

руководитель (заместитель руководителя)
федеральной службы по аккредитации

инициалы, фамилия

ПОДПИСЬ

Приложение к аттестату аккредитации

No RA.RU. 516360

17 ABT 2019

на 41 листах, лист 1

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ ИСПЫТАТЕЛЬНОГО ЛАБОРАТОРНОГО ЦЕНТРА

Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»

- | | | | |
|-----|--|-----|---|
| 1. | 670047, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Спартака, дом № 5 (Литер А-А1) | 12. | 671340, Республика Бурятия, Мухоршибирский район, с. Мухоршибирь, ул. 30 лет Победы, д. 12. |
| 2. | 670047, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Спартака, дом № 1. | 13. | 671360, Республика Бурятия, Бичурский район, с. Бичура, ул. Советская, дом № 38. |
| 3. | 670013, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Ключевская, дом № 45 «Б». | 14. | 671703, Республика Бурятия, Северобайкальский район, г. Северобайкальск, ул. Дружбы, д. 7. |
| 4. | 671610, Республика Бурятия, Баргузинский район, с. Баргузин, ул. Братъев Козулиных, д. 69. | 15. | 671160, Республика Бурятия, Селенгинский район, г. Гусиноозерск, ул. Школьная, дом № 26. |
| 5. | 671260, Республика Бурятия, Прибайкальский район, с. Турунтаево, ул. I квартал, дом № 5. | 16. | 671841, Республика Бурятия, Кахтинский район, г. Кяхта, ул. Пролетарская, дом № 9. |
| 6. | 671920, Республика Бурятия, Джидинский район, с. Петропавловка, ул. Кирова, дом № 6. | 17. | 671841, Республика Бурятия, Кахтинский район, г. Кяхта, ул. Пролетарская, дом № 14. |
| 7. | 671950, Республика Бурятия, Закаменский район, г. Закаменск, ул. Больничная, дом № 6. | 18. | 671050, Республика Бурятия, Иволгинский район, с. Иволгинск, ул. Партизанская, дом № 77. |
| 8. | 671310, Республика Бурятия, Заиграевский район, п. Заиграево, ул. Ленина, дом № 44. | 19. | 671410, Республика Бурятия, Хоринский район, с. Хоринск, ул. Октябрьская, дом № 67а. |
| 9. | 671450, Республика Бурятия, Кижингинский район, с. Кижинга, ул. Шолоховская, дом № 2. | 20. | 671430, Республика Бурятия, Еравнинский район, с. Сосново-Озерское, ул. Первомайская, д. 145. |
| 10. | 671200, Республика Бурятия, Кабанский район, с. Кабанск, пер. Больничный, дом № 1. | 21. | 671430, Республика Бурятия, Еравнинский район, с. Сосново-Озерское, ул. Первомайская, д. 145а (архив) |
| 11. | 671010, Республика Бурятия, Тункинский район, с. Кырен, ул. Калагдаршвилли, дом № 20. | 22. | 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
15. 671160, Республика Бурятия, Селенгинский район, г. Гусиноозерск, ул. Школьная, 26						
1.	ГОСТ 12.1.005-88	Воздух рабочей зоны	-	-	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
2.	ГОСТ 12.1.014-84	Воздух рабочей зоны	-	-	Отбор проб	-
3.	ГОСТ 17.2.3.01-86	Атмосферный воздух (селитебных территорий)	-	-	Отбор проб	-
4.	МУК 4.1.2471-09	Воздух рабочей зоны	-	-	Сера диоксид	5,0-125,0 мг/м³
5.	МУ № 1638-77	Воздух рабочей зоны	-	-	Азота оксид (IV)	предел обнаружения в воздухе 3 мг/м³ (расчетная)
6.	РД 52.04.186-89 п. 5.2.1.4	Атмосферный воздух	-	-	Диоксид азота,	0,02-1,40 мг/м³
7.	РД 52.04.186-89 п. 5.2.1.6	Воздух закрытых помещений	-	-	Оксид азота	0,016-0,940 мг/м³
8.	РД 52.04.186-89 п. 5.2.6 (п. п. 4.11)		-	-	Взвешенные частицы (пыль)	разовая 0,26-50,00 мг/м³
9.	РД 52.04.186-89 п. 5.2.6 (п. п. 4.11)		-	-	Взвешенные частицы (пыль)	суточная- 0,007-0,690 мг/м³
10.	РД 52.04.186-89 п. 5.2.6 (п. п. 4.11)		-	-	Взвешенные частицы (пыль)	среднесуточная 0,4-150,0 мг/м³
11.	РД 52.04.186-89 п. 5.2.7.4		-	-	Сероводород	0,004-0,120 мг/м³
12.	РД 52.04.186-89 п. 5.3.3.5.		-	-	Фенол	0,004-0,200 мг/м³
13.	РД 52.04.792-2014	Атмосферный воздух, Воздух закрытых помещений	-	-	Диоксид азота Оксид азота	0,021-4,300 мг/м³ 0,028-2,800 мг/м³
14.	РД 52.04.794-2014	Атмосферный воздух, Воздух закрытых помещений	-	-	Диоксид серы	0,04-5,00 мг/м³
15.	РД 52.04.799-2014	Атмосферный воздух, Воздух закрытых помещений	-	-	Фенол	0,004-0,200 мг/м³
16.	МУ №4945-88	Воздух рабочей зоны	-	-	марганец	0,05-1,250 мг/м³
					диЖелезо триоксид	1,5-15,0 мг/м³
					хром (VI) триоксид	0,003-0,060 мг/м³
					свинец	0,005-0,120 мг/м³
17.	ГОСТ Р 57164-2016 5.8.1.	Вода питьевая, природная(поверхностная, подземная)	36.00	-	Запах	0-5 балл
18.	ГОСТ Р 57164-2016 5.8.2.	Вода питьевая, природная(поверхностная, подземная)	36.00	-	Вкус и привкус	0-5 балл
19.	ГОСТ Р 57164-2016 6.	Вода питьевая, природная(поверхностная, подземная)	36.00	-	Мутность	1- 20,0 ЕМФ
20.	ГОСТ 31868-2012 Метод Б	Вода питьевая (расфасованная в емкость), природная	36.00 11.07.11.120	-	Цветность	1-70 градуса

1	2	3	4	5	6	7
		(поверхностная и подземная)				
21.	ГОСТ 31954-2012 Метод А	Вода питьевая (расфасованная в емкости), природная (поверхностная и подземная)	11.07.11.120 36.00	-	Жесткость общая	0,1 – 20,0 °Ж
22.	ГОСТ Р 55684- 2013 (ИСО 8467:1993) Способ Б	Вода питьевая (в том числе расфасованная в емкости), природная (подземная, поверхностная)	36.00 11.07.11.120	-	Окисляемость (перманганатная)	от 0,25 до 100,00 мгО/дм³
23.	ГОСТ 4011-72 п. 2	Вода питьевая.	36.00.11	2201	Массовая концентрация общего железа	0,1-2,0 мг/дм³
24.	ГОСТ 4245-72 п. 2	Воды питьевые	36.00.11		Хлориды (хлор-иона) (Cl⁻)	от 10 – 500,0 мг/дм³
25.	ГОСТ 4386-81 Вариант Б.	Воды питьевые	36.00.11 21.20.9 25.92, 25.99	7323 7324	Фториды (F⁻)	0,05-5,00 мг/дм³
26.	ГОСТ 31940-2012 Метод 1	Вода питьевая, в том числе расфасованная в емкости Воды природные (подземные и поверхностные)	36.00.11 11.07.11.120		Сульфаты (SO₄²⁻)	25-500 мг/дм³
27.	ГОСТ 31940-2012 Метод 3		21.20.9		Сульфаты (SO₄²⁻)	2-50 мг/дм³
28.	ГОСТ 18164-72	Вода питьевая	36.00		Общая минерализация (сухой остаток)	2,0-2000,0 мг/дм³
29.	ГОСТ 18190-72 п.2	Воды питьевые	36.00.11		Активный хлор	0,3 – 300,0 мг/дм³
30.	ГОСТ 18190-72 п.3		21.20.9		Свободный остаточный хлор	0,01-50,0 мг/дм³
31.	ГОСТ 23268.1- 91 п.2.	Лечебные, лечебно-столовые и природные столовые питьевые минеральные воды	36.0		Прозрачность и цвет Запах, вкус	обнаружено/не обнаружено описание
32.	ГОСТ 6709-72 п. 3.3	Вода дистиллированная	20.13.52.120	2853 90 100 0	Остаток после выпаривания	0,1-10,0 мг/дм³
33.	ГОСТ 6709-72 п.3.5				Аммиак и аммонийные соли (NH₄)	менее 0,02 мг/дм³/ более 0,02 мг/дм³
34.	ГОСТ 6709-72				Нитраты	менее 0,2 мг/дм³/ более 0,2

1	2	3	4	5	6	7
	п.3.6					мг/дм ³
35.	ГОСТ 6709-72 п.3.7				Сульфаты	менее 0,5 мг/дм ³ / более 0,5 мг/дм ³
36.	ГОСТ 6709-72 п.3.8				Хлориды	менее 0,02 мг/дм ³ / более 0,02 мг/дм ³
37.	ГОСТ 6709-72 п.3.10				Железо	менее 0,05 мг/дм ³ / более 0,05 мг/дм ³
38.	ГОСТ 6709-72 п.3.11				Кальций	менее 0,8 мг/дм ³ / более 0,8 мг/дм ³
39.	ГОСТ 6709-72 п.3.15				Массовая концентрация веществ, восстанавливающих KMnO ₄	менее 0,08 мг/дм ³ / более 0,08 мг/дм ³
40.	ГОСТ 6709-72 п.3.16				Водородный показатель (pH)	-1-19 ед. pH
41.	ГОСТ 6709-72 п.3.17				Удельная электрическая проводимость	10 ⁻⁴ -10 ⁻¹ См/м
42.	ГОСТ 33045-2014 Метод А	Вода питьевая (в том числе расфасованная в емкости), природная (подземная, поверхностная), вода для гемодиализа	36.00 11.07.11.120		Аммиак и ионов аммония	0,1-300,0 мг/дм ³
43.	ГОСТ 33045-2014 Метод Б		36.00 21.20.9		Нитриты	0,003-3,0 мг/дм ³
44.	ГОСТ 33045-2014 Метод Д				Нитраты	0,1-200,0 мг/дм ³
45.	ГОСТ 18309-2014 п.5 (метод А)	Вода питьевая, в том числе расфасованная в емкости	11.07.11.12 036.00	-	Ортофосфаты (Полифосфаты (PO ₄ ³⁻))	0,01-0,40 мг/дм ³
46.	ГОСТ 18309-2014 п.8 (метод Г)	Воды природные (подземные и поверхностные)			Общий фосфор	0,005-0,800 мг/дм ³
47.	ГОСТ 4974-2014 п.6 (метод А)	Вода питьевая, в том числе расфасованная в емкости Воды поверхностные и подземные	36.00.11, 36.00.1, 25.92,		Массовая концентрация марганца/ Марганец	0,01-5,00 мг/дм ³
48.	ГОСТ Р 55683-2013	Питьевая вода (в том числе вода бассейнов)	36.0	-	Массовая концентрация остаточного активного (общего) хлора	0,15-2,0 мг/дм ³
49.	РД 52.24.382-2006	Вода природная, очищенная сточная	36.00.1 36.00.12	-	Полифосфаты и фосфаты (PO ₄ ³⁻)	0,010-0,200 мг/дм ³
50.	РД 52.24.395-2017	Вода природная, очищенная	36.00.1	-	Жесткость общая	0,06-13,00 ммоль/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
		сточная	36.00.12			
51.	РД 52.24.405-2005	Поверхностные воды суши и очищенные сточные воды	36.00.1 36.00.12 38.1, 71.20.11	-	Сульфаты (SO ₄ ²⁻)	2-40,0 мг/дм ³
52.	РД 52.24.407-2017	Воды природные Вода сточная очищенная	36.00.1 36.00.12 38.1, 71.20.11	-	Хлориды (Cl ⁻)	10,0-250,0 мг/дм ³
53.	РД 52.24.419-2005	Поверхностные воды суши Вода сточная очищенная	36.00.1 36.00.12	-	Растворенный кислород	1,0-15,0 мг/дм ³
54.	РД 52.24.420-2006	Поверхностные воды суши Вода сточная очищенная	36.00.1 36.00.12	-	Биохимическое потребление кислорода	1,0-11,0 мг/дм ³
55.	РД 52.24.421-2012	Поверхностные воды суши Вода сточная очищенная	36.00.1 36.00.12	-	Химическое потребление кислорода	4-80 мг/дм ³
56.	РД 52.24.468-2005	Поверхностные воды суши Вода сточная очищенная	36.00.1 36.00.12	-	Взвешенные вещества	5,0-200,0 мг/дм ³
57.	РД 52.24.486-2009	Поверхностные воды суши Вода сточная очищенная	36.00.1 36.00.12, 71.20.11	-	Аммиак и аммоний ион (по азоту)	0,05-4,00 мг/дм ³
58.	РД 52.24.493-2006	Поверхностные воды суши Вода сточная очищенная	36.00.1 36.00.12	-	Щелочность	0,17-8,2 ммоль/дм ³
59.	РД 52.24.496-2005 п.9.2	Поверхностные воды суши	36.00.1	-	Запах	0-5 балл
60.	РД 52.24.496-2005 п.9.1				Температура	0-100 °С
61.	РД 52.24.497-2005 Вариант 2	Поверхностные воды суши Вода сточная очищенная	36.00.1 36.00.12	-	Цветность	5-500 градус
62.	ПНД Ф 14.1.2.4.4-95 (издание 2011 г.)	Воды питьевые Воды поверхностные и очищенные сточные	36.00.1 36.00.12	-	Нитраты (по NO ₃)	0,1-100,0 мг/дм ³
63.	ПНД Ф 14.1.2.4.3—95 (издание 2011 г.)	Воды питьевые Воды поверхностные и очищенные сточные	36.00.1 36.00.12	-	Нитриты (по NO ₂)	0,02-3,00 мг/дм ³
64.	ПНД Ф 14.1.2.4.50—96 (издание 2011 г.)	Воды питьевые Воды поверхностные и очищенные сточные	36.00.11, 36.00.1, 36.00.12	-	Железо	0,05-10,00 мг/дм ³
65.	ПНД Ф 14.1.2.3.96-97 (издание 2016 г.)	Воды природные Вода сточная очищенная	36.00.1 36.00.12	-	Хлориды (Cl ⁻)	10,0-5000,0 мг/дм ³
66.	ПНД Ф 14.1.2.3.98-97 (издание	Воды природные	36.00.1	-	Жесткость общая	0,1-50,0 °Ж

1	2	3	4	5	6	7
	2016 г.)	Вода сточная очищенная	36.00.12			
67.	ПНД Ф 14.1.2.3.100-97 (издание 2004 г.)	Воды природные	36.00.1	-	Химическое потребление кислорода	4,0-80,0 мг/дм ³
68.	ПНД Ф 14.1.2.106-97 (издание 2004 г.)	Воды природные	36.00.11	-	Общий фосфор	0,04-0,40 мг/дм ³
69.	ПНД Ф 14.1.2.3.110-97 (издание 2004 г.)	Воды природные	36.00.11	-	Взвешенные вещества	3,0-50000,0 мг/дм ³
70.	ПНД Ф 14.1.2.4.111-97 (издание 2011 г.)	Воды природные	36.00.11	-	Хлориды (Cl ⁻)	10-10000,0 мг/дм ³
71.	ПНД Ф 14.1.2.4.112-97 (издание 2011 г.)	Воды природные	36.00.11	-	Полифосфаты (PO ₄ ³⁻)	0,05-80,00 мг/дм ³
72.	ПНД Ф 14.1.2.4.114-97 (издание 2011 г.)	Воды питьевые	36.00.1	-	Общая минерализация (сухой остаток)	50,0-25000,0 мг/дм ³
73.	ПНД Ф 14.1.2.3.4.121-97 (издание 2018 г.)	Воды питьевые	36.00.11	61016112,	Водородный показатель (pH)	-1-19 pH
		Воды поверхностные и очищенные сточные	36.00.1	6113 00, 6114,6115,6117 6301-6308 4101-4103		
74.	ПНД Ф 14.1.2.3.4.123-97 (издание 2004 г.)	Воды природные	36.00.11	-	Биохимическое потребление кислорода	0,5-1000,0 мг O ₂ /дм ³
		Воды поверхностные и сточные	36.00.1			
75.	ПНД Ф 14.1.2.159-2000 (издание 2005г.)	Воды природные	36.00.1	-	Сульфат - ион	10-1000 мг/дм ³
		Воды поверхностные и сточные	38.1			
76.	ПНД Ф 14.1.2.3.4.179-2002 (издание 2012 г.)	Воды питьевые	36.00.11	-	Фториды (F ⁻)	0,1-5,0 мг/дм ³
		Воды поверхностные и сточные	36.00.1.38.1			
77.	ПНД Ф 14.1.2.4.262-10 (издание 2010г.)	Воды питьевые	36.00.11	-	Аммиак и аммоний ион (по азоту)	0,05-4,00 мг/дм ³
		Воды поверхностные и сточные				
78.	ПНД Ф 14.1.2.61-96	Воды природные	36.00.1,	-	Марганец	0,005-10,0 мг/дм ³
		Вода сточная очищенная	36.00.12			
79.	ГОСТ 17.4.3.01-83	Почва	71.20.11	-	Отбор проб	-
80.	ГОСТ 26483-85	Почва	71.20.11	-	Водородный показатель (pH)	1,0-14,0 pH
81.	ГОСТ 26951-86	Почва	71.20.11	-	Азот нитратный	2,8-1090,0 мг/кг
82.	ГОСТ 4288-76 п.2.5	Кулинарные изделия, полуфабрикаты из рубленного	01.47.2	1601 -1602	Массовая доля влаги	0,7-80%

1	2	3	4	5	6	7
		мяса				
83.	ГОСТ 4288-76 п. 2.3				Внешний вид вкус и запах степень измельчения, равномерность перемешивания фарша.	Описание Описание Описание Описание
84.	ГОСТ 4288-76 п. 2.6				Кислотность	4-25° Т
85.	ГОСТ 34135-2017 п.6, п.7, п.8	Мясные и мясосодержащие кулинарные изделия, полуфабрикаты	10.13.	0210	Массовая доля хлеба	0,6-40,0%
86.	ГОСТ 9792-73 п.2	Колбасные изделия, продукты из свинины, говядины и баранины, и других видов убойных животных	10.13	1601 1602	Отбор проб	-
87.	ГОСТ 9793-2016	Все виды мяса, мясные и мясосодержащие продукты	10.11.	0201-0208, 0210, 1601- 1602	Массовая доля влаги	1,0-85 %
88.	ГОСТ 9957-2015 п.7	Все виды мяса, мясные и мясосодержащие продукты	10.11.	0201-0208, 0210, 1601- 1602	Массовая доля хлористого натрия	0,1-7,0%
89.	ГОСТ 9959-2015	Все виды мяса, мясные и мясосодержащие продукты	10.11.	0201-0208, 0210, 1601- 1602	Внешний вид, цвет, состояние поверхности, запах, консистенция, вкус	Описание
90.	ГОСТ 19342-73	Печень крупнорогатого скота и свиной	10.11.	0201-0208	Внешний вид и цвет	Описание
91.	ГОСТ 31467-2012	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12.	0207	Отбор проб Подготовка проб к испытаниям	-
92.	ГОСТ 31720-2012 п.4	Пищевые яичные продукты, выработанные из пищевых яиц с/х птицы	01.47.	0407-0408	Отбор проб	-
93.	ГОСТ 31720-2012 п.5				Внешний вид, цвет, текстура и консистенция, запах и вкус	Описание
94.	ГОСТ 31470-2012 п.4	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12.	0207	Внешний вид, цвет, консистенция Запах	Описание
95.	ГОСТ 31470-2012 п.5				Общая кислотность	0,3-10,0°Т

1	2	3	4	5	6	7
96.	ГОСТ Р 51447-99	Мясо и мясные продукты	10.12.	0207	Отбор проб	-
97.	ГОСТ Р 55480-2013	Мясо субпродукты, жир-сырец, мясные и мясосодержащие продукты из шпика.	10.11.	0201-0208, 0210, 1601-1602	Кислотное число	0,1-40 мг КОН/г жира в пробе
98.	ГОСТ 3627-81 п. 2, п.4, п.5	Сыры, брынза, соленные твердые изделия, сливочное масло	10.51.3 10.51.4	0405 0406	Массовая доля хлористого натрия	0,1-7,0%
99.	ГОСТ 5867-90 п.1, п.4	Молоко и молочные продукты		0401-0403 0404-0406	Массовая доля жира	0,5-70,0 %
100.	ГОСТ 24065-80	Молоко	10.51.1	0401	Сода	Присутствует/ отсутствует
101.	ГОСТ 24066-80	Сырое молоко	10.51.1	0401	Аммиак	Присутствует/ отсутствует
102.	ГОСТ 24067-80	Молоко	10.51.1	0401	Перекись водорода	Присутствует/ отсутствует
103.	ГОСТ 26809.1-2	Молоко и молочные продукты.	10.51	0401,0403 0404	Отбор проб Подготовка проб к анализу	-
104.	ГОСТ 26809.2-2014	Масло, молочный жир, спреды, сыры, сырные массы, сырные продукты, плавленые сыры.	10.51	0405 0406	Отбор проб Подготовка проб к анализу	-
105.	ГОСТ 31976-2012	Йогурты	10.51.5	040310	Титруемая кислотность	50-180 °Г
106.	ГОСТ Р 32892-2014	Молоко и молочные продукты		0401 0403-0406	Активная кислотность (рН)	3-8 ед.рН
107.	ГОСТ Р 54667-2011 п.6, п.7	Молоко и продукты переработки молока	10.51	0401 0403-0406	Массовая доля сахарозы	1,0-50,0 %
108.	ГОСТ Р 54668-2011 п. 7, п. 8.1, п. 8.3	Молоко и продукты переработки молока.	10.51	0401-0403 0404-0406	Массовая доля влаги и сухого вещества	0,5-99,0 %
109.	ГОСТ Р 54669-2011 п.7	Молоко и продукты переработки молока	10.51	0401 0403-0406	Кислотность	2-250°Г
110.	ГОСТ Р 54758-2011 п.6	Молоко и продукты переработки молока	10.51	0401 0403-0406	Плотность	1015-1040 кг/м³
111.	ГОСТ Р 55063-2012 п. 7.8	Сыры, сыры плавленые.	10.53.4		Массовая доля жира	7,0-39,0%
112.	ГОСТ Р 55063-2012 п. 7.9				Массовая доля хлористого натрия	0,5-10,0%
113.	ГОСТ Р 55361-2012 п. 7.6, 7.7	Молочный жир, масло и масляная паста из коровьего молока	10.53.3	0405	Массовая доля влаги	0,5-60,0%
114.	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.4, п.7.5				Массовая доля жира	50-75%
115.	ГОСТ Р 55361-2012				Титруемая кислотность	1,0-6,0 °Г

1	2	3	4	5	6	7
	п. 7.14					
116.	ГОСТ Р 55361-2012 п. 7.15				Титруемая кислотность жировой фазы	1,0-6,0°К
117.	ГОСТ Р 55361-2012 7.16				Титруемая кислотность молочной плазмы	10,0-70,0°Т
118.	ГОСТ 3623-2015 7.2	Пастеризованное молоко, сливки, пахту, творог, сметана, сливочное масло, кисломолочные продукты,	10.51	0401 0403-0406	Фосфатаза	Обнаружено / не обнаружено
119.	ГОСТ 31339-2006 п. 5	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	10.20	1604-1605	Отбор проб	-
120.	ГОСТ 31339-2006 п. 4.3.1.2а				Массовая доля глазури	0-5,0%
121.	ГОСТ 7636-85 п. 3.3.1	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки	10.20.	0303-0308, 1604-1605	Массовая доля влаги	1,0-90,0%
122.	ГОСТ 7636-85 п. 7.9				Кислотное число	0,14-28 мг КОН/г
123.	ГОСТ 7636-85 п. 3.5.1; п. 3.5.2				Массовая доля хлористого натрия	0,3-64,8% 1,0-80,0%
124.	ГОСТ 27207-87	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20.	1604, 1605	Массовая доля поваренной соли	0,1-20,0%
125.	ГОСТ 27082-2014 п. 4	Консервы и пресервы из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей	10.20	1604 1605	Общая кислотность	0,3-0,7
126.	ГОСТ 5667-65	Хлеб, булочные, сдобные и диетические изделия	10.71.	1901, 1905	Отбор проб Форма Поверхность Цвет Вкус и запах	- описание описание описание описание
127.	ГОСТ 5668-68 п. 2, п. 5	Хлеб, булочные, бараночные, сухарные изделия, соломка	10.71., 10.72.	1901, 1905	Массовая доля жира	0,7-50 %
128.	ГОСТ 5669-96	Хлебобулочные изделия	10.71.	1901, 1905	Пористость	50,0-95,0 %
129.	ГОСТ 5670-96	Хлебобулочные изделия	10.71.11	1905	Кислотность	0,2-50,0°Т
130.	ГОСТ 5672-68 п. 3, п. 4	Хлеб, булочные, бараночные, сухарные изделия, хрустящие хлебцы, соломка	10.71.11 10.72.11	1905	Массовая доля сахара	1,0-20,0%
131.	ГОСТ 5698-51 п. 2	Хле и хлебобулочные изделия	10.71.11	1905	Массовая доля поваренной соли	0,14-5,0%
132.	ГОСТ 21094-75	Хлеб и хлебобулочные изделия	10.72.11	1905	Влажность	1,0-80,0%

1	2	3	4	5	6	7
133.	ГОСТ 26312.1-84	Крупа	10.61.3		Отбор проб	-
134.	ГОСТ 26312.2-84	Крупа	10.61.3	1103	Органолептические показатели	Описание
135.	ГОСТ 26312.6-84	Овсяные хлопья	10.61.32.111	110412	Кислотность	0,2-50,0°Т
136.	ГОСТ 27493-87	Мука, отруби	10.61.2	1101-1102	Кислотность	0,3-50,0°Т
137.	ГОСТ 27558-87	Мука, отруби	10.61.2	1101-1102	Цвет. Запах. вкус. Хруст	Описание Описание Описание Описание
138.	ГОСТ 27668-88	Мука пшеничная	10.61.21.110	1101	Отбор проб	-
139.	ГОСТ 9404-88	Мука, отруби	10.61.2	1101-1102	Влажность	1-30%
140.	ГОСТ 31964-2012 п. 7.3.1, 7.3.2	Макаронные изделия	10.73.11	1902	Влажность	0,5-50,0%
141.	ГОСТ 31964-2012 п. 7.2.				Запах и вкус	Описание
142.	ГОСТ 31964-2012 п. 7.4				Кислотность	0,2-50,0°Т
143.	ГОСТ 31749-2012	Макаронные изделия быстрого приготовления	10.73.11	1902	Отбор проб	-
144.	ГОСТ 15113.0-77 п.2	Пищевые концентраты	10.89.11 10.89.19		Отбор проб	-
145.	ГОСТ 15113.3-77 п.2	Пищевые концентраты	10.89.11 10.89.19		Внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция	Описание
146.	ГОСТ 15113.4-77 п.2, п.3	Пищевые концентраты	10.89.11 10.89.19		Массовая доля влаги	0,5-50%
147.	ГОСТ 15113.5 -77 п.2, п. 3	Пищевые концентраты	10.89.11 10.89.19		Кислотность	0,07-17,5°Т
148.	ГОСТ Р 52610-2006	Пищевые концентраты	10.89.11 10.89.19		Массовая доля влаги	5,0-15,0% 3,0-11,0%
149.	ГОСТ 24333-2011	Зерно и продукты его переработки	01.11		Отбор проб	-
150.	ГОСТ 5897-90 п.2	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71.12 10.72.12 10.82	1704 1905	Внешний вид, вкус, запах, цвет.	Описание
151.	ГОСТ 5898-87 п.2, п.3	Кондитерские изделия	10.71.12 10.72.12	1704 1905	Кислотность	0,2-50,0°Т
152.	ГОСТ 5898-87 п.4		10.82		Щелочность	0,2-50,0 град

1	2	3	4	5	6	7
153.	ГОСТ 5904-82 п.2	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71.12 10.72.12, 10.82	1704 1905	Отбор и подготовка проб	-
154.	ГОСТ 12576-2015	Белый сахар, сахар-песок	10.81	1701	Внешний вид и цвет. Запах Чистота раствора. Вкус	Описание
155.	ГОСТ 5900-2014 п.7	Изделия кондитерские и полуфабрикаты	10.71.12 10.72.12, 10.82	1704 1905	Массовая доля влаги	0,5-50,0%
156.	ГОСТ 5901-2014 п.8	Изделия кондитерские и полуфабрикаты	10.71.12 10.72.12, 10.82	1704 1905	Массовая доля общей золы	0,020-0,200%
157.	ГОСТ 31902-2012 п.7; п.8	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71.12 10.72.12, 10.82	1704 1905	Массовая доля жира	0-60%
158.	ГОСТ 32169-2013, п.10.2	Мед	01.49		Водородный показатель	3,0-9,0 ед. pH
159.	ГОСТ 32169-2013, п.10.3	Мед	01.49		Свободная кислотность	10-80 мэкв/кг
160.	ГОСТ 34232-17	Мед	01.49		Диастазное число	3,0-40,0 ед. Готе
161.	ГОСТ 12569-2016	Сахар белый, прочие виды сахара, тростниковый сахар-сырец	10.81	1701	Отбор проб	-
162.	ГОСТ Р 54642-2011	Сахар белый, сахар-песок, тростниковый сахар-сырец	10.81	1701	Массовая доля влаги и сухого вещества	0,10-1,00%
163.	ГОСТ 1721-85	Морковь свежая столовая	10.3	-	Органолептические показатели	Описание
164.	ГОСТ 1724-85	Капуста белокочанная свежая	10.3	-	Органолептические показатели	Описание
165.	ГОСТ 1726-85	Огурцы свежие	10.3	-	Органолептические показатели	Описание
166.	ГОСТ 1750-86	Фрукты сушеные, их смеси, фруктовые десерты	10.3	-	Органолептические показатели	Описание
167.	ГОСТ 8756.11-2015 п.6	Продукты переработки фруктов и овощей	10.3	-	Прозрачность	Прозрачная/непрозрачная
168.	ГОСТ 13340.1-77	Сушеные фрукты и овощи, их смеси	10.3	-	Органолептические показатели	Описание
169.	ГОСТ 13341-77	Сушеные овощи	10.3	-	Отбор проб	-
170.	ГОСТ 24556-2014 п.5.4.2	Продукты переработки плодов и овощей	10.3	2001-2002 2004-2008	Массовая доля аскорбиновой кислоты	0,5-200,0 мг/порция
171.	ГОСТ 25555.1-2014	Продукты переработки фруктов и овощей, соки, морсы, джемы, повидла, варенья	10.3	2001-2002 2004-2008	Массовая доля летучих кислот	2·10 ⁻² %
172.	ГОСТ 26188-2016	Продукты переработки фруктов и овощей, мясные и мясорастительные консервы, соки	10.3	2001-2002 2004-2008	Активная кислотность (pH)	2-12 ед. pH

1	2	3	4	5	6	7
173.	ГОСТ 26323-2014	Продукты переработки фруктов и овощей, соки, пюре, морсы, джемы, повидла, варенья	10.3	2001-2002 2004-2008	Массовая доля посторонних примесей	Обнаружено/необнаружено
174.	ГОСТ 29270-95 п.5.	Продукты переработки плодов и овощей	10.3	2001-2002 2004-2008	Нитраты	24-3000 мг/кг
175.	ГОСТ ISO 750-2013	Продукты переработки фруктов и овощей	10.30.	2001-2008	Титруемая кислотность	0,1-10,0%
176.	ГОСТ 26671-2014	Продукты переработки фруктов и овощей, мясные и мясорастительные консервы	10.30., 10.11.	2001-2008, 1602	Подготовка проб для лабораторных анализов	-
177.	ГОСТ 25555.5-2014 п.7	Продукты переработки фруктов и овощей	10.3	2001-2002 2004-2008	Массовая доля свободного и общего диоксида серы	0,5-10 ⁻²⁰ %
178.	МУ 5048-89 п.2	Овощи	10.30.	0701-0709	Нитраты	50-3000 мг/кг
179.	ГОСТ 5472-50	Масла растительные	10.41	1507-1509 1511-1512 1514-1515	Запах, цвет, прозрачность	Описание
180.	ГОСТ 11812-66	Масла растительные	10.41	1507-1509 1511-1512 1514-1515	Массовая доля влаги и летучих веществ	0,06-1,0%
181.	ГОСТ 31762-2012 п.4.2	Майонез и соус майонезный	10.84.12.	2103	Консистенция, внешний вид, цвет, запах, вкус	Описание
182.	ГОСТ 31762-2012 п.4.15				Стойкость эмульсии	7,0-39,0%
183.	ГОСТ 31762-2012 п.4.3, 4.4				Массовая доля влаги	1,0-95,0%
184.	ГОСТ 31762-2012 п.4.6				Массовая доля жира	5,0-95,0%
185.	ГОСТ 31762-2012 п.4.16				Перекисное число	0,1-45 ммоль активного кислорода на кг масла
186.	ГОСТ 31762-2012 п.4.8				Кислотность	0,05-10,0%
187.	ГОСТ 31933-2012 п.7	Масла растительные	10.41.	1507- 1514	Кислотное число	0-30,0 мг КОН/г
188.	ГОСТ 32189-2013 п.5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.8	Маргарины, спреды, топленые смеси, жиры	10.42.	2103	Массовая доля влаги и летучих веществ	0-50,0%
189.	ГОСТ 32189-2013				Цвет, запах и вкус, консистенция	описание

1	2	3	4	5	6	7
	п.5.2					
190.	ГОСТ 32189-2013 п.5.10				Кислотность	0,5-3,0°K
191.	ГОСТ 32189-2013 п.5.21				Массовая доля хлористого натрия	0-1,5%
192.	ГОСТ 32189-2013 п.5.12, 5.13, 5.14				Массовая доля жира	0-85,0%
193.	ГОСТ 32190-2013	Масла растительные	10.41	1507-1509 1511-1512 1514-1515	Отбор проб	-
194.	ГОСТ Р 51487-99	Масла растительные и жиры животные	10.41	-	Перекисное число	0,1-45,0мэкв/кг
195.	ГОСТ Р ИСО 5555-2010	Сырые либо прошедшие обработку животные и растительные жиры и масла любого происхождения в твердой и жидкой фазах.	10.11.5 10.41.	0209 1501-1502 1507-1509 1511-1512 1514-1515	Отбор проб	-
196.	ГОСТ 31730-2012	Винодельческая продукция в потребительской таре	11.02 11.03	2204 2205	Отбор проб	-
197.	ГОСТ 32080-2013 п. 5.6.1	Ликероводочные изделия	11.01.10.200	2208	Массовая концентрация кислот	0,1-1,3 г/100 см³
198.	ГОСТ 32036-2013 п.6.4	Спирт этиловый ректификованный и пищевой 95% спирт из пищевого сырья	11.01	2207	Определение чистоты	положительный/отрицательный
199.	ГОСТ 32035-2013 п.5.4	Водки и особые водки	11.01.10.110	-	Щелочность	1,5-3,5 см³/100 см³
200.	ГОСТ 12788-80 п.1	Пиво	11.05	2203	Кислотность	1,3-6,0 см³NaOH/ 100 см³
201.	ГОСТ 12786-80 п.2	Пиво	11.05	2203	Отбор проб	-
202.	ГОСТ 12789-80 п.3	Пиво	11.05	2203	Цвет	0,1-4,0 п. ед.
203.	ГОСТ 3639-79 п.2.1	Водно-спиртовые растворы	11.01	-	Объемная доля этилового спирта	0-100%
204.	ГОСТ 9987.0-86 п.2	Жидкие безалкогольные напитки, сиропы, концентрат квасного сусла, концентраты и экстракты квасов, колер	11.07	-	Отбор проб	-
205.	ГОСТ 6687.2-86 п.4	Безалкогольные напитки, сиропы, концентраты квасного сусла, квас	11.07	2202	Массовая доля сухих веществ	(0-35)%

1	2	3	4	5	6	7
206.	ГОСТ 6687.5-86 п.2	Безалкогольные напитки, сиропы, концентраты кислого вкуса, квас	11.07	2202	Внешний вид, прозрачность, цвет, аромат, вкус	Описание
207.	ГОСТ 6687.4-86	Безалкогольные напитки, сиропы, концентраты кислого вкуса, квас	11.07	2202	Кислотность	1,0-20,0 к.ед.
208.	ГОСТ 32114-2013 п.4	Алкогольная продукция и сырье для ее производства	11.01	2204 2205	Массовая концентрация титруемых кислот	0,1-1,3 г/100 см³
209.	ГОСТ 32115-2013	Алкогольная продукция и сырье для ее производства	11.01	2204 2205	Массовая концентрация свободного и общего диоксида серы	0,001-1,0%
210.	ГОСТ Р 51434-99	Фруктовые и овощные соки и другие подобные им продукты	10.32	-	Массовая доля титруемых кислот	0,2-2,1%
211.	ГОСТ Р 51437-99	Фруктовые и овощные соки и другие подобные им продукты	10.32	-	Массовая доля сухого вещества	2-25%
212.	ГОСТ 28875-90	Пряности	10.84.2	0904 - 0906	Внешний вид, запах, вкус	Описание
213.	ГОСТ Р 51575-2000 п.4.1, п.4.2	Йодированная пищевая поваренная соль	10.84.30.130	25010091	Йод	20-60 мкг/г
214.	ГОСТ Р 52482-2005 п.4	Пищевая соль	10.84.30.130	-	Органолептические показатели	Описание
215.	ГОСТ 1936-85 п.2.4	Черный, зеленый и желтый байховый чай, ароматизированный черный и зеленый байховый чай, плиточный и зеленый кирпичный чай	10.83.13	0902	Органолептические показатели	Описание
216.	ГОСТ 1936-85 п.2.5	Черный, зеленый и желтый (натуральный концентрат чая)	10.83.13	0902	Массовая доля влаги	0,28-25,0%
217.	ГОСТ 19885-74 п.2	нерасфасованный и расфасованный байховый чай, зеленый кирпичный и черный плиточный чай	10.83.13	0902	Танин	1,0-40,0%
218.	ГОСТ 19885-74 п.3		10.83.13	0902	Кофеин	1,0-20,0%
219.	ГОСТ 1839-11	Чай	10.83.13	0902	Отбор проб	-
220.	ГОСТ Р ИСО 7516-2012	Растворимый чай	10.83.13	0902	Отбор проб	-
221.	ГОСТ 32572-2013 п 10.2	Чай	10.83.13	0902	Внешний вид и цвет чайного листа	Описание
222.	ГОСТ ИСО 11294-2014	Кофе молотый жареный	10.83.11	0901	Потеря массы при температуре 103°C	2,0-22,0%

1	2	3	4	5	6	7
223.	ГОСТ 8756.0-70	Консервированные пищевые продукты, кроме молочных	10.13	2001-2002 2004-2008	Отбор проб Подготовка проб	-
224.	ГОСТ 8756.1-79	Консервированные пищевые продукты, кроме молочных	10.13	2001-2002 2004-2008	Внешний вид, цвет, запах, консистенция и вкус. Масса нетто Массовая доля составных частей.	Описание 0-95,0% 10,0-95,0%
225.	ГОСТ Р 54731-2011 п.6.1	Хлебопекарные прессованные дрожжи высшего и первого сортов	10.89.13.111	210210	Отбор проб	-
226.	ГОСТ Р 54845-2011 п.7.1	Хлебопекарные сушеные дрожжи	10.89.13.111	210210	Отбор проб	-
227.	ГОСТ 31986-2012	Продукция общественного питания массового изготовления	10.85.1	-	Внешний вид, текстура (консистенция), запах, вкус	Описание
228.	ГОСТ Р 54607.3-2014 п.7.1	Продукция общественного питания	10.85.1	-	Эффективность тепловой обработки мясных и рыбных кулинарных изделий (проба на пероксидазу)	достаточная/ недостаточная (реакция положительная/отрицательная)
229.	ГОСТ Р 54607.3-2014 п.6.2	Продукция общественного питания	10.85.1	-	Качественная проба на степень термического окисления фритюрных жиров	менее 1% более 1%
230.	МУ 4237-86	Готовые блюда	10.85.	-	Сухие вещества Зола Белок Жир Белки+углеводы Калорийность	(50-300) г/порция (100-700) г/суточной порции (0,5-1,0) г/порция (0,1-2,0) г/суточной порции (10-60) г/порция (20-120) г/суточной порции (1,0-100,0) г/порция (10,0-150,0) г/суточной порции - -
231.	ГОСТ 11086-76	Гипохлорит натрия (хлорноватистоокислый натрий)	-	-	Отбор проб	-
232.	ГОСТ Р 54562-2011	Хлорная известь	-	-	Массовая доля активного хлора	3,0-200,0 г/дм³
233.	МУ по применению и качеству контроля дезинфицирующих хлорсодержащих средств	Дезинфекционные средства, содержащие хлорактивные соединения	-	-	Отбор проб Массовая доля активного хлора	- 0-30,0 %

1	2	3	4	5	6	7
234.	Р 4.2.2643-10 п. 4.2.1 (определение хлора, соединений)	Дезинфекционные средства, содержащие хлорактивные соединения	-	-	Активный хлор	0-65,0 %
235.	Р 4.2.2643-10 п. 4.2.6	дезинфекционные средства, содержащие третичный алкиламин	-	-	N,N-бис-(3-аминопропил) додециламин	0-15,0 %
236.	Р 4.2.2643-10 п. 4.2.4	дезинфекционные средства, содержащие четвертичные аммонийные соли	-	-	Алкилдиметилбензиламмоний хлорид	0-40,0 %
237.	Р 4.2.2643-10 п. 4.2.9	дезинфекционные средства, содержащие кислоты	-	-	Массовая доля серной кислоты	0-10,0 %
238.	ГОСТ 25263-82	Гипохлорит кальция (нейтральный хлорноватистокислый кальций)	-	-	Отбор проб Массовая доля активного хлора	- 0-60,0 %
239.	МУК 4.3.2812-10	Факторы среды обитания промышленных объектов. Рабочие места, производственная зона. Жилые и общественные здания. Лечебно-профилактические учреждения и аптеки. Территория жилой застройки.			уровни естественной и искусственной освещенности	(10-200000) лк
240.	МУК 4.3.2756-10	Факторы среды обитания промышленных объектов. Рабочие места, производственная зона. Жилые и общественные здания. Лечебно-профилактические учреждения и аптеки.	" "	" "	уровни яркости Температура воздуха относительная влажность воздуха	(10-200000) кд/м² (от 0 до 50)°C (10-98)%
241.	МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98	Факторы среды обитания промышленных объектов. Рабочие места, производственная зона. Жилые и общественные здания.	" "	" "	скорость движения воздуха уровни естественной и искусственной освещенности	(0,1-20)м/с (10-200000) лк

1	2	3	4	5	6	7
		Лечебно-профилактические учреждения и аптеки. Территория жилой застройки				
242.	ГОСТ Р 24940-2016	Факторы среды обитания промышленных объектов. Рабочие места, производственная зона. Жилые и общественные здания. Лечебно-профилактические учреждения и аптеки. Территория жилой застройки.	"-"	"-"	уровни естественной и искусственной освещенности	(10-200000) лк
243.	ГОСТ 30494-2011	Факторы среды обитания промышленных объектов. Рабочие места, производственная зона. Жилые и общественные здания. Лечебно-профилактические учреждения и аптеки.	"-"	"-"	относительная влажность воздуха,	(3-98)%
					скорость движения воздуха,	(0,1-30)м/с
					относительная влажность воздуха,	(3-98)%
244.	Руководство по эксплуатации «Прибор, комбинированный ТКА-ПКМ модель 61»	Факторы среды обитания промышленных объектов. Рабочие места, производственная зона. Жилые и общественные здания. Лечебно-профилактические учреждения и аптеки.	"-"	"-"	Температура воздуха	(от 0 до 50)°C
					относительная влажность воздуха	(10-98)%
					скорость движения воздуха,	(0,1-20)м/с
					уровни искусственной освещенности	(10-200000) лк
					яркость	(10-200000) кд/м²
245.	ГОСТ 10444.8	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.61; 10.86; 10.83; 10.89.19.210	11.05; 07.12; 04.01	В.сереус/Бактерии В.сереус	от 10 КОЕ/г (см³)

246.	ГОСТ 10444.9	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.13; 10.20; 10.39; 10.84; 10.89; 10.86; 10.51	02.07	Мезофильные факультативно-анаэробные клостридии, в том числе <i>C. perfringens</i> ;	от 10 КОЕ/г (см ³)
247.	ГОСТ 10444.11	Пищевые продукты и продовольственное сырье.		04.03	Молочнокислые микроорганизмы	от 1 КОЕ/г (см ³) Обнаружено/не обнаружено
248.	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 (см ³)
249.	ГОСТ 10444.15	Пищевые продукты и продовольственное сырье. Щетки зубные, массажеры для десен и аналогичные изделия для ухода за полостью рта.	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 2009; 2202;	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов/КМАФАнМ/ Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	от 10 КОЕ/г (см ³)
250.	ГОСТ 20235.2 П.4.1.3.	Мясо кроликов	10.13	-	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы/ сальмонеллы;	Обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
251. ГОСТ 20235.2 п.4.1.4	Мясо кроликов	10.13	-		Бактерии рода Эшерихи/ E.coli	Обнаружено/не обнаружено
252. ГОСТ 20235.2 п.4.1.6					Стафилококки /S.aureus	Обнаружено/не обнаружено
253. ГОСТ 23453 п.5	Молоко сырое.	10.51.11.150, 10.51.11.190	04.02	04.02	Соматические клетки	менее 500 тыс/ 500 тыс.-1 млн/ более 1 млн
254. ГОСТ 23454	Молоко сырое цельное и обезжиренное, термически обработанное, предварительно восстановленное из сгущенного, концентрированного или сухого молока.	10.51	04.02	04.02	Ингибирующие вещества	наличие/отсутствует
255. ГОСТ 26968 п.4.1.	Сахар.	10.81	19.02;19.04;19.05	19.02;19.04;19.05	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов/	От 10 КОЕ/г (см³)
256. ГОСТ 26968 п.4.2.					Дрожжи, плесневые грибы/	От 10 КОЕ/г (см³)
257. ГОСТ 26972 п.4.1.	Зерно, используемые для производства продуктов детского питания. Щетки зубные, массажеры для десен и аналогичные изделия для ухода за полостью рта.	01.11.4 01.11.11.110 01.11.11.120 01.11.12.110 01.11.12.120 01.11.31.110 01.11.31.120 01.11.32.110 01.11.32.120 01.11.33 10.61.1-4 10.61.33.119	1001 90 1003 00 1005 10 1006 10-30 1007 00 1008 10 000 1008 20 000	1001 90 1003 00 1005 10 1006 10-30 1007 00 1008 10 000 1008 20 000	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов/ Количество мезоорганизмов (мезофиллов, аэробов и факультативных анаэробов) (КМАФАнМ), Бактерий группы кишечных палочек(колиформы)	От 10 КОЕ/г (см³)
258. ГОСТ 26972 п.4.2.					Плесневые грибы и дрожжи/Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы	Обнаружено/не обнаружено
259. ГОСТ 26972 п.4.3.						от 10 КОЕ/г (см³)
260. 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;	0201-0207; 0302; 0710; 0811; 1601;1602; 1604; 1901 10; 2009; 2201; 2202;	Бактерии родов Proteus, Moraxella, Providencia/Бактерии рода Proteus;	Обнаружено/не обнаружено
261. ГОСТ 28566	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.20	1901 10; 0302	1901 10; 0302	Бактерии рода Enterococcus	от 1 КОЕ/г (см³) Обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
262. 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 01.26.11.000 01.26.12.000 01.26.90.000 10.41.19.000 03.21.11 000 03.21.12.110-130, 190 03.21.20.110-130, 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.	0201-0207; 0302; 0710; 0811; 1601; 10; 1602; 1604; 1901 10; 2009; 2201; 2202	Сульфитредуцирующие клостридии/ Мезофильные сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружено/не обнаружено	
263. ГОСТ 30347	Молоко и молочная продукция.	10.51;10.52; 10.86	0401-0406	S.aureus/ Стафилококки S.aureus	Обнаружено/не обнаружено	
264. ГОСТ 30425 п.7.7	Консервы.	10.11; 10.12; 10.13; 10.20;	0201; 0302; 0711; 0811	Промышленная стерильность	промышленно-стерильно/промышленно-	

1	2	3	4	5	6	7
			10.32; 10.39;10.51; 10.86		Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы групп <i>B.cereus</i> и <i>B.polytuxa</i> ;	нестерильно Обнаружено/не обнаружено
					Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы группы <i>B.subtilis</i> ;	Обнаружено/не обнаружено
					Мезофильные клостридии (кроме <i>C.botulinum</i> (или) <i>C.perfringens</i>);	Обнаружено/не обнаружено
					Неспоорообразующие 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
					Количество плесневых грибов и дрожжей/Дрожжи, Плесени	Обнаружено/не обнаружено
					Молочнокислые микроорганизмы	Обнаружено/не обнаружено
					Бактерии группы кишечных палочек (клиформных бактерий)	Обнаружено/не обнаружено
265.	ГОСТ 30425 п.7.8.					
266.	ГОСТ 30425 п.7.9.					
267.	ГОСТ 30425 п.7.10					
268.	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 ²)
269.	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 ²)
270.	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	от 10 КОЕ/г (см ²)

1	2	3	4	5	6	7
					микроорганизмов (КМАФАМ)	
271. ГОСТ 30712 п.6.2.					Количество мезофильных аэробных микроорганизмов (КМАЭМ)/ Количество мезофильных аэробных микроорганизмов	от 1 КОЕ/г см ³
272. ГОСТ 30712 п.6.3.					Бактерии группы кишечных палочек (клиформных бактерий)	Обнаружено /не обнаружено
273. ГОСТ 30712 п.6.4.					Дрожжи/Плесени/ Плесень и дрожжи в сумме/Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы	от 1 КОЕ/г (см ³)
274.30726		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
275. ГОСТ 31468		Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12	0207-0210	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;	Обнаружено /не обнаружено
276. 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; 1801-1806;	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;	Обнаружено /не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
				1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;		
277. ГОСТ 31708 (ISO 7251:2005)		Пищевые продукты и продовольственное сырье. Щетки зубные, массажеры для лесен 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;	Escherichiacoli/E.coli/	Обнаружено /не обнаружено
278. 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
279. ГОСТ 31746 6888-1:1999, 6888-2:1999, 6888-3:2003)	(ИСО ИСО ИСО	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;	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;	S.aureus/ Стафилококки S.aureus;	Обнаружено /не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
			10.82; 10.83; 10.85; 10.86; 10.89	1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;		
280. 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
281. 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

1	2	3	4	5	6	7			
282.	ГОСТ 32149 п.7	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы	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	0201-0210; 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;	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	От 10 КОЕ/г (см³)			
283.	ГОСТ 32149 п.8						Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	Обнаружено /не обнаружено	
284.	ГОСТ 32149 п.9						Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;	Обнаружено /не обнаружено	
285.	ГОСТ 32149 п.10						Бактерии рода Proteus;	Обнаружено /не обнаружено	
286.	ГОСТ 32149 п.11						Staphylococcus aureus /S.aureus	Обнаружено /не обнаружено	
287.	ГОСТ 32901 п.5.		Молоко и молочная продукция	10.51.11.120; 10.51.12.112;10			0401;0406;0407; 0402;	КМАФАнМ	от 10 КОЕ/г (см³)
288.	ГОСТ 32901 п.8.4			.51.51.110				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружено /не обнаружено
289.	ГОСТ 32901 п.8.5.1				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружено /не обнаружено			
290.	ГОСТ 32901 п.8.5.3				Промышленная стерильность	Промышленно стерильно/промышленно нестерильно			
291.	ГОСТ 32901 п.8.8				КМАФАнМ	от 10 КОЕ/г (см³)			
292.	ГОСТ 33566	Молоко и молочная продукция	10.51	0401-0410;	Дрожжи и плесневые грибы/ Дрожжи (Д), Плесени (П)	от 10 КОЕ/г (см³)			
293.	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			
294.	ГОСТ 7702.2.6 п.8.3				Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружено /не обнаружено			

1	2	3	4	5	6	7
295. ГОСТ 7702.2.6 п.8.4					Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружено /не обнаружено
296. ГОСТ 7702.2.7	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты, из мяса птицы.	10.12, 10.13	0201-0210;	Бактерии рода Proteus;	Обнаружено /не обнаружено	
297. ГОСТ ISO 21527-1	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.20, 10.61, 10.73, 10.81, 10.71, 10.82, 10.86, 10.89, 19.210, 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	Дрожжи/Плесень/ Плесень и дрожжи в сумме/ Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы	От 10 КОЕ/г (см ³)	
298. 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, 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;	Подсчет микроорганизмов	от 1 КОЕ/см ³ (г)	
299. ГОСТ Р 50396.1	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы.	-	0207-0210	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	от 10 КОЕ/г(см ³)	

1	2	3	4	5	6	7
300.	ГОСТ Р 50454	Мясо и мясные продукты	10.11	0201-0210;	Колиформные бактерии	от 10 КОЕ/г (см ³)
301.	ГОСТ Р 50455				<i>Escherichia coli</i>	Обнаружено / не обнаружено
302.	ГОСТ Р 54354 п.8.1.	Мясо, полуфабрикаты, субпродукты, колбасные изделия и продукты из мяса	10.11 10.12, 10.13	0201-0210;	Сальмонеллы	Обнаружено / не обнаружено
303.	ГОСТ Р 54374 п.8.1	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы		0207-0210	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	Обнаружено / не обнаружено
304.	ГОСТ Р 54674 п.8.	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12, 10.13	0207-0210	<i>S.aureus</i>	Обнаружено / не обнаружено
305.	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;	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ;	Обнаружено / не обнаружено
306.	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/ Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	от 10 КОЕ/г (см ³)
307.	МУК 4.2.577-96 п.7.2.				Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) / Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружено / не обнаружено
308.	МУК 4.2.577-96 п.7.3				<i>E.coli</i> ;	Обнаружено / не обнаружено
309.	МУК 4.2.577-96 п.7.5.				Коагулазоположительные стафилококки (<i>S.aureus</i>)/ <i>S.aureus</i>	Обнаружено / не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
310.	МУК 4.2.577-96 п.7.4.				Сальмонеллы/Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;	Обнаружено /не обнаружено
311.	МУК 4.2.577-96 п.7.6.				Энтерококки/ Бактерии рода Enterococcus	Обнаружено /не обнаружено
312.	МУК 4.2.577-96 п.7.8.				Количество дрожжей и плесневых грибов/Дрожжи/Плесени/ Плесень и дрожжи в сумме/Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы	от 10 КОЕ/г
313.	МУК 4.2.577-96 п.7.10.				Бифидобактерии	от 10 КОЕ/г(см ³)
314.	МУК 4.2.577-96 п.7.12.				Промышленная стерильность	Промышленно стерильно/ промышленно нестерильно
315.	МУК 4.2.577-96 п.7.7.				Общее количество бактерий	от 1 КОЕ/г
316.	МУК 4.2.999-00	Кисломолочная продукция	10.51	0403	V. cereus/Бактерии V.cereus Бифидобактерии	от 1 КОЕ/г от 10 КОЕ/г
317.	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; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	Listeria monocytogenes/Листерии L.monocytogenes;	Обнаружено /не обнаружено
318.	МУК 4.2.1847-04 п.7.	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;	Подготовка пробы	-

1	2	3	4	5	6	7
				1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;		
319.	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
320.	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
321.	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
322.	ИК 10-04-06-140-87 п.1.2.4.2				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	Обнаружено /не обнаружено
323.	СанПиН 42-123-4423-87 п.2.4.1.	Детское питание, изготовленное на молочных кухнях	10.86	1901 10	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (Общее микробное число)/ Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	от 10 КОЕ/г (см ³)
324.	СанПиН 42-123-4423-87 п.2.4.2.				Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)/ Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружено /не обнаружено
325.	СанПиН 42-123-4423-87 п.2.4.3.				Эшерихии коли/ E.coli	Обнаружено /не обнаружено
326.	СанПиН 42-123-4423-87 п.2.4.4.				Коагулазолотожительные стафилококки (S.aureus)/ S.aureus	Обнаружено /не обнаружено
327.	СанПиН 42-123-4423-87 п.2.4.5.				Сальмонеллы/Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;	Обнаружено /не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
328.	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
329.	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
330.	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
331.	МР № 96/225 от 07.04.1997г приложение 4.1 п.4.1.2.5.				Синегнойная палочка/Pseudomonas aeruginosa;	Обнаружено /не обнаружено
332.	МУК 4.2.1018-01 п.8.1.	Вода питьевая, вода бассейнов, вода аквапарков. Горячая вода.	36.000.11, 36.000.12	2201,2202	Общее число микроорганизмов (ОМЧ)/ Общее микробное число	от 1 КОЕ /мл
333.	МУК 4.2.1018-01 п.8.2.	Вода, расфасованная в емкости.			Общие колиформные бактерии (ОКБ); Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)/ Общие колиформные бактерии; Термотолерантные колиформные бактерии	Обнаружено /не обнаружено в 100мл от 0,3 КОЕ /100мл НВЧ от 0,3 КОЕ в 100мл
334.	МУК 4.2.1018-01 п.8.3.				Общие колиформные бактерии (ОКБ); Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)/ Общие колиформные бактерии; Термотолерантные колиформные бактерии	Обнаружено /не обнаружено в 100мл от 0,3 КОЕ / 100мл
335.	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
336.	МУК 4.2.1018-01 п.8.4.				Споры сульфитредуцирующих кластридий;	Обнаружено /не обнаружено в 20 мл От 1 КОЕ/20мл
337.	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
338.	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
339.	МУК 4.2.1884-04 п. 2.9				Колифаги;	От 1 БОЕ в 100 мл

1	2	3	4	5	6	7
340.	МУК 4.2.1884-04 п. 2.10				Семейство Enterobacteriaceae род Salmonella/Возбудители кишечных инфекций	Обнаружено /не обнаружено
341.	МУК 4.2.1884-04 приложение 2				Споры сульфитредуцирующих клостридий;	Обнаружено /не обнаружено в 20мл
342.	МУК 4.2.1884-04 приложение 5				Энтерококки;	От 1 КОЕ/100 мл
343.	МУК 4.2.1884-04 приложение 7				число стафилококков Staphylococcus aureus;	от 2 КОЕ/ 100 мл
344.	МУ 2.1.5.800-99 приложение 6	Сточные воды.	37.00.2	2201,2202	Общие колиформные бактерии (ОКБ) Термотолерантные колиформные бактерии(ТКБ) Сальмонелла	Обнаружено /не обнаружено От 1 КОЕ / 100 мл
345.	МУ 2.1.5.800-99 приложение 7				Колифаги;	Обнаружено /не обнаружено
346.	МУ 2.1.5.800-99 приложение 8					От 1 БОЕ/ 100 мл
347.	МУ 2.1.4.1184-03 приложение 7	Вода, расфасованная в емкости. Вода питьевая	11.07	2201,2202	Общее микробное число(ОМЧ) при температуре 37°C; при температуре 22°C; Общие колиформные бактерии(ОКБ) Термотолерантные колиформные бактерии(ТКБ); Глюкозоположительные колиформные бактерии;	От 1 КОЕ / мл
348.	МУ 2.1.4.1184-03 приложение 8				Pseudomonas aeruginosa;	Обнаружено /не обнаружено в 300 мл
349.	МУ 2.1.4.1184-03 приложение 9				Колифаги;	Обнаружено /не обнаружено в 100мл
350.	МУ 2.1.4.1184-03 приложение 10				Общее микробное число(ОМЧ)	Обнаружено /не обнаружено в 100мл
351.	ГОСТ 18963-73, п.4.1	Вода питьевая, дистиллированная вода, используемая для приготовления лекарственных средств (кроме капель)	36.00.11	2201,2202	Бактерии группы кишечной палочки	от 1 КОЕ /см ³
352.	ГОСТ 18963-73 п.4.2					Положительный/отрицательный коли-индекс от 3 НВЧ коли-индекса от 0,1/дм ³ коли-титр от менее 0,9
353.	ГОСТ 31955.1-2013 (ИСО 9308-1:2000)	Вода питьевая	36.00.11	2201,2202	E.coli;	не обнаружено КОЕ / 100мл от 0,3 КОЕ /100мл

1	2	3	4	5	6	7
354.	ГФ XI, вып.2, изм.№3 от 19.03.03 ОФС 42-0067-07 и иные утвержденные в установленном порядке нормативные документы, конкретизирующие применение метода исследования (испытания), измерения, устанавливающие требования к лекарственным средствам, зарегистрированным в установленном порядке и включенным в государственные реестры лекарственных средств для ветеринарного применения государств- членов Евразийского экономического союза п.3.2.1	Лекарственные препараты, субстанции, вспомогательные вещества (за исключением антибактериальных препаратов). Инъекционные растворы после стерилизации.	21.20.10.261; 21.20.23.190	-	Общее число аэробных бактерий и грибов	От 1 КОЕ / см³
355.	ГФ XI, вып.2, изм.№3 от 19.03.03 ОФС 42-0067-07 и иные утвержденные в установленном порядке нормативные документы, конкретизирующие применение метода исследования (испытания), измерения, устанавливающие требования к лекарственным средствам, зарегистрированным в установленном порядке и включенным в государственные реестры лекарственных средств для				Escherichia coli	Обнаружено / не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
	ветеринарного применения государств- членов Евразийского экономического союза п.4.2					
356.	ГФ XI, вып.2, изм.№3 от 19.03.03 ОФС 42-0067-07 и иные утвержденные в установленном порядке нормативные документы, конкретизирующие применение метода исследования (испытания), измерения, устанавливающие требования к лекарственным средствам, зарегистрированным в установленном порядке и включенным в государственные реестры лекарственных средств для ветеринарного применения государств- членов Евразийского экономического союза п.4.3				Род Salmonella	Обнаружено /не обнаружено
357.	ГФ XI, вып.2, изм.№3 от 19.03.03 ОФС 42-0067-07 и иные утвержденные в установленном порядке нормативные документы, конкретизирующие применение метода исследования (испытания), измерения, устанавливающие требования к лекарственным средствам,				Pseudomonas aeruginosa	Обнаружено /не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
	зарегистрированным в установленном порядке и включенным в государственные реестры лекарственных средств для ветеринарного применения государств- членов Евразийского экономического союза п.4.4					
358.	ГФ XI, вып.2, изм.№3 от 19.03.03 ОФС 42-0067-07 и иные утвержденные в установленном порядке нормативные документы, конкретизирующие применение метода исследования (испытания), измерения, устанавливающие требования к лекарственным средствам, зарегистрированным в установленном порядке и включенным в государственные реестры лекарственных средств для ветеринарного применения государств- членов Евразийского экономического союза п.4.5				Staphylococcus aureus	Обнаружено /не обнаружено
359.	МУ № 2657-82, п.5	Поверхность объектов методом смывов	-	3003 3005 3006 10 3006 10 300 0	Общая бактериальная обсеменность (ОМЧ); Бактерии группы кишечных палочек (БГКП); St.aureus Энтеробактерии	от 1 КОЕ/см³ Обнаружено /не обнаружено Обнаружено /не обнаружено Обнаружено /не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
360.	МУ 3.1.1.2438-09	Поверхность объектов методом смывов			Возбудитель кишечного иерсиниоза, псевдотуберкулеза	Обнаружено /не обнаружено
361.	МУК 4.2.2218-07 п.5.	Биологический материал от людей. Материал из внешней среды	10.8 36.00.1 36.00.11 36.00.12.000	1601 00	Возбудитель холеры	Обнаружено /не обнаружено
362.	МУ № 3182-84 п.3	Дистиллированная вода, в том числе для приготовления инъекционных растворов, глазных капель; сухие лекарственные вещества для изготовления 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	от 1 КОЕ /см ³
363.	МУ № 3182-84 п.4	Поверхность объектов внешней среды, руки, сандеждаметодом смывов			Бактерии группы кишечных палочек (БГКП); Количество золотистого стафилококка Количество дрожжевых, плесневых грибов Общее количество микроорганизмов;	Обнаружено /не обнаружено От 1 КОЕ / см ³ От 1 КОЕ/ м ³ От 1 КОЕ/ м ³ От 1 КОЕ /м ³
364.	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			Бактерии группы кишечных палочек Патогенный (золотистый) стафилококк Синегнойная палочка Бактерии рода Протея	Обнаружено /не обнаружено Обнаружено /не обнаружено
365.	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
366.	МУК 4.2.2942-11 п 3.1	Воздушная среда	71.20.11; 21.20.24		Общее количество микроорганизмов S.aureus Количество плесневых и дрожжевых грибов	От 1 КОЕ /м ³ От 1 КОЕ /м ³ От 1 КОЕ /м ³
367.	МУК 4.2.2942-11 п 3.2	Поверхность объектов внешней среды, рук персонала методом смывов в организациях лечебного профиля			Бактерии группы кишечных палочек Стафилококки S.aureus Сальмонеллы Условно-патогенные бактерии	Обнаружено /не обнаружено Обнаружено /не обнаружено Обнаружено /не обнаружено Обнаружено /не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
					<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Обнаружено /не обнаружено
368.	МУК 4.2.2942-11 п.4	Стерильные изделия медицинского назначения			Стерильность	Стерильно/нестерильно
369.	МР от 03.06.86. «Определение грамотрицательных потенциально патогенных бактерий- возбудителей внутрибольничных инфекций», п.3, п.5	Объекты внешней среды	-		Грамотрицательные потенциально патогенные микроорганизмы;	Обнаружено /не обнаружено
370.	МР № ФЦ/4022-04 от 24.12.04 п.7.	Почва территорий населенных мест (жилая зона, детские дошкольные, школьные учреждения, зона санитарной охраны водоемов, рекреационные зоны, транспортные магистрали, т.д.).	71.20.11		Общие колиформные бактерии (БГКП)/Индекс БГКП;	Коли-индекс от 1 клетки на 1 г
371.	МР № ФЦ/4022-04 от 24.12.04 п.8.				Энтерококки/Индекс энтерококков;	Коли-индекс от 1 клетки на 1 г
372.	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
373.	МУ 1446-76 Раздел III	Почва	71.20.11		Отбор проб	-
374.	МУ 1446-76 Раздел IV.1.				Бактерии кишечных палочек /индекс БГКП	Коли-индекс от 1 клетки на 1 г
375.	МУ 4.2.2723-10 за исключением п.13	Объекты внешней среды. Биологический материал.			Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;	Обнаружено /не обнаружено
376.	МУ 143-9/316-17-89	Лечебные грязи			Общее микробное число/ОМЧ/ Общее микробное число(ОМЧ);	от 1 клетки/г
377.	МУ 143-9/316-17-89 п.3.3				Титр ЛПК ;	Титр от 0,1
378.	МУ 143-9/316-17-89 п.3.1.1				Титр сульфитредуцирующих клостридий;	Титр от 0,1
379.	МУ 143-9/316-17-89 п.3.2				Патогенные стафилококки (<i>S. aureus</i>)	Наличие/отсутствует
380.	МУ 143-9/316-17-89 п.3.4				Энтерококки;	Наличие/ отсутствует
381.	МУ 143-9/316-17-893 п.1.3				Колиформные бактерии фекальные;	Наличие/ отсутствует
382.	МУ 143-9/316-17-89 п.3.1.2				<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ;	Наличие/ отсутствует
383.	МУ 143-9/316-17-89 п.3.1.4					

1	2	3	4	5	6	7
384.	МУ 15/6-5-91 инструкция к применению набора	Паровые и воздушные стерилизаторы			Эффективность стерилизации с помощью биологических индикаторов	Стерилизация эффективна /стерилизация неэффективна
385.	Р 4.2.2643-10 п. 5.1.2.1	Дезинфицирующие средства, их компоненты	20.20.14	3808 94	бактерицидная активность	Активна /не активна
386.	Р 4.2.2643-10 п. 5.1.2.2	Дезинфекционные камеры			Эффективность дезинфекции с помощью биологического индикатора	Дезинфекция эффективна /дезинфекция неэффективна
387.	МУК 4.2.1035-01 п. 5					
388.	МУК 4.2.1035-01 п. 6.3.1					
389.	МУК 4.2.1035-01 п. 10					
390.	СП № 4105-86 п. 4.2.	Изделия целлюлозно-бумажной	32.40	4803 00	Общее микробное число	От 1 микробной клетки на 100 см ²
391.	СП № 4105-86 п. 4.2	промышленности (бумага, картон, изделия из них).			Бактерии группы кишечной палочки (БГКП);	Отсутствует/наличие
392.	СП № 4105-86 п. 4.3				Сальмонеллы;	Отсутствует/наличие
393.	СП № 4105-86 п. 4.4				Бактерий семейства Enterobacteriaceae род Shigella, род Salmonella, род Escherichia	Выделено /не выделено
394.	МУ МЗ СССР от 17.12.84. № 04-723/3	Биологический материал	-	3002 90 500 0		
395.	МУ МЗ СССР от 17.12.84. № 04-723/3 п. 5.1. инструкция по применению набора реагентов				Антитела к возбудителям шигеллезов (РПГА)	Отрицательная/положительна я до титра 1:5120
396.	МУК 3.1.7.3402-16 п. 9.3.1 инструкция по применению набора реагентов				Антитела к возбудителям сальмонеллезов (РПГА)	Отрицательная/положительна я до титра 1:5120
397.	МУК 3.1.7.3402-16 п. 9.3.2 инструкция по применению набора реагентов				Антитела к возбудителям бруцеллеза (р. Хеддлсона)	Отрицательный /сомнительный/положительн ый/резко положительный
398.	Приказ МЗ СССР от 23.04.85. № 535				Антитела к возбудителям бруцеллеза (р. Райта)	Отрицательный /положительный/резко положительный
399.	МР № 3923-85 от 14.08.85.				Staphylococcus aureus;	Обнаружено /не обнаружено I-Очень скудный рост II-Скудный рост III-Умеренный рост IV-Обильный рост
					Неферментирующие грамотрицательные микроорганизмы;	Выделено /не выделено

1	2	3	4	5	6	7
400.	МР МЗ СССР от 15.08.84 № 3082-84.				Синегнойная палочка	Выделено /не выделено
401.	МР МЗ РСФСР от 17.01.83				Энтерококки;	Обнаружено /не обнаружено
402.	МУК 4.2.3065-13 п.6.				Бактерии рода коринебактерий;	Выделено /не выделено
403.	МУК 4.2.3065-13 п.11. инструкция по применению набора реагентов				Антитела к возбудителям дифтерии (РПГА)	Титр от 1:20
404.	МР 3.1.2.0072-13 п.6.3				Бактерии рода <i>Bordetella</i>	Обнаружено /не обнаружено
405.	МР 3.1.2.0072-13 п.8.3 инструкция по применению набора реагентов				Антитела к возбудителям коклюша (РА)	титр от 1:160
406.	МР МЗ СССР № 11-14/9-6				Стафилококки	не выделено / выделено (массивный рост/ не массивный рост)
407.	МУК 4.2.1887-04 п.8.1. инструкция по применению набора реагентов				Бактерии семейства <i>Enterobacteriaceae</i>	
408.	МУК 4.2.3115-13 п.6.1				<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ;	
409.	МУК 4.2.1890-04 п.4.3.				Род <i>Neisseria</i>	Обнаружено /не обнаружено
410.	МУК 4.2.2747-10 п.4.1	Культура микроорганизмов			Антитела к возбудителям менингококковой инфекции (РПГА(пассивная))	Титр от 1:20
411.	МУК 4.2.2747-10 п.4.2	Пищевые продукты и продовольственное сырье: Мясо, мясная продукция	10.11 10.13	0201-0203 0205-0206 0209-0210	<i>S. pneumoniae</i>	Выделено /не выделено
412.	МУК 4.2.2747-10 п.7.1.1				Чувствительность микроорганизмов к антибактериальным препаратам;	Чувствительный/промежуточный/резистентный
					Отбор проб на наличие личинок трихинелл	-
					Отбор проб на наличие цистицерков (финн)	-
					Личинки трихинелл	от 1 экз

1	2	3	4	5	6	7
413.	МУК 4.2.2747-10 п.7.2.1				Цистицерки (финны)	от 1 экз
414.	МУК 4.2.2747-10 п.7.2.2				Цистицерки (финны)	от 1 экз
415.	МУ 3.2.1756-03 п.3.2.2	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	03.1-03.2 03.11-03.12 03-21-03.22 10.20	0301 0302-0308	Отбор проб	-
416.	МУК 3.2.988-00 п.3.2.1-3.2.10	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них			Интенсивность инвазии/личинки паразитов в живом виде, опасных для здоровья человека: Нематод, цестод, трематод	от 1 экз
417.	МУК 3.2.988-00 п.3.2.11.1				Интенсивность инвазии/личинки паразитов в живом виде, опасных для здоровья человека: Нематод, цестод, трематод	от 1 экз
418.	МУК 3.2.988-00 п.3.2.11.3				Интенсивность инвазии/личинки паразитов в живом виде, опасных для здоровья человека: трематод	от 1 экз
419.	МУК 3.2.988-00 п.7				Экстенсивность инвазии	-
					Индекс обилия	-
					Среднее число паразитов на 1 кг массы	-
420.	МУК 4.2.3016-12 п.3	Плодовоовощная, плодовая годня	01.13	0701-0707	Отбор проб	
421.	МУК 4.2.3016-12 п.7.1-п.7.3	растительная продукция. Свежеотжатые соки.	01.21 01.22.- 01.25	0709-0710 0803-0810 2009	Яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших	от 1 экз
422.	МУК 4.2.2314-08 п.2.1	Вода питьевая централизованного водоснабжения. Вода источников централизованного и нецентрализованного водоснабжения. Вода плавательных бассейнов. Вода аквапарков.	36.00.11	2201	Отбор проб	-
423.	МУК 4.2.2314-08 п.5.1.2				Яйца гельминтов Цисты патогенных кишечных простейших Цисты лямблий	от 1 экз
424.	МУК 4.2.2314-08 п.5.1.3.1.		36.00.11	2201	Яйца гельминтов Цисты патогенных кишечных простейших Цисты лямблий	от 1 экз
425.	МУК 4.2.2314-08 п.5.1.3.2.	Вода питьевая, расфасованная в емкости	36.00.11	2201	Ооцисты криптоспоридий	от 1 экз

1	2	3	4	5	6	7
426.	МУ 2.1.4.1184-03 приложение 11				Ооцисты криптоспоридий	от 1 экз
427.	МУК 4.2.1884-04 п.3.1	Вода поверхностных водных объектов	36.00.11	2201	Отбор проб Яйца гельминтов	-
428.	МУК 4.2.1884-04 п.3.3				Цисты патогенных кишечных простейших	от 1 экз
429.	МУК 4.2.1884-04 п.3.4				Яйца гельминтов	от 1 экз
430.	ГОСТ 17.4.4.02 п.5.7	Почва	-	-	Цисты патогенных кишечных простейших	-
431.	МУК 4.2.2661-10 п.4.1	Почва.	-	-	Отбор проб	-
432.	МУК 4.2.2661-10 п.6.1	Сточная вода.			Отбор проб	-
433.	МУК 4.2.2661-10 п.7.1	Осадки сточных вод.			Отбор проб	-
434.	МУК 4.2.2661-10 п.10.1	Смывы с поверхностей			Отбор проб	-
435.	МУК 4.2.2661-10 п.4.2	Почва.	-	-	Показатель содержания яиц гельминтов	от 8 экз/кг
436.	МУК 4.2.2661-10 п.6.2	Сточная вода.			Показатель истинной обсемененности	от 8 экз/кг
437.	МУК 4.2.2661-10 п.7.2	«Сырой осадок» сточных вод.			Яйца гельминтов	от 0,1 экз/л
438.	МУК 4.2.2661-10 п.10.2	Обезвоженный осадок сточных вод. Смывы с поверхностей			Яйца гельминтов	от 1 экз/л
439.	МУК 4.2.2661-10 п.4.5	Почва			Яйца гельминтов	от 8 экз/кг
440.	МУК 4.2.2661-10 п.4.7	Почва			Личинки гельминтов	от 0,1 экз/предмет; от 4 экз./м ²
441.	МУК 4.2.2661-10 п.6.3	Сточная вода.			Цисты патогенных кишечных простейших	от 10 экз/кг
442.	МУК 4.2.2661-10 п.7.3	Осадки сточных вод.			Цисты патогенных кишечных простейших	от 4 экз/100г
443.	МУК 4.2.2661-10 п.10.4	Смывы с поверхностей.			Цисты патогенных кишечных простейших	от 0,1 экз/л
444.	МУ 4.2.2039-05 п. 7.3.2. таблица 4	Биологический материал	-	-	Цисты патогенных кишечных простейших	от 0,1 экз/предмет; от 4 экз./м ²
445.	МУК 4.2.3145-13 п.1.1.1.1				Сбор проб клинического материала	-
446.	МУК 4.2.3145-13 п.1.1.1.2.1				Гельминты и их фрагменты	Обнаружено / не обнаружено
447.	МУК 4.2.3145-13 п.1.1.1.4 метод перинального отпечатка по Грэхэм		-	-	Яйца гельминтов	
448.	МУК 4.2.3145-13 п.1.1.1.4 метод перинального				Яйца гельминтов	Обнаружено / не обнаружено

Протокол, пронумеровано
71 (серия 99111) листов



Эксперт по аккредитации:

И.В. Новокшнова

Технический эксперт:

С.В. Кияшко