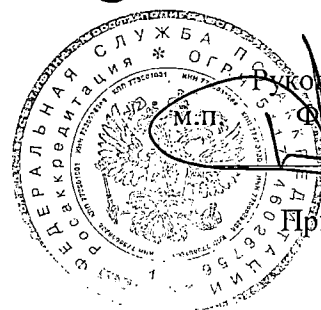


Э КЗЕМПЛЯР
РОСАККРЕДИТАЦИИ



УПРАВЛЕНИЕ АККРЕД

Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации

подпись инициалы, фамилия
Приложение к заявлению о сокращении
области аккредитации

N 060319

от " " 20 г.

на 34 листах, лист 1

**Область аккредитации Испытательной лаборатории (центра)
Филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области» в
Волоколамском, Истринском, Лотошинском и Шаховском районах**

Юридический адрес: 141014, Московская область, город Мытищи, улица Семашко, д. 2

Адреса мест осуществления деятельности:

1. 143530, Московская область, г. Дедовск, ул. Больничная, д.4
2. 143530, Московская область, г. Дедовск, ул. Ударная, д.3а
3. 143500, Московская область, г. Истра, ул. Московская, д.48
4. 143600, Московская область, г. Волоколамск, ул. Парковая, д.12

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТНВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
1. Стационарное рабочее место – 143530, Московская область, г. Дедовск, ул. Больничная, д.4						
Физико-химические методы						
Фотометрический метод						
1.1.	ГОСТ 31857	Вода минеральная Вода питьевая (в том числе расфасованная в емкости) Вода природная (в том числе источники питьевого водоснабжения)	11.07, 36.00.11, 36.00.12 10.20.1- 10.20.3 из 10.86.10	-	Анионные поверхностно-активные вещества (АПАВ)	0,025-2,0 мг/дм ³
1.2.	СанПиН 42-123-4083	Рыба			Гистамин	20-175 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
	(с дополнением от 31.03.1987 № 4274-87)	Рыбoproдукты	из 01.11, 01.12, 01.13-01.14, 01.16, 01.19, 01.21-01.28, 01.41, 01.45, 01.47, 01.49, 02.30, 03.11, 03.12, 08.93, 10.11-10.889, 11.01-11.07, 20.14, 20.52, 20.53, 20.59, 21.10,			
1.3.	ГОСТ 26935	Пищевые консервированные продукты			Олово	0,01-0,125 мг/см ³
1.4.	ГОСТ 26932	Пищевое сырье и продукты			Свинец	0,002-5,0 мг/кг
1.5.	ГОСТ 26930				Мышьяк	от 2,5 мкг
1.6.	ГОСТ 26933				Кадмий	0,02-1,0 мг/кг
1.7.	ГОСТ 26927				Ртуть	0,0025-5,0 мг/кг
1.8.	ГОСТ 26931				Медь	0,001-20,0 мг/кг
1.9.	ГОСТ 26934				Цинк	1-100 мг/кг
1.10.	ГОСТ 28414				Никель	0,5-20,0 мг/кг
				36.00 из 10.3 из 10.11-10.13, 01.47, 10.86, 10.89 10.50.1-10.51.5, 10.86.10.191, 10.61		
1.11.	РД 52.04.186 (п.5.2.1.4)	Атмосферный воздух	из 13.92,	-	Азота диоксид	0,02-1,4 мг/м ³
1.12.	МУ 1638-77	Воздух промышленных помещений	14.12-14.14, 14.19, 14.20, 14.31, 14.39, 15.12, 15.20, 17.22, 17.23, 20.59, 22.19, 22.21-		Азота диоксид	3 - 50 мг/м ³
1.13.	РД 52.04.186 (п.5.2.1.1)	Атмосферный воздух	из 20.59,		Аммиак	0,01-2,5 мг/м ³
1.14.	МУ 1637	Воздух рабочей зоны	22.21, 26.4, 32.40, 32.99, 58.11		Аммиак	5,0 - 20,0 мг/м ³
1.15.	РД 52.04.186 (п.5.3.3.5)	Атмосферный воздух			Гидроксибензол (фенол)	0,004-0,2 мг/м ³
1.16.	МУ 1461	Воздух рабочей зоны			Гидроксибензол (фенол)	0,08 - 7,5 мг/м ³
1.17.	МУ 1696	Воздух рабочей зоны			Формальдегид	0,16 - 3,0 мг/м ³
1.18.	МУ 1645	Воздух			Гидрохлорид	3,0 - 30,0 мг/м ³
1.19.	РД 52.04.186 (п.5.2.5.7)	Атмосферный воздух			Свинец	0,00024-0,0024 мг/м ³
1.20.	МУ 2013	Воздух рабочей зоны			Свинец	0,004 - 0,04 мг/м ³
1.21.	МУ 4945 (п.3.1)	Воздух рабочей зоны			Марганец	0,05 - 1,25 мг/м ³
				Медь	0,4-8,0 мг/м ³	

1	2	3	4	5	6	7
1.22.	МУ 1641	Воздух рабочей зоны			Кислота серная	от 0,5 мг/м ³
1.23.	РД 52.04.186 (п.5.3.3.3)	Атмосферный воздух			Уксусная кислота	0,1-1,7 мг/м ³
1.24.	МУ 1623	Воздух рабочей зоны			Никель	0,003-0,03 мг/м ³
1.25.	МУ 1648	Воздух рабочей зоны			Ацетон	2,0-200,0 мг/м ³
1.26.	МУ 1650	Воздух рабочей зоны			Бензол	0,8-3,0 мг/м ³
					Толуол	0,8-3,0 мг/м ³
					Ксилол	0,8-3,0 мг/м ³
1.27.	МУ 4592	Воздух рабочей зоны			Уксусная кислота	2,5 - 25 мг/м ³
1.28.	МУ 1623	Воздух рабочей зоны			Никель	0,003-0,03 мг/м ³
1.29.	МУ 5884	Воздух рабочей зоны			Винилхлорид	0,5-10,0 мг/м ³
1.30.	МУ 1639	Атмосферный воздух Воздух рабочей зоны			Озон	от 0,05 мг/м ³
1.31.	МУ 5937	Воздух рабочей зоны			Дигидросульфид (сероводород)	5,0 - 50,0 мг/м ³
1.32.	МУ 1644	Воздух			Хлор	0,5 - 3,0 мг/м ³
1.33.	МУ 1683	Воздух промышленных помещений			Одноосновные карбоновые кислоты C1-C9	0,25-5,0 мг/м ³
1.34.	МУ 1689	Воздух			Сложные эфиры одноосновных органических кислот	2,5-10,0 мг/м ³
Спектрофотометрический метод						
1.35.	ГОСТ 30059 (п.4)	Напитки безалкогольные	из 11.07.19 10.89, 10.1- 10.9, 12.00	-	Аспартам	10-1000 мг/ дм ³
					Сахарин	0,5-100 мг/дм ³
					Кофеин	0,15-500 мг/дм ³
					Бензойная кислота	1-500 мг/дм ³
1.36.	МУК 4.4.1.011	Пищевое сырье и продукты	-	-	Нитрозамины (сумма НДМА и НДЭА)	-
Потенциометрический (ионометрический) метод						
1.37.	РД 52.24.495 (п.10.1)	Вода питьевая (в том числе расфасованную в емкости) Вода дистиллированная	-	-	Показатель активности водородных ионов (рН)	4-10 ед рН

1	2	3	4	5	6	7
		Вода природная (подземную и поверхностную) Вода сточная				
Флуориметрический метод						
1.38.	ГОСТ 31857 (п.4)	Вода минеральная Вода питьевая (в том числе расфасованная) Вода природная (в том числе источники питьевого водоснабжения)	-	-	АПАВ	0,025 - 2,0 мг/дм ³
Титриметрический метод						
1.39.	ГОСТ 31749 (п.8.4)	Изделия макаронные быстрого приготовления	10.73.11 10.11.11-	-	Кислотность	-
1.40.	ГОСТ 31720	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы	10.13.15, 10.86.10, 10.89.14, 10.20.25- 10.20-26, 10.20.34 10.89		Массовая доля поваренной соли (хлористого натрия)	-
1.41.	ГОСТ 4288	Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса	1.11, 01.12, 01.13-01.14, 01.16, 01.19, 01.21-01.28, 01.41, 01.45, 01.47, 01.49, 02.30, 03.11, 03.12, 08.93, 10.11-10.889, 11.01-11.07, 20.14, 20.52, 20.53, 20.59, 21.10, 36.00 11.01-11.04		Массовая доля поваренной соли (хлористого натрия)	-
1.42.	Р 4.1.1672 (Гл.1, п.1.1)	БАД			Массовая доля общего белка	-
1.43.	ГОСТ Р 54644	Мед натуральный			Кислотность	-
1.44.	ГОСТ Р 51135 (п.5.6)	Крепкие ликеры, десертные ликеры, эмульсионные ликеры, кремы, наливки, пунши, сладкие настойки, полусладкие настойки, слабоградусные полусладкие настойки, горькие настойки, слабоградусные горькие настойки, десертные напитки, аперитивы,			Массовая концентрация кислот	-

1	2	3	4	5	6	7
		коктейли, бальзамы, слабоградусные газированные и негазированные напитки, спиртные напитки из зернового сырья, а также джины, виски, ром, текилу, аквавит и другие ликероводочные изделия, полученные из растительного сырья				
Гравиметрический метод						
1.45.	ГОСТ 32189 (п.5.9-п.5.10)	Маргарины, спреды, топленые смеси, жиры, предназначенные для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности	из 10.50.1-10.51.5, 10.86.10.191 из 01.11, 01.12, 01.13-01.14, 01.16, 01.19, 01.21-01.28, 01.41, 01.45, 01.47, 01.49, 02.30, 03.11, 03.12, 08.93, 10.11-10.889, 11.01-11.07, 20.14, 20.52, 20.53, 20.59, 21.10, 36.00 из 10.42, 10.51	-	Массовая доля влаги	-
1.46.	ГОСТ 9793 (п.4)	Продукты мясные	10.20.1-10.20.3, из 10.86.10	-	Массовая доля сухих веществ	-
1.47.	ГОСТ 7636 (п.5.9)	Продукты из морских беспозвоночных	10.71		Минеральная примесь	-

1	2	3	4	5	6	7
		Продукты из морских млекопитающих Продукты из рыбы Продукция общественного питания Рыба	10.84.2 из 10.83.13 10.41.21- 10.41.60 из 10.61 10.13, 10.20, 10.39, 10.86, 10.51			
1.48.	ГОСТ 21094	Хлеб и хлебобулочные изделия	из 10.3		Массовая доля влаги	-
1.49.	ГОСТ 686 (п.3.6)	Армейские сухари, представляющие собой ломти хлеба, высушенные для придания им стойкости при хранении	из 01.11, 01.12, 01.13- 01.14, 01.16, 01.19, 01.21- 01.28, 01.41, 01.45, 01.47, 01.49, 02.30, 03.11, 03.12, 08.93, 10.11- 10.889, 11.01- 11.07, 20.14, 20.52, 20.53, 20.59, 21.10, 36.00		Массовая доля влаги	-
1.50.	ГОСТ Р 54644 (п.6.4)	Натуральный мед			Массовая доля воды	-
1.51.	ГОСТ 28875 (п.3.8)	Пряности			Массовая доля влаги	-
1.52.	ГОСТ 17594	Лист лавровый сухой			Влажность	-
1.53.	ГОСТ 32776 (п.7.3)	Кофе растворимый			Массовая доля влаги	-
1.54.	ГОСТ 1936	Чай			Массовая доля растворимых экстрактивных веществ	
1.55.	ГОСТ 5474	Масла растительные и жиры			Массовая доля золы	-
1.56.	ГОСТ 27494	Мука Отруби	из 13.10, 13.20, 13.91, 13.92, 13.99, 14.11-14.14, 14.19, 14.20, 14.31, 14.39, 15.11, 15.12, 15.20		Зольность	-
1.57.	ГОСТ 31469	Пищевые яичные продукты			Масса	
1.58.	ГОСТ 5669	Хлебобулочные изделия массой 0,2 кг и более			Пористость мякиша	-
1.59.	ГОСТ 20239	Мука Крупа Отруби			Металломагнитная примесь	-
1.60.	ГОСТ 28796 (ИСО 5531-78)	Сырая клейковина в пшеничной муке			Массовая доля сырой клейковины	-
1.61.	ГОСТ 27839	Мука пшеничная			Массовая доля сырой клейковины	-
1.62.	ГОСТ 5897 (п.5)	Изделия кондитерские			Массовая доля глазури	-

1	2	3	4	5	6	7
		Полуфабрикаты кондитерские			Массовая доля начинки	-
					Массовая доля какао-продуктов	-
1.63.	ГОСТ 5902 (п.5)	Изделия кондитерские Полуфабрикаты кондитерские Продукция общественного питания			Плотность	-
1.64.	ГОСТ 8756.1 (п.4)	Консервы мясные Консервы мясорастительные Продукты переработки плодов и овощей			Массовая доля составных частей	-
1.65.	ГОСТ 8756.9	Консервированные пищевые продукты			Массовая доля осадка	-
1.66.	МУК 4.1.2468	Воздух рабочей зоны			Пыль	1,0-250 мг/м ³
1.67.	РД 52.04.186 (п.5.2.6)	Атмосферный воздух			Взвешенные вещества	0,26-50,0 мг/м ³
Рефрактометрический метод						
1.68.	ГОСТ Р 51433	Соки фруктовые Соки овощные	10.32	-	Растворимые сухие вещества	2 % - 80 %
Ареометрический метод						
1.69.	ГОСТ Р 51135 (п.5.3.1, п.5.3.4)	Ликероводочные изделия: крепкие ликеры, десертные ликеры, эмульсионные ликеры, кремы, наливки, пунши, сладкие настойки, полусладкие настойки, слабоградусные полусладкие настойки, горькие настойки, слабоградусные горькие настойки, десертные напитки, аперитивы, коктейли, бальзамы, слабоградусные	из 11.01.10	-	Объемная доля этилового спирта	-

1	2	3	4	5	6	7
		газированные и негазированные напитки, спиртные напитки из зернового сырья, а также джины, виски, ром, текила, аквавит и другие ликероводочные изделия, полученные из растительного сырья				
Экстракционно-весовой метод						
1.70.	ГОСТ Р 51457	Сыры Сыры плавленые	10.51.4	-	Массовая доля жира	-
1.71.	ГОСТ 31762 (п.4.6)	Майонезы и майонезные соусы	-	-	Массовая доля жира	-
1.72.	Руководство 4.1.1672 (Гл. II, п.1.3)	БАД	-	-	Массовая доля жира	-
Визуальный метод						
1.73.	ГОСТ 8756.12	Фруктовое и ягодное пюре	из 10.3 из 01.11, 01.12, 01.13- 01.14, 01.16, 01.19, 01.21- 01.28, 01.41, 01.45, 01.47, 01.49, 02.30, 03.11, 03.12, 08.93, 10.11- 10.889, 11.01- 11.07, 20.14, 20.52, 20.53, 20.59, 21.10, 36.00	-	Температура плавления желе	-
1.74.	МУ №1-40/3805 (п.7.2)	Масла растительные	10.41.21- 10.41.60		Качество термической обработки	-

1	2	3	4	5	6	7
1.75.	ГОСТ 5477 (п.1)	Масла растительные			Цветное число	от 1 до 100 по йодной
1.76.	ГОСТ 31743	Макаронные изделия, изготовленные из пшеничной муки и воды, в том числе яичные и овощные (с овощными порошками)	10.73		Наличие крошки макаронных изделий	-
1.77.	ГОСТ 32124 (п.8.7.8)	Изделия хлебобулочные бараночные	10.71		Набухаемость	-
1.78.	ГОСТ 31749 (п.8.2)	Изделия макаронные быстрого	10.73		Время приготовления до готовности	-
1.79.	ГОСТ 5897	Изделия кондитерские Полуфабрикаты кондитерские Продукция общественного питания	10.71		Посторонние примеси	-
1.80.	ГОСТ 17594 (п.3.4.4)	Сухой лавровый лист	10.84.23.164		Содержание желтых листьев, ломанных листьев, листьев с мелкоточечной пятнистостью	-
1.81.	ГОСТ 32038	Пиво	11.05.10		Стойкость	-
1.82.	ГОСТ 7698 (п.2.10)	Крахмал	из 01.11, 01.12, 01.13-01.14, 01.16, 01.19, 01.21-01.28, 01.41, 01.45, 01.47, 01.49, 02.30, 03.11, 03.12, 08.93, 10.11-10.889, 11.01-11.07, 20.14, 20.52, 20.53,		Примеси других видов крахмала	-

1	2	3	4	5	6	7
			20.59, 21.10, 36.00			
1.83.	ГОСТ 17.1.5.02	Водные объекты и участки их берегов неорганизованного, неконтролируемого рекреационного использования	-		Окраска	Отсутствие на поверхности воды плавающих пленок, пятен минеральных масел и скопления других примесей
					Температура воды	1-50 ⁰ С
Линейно-колористический метод						
1.84.	ГОСТ 7636	Продукты из морских беспозвоночных Продукты из морских млекопитающих Продукты из рыбы Продукция общественного питания Рыба	01.11, 01.12, 01.13-01.14, 01.16, 01.19, 01.21-01.28, 01.41, 01.45, 01.47, 01.49, 02.30, 03.11, 03.12, 08.93, 10.11-10.889, 11.01-11.07, 20.14, 20.52, 20.53, 20.59, 21.10, 36.00	-	Размер (длина)	-
1.85.	ГОСТ 31743	Макаронные изделия, изготовленные из пшеничной муки и воды, в том числе яичные и овощные (с овощными порошками)	10.73.11	-	Размер (длина)	-
Кондуктометрический метод						
1.86.	РД 52.24.495	Вода питьевая Вода природная Вода сточная	11.07, 36.00.11	-	Удельная электрическая проводимость	5 - 10000 мкСм/см

1	2	3	4	5	6	7
1.87.	ГОСТ 6709	Вода дистиллированная			Удельная электрическая проводимость	0,01-100 мкСм/см
Органолептический метод						
1.88.	ГОСТ 23392	Говяжье, баранье, свиное мясо и мясо других видов убойного скота и на мясные субпродукты (кроме печени, мозгов, легких, селезенки и почек)	10.11.1	-	Внешний вид Цвет Текстура	-
1.89.	ГОСТ 20235.1	Мясо кроликов	10.11.1	-	Внешний вид Цвет Текстура	-
1.90.	ГОСТ 13928	Заготавливаемые молоко и сливки	10.51	-	Внешний вид Консистенция Вкус Запах Цвет	-
1.91.	ГОСТ 26809.2	Масло (топленое и сливочное, кроме сухого) и масляная паста из коровьего молока Молочный жир Сливочно-растительные спреды и топленые смеси Сыры, сырные массы, сырные продукты, плавленые сыры, плавленые сырные продукты	10.41.1	-	Внешний вид Консистенция Вкус Запах Цвет	-
1.92.	ГОСТ 27568	Твердые сычужные сыры и сырные продукты	10.51.4 10.50.1- 10.51.5, 10.86.10.191	-	Внешний вид Вкус Запах Консистенция Вид на разрезе	-

1	2	3	4	5	6	7
1.93.	ГОСТ Р 52686 (п.8.5)	Сыры	10.51.4	-	Внешний вид Вкус Запах Консистенция Вид на разрезе	-
1.94.	ГОСТ 8764	Молочные и молокосодержащие консервы	10.51.56.360	-	Внешний вид Консистенция Вкус Запах Цвет	-
1.95.	ГОСТ Р 52791	Молоко сухое и молокосодержащий продукт	10.51.56.360	-	Внешний вид Консистенция Вкус Запах Цвет	-
1.96.	ГОСТ 31766 (п.4.1)	Мед натуральный	01.49.21.190	-	Внешний вид (консистенция) Запах Вкус Цвет	-
1.97.	ГОСТ 5312 (п.5.2)	Овощной горох свежий	01.11.62.000 01.11.62	-	Внешний вид Запах Вкус Цвет	-
1.98.	ГОСТ Р 53956	Фрукты быстрозамороженные	10.39.21	-	Внешний вид Консистенция Вкус Запах Цвет	-
1.99.	ГОСТ Р 53884	Земляника	-	-	Внешний вид Запах Вкус	-
1.100.	ГОСТ Р 53596	Плоды цитрусовых культур	-	-	Внешний вид Окраска	-

1	2	3	4	5	6	7
					Запах Вкус	
1.101.	ГОСТ 27853	Соленые и квашеные овощи, моченые плоды и ягоды	01.11, 01.12, 01.13-01.14, 01.16, 01.19, 01.21-01.28, 01.41, 01.45, 01.47, 01.49, 02.30, 03.11, 03.12, 08.93, 10.11-10.889, 11.01-11.07, 20.14, 20.52, 20.53, 20.59, 21.10, 36.00	-	Внешний вид Запах Вкус	-
1.102.	ГОСТ 26313	Продукты переработки фруктов и овощей	10.3 из 01.11, 01.12, 01.13- 01.14, 01.16, 01.19, 01.21- 01.28, 01.41, 01.45, 01.47, 01.49, 02.30, 03.11, 03.12, 08.93, 10.11- 10.889, 11.01- 11.07, 20.14, 20.52, 20.53, 20.59, 21.10, 36.00	-	Внешний вид Запах Вкус	-
1.103.	ГОСТ 15113.1	Пищевые концентраты	-	-	Внешний вид Запах Вкус	-
1.104.	ГОСТ Р 51156	Винные коктейли	11.03	-	Внешний вид Запах Вкус	-

1	2	3	4	5	6	7
1.105.	ГОСТ Р 52835	Плодовые вина и специальные плодовые виноматериалы	11.03	-	Внешний вид Запах Вкус	-
1.106.	ГОСТ Р 52836	Фруктовые (плодовые) вина и фруктовые (плодовые) виноматериалы	11.03	-	Внешний вид Прозрачность Запах Вкус	-
1.107.	ГОСТ 26809.1	Молоко и молочные продукты	10.51	-	Внешний вид Консистенция Запах Вкус	-
1.108.	ГОСТ 26832	Картофель свежий	01.13.51	-	Внешний вид Форма Цвет в разрезе Запах	-
1.109.	ГОСТ 7176 (п.6.2)	Картофель свежий	01.13.51	-	Внешний вид Запах Вкус	-
1.110.	ГОСТ 6014	Картофель свежий	01.13.51	-	Внешний вид Форма и размеры	-
1.111.	ГОСТ 7178	Дыни свежие	-	-	Внешний вид Запах Вкус	-
1.112.	ГОСТ 7977	Свежий чеснок	01.13.42.000	-	Внешний вид Запах Вкус	-
1.113.	ГОСТ 13908	Перец сладкий свежий	-	-	Внешний вид Вкус	-
1.114.	ГОСТ 6830	Крыжовник свежий	01.25.19.140	-	Внешний вид Степень зрелости Вкус Запах,	-

1	2	3	4	5	6	7
					Наличие больных и поврежденных ягод	
1.115.	ГОСТ 20450	Брусника свежая	01.25.19.160	-	Цвет Запах Наличие плесени	-
1.116.	ГОСТ 21536	Плоды дикорастущей бузины	-	-	Внешний вид Запах Вкус Цвет	-
1.117.	ГОСТ 21715 (п.5.2)	Айва	01.24.22	-	Внешний вид Запах Вкус Степень зрелости	-
1.118.	ГОСТ 32787	Абрикосы свежие	01.24.23	-	Внешний вид Запах Вкус Степень зрелости	-
1.119.	ГОСТ 7194 (изм. №1-3)	Свежий картофель	01.13.51	-	Внешний вид Форма Цвет в разрезе Запах	-
1.120.	ГОСТ 7758 (изм. №1-3)	Продовольственная фасоль	01.11	-	Внешний вид Форма Цвет Запах	-
1.121.	ГОСТ 28432 (п.1.2.4)	Картофель сушеный	10.31.12	-	Внешний вид Запах Вкус Цвет Консистенция	-
1.122.	ГОСТ 7177 (п.5.2)	Арбузы свежие	01.13.21	-	Внешний вид Запах Вкус Степень зрелости	-

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

Микробиологические методы						
Бактериологический метод						
1.123.	ГОСТ 26968 (Изм. №1)	Сахар	из 01.11, 01.12, 01.13- 01.14, 01.16, 01.19, 01.21- 01.28, 01.41, 01.45, 01.47, 01.49, 02.30, 03.11, 03.12, 08.93, 10.11- 10.889, 11.01- 11.07, 20.14, 20.52, 20.53, 20.59, 21.10, 36.00	-	БГКП (колиформы)	-
1.124.	Инструкция МЗ СССР № 1135	Пищевые продукты. Биологический материал	-	-	Сальмонелла	
					Шигеллы	
					E.coli	
					Staphylococcus	-
					Cl. perfringens	-
					Proteus	-
					Патогенные галофилы	-
					Энтерококки	-
					Cl.botulinum	-
2. Стационарное рабочее место – 143530, Московская область, г. Дедовск, ул. Ударная, д.3а						
Методы измерений физических факторов неионизирующей природы						
2.1.	ГОСТ 26824	Территория жилой застройки, территория, прилегающая к зданиям больниц, диспансеров, домов отдыха, пансионатов, домов-интернатов, детских дошкольных учреждений,	-	-	Уровень яркости	10-200000 кд/м ²

1	2	3	4	5	6	7
		школ и др.учебных заведений, библиотек				
2.2.	ГОСТ 12.1.036	Жилые и общественные здания	-	-	Уровень шума	22-139 дБА
2.3.	ГОСТ 26824	Жилые и общественные здания			Уровень яркости	10-200000 кд/м ²
2.4.	ГОСТ 31329	Жилые и общественные здания			Уровень шума	22-139 дБА
2.5.	СНиП 23-05 с актуализированной редакцией СП 52.13330.2016	Жилые и общественные здания			Уровень яркости	10-200000 кд/м ²
2.6.	СанПиН 2.2.2/2.4.1340 с Изменениями	Видеодисплейный терминал	-	-	Плотность магнитного потока	5 Гц-400 кГц
Радиологические исследования						
Дозиметрические						
2.7.	СанПиН 2.6.1.2523	Жилые дома, общественные и производственные здания и сооружения Земельные участки, отводимые под строительство жилых, общественных и производственных зданий и сооружений	-	-	Мощность эквивалентной дозы гамма излучения ЭРОА (ОА) радона ЭРОА торона	0,1-999,9 мкЗв/ч 0,01-99,99 мР/ч 20-2,0x10 ⁴ Вк/м ³ 20-2,0x10 ⁴ Вк/м ³
Отбор проб						
2.8.	ГОСТ Р 50396.0	Мясо птицы (тушка птицы и ее части, мясо птицы механической обвалки) Пищевые субпродукты птицы, полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птиц	10.1 10.12.50.200 10.13.13	-	Отбор проб	-

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

		Пищевой жир-сырец птицы				
2.9.	ГОСТ 13341 (изм.№1)	Сушеные овощи	10.39.13	-	Отбор проб	-
2.10.	ГОСТ 27853	Соленые и квашеные овощи, моченые плоды и ягоды	-	-	Отбор проб	-
2.11.	ГОСТ 17.4.4.02	Почва	71.20.11	-	Отбор проб	-
2.12.	ГОСТ Р ИСО 16000-2	Воздух замкнутых помещений	71.20.11	-	Отбор проб	-
2.13.	МУ 3.2.2601	Рыба	1.11, 01.12, 01.13-01.14, 01.16, 01.19, 01.21-01.28, 01.41, 01.45, 01.47, 01.49, 02.30, 03.11, 03.12, 08.93, 10.11-10.889, 11.01-11.07, 20.14, 20.52, 20.53, 20.59, 21.10, 36.00	-	Отбор проб	-

3. Стационарное рабочее место – 143500, Московская область, г. Истра, ул. Московская, д. 48

Физико-химические методы

Атомно-абсорбционный метод

3.1.	ГОСТ 26929	Сырье и пищевые продукты	1.11, 01.12, 01.13-01.14, 01.16, 01.19, 01.21-01.28, 01.41, 01.45, 01.47, 01.49, 02.30, 03.11, 03.12, 08.93, 10.11-10.889,	-	Медь	-
					Свинец	
					Кадмий	
					Цинк	
					Олово	
					Железо	
					Хром	
					Никель	

1	2	3	4	5	6	7
			11.01-11.07, 20.14, 20.52, 20.53, 20.59, 21.10, 36.00		Алюминий Мышьяк	
3.2.	РД 52.04.186 (п..5.2.5.5)	Атмосферный воздух	71.20.11	-	Свинец	0,06 - 1,5 мкг/м ³
					Кадмий	0,002 - 0,24 мкг/м ³
					Никель	0,01 - 1,5 мкг/м ³
					Медь	0,01 - 1,5 мкг/м ³
					Цинк	0,01 - 1,5 мкг/м ³
					Кобальт	0,01 - 1,5 мкг/м ³
					Хром	0,01 - 1,5 мкг/м ³
					Железо	0,01 - 1,5 мкг/м ³
					Магний	0,01 - 1,5 мкг/м ³
					Марганец	0,01-1,5 мкг/м ³
3.3.	МУ 4945 (п. 3.4)	Воздух рабочей зоны	71.20.11	-	Железо	0,01-10 мг/м ³
					Марганец	0,02-3 мг/м ³
					Медь	0,02-5 мг/м ³
					Никель	0,005-0,5 мг/м ³
					Свинец	0,007-0,7 мг/м ³
					Хром	0,005-5 мг/м ³
					Цинк	0,01-5 мг/м ³
3.4.	МУ 3132	Воздух промышленных помещений	71.20.11	-	Железо	0,003-3,3 мг/м ³
					Магний	0,003-3,3 мг/м ³
					Марганец	0,003-3,3 мг/м ³
					Никель	0,003-3,3 мг/м ³
					Хром	0,003-3,3 мг/м ³
Хроматографический метод						
3.5.	МУ 2142	Вода Корма Продукты питания	10.89, 10.1-10.9, 12.00	-	Альфа-ГХЦГ	0,005-2,0 мг/кг
					Бета-ГХЦГ	0,005-2,0 мг/кг
					Гамма-ГХЦГ	0,005-2,0 мг/кг
					ДДД	0,005-2,0 мг/кг
					ДДТ	0,005-2,0 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
					ДДЭ	0,005-2,0 мг/кг
					Гептахлор	-
					Алдрин	-
3.6.	ГОСТ Р 51116	Зерно (пшеница, кукуруза, ячмень, овес) и продукты его переработки (мука, крупа, отруби и др.) Комбикорма	01.11 10.61 10.91.10.180	-	Дезоксиниваленол	0,2-4,0 мг/кг
4. Стационарное рабочее место: г. Волоколамск ул. Парковая, д.12						
Физико-химические методы						
Фотометрический метод						
4.1	ГОСТ 31863	Вода источников хозяйственно-питьевого водоснабжения Вода питьевая	13.92, 16.24, 16.29, 17.21, 22.21, 22.22, 22.29, 23.13, 23.19, 23.41, 25.91, 25.92, 25.99, 27.51, 27.52, 28.25, 28.29, 28.30, 28.93	-	Цианиды	0,01-0,25 мг/дм ³
Флуориметрический метод						
4.2	ГОСТ 30627.5	Молочные продукты для детского питания	10.86	-	Витамин В ₁	0,1-0,4 мкг/см ³
4.3	ГОСТ 30627.6				Витамин В ₂	0,02-0,2 мкг/см ³
Титриметрический метод						
4.4	Р 4.1.1672 (Гл.3, п.19)	БАД	-	-	Массовая доля дубильных веществ	-
4.5	ГОСТ 31720	Пищевые продукты переработки яиц	-	-	Массовая доля поваренной соли	-

1	2	3	4	5	6	7
		сельскохозяйственной птицы			(хлористого натрия)	
4.6	ГОСТ 31933 (п.8)	Масла растительные и жиры животные	10.4	-	Кислотное число	0,1-30,0 мг КОН/г
4.7	ГОСТ 5898 (п.4)	Изделия кондитерские	10.82.23	-	Титруемая кислотность	-
4.8	ГОСТ Р 54644	Мед натуральный	01.49.21	-	Кислотность	-
4.9	ГОСТ 7047 (III)	Витаминное драже, таблетки и порошки	-	-	Массовая доля витамина С	0,001-0,0025 %
4.10	ГОСТ 30627.3	Продукты молочные для детского питания	10.86	-	Массовая доля витамина Е	-
4.11	ГОСТ 30627.1	Продукты молочные для детского питания	10.86	-	Массовая доля витамина А	-
4.12	ГОСТ 20221	Консервы рыбные	10.20.25.110	-	Массовая доля отстоя в масле	-
4.13	ГОСТ 26811	Изделия кондитерские	10.82.23	-	Массовой доли общей сернистой кислоты	0,002 % - 0,100 %
4.14	ГОСТ 5898 (п.4)				Щелочность	-
4.15	ГОСТ Р 51938	Фруктовые и овощные соки, нектары и сокосодержащие напитки	10.32	-	Массовая доля (концентрация) сахаров	-
4.16	ГОСТ 5672 (п.4)	Хлеб и хлебобулочные изделия	10.71.11.100 10.71.1	-	Массовая доля (концентрация) сахаров	-
4.17	ГОСТ 25555.5 (п.7)	Продукты переработки фруктов и овощей, фруктовые и овощные соки, нектары, сокосодержащие напитки, фруктовые и овощные концентрированные соки, пюре и концентрированные пюре, морсы и концентрированные морсы, компоты, кисели, в том числе изготовленные из	0.3 из 01.11, 01.12, 01.13- 01.14, 01.16, 01.19, 01.21- 01.28, 01.41, 01.45, 01.47, 01.49, 02.30, 03.11, 03.12, 08.93, 10.11- 10.889, 11.01- 11.07, 20.14, 20.52, 20.53,	-	Массовая доля диоксида серы (сернистого ангидрида)	$1 \cdot 10^{-2}$ - 2%

1	2	3	4	5	6	7
		сушеных фруктов (сухофруктов), джемы, повидло, варенья	20.59, 21.10, 36.00			
4.18	ГОСТ 15113.6	Пищевые концентраты	10.1	-	Массовая доля сахарозы	-
4.19	ГОСТ Р 50453	Мясо и мясные продукты	-	-	Массовая доля белка	-
4.20	ГОСТ 18301	Вода питьевая (в том числе расфасованная в емкости)	13.92, 16.24, 16.29, 17.21, 22.21, 22.22, 22.29, 23.13, 23.19, 23.41, 25.91, 25.92, 25.99, 27.51, 27.52, 28.25, 28.29, 28.30, 28.93		Остаточный озон	-
Гравиметрический метод						
4.21	ГОСТ 9793	Продукты мясные	10.11.11-10.13.15, 01.47.21-01.47.23, 10.89.12, 10.86.10	-	Массовая доля сухих веществ	-
4.22	ГОСТ 7636 (п.5.9)	Продукты из морских беспозвоночных Продукты из морских млекопитающих Продукты из рыбы Продукция общественного питания Рыба	01.11, 01.12, 01.13-01.14, 01.16, 01.19, 01.21-01.28, 01.41, 01.45, 01.47, 01.49, 02.30, 03.11, 03.12, 08.93, 10.11-10.889, 11.01-11.07, 20.14, 20.52, 20.53, 20.59, 21.10, 36.00	-	Минеральная примесь	-

1	2	3	4	5	6	7
4.23	ГОСТ 8494 (п.3.7)	Сдобные пшеничные сухари	10.72.11	-	Массовая доля влаги	-
4.24	ГОСТ 21094	Хлеб и хлебобулочные изделия	10.71.11.100 10.71.1	-	Массовая доля влаги	-
4.25	ГОСТ 28875 (п.3.8)	Пряности	10.84	-	Массовая доля влаги	-
4.26	ГОСТ 17594	Лист лавровый сухой	10.84.23.160	-	Влажность	-
4.27	ГОСТ 31469	Пищевые яичные продукты		-	Масса	
4.28	ГОСТ 10114	Мучные кондитерские изделия, в том числе печенье, галеты и крекеры	10.72.1	-	Намокаемость	-
4.29	ГОСТ 20239	Мука Крупа Отруби	10.61	-	Металломагнитная примесь	-
4.30	ГОСТ 27839	Мука пшеничная	10.61.21.110	-	Массовая доля сырой клейковины	-
4.31	ГОСТ 5897	Изделия кондитерские Полуфабрикаты кондитерские	10.82.23	-	Массовая доля какао-продуктов	-
4.32	ГОСТ 5902 (п.5)	Изделия кондитерские Полуфабрикаты кондитерские Продукция общественного питания	10.82.23	-	Плотность	-
4.33	ГОСТ 8756.1 (п.4)	Консервы мясные Консервы мясорастительные Продукты переработки плодов и овощей	10.13.15.110	-	Массовая доля составных частей	-
4.34	ГОСТ 8756.9	Консервированные пищевые продукты	из 10.3 из 01.11, 01.12, 01.13- 01.14, 01.16, 01.19, 01.21- 01.28, 01.41, 01.45, 01.47, 01.49, 02.30, 03.11, 03.12,	-	Массовая доля осадка	-

1	2	3	4	5	6	7
			08.93, 10.11-10.889, 11.01-11.07, 20.14, 20.52, 20.53, 20.59, 21.10, 36.00			
Рефрактометрический метод						
4.35	ГОСТ ISO 2173	Продукты переработки фруктов и овощей	10.31, 10.32, 10.39	-	Массовая доля растворимых сухих веществ	-
4.36	ГОСТ Р 51433	Соки фруктовые Соки овощные	10.32.18.110	-	Растворимые сухие вещества	2% - 80%
4.37	ГОСТ 6687.2 (п.4)	Жидкие безалкогольные и слабоалкогольные напитки Готовые концентраты безалкогольных напитков, подлежащие реализации в розничной торговой сети Сиропы Концентрат квасного сусла, концентраты и экстракты квасов Колер	1.19.121	-	Массовая доля сухих веществ	-
4.38	ГОСТ 15113.6 (п.2)	Концентраты пищевые	10.1	-	Массовая доля (концентрация) сахаров	-
4.39	ГОСТ 15113.6 (п.3)				Массовая доля сахарозы	

1	2	3	4	5	6	7
Ареометрический метод						
4.40	ГОСТ ISO 2448	Продукты переработки фруктов и овощей	10.31, 10.32, 10.39		Массовая доля этанола	0-5 %
4.41	ГОСТ Р 51135 (п.5.3.1, п.5.3.4)	Ликероводочные изделия: крепкие ликеры, десертные ликеры, эмульсионные ликеры, кремы, наливки, пунши, сладкие настойки, полусладкие настойки, слабоградусные	-	-	Объемная доля этилового спирта	-
		полусладкие настойки, горькие настойки, слабоградусные горькие настойки, десертные напитки, аперитивы, коктейли, бальзамы, слабоградусные газированные и негазированные напитки, спиртные напитки из зернового сырья, а также джины, виски, ром, текила, аквавит и другие ликероводочные изделия, полученные из растительного сырья				
Экстракционно-весовой метод						
4.42	ГОСТ Р 51452	Сгущенные молочные консервы	10.51.51.110	-	Массовая доля жира	-
4.43	ГОСТ Р 51457	Сыры Сыры плавленые	-	-	Массовая доля жира	-

1	2	3	4	5	6	7
4.44	ГОСТ 31749 (п.8.8)	Изделия макаронные быстрого приготовления	10.51.40 10.51.4	-	Массовая доля жира	-
4.45	ГОСТ 31902 (п.7, п.8)	Изделия кондитерские Полуфабрикаты кондитерские	10.73.11	-	Массовая доля жира	2,0 % - 60,0 %
4.46	ГОСТ 29033	Зерно и продукты его переработки	01.11 10.61	-	Массовая доля жира	-
Визуальный метод						
4.47	ГОСТ 8756.12	Фруктовое и ягодное пюре	10.39.22.130	-	Температура плавления желе	-
4.48	МУ №1-40/3805 (7.2)	Масла растительные	10.4	-	Качество термической обработки	-
4.49	ГОСТ 31743	Макаронные изделия, изготовленные из пшеничной муки и воды, в том числе яичные и овощные (с овощными порошками)	10.73	-	Наличие крошки макаронных изделий	-
4.50	ГОСТ 32124 (п.8.7.8)	Изделия хлебобулочные бараночные	10.72.11.110	-	Набухаемость	-
4.51	ГОСТ 31749 (п.8.2)	Изделия макаронные быстрого приготовления		-	Время приготовления до готовности	-
4.52	ГОСТ 5897	Изделия кондитерские Полуфабрикаты кондитерские Продукция общественного питания		-	Посторонние примеси	-
4.53	ГОСТ 15113.3	Пищевые концентраты	10.1	-	Развариваемость	-
4.54	ГОСТ 28875 (п.3.4)	Пряности и смеси из них	10.84	-	Посторонние примеси растительного происхождения	-
4.55	ГОСТ 17594 (п.3.4.4)	Сухой лавровый лист	10.84.23.164	-	Содержание желтых листьев, ломанных листьев, листьев с	-

1	2	3	4	5	6	7
					мелкоточечной пятнистостью	
4.56	ГОСТ 8756.11 (п.6)	Продукты переработки фруктов и овощей, в том числе осветленные фруктовые и овощные соки, нектары, морсы, сокосодержащие напитки	10.32	-	Прозрачность соков и экстрактов, растворимость экстрактов	-
4.57	ГОСТ 17.1.5.02	Водные объекты и участки их берегов неорганизованного, неконтролируемого рекреационного использования			Окраска	Отсутствие на поверхности воды плавающих пленок, пятен минеральных масел и скопления других примесей
			-	-	Температура воды	1-50 °С
Методы измерений физических факторов неионизирующей природы						
4.58	ГОСТ 26824	Территория жилой застройки, территория, прилегающая к зданиям больниц, диспансеров, домов отдыха, пансионатов, домов-интернатов, детских дошкольных учреждений, школ и др. учебных заведений, библиотек	-	-	Уровень яркости	10-200000 кд/м ²
4.59	ГОСТ 12.1.036	Жилые и общественные здания	-	-	Уровень шума	22-139 дБА
4.60	ГОСТ 26824	Жилые и общественные здания	-	-	Уровень яркости	10-200000 кд/м ²
4.61	ГОСТ 31329	Рабочие места	-	-	Уровень шума	22-139 дБА

1	2	3	4	5	6	7
4.62	СНиП 23-05 с актуализированной редакцией СП 52.13330.2016	Рабочие места	-	-	Уровень яркости	10-200000 кд/м ²
4.63	СанПиН 2.2.2/2.4.1340 с Изменениями	Видеодисплейный терминал	-	-	Плотность магнитного Потока	5 Гц-400 кГц
Радиологические исследования						
Дозиметрические методы						
4.64	СанПиН 2.6.1.2523	Жилые дома, общественные и производственные здания и сооружения Земельные участки, отводимые под строительство жилых, общественных и производственных зданий и сооружений	-	-	Мощность эквивалентной дозы гамма излучения ЭРОА (ОА) радона ЭРОА торона	0,1-999,9 мкЗв/ч 0,01-99,99 мР/ч 20-2,0x10 ⁴ Вк/м ³ 20-2,0x10 ⁴ Вк/м ³
Органолептический метод						
4.65	ГОСТ 23392	Говяжье, баранье, свиное мясо и мясо других видов убойного скота и на мясные субпродукты (кроме печени, мозгов, легких, селезенки и почек)	10.11.1	-	Внешний вид Цвет Текстура	-
4.66	ГОСТ 20235.1	Мясо кроликов	10.11.1	-	Внешний вид Цвет Текстура	-
4.67	ГОСТ 13928	Заготавливаемые молоко и сливки	10.51	-	Внешний вид Консистенция Вкус	-

1	2	3	4	5	6	7
					Запах Цвет	
4.68	ГОСТ 26809.2	Масло (топленое и сливочное, кроме сухого) и масляная паста из коровьего молока Молочный жир Сливочно-растительные спреды и топленые смеси Сыры, сырные массы, сырные продукты, плавленые сыры, плавленые сырные продукты	-	-	Внешний вид Консистенция Вкус Запах Цвет	-
4.69	ГОСТ 27568	Твердые сычужные сыры и сырные продукты	-	-	Внешний вид Вкус Запах Консистенция Вид на разрезе	-
4.70	ГОСТ Р 52686 (п.8.5)	Сыры	10.51.40.100	-	Внешний вид Вкус Запах Консистенция Вид на разрезе	-
4.71	ГОСТ 8764	Молочные и молокосодержащие консервы	10.51.56.360	-	Внешний вид Консистенция Вкус Запах Цвет	-
4.72	ГОСТ Р 51156	Винные коктейли	11.03	-	Внешний вид Запах Вкус	-
4.73	ГОСТ Р 52835	Фруктовые вина и специальные фруктовые виноматериалы	-	-	Внешний вид Запах Вкус	-

1	2	3	4	5	6	7
4.74	ГОСТ Р 52836	Фруктовые (плодовые) вина и фруктовые (плодовые) виноматериалы	-	-	Внешний вид Прозрачность Запах Вкус	-
4.75	ГОСТ 26809.1	Молоко и молочные продукты	10.51	-	Внешний вид Консистенция Запах Вкус	-
4.76	ГОСТ Р 52791	Молоко сухое и молокосодержащий продукт	10.51.56.36	-	Внешний вид Консистенция Вкус Запах Цвет	-
4.77	ГОСТ 15113.1	Пищевые концентраты	10.1	-	Внешний вид Запах Вкус	-
4.78	ГОСТ 31766 (п.4.1)	Мед натуральный	01.49.21.190	-	Внешний вид (консистенция) Запах Вкус Цвет	-
4.79	ГОСТ 5312 (п.5.2)	Овощной горох свежий	01.11.62.000 01.11.62	-	Внешний вид Запах Вкус Цвет	-
4.80	ГОСТ Р 53956	Фрукты быстрозамороженные	10.39.21	-	Внешний вид Консистенция Вкус Запах Цвет	-
4.81	ГОСТ Р 53884	Земляника	-	-	Внешний вид Запах Вкус	-
4.82	ГОСТ Р 53596	Плоды цитрусовых культур	01.23	-	Внешний вид	-

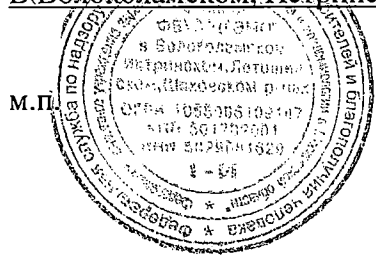
1	2	3	4	5	6	7
			01.23.1 01.23.19 01.11, 01.12		Окраска Запах Вкус	
4.83	ГОСТ 27853	Соленые и квашеные овощи, моченые плоды и ягоды	01.13-01.14, 01.16, 01.19, 01.21-01.28,	-	Внешний вид Запах Вкус	-
4.84	ГОСТ 26313	Продукты переработки фруктов и овощей	01.41, 01.45, 01.47, 01.49, 02.30, 03.11,	-	Внешний вид Запах Вкус	-
4.85	ГОСТ 8756.1 (п.2)	Консервы мясные Консервы мясорастительные Продукты переработки плодов и овощей Продукция общественного питания	03.12, 08.93, 10.11-10.889, 11.01-11.07, 20.14, 20.52, 20.53, 20.59, 21.10, 36.00 10.13.15.110	-	Внешний вид Консистенция Вкус Запах Цвет	-
4.86	ГОСТ Р 51944	Мясо птицы Полуфабрикаты натуральные из птицы Продукция общественного питания	10.1	-	Внешний вид Цвет Консистенция Степень обескровливания Состояние и вид кожи Прозрачность бульона	-
4.87	ГОСТ 26832	Картофель свежий	01.13.51	-	Внешний вид Форма Цвет в разрезе Запах	-
4.88	ГОСТ 7176 (п.6.2)	Картофель свежий	-	-	Внешний вид Запах Вкус	-
4.89	ГОСТ 6014	Картофель свежий	-	-	Внешний вид Форма и размеры	-
4.90	ГОСТ 7178	Дыни свежие	-	-	Внешний вид Запах	-

1	2	3	4	5	6	7
					Вкус	
4.91	ГОСТ 7977	Свежий чеснок	01.13.42.000	-	Внешний вид Запах Вкус	-
4.92	ГОСТ 13908	Перец сладкий свежий	-	-	Внешний вид Вкус	-
4.93	ГОСТ 6830	Крыжовник свежий	01.25.19.140	-	Внешний вид Степень зрелости Вкус Запах, Наличие больных и поврежденных ягод	
4.94	ГОСТ 21536	Плоды дикорастущей бузины	-	-	Внешний вид Запах Вкус Цвет	-
4.95	ГОСТ 32787	Абрикосы свежие	01.24.23	-	Внешний вид Запах Вкус Степень зрелости	-
4.96	ГОСТ 7194 (изм. №1-3)	Свежий картофель	01.13.51	-	Внешний вид Форма Цвет в разрезе Запах	-
4.97	ГОСТ 7758 (изм. №1-3)	Продовольственная фасоль	-	-	Внешний вид Форма Цвет Запах	-
4.98	ГОСТ 28432 (п.1.2.4)	Картофель сушеный	10.31.12	-	Внешний вид Запах Вкус Цвет Консистенция	-
4.99	ГОСТ 7177 (п.5.2)	Арбузы свежие	1.13.21	-	Внешний вид	-

1	2	3	4	5	6	7
			1.13.21.000		Запах Вкус Степень зрелости	
Микробиологические методы						
Бактериологический метод						
4.100	ГОСТ 26968	Сахар	из 01.11, 01.12, 01.13- 01.14, 01.16, 01.19, 01.21- 01.28, 01.41, 01.45, 01.47, 01.49, 02.30, 03.11, 03.12, 08.93, 10.11- 10.889, 11.01- 11.07, 20.14, 20.52, 20.53, 20.59, 21.10, 36.00	-	БГКП (колиформы)	-
4.101	Инструкция МЗ СССР № 1135	Пищевые продукты Биологический материал кровь, моча, испражнения, желчь (дуоденальное содержимое), рвотные массы (промывные воды желудка)	-	-	Сальмонелла Шигеллы E.coli Staphylococcus Cl. perfringens Proteus Патогенные галофилы Энтерококки Cl.botulinum Bac. cereus	- - - - - - - - -
Отбор проб						
4.102	МУ 3.2.2601	Рыба	-	-	Отбор проб	-
4.103	ГОСТ Р 50396.0	Мясо птицы (тушка птицы и ее части, мясо птицы механической обвалки)	1.11, 01.12, 01.13-01.14, 01.16, 01.19,	-	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
		Пищевые субпродукты птицы, полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птиц Пищевой жир-сырец птицы	01.21-01.28, 01.41, 01.45, 01.47, 01.49, 02.30, 03.11, 03.12, 08.93, 10.11-10.889, 11.01-11.07, 20.14, 20.52, 20.53, 20.59, 21.10, 36.00			
4.104	ГОСТ 13341 (изм. №1)	Сушеные овощи	10.39.13	-	Отбор проб	-
4.105	ГОСТ 17.4.4.02	Почва	71.20.11	-	Отбор проб	-
4.106	ГОСТ Р ИСО 16000-2	Воздух замкнутых помещений	-	-	Отбор проб	-

Руководитель Испытательной лаборатории (центра)
Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области»
в Волоколамском, Истринском, Лотошинском и Шаховском районах



Кулевец О.В.