательных сред	1,0-9,9×10 <sup>4</sup> КОЕ/г(см <sup>3</sup> ) стерильно/нестерильно обнаружены/не обнаружены
315	Методические указания. Методы контроля питательных сред. МУК 4.2.2316-08. Утверждены 18.01.2008г.	Бактериологические питательные среды	-	-	Контроль качества питательных сред	1,0-9,9×10 <sup>4</sup> КОЕ/г(см <sup>3</sup> ) стерильно/нестерильно обнаружены/не обнаружены

Директор

Е.В. Яснюк

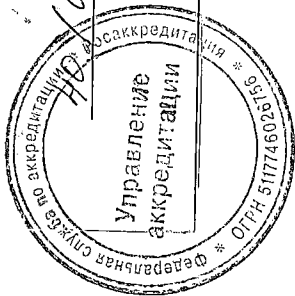
Должность уполномоченного лица

инициалы, фамилия уполномоченного лица



Прошнуровано, пронумеровано

\_\_\_\_\_ листов



Руководитель экспертной группы:

Викторова Н.А.

Технический эксперт:

Викторов О.Н.

ОЛЕНИН Д.Д.