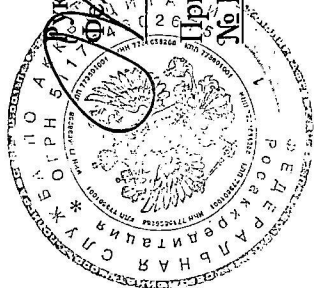


Э КЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ



Заместитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации

Инициалы, фамилия

подпись

Приложение к аттестату аккредитации
№ RA.RU. 516360

на 35 листах, лист 1

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ ИСПЫТАТЕЛЬНОГО ЛАБОРАТОРНОГО ЦЕНТРА
Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»

- 670047, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Спартака, дом № 5 (Литер А-А1)
- 670047, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Спартака, дом № 1.
- 670013, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Ключевская, дом № 45 «б».
- 671610, Республика Бурятия, Баргузинский район, с. Баргузин, ул. Братьев Козулиных, д. 69.
- 671260, Республика Бурятия, Прибайкальский район, с. Турунтаево, ул. I квартал, дом № 5.
- 671920, Республика Бурятия, Джидинский район, с. Петропавловка, ул. Кирова, дом № 6.
- 671950, Республика Бурятия, Закаменский район, г. Закаменск, ул. Больничная, дом № 6.
- 671310, Республика Бурятия, Заиграевский район, п. Заиграево, ул. Ленина, дом № 44.
- 671450, Республика Бурятия, Кижингинский район, с. Кижинга, ул. Шолотская, дом № 2.
- 671200, Республика Бурятия, Кабанский район, с. Кабанск, пер. Больничный, дом № 1.
- 671010, Республика Бурятия, Тункинский район, с. Кырен, ул. Каландаришвили, дом № 20.
- 671340, Республика Бурятия, Мухоршибирский район, с. Мухоршибирь, ул. 30 лет Победы, д. 12.
- 671360, Республика Бурятия, Бичурский район, с. Бичура, ул. Советская, дом № 38.
- 671703, Республика Бурятия, Северобайкальский район, г. Северобайкальск, ул. Дружбы, д. 7.
- 671160, Республика Бурятия, Селенгинский район, г. Гусиноозерск, ул. Школьная, дом № 26.
- 671841, Республика Бурятия, Кяхтинский район, г. Кяхта, ул. Пролетарская, дом № 9.
- 671841, Республика Бурятия, Кяхтинский район, г. Кяхта, ул. Пролетарская, дом № 14.
- 671050, Республика Бурятия, Иволгинский район, с. Иволгинск, ул. Партизанская, дом № 77.
- 671410, Республика Бурятия, Хоринский район, с. Хоринск, ул. Октябрьская, дом № 67а.
- 671430, Республика Бурятия, Бравнинский район, с. Сосново-Озерское, ул. Первомайская, д. 145.
- 671430, Республика Бурятия, Бравнинский район, с. Сосново-Озерское, ул. Первомайская, д. 145а (архив)
- 670047, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Спартака, дом № 5 (Литер В, В1, В2)

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений	Наименование объекта	Код ОКПД2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
8. 671310, Республика Бурятия, Заиграевский район, п. Заиграево, ул. Ленина, дом № 44.						
1.	ГОСТ 12.1.005-88	Воздух рабочей зоны			Отбор проб	

1	2	3	4	5	6	7
2.	ГОСТ 12.1.005-88	Воздух рабочей зоны			Отбор проб	-
3.	МУ №1638-77	Воздух рабочей зоны.			Азота оксид (IV)	Предел обнаружения в воздухе 3 мг/м ³ (расчётная)
4.	МУ №1639-77	Воздух рабочей зоны.			Озон	Предел обнаружения в воздухе 0,05 мг/м ³ (расчётная)
5.	МУ №1696-77	Воздух рабочей зоны.			Формальдегид	Предел обнаружения в воздухе 0,05 мг/м ³ (расчётная)
6.	МУ №5926-91	Воздух рабочей зоны.			Гидроксibenзол (фенол)	0,15-1,5 мг/м ³
7.	МУК 4.1.2468-09	Воздух рабочей зоны.			Пыль	1,0-250,0 мг/м ³
8.	МУК 4.1.2469-09	Воздух рабочей зоны.			Формальдегид	0,25-3,0 мг/м ³
9.	МУК 4.1.2471-09	Воздух рабочей зоны.			Сера диоксид	5,0-125,0 мг/м ³
10.	РД 52.04.186-89 (ч.1, раздел 2, п. 2.2)	Атмосферный воздух, Воздух закрытых помещений			Отбор проб	-
11.	РД 52.04.186-89 (ч.1, раздел 2, п. 2.5)				Отбор проб	-
12.	РД 52.04.186-89 (ч.1, раздел 3, п. 3.4.)				Отбор проб	-
13.	РД 52.04.186-89 (ч.1, раздел 4, п.4.1.)	Атмосферный воздух, Воздух закрытых помещений			Отбор проб	-
14.	РД 52.04.186-89 (ч.1, раздел 4, п. 4.4.)				Отбор проб	-
15.	РД 52.04.186-89 (ч.1, раздел 5, п.5.2.6)				взвешенные частицы (пыль)	разовая - 0,26-50,0 мг/м ³ суточная - 0,007-0,69 мг/м ³
16.	РД 52.04.186-89 (ч.3, раздел 4, п.4.11)				взвешенные частицы (пыль)	среднесуточная 0,4-150,0 мкг/м ³
17.	РД 52.04.186-89 (ч.1, раздел 5, п.5.2.1.4)				диоксид азота	0,02-1,4 мг/м ³

1	2	3	4	5	6	7
18.	РД 52.04.186-89 (ч.1, раздел 5, п.5.2.1.6)				оксид азота	0,016-0,94 мг/м³
19.	РД 52.04.186-89 (ч.1, раздел 5, п.5.3.3.5)				фенол	0,004-0,2 мг/м³
20.	РД 52.04.792-2014	Атмосферный воздух, Воздух закрытых помещений			Диоксид азота	0,021-4,3 мг/м³
21.	РД 52.04.794-2014	Атмосферный воздух, Воздух закрытых помещений			Оксид азота	0,028-2,8 мг/м³
22.	РД 52.04.799-2014	Атмосферный воздух, Воздух закрытых помещений			Диоксида серы	0,03-5,0 мг/м³
23.	РД 52.04.823-2015	Атмосферный воздух, Воздух закрытых помещений			Фенол	0,003-0,1 мг/м³
24.	Амперометрический метод с использованием прибора Комета-М-5ФГИМ 413415.001-570 РЭ	Воздух рабочей зоны Воздух закрытых помещений Атмосферный воздух			Формальдегид	0,01-0,20 мг/м³
					Оксид углерода	0-300 мг/м³
					Формальдегид	0-8 мг/м³
25.	ГОСТ 4011-72 п.2, ГОСТ 4011-72 п.3	Вода питьевая	36.00.		Железо	0,10-2,00 мг/дм³ 0,5-10,0 мг/дм³
26.	ГОСТ 4245-72 п.2	Вода питьевая	36.00.		Хлориды (хлор-иона) (Cl⁻)	от 10 и выше мг/дм³
27.	ГОСТ 4245-72 п.3				Хлориды (хлор-иона) (Cl⁻)	от 0,5 до 10 мг/дм³
28.	ГОСТ 4386-89, Вариант А	Вода питьевая	36.00.		Фториды (F⁻)	0,05-1,0 мг/дм³
29.	ГОСТ 4974-2014, п.6 (метод А)	Вода питьевая, в том числе расфасованная в ёмкости, и вода подземных и поверхностных источников питьевого водоснабжения	36.00.		Марганец	0,01-5,0 мг/дм³
	ГОСТ 6709-72, п.3.5	Вода дистиллированная	20.13.52.120		Аммиак и аммонийные соли (NH₄)	менее 0,02 мг/дм³/более 0,02 мг/дм³
	ГОСТ 6709-72, п.3.6				Нитраты (NO₃)	менее 0,2 мг/дм³/более 0,2 мг/дм³
	ГОСТ 6709-72, п.3.7				Сульфаты (SO₄)	менее 0,5 мг/дм³/более 0,5 мг/дм³
	ГОСТ 6709-72, п.3.8				Хлориды (Cl)	менее 0,02 мг/дм³/более 0,02 мг/дм³
	ГОСТ 6709-72, п.3.9				Алюминий (Al)	менее 0,05 мг/дм³/более 0,05-мг/дм³
	ГОСТ 6709-72, п.3.10				Железо (Fe)	менее 0,05 мг/дм³/более

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ 6709-72, п.3.11				Кальций (Ca)	0,05 мг/дм ³
	ГОСТ 6709-72, п.3.12				Медь (Cu)	менее 0,8 мг/дм ³ 0,8 мг/дм ³
	ГОСТ 6709-72, п.3.13				Свинец (Pb)	менее 0,02 мг/дм ³ /более 0,02 мг/дм ³
	ГОСТ 6709-72, п.3.14				Цинк (Zn)	менее 0,05 мг/дм ³ /более 0,05 мг/дм ³
	ГОСТ 6709-72, п.3.15				Определение веществ, восстанавливающих KMnO ₄ (O)	менее 0,08 мг/дм ³ /более 0,08 мг/дм ³
	ГОСТ 6709-72, п.3.16				pH воды	-1-19 ед.pH
	ГОСТ 6709-72, п.3.17				Удельная электрическая проводимость	10 ⁻⁴ -10 ⁻¹ См/см
30.	ГОСТ 18164-72, п.3.1	Вода питьевая	36.00.		Общая минерализация (сухой остаток)	2,0-2000,0 мг/дм ³
31.	ГОСТ 18190-72, п.2	Вода питьевая	36.00.		Активный хлор	0,3-300,0 мг/дм ³
	ГОСТ 18190-72, п.3	Вода питьевая, вода бассейна	36.00.		Свободный остаточный хлор	0,01-50,0 мг/дм ³
	ГОСТ 18190-72, п.4	Вода питьевая	21.20.9		Остаточный активный хлор	0,1-300,0 мг/дм ³
32.	ГОСТ 18309-2014 Метод А	Вода питьевая (расфасованная в ёмкости), природная (подземная и поверхностная)	11.07.11.120 36.00.		Ортофосфаты (Полифосфаты (PO ³⁻⁴))	0,01-0,4 мг/дм ³
33.	ГОСТ 31868-2012 Метод А	Вода питьевая (расфасованная в ёмкости), природная (поверхностная и подземная)	11.07.11.120 36.00.		Цветность	1-70 градус
	ГОСТ 31868-2012 Метод В					1-70 градус
34.	ГОСТ 31940-2012 Метод 1	Вода питьевая, расфасованная в ёмкости, природная (поверхностная и подземная)	36.00. 11.07.11.120		Сульфаты (SO ₄ ²⁻)	25-500 мг/дм ³
	ГОСТ 31940-2012 Метод 3					2-50 мг/дм ³
35.	ГОСТ 31954-2012 Метод А	Вода питьевая, расфасованная в ёмкости, природная (поверхностная и подземная)	36.00. 11.07.11.120		Жесткость общая	от 0,1°Ж
	ГОСТ 33045-2014 Метод А	Вода питьевая (в том числе расфасованная в ёмкости),	36.00. 11.07.11.120		Аммиак и ион аммония	0,1-300,0 мг/дм ³
	ГОСТ 33045-2014 Метод Б	природная (подземная, поверхностная)			Нитриты	0,003-3,0 мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
36.	ГОСТ 33045-2014 Метод Д				Нитраты	0,1-200,0 мг/дм ³
37.	ГОСТ Р 55683-2013	Вода питьевая (в том числе воду бассейнов)	36.00.		Остаточный активный (общий) хлор	0,15-2,0 мг/дм ³
38.	ГОСТ Р 55684-2013 (ИСО 8467:1993) Способ А	Вода питьевая (в том числе расфасованная в ёмкости), природная (подземная, поверхностная)	36.00. 11.07.11.120		Окисляемость перманганатная	0,5-10 мг О/дм ³
	ГОСТ Р 55684-2013 (ИСО 8467:1993) Способ Б				Окисляемость перманганатная	0,25-100,0 мг О/дм ³
39.	ГОСТ Р 57164-2016 5.8.1	Вода питьевая ,природная	36.00.		Запах	0-5 балл
	ГОСТ Р 57164-2016 5.8.2	(поверхностная, подземная)			Вкус и привкус	0-5 балл
	ГОСТ Р 57164-2016 6				Мутность	1-8 ЕМФ 1-20 ЕМФ
40.	РД 52.24.382-2006	Вода природная	36.00.		Полифосфаты и фосфаты PO ³⁻ ₄	0,010-0,200 мг/дм ³
41.	РД 52.24.405-2005	Вода поверхностная	36.00.		Сульфаты (SO ²⁻ ₄)	2-40,0 мг/дм ³
42.	РД 52.24.407-2017	Природные воды	36.00.		Хлориды(Cl)	10,0-250,0 мг/дм ³
43.	РД 52.24.421-2012	Вода поверхностная	36.00.		Химическое потребление кислорода	4,0-80,0 мг/дм ³
44.	РД 52.24.468-2005	Вода природная	36.00.		Взвешенные вещества	от 5,0-200,0 мг/дм ³
45.	РД 52.24.486-2009	Вода поверхностная	36.00.		Аммиак и аммоний ион (по азоту)	0,05-4,0 мг/дм ³
46.	РД 52.24.496-2005	Вода поверхностная	36.00.		Температура	0-50 °С
	РД 52.24.496-2005 п.9.1				Температура	0-100 °С
	РД 52.24.496-2005 п.9.2				Запах	0-5 балл
	РД 52.24.496-2005 п.9.4				Прозрачность	0-10 см
47.	РД 52.24.497-2005 Вариант 1	Вода поверхностная	36.00.		Цветность	5-500 градусов
	РД 52.24.497-2005 Вариант 2					5-500 градус визуальный
48.	ПНД Ф 14.1:2:4:3-95 п.9 (издание 2011г)	Вода питьевая, поверхностная	36.00. 36.00.1		Нитриты (поNO ₂)	0,02-3 мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
49.	ПНД Ф 14.1.2:4.4-95 п.9 (издание 2011г.)	Вода питьевая, поверхностная	36.00. 36.00.1		Нитраты (поNO ₃)	0,1-1000 мг/дм ³
50.	ПНД Ф 14.1.2:4.50-96 п.9 (издание 2011г.)	Вода питьевая, поверхностная	36.00. 36.00.1		Железо	0,05-10 мг/дм ³
51.	ПНД Ф 14.1.2:110-97 п.10.2(издание 2016г.)	Вода природная	36.00.		Взвешенные вещества	3,0-50000 мг/дм ³
52.	ПНД Ф 14.1.2:4.112-97 п.9 (издание 2011г.)	Питьевые, поверхностные воды	36.00.		Фосфат-ион (фосфаты) (PO ³⁻⁴)	0,05-80 мг/дм ³
53.	ПНД Ф 14.1.2:114-97 п.9 (издание 2011г.)	Вода	36.00.		Общая минерализация (сухой остаток)	50-25000 мг/дм ³
54.	ПНД Ф 14.1.2:3:4.121-97 (издание 2018г.)	Вода питьевая, природная	36.00.11, 36.00.1		Водородный показатель (pH)	-1-19 pH
55.	ПНД Ф 14.1.2:154-99 п.11 (издание 2012г.)	Вода питьевая, природная	36.00.		Окисляемость перманганатная	0,25-100,00 мг/дм ³
56.	ПНД Ф 14.1.2:3:4.179- 2002 п.9(издание 2012г.)	Вода питьевая, природная	36.00.		Фторид-ион (F ⁻)	0,1-5,0 мг/дм ³
57.	ПНД Ф 14.1.2:4.213-05	Питьевые, природные воды	36.00.		Мутность	0,1-100,0 ЕМФ (по формазину)
58.	ГОСТ 17.4.4.02-2017	Почва, грунт.	71.20.11		Отбор проб	-
59.	ГОСТ 26483-85 п.4	Почва			Водородный показатель (pH)	1,0-14,0 pH
60.	ГОСТ 26951-86 п.4	Почва			Азот нитратный	2,8-1090,0 мг/кг
61.	ГОСТ 4288-76, п.2.1	Кулинарные изделия и	10.13	0210	Отбор проб	-
	ГОСТ 4288-76, п.2.2	полуфабрикаты из			Масса	1-500,00г
	ГОСТ 4288-76, п.2.3	рубленного мяса			Внешний вид, вкус и запах, степень измельчения, равномерность перемешивания фарша	описание
	ГОСТ 4288-76, п.2.4				Подготовка проб к определению химических показателей	-
	ГОСТ 4288-76, п.2.5				Массовая доля влаги	0,7-80%
	ГОСТ 4288-76, п.2.6				Кислотность	4-25°Г
62.	ГОСТ 34135-17, п.2.8				Массовая доля хлеба	0,6-40,0%

1	2	3	4	5	6	7
63.	ГОСТ 8558.1-2015 п.7	Все виды мяса, мясные и мясосодержащие продукты, посолочные смеси, рассолы	10.11.	0201-0208,0210,1601-1602	Массовая доля нитрита натрия	0,00002-0,012%
64.	ГОСТ 9793-2016	Все виды мяса, мясные и мясосодержащие продукты	10.11.	0201-0208,0210,1601-1602	Массовая доля влаги	1,0-85,0%
65.	ГОСТ 9957-2015, п.6.2	Все виды мяса, мясные и мясосодержащие продукты	10.11.	0201-0208,0210,1601-1602	Подготовка проб	-
	ГОСТ 9957-2015, п.7				Массовая доля хлористого натрия	0,1-7,0%
66.	ГОСТ 9959-2015	Все виды мяса, мясные и мясосодержащие продукты	10.11.	0201-0208,0210,1601-1602	Внешний вид. Цвет. Вкус. Состояние поверхности. Запах. Консистенция.	Описание
67.	ГОСТ 10574-2016	Колбасные изделия, продукты из свинины, говядины и баранины, и других видов убойных животных, мясные консервы	10.13	0201-0208,0210,1601-1602	Массовая доля крахмала	0,03-15,4%
68.	ГОСТ 23042-2015	Все виды мяса, мясные и мясосодержащие продукты	10.11., 10.13.	0201-0208,0210,1601-1602	Массовая доля жира	0,2-50,0%
69.	ГОСТ 29299-92	Мясо и мясные продукты	10.13.	0201-0208,0210,1601-1602	Массовая доля нитрита натрия	20-200 мг/кг 0,002-0,020%
70.	ГОСТ 31467-2012	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12.	0207	Отбор проб	-
71.	ГОСТ 31930-2012 п.4	Замороженное мясо птицы	10.12.	0207	Подготовка проб к испытаниям	0-80,0%
72.	ГОСТ 33319-2015	Все виды мяса, мясные и мясосодержащие продукты	10.11., 10.13.	0201-0208,0210,1601-1602	Массовая доля влаги и мясного сока, выделившихся при размораживании мяса птицы	1,0-85,0%
					Массовая доля влаги	1,0-85,0%
73.	ГОСТ Р 51944-2002, п.6.1	Мясо птицы	10.12.	0207	Запах	Описание
	ГОСТ Р 51944-2002, п.6.2				Прозрачность и аромат бульона	Описание
	ГОСТ Р 51944-2002, п.6.3				Консистенция и состояние мышц на разрезе	Описание
	ГОСТ Р 51944-2002, п.6.5				Внешний вид и цвет	Описание

1	2	3	4	5	6	7
74.	ГОСТ 3623-2015 п.7	Пастеризованное молоко, сливки, пахта, творог, сметана, кисломолочные продукты, сливочное масло	10.51	0401-0406	Фосфатаза	Обнаружено/не обнаружено
75.	ГОСТ 5867-90 п.2	Молоко и молочные продукты	10.53.	0401-0404	Массовая доля жира	0,5-70,0%
76.	ГОСТ Р ИСО 22935.2-2011	Молоко и молочные продукты	10.53.	0401-0406	Внешний вид.	Описание
77.	ГОСТ 23327-98	Молоко сырое, пастеризованное, кисломолочные напитки без наполнителей	10.53.	0401-0404	Массовая доля белка	0,10-100,00%
78.	ГОСТ 24065-80	Молоко.	10.53.	0401	Сода	Присутствует/отсутствует
79.	ГОСТ 24066-80	Сырое молоко	10.53	0401	Аммиак	Присутствует/отсутствует
80.	ГОСТ 24067-80	Молоко.	10.53	0401	Перекись водорода	Присутствует/отсутствует
81.	ГОСТ 26809.1-2014	Молоко и молочные продукты	10.53.	0401-0404	Отбор проб.Подготовка проб к анализу	-
82.	ГОСТ 26809.2-2014	Масло, молочный жир, спреды, сыры, сырные массы, сырные продукты, плавленые сыры	10.51.3	0405	Отбор проб. Подготовка проб к анализу	-
83.	ГОСТ 29245-91, п.3	Молочные консервы	10.51.	0401-0404	Вкус и запаха, консистенция, цвет	Описание
	ГОСТ 29245-91, п.4				Герметичность металлических банок	Описание
	ГОСТ 29245-91, п.5				Определение состояния внутренней поверхности металлических банок	Описание
84.	ГОСТ 29246-91 п.2,3,1	Сухие молочные и молкосодержащие консервы	10.51.	0401-0404	Массовая доля влаги	0,5-25,0%
85.	ГОСТ 29247-91	Сгущённые и сухие молочные и молкосодержащие консервы	10.51.	0401-0404	Массовая доля жира	1,0-40,0%
86.	ГОСТ 30305.1-95, п.4	Сгущенные молочные консервы	10.51.	0401-0404	Массовая доля влаги	2,0-50,0%
	ГОСТ 30305.3-95	Сгущенные молочные консервы, сухие молочные продукты	10.51.	0401-0404	Кислотность	1,0-150,0 °Т
87.	ГОСТ 30648.1-99, п.4	Жидкие, пастообразные и сухие молочные продукты для дет. питания	10.86	0401-0404	Массовая доля жира	0,5-30,0%
	ГОСТ 30648.3-99				Массовая доля влаги и сухих веществ	0,5-99,0%

1	2	3	4	5	6	7
88.	ГОСТ 30648.4-99	Жидкие, пастообразные и сухие молочные продукты для дет. питания	10.86	0401-0404	Кислотность	10-150 °Т
89.	ГОСТ 31976-2012	Йогурты	10.51.	0403	Титруемая кислотность	50-180 °Т
90.	ГОСТ Р 53951-2010	Молочные, молочные составные и моллосодержащие продукты, консервы молочные, сухое молоко	10.51	0401-0404	Массовая доля белка	0,1-100,0%
91.	ГОСТ Р 54668-2011	Молоко и продукты переработки молока	10.51	0401-0404	Массовая доля влаги и сухого вещества	0,5-99,0%
92.	ГОСТ Р 54669-2011 п.7	Молоко и продукты переработки молока	10.51	0401-0404	Кислотность	2-250 °Т
93.	ГОСТ Р 54758-2011	Молоко и продукты переработки молока	10.51	0401-0404	Плотность	1015-1040 кг/м³
94.	ГОСТ Р 54761-2011	Молоко и молочные продукты	10.51	0401-0404	Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка	0,5-99,0%
95.	ГОСТ Р 55063-2012, п.5	Сыры, сыры плавленые	10.51.4	0406	Отбор проб и подготовка проб	-
	ГОСТ Р 55063-2012, п.7.5				Массовая доля рассола, маринада	0-50,0%
	ГОСТ Р 55063-2012, п.7.6				Массовая доля влаги и сухого вещества	3,0-70,0%
	ГОСТ Р 55063-2012, п.7.8				Массовая доля жира	7,0-39,0%
	ГОСТ Р 55063-2012, п.7.10				Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	1,0-8,0%
96.	ГОСТ Р 55361-2012, п.5	Жир молочный, масло и паста,	10.51.3	0405	Отбор проб и подготовка проб	-
	ГОСТ Р 55361-2012, п.7.4, п.7.5	масляная из коровьего молока			Массовая доля жира	50-75%
	ГОСТ Р 55361-2012, п.7.6, п.7.7				Массовая доля влаги	0,5-60,0%
	ГОСТ Р 55361-2012, п.7.14				Титруемая кислотность	1,0-6,0°К
	ГОСТ Р 55361-2012, п.7.15				Титруемая кислотность жировой фазы	1,0-6,0°К
	ГОСТ Р 55361-2012, п.7.16				Титруемая кислотность молочной плазмы	10,0-70,0°Т

1	2	3	4	5	6	7
97.	ГОСТ 7631-2008 п.6	Рыба, нерыбные продукты и продукция из них	10.20	0303-0308	Внешний вид и цвет. Консистенция.	Описание
98.	ГОСТ 7636-85 п.2	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки	10.20	03030308, 1604-1605	Посторонние примеси.	Обнаружено/не обнаружено
	ГОСТ 7636-85 п.3.1.3.3.2				Запах. Вкус.	Описание
	ГОСТ 7636-85 п.3.5.1				Подготовка к анализу средней пробы	-
99.	ГОСТ 26808-86 п.2	Консервы из рыбы и морепродуктов	10.20.	1604,1605	Массовая доля воды	1,0-90%
100.	ГОСТ 26664-85	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20.	1604,1605	Массовая доля хлористого натрия	0,3-64,8%
101.	ГОСТ 27207-87	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20.	1604,1605	Массовая доля сухих веществ	1-90%
102.	ГОСТ 31339-2006 п.5	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	10.20.	0303-0308	Внешний вид, запах, цвет, консистенция, вкус.	Описание
	ГОСТ 31339-2006 п.4.3.1.2а				Массовая доля составных частей	5,0-95,0%
103.	ГОСТ 32157-2013	Рыбные консервы	10.20.	1604,1605	Масса нетто	0-100,0%
104.	ГОСТ 10844-74	Зерно	01.11	1104	Массовая доля поваренной соли	0,1-20,0%
105.	ГОСТ 13586.3-2015	Зерно и зернобобовые культуры	01.11	1104	Отбор проб	-
106.	ГОСТ 13586.5-2015	Зерно зерновых злаков	01.11	1104	Массовая доля глазури	0-5,0%
107.	ГОСТ 9404-88	Мука и отруби	10.61.	11011103, 1105-1106	Массовая доля отстоя в масле	0-50,0%
108.	ГОСТ 26312.2-84, п.3.1	Крупа	10.61.	1103	Кислотность	(0,2-50,0) град.
	ГОСТ 26312.2-84, п.3.2				Отбор проб	-
	ГОСТ 26312.2-84, п.3.3				Влажность	0-50,0%
	ГОСТ 26312.2-84, п.3.5				Влажность	1-30%
					Цвет	Описание
					Запах	Описание
					Вкус	Описание
					Развариваемость	1-60 мин

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ 26312.4-84				Примесей Доброкачественное ядро	0,05-50,0% 1-100)
109.	ГОСТ 26312.6-84	Овсяные хлопья	10.61.	1103	Кислотность	0,2-50 градус кислотности
110.	ГОСТ 26312.7-88	Крупа	10.61.3	1103	Влажность	0,5-50%
111.	ГОСТ 27493-87	Мука и отруби	10.61.	1101-1103, 1105-1106	Кислотность	0,3-50,0 градус кислотности
112.	ГОСТ 27558-87	Мука и отруби	10.61.	1101-1103, 1105-1106	Цвет, Запах, Вкус, Хруст	Описание
113.	ГОСТ 27560-87	Мука и отруби	10.61.	1101-1103, 1105-1106	Крупность	2-80%
114.	ГОСТ 27668-88	Мука пшеничная	10.61.	1101-1103, 1105-1106	Отбор проб	-
115.	ГОСТ 27839-2013	Мука и отруби	10.61.	1101-1103, 1105-1106	Количество и качество клейковины	1-50%
116.	ГОСТ 31964-2012, п.5	Макаронные изделия	10.73.	1902	Отбор проб	-
	ГОСТ 31964-2012, п.6				Подготовка проб	-
	ГОСТ 31964-2012, п.7.1				Цвет и форма	Описание
	ГОСТ 31964-2012, п.7.2				Запах и вкус	Описание
	ГОСТ 31964-2012, п.7.3.1;7.3.2				Массовая доля влаги	0,2-50%
	ГОСТ 31964-2012, п.7.4				Кислотность	0,2-50 град.
117.	ГОСТ Р 54731-2011, п.6.1	Дрожжи хлебопекарные	10.89.	2102	Отбор проб	-
	ГОСТ Р 54731-2011, п.6.2	прессованные			Внешний вид и цвет	Описание
	ГОСТ Р 54731-2011, п.6.3				Запах и вкус	Описание
	ГОСТ Р 54731-2011, п.6.4				Массовая доля сухого вещества	10,0-50,0%
118.	ГОСТ Р 54845-2011, п.7.1	Дрожжи хлебопекарные сухие	10.89.	2102	Отбор проб	-
	ГОСТ Р 54845-2011, п.7.2				Внешний вид и цвет	Описание
	ГОСТ Р 54845-2011, п.7.4				Массовая доля влаги	1-30%

1	2	3	4	5	6	7
119.	ГОСТ 5667-65	Хлеб, булочные, слобные и диетические изделия	10.71.	1901,1905	Отбор проб Форма Поверхность Цвет Вкус и запах Пористость	- Описание Описание Описание Описание 50,0-95,0%
120.	ГОСТ 5669-96	Хлебобулочные изделия	10.71.	1901,1905	Пористость	50,0-95,0%
121.	ГОСТ 5670-96	Хлебобулочные изделия	10.71.	1901,1905	Кислотность	0,1-50 град.
122.	ГОСТ 7128-91, п.3.6	Бараночные хлебобулочные изделия	10.72.	1901,1905	Влажность	1,0-50,0 %
123.	ГОСТ 8494-96, п.3.7.	Слобные пшеничные сухари	10.72.	1901,1905	Массовая доля влаги	1,0-50,0 %
124.	ГОСТ 21094-75	Хлеб и хлебобулочные изделия	10.71.	1901,1905	Влажность	1,0-80,0%
125.	ГОСТ 5897-90, п.2	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71.	1704	Внешний вид, вкус, запах, цвет	Описание
126.	ГОСТ 5898-87, п.4	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71.	1704	Щелочность	0,2-50 град
127.	ГОСТ 5900-2014, п.7	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71.	1704	Массовая доля влаги	0,5-50,0%
	ГОСТ 5900-2014, п.8	полуфабрикаты			Массовая доля сухого вещества	1,0-50,0%
128.	ГОСТ 5904-82	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71.	1704	Отбор и подготовка проб	-
129.	ГОСТ 12569-2016	Белый сахар	10.81.	1701	Отбор проб	-
130.	ГОСТ 12576-2014	Белый сахар, сахар-песок	10.81.	1701	Внешний вид и цвет Запах, Вкус Чистота раствора.	Описание
131.	ГОСТ Р 54642-2011	Белый сахар	10.81.	1701	Влага и сухие вещества	0,10-1,00%
132.	ГОСТ 1936-85	Чай	10.83.	0902	Массовая доля влаги	0,2-30,0%
133.	ГОСТ 8756.0-70	Консервированные пищевые продукты, кроме молочных	10.30.	2001-2008	Отбор проб Подготовка проб	- -
134.	ГОСТ 8756.1-2017	Консервированные пищевые продукты, кроме молочных	10.30.	2001-2008	Внешний вид, цвет, запах, консистенция и вкус Масса нетто Массовая доля составных частей.	Описание 0-95,0% 10,0-95,0%

1	2	3	4	5	6	7
135.	ГОСТ 8756.11-2015	Продукты переработки фруктов и овощей	10.30.	2001-2008	Прозрачность	Прозрачная/не прозрачная
136.	ГОСТ 24556-89, п.2	Продукты переработки фруктов и овощей	10.30.	2001-2008	Массовая доля аскорбиновой кислоты	(0,5-200,0)мг/порция
137.	ГОСТ 26186-84, п.3	Продукты переработки фруктов и овощей, мясные и мясорастительные консервы	10.30., 10.11.	2001-2008, 1602	Массовая доля хлоридов	0,2-30%
138.	ГОСТ 26188-2016	Продукты переработки фруктов и овощей, мясные и мясорастительные консервы, соки	10.30., 10.11.	2001-2008, 1602	pH	2-12 ед.pH
139.	ГОСТ 26313-2014	Продукты переработки фруктов и овощей, в том числе на фруктовые и овощные соки, нектары, сокосодержащие напитки, фруктовые и овощные концентрированные соки, пюре и концентрированные морсы, кисели, морсы и концентрированные морсы, кисели, компоты, в том числе изготовленные из сушеных фруктов (сухофруктов), джемы, повидло, варенья, фруктовые и овощные соусы, кетчупы (далее – продукты)	10.30., 10.32.	2001-2009	Отбор проб	-
140.	ГОСТ 26323-2014	Продукты переработки фруктов и овощей, соки, пюре, морсы, джемы, повидла, варенья	10.30., 10.32.	2001-2009	Массовая доля растительных примесей	Обнаружено/не обнаружено
141.	ГОСТ 26671-2014	Продукты переработки фруктов и овощей, мясные и мясорастительные консервы	10.30., 10.11.	2001-2008, 1602	Подготовка проб для лабораторных анализов	-
142.	ГОСТ 34125-2017	Сушеные овощи и фрукты	10.30.	0712, 0713	Отбор и подготовка проб	-
143.	ГОСТ 34130-2017, п.10	Сушеные овощи и фрукты	10.30.	0712, 0713	Внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус	Описание
144.	ГОСТ ИСО 750-2013 п.7.2	Продукты переработки фруктов и овощей	10.30.	2001-2008	Титруемая кислотность	0,1-10,0%
145.	ГОСТ ISO 2173-2013	Продукты переработки фруктов и овощей	10.30.	2001-2008	Массовая доля растворимых сухих веществ	2,0-80,0%
146.	МУ 5048-89	Овощи	10.30.	0701-0709	Нитраты	50-3000 мг/кг
147.	ГОСТ 5472-50	Растительные масла	10.41.	1507-1514	Запах, цвет, прозрачность	Описание
148.	ГОСТ 11812-66 п.1	Растительные масла	10.41.	1507-1514	Массовая доля влаги и летучих веществ	0,06-1,0%
149.	ГОСТ 26593-85	Растительные масла	10.41.	1507-1514	Перекисное число	0,1-40,0 ммоль активного кислорода на кг масла

1	2	3	4	5	6	7
150.	ГОСТ 31762-2012, п.4.2	Майонез и майонезные соусы	10.84.12.	2103	Консистенция, внешний вид. Цвет, запах, вкус	Описание
	ГОСТ 31762-2012, п.4.3				Массовая доля влаги	1,0-95,0%
	ГОСТ 31762-2012, п.4.6				Массовая доля жира	5,0-95,0%
	ГОСТ 31762-2012, п.4.8				Кислотность	0,05-10,0%
	ГОСТ 31762-2012, п.4.16				Перекисное число	0,1-45 моль активного кислорода на кг масла
151.	ГОСТ 31933-2012, п.7	Растительные масла	10.41.	1507-1514	Кислотное число	0-30 мг КОН/г
152.	ГОСТ 32189-2013, п.5.1	Маргарины, спреды, топленые	10.42.	2103	Отбор проб	-
	ГОСТ 32189-2013, п.5.2	смеси. жиры			Цвет, запах и вкус, консистенция	Описание
	ГОСТ 32189-2013, п.5.4-5.8				Массовая доля влаги	0-50,0%
	ГОСТ 32189-2013, п.5.10				Кислотность	0,5-3,0 °K
	ГОСТ 32189-2013, п.5.11-5.14				Массовая доля жира	0-85,0%
	ГОСТ 32189-2013, п.5.20				Массовая доля поваренной соли	0-1,5%
153.	ГОСТ 34178-17	Спреды и смеси топленые	10.42.	2103	Перекисное число	0,1-40,0 моль активного кислорода на кг масла
154.	ГОСТ Р 51487-99	Растительные масла и животные жиры	10.41.	1507-1514	Перекисное число	0,1-45,0 моль активного кислорода на кг масла
155.	ГОСТ 3639-79, п.2	Водно-спиртовые растворы	11.01	22.07	Концентрация спирта	Св.10%
156.	ГОСТ 6687.4-86	Безалкогольные напитки, сиропы, концентраты квасного сусле, квас	11.07	2202	Кислотность	1,0-20,0 к.ед.
157.	ГОСТ 6687.5-86, п.2	Безалкогольные напитки, сиропы, концентраты квасного сусле, квас	11.07	2202	Внешний вид, прозрачность, цвет, аромат, вкус	Описание
158.	ГОСТ 12788-80, п.1	Пиво	11.05	2203	Кислотность	1,3-6,0 к.ед.
159.	ГОСТ 12789-87 п.3	Пиво	11.05	2203	Цвет	0,1-4,0 п.ед.
160.	ГОСТ 30060-93	Пиво	11.05	2203	Внешний вид, прозрачность, аромат	Описание
161.	ГОСТ 32035-2013, п.4	Водка	11.01.	2208	Отбор проб	-
	ГОСТ 32035-2013,				Объемная доля этилового спирта	0-100%

1	2	3	4	5	6	7
	п.5.3.1					
	ГОСТ 32035-2013, п.5.4				Щелочность	1,5-3,5 см ³ /100 см ³
162.	ГОСТ 32036-2013, п.5	Спирт этиловый	11.01	2207	Отбор проб	-
	ГОСТ 32036-2013, п.6.4				Определение чистоты	Положительный/отрицательный
163.	ГОСТ 32080-2013, п.4	Ликероводочные изделия	11.01.	2208	Отбор проб	-
	ГОСТ 32080-2013, п.5.3.1				Крепость	0-100%
164.	ГОСТ 32095-2013	Алкогольная продукция	11.01	2204-2208	Объёмная доля этилового спирта	0-100%
165.	ГОСТ 32114-2013	Алкогольная продукция	11.01	2204-2208	Массовая концентрация титруемых кислот	0,2-16,75) г/дм ³
166.	ГОСТ 32115-2013	Алкогольная продукция	11.01	2204-2208	Массовая концентрация свободного и общего диоксида серы	2,0-100 мг/дм ³
167.	ГОСТ 15113.0-77	Концентраты обеденных блюд, сухие заправки, кофепродукты	10.89.		Отбор и подготовка проб	-
168.	ГОСТ 15113.2-77, п.3	Концентраты обеденных блюд, сухие заправки, кофепродукты	10.89.		Посторонние примеси	Описание
169.	ГОСТ 15113.3-77 п.2	Концентраты обеденных блюд, сухие заправки, кофепродукты	10.89.		Внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция	Описание
170.	ГОСТ Р 52610-2006	Концентраты обеденных блюд, сухие заправки, кофепродукты	10.89.		Массовая доля влаги	0,5-15,0% 3,0-11,0%
171.	ГОСТ 33770-2016	Соль пищевая	10.84.3	2501	Отбор проб	-
172.	ГОСТ Р 51575-2000	Соль пищевая	10.84.3	2501	Внешний вид, цвет, вкус и запах Йод	Описание 20-60 мкг/г
173.	ГОСТ 31986-2012	Продукция общественного питания	10.85.		Внешний вид, текстура (консистенция), запах, вкус	Описание
174.	ГОСТ Р 54607.1-2011	Продукция общественного питания	10.85.		Отбор и подготовка проб	-
175.	ГОСТ Р 54607.2-2012	Продукция общественного питания	10.85.		Определение средней массы	0-500, 0г
176.	ГОСТ Р 54607.3-2014 п.6.1	Услуги общественного питания	10.85.		Цвет, запах фритюрного жира	Описание
	ГОСТ Р 54607.3-2014				Эффективность тепловой	Достаточная/не

1	2	3	4	5	6	7
	п.7.1				обработки мясных и рыбных кулинарных изделий (проба на пероксидазу)	достаточная (реакция положительная/отрицательная)
177.	МУ 4237-86	Готовые блюда	10.85.		Сухие вещества	50-300г/порция
					Зола	100-700 г/суточной порции
					Белок	0,5-1,0 г/порция
					Жир	0,1-2,0г/суточной порции
					Белки+углеводы	10-60 г/порция
					Калорийность	20-120 г/суточной порции
						1,0-100,0 г/порция
						10,0-150,0 г/суточной порции
						-
						-
178.	ГОСТ 29188.0-2014	Парфюмерно-косметическая продукция, средства индивидуальной защиты дерматологические	20.42	33.04	Внешний вид, цвет. однородность	Описание
179.	ГОСТ 29188.2-91	Парфюмерно-косметическая продукция	20.42	3304	Запах	Описание
180.	ГОСТ 14193-78	Монохлорамин технический ХБ	20.20.14	3808 94	Водородный показатель pH	1,0-14,0 ед.pH
181.	ГОСТ 25263-82	Кальция гипохлорит нейтральный			Отбор проб	-
182.	ГОСТ Р 54562-2011	Хлорная известь			Массовая доля активного хлора	0-30,0%
183.	Р 4.2.2643-10 п.4.2.1	Дезинфекционные средства			Отбор проб	-
184.	ГОСТ Р 51232-98	Вода питьевая	36.00.11		Массовая доля активного хлора	0-60,0%
185.	ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006) п.6				Отбор проб	-
186.	ГОСТ 32220-2013	Вода питьевая, расфасованная в ёмкости	36.00.11 11.07.11.120		Массовая доля активного хлора	0-30,0%
					Активный хлор	0-65,0%
					Отбор проб	-
					Отбор проб	-
					Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
187.	ГОСТ 30813-2002	Вода и водоподготовка	-		Отбор проб	-
188.	МУК 4.3.2812-10	Факторы среды обитания промышленных объектов.	-	-	уровни естественной и искусственной освещенности	(10-200000) лк
189.	МУК 4.3.2756-10	Рабочие места, производственная зона. Жилые и общественные здания.			КЕО	-
					уровни яркости	(10-200000) кд/м ²
					Температура воздуха	(от 0 до 50)°C
190.	МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98	Лечебно-профилактические учреждения и аптеки. Территория жилой застройки.			относительная влажность воздуха	(10-98)%
					скорость движения воздуха	(0,1-20)м/с
					уровни естественной и искусственной освещенности	(10-200000) лк
191.	ГОСТ Р 24940-2016				Температура воздуха	(от 0 до 50)°C
192.	ГОСТ 30494-2011				относительная влажность воздуха	(10-98)%
					скорость движения воздуха	(0,1-20)м/с
					Температура воздуха	(от 0 до 50)°C
193.	Руководство по эксплуатации «Прибор, комбинированный ТКА-ПКМ модель 61»				относительная влажность воздуха	(10-98)%
					скорость движения воздуха,	(0,1-20)м/с
					уровни искусственной освещенности	(10-200000) лк
					яркость	(10-200000) кд/м ²
194.	ГОСТ 10444.8	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.61; 10.86; 10.83; 10.89.19.210	11.05; 07.12; 04.01	КЕО	-
195.	ГОСТ 10444.9	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.13; 10.20; 10.39; 10.84; 10.89; 10.86;	02.07	В. cereus/Бактерии В. cereus	от 10 КОЕ/г(см ³)
					Мезофильные факультативно-анаэробные клостридии, в том числе C. perfringens,	от 10 КОЕ/г(см ³)

1	2	3	4	5	6	7
196.	ГОСТ 10444.11	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.51	04.03	Молочнокислые микроорганизмы	от 1 КОЕ/г(см³) Обнаружено/не обнаружено
197.	ГОСТ 10444.12	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.13, 10.20, 10.32, 10.39, 10.51, 10.61, 10.62, 10.72, 10.82, 10.86, 10.89, 11.05	1601; 1604; 1901 10; 1904; 1905; 2001; 2206	Плесневые грибы, дрожжи/Дрожжи/Плесени/Плесень и дрожжи в сумме/Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы	от 10 КОЕ/г(см³)
198.	ГОСТ 10444.15	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.1, 10.11, 10.12, 10.13, 10.20, 10.31, 10.32, 10.39, 10.41, 10.51, 10.52, 10.71, 10.72, 10.82, 10.85, 10.86, 10.89, 11.05, 11.07	0201-0207; 0302; 0710; 0811; 1601; 1602; 1604; 1901 10; 2009; 2201; 2202;	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов/КМАФАнМ/Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	от 10 КОЕ/г(см³)
199.	ГОСТ 26968 п.4.1.	Сахар.	10.81	19.02; 19.04; 19.05	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов/Дрожжи, плесневые грибы/	От 10 КОЕ/г(см³)
200.	ГОСТ 26968 п.4.2.					От 10 КОЕ/г(см³)
201.	ГОСТ 28560	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.11; 10.12; 10.20; 10.61; 10.71; 10.85; 10.86	0201-0207; 0302; 0710; 0811; 1601; 1602; 1604; 1901 10; 2009; 2201; 2202;	Бактерии родов Proteus, Moraxella, Providencia/Бактерии рода Proteus;	Обнаружено/не обнаружено
202.	ГОСТ 28566	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.20	1901 10; 0302	Бактерии рода Enterococcus	от 1 КОЕ/г(см³) Обнаружено/не обнаружено
203.	ГОСТ 29185	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.51.11.110-140, 190 10.51.11 190 10.51.21.110, 10.51.21.120 10.51.56.120, 130, 140, 400, 420.420 10.13.14 111; 10.85.13 10.32.19.141	0201-0207; 0302; 0710; 0811; 1601; 10; 1602; 1604; 1901 10; 2009; 2201; 2202	Сульфитредуцирующие бактерии/Мезофильные сульфитредуцирующие бактерии	Обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
			01.26.11.000 01.26.12.000 01.26.90.000 10.41.19.000 03.21.11.000 03.21.12.110 03.21.12.120 03.21.12.130 03.21.12.190 03.21.20.110 03.21.20.120 03.21.20.130 03.21.20.190 03.21.30.000 03.21.41.000 03.21.44.000 03.21.49.000 03.21.50.110-180,210 10.61.1-4 10.71.11.110, 10.71.11.120 10.71.11.12 10.72.12.19 10.61,10.71, 10.89 01.13. 10.11.			
204.	ГОСТ 30347	Молоко и молочная продукция.	10.51;10.52;10.86	0401-0406	S.aureus/ Стафилококки S.aureus	Обнаружено/не обнаружено
205.	ГОСТ 30425 п.7.7	Консервы.	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.32; 10.39;10.51; 10.86	0201; 0302; 0711; 0811	Промышленная стерильность	промышленно- стерильно/промышленно -нестерильно
					Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы групп B.cereus и B.polytuxa;	Обнаружено/не обнаружено
					Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные	Обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
					микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i> ;	
					Мезофильные клостридии (кроме <i>C. botulinum</i> (или) <i>C. perfringens</i>);	Обнаружено/не обнаружено
					Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи;	Обнаружено/не обнаружено
					Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы;	Обнаружено /не обнаружено
206.	ГОСТ 30425 п.7.8.				Количество плесневых грибов и дрожжей/Дрожжи, Плесени	Обнаружено/не обнаружено
207.	ГОСТ 30425 п.7.9.				Молочнокислые микроорганизмы	Обнаружено/не обнаружено
208.	ГОСТ 30425 п.7.10				Бактерии группы кишечных палочек (клиформных бактерий)	Обнаружено/не обнаружено
209.	ГОСТ 30705	Молочные продукты для детского питания	10.86	1901 10	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов/КМАФАнМ/Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	от 10 КОЕ/г(см ³)
210.	ГОСТ 30706	Молочные продукты для детского питания	10.86	1901 10	Дрожжи/Плесени/ Плесень и дрожжи в сумме/Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы	от 10 КОЕ/г(см ³)
211.	ГОСТ 30712 п.6.1.	Безалкогольные напитки	11.05; 11.07; 11.07.19	2202; 2201; 2206	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов/КМАФАнМ/Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	от 10 КОЕ/г(см ³)

1	2	3	4	5	6	7
					(КМАФАнМ)	
212.	ГОСТ 30712 п.6.2.				Количество мезофильных аэробных микроорганизмов (КМАЭМ)/ Количество мезофильных аэробных микроорганизмов	от 1 КОЕ/г(см ³)
213.	ГОСТ 30712 п.6.3.				Бактерии группы кишечных палочек (клизформных бактерий)	Обнаружено/не обнаружено
214.	ГОСТ 30712 п.6.4.				Дрожжи/Плесени/ Плесень и дрожжи в сумме/Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы	от 1 КОЕ/г(см ³)
215.	ГОСТ 30726	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.13.14; 10.85; 10.86	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009; 2101-2106; 2201-2203	<i>Escherichia coli</i> (<i>E.coli</i>) / <i>E.coli</i>	Обнаружено/не обнаружено
216.	ГОСТ 31468	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12	0207-0210	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;	Обнаружено/не обнаружено
217.	ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002)	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.41; 10.42; 10.51; 10.52; 10.61; 10.71; 10.72; 10.73; 10.81; 10.82; 10.83; 10.85; 10.86; 10.89; 11.05; 11.07	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704;	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;	Обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
				1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;		
218.	ГОСТ 31708 (ISO 7251:2005)	Пищевые продукты и продовольственное сырье. Щетки зубные, массажеры для десен и аналогичные изделия для ухода за полостью рта.	10.13.14; 10.85; 10.86; 10.89.19.210	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	Esherichia coli /E.coli	Обнаружено/не обнаружено
219.	ГОСТ 31747	Пищевые продукты и продовольственное сырье (кроме молока и молочных продуктов)	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.41; 10.42; 10.61; 10.71; 10.72; 10.73; 10.82; 10.83; 10.85; 10.86; 10.89; 11.05; 11.07;	0201-0210; 0302-0308; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)/ БГКП (колиформы) / Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	Обнаружено/не обнаружено
220.	ГОСТ 31746 (ИСО 6888-1:1999, ИСО 6888-2:1999, ИСО 6888-3:2003)	Пищевые продукты и продовольственное сырье (кроме молока и молочных продуктов)	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.41; 10.42; 10.61; 10.71; 10.72; 10.73; 10.82; 10.83; 10.85; 10.86;	0201-0210; 0302-0308; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910;	S.aureus/ Стафилококки S.aureus;	Обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
			10.89	1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;		
221.	ГОСТ 32010	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.41; 10.42; 10.51; 10.52; 10.61; 10.71; 10.72; 10.73; 10.81; 10.82; 10.83; 10.85; 10.86; 10.89; 11.05; 11.07	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	Бактерии рода <i>Shigella</i>	Обнаружено/не обнаружено
222.	ГОСТ 32064	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.41; 10.42; 10.51; 10.52; 10.61; 10.71; 10.72; 10.73; 10.81; 10.82; 10.83; 10.85; 10.86; 10.89; 11.05; 11.07	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	Бактерии семейства <i>Enterobacteriaceae</i>	Обнаружено/не обнаружено
223.	ГОСТ 32149 п.7	Пищевые продукты переработки яиц	10.1, 10.11, 10.12,	0201-0210;	Количество мезофильных	От 10 КОЕ/г(см³)

1	2	3	4	5	6	7
		сельскохозяйственной птицы	10.13, 10.20, 10.31, 10.32, 10.39, 10.41, 10.51, 10.52, 10.71, 10.72, 10.82, 10.85, 10.86, 10.89, 11.05, 11.07	0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009; 2101-2106; 2201-2203;	аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	
224.	ГОСТ 32149 п.8				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	Обнаружено/не обнаружено
225.	ГОСТ 32149 п.9				Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;	Обнаружено/не обнаружено
226.	ГОСТ 32149 п.10				Бактерии рода <i>Proteus</i> ;	Обнаружено/не обнаружено
227.	ГОСТ 32149 п.11				<i>Staphylococcus aureus</i> / <i>S.aureus</i>	Обнаружено /не обнаружено
228.	ГОСТ 32901 п.8.4	Молоко и молочная продукция	10.51.11.120; 10.51.12.112; 10.51.51.110	0401;0406; 0407; 0402;	КМАФАнМ	от 10 КОЕ/г(см ³)
229.	ГОСТ 32901 п.8.5.1				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружено/не обнаружено
230.	ГОСТ 32901 п.8.5.3				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружено/не обнаружено
231.	ГОСТ 32901 п.8.8				Промышленная стерильность	Промышленно стерильно/промышленно о нестерильно
232.	ГОСТ 33566	Молоко и молочная продукция	10.51	0401-0410;	КМАФАнМ Дрожжи и плесневые грибы/ Дрожжи (Д), Плесени (П)	от 10 КОЕ / г(см ³) от 10 КОЕ/г(см ³)
233.	ГОСТ 7702.2.6 п.8.2	Мясо птицы, субпродукты, полуфабрикаты, колбасные изделия, продукты из мяса птицы	10.12, 10.13	0201-0210;	Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружено/не обнаружено
234.	ГОСТ 7702.2.6 п.8.3				Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружено/не обнаружено
235.	ГОСТ 7702.2.6 п.8.4				Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружено/не обнаружено
236.	ГОСТ 7702.2.7	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты, из мяса птицы.	10.12, 10.13	0201-0210;	Бактерии рода <i>Proteus</i> ;	Обнаружено/не обнаружено
237.	ГОСТ ISO 7218 п.10.	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.1, 10.11, 10.12, 10.13, 10.20, 10.31, 10.32, 10.39, 10.41, 10.51, 10.52, 10.71, 10.72, 10.82, 10.85,	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814;	Подсчет микроорганизмов	от 1 КОЕ см ³ (г)

1	2	3	4	5	6	7
			10.86, 10.89, 11.05, 11.07	0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;		
238.	ГОСТ Р 50396.1-2010	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12, 10.13		Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов/КМАФАнМ/ Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	от 10 КОЕ/г(см ³)
239.	ГОСТ Р 54374 п.8.1	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12, 10.13	0207-0210	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	Обнаружено/не обнаружено
240.	ГОСТ Р 54674 п.8	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12, 10.13	0207-0210	S.aureus	Обнаружено/не обнаружено
241.	ГОСТ Р 54755 п.9.1	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	11.07	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	Pseudomonas aeruginosa;	Обнаружено/не обнаружено
242.	МУК 4.2.577-96 п.7.1	Продукты детского, лечебного питания и их компонентов.	10.86	1901 10	Общее количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов/	от 10 КОЕ/г(см ³)

1	2	3	4	5	6	7
					Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	
243.	МУК 4.2.577-96 п.7.2.				Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) / Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) E.coli;	Обнаружено/не обнаружено
244.	МУК 4.2.577-96 п.7.3					Обнаружено/не обнаружено
245.	МУК 4.2.577-96 п.7.5.				Коагулазоположительные стафилококки (S.aureus)/ S.aureus	Обнаружено/не обнаружено
246.	МУК 4.2.577-96 п.7.4.				Сальмонеллы/Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;	Обнаружено/не обнаружено
247.	МУК 4.2.577-96 п.7.6.				Энтерококки/ Бактерии рода Enterococcus	Обнаружено/не обнаружено
248.	МУК 4.2.577-96 п.7.8.				Количество дрожжей и плесневых грибов/Дрожжи/Плесени/ Плесень и дрожжи в сумме/Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы	Обнаружено/не обнаружено от 10 КОЕ/г
249.	МУК 4.2.577-96 п.7.10.				Бифидобактерии	от 10 КОЕ/г(см ³)
250.	МУК 4.2.577-96 п.7.12.				Промышленная стерильность	Промышленно стерильно/ промышленно нестерильно
251.	МУК 4.2.577-96 п.7.7.				Общее количество бактерий	от 1 КОЕ в 1см ³
252.	МУК 4.2.999-00		10.51	0403	V.cereus/Бактерии B.cereus Бифидобактерии	от 1 КОЕ в 1см ³ от 10 КОЕ/г
253.	МУК 4.2.1122-02	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.32; 10.51; 10.85; 10.86;	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109;	Listeria monocytogenes/ЛистерииL.monocytogenes;	Обнаружено /не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
				1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;		
254.	МУК 4.2.2428-08	Детские молочные смеси и продукты прикорма сухие, специализированные продукты для первого года жизни	10.86	1901 10	Enterobacter sakazakii;	Обнаружено /не обнаружено
255.	ИК 10-04-06-140-87 п.1.2.2.2	Пиво, безалкогольные напитки	11.05; 11.07	2201; 2206	Общее микробное число/ Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов	От 10 КОЕ/см ³
256.	ИК 10-04-06-140-87 п.1.2.3				Общее микробное число/ Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов	От 1 КОЕ/см ³
257.	ИК 10-04-06-140-87 п.1.2.4.2				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	Обнаружено/не обнаружено
258.	МР от 17 августа 1990 Методические рекомендации по проведению бактериологических исследований при пищевых отравлениях приложение 1	Пищевые продукты	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.41; 10.42; 10.51; 10.52; 10.61; 10.71; 10.72; 10.73; 10.81; 10.82; 10.83; 10.85; 10.86; 10.89; 11.05; 11.07	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	Шигеллы, сальмонеллы Условно-патогенные возбудители (энтеробактерии, стафилококк, В. cereus, Clostridium)	Не обнаружено/ обнаружено от 10 ⁶ КОЕ/г (см ³)
259.	МР от 17 августа 1990 Методические рекомендации по	Биологический материал	-	-	Шигеллы, сальмонеллы Условно-патогенные возбудители (энтеробактерии,	Не обнаружено/ обнаружено от 10 ⁶ КОЕ/1г (см ³)

1	2	3	4	5	6	7
	проведению бактериологических исследований при пищевых отравлениях приложение 2				стафилококк, <i>B. cereus</i> , <i>C. perfringens</i>)	
260.	МР № 96/225 от 07.04.1997г приложение 4.1 п.4.1.2.6	Минеральные воды	11.07		Общее количество бактерий/Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	От 1 КОЕ/см ³
261.	МР № 96/225 от 07.04.1997г приложение 4.1 п.4.1.2.3.				Колиформные бактерии/Бактерии группы кишечных палочек (БГКП);	Обнаружено/не обнаружено
262.	МР № 96/225 от 07.04.1997г приложение 4.1 п.4.1.2.4.				Фекальные колиформные бактерии/ бактерии группы кишечных палочек (колиформы) фекальные;	Обнаружено/не обнаружено
263.	МР № 96/225 от 07.04.1997г приложение 4.1 п.4.1.2.5.				Синегнойная палочка <i>Pseudomonas aeruginosa</i> ;	Обнаружено/не обнаружено
264.	МУК 4.2.1018-01 п.8.1.	Вода питьевая, вода бассейнов, вода аквапарков. Горячая вода. Вода, расфасованная в емкости.	36.000.11, 36.000.12	2201,2202	Общее число микроорганизмов (ОМЧ)/ Общее микробное число	от 1 КОЕ/мл
265.	МУК 4.2.1018-01 п.8.2.				Общие колиформные бактерии (ОКБ); Термолаерантные колиформные бактерии (ТКБ)/ Общие колиформные бактерии; Термолаерантные колиформные бактерии	Обнаружено /не обнаружено в 100мл от 0,3 КОЕ /100мл НВЧ от 0,3 КОЕ/100мл
266.	МУК 4.2.1018-01 п.8.3.				Общие колиформные бактерии (ОКБ); Термолаерантные колиформные бактерии (ТКБ)/ Общие колиформные бактерии; Термолаерантные колиформные бактерии	Обнаружено /не обнаружено в 100мл от 0,3 КОЕ/100мл
267.	МУК 4.2.1018-01 п.8.5.				Колифаги	Обнаружено /не обнаружено в 100мл, От 1 БОЕ / 100 мл НВЧ от 0,1 БОЕ / 100 мл
268.	МУК 4.2.1018-01 п.8.4.				Споры сульфитредуцирующих	Обнаружено /не

1	2	3	4	5	6	7
					кловстридий;	обнаружено в 20 мл От 1 КОЕ/20мл
269.	МУК 4.2.1884-04 п.2.7	Вода поверхностных водных объектов в пунктах питьевого, хозяйственно- бытового и рекреационного водопользования.	36.00.11, 36.00.12	2201,2202	Общие колиформные бактерии (ОКБ); Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)/ Общие колиформные бактерии; Термотолерантные колиформные бактерии	Обнаружено /не обнаружено в 100 мл от 0,3 КОЕ / 100мл
270.	МУК 4.2.1884-04 п.2.8				Общие колиформные бактерии (ОКБ); Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)/ Общие колиформные бактерии; Термотолерантные колиформные бактерии	Обнаружено /не обнаружено в 100мл от 0,3 КОЕ / 100мл
271.	МУК 4.2.1884-04 п. 2.9				Колифаги;	От 1 БОЕ / 100 мл
272.	МУК 4.2.1884-04 п. 2.10				Семейство Enterobacteriaceae род Salmonella/Возбудители кишечных инфекций	Обнаружено /не обнаружено
273.	МУК 4.2.1884-04 приложение 2				Споры сульфитредуцирующих кловстридий;	Обнаружено /не обнаружено в 20мл
274.	МУК 4.2.1884-04 приложение 5				Энтерококки;	От 1 КОЕ/100 мл
275.	МУК 4.2.1884-04 приложение 7				число стафилококков Staphylococcus aureus;	от 2 КОЕ/100 мл
276.	МУ 2.1.5.800-99 приложение 6	Сточные воды.	37.00.2	2201,2202	Общие колиформные бактерии (ОКБ) Термотолерантные колиформные бактерии(ТКБ)	Обнаружено /не обнаружено От 1 КОЕ/100 мл
277.	МУ 2.1.5.800-99 приложение 7				Сальмонелла	Обнаружено /не обнаружено
278.	МУ 2.1.5.800-99 приложение 8				Колифаги;	От 1 БОЕ/100 мл
279.	МУ 2.1.4.1184-03 приложение 7	Вода, расфасованная в емкости.	11.07	2201,2202	Общее микробное число(ОМЧ) при температуре 37°C; при температуре 22°C;	От 1 КОЕ/1мл

1	2	3	4	5	6	7
280.	МУ 2.1.4.1184-03 приложение 8				Общие колиформные бактерии (ОКБ) Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ); Глюкозоположительные колиформные бактерии; <i>Pseudomonas aeruginosa</i> ; Колифаги;	Обнаружено /не обнаружено в 300 мл От 1 КОЕ/100мл НВЧ от 0,1 КОЕ/100мл
281.	МУ 2.1.4.1184-03 приложение 9	Вода питьевая				Обнаружено /не обнаружено в 1000мл
282.	МУ 2.1.4.1184-03 приложение 10					Обнаружено/не обнаружено в 1000мл
283.	ГОСТ 18963-73, п.4.1	Вода питьевая, дистиллированная вода, используемая для приготовления лекарственных средств (кроме лекарств для инъекций и глазных капель)	36.00.11	2201,2202	Общее микробное число(ОМЧ)	от 1КОЕ /см ³
284.	ГОСТ 18963-73 п.4.2				Бактерии группы кишечной палочки	положительный /отрицательный коли-индекс от 3 НВЧ коли-индекса от 0,1/дм ³ коли-титр от менее 0,9 от 1 КОЕ/см ³
285.	МУ № 2657-82, п.5	Смывы с поверхности объектов	-	3003 3005 3006 10 3006 10 300 0	Общая бактериальная обсеменность (ОМЧ); Бактерии группы кишечных палочек (БГКП); <i>St.aureus</i> Энтеробактерии	Обнаружено /не обнаружено обнаружено /не обнаружено от 1 КОЕ/см ³
286.	МУ № 3182-84 п.2	Дистиллированная вода, в том числе для приготовления инъекционных растворов, глазных капель; сухие лекарственные вещества для приготовления инъекционных растворов, аптечная посуда, пробки, прокладки, воронки, цилиндры и прочие вспомогательные материалы (смывная жидкость), воздух	20.13.52.12021.20.10. 261; 21.20.23.190; 71.20.11	-	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов Плесневые дрожжевые грибы Бактерии группы кишечных палочек (БГКП);	Обнаружено /не обнаружено От 1 КОЕ / см ³
287.	МУ № 3182-84 п.3				Количество золотистого стафилококка Количество дрожжевых, плесневых грибов Общее количество микроорганизмов;	От 1 КОЕ / м ³ От 1 КОЕ /м ³ От 1 КОЕ /м ³
288.	МУ № 3182-84 п.4	Поверхность объектов, руки, саноледжа	-	-	Бактерии группы кишечных	Обнаружено /не

1	2	3	4	5	6	7
		методом смывов			палочек Патогенный (золотистый) стафилококк	обнаружено
289.	МУ № 3182-84 п.5	Дистиллированная вода, в том числе для инъекционных растворов до стерилизации, глазные капли, смывы с аптечного стекла, инвентаря, оборудования и рук персонала	-	-	Синегнойная палочка Бактерии рода Протея	Обнаружено /не обнаружено
290.	Дополнения №5191-90 к МУ №3182-84	Дистиллированная вода, в том числе для приготовления инъекционных растворов, глазных капель, сухие лекарственные вещества.	20.13.52.120	-	Пирогенообразующие микроорганизмы	Обнаружено /не обнаружено
291.	МУК 4.2.2942-11 п 3.1	Воздушная среда	71.20.11; 21.20.24	-	Общее количество микроорганизмов S.aureus	От 1 КОЕ /м³ От 1 КОЕ /м³ От 1 КОЕ /м³
292.	МУК 4.2.2942-11 п 3.2	Поверхность объектов внешней среды, рук персонала методом смывов в организациях лечебного профиля	-	-	Количество плесневых и дрожжевых грибов Бактерии группы кишечных палочек Стафилококки S.aureus	Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено
293.	МУК 4.2.2942-11 п.4	Стерильные изделия медицинского назначения	-	-	Сальмонеллы Условно-патогенные бактерии Pseudomonas aeruginosa	Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено
294.	МР от 03.06.86. «Определение грамотрицательных потенциально патогенных бактерий- возбудителей внутрибольничных инфекций», п.3, п.5	Объекты внешней среды	-	-	Стерильность Грамотрицательные потенциально патогенные микроорганизмы; Грамотрицательные потенциально патогенные микроорганизмы;	Стерильно/нестерильно Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено
295.	МР № ФЦ/4022-04 от 24.12.04 п.7.	Почва территорий населенных мест (жилая зона, детские дошкольные, школьные	71.20.11	-	Общие колиформные бактерии (БГКП)/Индекс БГКП; Энтерококки/Индекс	Коли-индекс от 1 клетки на 1г Коли-индекс от 1 клетки
296.	МР № ФЦ/4022-04 от					

1	2	3	4	5	6	7
	24.12.04 п.8.	учреждения, зона санитарной охраны водоемов, рекреационные зоны, транспортные магистрали, т.д.).			энтерококков;	на 1 г
297.	МР № ФЦ/4022-04 от 24.12.04 п.11.				патогенные энтеробактерии родов <i>Salmonella</i> и <i>Shigella</i> /Патогенные бактерии, в том числе сальмонеллы	Обнаружено /не обнаружено
298.	МУ 1446-76 раздел III	Почва	71.20.11	-	Отбор проб	-
299.	МУ 1446-76 раздел IV. I.				Бактерии кишечных палочек /индекс БГКП	Коли-индекс от 1 клетки на 1 г
300.	МУ 4.2.2723-10 за исключением п.13	Объекты внешней среды. Биологический материал.	-	-	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;	Обнаружено /не обнаружено
301.	МУ15/6-5-91 инструкция к применению набора	Паровые и воздушные стерилизаторы	-	-	Эффективность стерилизации с помощью биологических индикаторов	Стерилизация эффективна /стерилизация неэффективна
302.	МУК 4.2.1035-01 п.5	Дезинфекционные камеры	-	-	Эффективность дезинфекции с помощью биологического индикатора	Дезинфекция эффективна /дезинфекция неэффективна
303.	МУК 4.2.1035-01 п. 6.3.1				Стерильность	Стерильно/нестерильно
304	МУК 4.2.1035-01 п.10				Чувствительность среды	Соответствует/не соответствует
305	МУК 4.2.2316-08 п.7.1.1	Бактериологические питательные среды	-	-	Дифференцирующие свойства среды	Соответствует/не соответствует
306	МУК 4.2.2316-08 п.7.4				Ингибирующие свойства среды	Соответствует/не соответствует
307	МУК 4.2.2316-08 п. 7.5					
308	МУК 4.2.2316-08 п. 7.6					
309	МУК 4.2.2218-07 п. 5.1	Биологический материал	10.8 36.00.1	1601 00	Отбор проб	-
310	МУК 4.2.2218-07 п. 5.2		36.00.11 36.00.12.000		Холерный вибрион	Обнаружено /не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
311	МУК 4.2.2218-07 п. 5.2.2	Объекты внешней среды.				
312	МУ 3.1.1.2438-09 п.3	Биологический материал		0701, 0702 00 000 0703-0706, 0707 00, 0708-0712, 0714,	Y. enterocolitica Y. pseudotuberculosis	Обнаружено /не обнаружено
		Объекты внешней среды.	01.47.2 10.1 10.3 10.5 36.00.1 36.00.11 36.00.12.000	0201-0204, 0205 00, 0206-0208, 0210, 0401-0408 0701, 0702 00 000 0703-0706, 0707 00, 0708-0712, 0714, 0801-0810	Возбудители кишечного иерсиниоза, псевдотуберкулеза	Обнаружено /не обнаружено
313	МУ МЗ СССР от 17.12.84. № 04-723/3	Биологический материал	-	3002 90 500 0	Бактерий семейства Enterobacteriaceae род Shigella, род Salmonella, род Escherichia, род Citrobacter, род Klebsiella, род Enterobacter, род Hafnia, род Proteus, род Serratia, род Edwardsiella, род Erwinia	Выделено /не выделено
314	МУ МЗ СССР от 17.12.84. № 04-723/3 п.5.11. инструкция по применению набора реагентов				Антитела к возбудителям шигеллезов (РПГА)	Отрицательная/положит ельная до титра 1:5120
					Антитела к возбудителям сальмонеллезов (РПГА)	Отрицательная/положит ельная до титра 1:5120
315	Приказ МЗ СССР от 23.04.85. № 535				Staphylococcus aureus;	Не обнаружено /Обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
						I-Очень скудный рост II-Скудный рост III-Умеренный рост IV-Обильный рост
316	MP № 3923-85 от 14.08.85.				Неферментирующие грамотрицательные микроорганизмы;	Выделено /не выделено
317	MP M3 СССР от 15.08.84 № 3082-84.				Синегнойная палочка	Выделено /не выделено
318	MP M3 РСФСР от 17.01.83				Энтерококки;	Обнаружено /не обнаружено
319	МУК 4.2.3065-13 п.6.				Бактерии рода коринебактерий;	Выделено /не выделено
320	МУК 4.2.3065-13 п.11. инструкция по применению набора реагентов				Антитела к возбудителям дифтерии (РПГА)	Титр от 1:20
321	MP 3.1.2.0072-13 п.6.3				Бактерии рода Bordetella	Обнаружено /не обнаружено
322	MP 3.1.2.0072-13 п.8.3 инструкция по применению набора реагентов				Антитела к возбудителям коклюша (РА)	Титр от 1:160
	МУК 4.2.1887-04 п.8.1. инструкция по применению набора реагентов				Род Neisseria	Обнаружено /не обнаружено
					Антитела к возбудителям менингококковой инфекции (РНГА(пассивная))	Титр от 1:20
323	МУК 4.2.3115-13 п.6.1				S.pneumonia	Выделено /не выделено
324	MP № 10-11/7 от 14.04.86.				Неспорообразующих анаэробов;	Обнаружено /не обнаружено
325	MP M3 СССР № 11- 14/9-6				Стафилококки	Не выделено / выделено (массивный рост/ не массивный рост)

1	2	3	4	5	6	7
326	МУК 4.2.1890-04 п 4.3	Культура микроорганизмов	-	-	Чувствительность микроорганизмов к антибактериальным препаратам;	чувствительный/промеж уточный/резистентный

Главный врач

К.В. Булутов



Итого, пронумеровано
35 (тридцать пять) листов



Эксперт по аккредитации:

И.В. Новокшнова

Технический эксперт:

С.В. Кизико