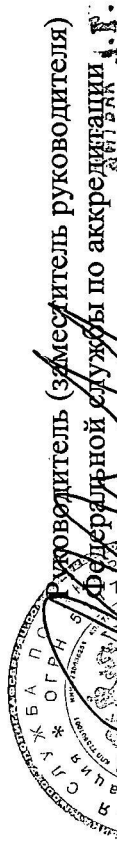


РОСАККРЕДИТАЦИИ



Руководитель (заместитель руководителя)

Федеральной службы по аккредитации

инициалы, фамилия

подпись

Приложение к аттестату аккредитации

№ RA.RU. 516360

12 АВГ 2019

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)
2. 670047, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Спартака, дом № 1.
3. 670013, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Ключевская, дом № 45 «б».
4. 671610, Республика Бурятия, Баргузинский район, с. Баргузин, ул. Братцев Козулиных, д.69.
5. 671260, Республика Бурятия, Прибайкальский район, с. Турунтаево, ул. I квартал, дом № 5.
6. 671920, Республика Бурятия, Джидинский район, с. Петропавловка, ул. Кирова, дом № 6.
7. 671950, Республика Бурятия, Закаменский район, г. Закаменск, ул. Больничная, дом № 6.
8. 671310, Республика Бурятия, Заиграевский район, п. Заиграево, ул. Ленина, дом № 44.
9. 671450, Республика Бурятия, Кижингинский район, с. Кижинга, ул. Шолотская, дом № 2.
10. 671200, Республика Бурятия, Кабанский район, с. Кабанск, пер. Больничный, дом № 1.
11. 671010, Республика Бурятия, Тункинский район, с. Кырен, ул. Каландаришвили, дом № 20.
12. 671340, Республика Бурятия, Мухоршибирский район, с. Мухоршибирь, ул.30 лет Победы, д.12.
13. 671360, Республика Бурятия, Бичурский район, с. Бичура, ул. Советская, дом № 38.
14. 671703, Республика Бурятия, Северобайкальский район, г. Северобайкальск, ул. Дружбы, д. 7.
15. 671160, Республика Бурятия, Селенгинский район, г. Гусиноозерск, ул. Школьная, дом № 26.
16. 671841, Республика Бурятия, Кяхтинский район, г. Кяхта, ул. Пролетарская, дом № 9.
17. 671841, Республика Бурятия, Кяхтинский район, г. Кяхта, ул. Пролетарская, дом № 14.
18. 671050, Республика Бурятия, Иволгинский район, с. Иволгинск, ул. Партизанская, дом № 77.
19. 671410, Республика Бурятия, Хоринский район, с.Хоринск, ул. Октябрьская, дом № 67а.
20. 671430, Республика Бурятия, Еравнинский район, с. Сосново-Озерское, ул. Первомайская, д.145.
21. 671430, Республика Бурятия, Еравнинский район, с. Сосново-Озерское, ул. Первомайская, д.145а (архив)
22. 670047, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Спартака, дом № 5 (Литер В, В1, В2)

на 43листах, лист 1

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений	Наименование объекта	Код ОКПД2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
9. 671450, Республика Бурятия, Кижингинский район, с. Кижинга, ул. Шолотская, дом № 2						
1	2	3	4	5	6	7
1.	ГОСТ 10444.8	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.61; 10.86; 10.83; 10.89.19.210	11.05; 07.12; 04.01	B.cereus/Бактерии B.cereus	от 10 КОЕ/г (см³)
2.	ГОСТ 10444.9	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.13; 10.20; 10.39;10.84; 10.89; 10.86;	02.07	Мезофильные факультативно-анаэробные клостридии, в том числе C. perfringens;	от 10 КОЕ/г (см³)
3.	ГОСТ 10444.11	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.51	04.03	Молочнокишечные микроорганизмы	от 1 КОЕ/г(см³) Обнаружено /не

1	2	3	4	5	6	7
						обнаружено
4.	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)
5.	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 10; 2009; 2201; 2202;	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов/КМАФАнМ/ Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	от 10 КОЕ/г (см ³)
6.	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
7.	ГОСТ 20235.2 п.4.1.4	Мясо кроликов	10.13	-	Бактерии рода Эшерихи/ E.coli	Обнаружено /не обнаружено
8.	ГОСТ 20235.2 п.4.1.6				Стафилококки /S.aureus	Обнаружено /не обнаружено
9.	ГОСТ 20264.1 п.4.2	Ферментные препараты.	10.89.19.210	-	Споры грибов, грибы продуцента/Живые клетки продуцента;	Обнаружено /не обнаружено
10.	ГОСТ 23453 п.5	Молоко сырое.	10.51.11.150, 10.51.11.190	04.02	Соматические клетки	менее 500 тыс клеток/ 500 тыс. - 1млн/более1млн
11.	ГОСТ 23454 п.7	Молоко сырое цельное и обезжиренное, термически обработанное, предварительно восстановленное из стуженного, концентрированного или сухого молока.	10.51	04.02	Ингибирующие вещества	наличие/отсутствует
12.	ГОСТ 26968 п.4.1.	Сахар.	10.81	19.02;19.04;19;05	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов/	От 10 КОЕ/г (см³)
13.	ГОСТ 26968 п.4.2.				Дрожжи, плесневые грибы/	От 10 КОЕ/г (см³)
14.	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	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов/ Количество микроорганизмов (мезофилов, аэробов и факультативных анаэробов) (КМАФАнМ),	От 10 КОЕ/г (см³) От 10 КОЕ/г (см³)
15.	ГОСТ 26972 п.4.2.				Бактерии группы кишечных палочек(колиформы)	Обнаружено /не обнаружено
16.	ГОСТ 26972 п.4.3.				Плесневые грибы и дрожжи/Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы	от 10 КОЕ/г (см³)
17.	ГОСТ 28560	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.11;10.12;10.20;10.61;10.71;10.85;10.86	0201-0207; 0302; 0710; 0811; 1601;1602; 1604; 1901 10; 2009; 2201; 2202;	Бактерии рода Proteus	Обнаружено /не обнаружено
18.	ГОСТ 28566	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.20	1901 10; 0302	Бактерии рода Enterococcus	от 1 КОЕ/г (см³)
19.	ГОСТ 29185	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.51.11.110-140, 190	0201-0207; 0302; 0710; 0811; 1601; 10; 1602;	Сульфитредуцирующие клостридии/ Мезофильные	Обнаружено /не обнаружено Обнаружено /не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
			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.	1604; 1901 10; 2009; 2201; 2202	сульфитредуцирующие кlostридии	
20.	ГОСТ 30347	Молоко и молочная продукция.	10.51;10.52; 10.86	0401-0406	S.aureus/ Стафилококки S.aureus	Обнаружено /не обнаружено
21.	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 группы <i>B. cereus</i> и <i>B. poulu</i> уха; Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i> ; Мезофильные клостридии (кроме <i>C. botulinum</i> (или) <i>C.</i> <i>perfringens</i>); Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи;	нестерильно Обнаружено /не обнаружено
22.	ГОСТ 30425 п.7.8.				Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы;	Обнаружено /не обнаружено
23.	ГОСТ 30425 п.7.9.				Количество плесневых грибов и дрожжей/Дрожжи, Плесени	Обнаружено /не обнаружено
24.	ГОСТ 30425 п.7.10				Молочнокислые микроорганизмы	Обнаружено /не обнаружено
25.	ГОСТ 30705	Молочные продукты для детского питания	10.86	1901 10	Бактерии группы кишечных палочек (клиформных бактерий) Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов/КМАФАМ/К оличество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов	Обнаружено /не обнаружено от 10 КОЕ/г (см ³)

1	2	3	4	5	6	7
					(КМАФАнМ)	
26.	ГОСТ 30706	Молочные продукты для детского питания	10.86	1901 10	Дрожжи/Плесень/ Плесень и дрожжи в сумме/Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы	от 10 КОЕ/г(см ³)
27.	ГОСТ 30712 п.6.1.	Безалкогольные напитки	11.05; 11.07; 11.07.19	2202; 2201; 2206	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов/КМАФАнМ/ Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	от 10 КОЕ/г(см ³)
28.	ГОСТ 30712 п.6.2.				Количество мезофильных аэробных микроорганизмов (КМАЭМ)/ Количество мезофильных аэробных микроорганизмов	от 1 КОЕ/г(см ³)
29.	ГОСТ 30712 п.6.3.				Бактерии группы кишечных палочек (клиформных бактерий)	Обнаружено /не обнаружено
30.	ГОСТ 30712 п.6.4.				Дрожжи/Плесень/ Плесень и дрожжи в сумме/Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы	от 1 КОЕ/г(см ³)
31.	ГОСТ 30726	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.13.14; 10.85; 10.86	0201-0210; 0302-0308;0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905;	Esherichia coli (E.coli)/ E.coli	Обнаружено /не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
				2001-2009 2101-2106; 2201-2203		
32.	ГОСТ 31468	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12	0207-0210	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;	Обнаружено/не обнаружено
33.	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; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;	Обнаружено /не обнаружено
34.	ГОСТ 31708 (ISO 7251:2005)	Пищевые продукты и продовольственное сырье. Щетки зубные, массажеры для десен и аналогичные изделия для ухода за полостью рта.	10.13.14; 10.85; 10.86; 10.89.19.210	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	<i>Escherichia coli</i> /E.coli	Обнаружено /не обнаружено
35.	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;	0201-0210; 0302-0308; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910;	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)/ БГКП (колиформы)/ Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружено /не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
			10.72; 10.73; 10.82; 10.83; 10.85; 10.86; 10.89; 11.05; 11.07;	1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	(БГКП)	
36.	ГОСТ 31746 6888-1:1999, 2:1999, 3:2003)	Пищевые продукты и продовольственное сырье (кроме молока и молочных продуктов)	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.41; 10.42; 10.61; 10.71; 10.72; 10.73; 10.82; 10.83; 10.85; 10.86; 10.89	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
37.	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 Shigella	Обнаружено /не обнаружено
38.	ГОСТ 32064	Пищевые продукты и	10.11; 10.12;	0201-0210; 0302-0308;	Бактерии семейства	Обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
		продовольственное сырье.	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	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;	Enterobacteriaceae	
39.	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 (см ³)
40.	ГОСТ 32149 п.8				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	Обнаружено/не обнаружено
41.	ГОСТ 32149 п.9				Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;	Обнаружено/не обнаружено
42.	ГОСТ 32149 п.10				Бактерии рода Proteus;	Обнаружено/не обнаружено
43.	ГОСТ 32149 п.11				Staphylococcus aureus /S.aureus	Обнаружено/не обнаружено
44.	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 (см ³)
45.	ГОСТ 32901 п.8.4		.51.51.110		Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружено/не обнаружено
46.	ГОСТ 32901 п.8.5.1				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружено/не обнаружено
47.	ГОСТ 32901 п.8.5.3				Промышленная стерильность	Промышленно стерильно/промышленно нестерильно
48.	ГОСТ 32901 п.8.8					

1	2	3	4	5	6	7
					КМАФАнМ	от 10 КОЕ/г (см ³)
49.	ГОСТ 33566	Молоко и молочная продукция	10.51	0401-0410;	Дрожжи и плесневые грибы/Дрожжи (Д), Плесени (П)	от 10 КОЕ/г (см ³)
50.	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
51.	ГОСТ 7702.2.6 п.8.3				Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружено/не обнаружено
52.	ГОСТ 7702.2.6 п.8.4				Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружено/не обнаружено
53.	ГОСТ 7702.2.7	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты, из мяса птицы.	10.12, 10.13	0201-0210;	Бактерии рода Proteus;	Обнаружено/не обнаружено
54.	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)
55.	ГОСТ Р 54354 п.8.1.	Мясо, полуфабрикаты, субпродукты, колбасные изделия и продукты из мяса	10.11 10.12, 10.13	0201-0210;	Подготовка проб	-
56.	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
57.	ГОСТ Р 54674 п.8.	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12, 10.13	0207-0210	S.aureus	Обнаружено/не обнаружено
58.	ГОСТ Р 54755 п.9.1	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	11.07	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410;	Pseudomonas aeruginosa;	Обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
				0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203; 1901 10		
59.	МУК 4.2.577-96 п. 7.1	Продукты детского, лечебного питания и их компонентов.	10.86		Общее количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов/Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	от 10 КОЕ/г(см ³)
60.	МУК 4.2.577-96 п. 7.2.				Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) / Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружено/не обнаружено
61.	МУК 4.2.577-96 п. 7.3				E.coli;	Обнаружено/не обнаружено
62.	МУК 4.2.577-96 п. 7.5.				Коагулазоположительные стафилококки (S.aureus)/ S.aureus	Обнаружено/не обнаружено
63.	МУК 4.2.577-96 п. 7.4.				Сальмонеллы/Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;	Обнаружено/не обнаружено
64.	МУК 4.2.577-96 п. 7.6.				Энтерококки/ Бактерии рода Enterococcus	Обнаружено/не обнаружено
65.	МУК 4.2.577-96 п. 7.8.				Количество дрожжей и плесневых грибов/Дрожжи/Плесени/Плесень и дрожжи	от 10 КОЕ/г

1	2	3	4	5	6	7
					в сумме/Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы	
66.	МУК 4.2.577-96 п.7.10.				Бифидобактерии	от 10 КОЕ/г(см ³)
67.	МУК 4.2.577-96 п.7.12.				Промышленная стерильность	Промышленно стерильно/промышленно нестерильно
68.	МУК 4.2.577-96 п.7.7.				Общее количество бактерий	от 1 КОЕ /см ³
69.	МУК 4.2.999-00				V.seguis/Бактерии V.seguis	от 1 КОЕ /см ³
70.	МУК 4.2.1122-02	Кисломолочная продукция Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.51 10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.32; 10.51; 10.85; 10.86;	0403 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;	Бифидобактерии Listeria monocytogenes/Листерии L.monocytogenes;	от 10 КОЕ/г Обнаружено/не обнаружено
71.	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; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009	Подготовка пробы	-

1	2	3	4	5	6	7
				2101-2106; 2201-2203;		
72.	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
73.	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
74.	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
75.	ИК 10-04-06-140-87 п.1.2.4.2				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	Обнаружено/не обнаружено
76.	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)
77.	СанПиН 42-123-4423-87 п.2.4.2.				Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)/ Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружено/не обнаружено
78.	СанПиН 42-123-4423-87 п.2.4.3.				Эшерихии коли/ E.coli	Обнаружено/не обнаружено
79.	СанПиН 42-123-4423-87 п.2.4.4.				Коагулазоположительные стафилококк (S.aureus)/ S.aureus	Обнаружено/не обнаружено
80.	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
81.	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
82.	МР № 96/225 от 07.04.1997г приложение 4.1 п.4.1.2.3.				Колиформные бактерии/Бактерии группы кишечных палочек (БГ КПи);	Обнаружено/не обнаружено
83.	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
84.	МР № 96/225 от 07.04.1997г приложение 4.1 п.4.1.2.5.				Синеозная палочка/Pseudomonas aeruginosa;	Обнаружено/не обнаружено
85.	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
86.	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/100мл
87.	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
88.	МУК 4.2.1018-01 п.8.5.				Колифаги	Обнаружено /не обнаружено в 100мл, От 1 БОЕ в 100 мл НВЧ от 0,1 БОЕ / 100 мл
89.	МУК 4.2.1018-01 п.8.4.				Споры сульфитредуцирующих кловстридий;	Обнаружено /не обнаружено в 20 мл От 1 КОЕ/20мл

1	2	3	4	5	6	7
	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
90.	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
91.	МУК 4.2.1884-04 п. 2.9				Колифаги;	От 1 БОЕ/100 мл
92.	МУК 4.2.1884-04 п. 2.10				Семейство Enterobacteriaceae род Salmonella/Возбудители кишечных инфекций	Обнаружено /не обнаружено
93.	МУК 4.2.1884-04 приложение 2				Споры сульфитредуцирующих клубстрдий;	Обнаружено /не обнаружено в 20мл
94.	МУК 4.2.1884-04 приложение 5				Энтерококки;	От 1 КОЕ/100 мл
95.	МУК 4.2.1884-04 приложение 7				число стафилококков Staphylococcus aureus;	от 2 КОЕ/100 мл
96.	МУ 2.1.5.800-99 приложение 6	Сточные воды.	37.00.2	2201,2202	Общие колиформные бактерии (ОКБ) Термотолерантные колиформные бактерии(ТКБ)	Обнаружено /не обнаружено От 1 КОЕ/100 мл
97.	МУ 2.1.5.800-99 приложение 7				Сальмонелла	Обнаружено /не обнаружено
98.	МУ 2.1.5.800-99 приложение 8				Колифаги;	От 1 БОЕ/100 мл
99.	МУ 2.1.4.1184-03 приложение 7	Вода, расфасованная в емкости.	11.07	2201,2202	Общее микробное число(ОМЧ) при температуре 37°C; при температуре 22°C;	От 1 КОЕ/мл

1	2	3	4	5	6	7
100.	МУ 2.1.4.1184-03 приложение 8	Вода питьевая			Общие колиформные бактерии(ОКБ) Термотолерантные колиформные бактерии(ТКБ); Глюкозоположительные колиформные бактерии; Pseudomonas aeruginosa;	Обнаружено /не обнаружено в 300 мл От 1 КОЕ/100мл НВЧ от 0,1 КОЕ/100мл
101.	МУ 2.1.4.1184-03 приложение 9					Обнаружено /не обнаружено в 1000мл
102.	МУ 2.1.4.1184-03 приложение 10				Колифаги;	Обнаружено /не обнаружено в 1000мл
103.	ГОСТ 18963 п.4.1	Вода питьевая, дистиллированная вода,	36.00.11	2201,2202	Общее микробное число(ОМЧ)	от 1 КОЕ/1см ³
104.	ГОСТ 18963 п.4.2	используемая для приготовления лекарственных средств (кроме лекарств для инъекций и глазных капель)			Бактерии группы кишечной палочки	положительный /отрицательный коли-индекс от 3 НВЧ коли-индекса от 0,1/ дм ³ коли-титр от менее 0,9
105.	ГОСТ 31955.1 (ИСО 9308-1:2000)	Вода питьевая	36.00.11	2201,2202	E.coli;	не обнаружено КОЕ /100мл от 0,3 КОЕ/100мл
106.	МУ № 2657-82 п.5	Поверхность объектов методом смывом	-	3003 3005 3006 10 3006 10 300 0	Общая бактериальная обсеменность (ОМЧ); Бактерии группы кишечных палочек (БГКП); St.aureus	от 1 КОЕ/см ³ Обнаружено /не обнаружено
107.	МУ № 3182-84 п.3	Дистиллированная вода, в том числе для приготовления инъекционных растворов, глазных капель; сухие лекарственные вещества для изготовления инъекционных растворов, аптечнапосуда, пробки, прокладки, воронки, цилиндры и прочие вспомогательные материалы (смыивная жидкость), воздух	20.13.52.12021. 20.10.261; 21.20.23.190; 71.20.11	-	Энтеробактерии Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов Плесневые дрожжевые грибы Бактерии группы кишечных палочек (БГКП); Количество золотистого стафилококка Количество дрожжевых, плесневых грибов	от 1 КОЕ/см ³ Обнаружено/не обнаружено От 1 КОЕ/см ³ От 1 КОЕ/м ³ От 1 КОЕ/м ³

1	2	3	4	5	6	7
					Общее количество микроорганизмов;	От 1 КОЕ/м³
108.	МУ № 3182-84 п.4	Поверхность объектов внешней среды, руки, санобдежда методом смывов	-	-	Бактерии группы кишечных палочек Патогенный (золотистый) стафилококк	Обнаружено /не обнаружено
109.	МУ № 3182-84 п.5	Дистиллированная вода, в том числе для инъекционных растворов до стерилизации, глазные капли, смывы с аптечного стекла, инвентаря, оборудования и рук персонала	-	-	Синегнойная палочка Бактерии рода Протея	Обнаружено /не обнаружено
110.	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
111.	МУК 4.2.2942-11 п 3.1	Воздушная среда	71.20.11; 21.20.24	-	Общее количество микроорганизмов <i>S.aureus</i> Количество плесневых и дрожжевых грибов	От 1 КОЕ /м³ От 1 КОЕ /м³ От 1 КОЕ /м³
112.	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 <i>S.aureus</i> Сальмонеллы Условно-патогенные бактерии <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Обнаружено /не обнаружено Обнаружено /не обнаружено Обнаружено /не обнаружено Обнаружено /не обнаружено Обнаружено /не обнаружено
113.	МУК 4.2.2942-11 п.4	Стерильные изделия медицинского назначения	-	-	Стерильность	Стерильно/нестерильно
114.	МУ 4.2.2218-07 п.5.2, п.5.2.2	Вода открытых водоемов			Холерный вибрион	Обнаружено /не обнаружено
115.	МУ 3.1.1.2438-09 п.3	Овощи, фрукты, поверхность			<i>Y. enterocolitica</i>	Обнаружено /не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
		объектов методом смывов			<i>Y. pseudotuberculosis</i>	
116.	MP от 03.06.86. «Определение грамотрицательных потенциально патогенных бактерий- возбудителей внутрибольничных инфекций», п.3, п.5	Объекты внешней среды	-	-	Грамотрицательные потенциально патогенные микрорганизмы; Неферментирующие грамотрицательные бактерии (НГОБ);	Обнаружено /не обнаружено
117.	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 / см ³
118.	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),				<i>Escherichia coli</i>	Обнаружено /не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
	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.4.2					
119.	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
120.	ГФ XI, вып.2, изм.№3 от 19.03.03 ОФС 42-0067-07 и иные утвержденные в				Pseudomonas aeruginosa	Обнаружено /не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
	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.4.4					
121.	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				Staphylococcus aureus	Обнаружено /не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
	экономического союза п.4.5					
122.	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
123.	МР № ФЦ/4022-04 от 24.12.04 п.8.				Энтерококки / Индекс энтерококков;	Коли-индекс от 1 клетки на 1 г
124.	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
125.	МУ 1446-76 раздел III	Почва	71.20.11	-	Отбор проб	-
126.	МУ 1446-76 раздел IV. 1.				Бактерии кишечных палочек /индекс БГКП	Коли-индекс от 1 клетки на 1 г
127.	МУ 4.2.2723-10 за исключением п.13	Объекты внешней среды. Биологический материал.	-	-	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;	Обнаружено /не обнаружено
128.	МУ 143-9/316-17-89	Лечебные грязи	-	-	Общее микробное число/ОМЧ/Общее микробное число(ОМЧ);	от 1 клетки/г
129.	МУ 143-9/316-17-89п.3.3				Титр ЛПК ;	Титр от 0,1
130.	МУ 143-9/316-17-89п.3.1.1				Титр сульфитредуцирующих клостридий;	Титр от 0,1
131.	МУ 143-9/316-17-89п.3.2				Патогенные стафилококки (<i>S.aureus</i>)	Наличие/отсутствует
132.	МУ 143-9/316-17-89п.3.4				Энтерококки;	Наличие/отсутствует
133.	МУ 143-9/316-17-893 п.1.3				Колиформные бактерии фекальные;	Наличие/отсутствует
134.	МУ 143-9/316-17-89п.3.1.2				<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ;	Наличие/отсутствует
135.	МУ 143-9/316-17-89п.3.1.4					Наличие/отсутствует
136.	МУ 15/6-5-91 инструкция к применению набора	Паровые и воздушные стерилизаторы	-	-	Эффективность стерилизации с помощью биологических индикаторов	Стерилизация эффективна /стерилизация неэффективна
137.	МУК 4.2.1035-01 п.5	Дезинфекционные камеры	-	-	Эффективность дезинфекции с помощью биологического индикатора	Дезинфекция эффективна /дезинфекция неэффективна
138.	МУК 4.2.1035-01 п. 6.3.1					
139.	МУК 4.2.1035-01 п.10					

1	2	3	4	5	6	7
140.	СП № 4105-86 п.4.2	Изделия целлолозно-бумажной промышленности (бумага, картон, изделия из них).	32.40	4803 00.	Общее микробное число	От 1 микробной клетки на 100 см ²
141.	СП № 4105-86 п.4.3					Отсутствует/наличие
142.	СП № 4105-86 п.4.4					Отсутствует/наличие
143.	МУ МЗ СССР от 17.12.84. № 04-723/3	Биологический материал	-	3002 90 500 0	Бактерий семейства Enterobacteriaceae род Shigella, род Salmonella, род Escherichia	Выделено /не выделено
144.	МУ МЗ СССР от 17.12.84. № 04-723/3 п.5.1. инструкция по применению набора реагентов				Антитела к возбудителям шигеллезов (РПГА)	Отрицательная/положительная до титра 1:5120
145.	Приказ МЗ СССР от 23.04.85. № 535				Антитела к возбудителям сальмонеллезов (РПГА)	Отрицательная/положительная до титра 1:5120
146.	МР № 3923-85 от 14.08.85.				Staphylococcus aureus;	Не обнаружено /Обнаружено I-Очень скудный рост II-Скудный рост III-Умеренный рост IV-Обильный рост
147.	МР МЗ СССР от 15.08.84 № 3082-84.					Выделено /не выделено
148.	МР МЗ РСФСР от 17.01.83					Выделено /не выделено
149.	МУК 4.2.3065-13 п.6.					Обнаружено /не обнаружено
150.	МУК 4.2.3065-13 п.11. инструкция по применению набора реагентов					Выделено /не выделено
151.	МР 3.1.2.0072-13 п.6.3				Неферментирующие грамотрицательные микроорганизмы; Синегнойная палочка	Выделено /не выделено
152.	МР 3.1.2.0072-13 п.8.3 инструкция по применению набора реагентов					Выделено /не выделено
					Энтерококки;	Обнаружено /не обнаружено
					Бактерии рода коринебактерий;	Выделено /не выделено
					Антитела к возбудителям дифтерии (РПГА)	Титр от 1:20
					Бактерии рода Bordetella	Обнаружено /не обнаружено
					Антитела к возбудителям коклюша (РА)	Титр от 1:160

1	2	3	4	5	6	7
153.	МУК 4.2.1887-04 п.8.1. инструкция по применению набора реагентов				Род <i>Neisseria</i> Антитела к возбудителям менингококковой инфекции (РНГА(пассивная))	Обнаружено /не обнаружено Титр от 1:20
154.	МУК 4.2.3115-13 п.6.1				<i>S.pneumonia</i>	Выделено /не выделено
155.	МР МЗ СССР № 11-14/9-6				Стафилококки Бактерии семейства <i>Enterobacteriaceae</i> <i>Pseudomonas aeruginosa</i> ;	Не выделено / выделено (массивный рост/ не массивный рост)
156.	МУК 3.1.7.3402-16 п.9.3.1 инструкция по применению набора реагентов				Антитела к возбудителю бруцеллеза (р.Хедделсона)	отрицательный/сомнительны й/положительный/резко положительный
157.	МУК 3.1.7.3402-16 п.9.3.2 инструкция по применению набора реагентов				Антитела к возбудителю бруцеллеза (р. Райта)	отрицательный/положитель ный/резко положительный
158.	МУК 4.2.1890-04 п.4.3	Культура микроорганизмов	-	-	Чувствительность микроорганизмов к антибактериальным препаратам;	чувствительный/ промежуточный/резистентны й
159.	МУК 4.2.2747-10 п.4.1	Пищевые продукты и продовольственное сырье:	10,11 10.13	0201-0203 0205-0206 0209-0210	Отбор проб на наличие личинок трихинелл	-
160.	МУК 4.2.2747-10 п.4.2	Мясо, мясная продукция			Отбор проб на наличие цистицерков (финн)	-
161.	МУК 4.2.2747-10 п.7.1.1				Личинки трихинелл	от 1 экз
162.	МУК 4.2.2747-10 п.7.2.1				Цистицерки (финны)	от 1 экз
163.	МУК 4.2.2747-10 п.7.2.2				Цистицерки (финны)	от 1 экз
164.	МУ 3.2.1756-03 п.3.2.2	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	03.1-03.2 03.11-03.12	0301 0302-0308	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
165.	МУК 3.2.988-00 п.3.2.1-3.2.10		03-21-03.22 10.20		Интенсивность инвазии/личинки паразитов в живом виде, опасных для здоровья человека: Нематод, цестод, трематод	от 1 экз
166.	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
167.	МУК 3.2.988-00 п.3.2.11.3	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	03.1-03.2 03.11-03.12 03-21-03.22 10.20	0301 0302-0308	Интенсивность инвазии/личинки паразитов в живом виде, опасных для здоровья человека: трематод	от 1 экз
168.	МУК 3.2.988-00 п.7				Экстенсивность инвазии	-
					Индекс обилия	-
					Среднее число паразитов на 1 кг массы	-
169.	МУК 4.2.3016-12 п.3	Плодовощная, плодовая годня	01.13	0701-0707	Отбор проб	
170.	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
171.	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	-
172.	МУК 4.2.2314-08 п.5.1.2				Яйца гельминтов Цисты патогенных кишечных простейших Цисты лямблий	от 1 экз
173.	МУК 4.2.2314-08 п.5.1.3.1.				Яйца гельминтов Цисты патогенных кишечных простейших Цисты лямблий	от 1 экз
174.	МУК 4.2.2314-08 п.5.1.3.2.	Вода питьевая, расфасованная в емкости	36.00.11	2201	Ооцисты криптоспоридий	от 1 экз
175.	МУ 2.1.4.1184 -03 приложение 11				Ооцисты криптоспоридий	от 1 экз
176.	МУК 4.2.1884-04 п.3.1	Вода поверхностных водных	36.00.11	2201	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
177.	МУК 4.2.1884-04 п.3.3	объектов			Яйца гельминтов Цисты патогенных кишечных простейших	от 1 экз
178.	МУК 4.2.1884-04 п.3.4				Яйца гельминтов Цисты патогенных кишечных простейших	от 1 экз
179.	ГОСТ 17.4.4.02 п.5.7	Почва	-	-	Отбор проб	-
180.	МУК 4.2.2661-10 п.4.1	Почва.	-	-	Отбор проб	-
181.	МУК 4.2.2661-10 п.6.1	Сточная вода.			Отбор проб	-
182.	МУК 4.2.2661-10 п.7.1	Осадки сточных вод.			Отбор проб	-
183.	МУК 4.2.2661-10 п.10.1	Смывы с поверхностей			Отбор проб	-
184.	МУК 4.2.2661-10 п.4.2	Почва.			Показатель содержания яиц гельминтов	от 8 экз/кг
185.					Показатель истинной обсемененности	от 8 экз/кг
186.	МУК 4.2.2661-10 п.6.2	Сточная вода.			Яйца гельминтов	от 0,1 экз/л
187.	МУК 4.2.2661-10 п.7.2	«Сырой осадок» сточных вод.			Яйца гельминтов	от 1 экз/л
		Обезвоженный осадок сточных вод.			Яйца гельминтов	от 8 экз/кг
188.	МУК 4.2.2661-10 п.10.2	Смывы с поверхностей			Яйца гельминтов	от 0,1 экз/предмет; от 4 экз./м ²
189.	МУК 4.2.2661-10 п.4.5	Почва			Личинки гельминтов	от 10 экз/кг
190.	МУК 4.2.2661-10 п.4.7	Почва			Цисты патогенных кишечных простейших	от 4 экз/100г
191.	МУК 4.2.2661-10 п.6.3	Сточная вода.			Цисты патогенных кишечных простейших	от 0,1 экз/л
192.	МУК 4.2.2661-10 п.7.3	Осадки сточных вод.			Цисты патогенных кишечных простейших	от 1 экз/л
193.	МУК 4.2.2661-10 п.10.4	Смывы с поверхностей.			Цисты патогенных кишечных простейших	от 0,1 экз/предмет; от 4 экз./м ²
194.	МУ 4.2.2039-05 п. 7.3.2. таблица 4	Биологический материал	-	-	Сбор проб клинического материала	-

1	2	3	4	5	6	7
195.	МУК 4.2.3145-13 п.1.1.1.1				Гельминты и их фрагменты	Обнаружено / не обнаружено
196.	МУК 4.2.3145-13 п.1.1.1.2.1				Яйца гельминтов	
197.	МУК 4.2.3145-13 п.1.1.1.4 метод перианального отпечатка по Грэхэм				Яйца гельминтов	Обнаружено / не обнаружено
198.	МУК 4.2.3145-13 п.1.1.1.4 метод перианального отпечатка по Рабиновичу				Яйца гельминтов	Обнаружено / не обнаружено
199.	МУК 4.2.3145-13 п.1.1.1.2.2(метод формалин- эфирной седиментации)				Яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших	Обнаружено / не обнаружено
200.	МУК 4.2.3145-13 п.2.1.1				цисты патогенных кишечных простейших	Обнаружено / не обнаружено
201.	МУК 4.2.3145-13 п.2.1.2 (метод нативного мазка)				цисты патогенных кишечных простейших	Обнаружено / не обнаружено
202.	МУК 4.2.3533 -18 п. 3.3 Инструкция по применению набора реагентов		21.10.60.192	3002 90 100 0	антитела к антигенам возбудителей токсокароза, трихинеллеза, эхинококкоза, описторхоза, лямблиоза	Положительный/сомнитель- ный/отрицательный
203.	ГОСТ 4011-72 п.2	Вода питьевая	36.00		Железо	0,1-2,0 мг/дм ³
204.	ГОСТ 4011-72 п.3				Железо	0,5-10,0 мг/дм ³
205.	ГОСТ 4245-72 п.2	Вода питьевая	36.00		Хлориды (хлор-иона) (Cl ⁻)	от 10 -500,0 мг/дм ³
206.	ГОСТ 4245-72 п.3				Хлориды (хлор-иона) (Cl ⁻)	0,5 — 10 мг/дм ³
207.	ГОСТ 4386-89 Вариант А	Вода питьевая	36.00		Фториды (F ⁻)	0,05-5,0 мг/дм ³
208.	ГОСТ 4974-2014 п.6 (метод А)	Вода питьевая, в том числе расфасованная в емкости, и вода подземных и поверхностных источников питьевого водоснабжения.	36.00		Марганец	0,01-5,0 мг/дм ³
209.	ГОСТ 6709-72 п.3.5	Вода дистиллированная	20.13.52.120		Аммиак и аммонийные соли (NH ₄)	менее 0,02 мг/дм ³ / более 0,02 мг/дм ³
210.	ГОСТ 6709-72 п 3.6.				Нитраты (NO ₃)	менее 0,2 мг/дм ³ / более 0,2 мг/дм ³
211.	ГОСТ 6709-72 п 3.7				Сульфаты (SO ₄)	менее 0,5 мг/дм ³ / более 0,5 мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
212.	ГОСТ 6709-72 п 3.8				Хлориды (Cl)	менее 0,02 мг/дм ³ / более 0,02 мг/дм ³
213.	ГОСТ 6709-72 п 3.9а				Алюминий (Al)	менее 0,05 мг/дм ³ / более 0,05 мг/дм ³
214.	ГОСТ 6709-72 п 3.10				Железо (Fe)	менее 0,05 мг/дм ³ / более 0,05 мг/дм ³
215.	ГОСТ 6709-72 п 3.11				Кальций (Ca)	менее 0,8 мг/дм ³ / более 0,8 мг/дм ³
216.	ГОСТ 6709-72 п 3.12				Медь (Cu)	менее 0,02 мг/дм ³ / более 0,02 мг/дм ³
217.	ГОСТ 6709-72 п 3.13				Свинец (Pb)	менее 0,05 мг/дм ³ / более 0,0 мг/дм ³
218.	ГОСТ 6709-72 п 3.14				Цинк (Zn)	менее 0,2 мг/дм ³ / более 0,2 мг/дм ³
219.	ГОСТ 6709-72 п 3.15				Массовая концентрация веществ, восстанавливающих КМnO ₄ (O)	менее 0,08 мг/дм ³ / более 0,08 мг/дм ³
220.	ГОСТ 6709-72 п 3.16				Водородный показатель	-1-19 ед. pH
221.	ГОСТ 6709-72 п 3.17				Удельная электрическая электропроводимость при t-20°C	10 ⁻⁴ -10 ⁻¹ См/м
222.	ГОСТ 18164-72 п.3.1	Вода питьевая	36.00		Общая минерализация (сухой остаток)	2,0-2000,0 мг/дм ³
223.	ГОСТ 18190-72 п.2	Вода питьевая	36.00		Активный хлор	0,3 - 300,0 мг/дм ³
224.	ГОСТ 18190-72 п.3	Вода питьевая, вода бассейна	36.00		Свободный остаточный хлор	0,01-50,0 мг/дм ³
225.	ГОСТ 18190-72 п.4				Остаточный активный хлор	0,1-300,0 мг/дм ³
226.	ГОСТ 23268.1-91 п.2	Вода минеральная питьевая лечебная, лечебно-столовая и природная столовая	11.07.11.112	2201	Прозрачность и цвет Запах, вкус	обнаружено/не обнаружено описание
227.	ГОСТ 23268.4-78	Вода минеральная питьевая лечебная, лечебно-столовая и природная столовая	11.07.11.112	2201	Сульфат-ион (SO ₄ ²⁻)	0,001-1000,0 мг/дм ³
228.	ГОСТ 23268.8-78 п.2	Вода минеральная питьевая лечебная, лечебно-столовая и природная столовая,	11.07.11.112	2201	Нитрит-ион (по NO ₂)	обнаружено/не обнаружено
229.	ГОСТ 23268.8-78 п.3				Нитрит-ион (по NO ₂)	0,25 - 1,5 мг/дм ³
230.	ГОСТ 23268.9-78 п.2	Вода минеральная питьевая	11.07.11.112	2201	Нитрат-ион (по NO ₃)	10,0 - 500,0 мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
231.	ГОСТ 23268.9-78 п.4	лечебная, лечебно-столовая и природная столовая			Нитрат-ион (по NO ₃)	10,0-700,0 мг/дм ³
232.	ГОСТ 23268.10-78	Вода минеральная питьевая лечебная, лечебно-столовая и природная столовая	11.07.11.112	2201	Ион – аммония	0,05-40,0 мг/дм ³
233.	ГОСТ 23268.12-78	Вода минеральная питьевая лечебная, лечебно-столовая и природная столовая	11.07.11.112	2201	Перманганатная окисляемость	0,1- 10 мг/дм ³
234.	ГОСТ 23268.17-78 п.2	Вода минеральная питьевая лечебная, лечебно-столовая и природная столовая	11.07.11.112	2201	Хлорид- ион (Cl ⁻)	0,7- 1000,0 мг/дм ³
235.	ГОСТ 23268.18-78 п.2	Вода минеральная питьевая лечебная,	11.07.11.112	2201	Фторид – ион	0,038 – 380,0 мг/дм ³
236.	ГОСТ 23268.18-78 п.3	лечебно-столовая и природная столовая				0,05-10,0 мг/дм ³
237.	ГОСТ 31868-2012Метод А	Вода питьевая (расфасованная в емкость),	11.07.11.120		Цветность	1-70градус
238.	ГОСТ 31868-2012Метод Б	природная (поверхностная и подземная)	36.00.		Цветность	1-70 градус
239.	ГОСТ 31940-2012 Метод 1	Вода питьевая (расфасованная в емкость), природная (поверхностная и подземная)	36.00. 11.07.11.120		Сульфат-ион (сульфаты)	25-500 мг/дм ³
240.	ГОСТ 31940-2012 Метод 3				Сульфат-ион (сульфаты)	2-50 мг/дм ³
241.	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
242.	ГОСТ33045-2014 Метод А	Вода питьевая (расфасованная в емкости), природная (поверхностная и подземная)	36.00 11.07.11.120		Аммиак и ионов аммония	0,1-300,0 мг/дм ³
243.	ГОСТ33045-2014 Метод Б				Нитриты	0,003-3,0 мг/дм ³
244.	ГОСТ33045-2014 Метод Д				Нитраты	0,1-200,0 мг/дм ³
245.	ГОСТ Р 55683-2013	Вода питьевая (в том числе воду	36.00.		Остаточный активный (общий)	0,15-2,0 мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
		бассейнов)			хлор	
246.	ГОСТ Р 55684-2013 (ИСО 8467:1993) Способ А	Вода питьевая (в том числе расфасованная в емкости), природная (подземная, поверхностная)	36.00 11.07.11.120		Окисляемость перманганатная	0,5-10 мг О/дм ³
247.	ГОСТ Р 55684-2013 (ИСО 8467:1993) Способ Б				Окисляемость перманганатная	0,25-100,0 мг О/дм ³
248.	ГОСТ Р 57164-2016 п.5.8.1	Вода питьевая (в том числе расфасованная в емкости), природная	36.00 11.07.11.120		Запах	0-5 балл
249.	ГОСТ Р 57164-2016 п.5.8.2				Вкус и привкус	0-5 балл
250.	ГОСТ Р 57164-2016 п.6				Мутность	1-8 ЕМФ 1-20,0 ЕМФ
251.	РД 52.24.405-2005	Вода поверхностная	36.00		Сульфаты (SO ₄ ²⁻)	2-40,0 мг/дм ³
252.	РД 52.24.407-2017	Природные воды	36.00		Хлориды (Cl ⁻)	10,0-250,0 мг/дм ³
253.	РД 52.24.468-2005	Вода природная	36.00.		Взвешенные вещества	5,0-200,0 мг/дм ³
254.	РД 52.24.486-2009	Вода поверхностная	36.00.		Аммиак и аммоний ион (по азоту)	0,05-4,00 мг/дм ³
255.	РД 52.24.496-2005	Вода поверхностная	36.00		температура	0-50 °С
256.	РД 52.24.496-2005, п 9.1				температура	0-100 °С
257.	РД 52.24.496-2005, п 9.2				запах	0-5 балл
258.	РД 52.24.496-2005, п 9.4				прозрачность	0-10 см
259.	ПНД Ф 14.1.2.4.3-95 (издание 2011 г.)	Вода питьевая, поверхностная	36.00. 36.00.1		Нитриты (по NO ₂)	0,02-3 мг/дм ³
260.	ПНД Ф 14.1.2.4.4-95 (издание 2011 г.)	Вода питьевая, поверхностная	36.00. 36.00.1		Нитраты (по NO ₃)	(0,1-1000) мг/дм ³
261.	ПНД Ф 14.1.2.4.50-96 (издание 2011 г.)	Вода питьевая, поверхностная	36.00. 36.00.1		Железо	0,05-10,0 мг/дм ³
262.	ПНД Ф 14.1.2.96-97 (издание 2016 г.)	Вода питьевая, поверхностная	36.00. 36.00.1		Хлориды (Cl ⁻)	10,0-5000 мг/дм ³
263.	ПНД Ф 14.1.2.98-97 (издание 2016 г.)	Вода питьевая, поверхностная	36.00. 36.00.1		Жесткость общая	0,1-50 °Ж
264.	ПНД Ф 14.1.2.108-97	Вода питьевая, поверхностная	36.00.		Сульфаты (SO ₄ ²⁻)	30-120000мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
	(издание 2016г.)		36.00.1			
265.	ПНД Ф 14.1.2.110-97 (издание 2016 г.)	Вода природная	36.00.		Взвешенные вещества	3,0-50000 мг/дм³
266.	ПНД Ф 14.1.2.111-97 (издание 2011 г.)	Вода питьевая, поверхностная	36.00. 36.00.1		Хлориды (Cl⁻)	10-10000 мг/дм³
267.	ПНД Ф 14.1.2.4.114-97 (издание 2011 г.)	Вода	36.00.		Общая минерализация (сухой остаток)	50-25000 мг/дм³
268.	ПНД Ф 14.1.2.3:4.121-97 (издание 2018 г.)	Вода питьевая, природная	36.00.11 36.00.1		Водородный показатель (рН)	-1-19 рН
269.	ПНД Ф 14.1.2.4.154-99 (издание 2012 г.)	Вода питьевая, природная	36.00.		Окисляемость перманганатная	0,25-100,00 мг/дм³
270.	ПНД Ф 14.1.2.159-2000 (издание 2005г.)	Вода природная	36.00.1		Сульфат - ион	10-1000 мг/дм³
271.	ПНД Ф 14.1.2.3:4.179-2002 (издание 2012 г.)	Вода питьевая, природная	36.00. 36.00.1		Фторид-ион (F⁻)	0,1-5,0 мг/дм³
272.	ПНД Ф 14.1.2.4.213-05	Питьевые, природные, воды	36.00. 36.00.1		Мутность	1,0-100,0 ЕМФ (по формазину)
273.	ПНД Ф 14.1.2.4.262-10 (издание 2010)	Вода питьевая, поверхностная	36.00. 36.00.1		Ионов аммония	0,05-4,0 мг/дм³
274.	ГОСТ 26483-85 п.4	Почва	71.20.11		Водородный показатель (рН)	1,0-14,0 рН
275.	ГОСТ 26951-86 п.4	Почва	71.20.11		Азот нитратный	2,8-109,0 мг/кг при разбавлении 28,0-1090,0 мг/кг
276.	ГОСТ 4288-76 п.2.1	Кулинарные изделия и полуфабрикаты из рубленого мяса	10.13	0210	Отбор проб	-
277.	ГОСТ 4288-76п.2.2				Масса	1-500,00 г
278.	ГОСТ 4288-76п.2.3				Внешний вид, вкус и запах, степень измельчения, равномерность перемешивания фарша.	описание
279.	ГОСТ 4288-76п.2.4	Топленые животные жиры	10.11	0209 1501-1502	Подготовка проб к определению химических показателей	-
280.	ГОСТ 4288-76п.2.5				Массовая доля влаги	0,7-80 %
281.	ГОСТ 4288-76п.2.6				Кислотность	4-25° Т
282.	ГОСТ 8285-91 п.2.1				Отбор проб	-
283.	ГОСТ 8285-91 п.2.2				Вкус и запах. Консистенция Цвет. Прозрачность	описание

1	2	3	4	5	6	7
284.	ГОСТ 8285-91 п.2.3				Массовая доля влаги и летучих веществ	0,05-10,0 %
285.	ГОСТ 8285-91 п.2.4.2				Перекисное число	1,0-15,0 ммоль активного кислорода/кг
286.	ГОСТ 8285-91 п.2.4.3				Кислотное число	0,1-20 мг КОН/г
287.	ГОСТ 8558.1-2015 п.7	Все виды мяса, мясные и мясо содержащие продукты, посолочные смеси, рассолы	10.11	0201-0208, 0210, 1601-1602	Массовая доля нитрита натрия	0,00002-0,012 %
288.	ГОСТ 9793-2016	Все виды мяса, мясные и мясо содержащие продукты	10.11	0201-0208, 0210, 1601-1602	Массовая доля влаги	1,0-85 %
289.	ГОСТ 9957-2015 п.6.2	Все виды мяса, мясные и мясо содержащие продукты	10.11	0201-0208, 0210, 1601-1602	Подготовка проб	-
290.	ГОСТ 9957-2015 п.7				Массовая доля хлористого натрия	0,1-7,0 %
291.	ГОСТ 9959-2015	Все виды мяса, мясные и мясо содержащие продукты	10.11	0201-0208, 0210, 1601-1602	Внешний вид. Цвет. Вкус. Состояние поверхности. Запах. Консистенция.	описание
292.	ГОСТ 19342-73 п.2а.1	Печень крупнорогатого скота и свиней	10.11	0201-0208	Внешний вид и цвет	описание
293.	ГОСТ 29299-92	Мясо и мясные продукты	10.13	0201-0208, 0210, 1601-1602	Массовая доля нитрита натрия	20-200 мг/кг 0,002-0,02%
294.	ГОСТ 31467-2012	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12	0207	Отбор проб	-
295.	ГОСТ 31470-2012 п.4.2	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12	0207	Подготовка проб к испытаниям	описание
296.	ГОСТ 31470-2012 п.4.3	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12	0207	Внешний вид и цвет	описание
297.	ГОСТ 31470-2012 п.4.4				Консистенция	описание
298.	ГОСТ 31470-2012 п.5				Запах	описание
299.	ГОСТ 31470-2012 п.6				Общая кислотность	0,3-10°Т
300.	ГОСТ 31720-2012 п.4	Пищевые яичные продукты, выработанные из пищевых яиц с/х птицы	01.47	0407-0408	Качественное определение свежести мяса птицы	Отрицательный /положительный
	ГОСТ 31720-2012 п.5				Отбор проб	-
					Внешний вид, цвет, текстура и консистенция	описание
301.	ГОСТ 31930-2012 п.4	Замороженное мясо птицы.	10.12	0207	Запах и вкус	описание
					Массовая доля влаги и мясного сока, выделившегося при размораживании мяса птицы	0-80,0%

1	2	3	4	5	6	7
302.	ГОСТ 33319-2015	Все виды мяса, мясные и мясосодержащие продукты	10.11, 10.13	0201-0208, 0210, 1601-1602	Массовая доля влаги	1,0-85,0 %
303.	ГОСТ Р 51944-2002 п.6.1	Мясо птицы	10.12.	0207	Запах	Описание
304.	ГОСТ Р 51944-2002 п.6.2				Прозрачность и аромат бульона	Описание
305.	ГОСТ Р 51944-2002 п.6.3				Консистенция и состояние мышц на разрезе	Описание
306.	ГОСТ Р 51944-2002 п.6.5				Внешний вид и цвет	Описание
307.	ГОСТ 3627-81 п.2	Сыр, творог, масло сливочное.	10.53.	0405-0406	Массовая доля хлористого натрия	0,1-7,0 %
308.	ГОСТ 3627-81 п.4				Массовая доля хлористого натрия	0,1-7,0 %
309.	ГОСТ 5867-90 п.2	Молоко и молочные продукты.	10.53.	0401-0404	Массовая доля жира	0,5-70,0 %
310.	ГОСТ 24066-80	Сырое молоко.	10.53.	0401	Аммиак	Присутствует/ отсутствует
311.	ГОСТ 24067-80	Молоко.	10.53.	0401	Перекись водорода	Присутствует/ отсутствует
312.	ГОСТ 26809.1-2014	Молоко и молочные продукты.	10.53.	0401-0404	Отбор проб	-
313.	ГОСТ 26809.2-2014	Масло, молочный жир, спреды, сыры, сырные массы, сырные продукты, плавленые сыры.	10.51.3.	0405	Подготовка проб к анализу	-
314.	ГОСТ 29245-91 п.3	Молочные консервы	10.51.	0401-0404	Отбор проб	описание
315.	ГОСТ 29245-91 п.4				Подготовка проб к анализу	описание
316.	ГОСТ 29245-91 п.5				Вкус и запах, консистенция, цвет	описание
317.	ГОСТ 29246-91 п.2.2	Сухие молочные и молкосодержащие консервы	10.51.	0401-0404	Герметичность металлических банок	описание
318.	ГОСТ 29246-91 п.3.1				Определение состояния внутренней поверхности металлических банок	описание
319.	ГОСТ 29247-91	Стушенные и сухие молочные и молкосодержащие консервы	10.51.	0401-0404	Массовая доля влаги	0,5-25 %
320.	ГОСТ Р 54668-2011	Молоко и продукты переработки молока.	10.51.	0401-0404	Массовая доля влаги и сухого вещества	0,5-99,0 %
321.	ГОСТ Р 54669-2011 п.7	Молоко и продукты переработки молока.	10.51.	0401-0404	Кислотность	2-250° Т
322.	ГОСТ Р 54761-2011	Молоко и молочные продукты.	10.51.	0401-0404	Массовая доля сухого обезжиренного молочного	0,5-99,0 %

1	2	3	4	5	6	7
					остатка	
323.	ГОСТ Р 55063-2012 п. 5	Сыры, сыры плавленые.	10.51.4.	0406	Отбор проб и подготовка проб	-
324.	ГОСТ Р 55063-2012 п. 7.6				Массовая доля влаги и сухого вещества	3,0-70,0 %
325.	ГОСТ Р 55063-2012 п. 7.8				Массовая доля жира	7,0-39,0 %
326.	ГОСТ Р 55063-2012 п. 7.10				Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	1,0-8,0 %
327.	ГОСТ Р 55361-2012 п. 5	Жир молочный, масло и паста масляная из коровьего молока.	10.51.3.	0405	Отбор проб и подготовка проб	-
328.	ГОСТ Р 55361-2012 п. 7.4-п. 7.5				Массовая доля жира	50-75 %
329.	ГОСТ Р 55361-2012 п. 7.6-п. 7.7				Массовая доля влаги	0,5-60,0 %
330.	ГОСТ Р 55361-2012 п. 7.12				Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	0,5-3,0 %
331.	ГОСТ Р 55361-2012 п. 7.13				Массовая доля сахарозы	3,0-20,0 %
332.	ГОСТ Р 55361-2012 п. 7.14				Титруемая кислотность	1,0-6,0°K
333.	ГОСТ Р 55361-2012 п. 7.15				Титруемая кислотность жировой фазы	1,0-6,0°K
334.	ГОСТ Р 55361-2012 п. 7.16				Титруемая кислотность молочной плазмы	10,0-70,0°Г
335.	ГОСТ 26664-85	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20.	1604, 1605	Внешний вид, запах, цвет, консистенция, вкус.	описание
					Массовая доля составных частей	5,0-95,0%
					Масса нетто	0-100,0%
					Массовая доля сухих веществ	1-90 %
336.	ГОСТ 26808-86 п. 2	Консервы из рыбы и морепродуктов	10.20.	1604, 1605	Общая кислотность	0,3-0,7 %
337.	ГОСТ 27082-2014 п. 4	Консервы и пресервы из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей	10.20.	1604, 1605		
338.	ГОСТ 31339-2006 п. 5	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	10.20.	0303-0308	Отбор проб	-
339.	ГОСТ 31339-2006 п. 4.3.1.2а				Массовая доля глазури	0-5,0%
340.	ГОСТ 32157-2013		10.20.	1604, 1605	Массовая доля отстоя в масле	0-50,0%
341.	ГОСТ 9404-88		10.61.	1101-1103, 1105-1106	Влажность	1-30 %
342.	ГОСТ 26312.2-84 п. 3.1	Мука и отруби	10.61.	1103	Цвет	Описание
343.	ГОСТ 26312.2-84 п. 3.2				Запах	Описание

1	2	3	4	5	6	7
344.	ГОСТ 26312.2-84п.3.3				Вкус	описание
345.	ГОСТ 26312.2-84п.3.5				Развариваемость	1-60 мин
346.	ГОСТ 27558-87	Мука и отруби	10.61.	1101-1103, 1105-1106	Цвет Запах Вкус Хруст	описание
347.	ГОСТ 27668-88	Мука пшеничная	10.61.	1101-1103, 1105-1106	Отбор проб	-
348.	ГОСТ 31964-2012 п.5	Макаронные изделия	10.73.	1902	Отбор проб	-
349.	ГОСТ 31964-2012п.6				Подготовка проб	-
350.	ГОСТ 31964-2012п.7.1				Цвет и форма	описание
351.	ГОСТ 31964-2012п.7.2				Запах и вкус	описание
352.	ГОСТ 31964-2012 п.7.3.1-п.7.3.2				Массовая доля влаги	0,2-50,0 %
353.	ГОСТ 31964-2012п.7.4				Кислотность	0,2-50 град.
354.	ГОСТ 31964-2012п.7.10				Зараженность вредителями и загрязненность	Обнаружено/не обнаружено
355.	ГОСТ Р 54731-2011п.6.1	Дрожжи хлебопекарные прессованные	10.89.	2102	Отбор проб	-
356.	ГОСТ Р 54731-2011п. 6.2				Внешний вид и цвет	описание
357.	ГОСТ Р 54731-2011п. 6.3				Запах и вкус	описание
358.	ГОСТ Р 54731-2011п. 6.4				Массовая доля сухого вещества	10,0-50,0 %
359.	ГОСТ Р 54731-2011п. 6.9				Кислотность	от 0,6 мг
360.	ГОСТ Р 54845-2011п.7.1	Дрожжи хлебопекарные сухие	10.89.	2102	Отбор проб	-
361.	ГОСТ Р 54845-2011п.7.2				Внешний вид и цвет	описание
362.	ГОСТ Р 54845-2011п.7.4				Массовая доля влаги	1-30 %
363.	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
364.	ГОСТ 5669-96	Хлебобулочные изделия	10.71.	1901, 1905	Пористость	50,0-95,0 %
365.	ГОСТ 5670-96	Хлебобулочные изделия	10.71.	1901, 1905	Кислотность	0,1-50 град.
366.	ГОСТ 21094-75	Хлеб и хлебобулочные изделия.	10.71.	1901, 1905	Влажность	1,0-80,0 %
367.	ГОСТ 5897-90 п.2	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71.	1704	Внешний вид, вкус, запах, цвет.	описание
368.	ГОСТ 5898-87п.2-п.3	Кондитерские изделия и	10.71.	1704	Кислотность	0,2-50 градусы

1	2	3	4	5	6	7
		полуфабрикаты				
369.	ГОСТ 5898-87 п.4				Щелочность	0,2-50 градусы
370.	ГОСТ 5900-2014 п.7	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71.	1704	Массовая доля влаги	0,5-50,0 %
371.	ГОСТ 5900-2014 п.8				Массовая доля сухого вещества.	1,0-50,0 %
372.	ГОСТ 5904-82	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71.	1704	Отбор и подготовка проб	-
373.	ГОСТ 12569-2016	Белый сахар	10.81.	1701	Отбор проб	-
374.	ГОСТ 12572-2015	Белый сахар	10.81.	1701	Цветность	20-200 ед. оптической плотности
375.	ГОСТ 12576-2014	Белый сахар, сахар-песок	10.81.	1701	Внешний вид и цвет Запах Чистота раствора Вкус	описание
376.	ГОСТ 26811-2014	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71.	1704	Массовая доля общей сернистой кислоты	0,002-0,100 %
377.	ГОСТ Р 54642-2011	Белый сахар	10.81.	1701	Влага и сухие вещества	0,10-1,00 %
378.	ГОСТ 8756.0-70	Консервированные пищевые продукты, кроме молочных	10.30	2001-2008	Отбор проб	-
379.	ГОСТ 8756.1-2017	Консервированные пищевые продукты, кроме молочных	10.30.	2001-2008	Подготовка проб	-
					Внешний вид, цвет, запах, консистенция и вкус. Масса нетто	Описание 0-95,0 %
					Массовая доля составных частей.	10,0-95,0%
380.	ГОСТ 34130-2017 п. 6	Сушеные овощи и фрукты	10.30.	0712, 0713	Массовая доля компонентов смеси	0-100 %
381.	ГОСТ 34130-2017 п. 9				Определение дефектов внешнего вида и посторонних примесей	описание
382.	ГОСТ 34130-2017 п. 10				Внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус	описание
383.	ГОСТ 34125-2017	Сушеные овощи и фрукты	10.30.	0712, 0713	Отбор и подготовка проб	-
384.	ГОСТ 24556-89 п.2	Продукты переработки плодов и овощей	10.30.	2001-2008	Массовая доля аскорбиновой кислоты	0,5-200,0 мг/порция
385.	ГОСТ 26186-84 п.3	Продукты переработки фруктов и овощей, мясные и мясорастительные консервы	10.30., 10.11.	2001-2008, 1602	Массовая доля хлоридов	0,2-30 %
386.	ГОСТ 26188-2016	Продукты переработки фруктов и овощей, мясные и	10.30., 10.11.	2001-2009, 1602	pH	2-12 ед pH

1	2	3	4	5	6	7
		мясорастительные консервы, соки				
387.	ГОСТ 26313-2014	Продукты переработки фруктов и овощей, в том числе на фруктовые и овощные соки, нектары, сокосодержащие напитки, фруктовые и овощные концентрированные соки, пюре и концентрированные пюре, морсы и концентрированные морсы, кисели, компоты, в том числе из сушеных фруктов (сухофруктов), джемы, повидло, варенья, фруктовые и овощные соусы, кетчупы (далее – продукты)	10.30., 10.32.	2001-2009	Отбор проб	-
388.	ГОСТ 26323-2014	Продукты переработки фруктов и овощей, соки, пюре, морсы, джемы, повидла, варенья	10.30., 10.32.	2001-2009	Массовая доля растительных примесей	Обнаружено/не обнаружено
389.	ГОСТ 26671-2014	Продукты переработки фруктов и овощей, мясные и мясорастительные консервы	10.30., 10.11.	2001-2008, 1602	Подготовка проб для лабораторных анализов	-
390.	ГОСТ 28875-90 п.2	Пряности	10.84.	0903-0910	Отбор и подготовка проб	-
391.	ГОСТ 28875-90 п.3.3				Внешний вид, запах, вкус	описание
392.	ГОСТ 28876-90	Пряности и приправы	10.84.	0903-0910	Отбор проб	-
393.	ГОСТ 29270-95	Продукты переработки плодов и овощей	10.30.	2001-2008	Нитраты	5-2500 мг/кг
394.	ГОСТ 32572-2013 п.10.2	Чай	10.83.	0902	Внешний вид и цвет чайного листа	описание
395.	ГОСТ ISO 750-2013 п.7.2	Продукты переработки фруктов и овощей	10.30.	2001-2008	Титруемая кислотность	0,1-10,0%
396.	ГОСТ 1936-85	Чай	10.83.	0902	Массовая доля влаги	0,2- 30,0%
397.	ГОСТ ISO 1572-2013	Чай	10.83.	0902	Массовая доля сухого вещества	0-90,0%
398.	МУ 5048-89	Овощи	10.30.	0701-0709	Нитраты	50-3000 мг/кг
399.	ГОСТ 5472-50	Растительные масла	10.41	1507- 1514	Запах, цвет, прозрачность	описание
400.	ГОСТ 5481-2014	Растительные масла	10.41.	1507- 1514	Объемная доля отстоя	1-3 см³
401.	ГОСТ 11812-66п.1	Растительные масла	10.41.	1507- 1514	Массовая доля влаги и летучих	0,06-1,0 %

1	2	3	4	5	6	7
402.	ГОСТ 26593-85	Растительные масла	10.41.	1507-1514	Перекисное число	0,1-40 ммоль активного кислорода на кг масла
403.	ГОСТ 31762-2012 п. 4.2	Майонез и майонезные соусы	10.84.12.	2103	Консистенция, внешний вид, цвет, запах, вкус	описание
404.	ГОСТ 31762-2012 п.4.3				Массовая доля влаги	1,0-95,0 %
405.	ГОСТ 31762-2012 п.4.6				Массовая доля жира	5,0-95,0 %
406.	ГОСТ 31762-2012 п.4.13				Кислотность	0,05-10,0 %
407.	ГОСТ 31762-2012 п. 4.16				Перекисное число	0,1-45 ммоль активного кислорода на кг масла
408.	ГОСТ 32189-2013 п.5.1	Маргарины, спреды, топленые смеси, жиры	10.42.	2103	Отбор проб	-
409.	ГОСТ 32189-2013 п.5.2				Цвет, запах и вкус, консистенция	описание
410.	ГОСТ 32189-2013 п.5.4 -- 5.8				Массовая доля влаги	0-50,0%
411.	ГОСТ 32189-2013 п.5.10				Кислотность	0,5-3,0 %К
412.	ГОСТ 32189-2013 п.5.11 -- 5.14				Массовая доля жира	0-85,0%
413.	ГОСТ 32189-2013 п.5.20				Массовая доля поваренной соли	0-1,5 %
414.	ГОСТ Р 51487-99	Растительные масла и животные жиры	10.41.	1507-1514	Перекисное число	0,1-45 ммоль активного кислорода на кг масла
415.	ГОСТ 6687.5-86 п.2	Безалкогольные напитки, сиропы, концентраты кислого сусле, квас	11.07.	2202	Внешний вид, прозрачность, цвет, аромат, вкус	описание
416.	ГОСТ 6687.6-88	Безалкогольные напитки, сиропы, концентраты кислого сусле, квас	11.07.	2202	Стойкость	От 1 суток
417.	ГОСТ 12788-80 п.1	Пиво	11.05.	2203	Кислотность	1,3-6,0 к.ед.
418.	ГОСТ 30060-93	Пиво	11.05.	2203	Внешний вид, прозрачность, аромат	описание
419.	ГОСТ 31764-2012	Пиво	11.05.	2203	pH	3,8-4,8 ед. pH
420.	ГОСТ 32035-2013 п.4	Водка	11.01.	2208	Отбор проб	-
421.	ГОСТ 32035-2013 п.5.4.				Щелочность	1,5-3,5 см3/100 см3
422.	ГОСТ 32051-2013 п.6.1-п.6.2	Винодельческая продукция.	11.02., 11.03.	2204-2206	Внешний вид, цвет, пенные и игристые свойства	описание
423.	ГОСТ 32114-2013	Алкогольная продукция	11.01.	2204-2208	Массовая концентрация титруемых кислот	0,2-16,75 г/дм3
424.	ГОСТ 33770-2016	Соль пищевая	10.84.3	2501	Отбор проб	-
					Внешний вид, цвет, вкус и запах	описание

1	2	3	4	5	6	7
425.	ГОСТ Р 51575-2000	Соль пищевая	10.84.3	2501	Йод	20-60 мкг/г
426.	ГОСТ 31986-2012	Продукция общественного питания	10.85.		Внешний вид, текстура (консистенция), запахи, вкус	Описание
427.	ГОСТ Р 54607.1-2011	Продукция общественного питания	10.85.		Отбор и подготовка проб	-
428.	ГОСТ Р 54607.2-2012	Продукция общественного питания	10.85.		Определение средней массы	0-500,0г
429.	ГОСТ Р 54607.3-2014 п.6.1	Продукция общественного питания	10.85.		Цвет, запах фритюрного жира	описание
430.	ГОСТ Р 54607.3-2014 п.7.1				Эффективность тепловой обработки мясных и рыбных кулинарных изделий (проба на пероксидазу)	достаточная/ недостаточная (реакция положительная/отрицательная)
431.	ГОСТ Р 54607.4-2015 п.7.1, 7.2	Продукция общественного питания	10.85.		Массовая доля влаги и сухих веществ	0-80,0%
432.	ГОСТ Р 54607.5-2015 п.7.1, 7.3	Продукция общественного питания	10.85.		Массовая доля жира	0-85,0%
433.	ГОСТ Р 54607.8-2016	Продукция общественного питания	10.85.		Массовая доля сухих веществ	0-80,0%
434.	МУ 4237-86	Готовые блюда	10.85.		Сухие вещества	50-300 г/порция
435.	ГОСТ 14193-78	Монохлорамин технический ХБ			Жир	100-700 г/суточной порции
436.	Р 4.2.2643-10 п.4.2.1.	Дезинфекционные средства			Белки+углеводы	10-60 г/порция
437.	Р 4.2.2643-10 п.4.2.2.				Калорийность	20-120 г/суточной порции
					Отбор проб	1,0-100,0 г/порция
					Массовая доля активного хлора	10,0-150,0 г/суточной порции
					Активный хлор	-
					Бромативные соединения	0-30,0 %
					Йодативные соединения	0-65,0 %
					Определение активного хлорода	0-10,0 %
					Перекись водорода	0-10,0 %
					Определение надукусной кислоты	0-40,0%
					Массовая доля глутарового альдегида	0-40,0%
438.	Р 4.2.2643-10 п.4.2.4.				Четвертичные аммониевые соли	0-10,0 %
						0-40,0 %

1	2	3	4	5	6	7
439.	ГОСТ 4212-2016	Приготовление растворов	-	-	Применяемые вещества	-
440.	ГОСТ 4517-2016	Приготовление вспомогательных реактивов	-	-	Применяемые вещества	-
441.	ГОСТ 4919.1-2016	Приготовление растворов индикаторов	-	-	Применяемые вещества	-
442.	ГОСТ 4919.2-2016	Приготовление рабочих буферных растворов	-	-	Применяемые вещества	-
443.	ГОСТ 25794.1-83	Приготовление титрованных растворов для кислотно-основного титрования	-	-	Применяемые вещества	-
444.	ГОСТ 25794.2-83	Приготовление титрованных растворов для окислительно-восстановительного титрования	-	-	Применяемые вещества	-
445.	ГОСТ 25794.3-83	Приготовление титрованных растворов для титрования осаждением, неводного титрования и др. методов	-	-	Применяемые вещества	-
446.	ГОСТ Р 51232-98	Вода питьевая	36.00.11		Отбор проб	
447.	ГОСТ Р 56237-2014				Отбор проб	
448.	ГОСТ 32220-2013	Вода питьевая, расфасованная в емкости.	36.00.11		Отбор проб	
449.	ГОСТ 31861-2012	Вода на любые типы	11.07.11.120		Отбор проб	
			36.00.11			
			11.07.11.120			
			36.00.1			
			11.07.11.112			
			21.20.9			
			20.13.52.120			
			36.00.12			
450.	ГОСТ 30813-2002	Вода и водоподготовка	-		Отбор проб	-
451.	ГОСТ 23268.0-91	Вода минеральная питьевая лечебная, лечебно-столовая и природная столовая	11.07.11.112	2201	Отбор проб	-
452.	ГОСТ 17.4.3.01-2017	Охрана природы. Почвы	71.20.11		Отбор проб	
453.	ГОСТ 17.4.4.02-2017				Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
454.	ГОСТ 26312.1-84	Крупа	10.61.3	1103	Отбор проб	-
455.	ГОСТ 26312.1-84				Отбор проб	-
456.	ГОСТ 12786-80	Пиво	11.05	2203	Отбор проб	-
457.	ГОСТ 31730-2012	Винодельческая продукция	11.02 11.03	2204 2205	Отбор проб	-
458.	ГОСТ 6687.0-86	Безалкогольные напитки, сиропы, концентраты кислого сула, квас	11.07	2202	Отбор проб	-
459.	ГОСТ 32190-2013	Растительные масла	10.41	1507-1509 1511-1512 1514-1515	Отбор проб	-
460.	ГОСТ Р ИСО 1839-2011	Чай	10.83.13	0902	Отбор проб	-
461.	ГОСТ ISO 1839-2018					
462.	ГОСТ Р ИСО 7516-2012	Чай растворимый			Отбор проб	-
463.	ГОСТ 28876-90	Пряности и приправы	10.84	0904-0910	Отбор проб	-
464.	ГОСТ 26313-2014	Продукты переработки фруктов и овощей, в том числе на фруктовые и овощные соки, нектары, сокосодержащие напитки, фруктовые и овощные концентрированные соки, пюре и концентрированные пюре, морсы и концентрированные морсы, кисели, компоты, в том числе изготовленные из сушеных фруктов (сухофруктов), джемы, повидло, варенья, фруктовые и овощные соусы, кетчупы (далее – продукты)	10.3	2001-2002 2004-2008	Отбор проб	-
465.	ГОСТ 12569-2016	Белый сахар	10.81	1701	Отбор проб	-
466.	ГОСТ Р 51447-99	Мясо и мясные продукты	10.11 10.13	0201-0208 0210 1601-1602	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
467.	ГОСТ 9792-73	Колбасные изделия, продукты из свинины, говядины и баранины, и других видов убойных животных	10.13	1601 1602	Отбор проб	-
468.	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	-
469.	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 КЕО	10-200000 лк -
470.	МУК 4.3.2756-10	Факторы среды обитания промышленных объектов. Рабочие места, производственная зона. Жилые и общественные здания. Лечебно-профилактические учреждения и аптеки.	"-"	"-"	Температура воздуха относительная влажность воздуха скорость движения воздуха	от 0 до 50°C 10-98% 0,1-20 м/с
471.	МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98	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 КЕО	10-200000 лк -

1	2	3	4	5	6	7
472.	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.	"_"	"_"	КЕО	-
473.	ГОСТ 30494-2011	Факторы среды обитания промышленных объектов. Рабочие места, производственная зона. Жилые и общественные здания. Лечебно-профилактические учреждения и аптеки.	"_"	"_"	уровни естественной и искусственной освещенности	10-200000 лк
474.	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
					скорость движения воздуха	0,1-20 м/с
					относительная влажность воздуха	10-98 %
					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
					КЕО	-
475.	МУ 2.6.1.2838-11	Жилые, общественные и производственные здания и сооружения	-	-	мощность экспозиционной дозы гамма-излучения	0,010 – 9,999 мР/ч
						0,010 – 9,999 Р/ч
						0,10 – 99,99 мР/ч
						0,10 – 99,99 Р/ч

1	2	3	4	5	6	7
476.	Инструкция по эксплуатации дозиметр ДРГ-01Г1	Жилые, общественные и производственные здания и сооружения	-	-	мощность экспозиционной дозы гамма-излучения	0,010 -- 9,999 мР/ч

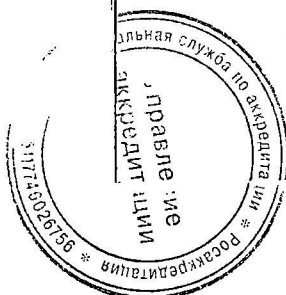
Главный врач

К.В.Булутов

М.П.



Пролито, пронумеровано
1/5 (всего 1/5) листов



Эксперт по аккредитации:

И.В. Новокшнова

Технический эксперт:

С.В. Кнышко