

3 КЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ

Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации

ЭНТВАК А.Г.

инициалы, фамилия

подпись

Приложение

20051 ак аттестату аккредитации

№

от « » г

20

на 92 листах, лист 1

Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)
Филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии

в Ленинградской области во Всеволожском районе»

наименование испытательной лаборатории (центра)

188640, Россия, Ленинградская область, г. Всеволожск, шоссе Дорога Жизни, д.13, пом.01

Адрес места осуществления деятельности

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений	Наименование объекта	Код ОКЦД 2	Код ГН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2 ГОСТ ISO 7218 п. 10	3 Пищевые продукты	4 01.47, 10.11, 10.13, 10.12, 10.20, 10.31, 10.32, 10.39, 10.42, 01.41, 01.45, 01.49, 10.51, 10.52, 10.61, 10.62, 10.73, 10.71, 10.72, 10.82, 10.83, 10.84, 10.85, 10.86, 10.89, 11.02, 11.03, 11.05, 11.07, 20.59	5 0201-0210, 0302, 1501, 0209, 1601, 1602, 2005, 2007, 2104, 1602, 1603, 0303, 1604, 0304, 0305, 0306, 0307, 1212, 1605, 0407, 0408, 0207, 0401-0406, 0701-0714, 0801-0813, 0901-0910,	6 Подсчёт колоний	7 -

1	2	3	4	5	6	7
				1001-1008, 1101-1108, 1201-1206, 1301, 1302, 1517, 1701-1704, 1805, 1806, 1901-1905, 2001-2009, 2101-2106, 2201-2206, 3502		
2.	ГОСТ 31904	Продукты пищевые и вкусовые (кроме молока и продуктов его переработки) Пищевая продукция: молоко и молочные продукты	01.47, 10.11, 10.13, 10.12, 10.20, 10.31, 10.39, 10.32, 10.42, 01.41, 01.45, 01.49, 10.51, 10.52, 10.61, 10.62, 10.73, 10.72, 10.82, 01.27, 10.83, 10.84, 10.85, 10.86, 10.89, 11.02, 11.03, 11.05, 11.07	0201-0210, 0302-0303, 1604, 0304 - 0307, 1212, 16051, 0407, 0207, 1602, 0401-0406, 0410, 0701 -0710, 0713-0714, 0801-0807, 0810-0811, 0901-0910, 1001-1008, 1101-1104, 1108, 1201, 1206, 1301-1302, 1517, 1701-1702, 1704, 1805-1806, 1901-1905, 2001-2009, 2101-2106, 2201-2203, 2206, 3502, 3507	Отбор проб	-
3.	ГОСТ 26929	Продукты пищевые и вкусовые (кроме молока и продуктов его переработки) Пищевая продукция: молоко и молочные продукты	01.47, 10.11, 10.13, 10.12, 10.20, 10.31, 10.39, 10.32, 10.42, 01.41, 01.45, 01.49, 10.51, 10.52, 10.61, 10.62, 10.73, 10.72, 10.82, 01.27, 10.83, 10.84, 10.85, 10.86, 10.89, 11.02, 11.03, 11.05, 11.07	0201-0210, 0302-0303, 1604, 0304 - 0307, 1212, 16051, 0407, 0207, 1602, 0401-0406, 0410, 0701 -0710, 0713-0714, 0801-0807, 0810-0811, 0901-0910, 1001-1008, 1101-1104, 1108, 1201, 1206	Пробоподготовка	-

1	2	3	4	5	6	7
4.	ГОСТ 6687.0	Жидкие безалкогольные и слабоалкогольные напитки, сиропы, концентрат квасного сусла, концентраты и экстракты квасов, колер	01.47, 10.11, 10.13, 10.12, 10.20, 10.31, 10.39, 10.32, 10.42, 01.41, 01.45, 01.49, 10.51, 10.52, 10.61, 10.62, 10.73, 10.72, 10.82, 01.27, 10.83, 10.84, 10.85, 10.86, 10.89, 11.02, 11.03, 11.05, 11.07	1301-1302, 1517, 1701-1702, 1704, 1805-1806, 1901-1905, 2001-2009, 2101-2106, 2201-2203, 2206, 3502, 3507 0201-0210, 0302-0303, 1604, 0304 - 0307, 1212, 16051, 0407, 0207, 1602, 0401-0406, 0410, 0701 -0710, 0713-0714, 0801-0807, 0810-0811, 0901-0910, 1001-1008, 1101-1104, 1108, 1201, 1206, 1301-1302, 1517, 1701-1702, 1704, 1805-1806, 1901-1905, 2001-2009, 2101-2106, 2201-2203, 2206, 3502, 3507	Отбор проб	-
5.	ГОСТ Р ИСО 707	Молоко и молочные продукты	01.27, 01.41, 01.45, 01.49, 10.51., 10.52, 10.61, 10.62, 10.73, 10.71, 10.72, 10.82 10.83, 10.84, 10.85, 10.86, 10.89., 11.02 11.03, 11.05, 11.07	0401-0406, 0410	Отбор проб	-
6.	Инструкция № 5319-91 от 22.02.91	Пищевая продукция: рыба, нерыбные объекты промысла и продукты вырабатываемые из них	10.20	0303-0307, 1604, 1212, 1605	Отбор проб	-
7.	ГОСТ 31339 (с изменениями №1,2)	Пищевая продукция: рыба, нерыбные объекты промысла и	10.20	0303-0307, 1604, 1212, 1605	Отбор проб	-

		продукты вырабатываемые из них				
8.	ГОСТ 13586.3	Пищевая продукция: Зерна зерновых (злаковых) и зернобобовых культур и кукурузы в початках			Отбор проб	
9.	ГОСТ 26312.1	Пищевая продукция: крупа	01.47, 10.11, 10.13, 10.12, 10.20, 10.31, 10.39, 10.32, 10.42, 01.41, 01.45, 01.49, 10.51, 10.52, 10.61, 10.62, 10.73, 10.72, 10.82, 01.27, 10.83, 10.84, 10.85, 10.86, 10.89, 11.02, 11.03, 11.05, 11.07	0201-0210, 0302-0303, 1604, 0304-0307, 1212, 16051, 0407, 0207, 1602, 0401-0406, 0410, 0701-0710, 0713-0714, 0801- 0807, 0810-0811, 0901-0910, 1001- 1008, 1101-1104, 1108, 1201, 1206, 1301-1302, 1517, 1701-1702, 1704, 1805-1806, 1901- 1905, 2001-2009, 2101-2106, 2201- 2203, 2206, 3502, 3507	Отбор проб	
10.	ГОСТ 26313	Пищевая продукция: продукты переработки фруктов и овощей, в том числе на фруктовые и овощные соки, нектары, сокосодержащие напитки, фруктовые и овощные	01.47, 10.11, 10.13, 10.12, 10.20, 10.31, 10.39, 10.32, 10.42, 01.41, 01.45, 01.49, 10.51, 10.52, 10.61, 10.62, 10.73, 10.72, 10.82, 01.27, 10.83, 10.84, 10.85, 10.86, 10.89, 11.02, 11.03, 11.05, 11.07	0201-0210, 0302-0303, 1604, 0304-0307, 1212, 16051, 0407, 0207, 1602, 0401-0406, 0410, 0701-0710, 0713-0714, 0801- 0807, 0810-0811, 0901-0910, 1001-	Отбор проб	

1	2	3	4	5	6	7
		концентрированные соки, пюре и концентрированные пюре, морсы и концентрированные морсы, кисели, компоты, в том числе изготовленные из сушеных фруктов (сухофруктов), джемы, повидло, варенья, фруктовые и овощные соусы, кетчупы		1008, 1101-1104, 1108, 1201, 1206, 1301-1302, 1517, 1701-1702, 1704, 1805-1806, 1901-1905, 2001-2009, 2101-2106, 2201-2203, 2206, 3502, 3507		
11.	ГОСТ 55361	Пищевая продукция: жир молочный, масло и паста масляная из коровьего молока	01.47, 10.11, 10.13, 10.12, 10.20, 10.31, 10.39, 10.32, 10.42, 01.41, 01.45, 01.49, 10.51, 10.52, 10.61, 10.62, 10.73, 10.72, 10.82, 01.27, 10.83, 10.84, 10.85, 10.86, 10.89, 11.02, 11.03, 11.05, 11.07	0201-0210, 0302-0303, 1604, 0304 - 0307, 1212, 16051, 0407, 0207, 1602, 0401-0406, 0410, 0701 -0710, 0713-0714, 0801-0807, 0810-0811, 0901-0910, 1001-1008, 1101-1104, 1108, 1201, 1206, 1301-1302, 1517, 1701-1702, 1704, 1805-1806, 1901-1905, 2001-2009, 2101-2106, 2201-2203, 2206, 3502, 3507	Отбор проб	-
12.	ГОСТ 4288-76	Пищевая продукция: изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса	01.47, 10.11, 10.13, 10.12, 10.20, 10.31, 10.39, 10.32, 10.42, 01.41, 01.45, 01.49, 10.51, 10.52, 10.61, 10.62, 10.73, 10.72, 10.82, 01.27, 10.83, 10.84, 10.85, 10.86, 10.89, 11.02, 11.03, 11.05, 11.07	0201-0210, 0302-0303, 1604, 0304 - 0307, 1212, 16051, 0407, 0207,	Отбор проб	-

				<p>1602, 0401-0406, 0410, 0701 -0710, 0713-0714, 0801-0807, 0810-0811, 0901-0910, 1001-1008, 1101-1104, 1108, 1201, 1206, 1301-1302, 1517, 1701-1702, 1704, 1805-1806, 1901-1905, 2001-2009, 2101-2106, 2201-2203, 2206, 3502, 3507</p>		
13.	ГОСТ 32035	Пищевая продукция: водки и водки особые	01.47, 10.11, 10.13, 10.12, 10.20, 10.31, 10.39, 10.32, 10.42, 01.41, 01.45, 01.49, 10.51, 10.52, 10.61, 10.62, 10.73, 10.72, 10.82, 01.27, 10.83, 10.84, 10.85, 10.86, 10.89, 11.02, 11.03, 11.05, 11.07	0201-0210, 0302-0303, 1604, 0304 - 0307, 1212, 16051, 0407, 0207, 1602, 0401-0406, 0410, 0701 -0710, 0713-0714, 0801-0807, 0810-0811, 0901-0910, 1001-1008, 1101-1104, 1108, 1201, 1206, 1301-1302, 1517, 1701-1702, 1704, 1805-1806, 1901-1905, 2001-2009, 2101-2106, 2201-2203, 2206, 3502, 3507	Отбор проб	
14.	ГОСТ 12569	Пищевые продукты: сахар	01.47, 10.11, 10.13, 10.12, 10.20, 10.31, 10.39, 10.32, 10.42, 01.41, 01.45, 01.49, 10.51, 10.52, 10.61, 10.62, 10.73, 10.72, 10.82, 01.27, 10.83, 10.84, 10.85, 10.86, 10.89, 11.02, 11.03, 11.05, 11.07	0201-0210, 0302-0303, 1604, 0304 - 0307, 1212, 16051, 0407, 0207, 1602, 0401-0406,	Отбор проб	

1	2	3	4	5	6	7
15.	ГОСТ 18321	<p>Вся продукция, пищевая и непищевая: правила отбора единиц продукции в выборку</p>	<p>01.47, 10.11, 10.13, 10.12, 10.20, 10.31, 10.39, 10.32, 10.42, 01.41, 01.45, 01.49, 10.51, 10.52, 10.61, 10.62, 10.73, 10.72, 10.82, 01.27, 10.83, 10.84, 10.85, 10.86, 10.89, 11.02, 11.03, 11.05, 11.07</p>	<p>0410, 0701 -0710, 0713-0714, 0801-0807, 0810-0811, 0901-0910, 1001-1008, 1101-1104, 1108, 1201, 1206, 1301-1302, 1517, 1701-1702, 1704, 1805-1806, 1901-1905, 2001-2009, 2101-2106, 2201-2203, 2206, 3502, 3507</p>	Отбор проб	
16.	ГОСТ Р ИСО 2859-1	<p>Вся продукция, пищевая и непищевая: процедуры выборочного контроля по альтернативному</p>	<p>01.47, 10.11, 10.13, 10.12, 10.20, 10.31, 10.39, 10.32, 10.42, 01.41, 01.45, 01.49, 10.51, 10.52, 10.61, 10.62, 10.73, 10.72, 10.82, 01.27, 10.83, 10.84, 10.85, 10.86, 10.89, 11.02, 11.03, 11.05, 11.07</p>	<p>0201-0210, 0302-0303, 1604, 0304 - 0307, 1212, 16051, 0407, 0207, 1602, 0401-0406, 0410, 0701 -0710, 0713-0714, 0801-0807, 0810-0811, 0901-0910, 1001-1008, 1101-1104, 1108, 1201, 1206, 1301-1302, 1517, 1701-1702, 1704, 1805-1806, 1901-1905, 2001-2009, 2101-2106, 2201-2203, 2206, 3502, 3507</p>	Отбор проб	

1	2	3	4	5	6	7
		признаку для штучной продукции		0713-0714, 0801-0807, 0810-0811, 0901-0910, 1001-1008, 1101-1104, 1108, 1201, 1206, 1301-1302, 1517, 1701-1702, 1704, 1805-1806, 1901-1905, 2001-2009, 2101-2106, 2201-2203, 2206, 3502, 3507		
17.	ГОСТ 8844	Суровое и отделанное трикотажное полотно из волокон и нитей всех видов		-	Отбор проб	-
18.	ГОСТ 314	Тонкошерстный, полугрубошерстный и грубошерстный войлок всех видов, войлок из химических волокон, детали из войлока, применяемые в машиностроении (сальники, прокладки, фильтры), а также штучные войлочные изделия		-	Отбор проб	-
19.	ГОСТ 13587	Отделанные текстильные нетканые полотна и штучные изделия из		-	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
		волокон и нитей всех видов				
20.	ГОСТ 16218.0	Все виды тканых, плетеных, витых и вязаных текстильно-галантерейных метражных и штучных изделий		-	Отбор проб	-
21.	ГОСТ 30407	Посуда и декоративные изделия из стекла		-	Отбор проб	-
22.	ГОСТ 20566	Суровые и готовые текстильные ткани и штучные изделия из волокон и нитей всех видов		-	Отбор проб	-
23.	ГОСТ 26666.0	Искусственный трикогажный мех		-	Отбор проб	-
24.	ГОСТ Р 50962	Посуда, изделия культурно-бытового и хозяйственного назначения (в том числе детского ассортимента) из пластмасс и пленочных полимерных материалов, изготовляемых любым методом		-	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
		переработки пластмасс				
25.	ОСТ 13587	Материалы текстильные с ворсом		-	Отбор проб	-
26.	МУК 4.1/4.3.1485-03	Одежда для детей и подростков		-	Отбор проб	-
27.	ГОСТ Р 52958	Шкурки меховые и овчины выделанные		-	Отбор проб	-
28.	ГОСТ 938.0	Кожа		-	Отбор проб	-
29.	ГОСТ 28631	Сумки, рюкзаки		-	Отбор проб	-
30.	ГОСТ 28754	Ремни		-	Отбор проб	-
31.	ГОСТ 28846	Перчатки и рукавицы		-	Отбор проб	-
32.	ГОСТ 19245	Коляски детские		-	Отбор проб	-
33.	ГОСТ 9289	Обувь		-	Отбор проб	-
34.	ГОСТ 26669	Продукты пищевые и вкусовые	01.47, 10.11, 10.13, 10.12, 10.20, 10.31, 10.39, 10.32; 10.42, 01.41, 01.45, 01.49, 10.51, 10.52, 10.61, 10.62, 10.73, 10.72, 10.82, 01.27, 10.83, 10.84, 10.85, 10.86, 10.89, 11.02, 11.03, 11.05, 11.07	0201-0210, 0302- 0307, 1601-1605 1212, 0401-0408, 0701-0714, 0801- 0811, 0901-0910, 1001-1008, 1101- 1108, 1201-1202, 1206, 1301, 1302, 1517, 1701-1704, 1805-1806, 1901- 1905, 2001-2009, 2101-2106, 2201- 2206, 3502, 3507	Пробоподготовка для микробиологических анализов	-
35.	ГОСТ 17.4.4.02 п. 1, 2, 3, 4, 5	Почва	08.12 08.92 20.15 71.20	2505, 2508, 2512	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
36.	ГОСТ 17.4.4.02 п. 6	Почва	08.12 08.92 20.15 71.20	2505, 2508, 2512	Пробоподготовка	-
37.	ГОСТ 17.4.3.01	Почва	08.12 08.92 20.15 71.20	2505, 2508, 2512	Отбор проб	-
38.	ГОСТ 8756.0	Консервированные пищевые продукты, кроме молочных	10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.86	1602, 1604- 1605, 2001-2009	Отбор проб	-
39.	ГОСТ 9792.	Пищевые продукты: Фаршированные, варено-колоченые, полуколоченые, вареные, сыроколоченые, сырые, ливерные и кровяные колбасы, мясные хлеба, сосиски, сардельки, продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц (вареные, варено-колоченые, колчено-запеченные, запеченные, жареные и сыроколоченые), бекон соленый в полутушах, зельцы, студни, холодец и паштеты	10.51, 10.52, 10.61, 10.62, 10.73, 10.71, 10.72, 10.82, 01.27, 10.83, 10.84, 10.85, 10.86, 10.89, 11.02, 11.03, 11.05, 11.07	0201-0210, 1601- 1603	Отбор проб	-
40.	ГОСТ 13928	Пищевая продукция:	01.27, 01.41, 01.45, 01.49, 10.51., 10.52,	0401-0406, 0410	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
		заготавливаемые молоко и сливки	10.61, 10.62, 10.73, 10.71, 10.72, 10.82, 10.83, 10.84, 10.85, 10.86, 10.89, 11.02, 11.03, 11.05, 11.07			
41.	ГОСТ 12786	Пиво	11.02, 11.03, 11.05, 11.07	2201, 2201-2203, 2206	Отбор проб	-
42.	ГОСТ 20235.0	Пищевые продукты: мясо кроликов	10.11	0208	Отбор проб	-
43.	ГОСТ 28168	Почва	20.15, 71.20, 08.12, 08.92	2505, 2508, 2512	Отбор проб	-
44.	ГОСТ 31730	Продукция винодельческой промышленности	11.02.11, 11.03.10, 11.04.10	2204, 2205	Отбор проб	-
45.	ГОСТ 26809.1 п. 1, 2, 3, 4, 5	Пищевые продукты: молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты	01.41, 01.45, 01.49, 10.51, 10.52, 10.61, 10.62, 10.73, 10.71, 10.72, 01.27, 10.82,, 10.83, 10.84, 10.85, 10.86 Другие продукты: 10.85, 10.84, 10.86, 10.89, 11.02, 11.03, 11.05, 11.07	0401-0406, 0410	Отбор проб	-
46.	ГОСТ 26809.1 п. 6	Пищевые продукты: молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты	01.41, 01.45, 01.49, 10.51, 10.52, 10.61, 10.62, 10.73, 10.71, 10.72, 01.27, 10.82,, 10.83, 10.84, 10.85, 10.86 Другие продукты: 10.85, 10.84, 10.86, 10.89, 11.02, 11.03, 11.05, 11.07	0401-0406, 0410	Пробоподготовка	-
47.	ГОСТ 10444.11	Пищевые продукты и корма для животных	01.41, 01.45, 01.49, 10.51, 10.52, 10.61, 10.62, 10.73, 10.71, 10.72, 10.82, 01.27, 10.83, 10.84, 10.85, 10.86, 10.89, 11.02, 11.03, 11.05, 11.07	0401-0406, 0410, 1901	Молочнокислые микроорганизмы	(1,0*10 ^{1-9,9} *10 ¹⁰) КОЕ/г(см ³)
48.	ГОСТ 23453 п.5	Пищевая продукция: сырое молоко	01.41, 01.45, 01.49	-	Соматические клетки Визуальный метод определения по изменению вязкости	от 500 тыс. в 1 см ³
49.	ГОСТ 26809.2 п. 1, 2, 3, 4, 5.1-5.3.24	Пищевые продукты: масло (топленое и сливочное, кроме сухого) и масляную пасту из коровьего молока, молочный	01.41, 01.45, 01.49, 10.51, 10.52, 10.61, 10.62, 10.73, 10.71, 10.72, 01.27, 10.82,, 10.83, 10.84, 10.85, 10.86 Другие продукты: 10.85, 10.84, 10.86, 10.89, 11.02, 11.03, 11.05, 11.07	0401-0406, 0410	Отбор проб	-

50.	ГОСТ 26809.2 п. 5.3.25	жир, сливочно-растительные спреды и топленые смеси, сыры, сырные массы, сырные продукты, плавленые сыры, плавленые сырные продукты	01.41, 01.45, 01.49, 10.51, 10.52, 10.61, 10.62, 10.73, 10.71, 10.72, 01.27, 10.82, 10.83, 10.84, 10.85, 10.86 Другие продукты: 10.85, 10.84, 10.86, 10.89, 11.02, 11.03, 11.05, 11.07	0401-0406, 0410	Пробоподготовка				
51.	ГОСТ 31861	Любые типы вод	36.00	2201, 2501, 2853	Отбор проб				
52.	ГОСТ 31942 (ISO 19458)	Поверхностные, подземные, питьевые, сточные воды, вода плавательных бассейнов	36.00	2201, 2501, 2853	Отбор проб				
53.	ГОСТ Р 51447	Пищевые продукты: мясо и мясные продукты, включая мясо и продукты из мяса птицы	10.11 10.13	0201-0210, 1501, 0209, 1601-1603, 0207, 1602	Отбор проб				
54.	МУ 4.2.2039-05	Биологический материал	86.90.15		Сбор и транспортирования биологических материалов				

1	2	3	4	5	6	7
55.	ГОСТ 10444.15	Продукты пищевые	01.47, 10.11, 10.12, 10.13, 10.20, 10.31 10.39, 10.86, 10.61, 10.73, 10.71, 10.72 10.82, 10.31, 10.39, 10.84, 10.42, 11.02 11.03, 11.07, 11.05, 10.62, 10.85, 10.32	0201-0206, 0208-0210, 0407-0408, 0410, 1601-1602, 3502, 0207, 0305-0306, 1212, 1602, 1604-1605, 0302, 0304-0305, 2104, 1905, 1901-1905, 1704, 1805-1806, 2008, 2103, 2001-2105, 0811, 0908-0910, 0904-0907, 2103, 0710, 0713, 1501, 2202, 2206, 2101, 1302, 3502, 1702, 3012, 1301-1302, 1108, 1201, 2106, 3503, 2102-2103, 1901, 2304, 1302, 2106, 0714, 0801-0802, 1602, 2005, 2007, 2104	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	$(1,0 \cdot 10^{-9}, 9 \cdot 10^5)$ КОЕ/г(см ²)
56.	ГОСТ 26670 п. 1, 2, 3	Продукты пищевые	01.47, 10.11, 10.13, 10.12, 10.20, 10.31 10.39, 10.32, 10.42, 01.41, 01.45, 01.49 10.51, 10.52, 10.61, 10.62, 10.73, 10.71, 10.72, 10.82, 01.27, 10.83, 10.84, 10.85 10.86, 10.89, 11.02, 11.03, 11.05, 11.07	0201-0210, 0302, 1501, 0209, 1601-1603, 0303, 1604, 0304-0307, 1212, 1605, 0407-0408, 0207, 1602, 0401-0406, 0410, 0701-0710, 0713-0714, 0801-0807,	Пробоподготовка	-

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ 26670 п. 4, 5			0810-0811, 0901-0910, 1001-1008, 1101-1104, 1108, 1201-1202, 1206, 1301-1302, 1517, 1701-1702, 1704, 1805-1806, 1901-1905, 2001-2009, 2101-2106, 2201-2203, 2206, 3502, 3507	Посев пробы пищевого продукта	-
57.	ГОСТ 31747	Продукты пищевые (кроме молока и продуктов его переработки)	10.13, 10.89, 10.20, 10.12, 10.31, 10.39, 10.32, 10.42, 10.61, 10.73, 10.71, 10.72, 10.82, 10.84, 10.85, 10.86, 10.89	0201-0206, 0208-0210, 0021, 0210, 0302, 0702, 1501, 1601-1602, 2005, 2007, 2104, 1602-1603, 0303, 1604, 0304-0307, 1212, 1605, 0407-0408, 0207, 0410, 0710, 0713-0714, 0801-0806, 0811, 0813, 0904-0910, 1001-1008, 1101-1104, 1108, 1201-1202, 1206, 1301-1302, 1517, 1701-1702, 1704, 1805-1806, 1901-1905, 2004-2009, 2101-2106, 2203, 3502	БГКП (колиформы)	Обнаружено/не обнаружено
58.	ГОСТ 31746 (ISO 6888-1 ISO 6888-2 ISO 6888-3)	Продукты пищевые (кроме молока и продуктов его переработки)	10.13, 10.89, 10.20, 10.71, 10.72, 10.73, 10.82, 10.39, 10.85, 10.84	0210, 1601 - 1602, 0408, 0410, 0302-0303, 1604, 0304-0307, 1212, 1605, 1902,	Коагулазолпожительные стафилококки	Обнаружено/не обнаружено

						S. aureus	0804-0813, 2101-2007, 1201, 1301-1302, 2304, 2106, 1509 -1512, 1702	Обнаружено/не обнаружено
59.	ГОСТ 28560	Продукты пищевые	10.11, 10.51, 10.12, 10.20, 10.71, 10.72, 10.89, 10.85		0201-0210, 2505, 2508, 2512, 3101	Бактерии рода Proteus	Обнаружено/не обнаружено	
						Бактерии рода Morganella	Обнаружено/не обнаружено	
						Бактерии рода Providencia	Обнаружено/не обнаружено	
60.	ГОСТ 31659 (ISO 6579)	Продукты пищевые	01.47, 10.11, 10.13, 10.12, 10.13, 10.20, 10.31, 10.39, 10.32, 10.42, 01.41, 01.45, 01.49, 10.51, 10.52, 10.61, 10.62, 10.73, 10.71, 10.72, 10.82, 01.27, 10.83, 10.84, 10.85, 10.86, 10.89, 20.59, 11.02, 11.03, 11.05, 11.07		0201-0210, 2505, 2508, 2512, 3101	Бактерии рода Salmonella	Обнаружено/не обнаружено	
61.	ГОСТ 32010	Продукты пищевые	01.47, 10.11, 10.13, 10.12, 10.13, 10.20, 10.31, 10.39, 10.32, 10.42, 01.41, 01.45, 01.49, 10.51, 10.52, 10.61, 10.62, 10.73, 10.71, 10.72, 10.82, 01.27, 10.83, 10.84, 10.85, 10.86, 10.89, 20.59, 11.02, 11.03, 11.05, 11.07			Бактерии рода Shigella	Обнаружено/не обнаружено	
62.	ГОСТ 10444.12	Продукты пищевые (кроме молока и молочной продукции)	10.11, 10.13, 10.12, 10.13, 01.47, 10.89, 10.20, 10.31, 10.39, 10.86, 10.20, 10.61, 10.73, 10.71, 10.72, 10.82, 10.31, 10.39, 10.84, 10.42, 11.02, 11.03, 11.07, 11.05, 10.62, 10.85, 10.32, 10.86		1604, 2002-2007, 1001-1008, 1102-1108, 1201-1206, 1301, 1302, 1902-1904, 2009	Дрожжи, плесени	$(1,0 \cdot 10^{-9} \cdot 9 \cdot 10^3)$ КОЕ/г(см ²)	
63.	ГОСТ 33566	Продукты пищевые: молоко и молочная продукция	01.27, 01.41, 01.45, 01.49, 10.51, 10.52, 10.61, 10.62, 10.73, 10.71, 10.72, 10.82, 10.83, 10.84, 10.85, 10.86 Другие продукты: 10.89, 10.85, 10.84, 10.85, 10.89, 10.86, 11.02, 11.03, 11.05, 11.07		0401-0406	Дрожжи, плесени	$(1,0 \cdot 10^{-9} \cdot 9 \cdot 10^3)$ КОЕ/г(см ²)	

1	2	3	4	5	6	7
64.	ГОСТ 26968 п. 1	Продукты пищевые: сахар-песок, сахар- рафинад, рафинированный сахар-песок, жидкий сахар	10.51.54	1701	Отбор проб	-
65.	ГОСТ 26968 п. 2,3	Продукты пищевые: сахар-песок, сахар- рафинад, рафинированный сахар-песок, жидкий сахар	10.51.54	1701	Пробоподготовка	-
66.	ГОСТ 26968 п.4,5	Продукты пищевые: сахар-песок, сахар- рафинад, рафинированный сахар-песок, жидкий сахар	10.51.54	1701	КМАФАнМ	$(1,0 \cdot 10^{-9} \cdot 9 \cdot 10^6)$ КОЕ/г(см ³)
						$(1,0 \cdot 10^{-9} \cdot 9 \cdot 10^6)$ КОЕ/г(см ³)
67.	ГОСТ 5904 п. 1,2	Продукты пищевые: кондитерские изделия	10.71 10.72 10.82	1701-1704, 1805, 1806	Отбор проб	-
68.	ГОСТ 5904 п.3	Продукты пищевые: кондитерские изделия	10.71 10.72 10.82	1701-1704, 1805, 1806	Пробоподготовка	-
69.	ГОСТ 27543	Продукты пищевые: кондитерские изделия	10.71 10.72 10.82	1701-1704, 1805, 1806	Приготовление реактивов и питательных сред	-
70.	МУК 4.2.762-99 п. 1,2,3.1, 3.2	Пищевая продукция: Готовые кондитерские изделия с кремом	10.51 10.71 10.82 10.72	1701-1704 1805-1806	Отбор проб	-
						-
71.	МУК 4.2.762-99 п. 3.3	Пищевая продукция: Готовые кондитерские изделия с кремом	10.51 10.71 10.82 10.72	1701-1704 1805-1806	Пробоподготовка	-
						-
72.	МУК 4.2.762-99 п. 4.1-4.5, 5, 6	Пищевая продукция: Готовые кондитерские изделия	10.51 10.71 10.82	1701-1704 1805-1806	Количество мезофильных аэробных и факультативно	$(1,0 \cdot 10^{-9} \cdot 9 \cdot 10^6)$ КОЕ/г(см ³)

1	2	3	4	5	6	7
		с кремом	10.72		анаэробных микроорганизмов Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) S.aureus	Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено
73.	ГОСТ 32901 п. 1, 2, 3, 4, 5	Молоко и молочная продукция	01.41, 01.45, 01.49, 10.51, 10.52, 10.61 10.62, 10.73, 10.71, 10.72, 10.82, 01.27 10.83, 10.84, 10.85, 10.86 Другие продукты: 10.89, 10.85, 10.84, 20.59, 10.86, 11.02 11.03, 11.05, 11.07	0401-0410	Отбор проб	(1,0*10 ¹ -9,9*10 ⁶) КОЕ/г(см ³)
74.	ГОСТ 32901 п. 6, 7	Молоко и молочная продукция	01.41, 01.45, 01.49, 10.51, 10.52, 10.61 10.62, 10.73, 10.71, 10.72, 10.82, 01.27 10.83, 10.84, 10.85, 10.86 Другие продукты: 10.89, 10.85, 10.84, 20.59, 10.86, 11.02 11.03, 11.05, 11.07	0401-0410	Пробоподготовка	-
75.	ГОСТ 32901 п. 8.4, 8.5, 8.6.5, 8.7, 8.8	Молоко и молочная продукция	01.41, 01.45, 01.49, 10.51, 10.52, 10.61 10.62, 10.73, 10.71, 10.72, 10.82, 01.27 10.83, 10.84, 10.85, 10.86 Другие продукты: 10.89, 10.85, 10.84, 20.59, 10.86, 11.02 11.03, 11.05, 11.07	0401-0410	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов БГКП	(1,0*10 ¹ -9,9*10 ⁶) КОЕ/г(см ³) (1,0*10 ¹ -9,9*10 ⁶) КОЕ/г(см ³)
					Дрожжи, плесени	(1,0*10 ¹ -9,9*10 ⁶) КОЕ/г(см ³)

1	2	3	4	5	6	7
					Микрофлора творожной закваски	Обнаружено/не обнаружено
					Промышленная стерильность	Стерильно/нестерильно
76.	ГОСТ 21237 п.1, 2	Пищевая продукция: мясо и мясная продукция, субпродукты от всех видов убойного скота	10.13 10.86	0201-0210	Отбор проб	-
77.	ГОСТ 21237 п.3	Пищевая продукция: мясо и мясная продукция, субпродукты от всех видов убойного скота	10.13 10.86	0201-0210	Пробоподготовка	-
78.	ГОСТ 21237 п.4.2, 4.4	Пищевая продукция: мясо и мясная продукция, субпродукты от всех видов убойного скота	10.13 10.86	0201-0210	Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы	Обнаружено/не обнаружено
					Бактерии рода <i>Proteus</i>	Обнаружено/не обнаружено
					<i>Listeria monocytogenes</i>	Обнаружено/не обнаружено
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружено/не обнаружено
					<i>E.coli</i>	Обнаружено/не обнаружено
					<i>S.aureus</i>	Обнаружено/не обнаружено
					Бактерии рода <i>Proteus</i>	Обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
					Сульфитредуцирующие кlostридии	Обнаружено/не обнаружено
79.	ГОСТ 31468	Пищевая продукция: мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12 10.13	0210, 1501, 1602, 0207	Бактерии рода <i>Salmonella</i>	Обнаружено/не обнаружено
80.	ГОСТ Р 54354 п.1, 2, 3, 4.1, 5, 6, 7, 8.1	Пищевая продукция: мясо (все виды убойных животных), полуфабрикаты, субпродукты, колбасные изделия и продукты из мяса	10.11 10.13 10.86	0201-0210	Пробоподготовка	-
81.	ГОСТ Р 54354 п. 8.2, 8.3.1, 8.4.1, 8.5.1, 8.6.1, 8.7.1, 8.8.1, 8.9, 8.10, 8.11, 8.12, 8.13.1, 8.14.1, 8.15.1, 8.16	Пищевая продукция: мясо (все виды убойных животных), полуфабрикаты, субпродукты, колбасные изделия и продукты из мяса	10.11 10.13 10.86	0201-0210	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы <i>Listeria monocytogenes</i> Энтерококки Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) <i>Escherichia coli</i> <i>S.aureus</i>	(1,0*10 ⁻⁹ ,9*10 ⁴) КОЕ/г(см ²) Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено

					S.aureus	Обнаружено/не обнаружено
85.	ГОСТ 32031	Пищевые продукты	10.11, 10.13, 10.12, 10.20, 10.51, 10.52, 10.61, 10.62, 10.73, 10.71, 10.72, 10.82, 01.27, 10.83, 10.84, 10.85, 10.86, 10.31, 10.39, 10.32	0201-0210, 0302-0307, 1602, 1604, 1212, 1605, 0207, 0401-0410, 0710, 1517, 1901, 2005, 2007, 2104, 2009	Listeria monocytogenes	Обнаружено/не обнаружено
86.	МУК 4.2.1122-02	Пищевые продукты	01.1, 01.2, 01.3, 03.11, 03.12, 10.01, 10.02, 10.03, 10.04, 10.05, 10.06, 10.07, 10.08	0201-0205, 0207, 0210, 0302-0308, 0401-0408, 0701-0714, 0801-0813, 0901-0910, 1001-1008, 1101-1108, 1201-1214, 1501-1518, 1601-1605, 1701-1704, 1806, 1902, 1904, 1905, 2001-2009, 2201	Listeria monocytogenes	Обнаружено/не обнаружено
87.	ГОСТ Р 50396.1	Пищевая продукция: мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы, а также жир-сырец птицы	10.12	0210, 1602, 0207	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	$(1,0 \cdot 10^{-9} \cdot 9 \cdot 10^6)$ КОЕ/г(см ²)
88.	ГОСТ Р 54374	Пищевая продукция: мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы, а также	10.12	0210, 1602, 0207	Количество (НВЧ) бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
89.	ГОСТ 31708 (ISO 7251)	жир-сырец птицы Пищевая продукция, предназначенная для употребления в пищу человеком, корма для животных. Образцы окружающей среды в местах производства и оборота пищевых продуктов.	10.11, 10.13, 10.12, 01.47, 10.89, 10.20 10.31, 10.39, 10.86, 10.20, 10.61, 10.73 10.71, 10.72, 10.82, 10.31, 10.39, 10.84 10.13, 10.42, 11.02, 11.03, 11.07, 11.05 10.62, 10.85, 10.89, 20.59, 10.32	0201- 0206, 0208- 0210, 1501, 0209, 1601-1602, 0410, 0207- 0207,1602, 2009	Презумптивная E. Coli	Обнаружено/не обнаружено
90.	ГОСТ 30726	Пищевые продукты	10.11, 10.13, 10.12, 01.47, 10.89, 10.20 10.31, 10.39, 10.86, 10.20, 10.61, 10.73 10.71, 10.72, 10.82, 10.31, 10.39, 10.84 10.42, 11.02, 11.03, 11.07, 11.05, 10.62 10.85, 10.32	0201-0206, 0208- 0210, 1501, 0209, 1601- 1602, 0410, 0207- 0207, 2009	E.coli	Обнаружено/не обнаружено
91.	МУК 4.2.992-00 п. 1, 2, 3, 5	Биоматериал от людей для выделения и идентификации микроорганизмов, продовольственное сырье и пищевые продукты	01.47, 10.11, 10.13, 10.12, 10.20, 10.31 10.39, 10.32, 10.42, 01.41, 01.45, 01.49 10.51, 10.52, 10.61, 10.62, 10.73, 10.71 10.72, 10.82, 01.27, 10.83, 10.84, 10.85 10.86, 10.89, 11.02, 11.03, 11.05, 11.07,86.90, 71.20	-	Пробоподготовка	-
92.	МУК 4.2.992-00 п. 6, 7	Биоматериал от людей для выделения и идентификации микроорганизмов, продовольственное сырье и пищевые продукты	01.47, 10.11, 10.13, 10.12, 10.20, 10.31 10.39, 10.32, 10.42, 01.41, 01.45, 01.49 10.51, 10.52, 10.61, 10.62, 10.73, 10.71 10.72, 10.82, 01.27, 10.83, 10.84, 10.85 10.86, 10.89, 11.02, 11.03, 11.05, 11.07,86.90, 71.20	-	E. coli O157:H7	Обнаружено/не обнаружено
93.	ГОСТ Р 50454 (ИСО 3811)	Пищевая продукция: мясо и мясные продукты	01.47, 10.11, 10.13, 10.12, 10.13, 10.20 10.31, 10.39, 10.32, 10.42, 01.41, 01.45 01.49, 10.51, 10.52, 10.61, 10.62, 10.73 10.71, 10.72, 10.82, 01.27, 10.83, 10.84 10.85, 10.86, 10.89, 20.59, 11.02, 11.03 11.05, 11.07	-	E. coli	Обнаружено/не обнаружено
94.	ГОСТ 7702.2.7	Пищевая продукция:	10.12	0210, 1501, 1602,	Бактерии рода Proteus	Обнаружено/не

1	2	3	4	5	6	7
		мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы, а также пищевой жир-сырец птицы	10,10	0207		обнаружено
95.	ГОСТ 29185 (ISO 15213)	Пищевые продукты	10.11, 10.13, 10.12, 01.47, 10.89, 10.20, 10.31, 10.39, 10.86, 10.61, 10.73, 10.71, 10.72, 10.82, 10.84, 10.42, 11.02, 11.03, 11.07, 11.05, 10.62, 10.85, 10.89, 10.32	0401-0406, 0410, 1604, 2001-2007, 1001-1008, 1101-1104, 1108, 1201-1202, 1206, 1901, 1301-1302, 1902-1904, 3501-3502, 2009	Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружено/не обнаружено
96.	ГОСТ 10444.9	Пищевые продукты	10.11, 10.13, 10.12, 01.47, 10.89, 10.20, 10.31, 10.39, 10.86, 10.61, 10.73, 10.71, 10.72, 10.82, 10.31, 10.84, 10.42, 11.02, 11.03, 11.07, 11.05, 10.62, 10.85, 20.59, 10.32	0401-0406, 0410, 1604, 2001-2007, 1001-1008, 1101-1104, 1108, 1201-1202, 1206, 1901, 1301-1302, 1902-1904, 3501-3502, 2009	Clostridium perfringens	Обнаружено/не обнаружено
97.	ГОСТ 7702.2.6	Пищевая продукция: мясо птицы, субпродукты, полуфабрикаты, колбасные изделия и продукты (кулинарные изделия и кулинарные полуфабрикаты) из	10.12, 10.13	0207	Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
		мяса птицы, в т.ч. пащеты, готовые быстрозамороженные блюда, зельцы, студни, заливные, продукты сублимационной сушки из мяса птицы, также пищевой жир-сырец птицы				
98.	ГОСТ 28566	Пищевые продукты	10.13 10.85 03.21	04.10, 0307, 0308	Бактерии рода <i>Enterococcus</i>	(1,0*10 ¹ -9,9*10 ⁶) КОЕ/г(см ³)
99.	ГОСТ 30425 п. 1, 2, 3, 4	Пищевая продукция: полные консервы	10.13 10.20 10.31 10.39 10.86 10.32	1604, 2001-2007, 1001-1008, 1101-1102, 1104, 1108, 1201-1202, 1901, 1301-1302, 1902-1904, 3502, 2009	Отбор проб	-
100.	ГОСТ 30425 п. 5, 6, 7.1-7.6	Пищевая продукция: полные консервы	10.13 10.20 10.31 10.39 10.86 10.32	1604, 2001-2007, 1001-1008, 1101-1102, 1104, 1108, 1201-1202, 1901, 1301-1302, 1902-1904, 3502, 2009	Пробоподготовка	-
101.	ГОСТ 30425 п. 7.7-7.10, 8 Приложение А,Б,В,Г	Пищевая продукция: полные консервы	10.13 10.20 10.31 10.39 10.86 10.32	1604, 2001-2007, 1001-1008, 1101-1102, 1104, 1108, 1201-1202, 1901, 1301-1302, 1902-1904, 3502, 2009	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов Дрожжи, плесени	(1,0*10 ¹ -9,9*10 ⁶) КОЕ/г(см ³)
					Молочнокислые микроорганизмы	(1,0*10 ¹ -9,9*10 ⁶) КОЕ/г(см ³)
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
102.	ГОСТ 10444.8	Пищевая продукция	10.13 10.20 10.31 10.39 10.86 10.32	0401-1410, 1604, 2001-2007, 1001- 1008, 1101-1104, 1108, 1201-1202, 1901, 1301- 1302, 1902-1904, 3502, 3501, 2009	Промышленная стерильность Презумптивные <i>V. cereus</i>	Стерильно/нестерильно ($1,0 \cdot 10^{-9,9} \cdot 10^*$) КОЕ/г(см ³)
103.	ГОСТ 10444.7 п. I	Пищевые продукты.	10.13 10.20 10.31 10.39 10.86 10.84 10.89 10.32	0401-0410, 1604, 2001-2007, 1001- 1008, 1101-1104, 1108, 1201-1206, 1901, 1301, 1302, 1902-1904, 3502, 3501, 2009	Отбор проб	-
104.	ГОСТ 10444.7 п. 2, 3, 4.2	Пищевые продукты.	10.13 10.20 10.31 10.39 10.86 10.84 10.89 10.32	0401-0410, 1604, 2001-2007, 1001- 1008, 1101-1104, 1108, 1201-1206, 1901, 1301, 1302, 1902-1904, 3502, 3501, 2009	Пробоподготовка	-
105.	ГОСТ 10444.7 п. 5.4	Пищевые продукты	10.13 10.20 10.31 10.39 10.86 10.84 10.89 10.32	0401-0410, 1604, 2001-2007, 1001- 1008, 1101-1104, 1108, 1201-1206, 1901, 1301, 1302, 1902-1904, 3502, 3501, 2009	<i>S. botulinum</i>	Обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
106.	ГОСТ 10444.11 (ISO 15214:1998)	Пищевые продукты.	01.41, 01.45, 01.49, 10.51, 10.52, 10.61 10.62, 10.73, 10.71, 10.72, 10.82, 01.27 10.83, 10.84, 10.85, 10.86, 10.13, 10.20 10.31, 10.39, 10.32	0401-0410, 1604, 2001-2007, 1001- 1008, 1101-1108, 1201, 1202, 1206, 1901, 1301-1302, 1902-1904, 3502, 3501, 2009	Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	$(1,0 \cdot 10^1 - 9,9 \cdot 10^6)$ КОЕ/г(см ³)
107.	MP 2.3.2.2327-08 п. 1, 2, 3, 5.1-5.3	Контроль санитарно- гигиенического состояния производства, контроль основного и вспомогательного сырья, производственного процесса и готовой продукции на предприятиях молочной промышленности.	01.41 01.45 01.49 10.51 10.52 71.20 23.13	0401-0410	Отбор проб	-
108.	MP 2.3.2.2327-08 п.4, 5.4-5.6	Контроль санитарно- гигиенического состояния производства, контроль основного и вспомогательного сырья, производственного процесса и готовой продукции на предприятиях молочной промышленности.	01.41 01.45 01.49 10.51 10.52 71.20 23.13	0401-0410	Пробоподготовка	-

109.	<p>МР 2.3.2.2327-08 п. 6.1.4.1, 6.5.1, 6.5.3, 6.5.7.1, 6.5.7.5, 6.5.8.1, 6.6.1.3, 6.6.2.1</p>	<p>Контроль санитарно-гигиенического состояния производства, контроль основного и вспомогательного сырья, производственного процесса и готовой продукции на предприятиях молочной промышленности.</p>	<p>01.41 01.45 01.49 10.51 10.52 71.20 23.13</p>	0401-0410	<p>Соматические клетки</p>	<p>от 500 тыс. в 1 см³</p>
					<p>Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов</p> <p>Количество термофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов</p> <p>Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)</p>	<p>(1,0x10¹-9,9x10⁸) КОЕ/г(см³)</p> <p>(1,0x10¹-9,9x10⁸) КОЕ/г(см³)</p> <p>Обнаружено/не обнаружено</p>
110.	<p>МУК 4.2.2046-06 п.1, 2, 3</p>	<p>Рыба, нерыбные объекты промысла, продукты, вырабатываемые из них, вода поверхностных водоемов и другие объекты при осуществлении государственного санитарно-эпидемиологического надзора (контроля)</p>	<p>10.20</p>	<p>0303-0307, 1604, 1212, 1605</p>	<p>Дрожжи, плесени</p> <p>Молочнокислые микроорганизмы</p> <p>Бифидобактерии и (или) другие пробиотические микроорганизмы</p>	<p>(1,0x10¹-9,9x10⁸) КОЕ/г(см³)</p> <p>(1,0x10¹-9,9x10⁸) КОЕ/г(см³)</p> <p>(1,0x10¹-9,9x10⁸) КОЕ/г(см³)</p>
					<p>Отбор проб</p>	-

1	2	3	4	5	6	7
111.	МУК 4.2.2046-06 п. 4	Рыба, нерыбные объекты промысла, продукты, вырабатываемые из них, вода поверхностных водосемов и другие объекты при осуществлении государственного санитарно- эпидемиологического надзора (контроля)	10.20	0303-0307, 1604, 1212, 1605	Пробоподготовка	-
112.	МУК 4.2.2046-06 п.5.1, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4., 6.5, 6.6, 6.7, 6.8, 7	Пищевая продукция: рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них, продукты детского питания	10.20	0303-0307, 1604, 1212, 1605	V. parahaemolyticus	(1,0*10 ¹ -9,9*10 ⁶) КОЕ/г(см ³)
113.	ГОСТ ISO 21527-2	Пищевая продукция: с активностью воды меньше или равной 95%, предназначенные для потребления средства)	10.11, 10.13, 10.12, 01.47, 10.89, 10.20 10.31, 10.39, 10.86, 10.61, 10.73., 10.71 10.72, 10.82, 10.84, 10.42, 11.02, 11.03 11.07, 11.05, 10.62, 10.85, 20.59, 10.32	1604, 2001-2007, 1001-1008, 1101- 1104, 1108, 1201, 1202, 1206, 1901, 1301, 1302, 1902- 1904, 3502, 3501, 2009	Дрожжи, плесени	(1,0*10 ¹ -9,9*10 ⁶) КОЕ/г(см ³)
114.	МУ 3.1.1.2438-09 Приложение 2, 3, 4	Биоматериал от людей для выделения и идентификации микроорганизмов. Сыворотка крови. Пищевая продукция: плодоовощная продукция. Смывы с оборудования и инвентаря.	01.13 01.21 01.22 01.23 01.24 01.25 10.31 10.39	0401-0410, 1701- 1704, 1805, 1806, 1901, 1517	Бактерии рода <i>Yersinia</i> .	Обнаружено/не обнаружено

115.	ГОСТ 30712 п. 1, 2, 3	Пищевая продукция: Продукты безалкогольной промышленности (безалкогольные и слабоалкогольные напитки, сиропы, концентраты напитков в потребительской таре, напитки на зерновом сырье)	11.02 11.03 11.05 11.07	2202, 2206	Отбор проб	
116.	ГОСТ 30712 п. 4, 5	Пищевая продукция: Продукты безалкогольной промышленности (безалкогольные и слабоалкогольные напитки, сиропы, концентраты напитков в потребительской таре, напитки на зерновом сырье)	11.02 11.03 11.05 11.07	2202, 2206	Пробоподготовка	
117.	ГОСТ 30712 п. 6.1, 6.3, 6.4	Пищевая продукция: Продукты безалкогольной промышленности (безалкогольные и слабоалкогольные напитки, сиропы, концентраты напитков в потребительской таре, напитки на	11.02 11.03 11.05 11.07	2202, 2206	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	(1,0*10 ¹⁻⁹ *10 ⁴) КОЕ/г(см ³) Обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
		зерновом сырье)				
118.	ГОСТ 30347	Пищевая продукция: молоко и молочная продукция, закваски	01.41, 01.45, 01.49, 10.51, 10.52, 10.61, 10.62, 10.73, 10.71, 10.72, 10.82, 01.27, 10.83, 10.84, 10.85, 10.86, 10.89, 20.59, 11.02, 11.03, 11.05, 11.07	0401-0410	S.aureus	Обнаружено/не обнаружено
119.	МУК 4.2.577-96 п. 1, 2, 3	Пищевая продукция: продукты детского питания, специализированная пищевая продукция для питания спортсменов, беременных и кормящих женщин; пищевая продукция диетического лечебного и диетического профилактического питания, в том числе для детского питания	01.41, 01.45, 01.49, 10.51, 10.52, 10.61, 10.62, 10.73, 10.71, 10.72, 10.82, 01.27, 10.83, 10.84, 10.85, 10.86, 10.89	0401, 0403, 0406, 1602, 1901, 2005, 2007, 2009, 12 000 1, 2009, 2104	Отбор проб	-
120.	МУК 4.2.577-96 п. 4, 5, 6	Пищевая продукция: продукты детского питания, специализированная пищевая продукция для питания спортсменов, беременных и кормящих женщин; пищевая продукция диетического лечебного и диетического	01.41, 01.45, 01.49, 10.51, 10.52, 10.61, 10.62, 10.73, 10.71, 10.72, 10.82, 01.27	0401, 0403, 0406, 1602, 1901, 2005, 2007, 2009, 12 000 1, 2009, 2104	Пробоподготовка	-

		профилактического питания, в том числе для детского питания	10.83 10.84 10.85 10.86 10.89		0401,, 0403, 0406, 1602, 1901, 2005, 2007, 2009 12 000 1, 2009, 2104	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы Бифидобактерии и/или др. пробиотические микроорганизмы (родов Lactobacillus, Propionibacterium)	Обнаружено/не обнаружено (1,0*10 ¹ -9,9*10 ⁶) (1,0*10 ¹ -9,9*10 ⁶) (1,0*10 ¹ -9,9*10 ⁶) (1,0*10 ¹ -9,9*10 ⁶)
121.	МУК 4.2.577-96 п. 7.1-7.5, 7.7, 7.8, 7.10, 7.12, 7.13	Пищевая продукция: продукты детского питания. Специализированная пищевая продукция для питания спортсменов, беременных и кормящих женщин; пищевая продукция диетического лечебного и диетического профилактического питания, в том числе для детского питания	01.41 01.45 01.49 10.51 10.51 10.52 10.61 10.62 10.73 10.71 10.72 10.82 01.27 10.83 10.84 10.85 10.86 10.89			Обнаружено/не обнаружено (1,0*10 ¹ -9,9*10 ⁶) (1,0*10 ¹ -9,9*10 ⁶) (1,0*10 ¹ -9,9*10 ⁶) (1,0*10 ¹ -9,9*10 ⁶) E.coli S.aureus B.cereus Дрожжи, плесени Сульфитредуцирующие клостридии	

1	2	3	4	5	6	7
122.	ГОСТ 30705	Пищевая продукция: продукты детского питания	01.41, 01.45, 01.49, 10.51, 10.52, 10.61, 10.62, 10.73, 10.71, 10.72, 10.82, 10.83, 10.84, 10.85, 10.86, 10.89	0401, 0403, 0406, 1602, 1901, 2005, 2007, 2009, 2104	Промышленная стерильность Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	Стерильно/нестерильно ($1,0 \cdot 10^{-9} \cdot 9 \cdot 10^6$) КОЕ/г(см ³)
123.	ГОСТ 30706	Пищевая продукция: продукты детского питания	01.41, 01.45, 01.49, 10.51, 10.52, 10.61, 10.62, 10.73, 10.71, 10.72, 10.82, 01.27, 10.83, 10.84, 10.85, 10.86, 10.89	0401, 0403, 0406, 1602, 1901, 2005, 2007, 2009, 2104	Дрожжи, плесени	($1,0 \cdot 10^{-9} \cdot 9 \cdot 10^6$) КОЕ/г(см ³)
124.	МУК 4.2.999-00	Кисломолочные продукты	10.51 10.52 10.86	0401, 0403, 0406, 1602, 1901, 2005, 2007, 2009, 2104	Бифидобактерии и др. пробиотические микроорганизмы (родов Lactobacillus, Propionibacterium)	($1,0 \cdot 10^{-9} \cdot 9 \cdot 10^6$) КОЕ/г(см ³)
125.	ГОСТ 8756.18 п. 6	Пищевая продукция: консервированные пищевые продукты, расфасованные в металлическую, стеклянную, деревянную тару, кроме молочных консервов	10.13 10.20 10.31 10.39 10.86 10.32	1602, 1604-1605, 2001-2009	Определение внешнего вида	-
126.	ГОСТ 8756.18 п. 7	Пищевая продукция: консервированные пищевые продукты, расфасованные в металлическую, стеклянную, деревянную тару, кроме молочных консервов	10.13 10.20 10.31 10.39 10.86 10.32	1602, 1604-1605, 2001-2009	герметичность тары	-
127.	ГОСТ 8756.18 п. 8	Пищевая продукция: консервированные пищевые продукты, расфасованные в	10.13 10.20 10.31 10.39	1602, 1604-1605, 2001-2009	состояние внутренней поверхности металлической тары	-

1	2	3	4	5	6	7
		металлическую, стеклянную, деревянную тару, кроме молочных консервов	10.86 10.32			
128.	ГОСТ 23454	Молоко сырое	01.41 01.45 01.49		Ингибирующие вещества	Обнаружено/не обнаружено
129.	ГОСТ 26972 п.1	Пищевые продукты: Зерно риса, овса, гречихи и вырабатываемые из него крупы, муку и толокно, используемые для производства продуктов детского питания, а также на пищевые концентраты, содержащие эти компоненты	10.86	1102-1103, 1105, 1901-1903	Отбор проб	-
130.	ГОСТ 26972 п.2, 3	Пищевые продукты: Зерно риса, овса, гречихи и вырабатываемые из него крупы, муку и толокно, используемые для производства продуктов детского питания, а также на пищевые концентраты, содержащие эти компоненты	10.86	1102-1103, 1105, 1901-1903	Пробоподготовка	-
131.	ГОСТ 26972 п. 4.1-4.3				Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микро-	(1,0x10 ¹ -9,9x10 ⁷) КОЕ/см ³

1	2	3	4	5	6	7
					организмов	
					Дрожжи, дрожжеподобные, плесени	$(1,0 \times 10^1 - 9,9 \times 10^4)$ КОЕ/см ³
					БГКП (колиформы)	Обнаружено/не обнаружено
132.	ГОСТ 31339	Пищевые продукты: рыба, нерыбные объекты и продукция, вырабатываемая из них	10.20	0303, 1604, 0304-0307, 1212, 1605	Отбор проб	-
133.	ГОСТ 32149 п. 1,2,3,4,5,6	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы	01.47 10.89	0407-0408	Пробоподготовка	-
134.	ГОСТ 32149 п. 7,8,9,10,11	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы	01.47 10.89	0407-0408	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) S.aureus Бактерии рода Proteus	Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено
135.	ГОСТ 33491 п.7.17	Кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями бифидум, произведенные	10.51 10.52 10.86	0401, 0403, 0406, 1602, 1901, 2005, 2007, 2009, 2104	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов Бифидобактерии пробиотические микроорганизмы (родов Lactobacillus, Propionibacterium)	$(1,0 \times 10^1 - 9,9 \times 10^4)$ КОЕ/см ³

		<p>сбраживанием коровьего молока или сливок, с добавлением или без добавления молочных продуктов, заквасочными микроорганизмами, регламентированным и для каждого из наименований продуктов, с одновременным добавлением пробиотического штамма бифидобактерий <i>Bifidobacterium bifidum</i>: кефир, кефир для диетического профилактогического питания, кефир для питания детей раннего возраста с 8-месячного возраста, кефир для дошкольного и школьного питания, простоквашу, мезниковскую простоквашу, простоквашу мацони, ряженку, сметану, кефирный продукт на кефирных грибах или на кефирных культурах, йогурт</p>				
136.	Инструкция по микробиологическо	Воздух рабочей зоны. Смывы с	71.20		Дрожжи, плесени	1,0 x10 ¹⁰ -9,9x10n КОЕ/см ³

	му контролю производства высокостойких безалкогольных напитков 10-5031536-105-91 п. 5.7	поверхностей (помещения и оборудования)			БГКП	Обнаружено/не обнаружено
137.	Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания ГКСЭН РФ № 01-19/9-11 от 21.07.92 Приложение 8, п. 7	Полные консервы и полуконсервы	10.13 10.20 10.31 10.39 10.86 10.32	1602, 1604-1605, 2001-2009	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп В. cereus и В. pouluuxa Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы В. Subtilis Мезофильные клостридии	Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено
					Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	(1,0 x10 ¹⁻⁹ x10n) КОЕ/см ³
					Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	(1,0 x10 ¹⁻⁹ x10n) КОЕ/см ³

1	2	3	4	5	6	7
138.	<p>MP № 96/225 от 07.04.1997 Контроль качества и безопасности минеральных вод по химическим и микробиологическим показателям</p> <p>Приложение 4, п.4.1.2.1, 4.1.2.3-4.1.2.7</p>	<p>Минеральные воды</p>	<p>11:07</p>	<p>2201- 2202</p>	<p>Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы В. Роуплуха</p> <p>Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов</p> <p>Дрожжи, плесени</p>	<p>(1,0 x 10¹⁻⁹,9x10n) КОЕ/см³</p> <p>(1,0 x 10¹⁻⁹,9x10n) КОЕ/см³</p> <p>(1,0 x 10¹⁻⁹,9x10n) КОЕ/см³</p> <p>(1,0-9,9x10n) КОЕ/см³</p> <p>Обнаружено/не обнаружено</p> <p>Обнаружено/не обнаружено</p> <p>Обнаружено/не обнаружено</p>
139.	<p>МУ 97/120 от 21.01.97г. Исследование микрофлоры в инъекционных растворах до</p>	<p>Инъекционные растворы до стерилизации</p>	<p>20.13 21:20</p>	<p>2853</p>	<p>Пирогенообразующие микроорганизмы</p>	<p>Обнаружено/не обнаружено</p>

1	2	3	4	5	6	7
140.	стерилизации МУ 287-113 от 30.12.98 г Методические указания по дезинфекции, предстерилизацион ной очистке и стерилизации изделий медицинского назначения Приложение № 3, 5, 6	Контроль качества дезинфекции изделий медицинского назначения Контроль работы паровых и воздушных стерилизаторов Контроль стерильности изделий, простерилизованных в ЛПУ Контроль качества работы паровых и воздушных стерилизаторов	32.50		S. aureus Ps. aeruginosa Бактерий группы кишечной палочки Биотест со спорами тест культуры: Geobacillus stearothermophilus штамм ВКМ В-718 (Bacillus stearothermophilus ВКМ В 718) Bacillus licheniformis штамм G ВКМ В-1711D	Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено
141.	Приказ № 535 «Об унификации микробиологически х (бактериологически х) методов исследования, применяемых в клинико- диагностических лабораториях лечебно- профилактических учреждений» МЗ СССР от 22.04.1985 г.	Биоматериал от людей для выделения и идентификации микроорганизмов	86.90		Стерильность Выделение и идентификация культур: сальмонелл, шигелл, эперикий, иерсиний, условно-патогенных энтеробактерий, стафилококки, неферментирующих грамотрицательных микроорганизмов, коринебактерий, стрептококков, нейссерий, гемофилов, условно-патогенных микроорганизмов	Стерильно/нестерильно Обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
142.	МУ 04-723/3	Биоматериал от людей для выделения и идентификации микроорганизмов. Сыворотка крови.	86.90	-	Выделение и идентификация культур: сальмонеллы шигеллы эшерихии иерсинии условно-патогенные энтеробактерии	Обнаружено/не обнаружено
143.	МУ 4.2.698-98	Биоматериал от людей для выделения и идентификации микроорганизмов.	86.90	-	Выделение и идентификация культур: коринебактерии	Обнаружено/не обнаружено
144.	Инструкция по бактериологическому у и серологическому исследованиям при коклюше и паракоклюше. МЗ СССР от 01.01.1984 г. Раздел бактериологический метод исследования	Биоматериал от людей для выделения и идентификации микроорганизмов.	86.90	-	Выделение и идентификация культур: коклюш и паракоклюш	Обнаружено/не обнаружено
145.	МР МЗ РСФСР от 25.05.1985 Раздел лабораторная диагностика	Биоматериал от людей для выделения и идентификации микроорганизмов.	86.90	-	Выделение и идентификация культур: энтеропагогенные эшерихии	Обнаружено/не обнаружено
146.	МР МЗ РСФСР от 31.03.1988 Р. II.2, II.3	Биоматериал от людей для выделения и идентификации микроорганизмов	86.90	-	Выделение и идентификация культур: условно-патогенные бактерии-возбудители ОКИ	Обнаружено/не обнаружено
147.	МР МЗ РСФСР от 19.12.91	Биоматериал от людей для выделения и идентификации микроорганизмов	86.90	-	Выделение и идентификация культур: условно-патогенных энтеробактерий, условно-	Обнаружено/не обнаружено

148.	МУК 4.2.734-99 п. 8,9	Контроль воздуха рабочих зон, контроль поверхностей помещений и оборудования, контроль рук и одежды персонала	71.20			патогенных микроорганизмов, неферментирующих, грамотрицательных микроорганизмов, стрептококков, нейссерий, гемофилов	
149.	МУК 4.2.734-99 п. 10 Приложение А, п.1,2	Контроль воздуха рабочих зон, контроль поверхностей помещений и оборудования, контроль рук и одежды персонала	71.20			Омч	(1,0-9,9x10n) КОЕ/л
150.	МУ 2.1.5.800-99 Приложение 6	Сточные воды	36.00 08.93			Дрожжи и плесневые грибы	(1,0-9,9x10n) КОЕ/л
151.	МУ 2.1.5.800-99 Приложение 7	Сточные воды	36.00 08.93			Общие колиформные бактерии (ОКБ)	(1,0-9,9*10n) КОЕ/см3
152.	МУ 2.1.5.800-99 Приложение 8	Сточные воды	36.00 08.93			Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ) Бактерии рода <i>Salmonella</i>	(1,0-9,9*10n) КОЕ/см3
						Колифаги	Обнаружено/не обнаружено 1,1-16,1 НВЧ в 100 мл

153.	МУК 4.2.1018-01 п. 3.1	Питьевая вода, расфасованная в емкости. «Сырьевая» питьевая вода для промышленного розлива. Вода источников централизованного водоснабжения. Вода источников нецентрализованного водоснабжения природных источников (родников). Вода купально-плавательных бассейнов. Вода аквапарков. Вода техническая.	36.00	2201	Отбор проб	-
154.	МУК 4.2.1018-01 п. 3.2, 4, 5, 6, 7	Питьевая вода, расфасованная в емкости. «Сырьевая» питьевая вода для промышленного розлива. Вода источников централизованного водоснабжения. Вода источников нецентрализованного водоснабжения природных источников (родников). Вода купально-плавательных бассейнов. Вода аквапарков. Вода техническая.	36.00	2201	Пробоподготовка	-

1	2	3	4	5	6	7
155.	МУК 4.2.1018-01 п. 8.1, 8.2, 8.4, 8.5	Питьевая вода, расфасованная в емкости. «Сырьевая» питьевая вода для промышленного розлива. Вода источников централизованного водоснабжения. Вода источников нецентрализованного водоснабжения природных источников (родников). Вода купально-плавательных бассейнов. Вода аквапарков. Вода техническая.	36.00	2201	Общее микробное число при температуре 370С (ОМЧ) Общие колиформные бактерии (ОКБ) Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ) Споры сульфитредуцирующих клостридий Колифаги	(1,0-9,9x10n) КОЕ/см3 (1,0-9,9x10n) КОЕ/см3 (1,0-9,9x10n) КОЕ/см3 Обнаружено/не обнаружено 1,1-16,1 НВЧ в 100 мл
156.	ГОСТ 31955	Питьевая вода, расфасованная в емкости. «Сырьевая» питьевая вода для промышленного розлива. Вода источников централизованного водоснабжения. Вода источников нецентрализованного водоснабжения природных источников	36.00	2201	Общее микробное число при температуре 370С (ОМЧ) Общие колиформные бактерии (ОКБ) Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)	(1,0-9,9x10n) КОЕ/см3 (1,0-9,9x10n) КОЕ/см3 (1,0-9,9x10n) КОЕ/см3

1	2	3	4	5	6	7
		(родников). Вода купально-плавательных бассейнов. Вода аквапарков. Вода техническая.			Споры сульфигредуцирующих клостридий	(1,0-9,9x10n) КОЕ/см ³
157.	МУ 3.5.1937-04 п. 8.2, 8.3	Контроль качества дезинфекции, дезинфекции высокого уровня и стерилизации	81.29		Колифаги	1,1-16,1 НВЧ в 100 мл
					S. aureus	Обнаружено/не обнаружено
					Ps. Aerguinosa	Обнаружено/не обнаружено
					БГКП	Обнаружено/не обнаружено
					Грибы рода Candida	Обнаружено/не обнаружено
					Условно-патогенные и патогенные микроорганизмы	Обнаружено/не обнаружено
					Стерильность	Стерильно/нестерильно
158.	МУК 4.2.1035-01 п. 5, 6	Контроль качества камерной дезинфекции	81.29		Бактериологический контроль обеззараживания	-
159.	МУ 2.1.4.1057 - 01(изменение № 1 МУ 2.1.4.2899) п. 6.1-6.3, 6.5, 6.6	Контроль за соблюдением требований к условиям проведения анализа; Выполнение регламентированных процедур ведения тестовых культур; Контроль качества питательных сред;	20.59 21.10 20.13 32.50	2853	Микробная обсемененность воздуха (ОМЧ, дрожжи и плесневые грибы, стафилококки); Микробная обсемененность поверхностей: БГКП; S. aureus; P. aerguinosa.	(1,0x10 ¹ -9,9x10 ⁿ) КОЕ/см ³

1	2	3	4	5	6	7
		<p>Контроль качества дистиллированной воды; Оценка достоверности качественного результата путем использования заведомо положительных и отрицательных контролей; Оценка достоверности качественного результата путем использования заведомо положительных и отрицательных контролей.</p>			<p>Стерильность фильтровальных установок, лабораторной посуды.</p> <p>Бактериологический контроль стерилизации</p>	<p>Стерильно/нестерильно</p> <p>Стерильно/нестерильно</p>
160.	Инструкция №1135-73 Р. II	<p>Биоматериал от людей для выделения и идентификации микроорганизмов. Пищевая продукция. Смывы с оборудования и инвентаря.</p>	<p>01.47, 10.11, 10.13, 10.12, 10.20, 10.31 10.39, 10.32, 10.42, 01.41, 01.45, 01.49 10.51, 10.52, 10.61, 10.62, 10.73, 10.71 10.72, 10.82, 10.83, 10.84, 10.85, 10.86 10.89, 11.02, 11.03, 11.05, 11.07, 86.90 71.20, 08.93, 36.00</p>	<p>0201-0210, 0302, 0209, 1601-1602, 2005, 2007, 2104, 1602-1603, 0303, 1604, 0304-0307, 1212, 1605, 0407-0408, 0207, 1602, 0401-0406, 0410, 0701-0710, 0713-0714, 0801-0807, 0810-0813, 0901-0910, 1001-1008, 1101-1104, 1108, 1201-1202, 1206, 1301-1302, 1517, 1701-1702, 1704, 1805-1806, 1901-1905, 2001-2009, 2101-2106, 2201-2206, 3502</p>	<p>Выделение и идентификация культур: сальмонелл, шигелл, эшерихий, иерсиний, условно-патогенных энтеробактерий, патогенных галофилов, V. Сereus, стафилококков, энтерококков, клостридий, условно-патогенных микроорганизмов</p>	<p>Обнаружено/не обнаружено</p>

161.	MP 10-11/62	Биоматериал от людей для выделения и идентификации микроорганизмов	86.90		Выделение и идентификация культур: эшерихий, условно-патогенных энтеробактерий, условно-патогенных микроорганизмов, неферментирующих грамотрицательных микроорганизмов, стафилококков, стрептококков, гемофилов, грибы рода Кандида	Обнаружено/не обнаружено
162.	МУ 2.1.4.1184-03 Приложение 5, 7, 8, 9 10, 13	Питьевая вода, расфасованная в емкости. Смыть с емкостей и укупорочных изделий.	01.31		ОМЧ при t (22±1) 0С ОМЧ при t (37±1) 0С Общие колиформные бактерии (ОКБ) Глюкозоположительные колиформные бактерии (ГКБ) <i>Pseudomonas aeruginosa</i> Колифаги	(1,0-9,9x10n) КОЕ/см ³ (1,0-9,9x10n) КОЕ/см ³ (1,0-9,9x10n) КОЕ/см ³ (1,0-9,9x10n) КОЕ/см ³
163.	МУ 2.1.4.1184-03 Приложение 5, 11	Питьевая вода, расфасованная в емкости. Смыть с емкостей и укупорочных изделий.	01.31		Ооцисты криптоспоридий	Обнаружено/не обнаружено 1,1-16,1 НВЧ в 100 мл Обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
164.	МУК 4.2.1884-04 п. 2.1	Вода поверхностных водных объектов	36.00	2201	Отбор проб	-
165.	МУК 4.2.1884-04 п. 2.2-2.6	Вода поверхностных водных объектов	36.00	2201	Пробоподготовка	-
166.	МУК 4.2.1884-04 п. 2.7, 2.9, 2.10	Вода поверхностных водных объектов	36.00	2201	Возбудители кишечных инфекций Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ) Общие колиформные бактерии (ОКБ) Колифаги	Обнаружено/не обнаружено (1,0-9,9x10n) КОЕ/см3 (1,0-9,9x10n) КОЕ/см3 1,1-16,1 НВЧ в 100 мл
167.	МУК 4.2.1884-04 п. 3.4-3.7	Вода поверхностных водных объектов	36.00	2201	Яйца и личинки гельминтов Цисты патогенных кишечных простейших Онкосферы тениид	Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено
168.	Инструкция по бактериологическому у и серологическому исследованиям при коклюше и паракоклюше, МЗ СССР 1984г	Биоматериал от людей для выделения и идентификации микроорганизмов. Сыворотка крови	86.90	-	Выделение и идентификация культур: бордетелл; определение антиген к возбудителям: коклюша и паракоклюша	Обнаружено/не обнаружено
169.	МУК 4.2.2218-07	Материал от людей, объекты окружающей среды	36.00 86.90	-	Выделение и идентификация вибрионов	Обнаружено/не обнаружено
170.	МУК 4.2.2316-08	Контроль ростовых свойств питательных сред	20.59	-	Ростовые свойства	(1,0x10 ¹ -9,9x10 ⁿ) КОЕ/см3
171.	МР 2500-81	Биоматериал от людей для выделения	86.90	-	Выделение и идентификация культур:	Обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
172.	МУ № 2657-82 п.5	и идентификации микроорганизмов Смывы с поверхностей (Помещения и оборудования, руки и одежды персонала)	71.20		энтерококков БГКП ОМЧ S. aureus бактерии рода Proteus Патогенные и условно- патогенные микроорганизмы Общая бактериальная обсемененность	Обнаружено/не обнаружено (1,0-9,9x10n) КОЕ/см3 Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено (1,0-9,9x10n) КОЕ/см3
173.	МУК 4.2.2723-10	Биоматериал от людей для выделения и идентификации микроорганизмов. Сыворотка крови. Пищевая продукция. Смывы с оборудования и инвентаря. Питьевая вода, расфасованная в емкости. Вода источников централизованного водоснабжения. Вода источников нецентрализованного водоснабжения природных источников (родников). Вода открытых водоемов. Вода купально- плавательных	01.47, 10.11, 10.13, 10.12, 10.20, 10.31 10.39; 10.32; 10.42; 01.41, 01.45, 01.49 10.51; 10.52, 10.61, 10.62, 10.73, 10.71 10.72, 10.82, 01.27, 10.83, 10.84, 10.85 10.86, 10.89, 20.59, 11.02, 11.03, 11.05 11.07, 86.90, 71.20, 08.93, 36.00	0201-0206, 0208- 0210, 0302, 1501, 0209, 1601-1602, 2005, 2007, 2104, 1602-1603, 0303, 1604, 0304-0307, 1212, 1605, 0407- 0408, 0207, 1602, 0401-0406, 0410, 0701-, 0710, 0713-0714, 0801-0807, 0810-, 0811, 0813, 0901- 0910, 1001-1008, 1101-1104, 1108, 1201-1206, 1301- 1302, 1517, 1701- 1702, 1704, 1805- 1806, 1901-1905, 2001-2009, 2101- 2106, 2201-2203, 2206, 3502	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
174.	MP №0100/13745-07-34	бассейнов. Вода аквапарков. Вода техническая. Сточная вода. Биоматериал от людей для выделения и идентификации микроорганизмов. Сыворотка крови. Пищевая продукция. Смывы с оборудования и инвентаря. Питьевая вода, расфасованная в емкости. Вода источников централизованного водоснабжения. Вода источников нецентрализованного водоснабжения природных источников (родников). Вода открытых водоемов. Вода купально-плавательных бассейнов. Вода аквапарков. Вода техническая. Сточная вода.	01.47, 10.11, 10.13, 10.12, 10.20, 10.31, 10.39, 10.32, 10.42, 01.41, 01.45, 01.49, 10.51, 10.52, 10.61, 10.62, 10.73, 10.71, 10.72, 10.82, 01.27, 10.83, 10.84, 10.85, 10.86, 10.89, 20.59, 11.02, 11.03, 11.05, 11.07, 86.90, 71.20, 08.93, 36.00	0201-0206, 0208-0210, 0302, 1501, 0209, 1601-1602, 2005, 2007, 2104, 1602-1603, 0303, 1604, 0304-0307, 1212, 1605, 0407-0408, 0207, 1602, 0401-0406, 0410, 0701, 0710, 0713-0714, 0801-0807, 0810, 0811, 0813, 0901-0910, 1001-1008, 1101-1104, 1108, 1201-1206, 1301-1302, 1517, 1701-1702, 1704, 1805-1806, 1901-1905, 2001-2009, 2101-2106, 2201-2203, 2206, 3502	Выделение и идентификация культур: сальмонелл - возбудителей брюшного тифа и паратифов А, В, С	Обнаружено/не обнаружено
175.	МУК 4.2.2942-11	Воздушная среда; объекты окружающей.	21.20 22.19	Определение антигел к возбудителям: сальмонелл	Патогенные бактерии кишечной группы	Обнаружено/не обнаружено
					Воздух: ОМЧ в м³ S. aureus в м³	(1,0-9,9x10n) КОЕ/м³ (1,0-9,9x10n) КОЕ/м³

1	2	3	4	5	6	7
176.	МУ № 3182-84	<p>среды, в т.ч. изделия медицинского назначения, зонды, катетеры, бужи, резиновые перчатки и другие изделия из резин и металлов; шовный материал, подготовленный к использованию, и прочее, спецодежда; руки персонала в учреждениях здравоохранения и других организациях лечебного профиля</p>	<p>32.50 71.20</p>		<p>Дрожжи и плесневые грибы в м³ Смывы: БГКП Стафилококки Сальмонеллы Синегнойная палочка Стерильность</p>	<p>(1,0x9,9x10n) КОЕ/м³ Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено Стерильно/нестерильно</p>
		<p>Средства медицинские и продукция медицинского назначения: Лекарственные формы, в т.ч. дистиллированная вода. Исследования аптечной посуды, пробок, прокладок, воронок, цилиндров, смывы с инвентаря, оборудования, рук и санитарной одежды персонала аптеки. Воздух.</p>	<p>20.13 21.20 23.19</p>	<p>2853</p>	<p>Общее число аэробных бактерий Дрожжи и плесневые грибы Общее число грибов Энтеробактерии и другие грамотрицательные бактерии <i>Pseudomonas aeruginosa</i> Бактерии рода <i>Proteus</i> Стерильность Воздух:</p>	<p>(1,0x101-9,9x10n) КОЕ/л(см3) (1,0x101-9,9x10n) КОЕ/л(см3) (1,0x101-9,9x10n) КОЕ/л(см3) (1,0x101-9,9x10n) КОЕ/л(см3) Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено Стерильно/нестерильно</p>

1	2	3	4	5	6	7
					ОМЧ	(1,0x10 ¹ -9,9x10 ⁿ) КОЕ/л
					S. aureus	(1,0x10 ¹ -9,9x10 ⁿ) КОЕ/л
					Смывы:	
					БГКП	Обнаружено/не обнаружено
					S. aureus	Обнаружено/не обнаружено
177.	МР № 3923-86	Биоматериал от людей для выделения и идентификации микроорганизмов	86.90		Выделение и идентификация культур: ферментирующих грамотрицательных микроорганизмов	Обнаружено/не обнаружено
178.	МР № ФЦ 4022-04	Почва, донные отложения, осадки сточных вод. Удобрения органические на основе отходов животноводства	20.15 71.20 08.12 08.92	2505, 2508, 2512, 3101	Патогенные бактерии кишечной гр. Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы и шигеллы ОМЧ	Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено (1,0x10 ¹ -9,9x10 ⁿ) КОЕ/г(см ³)
					БГКП индекс (колититр)	(1,0x10 ¹ -9,9x10 ⁿ) КОЕ/г(см ³)
					Лактозоположительные кишечные палочки (колиформы)	(1,0x10 ¹ -9,9x10 ⁿ) КОЕ/г(см ³)
					Энтерококки (фекальные стрептококки) индекс	(1,0x10 ¹ -9,9x10 ⁿ) КОЕ/г(см ³)
					Cl. Perfringens	Обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

179.	MP № 17РС-4/5735	Биоматериал от людей для выделения и идентификации микроорганизмов	86.90		Выделение и идентификация культур: сальмонеллы, шигеллы, условно-патогенные энтеробактерии, стафилококки, стрептококки, клостридии	Обнаружено/не обнаружено
180.	MP 10-11/62	Биоматериал от людей для выделения и идентификации микроорганизмов	86.90		Выделение и идентификация культур: условно-патогенных энтеробактерий, условно-патогенных микроорганизмов, неферментирующих грамотрицательных микроорганизмов, стрептококков, нейссерий, гемофилов	Обнаружено/не обнаружено
181.	MP M3 РСФСР от 19.12.91г.	Биоматериал от людей для выделения и идентификации микроорганизмов	86.90		Выделение и идентификация культур: условно-патогенных энтеробактерий, условно-патогенных микроорганизмов, неферментирующих, грамотрицательных микроорганизмов, стрептококков, нейссерий, гемофилов	Обнаружено/не обнаружено
182.	MP M3 РСФСР 1986 г. п.3	Биоматериал от людей для выделения и идентификации микроорганизмов	86.90		Выделение и идентификация культур: Pseudomonas, Acinetobacter, Moraxella, Flavobacterium	Обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
183.	МР МЗ РФ 1998г. Приложение 1	Биоматериал от людей для выделения и идентификации микроорганизмов	86.90	-	Выделение и идентификация культур: Haemophilus influenzae тип В	Обнаружено/не обнаружено
184.	МР 01/15702-8-34 п. 4.3, 4.4, 5	Биоматериал от людей для выделения и идентификации микроорганизмов	86.90	-	Выделение и идентификация культур: кампилобактер	Обнаружено/не обнаружено
185.	Инструкция МЗ СССР 5-6/23	Биоматериал от людей для выделения и идентификации микроорганизмов	86.90	-	Выделение и идентификация культур: бактерии рода бордетелла	Обнаружено/не обнаружен
186.	Рекомендации для вратей МЗ РСФСР 1991 г.	Биоматериал от людей для выделения и идентификации микроорганизмов	86.90	-	Выделение и идентификация культур: Кампилобактер	Обнаружено/не обнаружено
187.	Инструкция от 29.05.1995 г. п. 2, 3	Препараты крови	21.10	-	Стерильность препаратов крови	Стерильно/нестерильно
188.	Информационное письмо МЗ РФ 2002 г. МР №10-11/31	Биоматериал от людей для выделения и идентификации микроорганизмов	86.90	-	Дисбактериоз	(1,0x10 ¹ -9,9x10 ¹⁰) КОЕ/см ³
189.	МУ 97/120 от 21.01.97-г.	Лекарственные формы, в т.ч. дистиллированная вода	20.13 21.20	2853	пирогенообразующие микроорганизмы	Обнаружено/не обнаружено
190.	ГОСТ Р 52711	Консервы: фруктовые	10.39, 10.13.	1601	Отбор проб	-

	1	2	3	4	5	6	7
191.	ГОСТ Р 52711 п. 4.1, 4, 2, 4.3	и овощные соки, нектары, морсы и сокосодержащие напитки (далее - готовые продукты); фруктовые и овощные концентрированные соки, а также сырье, питьевую исходную, технологическую, технологическую промывную воду, оборудование и воздух производственных помещений	10.39, 10.13.	1602 1603 0711-0713 0811-0814 2001-2009	Пробоподготовка		
192.	ГОСТ Р 52711 п. 4.4-4.6, 4.8	Консервы: фруктовые и овощные соки, нектары, морсы и сокосодержащие	10.39, 10.13.	1601 1602 1603 0711-0713 0811-0814 2001-2009	КМАФАнМ	(1,0*101-9,9*10п) КОЕ/г(см3)	

1	2	3	4	5	6	7
193.	ГОСТ 32064	Консервы: фруктовые и овощные соки, нектары, морсы и сокодержательные напитки (далее - готовые продукты); фруктовые и овощные концентрированные соки, а также сырье, питьевую исходную, технологическую, технологическую промывную воду, оборудование и воздух производственных помещений	10.39, 10.13.	1601 1602 1603 0711-0713 0811-0814 2001-2009	Бактерии семейства Enterobacteriaceae	Обнаружено/не обнаружено
194.	ГОСТ Р 50455 (ИСО 3565)	Пищевые продукты: мясо и мясные продукты	10.11.11, 10.11.12, 10.11.13, 10.11.14, 10.11.15, 10.11.16, 10.11.20; 10.11.3, 10.12.10, 10.12.20, 10.13.13	0201, 0202, 0203, 0204, 0205, 0207, 0210, 1602 31, 1602 90	Бактерии рода Salmonella	Обнаружено/не обнаружено
195.	МР №ФЦ/4022-04 п. 1,2,3,4	Почва	20.15 71.20 08.12 08.92	2505, 2508, 2512, 3101	Отбор проб	-
196.	МР №ФЦ/4022-04 п. 5,6	Почва	20.15 71.20 08.12 08.92	2505, 2508, 2512, 3101	Пробоподготовка	-
197.	МР №ФЦ/4022-04 п. 7, 8, 9, 11	Почва	20.15	2505, 2508, 2512, 3101	БГКП	Обнаружено/не обнаружено
			71.20			Обнаружено/не обнаружено
			08.12			Обнаружено/не обнаружено
			08.92			Обнаружено/не обнаружено
					Cl. Perfringens	Обнаружено/не обнаружено
					Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
198.	МР № 2959-84 п. 1	Воздух рабочей зоны. Атмосферный воздух	71.20		ОМЧ	(1,0-9,9x10n) КОЕ/см³
					БГКП	Обнаружено/не обнаружено
					Сальмонеллы	Обнаружено/не обнаружено
					Энтерококки	Обнаружено/не обнаружено
					Стафилококки	Обнаружено/не обнаружено
199.	МУК 4.2.2314-08 п. 1, 2	Питьевая вода, вода расфасованная, вода купально- плавательных бассейнов.	36.00 08.93	2201	Отбор проб	-
200.	МУК 4.2.2314-08 п. 3, 4	Питьевая вода, вода расфасованная, вода купально- плавательных бассейнов.	36.00 08.93	2201	Пробоподготовка	-
201.	МУК 4.2.2314-08 п. 5.1.2, 5.1.3	Питьевая вода, вода расфасованная, вода купально- плавательных бассейнов.	36.00 08.93	2201	Яйца гельминтов	Обнаружено/не обнаружено
					цисты лямблий	Обнаружено/не обнаружено
					ооциты криптоспоридий	Обнаружено/не обнаружено
202.	МУК 4.2.2661-10 п. 1, 2, 3, 4.1, 6.1, 7.1, 10.1	Почва, донные отложения, осадки сточных вод, удобрения органические на основе отходов животноводства. Сточная вода. Смыть с поверхностей (помещения и	20.15 71.20 08.12 08.92 36.00	2505, 2508, 2512, 3101	Отбор проб	-

		оборудования, рук и одежды персонала (ДДУ, предприятий общественного питания, промышленных предприятий, плавательных бассейнов, аквапарков).		2505, 2508, 2512, 3101	Пробоподготовка	
203.	МУК 4.2.2661-10 п. 4.1, 6.1, 7.1, 10.1	Почва, донные отложения, осадки сточных вод, удобрения органические на основе отходов животноводства. Сточная вода. Смывы с поверхностей (помещения и оборудования, рук и одежды персонала (ДДУ, предприятий общественного питания, промышленных предприятий, плавательных бассейнов, аквапарков).	20.15. 71.20 08.12 08.92 36.00			
204.	МУК 4.2.2661-10 п. 4.2-4.6, 5, 6.2, 6.3, 7.2, 7.3, 10.1, 10.3, 10.4, 15.1, 15.4	Почва, донные отложения, осадки сточных вод, удобрения органические на основе отходов животноводства.	20.15 71.20 08.12 08.92 36.00	2505, 2508, 2512, 3101	Яйца гельминтов	Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
		<p>Сточная вода. Смывы с поверхностей (помещения и оборудования, рук и одежды персонала (ДДУ, предприятий общественного питания, промышленных предприятий, плавательных бассейнов, аквапарков).</p>				Жизнеспособные/нежизнеспособные
205.	<p>МУК 4.2.3016-12 п. 1, 2, 3, 4</p>	<p>Пищевая продукция: свежие и замороженные зелень, столовая, овощи, фрукты и ягоды, соковая продукция - свежесжатые соки из свежих или сохранных свежими фруктов или овощей</p>	<p>01.13 01.21 01.22 01.23 01.24 01.25 10.32 10.39 10.31</p>	<p>2005, 2007, 0701-0710, 0713-0714, 0801-0807, 0810-0813, 2009</p>	<p>Отбор проб</p>	-
206.	<p>МУК 4.2.3016-12 п. 5, 6</p>	<p>Пищевая продукция: свежие и замороженные зелень, столовая, овощи, фрукты и ягоды, соковая продукция - свежесжатые соки из свежих или сохранных свежими фруктов или овощей</p>	<p>01.13 01.21 01.22 01.23 01.24 01.25 10.32 10.39 10.31</p>	<p>2005, 2007, 0701-0710, 0713-0714, 0801-0807, 0810-0813, 2009</p>	<p>Пробоподготовка</p>	-

1	2	3	4	5	6	7
207.	МУК 4.2.3016-12 п. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7.4	Пищевая продукция: свежие и свежезамороженные зелень столовая, овощи, фрукты и ягоды, соковая продукция - свежеотжатые соки из свежих или сохраненных свежими фруктов или овощей	01.13 01.21 01.22 01.23 01.24 01.25 10.32 10.39 10.31	2005, 2007, 0701- 0710, 0713- 0714, 0801-0807, 0810- 0813, 2009	Яйца гельминтов Цисты кишечных патогенных простейших Определение жизнеспособности яиц и личинкок гельминтов	Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено Жизнеспособные/нежизне способные
208.	МР № 22 ФЦ 3314	Вода открытых водоемов. Вода питьевая. Вода купально- плавательных бассейнов. Питьевая вода, расфасованная в емкости. "Сырьевая" питьевая вода для промышленного розлива. Питьевая вода централизованых систем питьевого водоснабжения.	36.00 08.93	2201	Пробоподготовка	-
209.	МР № 22 ФЦ 3314	Вода открытых водоемов. Вода питьевая. Вода купально- плавательных бассейнов. Питьевая вода, расфасованная в емкости. "Сырьевая" питьевая вода для	36.00 08.93	2201	Яйца и личинки гельминтов Цисты и ооцисты патогенных кишечных простейших Определение жизнеспособности яиц и личинкок гельминтов	Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено Жизнеспособные/нежизне способные

1	2	3	4	5	6	7
		промышленного розлива. Питьевая вода централизованных систем питьевого водоснабжения.				
210.	МУ 3.2.2601-10 Приложение 2	Пищевая продукция: рыба и продукты ее переработки, нерыбные объекты промысла и продукты их переработки	10.20.11, 10.20.13, 10.20.15, 10.20.23, 10.20.24, 10.20.25	1604	Пробоподготовка.	
211.	МУ 3.2.2601-10 Приложение 2	Пищевая продукция: рыба и продукты ее переработки, нерыбные объекты промысла и продукты их переработки	10.20.11, 10.20.13, 10.20.15, 10.20.23, 10.20.24, 10.20.25	1604	Выделение и идентификация цист паразитов в живом виде (<i>Opisthorchis felineus</i>)	Обнаружено/не обнаружено
212.	МУК 3.2.988-00	Пищевая продукция: рыба и продукты ее переработки, нерыбные объекты промысла и продукты их переработки	10.20.11, 10.20.13, 10.20.15, 10.20.23, 10.20.24, 10.20.25	1604	Личинки в живом виде: трематод, цестод, нематод, скребней	Обнаружено/не обнаружено
213.	МУК 4.2.735-99	Биоматериал от людей	86.90		Жизнеспособные яйца и личинки гельминтов	Обнаружено/не обнаружено
214.	ГОСТ 32012 п. 6, 7	Пищевая продукция: сырое и подвергнутое термизации или низкотемпературной пастеризации молоко, сыры и другая молочная продукция	01.41.20 01.41.2 01.49.22 10.51.11 10.51.51	0401, 0402, 0403, 0404	Споры мезофильных анаэробных микроорганизмов	(1,0-9,9x10n) КОЕ/см ²
215.	ГОСТ ISO 11133	Контроль ростовых свойств питательных			Споры мезофильных лактатсбраживающих анаэробных микроорганизмов	(1,0-9,9x10n) КОЕ/см ²
		Контроль ростовых свойств питательных			Ростовые свойства	(1,0-9,9x10n) КОЕ/см ²

1	2	3	4	5	6	7
216.	МУК 4.2.2428-08	сред Пищевая продукция: продукты детского питания			Enterobacter sakazakii	Обнаружено/не обнаружено
217.	ГОСТ 10444.14	Пищевая продукция: томатные продукты, плодовые пюре и соки с мякотью	01.47, 10.11, 10.13, 10.12, 10.20, 10.31, 10.39, 10.32, 10.42, 01.41, 01.45, 01.49, 10.51, 10.52, 10.61, 10.62, 10.73, 10.72, 10.82, 01.27, 10.83, 10.84, 10.85, 10.86, 10.89, 11.02, 11.03, 11.05, 11.07	0201-0210, 0302-0303, 1604, 0304-0307, 1212, 16051, 0407, 0207, 1602, 0401-0406, 0410, 0701-0710, 0713-0714, 0801- 0807, 0810-0811, 0901-0910, 1001- 1008, 1101-1104, 1108, 1201, 1206, 1301-1302, 1517, 1701-1702, 1704, 1805-1806, 1901- 1905, 2001-2009, 2101-2106, 2201- 2203, 2206, 3502, 3507	Плесени	(1,0-9,9x10n) КОЕ/см ²
218.	ГОСТ 28805	Пищевая продукция	01.1, 01.2, 01.3, 03.11, 03.12, 10.01, 10.02, 10.03, 10.04, 10.05, 10.06, 10.07, 10.08	0201-0205, 0207, 0210, 0302-0308, 0401-0408, 0701-0714, 0801-0813, 0901-0910, 1001-1008, 1101-1108, 1201-1214, 1501-1518, 1601-1605, 1701- 1704, 1806, 1902, 1904, 1905, 2001- 2009, 2201	Дрожжи, плесени	(1,0-9,9x10n) КОЕ/см ²
219.	ГОСТ ISO 21527-1	Пищевая продукция с активностью воды	01.1, 01.2, 01.3, 03.11, 03.12, 10.01, 10.02, 10.03, 10.04, 10.05, 10.06, 10.07,	0201-0205, 0207, 0210, 0302-0308,	Дрожжи, плесени	(1,0-9,9x10n) КОЕ/см ²

		более 95% предназначенные для потребления человеком (яйца, мясо, порошковые продукты (кроме сухого молока), фрукты, овощи, свежая паста и др.	10.08		0401-0408, 0701-0714, 0801-0813, 0901-0910, 1001-1008, 1101-1108, 1201-1214, 1501-1518, 1601-1605, 1701-1704, 1806, 1902, 1904, 1905, 2001-2009, 2201		
220.	ГОСТ Р 55447 (М 04-64-2017)	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье	01.1, 01.2, 01.3, 03.11, 03.12, 10.01, 10.02, 10.03, 10.04, 10.05, 10.06, 10.07, 10.08	0201-0205, 0207, 0210, 0302-0308, 0401-0408, 0701-0714, 0801-0813, 0901-0910, 1001-1008, 1101-1108, 1201-1214, 1501-1518, 1601-1605, 1701-1704, 1806, 1902, 1904, 1905, 2001-2009, 2201	Кадмий Мышьяк Ртуть Свинец Хром Свинец Кадмий	(0,01-1,0) мг/кг (0,05-10) мг/кг (0,0025-1,0) мг/кг (0,05-10) мг/кг (0,2-10) мг/кг (0,02 - 10,0) мг/кг (0,01 - 2,0) мг/кг	
221.	МУК 4.1.986-00	Пищевые продукты и продовольственное сырье					
222.	МУК 4.1.991-00	Пищевые продукты и продовольственное сырье					
223.	М 01-43-2006	Природные, питьевые и сточные воды	36.00.1, 37.00.2				Ртуть (0,01-1,0) мкг/дм ³
224.	ПНД Ф 14.1.2.253-09 (М 01-46-2013)	Природные и сточные воды	36.00.1 37.00.20				Алюминий Железо Кадмий Марганец Медь Мышьяк Никель Свинец Селен Хром Цинк (0,02-10) мг/дм ³ (0,05-20) мг/дм ³ (0,0002-0,1) мг/дм ³ (0,002-1) мг/дм ³ (0,001-1) мг/дм ³ (0,005-1) мг/дм ³ (0,005-1) мг/дм ³ (0,002-1) мг/дм ³ (0,002-1) мг/дм ³ (0,0025-10) мг/дм ³ (0,005-0,25) мг/дм ³ (213,9

1	2	3	4	5	6	7
225.	ГОСТ 31870	Питьевые и природные воды	36.00.1	-	Алюминий Железо Кадмий Марганец Медь Мышьяк Никель Свинец Селен Хром Цинк	(0,25-10) мг/дм ³ (307,6 нм) (0,01-0,1) мг/дм ³ (0,04-0,25) мг/дм ³ (0,0001-0,01) мг/дм ³ (0,001-0,05) мг/дм ³ (0,001-0,05) мг/дм ³ (0,005-0,3) мг/дм ³ (0,001-0,05) мг/дм ³ (0,001-0,05) мг/дм ³ (0,002-0,05) мг/дм ³ (0,001-0,05) мг/дм ³ (0,001-0,05) мг/дм ³
226.	ГОСТ Р 57162	Питьевая, природная, очищенная сточная вода	-	-	Алюминий Железо Кадмий Марганец Медь Мышьяк Никель Свинец Селен Хром Цинк	(0,01-10) мг/дм ³ (0,04-25) мг/дм ³ (0,0001-5) мг/дм ³ (0,001-5) мг/дм ³ (0,001-5) мг/дм ³ (0,005-5) мг/дм ³ (0,005-5) мг/дм ³ (0,002-5) мг/дм ³ (0,002-5) мг/дм ³ (0,002-10) мг/дм ³ (0,001-50) мг/дм ³ (0,02-100) мкг/дм ³ (0,02-100) мкг/дм ³ (0,02-100) мкг/дм ³ (0,02-100) мкг/дм ³ (0,02-100) мкг/дм ³ (0,05-100) мкг/дм ³ (0,002-10) мкг/дм ³ (0,5-1000) мкг/дм ³
227.	М 02-09-2005	Атмосферный воздух	-	-	Никель Медь Свинец Марганец Хром Железо Кадмий Цинк	(0,1-400) мг/кг (20-40000) мг/кг (2,5-4000) мг/кг (0,25-4000) мг/кг (2,5-4000) мг/кг
228.	ПНД Ф 16.1:2.2:2.2.3.63-09 М 03-07-2014	Почва, грунт, донные отложения	-	-	Кадмий Марганец Медь Мышьяк Никель	(0,1-400) мг/кг (20-40000) мг/кг (2,5-4000) мг/кг (0,25-4000) мг/кг (2,5-4000) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
					Этиловый эфир уксусной кислоты (этилацетат)	(0,5 - 10) мг/дм ³
					Уксусный альдегид (ацетальдегид)	(0,5 - 10) мг/дм ³
232.	ГОСТ 32035 п.5.3.1.	Водка	11.01.10.	2208 60	Объемная доля этилового спирта (крепость)	(0-100) %
233.	ГОСТ 32035 п.5.4.	Водка	11.01.10	2208 60	Щелочность	(0,5-3,5) см ² /100 см ³
234.	ГОСТ 26188	Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные	10.39, 10.13.	1601 1602 1603 0711-0713 0811-0814 2001-2009	pH	0 - 14
235.	ГОСТ 26483	Почва	-	-	pH	0-14
236.	ГОСТ 29270 п.5	продукты переработки плодов и овощей	10.39.	0710-0714 0811-0814 2001-2009	Нитраты	От 36 мг/кг
237.	ГОСТ 8558.1 п.8	Мясо, мясные и мясосодержащие продукты	10.11.1-10.11.3 10.12.10, 10.12.50 10.13.13, 10.13.14 10.13.15	0201, 0202, 0203, 0204, 0205, 0207, 0210, 1602 31, 1602 90	Нитриты	-
238.	МЗ СССР МУ 5048-89 п.2	Продукция растениеводства	01.11, 01.13, 01.21, 01.22, 01.23, 01.24, 01.25		Нитраты	От 24 мг/кг
239.	ГОСТ 31868 (метод Б)	Вода питьевая и природная	36.00.1	2201	Цветность	-
240.	ГОСТ Р 57164 п.5	Воды питьевые, природные	36.00.1	2201	Запах	(0-5) балл
241.	ГОСТ Р 57164 п.6				Вкус	(0-5) балл
242.	ПНД Ф 14.1:2:3:4.121-97	Воды питьевые, природные, сточные	36.00.1, 37.00.2	2201	Мутность	(1 - 40) ЕМФ (0,58 - 23,2) мг/л
243.	ГОСТ 33045 п.5	Воды питьевые, природные, сточные	36.00.1, 37.00.2	2201	pH	0-14
244.	ГОСТ 33045 п.6				Аммиак	0,1 - 3,0 мг/дм ³
245.	ГОСТ 33045 п.9				Нитриты	0,003 - 0,3 мг/дм ³
246.	ГОСТ 4011	Вода питьевая	36.00.1	2201	Нитраты	0,1 - 200,0 мг/дм ³
247.	ПНД Ф 14.1:2:4.50-96	Воды питьевые, природные, сточные	36.00.1, 37.00.2	2201	Общее железо	От 0,10 мг/дм ³
248.	ГОСТ 31940 (метод	Воды питьевые,	36.00.1	2201	Общее железо	0,10 - 10,0 мг/дм ³
					Сульфаты	2 - 50 мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
		природные				
249.	ПНД Ф 14.1.2:4.107-97	Воды природные, сточные	36.00.1, 37.00.2	2201	Сульфаты	50 - 300 мг/дм ³
250.	ПНД Ф 14.1.2:4.154-99	Воды питьевые, природные, сточные	36.00.1, 37.00.2	2201	Окисляемость перманганатная	0,25 - 100 мг/дм ³
251.	ГОСТ 4245	Вода питьевая	36.00.1	2201	Хлориды	от 10 мг/дм ³
252.	ГОСТ 31954 (метод А)	Воды питьевые, природные	36.00.1	2201	Общая жёсткость	от 0,1 °Ж
253.	ПНД Ф 14.1.2:3.98-97	Воды природные, сточные	36.00.1, 37.00.2	2201	Общая жёсткость	0,1 - 8,0 градуса жёсткости (°Ж)
254.	ГОСТ 18164	Вода питьевая	36.00.1	2201	Сухой остаток	-
255.	ПНД Ф 14.1.2:4.114-97	Воды питьевые, природные, сточные	36.00.1, 37.00.2	2201	Сухой остаток	50 - 25000 мг/дм ³
256.	ПНД Ф 14.1.2:4.187-02	Воды питьевые, природные, сточные	36.00.1, 37.00.2	2201	Формальдегид	(0,02-0,5) мг/дм ³
257.	МУК 4.1.1262-03	Воды питьевые, природные, сточные	36.00.1, 37.00.2	2201	Нефтепродукты	(0,005-50) мг/дм ³
258.	ПНД Ф 14.1.2:4.182-02	Воды питьевые, природные, сточные	36.00.1, 37.00.2	2201	Фенолы	(0,0005-25) мг/л
259.	ПНД Ф 14.1.2:4.158-2000	Воды питьевые, природные, сточные	36.00.1, 37.00.2	2201	Анионные поверхностно-активные вещества	(0,025-100) мг/дм ³
260.	ГОСТ 31857	Воды питьевые	36.00.1	2201	Анионные поверхностно-активные вещества	(0,025-2,0) мг/дм ³
261.	ГОСТ 31957	Воды питьевые, природные, сточные	36.00.1, 37.00.2	2201	Щелочность	0,1 - 100 ммоль/дм ³
262.	ГОСТ 4386	Воды питьевые	36.00.1	2201	Фториды	0,10-190 мг/дм ³
263.	ГОСТ 18190	Воды питьевые	36.00.1	2201	Остаточный активный хлор	от 0,3 мг/дм ³
264.	ПНД Ф 14.1:2:3:4.123-97	Воды питьевые, природные, сточные	36.00.1, 37.00.2	2201	БПК5	0,5 - 1000 мг O ₂ /дм ³
265.	ПНД Ф 14.1.2:4.210-2005	Воды питьевые, природные, сточные	36.00.1, 37.00.2	2201	БПКполн	10 - 30000 мг/дм ³
266.	ПНД Ф 14.1.2:3.110-97	Воды природные, сточные	36.00.1, 37.00.2	2201	ХПК	3,0 - 5000 мг/дм ³
267.	ПНД Ф 14.1:2:4.15-	Воды питьевые, природные, сточные	36.00.1, 37.00.2	2201	Взвешенные вещества	0,01 - 10,0 мг/дм ³
268.	ПНД Ф 14.1:2:4.114-97	Воды питьевые, природные, сточные	36.00.1, 37.00.2	2201	Анионные поверхностно-активные вещества	50 - 25000 мг/дм ³
269.	ПНД Ф 14.1:2:3.96-	Воды природные, сточные	36.00.1, 37.00.2	2201	Сухой остаток	10,0 - 5000 мг/дм ³
		Воды природные, сточные			Хлориды	

1	2	3	4	5	6	7
97		сточные				
270.	ПНД Ф 14.1.2:206-04	Воды природные, сточные	36.00.1, 37.00.2	2201	Азот общий	1,0 - 200 мг/ дм ³
271.	ПНД Ф 14.1.2:3.101-97	Воды природные, сточные	36.00.1, 37.00.2	2201	Растворенный кислород	1,0 - 15,0 мг/ дм ³
272.	ГОСТ 6709 п.3.3	Вода дистиллированная			Массовая концентрация остатка после выпаривания	-
273.	ГОСТ 6709 п.3.5				массовая концентрация аммиака и аммонийных солей	-
274.	ГОСТ 6709 п.3.6				массовая концентрация нитратов	-
275.	ГОСТ 6709 п.3.7				массовая концентрация сульфатов	-
276.	ГОСТ 6709 п.3.8				массовая концентрация хлоридов	-
277.	ГОСТ 6709 п.3.9				массовая концентрация алюминия	-
278.	ГОСТ 6709 п.3.10				массовая концентрация железа	-
279.	ГОСТ 6709 п.3.11				массовая концентрация кальция	-
280.	ГОСТ 6709 п.3.15				массовая концентрация веществ восстанавливающие KMnO4(O)	-
281.	ПНД Ф 16.1.2:21-98	Почва			Нефтепродукты	5-20000 мг/кг
282.	ГОСТ Р 54668	Молоко и молочные продукты (кроме сыров, масла и молочных консервов)	01.41.20 01.41.2 01.49.22 10.51.11 10.51.51	0401, 0402, 0403, 0404	Массовая доля влаги и сухого вещества	0,5% - 99,0%
283.	ГОСТ 6687.5 п.2	Безалкогольные и слабоалкогольные напитки	10.32.21 - 10.32.23 10.32.11- 10.32.17 11.05.1, 11.03.1, 11.07.1	2201, 2202, 220300, 220600	Органолептические показатели: внешний вид запах цвет консистенция вкус	- - - - -

1	2	3	4	5	6	7
284.	ГОСТ 6687.5 п.5					Объем -
285.	ГОСТ 33741 п.7	Консервы мясные и мясосодержащие	10.13.1	1601-1603	Определение посторонних примесей -	Органолептические показатели: внешнего вида -
286.	ГОСТ 33741 п.9				цвета -	запаха -
287.	ГОСТ 33741 п.8				консистенции -	вкуса -
288.	ГОСТ 8756.4	Пищевые продукты консервированные			Массовая доля составных частей -	Масса нетто (0-6) кг -
289.	ГОСТ 26664 п.2	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20.23, 10.20.24, 10.20.25, 10.20.21, 10.20.22, 10.20.26, 10.20.32, 10.20.33, 10.20.34	1603-1605	Органолептические показатели: внешний вид -	консистенция -
290.	ГОСТ 26664 п.3				запах -	вкус -
291.	ГОСТ 26664 п.4				цвет -	Масса нетто (0-6) кг -
292.	ГОСТ Р 50456 (ИСО 662) Метод А	Жиры и масла животные и растительные	10.41.11, 10.41.12, 10.41.19, 10.41.21, 10.41.22, 10.41.23, 10.41.24, 10.41.25, 10.41.26, 10.41.27, 10.41.28, 10.41.29, 10.41.30, 10.41.41, 10.41.42, 10.41.51, 10.41.52, 10.41.53, 10.41.54, 10.41.55, 10.41.56, 10.41.57, 10.41.58, 10.41.59, 10.41.60, 10.41.71, 10.41.72	0401-0406 1507 1508 1509 1510 1511 1513 1514	Массовая доля составных частей -	Массовая доля влаги и летучих веществ -
293.	ГОСТ Р 55361 п.7.2	Молоко и молочные	10.51.40	0406	Масса нетто -	(0-6) кг -

1	2	3	4	5	6	7
294.	ГОСТ Р 55361 п.7.4	продукты			Массовая доля жира	-
295.	ГОСТ Р 55361 п.7.17					Массовая доля влаги
296.	ГОСТ Р 55361 п.7.9				Массовая доля сухого обезжиренного вещества	(1,0-25,0)%
297.	ГОСТ Р 55361 п.7.11					Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка
298.	ГОСТ Р 55361 п.7.12				Массовая доля хлористого натрия	(0,5 - 3,0)%
299.	ГОСТ Р 55361 п.7.14					Титруемая кислотность
300.	ГОСТ Р 55361 п.7.15				Титруемая кислотность жировой фазы	(1,0 - 6,0)°К
301.	ГОСТ Р 55361 п.7.16					Титруемая кислотность молочной плазмы
302.	ГОСТ Р 54662	Сыры и сыры плавленые	10.51.40	0406	Белок	(5,0 - 50,0) %
303.	ГОСТ 25011 п.6	Мясо и мясные продукты	10.11.11, 10.11.12, 10.11.13, 10.11.14, 10.11.15, 10.11.16, 10.11.20, 10.11.3, 10.12.10, 10.12.20, 10.13.13	0201, 0202, 0203, 0204, 0205, 0207, 0210, 1602 31, 1602.90	Массовая доля белка	(1,0 - 55,0) %
304.	ГОСТ 23042 п.7 п.8					Массовая доля жира
305.	ГОСТ 32189 п.5.2	Маргарины, жиры	10.42	1417	Органолептические показатели: цвет	-
306.	ГОСТ 32189 п.5.3				запах и вкус	-
307.	ГОСТ 32189 п.5.4-5.8				консистенция	-
					прозрачность твердого жира.	-
308.	ГОСТ 32189 п.5.10				Массовая доля влаги и летучих веществ	-
309.	ГОСТ 32189 п.5.11-5.14				Кислотность	-
310.	ГОСТ 32189 п.5.20				Массовая доля жира	-
					Массовая доля поваренной соли	-
311.	ПНД Ф	Почва	-	-	Бенз(а)пирен	(0,005-2,0) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
	16.1:2.2:2.3:3.39-2003					
312.	ГОСТ 5474 п. 5а п.6	Масла растительные	10.41.21 10.41.22 10.41.23 10.41.24 10.41.25 10.41.26 10.41.27 10.41.28 10.41.29	1507 1508 1509 1510 1511 1513 1514	Массовая доля общей золы	-
313.	ГОСТ 5667 п.5а	Хлеб и хлебобулочные изделия	10.71.11, 10.72.11, 10.72.19	1905	Органолептические показатели: форма поверхность цвет наличие посторонних включений хруст от минеральных примесей Масса изделия Пористость	- - - - - - - - - - - - - - - - - - -
314.	ГОСТ 5667 п.6					
315.	ГОСТ 5669	Хлеб и хлебобулочные изделия	10.71.11, 10.72.11, 10.72.19	1905	Масса изделия Пористость	(0-6) кг -
316.	ГОСТ 5897 п.2	Изделия кондитерские	10.71.11, 10.72.19	1704	Органолептические показатели Масса нетто	- (0-6) кг
317.	ГОСТ 5897 п.4					
318.	ГОСТ 5897 п.5					
319.	ГОСТ 8285 п.2.2	Жиры животные топленые	10.41.1, 10.41.6, 10.51.3	0405, 151610	Масса составных частей Органолептические показатели: вкус запах консистенция цвет прозрачность Массовая доля влаги и летучих веществ Степень окислительной порчи	- - - - - - - - - - -
320.	ГОСТ 8285 п.2.3					
321.	ГОСТ 8285 п.2.4					

1	2	3	4	5	6	7
322.	ГОСТ 8285 п.2.5	Овощи сушеные	10.39.13	0712, 0713	Кислотность	-
323.	ГОСТ 13340.1 п.7				Органолептические показатели: внешний вид	-
					консистенция	-
					запах	-
					вкус	-
324.	ГОСТ 13340.1 п.2				Масса нетто	(0-6) кг
325.	ГОСТ 13340.1 п.6				Соотношение компонентов	-
326.	ГОСТ 15113.1	Концентраты пищевые	10.85.1 10.83.13	2101, 2103, 2104, 0902, 0903	Качество улаковки	-
327.	ГОСТ ИСО 1839				Влага	-
328.	ГОСТ 10114	Изделия кондитерские			Намокаемость	-
329.	ГОСТ 15113.3 п.2	Концентраты пищевые			Органолептические показатели	-
330.	ГОСТ 15113.3 п.3				Готовность концентрата к употреблению	-
331.	ГОСТ 21094	Хлеб и хлебобулочные изделия	10.71.11, 10.72.11, 10.72.19	1905	Влажность	-
332.	ГОСТ 29245 п.6	Консервы молочные	10.51.1, 10.51.2, 10.51.5	0401, 0402, 0403	Органолептические показатели: вкус и запах консистенция цвет	-
					Масса нетто	(0-6) кг
333.	ГОСТ 29245 п.2				Внешний вид улаковки	-
334.	ГОСТ 29245 п.4				Герметичность металлических банок	-
335.	ГОСТ 29245 п.5				Состояние внутренней поверхности металлических банок.	-
336.	ГОСТ 32035 п.5.1	Водки и водки особые	11.01.10	2208 60	Полнота налива	-

1	2	3	4	5	6	7
337.	ГОСТ 32035 п.5.3					Крепость (0-100) %
338.	ГОСТ 32035 п.5.4					Щелочность (1,5 – 3,5) см ³ /100 см ³
339.	ГОСТ 32030 п.6.14	Продукция винодельческой промышленности	11.02.11, 11.03.10, 11.04.10	2204, 2205		Внешний вид Прозрачность Осадок
340.	ГОСТ 32000	Продукция алкогольной промышленности	11.01.10, 11.02.11, 11.02.12, 11.03.10, 11.04.10, 11.05.10, 11.07.19	2203, 2204, 2205, 2206, 2207, 2208		Массовая концентрация приведенного экстракта
341.	ГОСТ 32095					Объемная доля этилового спирта
342.	ГОСТ 32001					Массовая концентрация летучих кислот
343.	ГОСТ 32114					Массовая концентрация титруемых кислот
344.	ГОСТ 32115					Массовая концентрация свободного и общего диоксида серы
345.	ГОСТ 51875	Продукция винодельческой промышленности, коньяки	11.02.11, 11.03.10, 11.04.10, 11.01.10	2208 20, 2204, 2205, 2208		Массовая концентрация сахара Полнота налива
346.	ГОСТ 23943					
347.	ГОСТ 32573 п.7.2	Чай	10.83.13	0902, 0903		Органолептические показатели: внешний вид настоя чая
348.	ГОСТ 32573 п.7.4					аромат и вкус настоя чая
349.	ГОСТ 32572	Чай	10.83.13	0902, 0903		цвет разваренного чайного листа внешний вид чая Массовая доля влаги
						Органолептические показатели: внешний вид настоя чая
						аромат и вкус настоя чая
						цвет разваренного чайного листа внешний вид чая
350.	ГОСТ ISO 1575	Чай	10.83.13	0902, 0903		Общее содержание золы

1	2	3	4	5	6	7
351.	ГОСТ 9959	Мясо и мясные продукты	10.11.1-10.11.3 10.12.10, 10.12.50 10.13.13, 10.13.14 10.13.15	0201, 0202, 0203, 0204, 0205, 0207, 0210, 1602 31, 1602 90	Органолептические показатели: внешний вид консистенция цвет запах вкус	- - - - -
352.	ГОСТ Р 52473 п.6.2	Спирт этиловый			Органолептические показатели: цвет прозрачность запах вкус	- - - -
353.	ГОСТ Р 51944 п.6.1	Мясо птицы	10.12.10, 10.12.20, 10.13.13	0207	Органолептические показатели: запах прозрачность и аромат бульона консистенция и состояние мышц на разрезе внешний вид и цвет поверхности тушки, подкожной и внутренней жировой ткани, серозной оболочки грудобрюшной полости	- - - - - -
354.	ГОСТ Р 51944 п.6.2				состояние и вид кожи Масса нетто	- (0-6) кг
355.	ГОСТ Р 51944 п.6.3				Органолептические показатели: консистенция запах вкус цвет	- - - -
356.	ГОСТ Р 51944 п.6.5				прозрачность твердого жира	-
357.	ГОСТ Р 51944 п.6.8	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности			Органолептические показатели: внешний вид и вид на срезе вкус и запах цвет	- - - -
358.	ГОСТ Р 51944 п.6.12				Органолептические	-
359.	ГОСТ Р 52179 п.5.2				Органолептические показатели: консистенция запах вкус цвет	- - - -
360.	ГОСТ Р 52179 п.5.3				прозрачность твердого жира	-
361.	ГОСТ Р 52675 п.7.2	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие			Органолептические показатели: внешний вид и вид на срезе вкус и запах цвет	- - - -
362.	ГОСТ 7631 п.6.1	Рыба, нерыбные			Органолептические	-

1	2	3	4	5	6	7
		объекты и продукция из них			показатели: внешний вид и цвет	
363.	ГОСТ 7631 п.6.2				признаки жизни живых рыб и живых нерыбных объектов	-
364.	ГОСТ 7631 п.6.3				степень наполнения желудка пищей	-
365.	ГОСТ 7631 п.6.4				наличие посторонних примесей	-
366.	ГОСТ 7631 п.6.5				консистенция	-
367.	ГОСТ 7631 п.6.6				запах	-
368.	ГОСТ 7631 п.6.7				вкус	-
369.	ГОСТ 7631 п.6.8				состояние внутренних поверхностей	-
370.	ГОСТ Р 51135 п.4	Изделия	11.01.10	2208	металлических банок	-
371.	ГОСТ Р 51135 п.5.3	ликероводочные эмульсионные			Отбор проб	(1-100) %
372.	ГОСТ 6687.4	Напитки	10.32.1, 10.51.55, 10.51.56, 10.86.10, 11.01.10, 11.02.11, 11.02.12, 11.03.10, 11.04.10, 11.05.10, 11.07.19	2201, 2202, 220300, 2204, 2205, 220600, 2208	Кислотность	(1-5) см ³ NaOH/100 см ³
373.	ГОСТ 6687.6				Определение стойкости	-
374.	ГОСТ 9957	Мясо и мясные продукты	10.11.1-10.11.3 10.12.10, 10.12.50 10.13.13, 10.13.14 10.13.15	0201, 0202, 0203, 0204, 0205, 0207, 0210, 1602 31, 1602 90	Массовая доля хлористого натрия	(0,1 - 7,0) %
375.	ГОСТ 32080 п.5.3.1	Изделия ликероводочные эмульсионные	11.01.10	2208	Крепость	(0-100) %
376.	ГОСТ Р 50457 п.4	Жиры и масла животные и растительные	10.41.11, 10.41.12 10.41.19, 10.41.21 10.41.22, 10.41.23 10.41.24, 10.41.25 10.41.26, 10.41.27 10.41.28, 10.41.29 10.41.30, 10.41.41 10.41.42, 10.41.51 10.41.52, 10.41.53	0401-0406 1507 1508 1509 1510 1511 1513 1514	Кислотное число и кислотность	-

1	2	3	4	5	6	7
401.	ГОСТ 3623 п.7	Молоко и молочные продукты	10.51	0401, 0402, 0403, 0404	Пастеризации	-
402.	ГОСТ 20221	Консервы рыбные	10.20.23, 10.20.24, 10.20.25, 10.20.21, 10.20.22, 10.20.26, 10.20.32, 10.20.33, 10.20.34	1604	Определение отстоя в масле	-
403.	ГОСТ 24066	Молоко	01.41.2 01.45.2	0401	Аммиак	От (6-9)*10 ⁻³ %
404.	ГОСТ 26323 п.4 п.5	Продукты переработки плодов и овощей	10.39.11, 10.39.12, 10.39.13, 10.39.14, 10.39.15, 10.39.16, 10.39.17, 10.39.18, 10.39.21, 10.39.22, 10.39.23, 10.39.24, 10.39.25	0710-0714 0811-0814 2001-2009	Содержание примесей растительного происхождения	-
405.	ГОСТ 30305.4	Продукты молочные сухие	10.51.2	0401	Индекс растворимости	-
406.	МУ 2142-80	Вода			Гексахлоргексан (альфа-, бета- и гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты (ДДД, ДДЭ)	(0,005 - 2,0) мг /кг или мг/л (0,005 - 2,0) мг /кг или мг/л
407.	ГОСТ 7631 п.6	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	10.20.11, 10.20.13, 10.20.15, 10.20.23, 10.20.24, 10.20.25	1604	Внешний вид цвет запах вкус Состояние внутренней поверхности металлической банки	- - - - -
408.	ГОСТ 7631 п.7.2				Масса	(0-6) кг
409.	ГОСТ 7636 п.3.5				длина	-
410.	ГОСТ 31339 п.4.3.1.2				Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	-
411.	ГОСТ 5672 п.4	Продукция хлебопекарной промышленности	10.71.11, 10.72.11, 10.72.19	1905	Массовая доля глазури	(2-20) %
412.	ГОСТ 12576 п.8	Продукция сахарной промышленности	10.81.10, 10.81.11	1701	Органолептические	-

1	2	3	4	5	6	7
		промышленности	10.81.12, 10.81.13 10.81.14, 10.81.19		показатели: внешний вид	
					цвет	-
					запах	-
					чистота раствора	-
					вкус	-
					Определение мелочи	-
413.	ГОСТ 12578				Гексен	(0,1 – 60) мг/м ³
414.	ФР.1.31.2009.05414-	Атмосферный воздух, воздух закрытых помещений, воздух рабочей зоны			Гептен	(0,1 – 60) мг/м ³
					Изопропилбензол	(0,05 – 200) мг/м ³
					Метилен хлористый	(1 – 3000) мг/м ³
					Метилметакрилат	(0,05 – 100) мг/м ³
					Октен	(0,1 – 60) мг/м ³
					Пентан	(1 – 1500) мг/м ³
					Пропилбензол	(0,05 – 200) мг/м ³
					Трихлорэтилен	(0,05 – 200) мг/м ³
					Хлорбензол	(0,05 – 200) мг/м ³
					Хлористый винил	(0,05 – 30) мг/м ³
					Этилбензол	(0,05 – 200) мг/м ³
415.	ФР.1.31.2009.05508	Атмосферный воздух, воздух закрытых помещений, воздух рабочей зоны			Этиловый спирт	(1 – 2000) мг/м ³
					Акролеин	(0,1 – 10) мг/м ³
					Бутан	(1 – 1500) мг/м ³
					Гексан	(1 – 1500) мг/м ³
					Гептан	(1 – 1500) мг/м ³
					Декан	(1 – 1500) мг/м ³
					Диметилформамид	(0,2 – 100) мг/м ³
					Нонан	(1 – 1500) мг/м ³
					Октан	(1 – 1500) мг/м ³
					Перхлорэтилен	(0,05 – 60) мг/м ³
					Сероуглерод	(0,05 – 60) мг/м ³
					Стирол	(0,05 – 60) мг/м ³
					Этилцеллозольв	(0,2 – 100) мг/м ³
416.	ФР.1.31.2009.05509				Бензол	(0,5 – 100) мг/м ³
417.	ФР.1.31.2009.05510	Атмосферный воздух, воздух закрытых помещений, воздух рабочей зоны			Ацетальдегид	(0,5 – 100) мг/м ³
					Бутилакрилат	(0,08 – 400) мг/м ³
					Винилацетат	(0,08 – 400) мг/м ³
					Мезитилен	(0,05 – 100) мг/м ³

							Метилакрилат (0,08 – 400) мг/м ³
							Метилацетат (0,08 – 400) мг/м ³
							Метилбутилкетон (0,08 – 400) мг/м ³
							Альфа-метилстирол (0,05 – 100) мг/м ³
							Пропилацетат (0,08 – 400) мг/м ³
							Скипидар (0,08 – 400) мг/м ³
							Этиленхлоргидрин (0,08 – 400) мг/м ³
							Циклогексан (0,2 – 200) мг/м ³
							Этиловый эфир (0,1 – 1000) мг/м ³
418.	ФР.1.31.2009.05413	Атмосферный воздух, воздух закрытых помещений, воздух рабочей зоны					Метил-трет-бутиловый эфир (0,05 – 3000) мг/м ³
419.	ФР.1.31.2012.12721	Атмосферный воздух, воздух закрытых помещений, воздух рабочей зоны					Диизопропиловый эфир (0,1 – 50) мг/м ³
							Диметилацетамид (0,2 – 100) мг/м ³
							Изопрен (0,01 – 200) мг/м ³
							Метилциклогексан (0,1 – 200) мг/м ³
							Пропаналь (0,1 – 50) мг/м ³
							Пропилен (0,1 – 500) мг/м ³
							Сероводород (0,01 – 100) мг/м ³
							Уксусная кислота (1 – 200) мг/м ³
							Фенол (0,015 – 10) мг/м ³
							Циклогексанол (0,1 – 500) мг/м ³
							Этилен (0,1 – 500) мг/м ³
							Амиловый спирт (0,2 – 100) мг/м ³
							Ацетон (0,08 – 1000) мг/м ³
							Бутилацетат (0,08 – 800) мг/м ³
							Бутиловый спирт (0,08 – 100) мг/м ³
							Изоамиловый спирт (0,04 – 100) мг/м ³
							Изобутилацетат (0,05 – 100) мг/м ³
							Изобутиловый спирт (0,1 – 60) мг/м ³
							Изопропиловый спирт (0,04 – 100) мг/м ³
							м-Ксилол (0,05 – 400) мг/м ³
							о-Ксилол (0,05 – 400) мг/м ³
							п-Ксилол (0,05 – 400) мг/м ³
							Метилэтилкетон (0,08 – 800) мг/м ³
							Окись этилена (0,1 – 100) мг/м ³
							Пропиловый спирт (0,15 – 100) мг/м ³
420.	ФР.1.31.2014.17787	Атмосферный воздух, воздух закрытых помещений, воздух рабочей зоны					

1	2	3	4	5	6	7
421.	ФР.1.312014.17785	Питьевая вода, природная вода				Толуол (0,05 – 400) мг/м ³ Циклогексанон (0,1 – 100) мг/м ³ Эпихлоргидрин (0,1 – 100) мг/м ³ Этилацетат (0,08 – 800) мг/м ³ Акролеин (0,005 – 1) мг/л Аллиловый спирт (0,1 – 50) мг/л Амиловый спирт (0,1 – 50) мг/л Бутловый спирт (0,07 – 50) мг/л Изоамиловый спирт (0,05 – 50) мг/л Изобутиловый спирт (0,07 – 50) мг/л Изопропиловый спирт (0,03 – 50) мг/л Перхлорэтилен (0,0001 – 1) мг/л Пропиловый спирт (0,04 – 50) мг/л Трихлорэтилен (0,001 – 1) мг/л Циклогексанон (0,1 – 10) мг/л Этиловый спирт (1 – 10000) мг/л Ацетальдегид (0,05 – 20) мг/л Ацетон (0,02 – 50) мг/л Бензол (0,0001 – 1) мг/л Бутилацетат (0,04 – 50) мг/л Изопропилбензол (0,02 – 3) мг/л m-Ксилол (0,02 – 6) мг/л o-Ксилол (0,02 – 6) мг/л p-Ксилол (0,02 – 6) мг/л Метилен хлористый (0,01 – 10) мг/л Метилметакрилат (0,005 – 2) мг/л Метилэтилкетон (0,2 – 50) мг/л Пропилбензол (0,02 – 3) мг/л Псевдокумол (0,02 – 5) мг/л Стирол (0,01 – 10) мг/л Толуол (0,004 – 2) мг/л Хлорбензол (0,0005 – 2) мг/л Этилацетат (0,1 – 50) мг/л Этилбензол (0,001 – 5) мг/л Метан (30-3500) мг/м ³ Озон (0,018 – 0,05) мг/м ³ Хлор (0,018 – 0,5) мг/м ³ Ацетальдегид (0,005-2,5) мг/м ³
422.	ФР.1.312014.17786	Питьевая вода, природная вода				
423.	ФР.1.31.2009.06144 (МВИ-4215-002- 56591409-2009; Руководство по	Атмосферный воздух, воздух закрытых помещений				

1	2	3	4	5	6	7
	эксплуатации КППУ 413322 002 РЭ Версия V 8.21)					Бензол (0,06-2,5) мг/м ³ Бутилацетат (0,05-25,0) мг/м ³ Дихлорэтан (0,5-5,0) мг/м ³ Ксилол (0,1-25,0) мг/м ³ Толуол (0,3-25,0) мг/м ³ Стирол (0,001-5,000) мг/м ³ Оксид углерода (1,8-10,0) мг/м ³ Формальдегид (0,0018-0,25) мг/м ³ Этилацетат (0,05-25,0) мг/м ³ Этилбензол (0,01-25,0) мг/м ³ Азота диоксид (0,02-1,0) мг/м ³ Аммиак (0,024-1) мг/м ³ Диметиламин (0,00125-0,500) мг/м ³ Фенол (0,0018-0,15) мг/м ³ Метан (4200 – 35000) мг/м ³ Озон (0,06 – 2,0) мг/м ³ Хлор (0,6 – 20) мг/м ³ Ацетальдегид (2,5-100,0) мг/м ³ Бензол (2,5-100,0) мг/м ³ Бутилацетат (25-1000) мг/м ³ Дихлорэтан (5-200) мг/м ³ Ксилол (25-1000) мг/м ³ Толуол (25-1000) мг/м ³ Стирол (5-200) мг/м ³ Оксид углерода (10-400) мг/м ³ Формальдегид (0,25-10) мг/м ³ Этилацетат (25-1000) мг/м ³ Этилбензол (25-1000) мг/м ³ Азота диоксид (1-40) мг/м ³ Аммиак (10-400) мг/м ³ Диметиламин (0,5-20,0) мг/м ³ Фенол (0,15-6) мг/м ³ Пыль от 1 до 250 мг/м ³ Взвешенные вещества (0,26-50) мг/м ³
424.	ФР.1.31.2008.05006 (МВИ-4215-001- 56591409-2008; Руководство по эксплуатации КППУ 413322 002 РЭ Версия V 8.21)	Воздух рабочей зоны				
425.	МУК 4.1.2468-09	Воздух рабочей зоны				
426.	РД 52.04.186-89	Атмосферный воздух, воздух закрытых помещений				
427.	МУК 4.3.2812-10	Рабочие места,				1 ÷ 200000 лк

							Кoeffициент естественной освещенности	0 - 100%
							Яркость	1 ÷ 200000 кл/м ²
							Кoeffициент пульсации	(1 ÷ 100)%
							Освещенность	1 ÷ 200000 лк
							Кoeffициент естественной освещенности	0 - 100%
							Яркость	1 ÷ 200000 кл/м ²
							Кoeffициент пульсации	(1 ÷ 100)%
							Освещенность	1 ÷ 200000 лк
							Кoeffициент естественной освещенности	0 - 100%
							Яркость	1 ÷ 200000 кл/м ²
							Кoeffициент пульсации	(1 ÷ 100)%
							Яркость	1 ÷ 200000 кл/м ²
428.	МУ 2.2.4.706-98/МУ	Производственная зона. Жилые и общественные здания, селитебная территория					Кoeffициент естественной освещенности	0 - 100%
		Рабочие места, производственная зона					Яркость	1 ÷ 200000 кл/м ²
429.	ОТ РМ 01-98						Кoeffициент пульсации	(1 ÷ 100)%
							Освещенность	1 ÷ 200000 лк
430.	ГОСТ 26824	Рабочие места, производственная зона. Жилые и общественные здания, селитебная территория					Кoeffициент естественной освещенности	0 - 100%
		Жилые и общественные здания, селитебная территория					Яркость	1 ÷ 200000 кл/м ²
431.	ГОСТ 24940						Кoeffициент пульсации	(1 ÷ 100)%
							Относительная влажность	От 0 до 98 %
							Скорость движения воздуха	От 0 до 20 м/с
							Температура	От - 40 до 80 ⁰ С
							Температура влажного термометра	От 0 до 50 ⁰ С
							ТНС-индекс	От 0 до 45 ⁰ С
432.	СанПин 2.2.4.548-96	Рабочие места, производственные помещения					Относительная влажность	От 0 до 98 %
							Скорость движения воздуха	От 0 до 20 м/с
433.	ГОСТ 30494	Жилые и общественные здания					Относительная влажность	От 0 до 98 %
							Скорость движения воздуха	От 0 до 20 м/с

1	2	3	4	5	6	7
					Температура	От - 40 до 80°C
					Температура влажного термометра	От 0 до 50°C
					ТНС-индекс	От 0 до 45°C
					Относительная влажность	От 0 до 98 %
					Скорость движения воздуха	От 0 до 20 м/с
					Температура	От - 40 до 80°C
					Температура влажного термометра	От 0 до 50°C
					ТНС-индекс	От 0 до 45°C
					Относительная влажность	От 0 до 98 %
					Скорость движения воздуха	От 0 до 20 м/с
					Температура	От - 40 до 80°C
					Температура влажного термометра	От 0 до 50°C
					ТНС-индекс	От 0 до 45°C
					Температура	От 0 до 100°C
					Температура	От 0 до 100°C
					Уровни звукового давления	(15-140) дБ
					Уровни звукового давления	(15-140) дБ
					Уровни звукового давления	(15-140) дБ
					Уровни звукового давления	(15-140) дБ
					Уровни звукового давления	(15-140) дБ
434.	ГОСТ 12.1.005	Рабочие места				
435.	МУК 4.3.2756-10	Производственные помещения				
436.	МУК 4.3.2900-11	Вода горячая				
437.	РД 52.24.496-2005	Вода поверхностная, сточная				
438.	МР 4.3.0008-10	Жилые и общественные здания, селитебная территория, рабочие места.				
439.	МУ 1844-78	Рабочие места.				
440.	МУК 4.3.2194-07	Жилые и общественные здания, селитебная территория				
441.	ГОСТ 17229	Селитебная территория				
442.	ГОСТ 23337	Жилые и общественные				

1	2	3	4	5	6	7
		здания, селитебная территория				
443.	MP 2908-82	Рабочие места.			Уровни звукового давления	(15-140) дБ
444.	ГОСТ 31319	Рабочие места			Вибрация общая	(62-170) дБ
445.	МУ 3911-85	Рабочие места, производственные помещения			Вибрация общая	(62-170) дБ
446.	MP 2957-84	Жилые здания			Вибрация общая	(62-170) дБ
447.	ГОСТ Р 51724	Жилые и общественные здания, рабочие места			Индукция гипотезмагнитного поля (ГМП)	От 0,5 до 200 А/м
448.	СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03	Жилые и общественные здания, школы			Напряженность электрического поля, В/м, в диапазоне частот 5 Гц- 2 кГц	(5-1000) В/м
					Напряженность электрического поля, В/м, в диапазоне частот 2 кГц- 400кГц	(0,5-40) В/м
					Напряженность магнитного поля, нГл, в диапазоне частот 5 Гц- 2 кГц	(62,5 нГл-10 мкТл)
					Напряженность магнитного поля, нГл, в диапазоне частот 2 кГц- 400кГц	(5-500)нТл
					Напряженность электростатического поля	(0,3-180)кВ/м
449.	ГОСТ 12.1.045	Рабочие места			Напряженность электростатического поля	(0,3-180)кВ/м
450.	ГОСТ 12.1.002				Напряженность электрического поля промышленной частоты	От 0,01 до 100 кВ/м

1	2	3	4	5	6	7
451.	ГОСТ 12.1.006				50Гц Магнитная индукция промышленной частоты 50Гц Плотность потока энергии ЭМП	От 0,1 до 1800 А/м От 0,1 до 1800 А/м
452.	СанПиН 2.2.4.3359- 16 п.7	Рабочие места			Напряженность электрического поля, В/м, в диапазоне частот 5Гц- 2 кГц Напряженность электрического поля, В/м, в диапазоне частот 2 кГц- 400кГц Напряженность магнитного поля, нГл, в диапазоне частот 5Гц- 2 кГц Напряженность магнитного поля, нГл, в диапазоне частот 2 кГц- 400кГц Напряженность электромагнитного поля электростатического поля Напряженность электрического поля промышленной частоты 50Гц Магнитная индукция промышленной частоты 50Гц	(5-1000) В/м (0,5-40) В/м (62,5 нГл-10 мкГл) (5-500)нГл (0,3-180)кВ/м От 0,01 до 100 кВ/м От 0,1 до 1800 А/м
453.	ГОСТ Р 50923	Рабочие места, Жилые и общественные здания, селитебная территория			Относительная влажность Скорость движения воздуха Температура Освещенность	От 0 до 98 % От 0 до 20 м/с От - 40 до 80°С 1 ÷ 200000 лк

							Кoeffициент естественной освещенности Яркость Кoeffициент пульсации Напряженность электрического поля промышленной частоты 50Гц Магнитная индукция промышленной частоты 50Гц Напряженность электрического поля промышленной частоты 50Гц Магнитная индукция промышленной частоты 50Гц	0 – 100% 1 ÷ 200000 кл/м ² (1 ÷ 100)% От 0,01 до 100 кВ/м От 0,1 до 1800 А/м От 0,01 до 100 кВ/м От 0,1 до 1800 А/м
454.	МУК 4.3.007-98	Рабочие места					Напряженность электрического поля промышленной частоты 50Гц	От 0,01 до 100 кВ/м
455.	МУК 4.3.2491-09	Производственные помещения, рабочие места					Напряженность электрического поля промышленной частоты 50Гц	От 0,01 до 100 кВ/м
456.	ГОСТ 32161 МВИ № 40090.3Н700	Пищевые продукты	01.1, 01.2, 01.3, 03.11, 03.12, 10.01, 10.02, 10.03, 10.04, 10.05, 10.06, 10.07, 10.08	0201-0205, 0207, 0210, 0302-0308, 0401-0408, 0701-0714, 0801-0813, 0901-0910, 1001-1008, 1101-1108, 1201-1214, 1501-1518, 1601-1605, 1701-1704, 1806, 1902, 1904, 1905, 2001-2009, 2201			Удельная активность цезия Cs-137	Минимальная измеряемая активность (3-10) Бк
457.	МУК 4.3.2504-09	Пищевые продукты	01.1, 01.2, 01.3, 03.11, 03.12, 10.01, 10.02, 10.03, 10.04, 10.05, 10.06, 10.07, 10.08	0201-0205, 0207, 0210, 0302-0308, 0401-0408, 0701-0714, 0801-0813, 0901-0910,			Удельная активность цезия Cs-137	(0,8 – 200) Бк

1	2	3	4	5	6	7
				1001-1008, 1101-1108, 1201-1214, 1501-1518, 1601-1605, 1701- 1704, 1806, 1902, 1904, 1905, 2001- 2009, 2201		
458.	ГОСТ 32163	Пищевые продукты			удельная активность стронция Sr-90	Минимальная измеряемая активность (0,1 - 1,0) Бк (0,2 - 200) Бк
459.	МУК 4.3.2503-09	Пищевые продукты			удельная активность стронция Sr-90	(0,2 - 200) Бк
460.	МВИ № 40090.3Н700	Почвы			Эффективная удельная активность 137Cs и EPH	Диапазон измерения активности: 137Cs от 3 до 5*10 ⁷ Бк 226Ra от 8 до 5*10 ⁷ Бк 232Th от 8 до 5*10 ⁷ Бк 40K от 40 до 5*10 ⁷ Бк
461.	МВИ № 40090.3Н700	Строительные материалы			Эффективная удельная активность 137Cs и EPH	Диапазон измерения активности: 137Cs от 3 до 5*10 ⁷ Бк 226Ra от 8 до 5*10 ⁷ Бк 232Th от 8 до 5*10 ⁷ Бк 40K от 40 до 5*10 ⁷ Бк
462.	МВИ № 40090.4Г006	Питьевая и природная вода			Суммарная удельная бета-активность	(0,1 - 1*106) Бк
463.	МВИ № 40090.5И665	Питьевая и природная вода			Суммарная удельная альфа-активность	(0,05 - 400) Бк/кг при объеме пробы не менее 1 дм ³
464.	МУ 2.6.1.2398-08	Территории промышленной зоны, Территории жилой зоны, Территории участков застройки. Почва (грунт) донные отложения, осадки сточных вод, удобрения			Мощность амбиентной дозы гамма-излучения	(0,03-300) мкЗв/ч

		органические на основе отходов животноводства. Твердые строительные, промышленные и другие отходы							
465.	МУ 2.6.1.2838-11	Здания, помещения производственного и служебного назначения. Здания, помещения общественного и жилого назначения					Мощность ambientной дозы гамма-излучения	(0,03-300) мкЗв/ч	
466.	МУК 2.6.1.1087-02	Лом черных и цветных металлов. Транспортная партия металлолома					Мощность ambientной дозы гамма-излучения	(0,03-300) мкЗв/ч	
467.	Руководство по эксплуатации БВЕК 590000.001 РЭ	Воздух					Эквивалентная объемная активность (ЭРОА): радона	(1 - 1,0*106) Бк/м ³	
		Вода					Эквивалентная объемная активность (ЭРОА): торона	(0,5 - 1,0*104) Бк/м ³	
		Поверхность грунта					Объемная активность (ОА): радона	(1 - 2*106) Бк/м ³	
		Почвенный воздух					Объемная активность (ОА): радона	(6-800) Бк/м ³	
								Объемная активность (ОА): радона	(20 - 103) мБк/с*м ²
468.	ГОСТ Р 52100	Среды и смеси топливные	10.42, 10.51.3	1517			Объемная активность (ОА): радона	(103 - 106) Бк/м ³	
							Органолептические показатели: цвет	-	
							запах	-	
							консистенция	-	

1	2	3	4	5	6	7
469.	ГОСТ 31762	Майонезы и соусы майонезные	10.84.12.130 10.84.12.140	2103 90 900	вкус Органолептические показатели: внешний вид цвет запах консистенция вкус	- - - - - -
470.	ГОСТ 5472	Масла растительные	10.41.21 10.41.22 10.41.23 10.41.24 10.41.25 10.41.26 10.41.27 10.41.28 10.41.29	1507 1508 1509 1510 1511 1513 1514	Органолептические показатели: запах цвет прозрачность	- - - - - - -
471.	ГОСТ ИСО 7304	Крупка и макаронные изделия из твердой пшеницы	10.73.11 10.73.12	1101 1101 00 1103	Органолептические показатели: определение минимального времени варки, состояние поверхности и жесткость	- - -
472.	ГОСТ 29248	Консервы молочные	10.51.1, 10.51.2, 10.51.5	0401, 0402, 0403	Массовая доля сахарозы	-
473.	ГОСТ 8756.18 п.6	Продукты пищевые консервированные	10.13.1	1601-1605	Внешний вид, улаковки	-
474.	ГОСТ 8756.18 п.8		10.32.21- 10.32.23 10.32.11- 10.32.17 10.20.23, 10.20.24, 10.20.25, 10.20.21, 10.20.22, 10.20.26, 10.20.32, 10.20.33, 10.20.34	2009	Состояние внутренних поверхностей металлической улаковки	-
475.	ГОСТ 5897 п.2	Изделия кондитерские	10.71, 10.72, 10.86.10	1701	Органолептические показатели: внешний вид	-
476.	ГОСТ 5897 п.5	Крупа.	10.61.3	1103	вкус	-
477.	ГОСТ 26312.2 п.3.1				запах	-
					цвет	-
					размер	-
					количество изделий в 1 кг	-
					Органолептические показатели: цвет	-

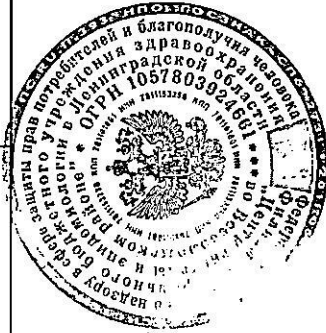
478.	ГОСТ 26312.2 п.3.2					запах	-
479.	ГОСТ 26312.2 п.3.3					вкус	-
480.	ГОСТ 26312.2 п.3.5					Развариваемость гречневой крупы и овсяных хлопьев	-
481.	ГОСТ 27558	Мука и отруби	10.61.2, 10.61.4	1101-1103, 1104-1106		Органолептические показатели: цвет	-
						запах	-
						вкус	-
						хруст	-
482.	ГОСТ 28283	Молоко коровье	01.41.20.110, 10.51.11	0401		Органолептические показатели: запах	-
						вкус	-
483.	ГОСТ 29245 п.3	Консервы молочные	10.51.22, 10.51.55, 10.51.56	0401, 0402, 0403		Органолептические показатели: консистенция	-
						запах	-
						вкус	-
						цвет	-
484.	ГОСТ 29245 п.2					Внешний вид улаковки	-
485.	ГОСТ 31720 п.5.3	пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственно й птицы	10.89.12	0408		Органолептические показатели: внешний вид	-
						цвет	-
						текстура	-
						консистенция	-
						запах	-
						вкус	-
486.	ГОСТ 31720 п.5.4					флейвор	-
487.	М 04-58-2009	Продовольственное сырье, пищевые продукты и БАД	01.1, 01.2, 01.3, 03.11, 03.12, 10.01, 10.02, 10.03, 10.04, 10.05, 10.06, 10.07, 10.08	0201-0205, 0207, 0210, 0302-0308, 0401-0408, 0701-0714, 0801-0813, 0901-0910, 1001-1008, 1101-1108, 1201-1214, 1501-1518, 1601-1605, 1701-1704, 1806, 1902,		Сорбиновая кислота	(20 – 10000) мг/кг
						Бензойная кислота	(20 – 10000) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

488.	М 04-50-2008	Напитки	10.32.1, 10.51.55, 10.51.56, 10.86.10, 11.01.10, 11.02.11, 11.02.12, 11.03.10, 11.04.10, 11.05.10, 11.07.19	1904, 1905, 2001-2009, 2201 2202, 2206	Сорбиновая кислота Бензойная кислота Ацесульфам К Сахаринат натрия Кофеин Аспартам	(10 – 1000) мг/л (10 – 1000) мг/л (10 – 1000) мг/л (10 – 1000) мг/л (10 – 1000) мг/л
489.	ГОСТ 30059	Напитки безалкогольные	10.32.1, 10.51.55, 10.51.56, 10.86.10, 11.07.19	2202, 2206	Сахарин Кофеин Аспартам Бензоат натрия	(0,5 – 100) мг/дм ³ (0,15 – 500) мг/дм ³ (10 – 1000) мг/дм ³ (1 – 500) мг/дм ³
490.	ГОСТ 33332	Продукты переработки плодов и овощей	10.39.11, 10.39.12 10.39.13, 10.39.14 10.39.15, 10.39.16 10.39.17, 10.39.18 10.39.21, 10.39.22 10.39.23, 10.39.24 10.39.25	0710-0714 0811-0814 2001-2009	Сорбиновая кислота Бензойная кислота	(50 – 1500) мг/кг (50 – 1500) мг/кг

Руководитель ИЛЦ Филиала ФБУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии
в Ленинградской области во Всеволожском районе»

«03» февраля 2019 г.



(Signature) Л.П. Старенченко