

УЗНАЕМПЛЯР
РОСАККРЕДИТАЦИИ

М.П.



УПРАВЛЕНИЕ АККРЕДИТАЦИИ
Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации
Д. А. МАКАРЕНКО

подпись инициалы, фамилия

Приложение к аттестату аккредитации

06 ФЕВ 2019

№ RA.RU.21AD34

от "09" сентября 2015 г.

на 32 листах

Область аккредитации испытательного лабораторного центра
Федерального бюджетного учреждения здравоохранения "Центр гигиены и эпидемиологии в Ханты-Мансийском автономном округе-Югре"
(Филиала федерального бюджетного учреждения здравоохранения "Центр гигиены и эпидемиологии в Ханты-Мансийском автономном округе -Югре в городе Нягань и Октябрьском районе")

наименование испытательной лаборатории (центра)

628181, Тюменская область, Ханты-Мансийский автономный округ – Югра, город Нягань, 1 микрорайон, дом 20, помещение 75

628187, Тюменская область, Ханты-Мансийский автономный округ – Югра, город Нягань, улица Интернациональная, дом 44

адрес места осуществления деятельности

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
628181, Тюменская область, Ханты-Мансийский автономный округ – Югра, город Нягань, 1 микрорайон, дом 20, помещение 75						
1.	ГОСТ Р 51447	Мясо и мясопродукты, включая мясо птицы	10.11.1,10.11.2, 10.11.3	0201, 0202, 0203, 0204, 0205 00, 0206, 0207, 0208,0209, 0210, 1601 00, 1602, 1603 00, 3503 00	Отбор проб	-
2.	ГОСТ 9792	Колбасные изделия			Отбор проб	-
3.	ГОСТ 20235.0	Мясо кроликов			Отбор проб	-
4.	ГОСТ 8756.0	Консервированные пищевые продукты			Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
5.	ГОСТ 31467	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикат из птицы	10.12 кроме 10.12.5,10.12.9	0207	Отбор проб	-
6.	ГОСТ 31720	Продукты их пищевых яиц			Отбор проб	-
7.	ГОСТ 7269	Мясо и мясопродукты;	10.11.1,10.11.2, 10.11.3	0201, 0202, 0203, 0204, 0205 00, 0206, 0207, 0208,0209, 0210, 1601 00, 1602, 1603 00, 3503 00	Внешний вид,консистенция, вид на разрезе ,прозрачность бульона	-
8.	ГОСТ Р 51944 п.6.2., 6.3., 6.5.	Мясо птицы	10.12 кроме 10.12.5,10.12.9	0207	Внешний вид,консистенция, вид на разрезе ,прозрачность бульона	-
9.	ГОСТ 31470 п.4.2., 4.3.	Мясо птицы, субпродукты из птицы	10.12 кроме 10.12.5,10.12.9	0207	Внешний вид,консистенция	-
10.	ГОСТ 4288 п. 2.3.	Кулинарные изделия и полуфабрикаты из рубленного мяса	10.85.11, 10.13	0201, 0202, 0203, 0204, 0205 00, 0206, 0207, 0208,0209, 0210, 1601 00, 1602, 1603 00, 3503 00	Внешний вид	-
11.	ГОСТ 23392, п. 6.2	Мясо и мясные субпродукты	10.11.1,10.11.2, 10.11.3	0201, 0202, 0203, 0204, 0205 00, 0206, 0207, 0208,0209, 0210, 1601 00, 1602, 1603 00, 3503 00	Свежесть (определение продуктов первичного распада белков в бульоне)	-
12.	ГОСТ 33319	Мясо и мясопродукты, включая мясо птицы	10.11.1,10.11.2, 10.11.3, 10.12.1.,10.12.2, 10.12.3, 10.12.4, 10.13	0201, 0202, 0203, 0204, 0205 00, 0206, 0207, 0208,0209, 0210, 1601 00, 1602, 1603 00, 3503 00	Массовая доля влаги	(1,0-85,0) %
13.	ГОСТ 23042 п.7.2.2.	Мясо и мясопродукты, включая мясо птицы	10.11.1,10.11.2, 10.11.3, 10.12.1.,10.12.2, 10.12.3, 10.12.4, 10.13	0201, 0202, 0203, 0204, 0205 00, 0206, 0207, 0208,0209, 0210, 1601 00, 1602, 1603 00, 3503 00	Массовая доля жира	(1,0-80,0) %
14.	ГОСТ 8558.1 п.8	Мясо и мясопродукты, включая мясо птицы	10.89.19.290, 10.13.15, 10.13.15, 10.13.14, 10.41.19, 10.86.10.600, 10.11.60.120, 10.89.11.111, 10.89.11.112, 10.89.11.121, 10.89.11.122	0201, 0202, 0203, 0204, 0205 00, 0206, 0207, 0208,0209, 0210, 1601 00, 1602, 1603 00, 3503 00	Массовая доля нитрита натрия	(0,00002 - 0,012) %

1	2	3	4	5	6	7
15.	ГОСТ 9793 п.9.	Мясо и мясопродукты, включая мясо птицы	10.13.15, 10.13.14, 10.41.19,10.86.10.600, 10.11.60.120, 10.89.11.111, 10.89.11.112, 10.89.11.121, 10.89.11.122,10.11.20	0201, 0202, 0203, 0204, 0205 00, 0206, 0208, 0209, 0210, 0504 00 000 0, 0506, 1601 00, 1602, 1603 00, 3503 00	Массовая доля влаги	(0,7-80) %
16.	ГОСТ 9957, п.7	Мясо и мясопродукты, включая мясо птицы	10.11.1,10.11.2, 10.11.3, 10.12.1.,10.12.2, 10.12.3, 10.12.4, 10.13	0201, 0202, 0203, 0204, 0205 00, 0206, 0207, 0208,0209, 0210, 1601 00, 1602, 1603 00, 3503 00	Поваренная соль	(0,2-29,2) %
17.	ГОСТ 10574 п.6	Мясные и мясосодержащие продукты	10.11.1,10.11.2, 10.11.3, 10.12.1.,10.12.2, 10.12.3, 10.12.4, 10.13	0201, 0202, 0203, 0204, 0205 00, 0206, 0207, 0208,0209, 0210, 1601 00, 1602, 1603 00, 3503 00	Крахмал	Обнаружено/не обнаружено
18.	ГОСТ 31930 п.5.	Мясо птицы	10.12.2	0207	Массовая доля ,технологически добавленной влаги	-
19.	ГОСТ 31936	Полуфабрикаты из мяса и субпродуктов птицы	10.13.15, 10.13.14, 10.41.19,10.86.10.600, 10.11.60.120, 10.89.11.111, 10.89.11.112, 10.89.11.121, 10.89.11.122,10.11.20	0201, 0202, 0203, 0204, 0205 00, 0206, 0207, 0208,0209, 0210, 0504 00 0000, 0506, 1601 00, 1602, 1603 00, 3503 00	Массовая доля панировки, мясной начинки или мясного покрытия	(1,0-80,0)%
20.	ГОСТ 34118	Мясо, мясные и мясосодержащие продукты	10.11.1,10.11.2, 10.11.3, 10.12.1.,10.12.2, 10.12.3, 10.12.4, 10.13	0201, 0202, 0203, 0204, 0205 00, 0206, 0207, 0208,0209, 0210, 0504 00 0000, 0506, 1601 00, 1602, 1603 00, 3503 00	Перекисное число	(0 -40,0) моль/кг жира
21.	ГОСТ 26809.1	Молоко, молочные, молочные составные и молочносодержащие продукты	10.51	0401,0402,0403,0404 0406,0407,0409,0405 0402 291100,040510	Отбор проб	-
22.	ГОСТ 26809.2	Масло из коровьего молока, спреды, сыры и сырные продукты, плавные сыры и плавленые сырные продукты	10.51		Отбор проб	-
23.	ГОСТ Р ИСО 707	Молоко и молочные продукты			Отбор проб	-
24.	ГОСТ 30305.1 п.4.	Молочные сгущенные консервы	10.51.51	0402	Массовая доля влаги	-

1	2	3	4	5	6	7
25.	ГОСТ 30648.3 п.4.	Молочные продукты для детского питания	10.51	2106 10, 3502 20, 3504 00 100 0, 0401, 0402, 0403, 0404, 0405, 0406, 1517, 3501, 2106 90	Массовая доля влаги	-
26.	ГОСТ 29246 п.2.2.	Сухие молочные и молокосодержащие консервы	10.51.2	0401,0402	Массовая доля влаги	-
27.	ГОСТ 3626 п.2., п. 3., п.4., п.6а., п.6., п.7., п.8., п.9.	Молоко, молочные и молокосодержащие продукты, кисломолочные продукты, сыр и сырные продукты, масло из коровьего молока и масляную пасту, сливочно-растительный спред и сливочно-растительную топленую смесь, мороженое.	10.51	2106 10, 3502 20, 3504 00 100 0, 0401, 0402, 0403, 0404, 0405, 0406, 1517, 3501, 2106 90	Массовая доля влаги и сухих веществ	-
28.					Массовая доля сухих обезжиренных веществ молока	-
29.	ГОСТ Р 54668	Молоко и продукты переработки молока, в том числе молочные составные и молокосодержащие продукты	10.51	2106 10, 3502 20, 3504 00 100 0, 0401, 0402, 0403, 0404, 0405, 0406, 1517, 3501, 2106 9	Массовая доля сухого вещества	(0,5-99) %
30.					Массовая доля влаги	(0,5-99) %
31.	ГОСТ 52686, п.8.8	Сыры и сырные продукты	10.51.4	0406	Массовая доля влаги в обезжиренном веществе	-
32.	ГОСТ 30305.3 п.5.	Молочные сгущенные консервы и молочные сухие продукты	10.51.51	0402	Кислотность	-
33.	ГОСТ Р 54669 п.7.	Молоко и молочные продукты	10.51	2106 10, 3502 20, 3504 00 100 0, 0401, 0402, 0403, 0404, 0405, 0406, 1517, 3501, 2106 90	Кислотность	(2,0-250,0) °Т
34.	ГОСТ 30305.4	Сухие молочные продукты	10.51.2	0410	Индекс растворимости	-
35.	ГОСТ Р 51457	Сыры и сыры плавленые	10.51.4	0406	Массовая доля жира	-
36.	ГОСТ 5867 п.2.	Молоко, молочный напиток, молочные и молокосодержащие продукты, кисломолочные продукты, сыр и сырные продукты, масло и масляную пасту, сливочно-растительный спред и сливочно-растительную топленую смесь, мороженое.	10.51	2106 10, 3502 20, 3504 00 100 0, 0401, 0402, 0403, 0404, 0405, 0406, 1517, 3501, 2106 90	Массовая доля жира	-
37.	ГОСТ Р ИСО 2446	Молоко	10.51.1	2106 10, 3502 20, 3504 00 100 0, 0401, 0402, 0403, 0404, 0405, 0406, 1517, 3501, 2106 90	Массовая доля жира	-

1	2	3	4	5	6	7
38.	ГОСТ 3627 п.2., п.5.	Сыры сырные продукты, брынза, соленые творожные продукты, сливочное масло и масляная паста	10.51.4	0406	Массовая доля хлористого натрия	-
39.	ГОСТ 32892	Молоко и молочные продукты	10.51	2106 10, 3502 20, 3504 00 100 0, 0401, 0402, 0403, 0404, 0405, 0406, 1517, 3501, 2106 90	Активная кислотность (рН)	(3,0-8,0) ед. рН
40.	ГОСТ Р 55063 п.7.6	Сыр и сыры плавленые	10.51.4	0406	Массовая доля влаги	(3,0-70,0)%
41.	ГОСТ Р 55063 п.7.8				Массовая доля жира	(7,0-39,0)%
42.	ГОСТ Р 55063 п.7.9				Массовая доля поваренной соли	(0,5-10,0) %
43.	ГОСТ 3623 п.6.2.	Пастеризованное молоко, сливки, пахта, сыворотка	10.51.1	0401, 0402, 0403, 0404, 0405, 0406, 1517, 3501, 2106 90	Определение пастеризации: - пероксидаза	-
44.	ГОСТ Р 54758 п.6.	Молоко и продукты переработки молока	10.51	0401, 0402, 0403, 0404, 0405, 0406, 1517, 3501, 2106 90	Плотность	(1015-1040) кг/м ³
45.	ГОСТ Р 54761-2011	Молоко и молочные продукты	10.51	2106 10, 3502 20, 3504 00 100 0, 0401, 0402, 0403, 0404, 0405, 0406, 1517, 3501, 2106 90	Массовая доля СОМО	(0,5-99,0)%
46.	ГОСТ 31339, п.5	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	10.20.1	0303,0304, 0305,0306	Отбор проб	-
47.	ГОСТ 31339, п. 4.3.1.2				Массовая доля глазури	
48.	ГОСТ 7631 п.6.1., п.6.4., п.6.5., п.6.6., п.6.7.	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	10.20.1, 10.20.2, 10.20.3	1604, 1605, 0302, 0303 0304, 0305,0306, 0307, 051191	Внешний вид, консистенция, посторонние примеси	
49.	ГОСТ 26829 п.2.	Консервы и пресервы из рыбы	10.20.25.110, 10.20.34.120, 10.20.34.130, 10.20.25.120	1604,1605	Массовая доля жира	-
50.	ГОСТ 7636, п. 3.7.2	Рыба, морских млекопитающих, морских беспозвоночных и продукты их переработки	10.20.1, 10.20.2, 10.20.3, 10.41.12, 10.85.12.000, 10.86.10.330, 10.89.11.114, 10.89.11.124, 10.89.14.120	1604, 1605, 0302, 0303 0304, 0305, 0307 0306, 051191	Массовая доля жира	-
51.	ГОСТ 7636, п. 3.5.2				Массовая доля поваренной соли	-
52.	ГОСТ 7636, п.3.3.1., п. 3.3.2				Массовая доля влаги	-

1	2	3	4	5	6	7
53.	ГОСТ 27082, п.4.	Консервы и пресервы из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей	10.20.25.110, 10.20.34.120, 10.20.34.130, 10.20.25.120	1604,1605	Общая кислотность	-
54.	ГОСТ 28972	Консервы и продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла	10.20.25.110,	1604,1605	Активная кислотность	-
55.	ГОСТ 26808, метод 2	Консервы из рыбы и морепродуктов	10.20.34.120,		Массовая доля сухих веществ	-
56.	ГОСТ 27207	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов.	10.20.34.130, 10.20.25.120		Массовая доля поваренной соли	-
57.	ГОСТ 32157	Рыбные консервы			Массовая доля отстоя в масле	-
58.	ГОСТ 26312.1	Крупа	10.61.1, 10.61.2,	1201, 1202, 1203,	Отбор проб	-
59.	ГОСТ 26312.2, п.3.5		10.61.3, 10.61.4	1204, 1205, 1206,	Развариваемость гречневой крупы и овсяных хлопьев	(1-180) мин
60.	ГОСТ 26312.6	Овсяные хлопья		1207, 1101, 1102,	Кислотность	(0,1-40) град.
61.	ГОСТ 26312.7	Крупа		1103, 1104	Массовая доля влаги	-
62.	ГОСТ 26312.3	Крупа			Зараженность вредителями	-
63.	ГОСТ 10853	Семенамасляничных культур			Зараженность вредителями	-
64.	ГОСТ 27558 п.3.2.2.,	Мука и отруби			Внешний вид, хруст, наличие посторонних примесей	-
65.	ГОСТ 9404	Мука и отруби			Массовая доля влаги	-
66.	ГОСТ 27559	Мука и отруби			Зараженность вредителями и загрязненность вредителями хлебных запасов	-
67.	ГОСТ 27493	Мука и отруби			Кислотность	(0,1-10,0) °
68.	ГОСТ 31964, п.5	Макаронные изделия	10.73.1	1902	Отбор проб	-
69.	ГОСТ 31964, п.7.1	Макаронные изделия			Поверхность, форма	-
70.	ГОСТ 31964, п.7.7	Макаронные изделия			состояние изделия после варки	-
71.	ГОСТ 31964, п.7.3.1., п.7.3.4.	Макаронные изделия			Массовая доля влаги	-
72.	ГОСТ 31964, п.7.4	Макаронные изделия			Кислотность	-

1	2	3	4	5	6	7	
73.	ГОСТ 31964, п.7.10	Макаронные изделия			Зараженность и загрязненность вредителя	-	
74.	ГОСТ 5667, п.2	Хлеб, булочные, сдобные и диетические изделия	10.71.1	1905	Отбор проб	-	
75.	ГОСТ 5667, п.5а	Хлеб, булочные, сдобные и диетические изделия	10.72.1		Состояние мякиша Поверхность, форма Пропеченность, промес Масса изделий	-	
76.	ГОСТ 5668 п.5.	Хлеб, булочные, сухарные, бараночные изделия, соломка			Массовая доля жира	-	
77.	ГОСТ 5669	Хлебобулочные изделия более 0,2кг			Пористость	-	
78.	ГОСТ 5670 п.5.1.2., п.5.2.	Хлебобулочные изделия			Кислотность	-	
79.	ГОСТ 5672, п.2	Хлеб, булочные, сухарные, бараночные изделия, хрустящие хлебцы, солома			Массовая доля сахара	-	
80.	ГОСТ 5698 метод III	Хлеб и хлебобулочные, сухарные, бараночные изделия			Массовая доля поваренной соли	-	
81.	ГОСТ 21094	Хлеб и хлебобулочные изделия			Влажность	(0,05-30) %	
82.	ГОСТ 24557, п.3.3	Ватрушка сдобная с творогом			Массовая доля начинки	(0,1-65) %	
83.	ГОСТ 12569	Сахар белый, прочие виды сахара и тростниковый сахар-сырец	10.81.1		1701	Отбор проб	-
84.	ГОСТ 12576, п.8.1	Сахар белый (кристаллический, кусковой, сахарная пудра), сахар-песок		1704	Внешний вид	-	
85.	ГОСТ 12576, п.8.3				Чистота раствора	-	
86.	ГОСТ Р 54642				Массовая доля влаги	(0,10-1,00)%	
87.		Сахар белый (кристаллический, кусковой, сахарная пудра), сахар-песок, тростниковый сахар-сырец			Массовая доля сухих веществ	-	
88.	ГОСТ 5904	Кондитерские изделия и полуфабрикаты.	10.82.2	1806	Отбор проб	-	
89.	ГОСТ 5897	Кондитерские изделия и полуфабрикаты				Внешний вид, консистенция, форма, поверхность, структура	-
90.	ГОСТ 5900, п.7	Кондитерские изделия и				Массовая доля влаги	(0,5-50,0) %

1	2	3	4	5	6	7	
91.	ГОСТ 5900, п. 8	полуфабрикаты			Массовая доля сухих веществ	-	
92.	ГОСТ 5898, п.2	Кондитерские изделия и полуфабрикаты			Кислотность	-	
93.	ГОСТ 1750	Сушеные фрукты, их смеси, полуфабрикат и фруктовые десерты	10.31 10.32 10.39	0701, 0702 0703, 0704 0705, 0706 0708, 0709 0710, 0711 0801, 0802 0803, 0804	Отбор проб	-	
94.	ГОСТ 13341 34125 (с 01.01.2019)	Овощи сушеные			Отбор проб	-	
95.	ГОСТ 26313	Продукты переработки фруктов и овощей			Отбор проб	-	
96.	ГОСТ 28741, п.3.3.1	Сушеные, обжаренные, быстрозамороженные продукты питания из картофеля			0805,0806	Форма продукта	-
97.	ГОСТ 8756.13,п.2.	Продукты переработки фруктов и овощей			0807,0808	Сахара	-
98.	ГОСТ ISO 2173	Продукты переработки фруктов и овощей			0809,0810	Растворимые сухие вещества	-
99.	ГОСТ Р 51433 34128 (с 01.01.2019)	Фруктовые и овощные соки				Растворимые сухие вещества	(2,0-80,0) %
100.	ГОСТ 8756.9	Плодовые и ягодные соки и экстракты				Массовая доля осадка	-
101.	ГОСТ 24556, п.2	Продукты переработки фруктов и овощей				Витамин С	-
102.	ГОСТ 26186 п.4.	Продукты переработки плодов и овощей, мясные и мясорастительные консервы				Хлориды	-
103.	ГОСТ 29270 п.5	Продукты переработки плодов и овощей				Нитраты	-
104.	МУ № 5048-89 п.2.3.1.	Продукция растениеводства				Нитраты	-
105.	ГОСТ 33977	Продукты переработки фруктов и овощей, в том числе на соковую продукцию из фруктов и овощей				Сухие вещества	-
106.	ГОСТ ISO 750 п.7.2. (34127 с 01.01.2019)	Продукты переработки фруктов и овощей				Титруемая кислотность	-
107.	ГОСТ 32190	Растительные масла	10.41, 10.42	1507, 1508	Отбор проб	-	
108.	ГОСТ 31762	Майонезы и майонезные соусы		1509, 1510, 1511	Отбор проб	-	
109.	ГОСТ 32189	Маргарины, спреды, топленные смеси и жиры		1512, 1513, 1514	Отбор проб	-	

1	2	3	4	5	6	7
110.	ГОСТ 5472 п.8.	Растительные масла		1515, 1516, 1517	Внешний вид, Прозрачность	-
111.	ГОСТ 31762, п.4.2.1., п.4.2.2.	Майонезы и майонезные соусы			Внешний вид, консистенция	-
112.	ГОСТ 32189 п.5.2.3.	Маргарины, спреды, топленные смеси и жиры	10.41, 10.42	1507, 1508	Внешний вид, консистенция	-
113.	ГОСТ 26593	Растительные масла		1509, 1510, 1511	Перекисное	(1,0-6,0) ммоль число (O)/кг
114.	ГОСТ 31933 п.7.1.	Растительные масла		1512, 1513, 1514	Кислотное число	(0,1-30,0) мгКОН/г
115.	ГОСТ 31762 п.4.3	Майонезы и майонезные соусы		1515, 1516, 1517	Массовая доля влаги	-
116.	ГОСТ 32189, п.5.6., п.5.7., п.5.8.	Маргарины, спреды, топленные смеси и жиры			Массовая доля влаги	-
117.	ГОСТ 32189, п. 5.21	Маргарины, спреды, топленные смеси и жиры			Поваренная соль	-
118.	ГОСТ Р 51574	Соль поваренная	10.84.3	25010091	Внешний вид	-
119.	ГОСТ Р 51575 п.4.1., п.4.2.	Соль поваренная йодированная			Йод	(20-60) мкг/г
120.	ГОСТ Р 54607.1	Продукция общественного питания	10.85.11, 10.85.12	1601 00, 1602, 1604,	Отбор проб	
121.	ГОСТ 31986	Продукция общественного питания	10.85.13, 10.85.14 10.85.19	1605, 1806, 1901, 1904, 1902, 2007 10, 2101, 2103, 2104	Внешний вид, форма состояние поверхности, однородность консистенция	-
122.	МУ N 122-5/72-91 п.7.1.1.	Продукция общественного питания			Качество термической обработки	-
123.	МУ N 122-5/72-91 п.2.9.1.	Продукция общественного питания			Витамин С	-
124.	МУ 04-07-2010	Пищевые продукты			Витамин С	(0,01-5) мг/г
125.	МУ 4237-86	Продукция общественного питания			Сухие вещества	-
126.					Белок	-
127.					Жир	-
128.					Углеводы	-
129.					Калорийность фактическая	-

1	2	3	4	5	6	7
130.	МУ 31-04/04	Пищевые продукты	10.89.19.210,	2106 90 980, 2106 10,	свинец	0,01-6,0 мг/кг
131.			10.84.30,11.01,	2101 20, 2106 90,	кадмий	(0,0015-1,0) мг/кг
132.	ГОСТ 26927-86 п.2.	Пищевые продукты	10.11.02,11.03,11.04,	2501 00 91	ртуть	(0,0025-5,00)мг/кг
133.	ГОСТ 26930	Пищевые продукты	11.07.19, 89.19.210		мышьяк	(0,01-2,0) мг/кг
134.	ГОСТ Р 52501 (ИСО 3696:1987) п.6.4	Вода для лабораторного анализа	20.13.52.120	2853 00 100 0	Массовая доля остатка после выпаривания при температуре 110 ⁰ С	(0,01-100) мг/дм ³
135.	ГОСТ Р 52501 (ИСО 3696:1987) п.6.2	Вода для лабораторного анализа			Массовая концентрация веществ, восстанавливающих КМnO ₄	(0,01-0,15) мг/дм ³
136.	Инструкция по эксплуатации кондуктомера АНИОН 4100	Вода для лабораторного анализа			Удельная электрическая проводимость при температуре 25 °С	(1x10 ⁻⁷ - 3x10 ⁻²) См/м
137.	ГОСТ 6709, п.3.16	Вода дистиллированная	20.13.52.120	2853 00 100 0	Водородный показатель (рН)	(1-8) рН
138.	ГОСТ 6709, п.3.3,				Массовая концентрация остатка после выпаривания	(0,1-10,0) мг/дм ³
139.	ГОСТ 6709, п.3.5				Массовая концентрация аммиака и аммонийных солей	-
140.	ГОСТ 6709 п. 3.8				Массовая концентрация хлоридов	-
141.	ГОСТ 6709 п. 3.7				Массовая концентрация сульфатов	-
142.	ГОСТ 6709 п. 3.6				Массовая концентрация нитратов	-
143.	ГОСТ 6709 п. 3.9				Массовая концентрация алюминия	-
144.	ГОСТ 6709 п. 3.13				Массовая концентрация свинца	-
145.	ГОСТ 6709 п. 3.11				Массовая концентрация кальция	-

1	2	3	4	5	6	7
146.	ГОСТ 6709 п. 3.12				Массовая концентрация меди	-
147.	ГОСТ 6709 п. 3.10				Массовая концентрация Железа	-
148.	ГОСТ 6709 п. 3.14				Массовая концентрация цинка	-
149.	ГОСТ 6709, п. 3.15				Массовая концентрация веществ, восстанавливающих $KMnO_4$	-
150.	Инструкция по эксплуатации циклокондуктомера АНИОН 4100				Удельная электрическая проводимость при температуре 20 °С	$(1 \times 10^{-7} - 3 \times 10^{-2})$ См/м
151.	ГОСТ 31861	Вода, любые типы	36.00.11 10.07	2201101900 2201109000 2201101100	Отбор проб	-
152.	ГОСТ Р 56237	Вода питьевая централизованного водоснабжения			Отбор проб	-
153.	ГОСТ Р 57164 п.5.8.1.3.	Природная и питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости			Запах при 20 °С	(0-5) баллы
154.	ГОСТ Р 57164 п.5.8.1.				при нагревании до 60 °С	(0-5) баллы
155.	ГОСТ Р 57164 п.5.8.2.				Вкус	(0-5) баллы
156.	ГОСТ Р 57164 п.6				Мутность	(0,01-5,0) мг/дм ³
157.	ГОСТ 4011, п.2	Вода питьевая			Общее железо	(0,1-2,0) мг/дм ³
158.	ГОСТ 33045 п.5 метод А	Питьевая (в том числе расфасованная в емкости), природная (поверхностная и подземная) и сточная вода			Аммоний	(0,1-3,0) мг/дм ³
159.	ГОСТ 33045 п.6 метод Б		Нитриты	(0,003-0,3) мг/дм ³		
160.	ГОСТ 33045 п.9 метод Д		Нитраты	(0,1-2,0) мг/дм ³		
161.	ГОСТ 31940, метод З	Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости	Сульфаты	(10-50) мг/дм ³		
162.	ГОСТ 4386, вариант А	Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости	Фториды	(0,05-1,0) мг/дм ³		
163.	ГОСТ 4974, п.6.5 вариант З	Питьевая (в том числе расфасованная в емкости), природная (поверхностная и подземная) и сточная вода	Марганец	(0,01-5,0) мг/ дм ³		

1	2	3	4	5	6	7
164.	МУ 31-10/04 п.7.6.4.	Питьевая (в том числе расфасованная в емкости), природная (поверхностная и подземная) и сточная вода	36.00.11		Марганец	(0,005-5,0) мг/дм ³
165.	ГОСТ 18165 п.6 метод Б	Питьевая (в том числе расфасованная в емкости), природная (поверхностная и подземная) и сточная вода			Алюминий	(0,04-0,56) мг/дм ³
166.	ГОСТ 31868, метод Б	Питьевая (в том числе расфасованная в емкости), природная (поверхностная и подземная) вода			Цветность	(1-70) ⁰
167.	ПНД Ф 14.1:2:3:4.121-97 (издание 2018)	Питьевая (в том числе расфасованная в емкости), природная (поверхностная и подземная) и сточная вода			Водородный показатель	(1-14) pH
168.	ГОСТ 31954, метод А	Питьевая (в том числе расфасованная в емкости), природная (поверхностная и подземная) вода			Общая жесткость	(0,1-14,0) °Ж.
169.	ГОСТ 31957 п.5.3.1.	Питьевая (в том числе расфасованная в емкости), природная (поверхностная и подземная) и сточная вода			Свободная щелочность	(0,1-100) ммоль/дм ³
170.	П.5.3.2.				Общая щелочность	(0,1-100) ммоль/дм ³
171.	П.5.5.5				Гидрокарбонаты	(6,1-6100) мг/дм ³
172.	ГОСТ 4245, п.3	Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости			Хлориды	(1,0-500,0) мг/дм ³
173.	ГОСТ 18190, п.3	Питьевая вода, в том числе вода плавательных бассейнов			Хлор остаточный свободный	(0,2 -1,0) мг/дм ³
174.	ГОСТ 18190, п.2				Хлор остаточный суммарный	(0,3-1,0) мг/дм ³
175.	ГОСТ 18164 п.3.1.	Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости			Сухой остаток	(1,0 -1000,0) мг/дм ³
176.	МУ 31-03/04	Питьевая (в том числе расфасованная в емкости), природная (поверхностная и подземная) и сточная вода			Свинец	(0,0002-0,05) мг/дм ³
177.					Кадмий	(0,0002-0,05) мг/дм ³
178.					Цинк	(0,0005-0,1) мг/дм ³
179.					Медь	(0,0006-1,0) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
180.	ПНД Ф 14.1:2:4.128-98 (издание 2012г)	Питьевая (в том числе расфасованная в емкости), природная (поверхностная и подземная) и сточная вода	36.00.11		Нефтепродукты	(0,005-50) мг/дм ³
181.	МУК 4.1.1262-03				(суммарно)	(0,005-50) мг/дм ³
182.	ПНД Ф 14.1:2:4.158-00	Питьевая (в том числе расфасованная в емкости), природная (поверхностная и подземная) и сточная вода	36.00.11		Поверхностно-активные вещества (ПАВ)	(0,025-2,0) мг/дм ³
183.	МУК 4.1.1264-03				(0,025-2,0) мг/дм ³	
184.	МУК 4.1.1263-03, Метод А	Питьевая (в том числе расфасованная в емкости), природная (поверхностная и подземная) и сточная вода	36.00.11		Фенол (общий)	(0,0005-25) мг/дм ³
185.	ПНД Ф 14.1:2:4.182-02 метод А					(0,5 – 25000) мкг/дм ³
186.	ПНД Ф 14.1:2:4.187-02	Питьевая (в том числе расфасованная в емкости), природная (поверхностная и подземная) и сточная вода	36.00.11		Формальдегид	(0,02 - 0,5) мг/дм ³ .
187.	ПНД Ф 14.2:4.154-99	Питьевая (в том числе расфасованная в емкости), природная (поверхностная и подземная) и сточная вода	36.00.11		Окисляемость перманганатная	(0,25 – 100) мг/дм ³ .
188.	РД 52.24.496-2018 п.9.2., п.10	Поверхностная вода	36.00.11		Запах	(0-5) баллов
189.					Прозрачность	
190.	РД 52.24.497-2005 вариант 2	Поверхностная вода	36.00.11		Цветность	5 - 500°
191.	ПНД Ф 14.1:2.61-96	Природная(поверхностная и подземная) и сточная вода	36.00.11		Марганец	(0,05-5,0) мг/дм ³
192.	ПНДФ 14.1:2:4.50-96	Природная(поверхностная и подземная) и сточная вода	36.00.11		Общее железо	(0,05-10) мг/дм ³
193.	ПНД Ф 14.1:2:4.4-95	Природная(поверхностная и подземная) и сточная вода	36.00.11		Нитраты	(0,1-10) мг/дм ³
194.	ПНД Ф 14.1:2:4.3-95	Природная(поверхностная и подземная) и сточная вода	36.00.11		Нитрит-ион	(0,02-3) мг/дм ³
195.	ПНД Ф 14.1:2:3.1-95	Природная(поверхностная и подземная) и сточная вода	36.00.11		Аммоний	(0,05-4,0) мг/дм ³
196.	ПНД Ф 14.1:2.159-2000	Природная(поверхностная и подземная) и сточная вода	36.00.11		Сульфаты	(10-1000) мг/дм ³
197.	РД 52.24.420-2006	Поверхностная и сточная вода	36.00.11		БПК-5	(0,5-1000) мг О ₂ /дм ³
198.	ПНД Ф 14.1:2:4.114-97	Природная (поверхностная и подземная) и сточная вода	36.00.11		Сухой остаток	(50-25000) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
199.	ПНД Ф 14.1:2.111-97	Природная (поверхностная и подземная) и сточная вода			Хлориды	(1,0-500,0) мг/дм ³
200.	ПНД Ф 14.1:2:4.113-97	Природная (поверхностная и подземная) и сточная вода			Хлор активный	(0,05-5,0) мг/дм ³
201.	ПНД Ф 14.1:2:3.101-97	Природная (поверхностная и подземная) и сточная вода			Растворенный кислород	(1-15) мг/дм ³
202.	РД 52.24.382-2006 п.11.1., п.11.2	Природная (поверхностная и подземная) и сточная вода			Полифосфаты	(0,01-0,200) мг/дм ³
203.	ПНД Ф 14.1:2:4.254-09 п.11.1.	Природная (поверхностная и подземная) и сточная вода			Взвешенные вещества	(0,5-5000) мг/дм ³
204.	МУК 4.3.2900-11	Питьевая вода горячего водоснабжения	-	-	Температура	(+20-+80)С°
205.	МУК 4.1.2469-09	Воздух рабочей зоны	-	-	Формальдегид	(0,25-3,0) мг/м ³
206.	МУ 4945-88 п.3.1.	Воздух рабочей зоны			Марганец	(0,05-1,25) мг/м ³
207.					Железо	(1,5-15,0) мг/м ³
208.	МУ № 5926-91	Воздух рабочей зоны			Фенол	(0,15-1,5) мг/м ³
209.	М-МВИ-81-01	Воздух рабочей зоны, атмосферный воздух, воздух закрытых помещений			ртуть	0,001-0,02 мг/куб. м.
210.	МУК 4.1.2468-09	Воздух рабочей зоны			Пыль	(1,0-250,0) мг/м ³
211.	ГОСТ 12.1.014	Воздух рабочей зоны			Аммиак	2-100 мг/м ³
212.					Ацетон	100-10000 мг/м ³
213.					Бензин	50-4000 мг/м ³
214.					Бензол	5-1500 мг/м ³
215.					Двуокись азота	1-250 мг/м ³
216.					двуокись серы	2-130 мг/м ³
217.					керосин	50-4000 мг/м ³
218.					масла аэрозоли	5-50 мг/м ³
219.					сероводород	10-1500 мг/м ³
220.					фенол	0,3-300 мг/м ³
221.					формальдегид	0,25-5 мг/м ³
222.					углеводороды нефти	50-4000 мг/м ³
223.					Ксилол	20-1500 мг/м ³
224.					Гексан	10-100 мг/м ³
225.					Дизельное топливо	200-6000 мг/м ³

1	2	3	4	5	6	7
226.					Диоксид углерода	0,03-30,0%об
227.					Оксид углерода	5-350 мг/м ³
228.					Метанол	20-1000мг/м ³
229.					Пропанол	5-200мг/м ³
230.					Уйатспирит	50-4000 мг/м ³
231.					Хлор	0,5-200 мг/м ³
232.	РД.52.04.186 – 89 п.5.2.1.6.	Атмосферный воздух Воздух закрытых помещений			Азота оксид	(0,016-0,94) мг/м ³
233.	РД.52.04.186 – 89 п. 5.2.1.4.				Азота диоксид	(0,02-1,4) мг/м ³
234.	РД.52.04.186 – 89 п. 5.2.1.1.				Аммиак	(0,01-2,5) мг/м ³
235.	РД.52.04.186 – 89 п. 5.2.6.				Взвешенные вещества (пыль)	(0,007-50) мг/м ³
236.	РД.52.04.186 – 89 п. 5.3.3.5.		Атмосферный воздух Воздух закрытых помещений Полимерные и полимерсодержащие материалы, применяемые в строительстве, на транспорте, для изготовления мебели (миграция в воздушную среду)			Фенол
237.	РД.52.04.823-2015				Формальдегид	(0,01-0,22) мг/м ³
238.	ГОСТ 30255	Полимерные и полимерсодержащие материалы, применяемые в строительстве, на транспорте, для изготовления мебели (миграция в воздушную среду)			Отбор проб	-
239.	ГОСТ 17.4.4.02	Почва.			Отбор проб	
240.	ГОСТ 26423	Почва.			рН	(0 – 14) ед рН
241.	ПНД Ф 16.1:2.21-98	Почва.			Нефтепродукты	(0,005- 20) мг/г
242.	МУК 2.6.1.1087-02	Лом черных и цветных металлов			Мощность амбиентной дозы гамма- излучения.	(0,10 – 99,99) мкЗв/ч
243.	МУК 2.6.1.2152-06				Плотность потока бета- частиц	(0,1-99,5) част/(см ² с)
244.	Инструкция по эксплуатации прибора МКС-6130АТ					

1	2	3	4	5	6	7
245.	Инструкции по применению дезинфицирующих средств	Дезинфицирующие средства и их растворы	21.20.10.158		Водородный показатель (рН)	(2,0-15,0) рН
246.					Средняя масса	(1,0-5,0) г
247.					Масса активного хлора в таблетке	(1,0-5,0) г
248.					Массовая доля активного вещества	(0,02-100) %
249.	Руководство 4.2.2643-10	Дезинфицирующие средства и их растворы	21.20.10.158		Водородный показатель (рН)	(2,0-15,0) рН
250.					Средняя масса	(1,0-5,0) г
251.					Масса активного хлора в таблетке	(1,0-5,0) г
252.					Массовая доля активного вещества	(0,02-100) %
253.	ГОСТ ISO 9612	Производственная среда Рабочие места	-	-	Среднеквадратичные, эквивалентные и пиковые уровни звука	(20-140) дБА
					Октавные и третьоктавные уровни звукового давления	(20-140) дБ
254.	ГОСТ 31319	Производственная среда Рабочие места			Корректированный уровень виброускорения, октавные и третьоктавные уровни виброускорения	(70-170) дБ
255.	ГОСТ 12.1.045	Производственная среда			Напряженность электростатического поля	(0,1 – 200) кВ/м
256.	Паспорт СТ-01	Рабочие места				
257.	СанПиН 2.2.4. 3359-16	Производственная среда			Напряженность электрического поля (50Гц)	(0,01-100) кВ/м
258.	ГОСТ 12.1.002-84	Рабочие места				
259.	Руководство по эксплуатации ВЕ-50	Производственная среда Рабочие места			Напряженность магнитного поля (50 Гц)	(0,1-1800) А/м

1	2	3	4	5	6	7
260.	МУК 4.3.2812-10	Производственная среда Рабочие места			- освещенность искусственная	(1 – 200000) Лк
261.					- яркость	(10 – 200000) кд/м ²
262.					- коэффициент пульсации	(1-100) %
263.					- коэффициент естественной освещенности	(1-100) %
264.	МУК 4.3.2756-10	Производственная среда Рабочие места			Параметры микроклимата:	
265.					- температура воздуха	от - 30 до +50 °С
					- относительная влажность воздуха	(1 – 98,0) %
					- скорость движения воздуха	(0,05 - 20) м/с
267.	ГОСТ 23337	Жилые и общественные здания			Среднеквадратичные, эквивалентные и пиковые уровни звука.	(20-140) дБА
268.	МУК 4.3.2194-07					
269.	ГН 2.1.8/2.2.4.2262-07	Жилые и общественные здания			Напряженность электрического поля (50 Гц)	(0,01-100) кВ/м
270.	Руководство по эксплуатации ВЕ-50				Напряженность магнитного поля (50 Гц)	
271.	ГОСТ 30494	Жилые и общественные здания			Параметры микроклимата:	
272.					- температура воздуха	от -30 до +50 °С
273.					- относительная влажность воздуха	(1 – 98,0) %
					- скорость движения воздуха	(0,05 - 20) м/с

1	2	3	4	5	6	7
274.	ГОСТ 31191.2 (ИСО 2631-2:2003)	Производственная среда Рабочие места Жилые и общественные здания. Лечебно- профилактические учреждения.	-	-	Корректированный уровень виброускорения, октавные и третьоктавные уровни виброускорения	(70-170) дБ
275.	СанПиН 2.2.2/2.4.2620-10	Производственная среда			Напряженность электрического поля В диапазоне частот: от 5 Гц до 2000 Гц от 2 кГц до 400 кГц	(8 -100) В/м (0,8 -10) В/м
276.	Руководство по эксплуатации БВЕК43 1440.09.03 РЭ	Рабочие места Жилые и общественные здания.				
277.	СанПиН 2.2.4.3359-16 п.7.3	Лечебно- профилактические учреждения.				
278.	Руководство по эксплуатации СТ-01					
279.	ГОСТ 24940	Жилые и общественные здания.			- освещенность искусственная	(1 – 200000)лк
280.		Лечебно- профилактические учреждения. здания.			- коэффициент естественной освещенности	(1-100) %
281.	ГОСТ 33393				- коэффициент пульсации	(1-100) %
282.	ГОСТ 26824				- яркость	(10 – 200000) кд/м ²

1	2	3	4	5	6	7
283.	МУ 2.6.1.2838-11	Производственная среда Рабочие места Жилые и общественные здания. Лечебно- профилактические учреждения.			Мощность амбиентной дозы гамма излучения	$(5 \cdot 10^{-8} - 10)$ Зв/ч
284.	Руководство по эксплуатации				Эквивалентная равновесная объемная активность радона в воздухе помещений;	$(1-10^5)$ Бк/м ³
285.	РАА-2П					
286.	ГОСТ 31296.1	Территория жилой застройки, в т.ч. на границе СЗЗ.	-	-	Среднеквадратичные, эквивалентные и пиковые уровни звука.	(20-140) дБА
					Октавные и третьоктавные уровни звукового давления	(20-140) дБ
287.	МУ 2.6.1.2398-08				Мощность амбиентной дозы гамма излучения	$(5 \cdot 10^{-8} - 10)$ Зв/ч
288.	СанПиН 2.6.1.1192-03	Лечебно- профилактические учреждения	-	-	Мощность амбиентной дозы рентгеновского излучения	$(5 \cdot 10^{-8} - 10)$ Зв/ч
289.	МУ 2.6.1.1982-05					
290.	МУК 4.3.1675-03	Производственная среда Рабочие места Жилые и общественные здания. Лечебно- профилактические учреждения.	-	-	Концентрация легких аэроионов положительной и отрицательной полярности	$(100-1000000)$ см ⁻³
291.	СанПиН 2.6.1. 3388-17				Мощность амбиентной дозы рентгеновского излучения	$(5 \cdot 10^{-8} - 10)$ Зв/ч
292.	СанПин 2.6.1.3106-13					

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

628187, Тюменская область, Ханты-Мансийский автономный округ – Югра, город Нягань, улица Интернациональная дом 44

293.	ГОСТ 31904	Пищевые продукты	-	-	Отбор проб	-
294.	ГОСТ 31339 разд.5,6	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	-	-	Отбор проб	-
295.	ГОСТ Р 51447	Мясо и мясные продукты	-	-	Отбор проб	-
296.	ГОСТ 31720 разд.4	Продукты их пищевых яиц	-	-	Отбор проб	-
297.	ГОСТ 32901 разд.5	Молоко и молочная продукция	-	-	Отбор проб	-
298.	ГОСТ 31467 разд.5	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из птицы	-	-	Отбор проб	-
299.	ГОСТ 7702.2.0 п.8		-	-	Отбор проб	-
300.	ГОСТ 10444.15	Пищевые продукты	10.1, 10.2, 10.3, 10.4, 10.7, 10.8, 11.05, кроме 10.11.4, 10.11.6, 10.11.9, 10.12.5, 10.12.9, 10.13.9, 10.20.9, 10.31.9, 10.32.9, 10.39.9, 10.41.9, 10.42.9, 10.71.9, 10.72.9, 10.73.9	0201-0206, 0208-0210, 0301-0308, 0407, 0710-0712, 0811-0813, 0910, 1501, 1502, 1517, 160100, 1602, 1604, 1605, 1701, 1704, 1806, 1901, 1902, 1904, 1905, 2004, 2005, 200600, 2103, 2104, 220300	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	-
301.	ГОСТ 30705, п.6, п.7	Продукты молочные для детского питания	10.86.10.100	0401 20 110 1 0401 20 910 1 0403 90 510 1 0403 90 530 1 0406 10 500 1	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	-
302.	ГОСТ 50396.1 (до 01.01.2019г)	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12, кроме 10.12.5, 10.12.9	0207	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	-
303.	ГОСТ 7702.2.1, п.7.1, п.8.2 (с 01.01.2019г)	Продукты убоя птицы, продукция из мяса птицы			Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	-

1	2	3	4	5	6	7
304.	ГОСТ 33536	Кондитерские изделия	10.7	1704, 1806, 1905	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	-
305.	ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002)	Пищевые продукты	10.1, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 10.7, 10.8, 11.05, кроме 10.11.4, 10.11.6, 10.11.9, 10.12.5, 10.12.9, 10.13.9, 10.20.9, 10.31.9, 10.32.9, 10.39.9, 10.41.9, 10.42.9, 10.71.9, 10.72.9, 10.73.9	0201-0206, 0208-0210, 0301-0308, 0401-0409, 0710-0712, 0811-0813, 0910, 1501, 1502, 1517, 160100, 1602, 1604, 1605, 1704, 1806, 1901, 1902, 1904, 1905, 2004, 2005, 200600, 2103, 2104, 210500, 220300	Бактерии рода Salmonella	-
306.	ГОСТ 32010				Бактерии рода Shigella	-
307.	ГОСТ 31468				Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12, кроме 10.12.5, 10.12.9
308.	ГОСТ Р 50455	Мясо и мясные продукты	10.11, 10.13, кроме 10.11.4, 10.11.6, 10.11.9, 10.13.9	0201-0206, 0208-0210, 160100	Бактерии рода Salmonella	-
309.	ГОСТ 32031	Пищевые продукты	10.1, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 10.7, 10.8, кроме 10.11.4, 10.11.6, 10.11.9, 10.12.5, 10.12.9, 10.13.9, 10.20.9, 10.31.9, 10.32.9, 10.39.9, 10.41.9, 10.42.9, 10.71.9, 10.72.9, 10.73.9	0201-0210, 0301-0308, 0401-0408, 0710-0712, 0811-0813, 1501, 1502, 1517, 160100, 1602, 1604, 1605, 2004, 2005, 2103, 2104, 210500	L.monocytogenes	-
310.	МУК 4.2.1122-02				L.monocytogenes	-

1	2	3	4	5	6	7
311.	ГОСТ 31747, п. 9.1	Пищевые продукты (кроме молока и молочной продукции)	10.1, 10.2, 10.3, 10.4, 10.7, 10.8, кроме 10.11.4, 10.11.6, 10.11.9, 10.12.5, 10.12.9, 10.13.9, 10.20.9, 10.31.9, 10.32.9, 10.39.9, 10.41.9, 10.42.9, 10.71.9, 10.72.9, 10.73.9	0201-0206, 0208-0210, 0301-0308, 0407, 0710-0712, 0811-0813, 0910, 1501, 1502, 1517, 160100, 1602, 1604, 1605, 1701, 1704, 1806, 1901, 1902, 1904, 1905, 2004, 2005, 200600, 2103, 2104, 220300	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) (колиформы)	-
312.	ГОСТ Р 54374, п.8.1	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12, кроме 10.12.5, 10.12.9	0207	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) (колиформы)	-
313.	ГОСТ Р 50454, п.8.4	Мясо и мясные продукты	10.11, 10.13, кроме 10.11.4, 10.11.6, 10.11.9, 10.13.9	0201-0206, 0208-0210, 160100, 1602	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) (колиформы)	-
314.	ГОСТ 30726	Пищевые продукты	10.1, 10.2, 10.3, 10.4, 10.7, 10.8, кроме 10.11.4, 10.11.6, 10.11.9, 10.12.5, 10.12.9, 10.13.9, 10.20.9, 10.31.9, 10.32.9, 10.39.9, 10.41.9, 10.42.9, 10.71.9, 10.72.9, 10.73.9	0201-0206, 0208-0210, 0301-0308, 0407, 0710-0712, 0811-0813, 0910, 1501, 1502, 1517, 160100, 1602, 1604, 1605, 1701, 1704, 1806, 1901, 1902, 1904, 1905, 2004, 2005, 200600, 2103, 2104	E. coli	-
315.	ГОСТ 31708, п.9.1, п.10.1				E. coli	-
316.	ГОСТ 31746 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003) п.4.1.1, п.8.1, п.9				Пищевые продукты (кроме молока и молочных продуктов)	S.aureus
317.	ГОСТ 30347, п.8.1	Молоко и молочная продукция	10.5	0401-0406, 210500	S.aureus	-
318.	ГОСТ Р 54674, п.4.1, п.8, п.10.3	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12, кроме 10.12.5, 10.12.9	0207	S.aureus	-

1	2	3	4	5	6	7
319.	ГОСТ 28560-90	Пищевые продукты	10.1, 10.2, 10.3, 10.7, 10.8, кроме 10.11.4, 10.11.6, 10.11.9, 10.12.5, 10.12.9, 10.13.9, 10.20.9, 10.31.9, 10.32.9, 10.39.9, 10.41.9, 10.42.9, 10.71.9, 10.72.9, 10.73.9	160100, 1602, 1604, 1605, 2004 2005, 2103, 2104	Бактерии рода Proteus	-
320.	ГОСТ 7702.2.7-2013	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12, кроме 10.12.5, 10.12.9	0207	Бактерии рода Proteus	-
321.	ГОСТ ISO 29185	Пищевые продукты (кроме мяса птицы и продуктов ее переработки)	10.1, 10.2, 10.3, 10.7, 10.8, кроме 10.11.4, 10.11.6, 10.11.9, 10.12.9, 10.13.9, 10.20.9, 10.31.9, 10.32.9, 10.39.9, 10.41.9, 10.42.9, 10.71.9, 10.72.9, 10.73.9	0201-0206, 0208-0210, 0301-0308, 1601-1605	Сульфитредуцирующие клостридии	-
322.	ГОСТ 7702.2.6	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12, кроме 10.12.5, 10.12.9	0207	Сульфитредуцирующие клостридии	-
323.	ГОСТ 10444.9	Пищевые продукты	10.1, 10.2, 10.3, 10.4, 10.7, 10.8, кроме 10.11.4, 10.11.6, 10.11.9, 10.12.5, 10.12.9, 10.13.9, 10.20.9, 10.31.9, 10.32.9, 10.39.9, 10.41.9, 10.42.9, 10.71.9, 10.72.9, 10.73.9, 11.05.1	0201-0210, 0301-0308, 160100, 0710-0712, 0811-0813, 0910, 1602-1605, 1704, 1806, 1901-1905, 2004-2006, 2103, 2104	Clostridium perfringens	-
324.	ГОСТ 32064, п.9.1, п.9.3				Бактерии семейства Enterobacteriaceae	-
325.	ГОСТ 28566				Энтерококки	-
326.	ГОСТ 10444.8(ISO 7932:2004)				Bacillus cereus	-
327.	ГОСТ 10444.12				Дрожжи, плесневые грибы	-

1	2	3	4	5	6	7
328.	ГОСТ 33566	Молоко и молочная продукция	10.5	0401-0406	Дрожжи, плесневые грибы	-
329.	ГОСТ 30706, п.6, п.7	Продукты молочные для детского питания	10.86.10.100	0401 20 110 1 0401 20 910 1 0403 90 510 1 0403 90 530 1	Дрожжи, плесневые грибы	-
330.	ГОСТ 32901 п.8.4	Молоко и молочная продукция	10.5	0401-0406, 210500	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	-
331.	П.8.5.1.				БГКП	-
332.	П.8.8.				Промышленная стерильность	-
333.	П.8.7.				Микрофлора молочных продуктов	-
334.	ГОСТ 10444.11	Пищевые продукты	10.1, 10.2, 10.3, 10.4, 10.7, 10.8, кроме 10.11.4, 10.11.6, 10.11.9, 10.12.5, 10.12.9, 10.13.9, 10.20.9, 10.31.9, 10.32.9, 10.39.9, 10.41.9, 10.42.9, 10.71.9, 10.72.9, 10.73.9	1602, 1604, 1605, 2005, 2007-2009	Молочнокислые микроорганизмы	-
335.	ГОСТ 33951, п.8.1	Молоко и молочные продукты	10.5	0403, 0406	Молочнокислые микроорганизмы	-
336.	МУК 4.2.999-00, п.7, 8	Кисломолочные продукты	10.51		Бифидобактерии	-
337.	ГОСТ Р 54354 п.8.2	Мясо и мясные продукты	10.11, 10.13, 10.86 кроме 10.11.4,	0201-0206, 0208-0210, 160100, 1602	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	-
338.	п.8.6.1		10.11.6, 10.11.9, 10.13.9		Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	-
339.	п.8.10				Сульфитредуцирующие клостридии	-
340.	п.8.11				Род Proteus	-
341.	п.8.3.1.				Бактерии рода Salmonella	-

1	2	3	4	5	6	7
342.	п.8.4				Listeria monocytogenes	-
343.	п.8.7.1				Esherchia coli	-
344.	п.8.8.1				Staphylococcus aureus	-
345.	п.8.12				Yersinia enterocolitica	-
346.	п.8.9				Bacillus cereus	-
347.	п.8.8.1				Коагулазоположительные стафилококки	-
348.	п.8.5.1				Энтерококки	-
349.	ГОСТ 32149, п.7	Продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы	01.47.2	0407 0408	КМАФАнМ	-
350.	П.8				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	-
351.	П.9				Бактерии рода Salmonella	-
352.	П.10				Бактерии рода Proteus	-
353.	П.11				S. aureus	-
354.	ГОСТ 30425 п.7.7, п.8				Консервы	10.11, 10.12, 10.13.1, 10.20, 10.39.15, 10.39.16, 10.39.17, 10.39.18, 10.39.22, 10.39.25.120, 10.86.10.200
355.	п.7.7, п.8	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы B.cereus, B.polymyxa	-			
356.	п.7.7, п.8	Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы	-			

1	2	3	4	5	6	7
357.	п.7.7, п.8				Мезофильные клостридии, в т.ч. <i>C. perfringens</i>	-
358.	п.7.7, п.8				Мезофильные клостридии, кроме <i>C. perfringens</i> и (или) <i>C. botulinum</i>	-
359.	п.7.8				Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы и (или) дрожжи	-
360.	МУК 4.2.2046-06, п.5.1	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них	10.2	0301-0308, 1604,1605	<i>V. parahaemolyticus</i>	-
361.	МУ 3.1.1.2438-09 прил.2, разд.3	Пищевые продукты, овощи, смывы с оборудования, инвентаря, тары	01.13, 01.21, 01.22, 01.23, 01.24, 01.25	0701-0709, 0806-0810	Бактерии рода <i>Yersinia</i>	-
362.	МУК 4.2.3019-2012, п.5.2				Бактерии рода <i>Yersinia</i>	-
363.	ГОСТ 30712 п.6.3	Продукция безалкогольной промышленности	11.07.1	2201, 2202	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	-
364.	п.6.1				КМАФАнМ	-
365.	п.6.4				Дрожжи, плесневые грибы	-
366.	МР от 24.05.1984г	Пищевые продукты; Вода купально-плавательных бассейнов.	11.07.1	2201	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	-
367.	ГОСТ 26972, п.4.1	Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания	10.86.10.400	1901, 1902, 1904	КМАФАнМ	-
368.	п.4.2				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	-
369.	п.4.3				Плесневые грибы, дрожжи	-
370.	МУК 4.2.577-96 п.7.1	Продукты детского и лечебного питания	10.86.10.100, 10.86.10.200, 10.86.10.400	0401 20 110 1 0401 20 910 1040390 510 1040390 530 1 0406 10 500 1	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	-
371.	п.7.2				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	-

1	2	3	4	5	6	7
372.	п.7.4				Бактерии рода Salmonella	-
373.	п.7.5				S. aureus	-
374.	п.7.3				E coli	-
375.	п.7.6				Enterococcus	-
376.	п.7.7				B cereus	-
377.	п.7.8				Плесневые грибы и дрожжи	
378.	п.7.9				Ацидофильные (молочнокислые) бактерии	-
379.	п.7.10				Бифидобактерии	-
380.	МУК 4.2.2428-08	Продукты детского питания	10.86.10.100		Enterobactersakazakii	-
381.	МУК 4.2.762-99 п.4.1	Кондитерские изделия с кремом	10.71.1, 10.72.1	1905	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	
382.	п.4.2				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	-
383.	п.4.3				Бактерии рода Salmonella	-
384.	п.4.4				S. aureus	-
385.	п.4.5				Дрожжи и плесневые грибы	-
386.	МУ 2.1.4.1184-03 прил.7	Питьевая вода, расфасованная в емкости	11.07.11	2201	Общее микробное число (при 37°C, при 22°C)	-
387.	прил.8				Общие колиформные бактерии	-
388.					Термотолерантные колиформные бактерии	-
389.	прил.8				Глюкозоположительные колиформные бактерии	-
390.	прил.9				Ps. aeruginosa	-
391.	прил.10				Колифаги	-

1	2	3	4	5	6	7			
392.	ГОСТ 31942	Вода питьевая, подземная, плавательных бассейнов, сточная, поверхностных водных объектов			Отбор проб	-			
393.	МУК 4.2.1018-01, п.8.1	Вода питьевая, в том числерасфасованная в емкости плавательных бассейнов	36.00.1		Общее микробное число	-			
394.	п.8.2, п.8,3				Общие колиформные бактерии	-			
395.	п.8.2, п.8,3				Термотолерантныеколиформны е бактерии	-			
396.	п.8.5				Колифаги	-			
397.	п.8.4				Споры сульфитредуцирующихклостри дий	-			
398.	ГОСТ 18963-73, п.4.2				Вода питьевая.	36.00.1		Глюкозоположительные колиформные бактерии	-
399.	МУК 4.2.1884-04, п.2.7, п.2.8	Вода поверхностных водных объектов. Вода питьевая. Вода плавательных бассейнов. Сточная вода.			Общие колиформные бактерии	-			
400.	п.2.7, п.2.8				Термотолерантные колиформные бактерии	-			
401.	п.2.9				Колифаги	-			
402.	П.2.10				Патогенные бактерии семейства Enterobacteriaceae рода Salmonella	-			
403.	прил. 5, 6				Энтерококки (фекальные стрептококки)	-			
404.	прил. 7				S. aureus	-			
405.	п.3.3, п.3.7				Вода поверхностных водных объектов			Жизнеспособные яйца гельминтов	-
406.	п.3.3, п.3.7							Жизнеспособные цисты патогенных кишечных простейших	-

1	2	3	4	5	6	7
407.	МУ 2.1.5.800-99	Сточная вода			Общие колиформные бактерии	-
408.	прил.6				Термотолерантные колиформные бактерии	-
409.	прил.8				Колифаги	-
410.	прил.7				Сальмонеллы	-
411.	МУК 4.2.2218-07, п.5	Вода (все типы), ил, гидробионты, смывы с объектов окружающей среды			Холерный вибрион	-
412.	МУК 4.2.2870-11, п.5.2				Холерный вибрион	
413.	ГОСТ 17.4.4.02-84	Почва			Отбор проб	-
414.	МР № ФЦ-4022, п.7	Почва			Индекс БГКП	-
415.	п.8				Индекс энтерококков	-
416.	п.11				Патогенные энтеробактерии родов Salmonella и Shigella	-
417.	п.9				Clostridium perfringens	-
418.	п.10				Общее микробное число	-
419.	МУК 4.2.2942-11, п.3, 4, 5	Помещения лечебно-профилактических учреждений: Смывы с объектов внешней среды, рук персонала			Отбор проб	-
420.	п.3.1.5, п.3.2.5, п.5				БГКП	-
421.	п.3.1.4, п.3.2.4, п.5				S.aureus	-
422.	п.3.2.7				Грамотрицательные неферментирующие микроорганизмы, в.т.ч. P. aeruginosa	-
423.	п.3.2.6, п.5				Сальмонеллы	-

1	2	3	4	5	6	7
424.	п.3.2	Воздух:			ОМЧ	-
425.					S.aureus	-
426.	п.4	Стерильный материал, инструменты, оборудование и др.	32.50		Стерильность	-
427.	МУ МЗ СССР от 29.12.1984 № 3182-84, п.2	Аптеки:			Отбор проб	-
428.	п.3.5	Воздух:			Общее микробное число	-
429.					S.aureus	-
430.					плесневые и дрожжевые грибы	-
431.	п.4, п.5	Смывы:			БГКП	-
432.					S.aureus	-
433.					P. aeruginosa	-
434.	МУ 15/6-5 от 28.02.1991г, Инструкции по применению индикаторов биологических одноразовых	Контроль стерилизующей аппаратуры: (паровые и воздушные стерилизаторы)- биотесты			B.stearotermophilus	-
435.					B.licheniformis	-
436.	МУК 4.2.1035-01, Инструкции по применению индикаторов биологических одноразовых	Дезинфекционные камеры - биотесты			S.aureus	-
437.	МУ 3.5.1937-04, п.8.2	Смывы с эндоскопов, инструментов к ним	-	-	БГКП	-
438.					Золотистый стафилококк	-
439.					Синегнойная палочка	-
440.					Грибы рода Кандида	-
441.	МУ 2657-82, п.5.2.1, п.5.2.3, п.5.2.2	Смывы с оборудования и других объектов на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами			БГКП	-
442.					S.aureus	-
443.					Общее микробное число	-
444.	МУ 4.2.2723-10, п.10, п.11	Смывы объектов окружающей среды, воздух			Сальмонеллы	-

1	2	3	4	5	6	7
445.	МУК 4.2.2747-10, п.7.1.1.	Мясо и мясная продукция	10.11	0201-0210	Личинки трихинелл	-
446.	п.7.2				Цистицерки тениид	-
447.	МУК 3.2.988-00, п.3, п.4, п.5	Рыба, моллюски, ракообразные, земноводные, пресмыкающиеся и продукты их переработки	10.2	0301-0305, 0307, 1604, 1605	Жизнеспособные личинки гельминтов	-
448.	ГОСТ Р 54378-2011 п. 9.1	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них			Определение жизнеспособности личинок гельминтов	-
449.	МУ 4.2.3016-12, п.6.1, п.6.2	Флодоовощная, плодово-ягодная и растительная продукция	01.13, 01.21, 01.22, 01.23, 01.24, 01.25	0701-0709 0803-0810	Яйца и личинки гельминтов	-
450.	п.7.1, п.7.2, п.7.3				Цисты патогенных кишечных простейших	-
451.	МУК 4.2.2314-08, п.5.1.2	Вода централизованных систем питьевого водоснабжения. Вода плавательных бассейнов. Питьевая вода, расфасованная в емкости.	36.00.1, 11.07.11		Яйца гельминтов	-
452.					Ооцисты криптоспоридий	-
453.					Цисты лямблий	-
454.	МУК 4.2.2661-10, п.4.2, п.4.7	Почва			Жизнеспособные яйца гельминтов	-
455.					Цисты патогенных кишечных простейших	-
456.	п.6.2, п.6.3, п.7.2, п.7.3	Сточная вода, осадок сточных вод			Жизнеспособные яйца гельминтов	-
457.					Цисты патогенных кишечных простейших	-
458.	п.10.2, п.10.4	Смывы с поверхностей			Жизнеспособные яйца гельминтов	-
459.					Цисты патогенных кишечных простейших	-
460.	МУК 4.2.3065-13	Биологический материал (мазки из ротоглотки, носа)			Коринебактерии дифтерии	-

1	2	3	4	5	6	7
461.	МУ 04-23-3-84	Биологический материал (кровь, желчь, рвотные массы, испражнения)			Сальмонеллы	-
462.					Шигеллы	-
463.					Энтеропатогенные кишечные палочки	-
464.					Условно-патогенные энтеробактерии	-
465.	МУ 3.1.1.2957-11, инструкции по применению тест-систем для иммунохроматографического выявления антигенов ротавируса	Биологический материал (испражнения)			Антиген ротавируса	-
466.	МУ 3.1.1.2969-11, инструкции по применению тест-систем для иммунохроматографического выявления антигенов норовируса	Биологический материал (испражнения)			Антиген норовируса	-
467.	МУК 4.2.1890-04	Биологический материал			Определение чувствительности микроорганизмов к антибиоткам	-
468.	МУК 4.2.3145-13, п.1.1.1.4	Биологический материал (перианальные отпечатки)			Яйца остриц	-
469.					Онкосферы тениид	-



Главный врач филиала
Руководитель ИЛЦ
должность уполномоченного лица

подпись уполномоченного лица

Д.В. Бизюкина
инициалы, фамилия уполномоченного лица