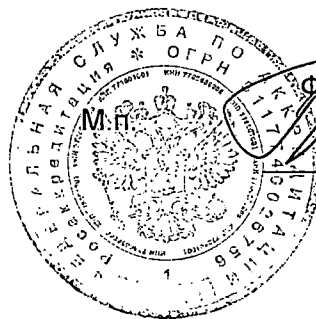


3 КЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ



Руководитель (заместитель руководителя)  
Федеральной службы по аккредитации (Росаккредитация)

ДИТВАХ А.Г.

подпись

инициалы, фамилия

Приложение к аттестату аккредитации

№  
от « 09 11 18 » 20 г.

на 17 листах, лист 1

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ ИСПЫТАТЕЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ (ЦЕНТРА)**

**Сенгилеевской районной объединенной ветеринарной лаборатории (Сенгилеевская РОВЛ)**

**Областного государственного бюджетного учреждения «Сенгилеевский центр ветеринарии и безопасности продовольствия»**

**(ОГБУ «Сенгилеевский центр ветеринарии и безопасности продовольствия»)**

наименование испытательной лаборатории (центра)

**433380, Ульяновская область, Сенгилеевский район, г. Сенгилей, ул. Котовского, д. 33**

адрес места осуществления деятельности

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений, в том числе документы, устанавливающие правила и методы отбора образцов (проб)	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
1.	ГОСТ 31904	Продукты пищевые (ПП), продовольственное сырье (ПС)	01.41.20,03.11,03.12, 10.11-10.13,10.20, 10.31,10.32,10.39, 10.41,10.42,10.51, 10.52,10.61,10.62, 10.71-10.73,10.81-10.86,10.89	0201-0210	Отбор проб	-
2.	ГОСТ ISO 7218			0301-0308 0401-0410	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7		
3.	ГОСТ 31659	Продукты пищевые (ПП), продовольственное сырье (ПС)	01.11-01.13, 01.19.10, 01.21-01.26, 01.41,01.45, 01.47,03.11, 03.12,03.21, 03.22,10.11, 10.13,10.20, 10.31,10.32, 10.39,10.41, 10.42,10.61, 10.62,10.71-10.73,10.81-10.86,10.89	0405 0406 0407 0701 0703 0704 0706 1501- 1502 1601- 1602 1604	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	обнаружены - не обнаружены		
4.	ГОСТ 32031				<i>Listeria monocytogenes</i>	наличие-отсутствие		
5.	ГОСТ 10444.15				КМАФАнМ	(1,0-9,9·10 <sup>11</sup> ) КОЕ/г (см <sup>3</sup> )		
6.	ГОСТ 31747 метод п.4.1				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	обнаружены - не обнаружены		
7.	ГОСТ 31746 метод п.4.1.1				<i>S.aureus</i>	обнаружены - не обнаружены		
8.	ГОСТ 7702.2.6				Сульфитредуцирующие клостридии	обнаружены - не обнаружены		
9.	ГОСТ 29185				Сульфитредуцирующие клостридии	обнаружены - не обнаружены		
10.	ГОСТ 10444.12				Плесени и дрожжи	(1,0-9,9·10 <sup>11</sup> ) КОЕ/г (см <sup>3</sup> )		
11.	ГОСТ 28560				Мясо охлажденное (всех видов животных) со сроком годности более 7 суток)	0301- 0308	<i>Proteus</i>	обнаружены - не обнаружены
12.	МУК 4.2.2046 метод п.5						Рыба свежая и продукты из рыбы	03.11, 03.21, 10.20,10.85
13.	ГОСТ 31467	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12,10.13, 10.85	0207	Отбор проб	-		
14.	ГОСТ 31468			1601- 1602	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	обнаружены - не обнаружены		
15.	ГОСТ Р 50396.1			КМАФАнМ	(1,0-9,9·10 <sup>11</sup> ) КОЕ/г (см <sup>3</sup> )			
16.	ГОСТ Р 54374			Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	(1,0-9,9·10 <sup>11</sup> ) КОЕ/г (см <sup>3</sup> )			
17.	ГОСТ Р 54674 метод п.8			<i>S.aureus</i>	обнаружены - не обнаружены			

1	2	3	4	5	6	7
18.	ГОСТ Р ИСО 707	Молоко и молочная продукция. Масло (топленое и сливочное, кроме сухого) и масляную пасту из коровьего молока, молочный жир, сливочно-растительные спреды и топленые смеси, сыры, сырные массы, сырные продукты, плавленые сыры, плавленые сырные продукты	01.41	0401-0406	Отбор проб	-
19.	ГОСТ 30347 метод п.8		01.45		<i>S.aureus</i>	обнаружены - не обнаружены
20.	ГОСТ 10444.11		10.51 10.52 10.85		Молочнокислые микроорганизмы	(1,0-9,9·10 <sup>6</sup> ) КОЕ/г (см <sup>3</sup> )
21.	ГОСТ 31502 метод п.5.2		Антибиотики		наличие-отсутствие	
22.	ГОСТ 23454 метод п.8		Ингибирующие вещества		присутствие-отсутствие в 10 мл	
23.	Правила бактериологического исследования кормов. Утв. ГУВ Министерства сельского хозяйства СССР, 1975 г. п.2.1. п.2.2. п.2.5. п.2.6.	Корма животного и растительного происхождения	01.11 01.19.10 10.91 10.92	1001-1008 1101-1106 1204-1208 1213-1214 1703 2301-2309	ОМЧ	(1,0-9,9·10 <sup>6</sup> ) КОЕ/г
			Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы		обнаружены - не обнаружены	
			Энтеропатогенные типы кишечной палочки		обнаружены - не обнаружены	
			Анаэробы		обнаружены - не обнаружены	
24.	Методика бактериологического исследования кормов на энтерококки Утв. 21.03.86 г.				Энтерококки	обнаружены - не обнаружены

1	2	3	4	5	6	7
25.	Методика бактериологического исследования кормов на пастереллы № 2935 от 04.05.88 г.	Корма животного и растительного происхождения	01.11 01.19.10 10.91 10.92	1001-1008 1101-1106 1204-1208	Пастереллы	обнаружены - не обнаружены
26.	ГОСТ 25311	Продукция мясной промышленности прочая (корма животного происхождения)	10.91	0410	ОМЧ	(1-9,9·10 <sup>n</sup> ) КОЕ/г
					Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	обнаружены - не обнаружены
					Бактерии группы кишечных палочек БГКП	обнаружены - не обнаружены
					Анаэробы	обнаружены - не обнаружены
27.	Методика индикации бактерий рода «Протеус» в кормах животного происхождения утв. 21 мая 1981 г. Мин. с/х СССР ГУ ветеринарии				Proteus	обнаружены - не обнаружены
28.	ГОСТ 21237	Мясо и субпродукты всех видов убойного скота и птицы	10.11 10.12 10.13	0201-0210	определение пригодности для употребления в пищу (исключение наличия бактериальных инфекций): протей, сальмонеллы, анаэробные бактерии, сибирская язва, рожа свиней, пастереллез, листериоз, эшерихии коли, грамм-положительные и грамм-отрицательные бактерии, кокки	обнаружены - не обнаружены

1	2	3	4	5	6	7
29.	Методические указания по лабораторной диагностике иерсиниоза животных Федеральное агентство по с/х МСХ РФ № 5-1-14/971 от 03.10.2005 г. метод п.2.1-2.4	Мясо и субпродукты всех видов убойного скота	10.11 10.12 10.13	0201- 0210	определение пригодности для употребления в пищу (исключение наличия бактериальных инфекций); иерсиниоз	обнаружены - не обнаружены
30.	ГОСТ Р 51447	Продукция мясной промышленности (мясо всех видов животных и птиц)	10.11 10.12	0201- 0206, 0208- 0210 1601- 1603 2104	Отбор проб	-
31.	ГОСТ 7269				Органолептические показатели:	-
					-внешний вид и цвет поверхности туши	-
					- поверхность туши	-
					-консистенция	-
					-запах	-
					-мышцы на разрезе	-
		-состояние жира	-			
		-состояние сухожилий	-			
		-прозрачность и аромат бульона	-			
32.	Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно - санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, приложение 1, стр. 56 от 27.12.1983 г. Минсельхоз СССР				Качественные реакции: -с сернокислой медью; -на пероксидазу; -формольная проба	положительная-отрицательная

1	2	3	4	5	6	7
33.	ГОСТ Р 51478	Продукция мясной промышленности (мясо всех видов животных и птиц)	10.11 10.12	0201- 0206, 0208- 0210 1601- 1603 2104	Определение pH	(1 -14) ед. pH
34.	ГОСТ 23392 метод п.7				Свежесть	Свежее, сомнительной свежести, не свежее
35.	ГОСТ 31797 метод п.7.11				Температура в толще мышц	от -30 до 120 °С
36.	ГОСТ 31778 метод п.9.11				Температура в толще мышц	от -30 до 120 °С
37.	ГОСТ Р 54367 метод п. 9.12				Температура в толще мышц	от -30 до 120 °С
38.	ГОСТ 9957 метод п.7				Массовая доля хлористого натрия	(0,1-5,0) %
39.	ГОСТ Р 51480				Массовая доля хлористого натрия	(0,1-5,0) %
40.	ГОСТ 29299				Массовая доля нитрита натрия	От 20 мг/кг
41.	ГОСТ 9793 метод п.9				Массовая доля влаги	(1,0-80,0) %
42.	ГОСТ Р 51944 методы п.6.5				Продукция мяса птицы (сырье, субпродукты, продукты переработки в т.ч. полуфабрикаты и кулинарные изделия)	10.12 10.13
		-поверхности тушки	-			
		-подкожной и внутренней жировой ткани	-			
		-серозной оболочки грудобрюшной полости	-			
		-мышцы на разрезе	-			
	п.6.3				-	
	п.6.3				-консистенция	-
	п.6.1				-запах	-

1	2	3	4	5	6	7			
	п.6.2 п.6.11	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса	10.12 10.13	0207 0210	-прозрачность и аромат бульона	-			
					Температура в толще мышц	-			
43.	ГОСТ 31470 методы п.4.2				Органолептические показатели внешний вид и цвет:	-			
	п.4.3				-консистенция	-			
	п. 4.4				-запах	-			
	метод п.10				Бензидиновый тест на пероксидазу	положительный - отрицательный			
	метод п.6				Качественный тест с реактивом Несслера	положительный – отрицательный ( I ) - отрицательный ( II )			
44.	ГОСТ 31931 метод п.4				Свежесть	Свежее/ признаки порчи 1 степени/ признаки порчи 2 степени			
45.	ГОСТ 31654				Яйца куриные пищевые	01.47	0407- 0408	Отбор проб	-
								Овоскопический метод определения качества яиц:	
		-состояние воздушной камеры и высота	-						
		-плотность и цвет белка	-						
		-состояние и положение желтка	-						

1	2	3	4	5	6	7
		Яйца куриные пищевые	01.47	0407-0408	- чистота скорлупы	-
					-запах	-
					Маркировка	-
46.	ГОСТ 31449	Молоко, молочная продукция	01.41 01.45 10.51 10.52	0401-0406	Органолептические показатели: -цвет	-
					-внешний вид и консистенция	-
47.	ГОСТ 31450	Молоко питьевое			Органолептические показатели: -цвет	-
					-внешний вид	-
					- консистенция	-
48.	ГОСТ 31453	Творог			Органолептические показатели: -цвет	-
					- консистенция	-
49.	ГОСТ 32261 п.7, приложение А	Масло из коровьего молока			Органолептические показатели: -внешний вид и консистенция	-
50.	ГОСТ Р 54758 п.6	Молоко, молочная продукция			Плотность	(1027,0-1050,0) кг/м <sup>3</sup>
51.	ГОСТ 8218				Группа чистоты	(1-3) группа
52.	ГОСТ Р 54668 п.7; п.8.1; п. 8.3				Массовая доля влаги и сухого вещества	(0,5-99) %
53.	ГОСТ 5867 п.2				Массовая доля жира	(0,5-40) %
54.	ГОСТ 25228				Термоустойчивость по алкогольной пробе	(1-5) группа
55.	ГОСТ Р 54669 п.6; 7				Кислотность	(2,0-250,0) °Т

1	2	3	4	5	6	7
56.	ГОСТ 3623 п.6.2	Молоко и молочная продукция	01.41 01.45 10.51 10.52	0401- 0406	Пастеризация	-
57.	ГОСТ 26754				Температура	(0,1-50) °С
58.	ГОСТ 32892				Показатель рН	(0,03 -14) ед. рН
59.	ГОСТ 24065 п.2				Сода	-
60.	ГОСТ 24066				Аммиак	-
61.	ГОСТ 24067				Перекись	-
63	ГОСТ Р 55361	Масло сливочное	10.51.30	0405	Отбор проб	-
					Определение температуры	от минус 5 до плюс 20 °С
					Массовая доля жира	(50-75) %
					Массовая доля влаги (СОМО)	(0,5-60) %
					Массовая доля хлористого натрия	(0,5-3,0) %
					Титруемая кислотность жировой фазы	(1,0-6,0) °К
					Титруемая кислотность молочной плазмы	(10-70) °Т
64	ГОСТ 31339	Продукция рыбная пищевая товарная, улов рыб и продукты переработки. Нерыбные объекты, ракообразные, моллюски свежемороженые и продукты их переработки	03.11 03.12 03.21 03.22 10.20	0301- 0308 1604- 1605	Отбор проб	-
					Массовая доля глазури	(1-60) %
65	ГОСТ 7631 методы п.6.1; 6.2; 6.3; 6.5; 6.6; 7.1				Органолептические показатели:	
					-внешний вид кожного покрова	-
					-цвет	-
					-разделка	-
					-консистенция	-
		-запах	-			

1	2	3	4	5	6	7
		Продукция рыбная пищевая товарная, улов рыб и продукты переработки . Нерыбные объекты, ракообразные, моллюски свежемороженые и продукты их переработки	03.11 03.12 03.21 03.22 10.20	0301- 0308 1604- 1605	-степень наполнения желудка пищей	(0-4) балла
					Определение признаков жизни	-
66	Правила ВСЭ пресноводной рыбы и раков 15.12.1959 г. Минсельхоз СССР				Температура в толще	От минус 5 до плюс 20 °С
					Органолептические показатели: -внешний вид кожного покрова	-
					-цвет	-
					-разделка	-
					-консистенция	-
					-запах	-
					-степень наполнения желудка пищей	(0-4) балла
					Определение признаков жизни	-
					Температура в толще	От минус 5 до плюс 20 °С
					pH	(0 – 14) ед.pH
					Реакция сернокислой медью	свежая – не свежая, сомнительная
					Реакция на пероксидазу - бензидиновая проба	свежая – не свежая
					Бактериоскопия мазков по Грамм	обнаружены - не обнаружены
					Проба варки	-
67	ГОСТ 7636 методы п.3.3.1; 3.3.2; 3.5.1; 3.5.2				Массовая доля воды	(30-70) %
					Массовая доля хлористого натрия	(0-20) %

1	2	3	4	5	6	7
	Методы санитарно-паразитологической экспертизы рыбы, моллюсков, ракообразных, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки. МУК 3.2.988-00 от 01.01.2001 г. Минздрав РФ метод п.3	Продукция рыбная пищевая, товарная (без консервов) улов рыб, рыба свежемороженая Рыба сушеная, вяленая, копченая, маринованная	03.11 03.12 03.21 03.22 10.20	0301- 0308 1604- 1605	Обнаружение и идентификация личинок гельминтов и возбудителей инвазионных заболеваний	обнаружены - не обнаружены
68	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы растительных пищевых продуктов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. ГУВ Министерство с/х СССР от 04.10.1980 г.	Клубнеплодные, овощные, бахчевые культуры и продукция открытого и закрытого грунта (в т.ч. зелень)	01.13 01.19 01.21- 01.26 10.31 10.39	0701- 0714 0801- 08142 001- 2008	Отбор проб Внешний вид, запах, вкус (зрелость) Содержание клубней с механическими повреждениями Содержание клубней поврежденных с/х вредителями (проволочник, грызуны, клещи и т.п.) Содержание экземпляров, пораженных болезнями, (гниль, фитофтора, парша, нематодами) Содержание экземпляров с признаками морщинистости, загнивших, запаренных, подмороженных, треснувших с открытой сердцевинной Наличие зеленых, подмороженных, загнивших плодов	- - - - - -

1	2	3	4	5	6	7			
		Клубнеплодные, овощные, бахчевые культуры и продукция открытого и закрытого грунта (в т.ч. зелень)	01.13	0701-	Плоды, поврежденные	-			
			01.19	0714	вредителями и болезнями				
			01.21-	0801-	Плоды с поврежденной поверхностью (трещины, вмятины и т.д.)	-			
			01.26	08142					
			10.31	001-					
			10.39	2008	Нитраты	От 5 мг/кг			
69	МУ 5048 метод п.2								
70	ГОСТ Р 54644 метод п.6.1	Продукция пчеловодства. Мед.	01.49	0409	Отбор проб	-			
71	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы меда при продаже на рынках №13-7-2/365 от 18.07.1985 г.							Отбор проб	-
								Органолептические показатели: -консистенция -расплаивание -кристаллизация	-
								Цвет (цветность) Аромат Механические примеси	-
								Физико-химические показатели: - массовая доля воды	-
								-массовая доля редуцирующих сахаров	-
								- массовая доля сахарозы	-
								-диастазное число	-
								-общая кислотность	-
								Качественные реакции: -на оксиметилфурфурол	отрицательная-положительная
								-на падь	отрицательная-положительная
								-на наличие крахмальной патоки	отрицательная-положительная
								-на наличие свекловичной (сахарной) патоки	отрицательная-положительная

1	2	3	4	5	6	7
72	ГОСТ 13979.0	Продукция растениеводства сельского и лесного хозяйства. Зерно продовольственное и продукция из него (пшеница, рожь, овес, ячмень, подсолнечник). Сено и сенаж. Силос из кормовых растений.	01.11	1001-	Отбор проб	-
73	ГОСТ 13586.3		01.12	1008	Отбор проб	-
74	ГОСТ 29142		01.19.10	1101-	Отбор проб	-
75	ГОСТ ISO 6497		10.91	1106	Отбор проб	-
76	ГОСТ 13979.4		10.92	1204	Органолептические показатели:	
			1206-	1208	-запах	-
			1213	1214	-цвет	-
		2301-	2309	-количество темных включений	-	
				-содержание мелочи	-	
				Органолептические показатели:		
77	ГОСТ Р 55452			-запах	-	
				-цвет	-	
				-внешний вид	-	
				-содержание вредных и ядовитых растений	(0,01-50,0) %	
				-посторонние примеси	-	
				Органолептические показатели:		
78	ГОСТ Р 55986			-запах	-	
				-цвет	-	
				-внешний вид	-	
				-состояние	-	
				-содержание вредных и ядовитых растений	(0,01-50,0) %	
				-посторонние примеси	обнаружено - не обнаружено	
		-консистенция, структура	-			

1	2	3	4	5	6	7
		Продукция растениеводства сельского и лесного хозяйства. Зерно	01.11 01.12 01.19.10 10.91 10.92	1001- 1008 1101- 1106 1204 1206- 1208 1213 1214 2301- 2309	Физико-химические показатели: Массовая доля кислот: -масляной -молочной Органолептические показатели: -запах -цвет -массовая доля влаги и летучих веществ	(10-100) масс. % (0,5-6,0) масс. %
79	ГОСТ 10967	продовольственное и продукция из него (пшеница, рожь, овес, ячмень, подсолнечник).				-
80	ГОСТ Р 54705 методы п.4; 5	Сено и сенаж. Силос из кормовых растений.				(1-40) %
81	ГОСТ 31640					- содержание сухого вещества (5,0-95,0) %
82	ГОСТ 26180 метод п.3					- рН (3,0-10,0) ед. рН
83	ГОСТ 30483 метод п.3.1					Сорная и зерновая примесь (0-80) % Вредные примеси (0,05 – 10,0) % Спорынья (0-10,0) % Головневые зерна (0-10,0) % Фузариозные зерна (0,1 – 10,0) %
84	ГОСТ 31646					Зараженность вредителями (насекомые, клещи) наличие - отсутствие
85	ГОСТ 13586.6 п. 1.4.2					Токсичность наличие - отсутствие
86	ГОСТ 31674 методы п.5.1; 5.2					

1	2	3	4	5	6	7
87	ГОСТ 13496.19 методы п.7; п.9	Продукция растениеводства сельского и лесного хозяйства. Зерно продовольственное и кормовое, продукция из него	01.11 01.12 01.19.10 10.91 10.92	1001- 1008 1204 1206- 1213 1214 2301- 2309	Нитраты	(1-100) мг/кг
					Нитриты	(1-550) мг/кг
88	ГОСТ 32190 методы п.6.4; 6.5	Масла растительные	10.41	1506- 1516	Отбор проб	-
89	ГОСТ 5472 метод п.3				Органолептические показатели: -запах (прогорклый)	наличие - отсутствие
90	ГОСТ 11812 метод п.1				-прозрачность масла (высота столба в цилиндре)	осадок или легкое помутнение (0,5- 40) см
91	ГОСТ 31933 методы п. 7				Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,10-0,30) %
92	ГОСТ Р 51487				Показатели окислительной порчи:-кислотное число	(0,1-30,0) мг КОН/г
93	Общесоюзные санитарно-гигиенические и санитарно-эпидемиологические правила и нормы. Санитарные правила для холодильников. Гл. гос. санитарным врачом СССР 29.09.1988 г.	Холодильники, производственные цеха, хладокомбинаты			-перекисное число	(0,1-45,0) ммоль(1/2O)/кг
					Плесени	(1,0-9,9·10 <sup>6</sup> ) КОЕ/см <sup>2</sup>
94	МУ по сан.-бактериол. контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами» Утв. МЗ СССР от 31.12.82 г. № 2657-82	Смывы с оборудования и инвентаря, рук работников предприятий общественного питания и торговли			ОМЧ	(1,0-9,9·10 <sup>6</sup> ) КОЕ /см <sup>2</sup>
					Стафилококки	наличие - отсутствие
					Протей	наличие - отсутствие
					Бактерии группы кишечной палочки	наличие - отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
95	Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных № 5319-91 от 22.02.91 г.	Смывы с оборудования и инвентаря, рук работников, контроль воды на рыбных и рыбоперерабатывающих предприятиях			КМАФАнМ	(1,0-9,9·10 <sup>n</sup> ) КОЕ/см <sup>3</sup>
					Бактерии группы кишечной палочки	наличие - отсутствие
					Плесени	наличие - отсутствие
96	Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях. Нач. ГУВ с гос. вет. инспекц. от 30.08.90 г.	Смывы с поверхностей оборудования, тары, инвентаря, соприкасающихся с продуктами, рук работников, контроль воды и воздуха, тушек птицы, потрохов, мяса фасованного, бескостного мяса			ОМЧ	(1,0-9,9·10 <sup>n</sup> ) КОЕ/см <sup>3</sup>
					Сальмонеллы	наличие - отсутствие
					Клостридии	наличие - отсутствие
					Плесени	-
					Дрожжи	-
					Протей	наличие - отсутствие
					Коагулазоположительные стафилококки	наличие - отсутствие
97	Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в мясе, птице, яйцах и продуктах их переработки Утв. директором Департамента пищ. и перерабатывающей промышленности Минсельхозпрода России 27 июня 2000 г.	Смывы с поверхностей оборудования, тары, инвентаря, соприкасающихся с продуктами, рук работников, контроль воды и воздуха, мяса, яиц, тушек птицы			КМАФАнМ	(1,0-9,9·10 <sup>n</sup> ) КОЕ/см <sup>3</sup>
					Бактерии группы кишечной палочки	наличие - отсутствие
					Плесени	(1,0-9,9·10 <sup>n</sup> ) КОЕ/см <sup>3</sup>
					Сальмонеллы	наличие - отсутствие
					Протей	наличие - отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
98	МР 2.3.2.2327 Методические рекомендации производственного микробиологического контроля на предприятиях молочной промышленности Утв. гл. гос. санитар. врачом 07.02.2008 г.				КМАФАнМ	$(1,0-9,9 \cdot 10^n)$ КОЕ/см <sup>3</sup>
					Бактерии группы кишечной палочки	наличие - отсутствие
					Стафилококки	наличие - отсутствие
					Сальмонеллы	наличие - отсутствие
99	ГОСТ 31942	Вода питьевая систем централизованного водоснабжения вода природных источников для поения животных. Вода рыбохозяйственных водоемов, вода природная. Поверхностные воды суши	11.07	2201	Отбор проб	
100	МУК 4.2.1018				Общее число микроорганизмов колониеобразующих на питательном агаре (ОМЧ)	$(1,0-9,9 \cdot 10^n)$ КОЕ в 1 мл
					Общие колиформные бактерии (ОКБ)	обнаружено - не обнаружено
		Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)	обнаружено - не обнаружено			
101	ГОСТ Р 54562	Дезинфицирующие средства	20.13	380894	Концентрация активного хлора	$(0,1-47,0)$ %
102	ЛИВ под редакцией В.Я. Антонова и П.Н. Блинова, изд. 1971 г. "Колос" Москва	Хлорная известь и ее растворы.			Концентрация активного хлора	$(0,1-47,0)$ %



Начальник ОГБУ «Сенгилеевский центр ветеринарии и безопасности продовольствия»

*С.А. Фирсов*

С.А. Фирсов