

ЭКЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации
« » 2017 г. **Титов А. Г.**

Приложение
к аттестату аккредитации
N
от « » 20 г.
на 50 листах, лист 1

**Область аккредитации испытательного лабораторного центра
Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Чукотском автономном округе»**
Адрес мест осуществления деятельности: 1) 689000 Чукотский автономный округ, г. Анадырь, ул. Ленина, д. 11
2) 689500 Чукотский автономный округ, п. Угольные Копи, ул. Первомайская, д. 15

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ТС ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон измерений
1	2	3	4	5	6	7
689000 Чукотский автономный округ, г. Анадырь, ул. Ленина, д. 11						
1	ГОСТ Р 51447-99	Мясо, в том числе, полуфабрикаты, свежее охлажденное, замороженное (все виды убойных промыслов и диких животных)	-	02	Отбор проб	-
2	ГОСТ 4288-76					
3	ГОСТ 20235.0-74					
4	Визуальный и органолептический (ГОСТ 7269-79 ГОСТ 9959-91				Внешний вид консистенция вкус, запах состояние жира	соответствие - несоответствие установленным требованиям

	ГОСТ Р 52986-2008 ГОСТ Р 52675-2006 ГОСТ Р 51187-98 ГОСТ Р 55365-2012 и другие НД на продукцию в соответствии с кодами	Повтор: Мясо, в том числе полуфабрикаты, свежее, ох лажденное, замороженное (все виды убойных промыс лов и диких животных)	-	02	состояние сухожилий прозрачность и аромат бульона	
5	ГОСТ 23392-78, п. 2.2				Свежесть (определение про дуктов первичного распада белков в бульоне)	свежее-несвежее (бульон прозрачный-крупные хлопья)
6	ГОСТ 4288-76	Субпродукты убойных животных, охлажденные, замороженные (печень, почки, мозги, сердце и др) шкурка	-	02	Отбор проб	-
7	ГОСТ 20235.0-74					
8	ГОСТ Р 51447-99					
9	Визуальный и органолептический (ГОСТ 19342-73 ГОСТ 19343-73 ГОСТ Р 54366-2011 и другие НД на соответствии с кодами ОКП)				Внешний вид, цвет, вид на разрезе, запах консистенция	соответствие - несоответствие установленным требованиям
10	Визуальный и органолептический (ГОСТ 7269-79 ГОСТ 9959-91 ГОСТ Р 55455-2013 ГОСТ Р 53588-2009 ГОСТ Р 52992-2008 ГОСТ 31780-2012 ГОСТ Р 52479-2005 ГОСТ Р 55456-2013 ГОСТ Р 53643-2009 и другие НД на	Колбасные изделия продукты из мяса всех видов убойных животных, кулинарные изделия из мяса. Продукты мясные с использованием субпродуктов и крови.	-	1601	Внешний вид, цвет, вид на разрезе, вкус, запах, консистенция	соответствие - несоответствие установленным требованиям

	соответствии с кодами	Повтор:	-	1601		
11	ГОСТ 4288-76	Колбасные изделия продукты из мяса всех видов убойных животных, кулинарные изделия из мяса. Продукты мясные с использованием субпродуктов и крови.			Влага	(20,0-30,0) %
12	ГОСТ 8756.0-70	Консервы из мяса,	-	1602	Отбор проб	-
13	Визуальный и органолептический (ГОСТ 8756.1-79 ГОСТ 8756.18-70 ГОСТ Р 54033-2010 ГОСТ Р 53748-2009 ГОСТ Р 55477-2013 ГОСТ 31801-2012 ГОСТ 31499-2012 и другие НД на соответствии с кодами ОКП)	мясорастительные, в том числе из субпродуктов			Внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус, внешний вид мясного сока	соответствие - несоответствие установленным требованиям
14	ГОСТ Р 53597-2009	Мясо птицы, субпродукты	-	0207	Отбор проб	-
15	Визуальный и органолептический (ГОСТ Р 53747-2009 ГОСТ Р 55287-2012 ГОСТ 31936-2012 ГОСТ 31473-2012 и другие НД на соответствии с кодами ОКП)	птицы, в том числе полуфабрикаты свежие охлажденные, замороженные			Внешний вид, цвет, вид на разрезе, запах, консистенция	соответствие - несоответствие установленным требованиям
16	Визуальный и органолептический	Колбасные изделия, копчености,	-	1601	Внешний вид, цвет, вид на разрезе, запах, вкус,	соответствие - несоответствие

	(ГОСТ 9959-91 ГОСТ Р 53516-2009 и другие НД на соответствии с кодами ОКП)	кулинарные изделия из мяса птицы	-	-	консистенция	установленным требованиям
17	Визуальный и органолептический (ГОСТ 8756.1-79 ГОСТ 8756.18-70 ГОСТ 28589-90 ГОСТ 608-93 и другие НД на соответствии с кодами	Консервы из мяса птицы мясорастительные в том числе паштетные	-	1602	Внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция	соответствие - несоответствие установленным требованиям
18	ГОСТ Р 53669-2009	Яйца и продукты их переработки (меланж, порошок, яйца)	-	0407 0408	Отбор проб	-
19	Визуальный и органолептический (ГОСТ Р 52121-2003 ГОСТ Р 53155-2008 ГОСТ Р 53746-2009 ГОСТ 31464-2012 и другие НД на соответствии с кодами				Внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция	соответствие - несоответствие установленным требованиям
20	ГОСТ Р 53746-2009				Активная кислотность (рН)	(4,0-6,0) ед. рН
					Сухие вещества	(8,0-99,8) %
21	ГОСТ Р 51478-99	Мясо, в том числе полуфабрикаты, свежее охлажденное, замороженное. Колбасные изделия, продукты из мяса всех видов убойных животных, кулинарные изделия из мяса. Продукты мясные с использованием субпродуктов и крови.	-	02 1601 1602	Общая кислотность	(4,0-6,0) ед. рН
22	ГОСТ Р 51479-99				Влага	(5,0-35,0) %
23	ГОСТ 25011-81				Белок	(10,0-20,0) %
24	ГОСТ 23042-86				Жир	(2,0-40,0) %

25	ГОСТ 23042-86	Консервы из мяса мясорастительные, в т. ч. из субпродуктов. Мясо птицы, субпродукты птицы, в том числе полуфабрикаты свежие замороженные. Колбасные изделия, копчености, кулинарные изделия из мяса птицы. Консервы из мяса птицы мясорастительные, в том числе числе паштетные	-		Общая кислотность	(4,0-6,0) ед. рН
					Влага	(5,0-35,0) %
					Белок	(10,0-20,0) %
					Жир	(2,0-40,0) %
26	ГОСТ 8558.1-78	Колбасные изделия, копчености,	-	1601	Нитриты	(0,00025-0,00055) %
27	ГОСТ 9793-74	продукты из мяса всех			Влага	(5,0-30,0) %
28	ГОСТ 9957-73	видов убойных животных, из мяса			Поваренная соль	(1,0-5,0) %
29	ГОСТ 10574-91	птицы. Кулинарные изделия мяса и мяса птицы.			Крахмал	отсутствие-наличие
30	ГОСТ 26809-86	Питьевое молоко,	-	0401	Отбор проб	-
31	Визуальный и органолептический (ГОСТ Р ИСО 707-2010 ГОСТ 13928-84 ГОСТ Р 52090-2003 ГОСТ 31450-2013 ГОСТ Р 53952-2010 и другие НД на соответствии с кодами ОКП)	питьевые сливки, молочные и сливочные напитки, коктейли, кисели молочные и продукты на их основе термически обработанные		0402 0404	Внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция	соответствие - несоответствие установленным требованиям
32	ГОСТ 26809-86	Продукты кисломолочные	-	0404	Отбор проб	-
33	ГОСТ Р ИСО 707-2010	жидкие, сметана,		0405		
34	Визуальный и органолептический (ГОСТ 31667-2012 ГОСТ Р 52093-2003	продукты на их основе в том числе обогащенные бифидобактериями и числе йогурт.			Внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция	соответствие - несоответствие установленным требованиям

	ГОСТ Р 54340-2011 ГОСТ 31981-2013 ГОСТ Р 53508-2009 и другие НД на соответствии с кодами ОКПД	Термически обработанные сквашенные молочные и молочные составные продукты, в том числе с компонентами и без компонентов	-	0404 0405		
35	ГОСТ 26809-86	Творог, творожная масса, творожные продукты, продукты на их основе, в том числе с компонентами, без компонентов, термически обработанные	-	0406	Отбор проб	-
36	ГОСТ Р ИСО 707-2010				Внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция	соответствие - несоответствие установленным требованиям
37	Визуальный и органолептический (ГОСТ Р 52096-2003 ГОСТ Р 52790-2007 и другие НД на соответствии с кодами ОКПД)					
38	ГОСТ 26809-86	Молоко, сливки, пахта сыворожка, молочные составные продукты на их основе, продукты консервированные и сгущенные, молочные составные консервы	-	0401 0402 0403 0404	Отбор проб	-
39	ГОСТ Р ИСО 707-2010				Внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция	соответствие - несоответствие установленным требованиям
40	Визуальный и органолептический (ГОСТ Р 53436-2009 ГОСТ Р 53947-2010 и другие НД на соответствии с кодами ОКПД)					
41	ГОСТ 30305.1-95, п. 4				Влага	(0,5-35,0) %
42	ГОСТ 8764-73				Влага (СОМО)	(0,5-30,0) %
43	ГОСТ 30305.3-95, п. 5				Сахароза	(35,0-45,0) %
44	ГОСТ 26935-86				Кислотность	(10,0-25,0) °Т
45	ГОСТ 26935-86				Олово	(10,0-125,0) мкг/см ³
45	ГОСТ 26809-86	Продукты молочные	-	0410	Отбор проб	-
46	ГОСТ Р ИСО 707-2010	молочные составные,				

47	Визуальный и органолептический (ГОСТ Р 53946-2010 ГОСТ Р 52791-2007 ГОСТ Р 54661-2011 и другие НД на соответствии с кодами ОКП)	сухие, сублимированные (молоко, сливки, кисло молочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворотка, пахта, молоко обезжиренное)	-	-	Внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция	соответствие - несоответствие установленным требованиям
48	ГОСТ 30305.4-95				Индекс растворимости	(0,1-2,0) см ³
49	ГОСТ 8764-73, п. 7				Влага (СОМО)	(0,5-30,0) %
50	ГОСТ 29246-91, п. 2				Влага	(10,0-30,0) %
51	ГОСТ 26809-86	Сыры, сырные продукты (сверхтвердые, твердые полутвердые, мягкие плавленые, сухие сырные пасты, соусы и др.)	-	0406	Отбор проб	-
52	ГОСТ Р ИСО 707-2010				Внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция	соответствие - несоответствие установленным требованиям
53	Визуальный и органолептический (ГОСТ Р 52686-2006 ГОСТ Р 52685-2006 ГОСТ Р 52790-2007 и другие НД на соответствии с кодами ОКП)				Жир	(35,0-40,0) %
54	ГОСТ Р 51457-99	Масло, паста масляная из коровьего молока.	-	0405	Отбор проб	-
55	ГОСТ 26809-86				Внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция	соответствие - несоответствие установленным требованиям
56	ГОСТ Р ИСО 707-2010					
57	Визуальный и органолептический (ГОСТ Р 52971-2008 ГОСТ Р 52970-2008 ГОСТ Р 52969-2008 и другие НД на соответствии с кодами ОКП)	Молочный жир				

58	ГОСТ 26809-86	Мороженое всех видов из молока и на молочной основе	-	2105	Отбор проб	-
59	ГОСТ Р ИСО 707-2010					
60	Визуальный и органолептический (ГОСТ Р 52175-2003 и другие НД на соответствии с кодами ОКП)				Внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция	соответствие - несоответствие установленным требованиям
61	ГОСТ Р 53359-2009	Питьевое молоко, питьевые сливки, молочные и сливочные напитки, коктейли, кисели молочные и продукты на их основе термически обработанные Продукты кисломолочные жидкие, сметана, продукты на их основе в том числе обогащенные бифидобактериями, в том числе йогурт. Термически обработанные сквашенные молочные и молочные составные. продукты, Творог, творожная масса, творожные продукты, продукты на их основе Молоко, сливки, пахта сыворожка, молочные составные продукты на их основе, продукты консервированные и сгущенные, молочные составные консервы Продукты молочные, молочные составные,	-	0401	Активная кислотность (рН)	(3,0-8,0) ед. рН
62	ГОСТ 5867-90			0402	Жир	(1,0-30,0) %
63	ГОСТ Р 54669-2011, п. 7			0403	Кислотность	(2,0-250,0) °Т
64	ГОСТ Р 53951-2010			0404 0405 0406	Белок	(1,0-40,0) %

		сухие, сублимированные Масло, паста масляная из коровьего молока. Молочный жир Мороженое всех видов из молока и на молочной основе				
65	ГОСТ 3627-81, п. 2	Сыры, сырные продукты Масло, паста масляная из коровьего молока. Молочный жир	-	0406	Поваренная соль	(0,01-0,1) %
66	ГОСТ 3626-73				Влага	(25,0-40,0) %
67	Визуальный и органолептический (ГОСТ 1168-86 ГОСТ 16080-2002 ГОСТ 11298-2002 и другие НД на соответствии с кодами ОКП)	Рыба сырая, рыба сырец охлажденная, мороженная фарш, филе, мясо морских млекопитающих	-	0302 0303 0304	Внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус, разделка, содержание глазури	соответствие - несоответствие установленным требованиям
68	СанПиН 42-123-4083-86				Гистамин	(20-175) мг/кг
69	Визуальный и органолептический (ГОСТ 8756.18-70 ГОСТ 8756.1-79 ГОСТ 7457-2007 ГОСТ 9862-90 ГОСТ 18423-2012 ГОСТ 16676-71 и другие НД на соответствии с кодами ОКП)	Консервы и пресервы рыбные	-	1604	Массовая доля, составных частей, внешний вид, запах, консистенция, вкус, характер разделки и порядок укладывания, состояние заливки, наличие посторонних примесей	соответствие - несоответствие установленным требованиям
70	ГОСТ 26829-86, п. 2				Жир	(5,0-10,0) %
71	ГОСТ 27082-89, метод 2				Общая кислотность	(0,3-2,0) %
72	ГОСТ 28972-91				Активная кислотность	(4,0-6,0) ед. pH
73	ГОСТ 26808-86, метод 2				Сухие вещества	(20,0-30,0) %
74	ГОСТ 27207-87				Поваренная соль	(1,0-5,0) %

75	Визуальный и ческий методы (ГОСТ 18223-2013 ГОСТ 7449-96 ГОСТ 16079-2002 и другие НД на соответствии с кодами ОКП)	Рыба сушеная, вяленая копче ная, соленая, пряная, марино ванная, рыбная кулинария и другая рыбная продукция, готовая к употреблению	-	1604	Внешний вид Запах Вкус консистенция	соответствие - несоответствие установленным требованиям
76	Визуальный и органолептический (ГОСТ Р 52336-2005 ГОСТ Р 53353-2009 ГОСТ Р 53957-2010 и другие НД на соответствии с кодами	Икра и молоки рыб и продукты из них, аналоги икры	-	1604 320010 1604 320090	Внешний вид Запах Вкус консистенция Цвет Наличие посторонних примесей	соответствие - несоответствие установленным требованиям
77	ГОСТ 7636-85, п. 5.7				Сорбиновая кислота	(0,01-2,5) %
78	Визуальный и органолептический (ГОСТ 26185-84 и другие НД на соответствии с кодами	Нерыбные объекты промысла (водоросли морские)	-	0308	Внешний вид Запах Вкус консистенция Наличие посторонних примесей	соответствие - несоответствие установленным требованиям
79	ГОСТ 7636-85, п. 3.5.2	Консервы и пресервы рыбные Рыба сушеная, вяленая копченая, соленая, пряная, маринованная, рыбная кулинария и другая рыбная продукция, готовая к употреблению. Икра и молоки рыб и продукты из них, аналоги икры	-	1604	Поваренная соль	(1,0-6,0) %
80	ГОСТ 7636-85, п. 3.7.2				Жир	(5,0-10,0) %
81	ГОСТ 7636-85, п. 3.3.2				Влага	(10,0-35,0) %
82	ГОСТ 27001-86, п. 2				Бензойнокислый натрий	(0,01-0,5) %
83	ГОСТ 26312.1-84	Крупа, толокно, хлопья	-	10	Отбор проб	-
84	Визуальный и органолептический				Цвет, запах	соответствие - несоответствие

	(ГОСТ 7022-97 ГОСТ Р 55289-2012 ГОСТ Р 55290-2012 ГОСТ 572-60 ГОСТ 3034-75 ГОСТ 6002-69 ГОСТ 2929-75 ГОСТ Р 50365-92 и другие НД на соответствии с кодами ОКП)	Повтор: Крупа, толокно, хлопья	-	10	вкус внешний вид	установленным требованиям
85	ГОСТ 26312.7-88				Влага	(2,0-25,0) %
86	ГОСТ 26312.3-88				Зараженность вредителями	отсутствие-наличие
87	ГОСТ 26928-86				Железо	(1,0-20,0) мг/кг
88	Визуальный и органолептический (ГОСТ 27558-87 ГОСТ Р 52189-2003 ГОСТ Р 52809-2007 ГОСТ 12183-66 и другие НД на соответствии с кодами ОКП)	Мука пшеничная, в том числе для макаронных изделий, ржаная, триты калевая, кукурузная, ячменная, просяная (пшеничная), рисовая, гречневая, гороховая, сорговая, соевая	-	1902	внешний вид цвет, запах вкус, хруст наличие посторонних примесей	соответствие - несоответствие установленным требованиям
89	ГОСТ 9404-88				Влага	(2,0-25,0) %
90	ГОСТ 27560-87				Крупность помола	(1-10) %
91	ГОСТ 27839-88				Клейковина	(20,0-50,0) %
92	ГОСТ Р 53020-2008, часть				Клейковина	(20,0-55,0) %
93	ГОСТ 27559-87				Зараженность вредителями	отсутствие-наличие
94	ГОСТ 27493-87				Кислотность	(0,1-10,0) °
95	ГОСТ 26312.1-84	Макаронные изделия	-	1902	Отбор проб	-
96	Визуальный и органолептический (ГОСТ Р 53085-2008)				Цвет, запах, вкус поверхность, излом форма, состояние	соответствие - несоответствие установленным

	ГОСТ Р 52378-2005 ГОСТ Р 55296-2012 ГОСТ Р 55295-2012 и другие НД на соответствии с кодами		-	-	изделия после варки	требованиям
97	Визуальный и органолептический (ГОСТ 5667-65 ГОСТ Р 52961-2010 ГОСТ Р 52462-2005 ГОСТ Р 53882-2010 ГОСТ 25832-89 ГОСТ 26983-86 ГОСТ 26984-86 ГОСТ 26986-86 и другие НД на соответствии с кодами ОКП)	Хлеб, булочные, сдобные бараночные, сухарные изделия, хлебные палочки соломка и др	-	1905	Цвет, вкус, запах состояние мякиша, поверхность, форма, пропеченность, промес	соответствие - несоответствие установленным требованиям
98	ГОСТ 21094-75				Влага	(10,0-50,0) %
99	ГОСТ 5669-96				Пористость	(20,0-60,0) %
100	ГОСТ 5672-68, метод 1				Массовая доля сахаров	(2,0-5,0) %
101	ГОСТ 5670-96				Кислотность	(0,1-5,0) °
102	Визуальный и органолептический (ГОСТ 12576-89 ГОСТ Р 53396-2009 ГОСТ 21-94 и другие НД на соответствии с кодами ОКП)	Сахар	-	1701	Внешний вид цвет, запах вкус, сыпучесть чистота раствора	соответствие - несоответствие установленным требованиям
103	ГОСТ Р 54642-2011				Влага	(0,1-1,0) %

104	ГОСТ 5904-82	Сахаристые кондитерские	-	1701	Отбор проб	-
105	Визуальный и органолептический (ГОСТ 6478-89 ГОСТ 4570-93 ГОСТ 6442-89 ГОСТ Р 50228-92 ГОСТ 30058-95 ГОСТ Р 50230-92 ГОСТ 7060-79 и другие НД на соответствии с кодами ОКП)	изделия: карамель, конфеты глазированные и неглазированные, помадные, сбивные, грильяжные, пралине, марципановые, фруктово-ягодные, ирис, халва, пастила, зефир, мармелад, желейные изделия	-	1701	Внешний вид, цвет консистенция, форма, поверхность вкус, запах структура	соответствие - несоответствие установленным требованиям
106	ГОСТ 5904-82	Сахаристые кондитерские	-	1701	Отбор проб	-
107	Визуальный и органолептический (ГОСТ Р 52821-2007 ГОСТ 108-76 ГОСТ 31721-2012 и другие НД на соответствии с кодами ОКП)	изделия: шоколад и изделия из него какао-бобы, и какао-продукты	-	1701	внешний вид, цвет, консистенция, форма структура, запах, вкус	соответствие - несоответствие установленным требованиям
108	ГОСТ 5904-82	Мучные кондитерские	-	1905	Отбор проб	-
109	Визуальный и органолептический (ГОСТ 5897-90 ГОСТ 15052-96 ГОСТ 14033-96 ГОСТ 14032-68 ГОСТ 24901-89 ГОСТ 15810-96 ГОСТ 14031-68 ГОСТ 14621-78)	изделия	-	1905	внешний вид строение в изломе цвет, вкус, запах	соответствие - несоответствие установленным требованиям

	и другие НД на соответствии с кодами ОКП)	Повтор: мучные кондитерские изделия	-	1905		
110	ГОСТ Р 54053-2010, п.7				Жир	(5,0-10,0) %
111	ГОСТ 5900-73, п.2.1				Влага	(25,0-40,0) %
112	ГОСТ 5898-87, п.2				Кислотность	(1,0-5,0) °
113	ГОСТ 5903-89				Сахара	(5,0-25,0) %
114	Визуальный и органолептический (ГОСТ 19792-2001 ГОСТ Р 54644-2011 и другие НД на соответствии с кодами ОКП)	Мед натуральный	-	0409	Внешний вид аромат, вкус, консистенция, признаки брожения	соответствие - несоответствие установленным требованиям
115	ГОСТ 19792-2001, п. 6.12				Оксиметилфурфурол	отсутствие-наличие
116	ГОСТ 19792-2001, п. 6.9				Массовая доля воды	(10,0-20,0) %
117	ГОСТ 19792-2001, п. 6.19				Кислотность	(1,0-10,0) см³
118	ГОСТ 19792-2001, п. 6.10				Массовая доля редуцирующих веществ	(5,0-65,0) %
119	ГОСТ 19792-2001, п. 6.11				Диастазное число (сахароза)	(3,0-40,0) ед. Готе
120	Визуальный и органолептический (ГОСТ Р 51782-2001 ГОСТ Р 51783-2001 ГОСТ Р 55643-2013 ГОСТ 31821-2012 ГОСТ 31822-2012 ГОСТ 31823-2012 ГОСТ 31853-2012 ГОСТ 31854-2012 ГОСТ Р 51810-2001 ГОСТ Р 51603-2000 ГОСТ 6014-68	Свежие и свежемороженые овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы	-	07 08	Внешний вид окраска зрелость запах, вкус наличие посторонних примесей, консистенция Цвет Повреждения вредителями и болезнями	соответствие - несоответствие установленным требованиям

	ГОСТ 26832-86 и другие НД на соответствии с кодами ОКП)	Повтор: Свежие и свежеморо- зженные, овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы	-	07 08		
121	ГОСТ 28741-90				Форма продукта	согласно НД на продукцию
122	ГОСТ 1750-86	Сухие овощи, картофель ягоды, грибы, фрукты	-	07 08	Отбор проб	-
123	ГОСТ 13341-77					
124	Визуальный и органолептический (ГОСТ 13340.1-77 ГОСТ 28432-90 ГОСТ 6882-88 ГОСТ 13342-77 ГОСТ Р 52622-2006 и другие НД на соответствии с кодами ОКП)				Внешний вид Размер и форма продукта Вкус, цвет, запах	соответствие - несоответствие установленным требованиям
125	ГОСТ 26313-84	Консервы овощные фруктовые, ягодные грибные, джемы, варенья повидло, плоды и ягоды протертые с сахаром и другие	-	20	Отбор проб	-
126	ГОСТ 8756.0-70					
127	Визуальный и органолептический (ГОСТ 8756.1-79 ГОСТ 8756.18-70 ГОСТ Р 54680-2011 ГОСТ Р 53958-2010 ГОСТ Р 53967-2010 и другие НД на соответствии с кодами				внешний вид, окраска запах, вкус, наличие посторонних примесей, консистенция цвет, состояние тары	соответствие - несоответствие установленным требованиям
128	ГОСТ 8756.13-87, п.3				Сахара	(5,0-20,0) мг/см ³
129	ГОСТ Р 50476-93				Бензойная и сорбиновая кислоты при совместном присутствии	(0,005-1,0) %

130	ГОСТ 28467-90		-	-	Бензойная кислота	(0,005-1,0) %
131	ГОСТ 26181-84, п.4				Сорбиновая кислота	(0,01-2,0) %
132	ГОСТ 28562-90				Растворимые сухие вещества	(1,0-15,0) %
133	ГОСТ 8756.9-78				Осадок	(0,1-10,0) %
134	ГОСТ 6687.0-86	Соковая продукция	-	2009	Отбор проб	-
135	Визуальный и органолептический (ГОСТ 8756.1-79 ГОСТ 8756.18-70 ГОСТ Р 52183-2003 ГОСТ Р 52474-2005 ГОСТ Р 52185-2003 ГОСТ 28539-90 ГОСТ Р 52185-2003 ГОСТ 32103-2013 ГОСТ 32102-2013 ГОСТ Р 52186-2003 и другие НД на соответствии с кодами ОКП)				Внешний вид, окраска примесей, запах, вкус, консистенция состояние тары	соответствие - установленным требованиям
136	ГОСТ 24556-89, п.2				Витамин С	(1,0-5,0)%
137	ГОСТ Р 51433-99				Растворимые сухие вещества	(2,0-80,0) %
138	ГОСТ 27853-88	Овощи и фрукты, грибы соленые, маринованные квашенные моченые	-	20	Отбор проб	-
139	Визуальный и органолептический (ГОСТ 8756.1-79 ГОСТ 8756.18-70 ГОСТ 12231-66 ГОСТ Р 53972-2010 и другие НД на соответствии с кодами ОКП)				Внешний вид консистенция цвет, запах, вкус примеси	соответствие - несоответствие установленным требованиям
140	ГОСТ 26186-84, п. 3				Хлориды	(0,1-10,0) %
141	ГОСТ 28876-90	Специи и пряности,	-	2106	Отбор проб	

142	Визуальный и органолептический (ГОСТ 29046-91 ГОСТ 29052-91 ГОСТ 29045-91 ГОСТ 29047-91 ГОСТ 29049-91 ГОСТ 29048-91 ГОСТ 29055-91 и другие НД на соответствии с кодами ОКП)	сухие приправы	-		Внешний вид аромат, цвет	соответствие - несоответствие установленным требованиям
143	ГОСТ 28875-90				Влага	(0,1-1,0) %
144	Визуальный и органолептический (ГОСТ 1939-90 ГОСТ 1936-90 ГОСТ Р ИСО 6079-2012 и другие НД на соответствии с кодами ОКП)	Чай (черный, зеленый, плиточный)	-	0902	внешний вид цвет, запах, настой	соответствие - несоответствие установленным требованиям
145	ГОСТ 29270-95, п. 5	Свежие и свежемороженые овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы Сухие овощи, картофель, ягоды, грибы, фрукты Консервы овощные фруктовые, ягодные грибные, джемы, варенья повидло, плоды и ягоды протертые с сахаром и	-	07 08 2009	Нитраты	(1-2200) мг/кг

146	ГОСТ 29270-95, п. 5	другие Соковая продукция Овощи и фрукты, грибы соленые, маринованные квашенные моченые	-		Нитраты	(1-2200) мг/кг
147	ГОСТ 28561-90	Сухие овощи, картофель ягоды, грибы, фрукты Консервы овощные фруктовые, ягодные грибные, джемы, варенья повидло, плоды и ягоды протертые с сахаром и другие	-	07 08	Сухие вещества	(15,0-25,0) %
148	ГОСТ 25555.0-82	Консервы овощные фруктовые, ягодные грибные, джемы, варенья повидло, плоды и ягоды протертые с сахаром и другие Соковая продукция Овощи и фрукты, грибы соленые, маринованные квашенные моченые	-	07 08	Титруемая кислотность	(1,0-5,0) %

149	ГОСТ Р 52062-2003	Масло растительное	-	1512	Отбор проб	-
150	Визуальный и органолептический методы (ГОСТ 5472-50 ГОСТ Р 52465-2005 ГОСТ 1128-75 ГОСТ 52989-2008 ГОСТ 1129-2013 и другие НД на продукцию в соответствии с кодами ОКП)				Внешний вид Запах Вкус Цвет Прозрачность Консистенция	соответствие - несоответствие установленным требованиям
151	ГОСТ 26593-85				Перекисное число	(1,0-6,0) ммоль (О)/кг
152	ГОСТ Р 52110-2003				Кислотное число	(0,1-0,5) мгКОН/г
153	ГОСТ Р 51487-99				Перекисное число	(1,0-6,0) ммоль (О)/кг
154	ГОСТ Р 52179-2003	Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб (маргарины, спреды растительно- жировые, смеси растительно-жировые, жиры специального назначения, в т.ч. жиры кондитерские, хлебопекарные, соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы	-	15	Отбор проб	-
155	Визуальный и органолептический методы (ГОСТ 8714-72 ГОСТ 25292-82 ГОСТ 32188-2013 ГОСТ 31648-2012 ГОСТ Р 53590-2009 ГОСТ Р 52178-2003 ГОСТ 31761-2012 ГОСТ 28414-89 ГОСТ 52989-2008 ГОСТ Р 52100-2003 и другие НД на продукцию в соответствии с кодами ОКП)				Внешний вид Запах Вкус Цвет Прозрачность Консистенция	соответствие - несоответствие установленным требованиям
156	ГОСТ 8285-91, п. 2.3				Влага	(0,1-1,0) %
157	ГОСТ Р 52179-2003				Влага	(5,0-25,0) %

158	ГОСТ Р 53595-2009, п. 4.3	Повтор: Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб (маргарины, спреды растительно-жировые, смеси растительно-жировые, жиры специального назначения	-	15	Влага	(5,0-35,0) %
159	ГОСТ Р 53595-2009, п. 4.13				Поваренная соль	(0,1-5,0) %
160	ГОСТ Р 52179-2003				Кислотность	(0,1-5,0) мгКОН/г
161	ГОСТ 8285-91, п. 2.4				Поваренная соль	(0,01-1,0) %
					Перекисное число	(0,1-45) ммоль (О)/кг
					Кислотное число	(0,1-30,0) мгКОН/г
162	ГОСТ Р 51592-2000	Питьевая вода, расфасованная в емкости	-	2201	Отбор проб	-
163	ГОСТ 3351-74			2202	Запах при 20 °С	(0 -5) баллы
					при нагревании до 60 °С	(0- 5) баллы
					Вкус	(0 -5) баллы
164	ГОСТ 4011-72, п.2				Мутность	(0,01-5,0) мг/дм ³
165	ГОСТ 18826-73, п.3				Общее железо	(0,1-2,0) мг/дм ³
166	ГОСТ 4192-82				Нитраты	(0,001-0,005) мг/дм ³
					Аммоний	(0,005-4,0) мг/дм ³
					Нитриты	(0,003-2,0) мг/дм ³
167	ГОСТ Р 52964-2008, метод 3				Сульфаты	(10-50) мг/дм ³
168	ГОСТ 4386-89, вариант Б				Фториды	(0,04-0,6) мг/дм ³
169	ГОСТ 4974-72, метод А				Марганец	(5,0-15,0) мкг/ дм ³
170	ГОСТ 18308-72				Молибден	(2,5-5,0) мкг/дм ³
171	ГОСТ 4152-89, вариант 1				Мышьяк	(0,01-0,1) мг/дм ³
172	ГОСТ 18165-89				Алюминий	(0,04-0,56) мг/дм ³
173	ГОСТ Р 52769-2007, метод Б				Цветность	(1-70) ⁰
174	ГОСТ 18309-72				Полифосфаты	(0,01-0,05) мг/дм ³
175	Руководство по эксплуатации анализатора жидкости кондуктометрического «Анион 4120»				Удельная электрическая проводимость	(1·10 ⁻⁶ – 2) См/см

176	Руководство по эксплуатации анализатора жидкости кондуктометрического «Анион 4111»	Повтор: Питьевая вода, расфасованная в емкости	-	2201	Водородный показатель (рН)	(1-9) рН
177	ГОСТ Р 52407-2005, метод А			2202	Общая жесткость	(0,1-14,0) °Ж
178	ГОСТ Р 52963-2008, метод А.2, способ 1				Свободная и общая щелочность	(0,1-100) ммоль/дм³
					Карбонаты	(6-300) мг/дм³
					Гидрокарбонаты	(6,1-850) мг/дм³
179	ГОСТ 4245-72, п.2				Хлориды	(1,0-500,0) мг/дм³
180	ГОСТ 18190-72, п.2				Хлор остаточный свободный	(0,2 -1,0) мг/дм³
					Хлор остаточный связанный	(0,3-1,0) мг/дм³
181	ГОСТ 18164-72				Сухой остаток	(1,0 -1000,0) мг/дм³
182	ГОСТ Р 51309-99				Свинец	(0,001-0,05) мг/дм³
					Кадмий	(0,0001-0,01) мг/дм³
					Цинк	(0,001-0,05) мг/дм³
					Медь	(0,001-0,05) мг/дм³
183	ГОСТ Р 52180-2003				Свинец	(0,0001-1,0) мг/дм³
					Кадмий	(0,0001-1,0) мг/дм³
					Цинк	(0,0005-10,0) мг/дм³
					Медь	(0,0005-5,0) мг/дм³
					Мышьяк	(0,001-0,20) мг/дм³

184	ГОСТ Р 51592-2000	Воды питьевые	-	2202	Отбор проб	-
185	ГОСТ 23268.0-91	минеральные, природные,				
186	Визуальный и органолептический методы (ГОСТ Р 54316-2011 ГОСТ 23268.1-91 и другие НД на продукцию в соответствии с кодами ОКП)	столовые			внешний вид, вкус, цвет, запах	соответствие - несоответствие установленным требованиям
187	ГОСТ 23268.1-78				Полнота налива	(100,0-1000,0) см ³
188	ГОСТ 23268.2-78, п.3				Двуокись углерода	(0,3- 3,6) мг/дм ³
189	ГОСТ 23268.3-78				Гидрокарбонат-ион	(5,0-500,0) мг/дм ³
190	ГОСТ 23268.5-78				ионы магния	(1,0-50,0) мг/дм ³
					ионы кальция	(1,0-100,0) мг/дм ³
191	ГОСТ 23268.8-78				Нитриты	(2,0-10,0) мг/дм ³
192	ГОСТ 23268.9-78				Нитраты	(0,001-0,005) мг/дм ³
193	ГОСТ 23268.12-78				Окисляемость	(0,01- 10,0) мг/дм ³
194	ГОСТ Р 52407-2005				Общая жесткость	(0,1-14,0) °Ж
195	ГОСТ 18164-72				Сухой остаток	(1,0-1000) мг/дм ³
196	ГОСТ Р 51309-99				Свинец	(0,001-0,05) мг/дм ³
					Кадмий	(0,0001-0,01) мг/дм ³
					Цинк	(0,001-0,05) мг/дм ³
					Медь	(0,001-0,05) мг/дм ³
197	ГОСТ Р 52180-2003				Свинец	(0,0001-1,0) мг/дм ³
					Кадмий	(0,0001-1,0) мг/дм ³
					Цинк	(0,0005-10,0) мг/дм ³
					Медь	(0,0005-5,0) мг/дм ³
					Мышьяк	(0,001-0,20) мг/дм ³

198	ГОСТ Р 54015-2010	Пиво	-	2203	Отбор проб	-
199	Визуальный и органолептический методы (ГОСТ 30060-93, п.3.4.1-3.4.4 ГОСТ Р 51174-2009 и другие НД на продукцию в соответствии с кодами ОКП)				Внешний вид, вкус, аромат прозрачность посторонние примеси	соответствие - несоответствие установленным требованиям
200	ГОСТ 30060-93, п. 3.4.5				Высота пены	(100-150) мм
201	ГОСТ 12787-81, п.1.5.1				Пеностойкость	(3-5) мин
202	ГОСТ 12787-81, п. 3.1				Массовая доля спирта	(3,0-5,0) %
203	ГОСТ 12788-87, п. 1				Действительный экстракт (сухие вещества)	(1,0-15,0) %
204	ГОСТ 12789-87, п. 3				Кислотность	(1,3-6,0) ед. к.
205	ГОСТ Р 51144-2009	Алкогольная продукция и сырье для ее производства (в т.ч. вина и виноматериалы, коньяки и коньячные спирты, шампанское, этиловый спирт)	-	2204	Отбор проб	-
206	Визуальный и органолептический методы (ГОСТ Р 51618-2009 ГОСТ Р 52523-2006 ГОСТ Р 51165-2009 ГОСТ 7190-2013 ГОСТ Р 51652-2000 и другие НД на продукцию в соответствии с кодами ОКП)			2205	Внешний вид	соответствие - несоответствие установленным требованиям
207	ГОСТ Р 51655-2000			2206	Цвет, вкус, запах прозрачность Аромат (букет) Замутненность Посторонние включения Посторонние примеси Осадок	
208	ГОСТ Р 51621-2000				Свободный и общий диоксид серы	(50,0-350,0) мг/дм ³
209	ГОСТ 3639-79, п. 2				Титруемые кислоты	(1,0-10,0) г/дм ³
210	ГОСТ Р 51653-2000				Этиловый спирт	(1,0-60,0) %
					Этиловый спирт	(1,0-60,0) %

211	ГОСТ Р 51620-2000	Повтор: Алкогольная продукция и сырье для ее производства (в т.ч. вина и виноматериалы, коньяки и коньячные спирты, шампанское, этиловый спирт)	-	2204	Приведенный экстракт	(10,0-60,0) г/дм ³
212	ГОСТ Р 51619-2000			2205	Относительная плотность	(1,0-1,5) г/см ³
213	ГОСТ 13192-73, п. 2			2206	Массовая концентрация сахаров	(20,0-45,0) г/дм ³
214	ГОСТ 13194-74				Метиловый спирт	(0,001-0,2) %
215	ГОСТ 13195-73				Железо	(0,1-2,0) мг/дм ³
216	ГОСТ Р 32035-2013. п.4	Водка	-	2207	Отбор проб	-
217	ГОСТ Р 32035-2013, п.5.3.1			2208	Крепость	(30-45) %
218	ГОСТ Р 32035-2013, п.5.4				Щелочность	(1,5-3,5) см ³
219	ГОСТ Р 51698-2000				Метиловый спирт	(0,0001-0,1) %
					Уксусный альдегид	(0,5-7,0) мг/дм ³
					Сивушное масло	(0,5-10,0) мг/дм ³
					Сложные эфиры	(0,5-10,0) мг/дм ³
220	МУК 4.1.1472-03	Алкогольная продукция и сырье для ее производства (в т.ч. вина и виноматериалы, коньяки и коньячные спирты, шампанское, этиловый спирт)	-	2204	Ртуть	(0,001-0,005) мг/ дм ³
221	ГОСТ Р 51823-2001			2205	Мышьяк	(0,002-0,01) мг/дм
				2206	Цинк	(0,01-10,0) мг/дм ³
				2207	Свинец	(0,001-0,05) мг/дм ³
				2208	Кадмий	(0,001-0,005) мг/дм ³
222	МУК 4.1.1484-03	Водка			Медь	(0,001-10,0) мг/дм ³
					Свинец	(0,1-0,05) мг/дм ³
					Кадмий	(0,01-0,01) мг/дм ³
					Мышьяк	(0,1-0,05) мг/дм ³
					Медь	(1,0-5,0) мг/дм ³

223	Визуальный и органолептический методы (ГОСТ Р 51574-2000 и другие НД на продукцию в соответствии с кодами ОКП)	Соль поваренная и лечебно-профилактическая	-	2501	Вкус, цвет, запах	Соответствие-несоответствие установленным требованиям
224	ГОСТ Р 51575-2000, п. 4				Йод	(20-60) мкг/г
225	ГОСТ 8764-73				Готовые кулинарные изделия, в том числе продукция общественного питания, выработанная по традиционной и нетрадиционной технологиям	2106
226	ГОСТ 8756.0-70	Сухие вещества	(0,1-100) %			
227	МУ 4237-86	Белок	(0,1-100) %			
		Жир	(0,1-100) %			
		Углеводы	(0,1-100)%			
		Калорийность фактическая	расчетный способ			
228	Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов Под ред. Покровского А.А. (М.,1976г.)	Калорийность теоретическая	согласно рецептуре			
229	Таблицы химического состава и калорийности Российских продуктов питания, под ред. Скурихина И.М., Тутельяна В.А.,(М.,2007г.)	Калорийность теоретическая	согласно рецептуре			
		Сахар	(5,0-20,0) %			
		Влага	(0,1-1,0) %			
		Бензойная кислота	(0,005-1,0) %			
230	ГОСТ 5903-89, п.3	Сорбиновая кислота	(0,01-2,0) %			
231	ГОСТ 5900-73					
232	ГОСТ 28467-90					
233	ГОСТ 26181-84					

234	ГОСТ 7047-55	Биологически активные добавки к пище (БАД)	-		Отбор проб	-
235	Р 4.1.1672-03, п. 6				Перекисное число	(0,1-40) ммоль (О)/кг
					Кислотное число	(0,1-30,0) мгКОН/г
236	МУК 4.1.986-00	Пищевые продукты и продовольственное сырье (мясные, молочные, рыбные, хлебобулочные, кондитерские, плодоовощные продукты, соль, готовые кулинарные изделия, масличное сырье и жировые продукты). БАДы	-	02	Свинец	(0,01-2,0) мг/кг
237	МУК 4.1.991-00			03	Кадмий	(0,02-10,0) мг/кг
238	МУК 4.1.1472-03			04	Медь	(1-100) мг/кг
239	ГОСТ Р 51301-99				Цинк	(5-200) мг/кг
240	МУ 224.04.10.132-2008				Ртуть	(0,001-10,0) мг/кг
241	МУ 224.04.10.131-2008				Цинк	(0,5-100,0) мг/кг
					Свинец	(0,01-6,0) мг/кг
					Кадмий	(0,0015-1,0) мг/кг
					Медь	(0,05-30,0) мг/кг
					Мышьяк	(0,03-10,0) мг/кг
242	ГОСТ 6709-72, п.3.16 руководство по эксплуатации анализатора жидкости кондуктометрического «Анион 4120»	Вода дистиллированная	-	2853 90 1000	Водородный показатель (рН)	(1-8) рН
243	ГОСТ 6709-72, п.3.3, ГОСТ 27026-86				Массовая концентрация остатка после выпаривания	(0,1-10,0) мг/дм ³
244	ГОСТ 6709-72,				Массовая концентрация аммиака и аммонийных солей	менее-более норматива качества
245	п. 3.8				Массовая концентрация хлоридов	менее-более норматива качества
246	п. 3.7				Массовая концентрация сульфатов	менее-более норматива качества
247	п. 3.6				Массовая концентрация нитратов	менее-более норматива качества

248	п. 3.9	Повтор: Вода дистиллированная	-		Массовая концентрация алюминия	менее-более норматива качества
249	п. 3.13				Массовая концентрация свинца	менее-более норматива качества
250	п. 3.11				Массовая концентрация кальция	менее-более норматива качества
251	п. 3.12				Массовая концентрация меди	менее-более норматива качества
252	п. 3.10				Массовая концентрация железа	менее-более норматива качества
253	п. 3.14				Массовая концентрация цинка	менее-более норматива качества
254	ГОСТ 6709-72, п.				Массовая концентрация веществ, восстанавливающих KMnO_4	менее-более норматива качества
255	ГОСТ 6709-72, п. Руководство по эксплуатации анализатора жидкости кондуктометрического «Анион 4120»				Удельная электрическая проводимость при температуре 20 °C	$(1 \times 10^{-7} - 3 \times 10^{-2}) \text{ См/м}$
256	ГОСТ Р 52501-2005	Вода для лабораторного анализа	-	2853 90 1000	Массовая доля остатка после выпаривания при температуре 110°C	$(0,01-100) \text{ мг/дм}^3$
					Массовая концентрация веществ, восстанавливающих KMnO_4	$(0,01-0,15) \text{ мг/дм}^3$
					Удельная электрическая проводимость при температуре 25 °C	$(1 \times 10^{-7} - 3 \times 10^{-2}) \text{ См/м}$
257	ГОСТ Р 51592-2000	Вода централизованных систем хозяйственно-	-	2201	Отбор проб	-
258	ГОСТ 3351-74				Запах при 20°C	(0 -5) баллы

		питьевого водоснабжения, в том числе горячая.	-	-	при нагревании до 60°C	(0- 5) баллы
		Вода нецентрализованного водоснабжения.			Вкус	(0 -5) баллы
259	ГОСТ 4011-72, п.2				Мутность	(0,01-10,0) мг/дм ³
260	ГОСТ 18826-73, п.3	Вода плавательных			Общее железо	(0,1-2,0) мг/дм ³
261	ГОСТ 4192-82	бассейнов			Нитраты	(0,001-0,005) мг/дм ³
262	ГОСТ Р 52964-2008,				Нитриты	(0,003-2,0) мг/дм ³
263	ГОСТ 4386-89, вариант Б				Аммоний	(0,005-4,0) мг/дм ³
264	ГОСТ 4974-72, метод А				Сульфаты	(10-2500) мг/дм ³
265	ГОСТ 18308-72				Фториды	(0,04-0,6) мг/дм ³
266	ГОСТ 4152-89, вариант 1				Марганец	(10,0-25,0) мкг/ дм ³
267	ГОСТ Р 52962-2008,				Молибден	(2,5-5,0) мкг/дм ³
268	ГОСТ 18165-89				Мышьяк	(0,01-0,1) мг/дм ³
269	ГОСТ Р 52769-2007,				Хром (VI) и общий хром	(0,025-25) мг/дм ³
270	ГОСТ 18309-72				Алюминий	(0,04-0,56) мг/дм ³
271	Руководство по эксплуатации анализатора жидкости кондуктометрического «Анион 4120»				Цветность	(1-70) ⁰
272	Руководство по эксплуатации анализатора жидкости				Полифосфаты	(0,01-0,05) мг/дм ³
	кондуктометрического «Анион 4111»				Удельная электрическая проводимость	(1·10 ⁻⁶ – 2) См/см
273	ГОСТ Р 52407-2005, метод				Водородный показатель (рН)	(1-10) рН
274	ГОСТ Р 52963-2008, метод А.2, способ 1					
275	ГОСТ 4245-72, п.2				Общая жесткость	(0,1-14,0) °Ж
					Свободная и общая щелочность	(0,1-100) ммоль/дм ³
					Карбонаты	(6-2000) мг/дм ³
					Гидрокарбонаты	(6,1-3000) мг/дм ³
					Хлориды	(1,0-500,0) мг/дм ³

276	ГОСТ 18190-72, п.2	Повтор: Вода централизованных систем хозяйственно-питьевого водоснабжения, в том числе горячая. Вода нецентрализованного водоснабжения. Вода плавательных бассейнов	-	2201	Хлор остаточный свободный	(0,2 -1,0) мг/дм³
277	ГОСТ 18164-72				Хлор остаточный связанный	(0,3-1,0) мг/дм³
278	МУК 4.1.1262-03				Сухой остаток	(1,0 -1000,0) мг/дм³
279	МУК 4.1.1264-03				Нефтепродукты (суммарно)	(0,005-50) мг/дм³
280	ГОСТ Р 51211-98, Метод				Поверхностно-активные вещества (ПАВ)	(0,025-2,0) мг/дм³
281	МУК 4.1.1263-03, Метод					(0,025-2,0) мг/дм³
282	ПНД Ф 14.1:2:4.182-02				Фенол (общий)	(0,0005-25) мг/дм³
283	ГОСТ Р 51309-99	(0,5 – 25000) мкг/дм³				
		Свинец	(0,001-0,05) мг/дм³			
			(0,01-1,0) мг/дм³			
		Кадмий	(0,0001-0,01) мг/дм³			
			(0,01-1,0) мг/дм³			
		Цинк	(0,001-0,05) мг/дм³			
		Медь	(0,001-0,05) мг/дм³			
			(0,5-30,0) мг/дм³			
		Свинец	(0,0001-1,0) мг/дм³			
		Кадмий	(0,0001-1,0) мг/дм³			
		Цинк	(0,0005-10,0) мг/дм³			
		Медь	(0,0005-5,0) мг/дм³			
		Мышьяк	(0,001-0,20) мг/дм³			
284	ГОСТ Р 52180-2003					
285	ГОСТ Р 51592-2000	Вода поверхностных и подземных источников централизованного водоснабжения Вода источников нецентрализованного водоснабжения. Вода поверхностных водоёмов для рекреационного водопользования, вода акваторий	-	2201	Отбор проб	-
286	ГОСТ 3351-74				Запах	(1-5) баллов
287	ПНД Ф 14.1:2.61-96				Мутность	(0,01-10,0) мг/дм³
288	ПНДФ 14.1:2:4.50-96				Марганец	(0,05-5,0) мг/дм³
289	ПНД Ф 14.1:2:4.4-95				Общее железо	(0,05-10) мг/дм³
290	ГОСТ 4192-82				Нитраты	(0,1-10) мг/дм³
291	ПНД Ф 14.1:2.1-95, п. 8.2				Нитрит-ион	(0,02-3) мг/дм³
292	ПНД Ф 14.1:2.159-2000				Аммоний	(0,05-4,0) мг/дм³
293	ГОСТ 4386-89, вариант Б				Сульфаты	(10-1000) мг/дм³
294	ГОСТ 18165-89				Фториды	(0,1-1,0) мг/дм³
295	ГОСТ 18308-72				Алюминий	(0,04-0,56) мг/дм³
					Молибден	(0,04-4,0) мг/дм³

296	ГОСТ Р 52962-2008,	Повтор: Вода поверхностных и подземных источников централизованного водоснабжения Вода источников нецентрализованного водоснабжения. Вода поверхностных водоёмов для рекреационного водопользования, вода акваторий	-	2201	Хром (VI) и хром общий	(0,02-10,0) мг/дм ³
297	ГОСТ 4152-89, вариант 1				Мышьяк	(0,05-0,8) мг/дм ³
298	ПНД Ф 14.1:2:3:4.123-97				БПК-5	(0,5-1000) мг О ₂ /дм ³
299	Руководство по эксплуатации анализатора жидкости кондуктометрического «Анион 4111»				Водородный показатель (рН)	(1-9) рН
300	ГОСТ 18164-72				Сухой остаток	(1-20000) мг/дм ³
301	ПНД Ф 14.1:2.96-97				Хлориды	(1,0-500,0) мг/дм ³
302	ПНД Ф 14.1:2.95-97				Кальций	(1-100) мг/дм ³
303	ГОСТ Р 52407-2005, метод				Общая жесткость	(0,1-14,0) °Ж
304	ГОСТ Р 52963-2008, метод А.2, способ 1				Свободная и общая щелочность	(0,1-100) ммоль/дм ³
305	МУК 4.1.1262-03				Карбонаты	(6-6000) мг/дм ³
306	МУК 4.1.1264-03	Воздух рабочей зоны	-		Гидрокарбонаты	(6,1-6100) мг/дм ³
307	ГОСТ Р 51211-98, метод 3				Нефтепродукты (суммарно)	(0,005-50) мг/дм ³
308	МУК 4.1.1263-03, метод А				Поверхностно-активные вещества (ПАВ)	(0,025-2,0) мг/дм ³ (0,025-2,0) мг/дм ³
309	ПНД Ф 14.1:2:4.182-02				Фенол (общий)	(0,0005-25) мг/дм ³ (0,5 – 25000) мкг/дм ³
310	ГОСТ Р 52180-2003				Свинец	(0,0001-1,0) мг/дм ³
311	МУК 4.1.2469-09				Кадмий	(0,0001-1,0) мг/дм ³
312	МУ № 1637-77				Цинк	(0,0005-10,0) мг/дм ³
313	МУ № 1639-77				Медь	(0,0005-5,0) мг/дм ³
314	МУ № 1644-77				Формальдегид	(0,25-3,0) мг/м ³
315	МУ № 1645-77				Аммиак	(0,003-0,6) мг/м ³
316	МУ № 1648-77				Озон	(0,05-1,3) мг/м ³
317	МУК 4.1.2472-09				Хлор	(0,5-3,0) мг/м ³
318	МУ № 1292-75				Гидрохлорид	(3,0-30,0) мг/м ³
					Пропан-2-он (ацетон)	(2,0-20,0) мг/м ³
					Проп-2-ен-1-аль (акролеин)	(0,1-1,4) мг/м ³
					Масла минеральные нефтяные	(1,0-40,0) мг/м ³

319	МУ № 2917-83	Повтор: Воздух рабочей зоны	-	-	Водорода цианид	(0,15-1,5) мг/м ³
320	МУ № 4588-88				Кислота серная	(0,5-5,0) мг/м ³
321	МУ № 4592-86				Этановая кислота (уксусная)	(2,5-25,0) мг/м ³
322	МУ № 4751-88				Азота оксид	(0,65-11,0) мг/м ³
323	МУ № 4916-88				Синтетические моющие средства (СМС)	(1,0-10,0) мг/м ³
324	МУ 4945-88				Оксид хрома (VI)	(0,003-0,06) мг/м ³
					Оксид хрома (III)	(0,5-9,5) мг/м ³
					Марганец	(0,05-1,25) мг/м ³
					Железо	(1,5-15,0) мг/м ³
					Щелочи едкие (в пересчете на гидроксид натрия)	(0,2-3,5) мг/м ³
325	МУ № 5937-91				Фенол	(0,15-1,5) мг/м ³
326	МУ № 5926-91				Кальция оксид	(0,5-5,0) мг/м ³
327	МУК 4.1.232-96				Дигидросульфид (сероводород)	(5,0-40,0) мг/м ³
328	МУК 4.1.2470-09				Сера диоксид	(5,0-125,0) мг/м ³
329	МУК 4.1.2471-09				(сернистый ангидрид)	(0,6-5,0) мг/м ³
330	МУ № 1642-77				Ртуть	(0,00001-0,05) мг/м ³
331	МУК 4.1.1468-03				Пыль	(1,0-250,0) мг/м ³
332	МУК 4.1.2468-09				Бензол	(5-1500) мг/м ³
333	ГОСТ 12.1.014-84				Метилбензол (толуол)	(25-2000) мг/м ³
					Бензин	(250-6000) мг/м ³
					Пропан-2-он (ацетон)	(20-1000) мг/м ³
					Сера диоксид	(5-100) мг/м ³
					Азота диоксид	(2-200) мг/м ³
					Углерода оксид	(5-50) мг/м ³
					Гидроксибензол (фенол)	(0,3-3) мг/м ³
					Формальдегид	(0,25-1,5) мг/м ³
					Хлор	(0,5-200) мг/м ³
					Масла минеральные нефтяные	(5-50) мг/м ³
Углеводороды предельные	(100-2000) мг/м ³					
					Азота оксиды в пересчете на NO ₂	(2-100) мг/м ³

		Повтор: Воздух рабочей зоны	-	-	Керосин в пересчете на углерод (С)	(250-4000) мг/м ³
					Этановая кислота (уксусная)	(2-250) мг/м ³
					Озон	(0,1-15) мг/м ³
					Этиловый спирт (этанол)	(200-5000) мг/м ³
					Этенилбензол (стирол)	(10-3000) мг/м ³
					Соляная кислота	(2-150) мг/м ³
					Трихлорметан (хлороформ)	(10-200) мг/м ³
					Уайт-спирт в пересчете на С	(50-4000) мг/м ³
					Дигидросульфид (сероводород)	(10-100) мг/м ³
					Аммиак	(2-30) мг/м ³
334	Руководство по эксплуатации Газоанализатора ПГА-200				Оксид углерода	(0,05-120,0) мг/м ³
					Диоксид азота	(0,05-20,0) мг/м ³
335	Руководство по эксплуатации газоанализатора ПГА-4				Диоксид серы	(0,05-50,0) мг/м ³
					Метан	(0,01-5,0) %
336	МУ № 4872-88	Воздух закрытых помещений	-	-	Синтетические моющие средства (СМС)	(0,25-3,5) мг/м ³
337	МУК 4.1.1271-03				Фенол	(0,1-5,0) мг/м ³
338	МУК 4.1.1272-03				Формальдегид	(0,4-1,0) мг/м ³
339	МУК 4.1.1468-03				Ртуть	(0,00001-0,05) мг/м ³
340	МУ №1638-77				Азота диоксид	(0,016-0,94) мг/м ³
341	РД 52.04.186-89, п.5.2.3.4				Хлор	(0,012-0,3) мг/м ³
342	РД 52.04.186-89, п.5.2.7.2				Сера диоксид	(0,003-0,24) мг/м ³
343	Руководство по эксплуатации прибора				Массовая концентрация аэрозольных частиц	(0,01-100,0) мг/м ³
344	Инструкции по дезинфицирующим (ди-хлор, жавелион, хлорамин, дуасепт, дельта, ДП-2Т, део-хлор) и другие НД на	Дезинфицирующие средства	-	3808	Внешний вид, цвет, запах	соответствие- несоответствие установленным требованиям
					Водородный показатель (рН)	(2,0-9,0) ед. рН
					Средняя масса	(1,0-5,0) г

	продукцию в соответствии с кодом ОКП	Повтор: дезинфицирующие средства	-	-	Время распадаемости	(1,0-60,0) мин
					Масса активного хлора в таблетке	(1,0-5,0) г
					Массовая доля влаги	(1,0-5,0) %
					Плотность при 20°C	(0,950 – 1,050) г/см³
					Массовая доля активного вещества	(0,02-100) %
345	ГОСТ Р 54015-2010	Пищевые продукты и продовольственное сырье	-	02,03 04, 07 08,10 11,15	Отбор проб	-
346	МУК 2.6.1.1194-03				цезий-137	(3 – 10 ⁴) Бк
347	МВИ № 40090.3Н700 от 22.12.2003				стронций-90	(0,5 – 10 ⁴) Бк
348	МВИ № 40090.4Г006 от 29.03.2004					
349	МВИ № 42090.6В526 от 27.03.2006	Вода централизованных систем питьевого водоснабжения. Вода нецентрализованного водоснабжения	-	2201	Суммарная альфа- активность	(0,1 – 10 ⁴) Бк/кг
350	МВИ № 40090.4Г006 от 29.03.2004				Суммарная бета-активность	(0,5 – 10 ⁴) Бк/кг
351	МУК 4.3.2900-11	Вода централизованных систем горячего водоснабжения	-	2201	Температура горячей воды	от +20 до +70°C
352	МУК 2.6.1.1087-02	Лом черных и цветных металлов	-	-	Мощность амбиентной дозы гамма- излучения.	(0,10 – 99,99) мкЗв/ч
353	МУК 2.6.1.2152-06				Плотность потока бета- частиц	(0,1-99,5) част/(см²с)
354	ГОСТ 17.4.3.01-83	Почва	-	-	Отбор проб	-
355	МВИ № 40090.3Н700 от 22.12.2003				Эффективная активность ЕРН ²²⁶ Ra ²³² Th ⁴⁰ K	(1,0-10 ⁴) Бк/кг (0,8-10 ⁴) Бк/кг (10,0-10 ⁴) Бк/кг

356	ГОСТ 12.1.050-86	Производственная среда Физические факторы	-	-	Среднеквадратичные, эквивалентные и пиковые уровни звука	(22-139) дБА
					Октавные и третьоктавные уровни звукового давления	(10-140) дБ
357	ГОСТ 31319-2006				Корректированный уровень виброускорения, октавные и третьоктавные уровни виброускорения	(42-139) дБ
358	ГОСТ 12.1.045-84				Напряженность электростатического поля	(0,1 – 200) кВ/м
359	ГОСТ 12.1.006-84				Напряженность электрического поля (0,03-300 МГц)	(0,5 - 300) В/м
360	СанПиН 2.1.8/2.2.4.1190-				Напряженность магнитного поля (0,03-50 МГц)	(0,05- 8,0) А/м
					Плотность потока энергии (0,3-40 ГГц)	(0,26-100000) мкВт/см²
361	СанПиН 2.2.4.1191-03				Напряженность электрического поля (50 Гц)	(0,01-100) кВ/м
362	ГОСТ 12.1.002-84				Напряженность магнитного поля (50 Гц)	(0,1-1800) А/м
363	МУК 4.3.2812-10				Параметры световой среды: - освещенность искусственная - яркость - коэффициент пульсации	(1 – 200000) Лк (10 – 200000) кд/м² (1-100) %

364	МУК 4.3.2756-10		-	-	Параметры микроклимата: - температура воздуха - относительная влажность воздуха - скорость движения воздуха	от -40 до +85 °С (1 – 98,0) % (0,1 - 20) м/с
365	ГОСТ 23337-78	Жилые и общественные здания	-	-	Среднеквадратичные, эквивалентные и пиковые уровни звука. Октавные и третьоктавные уровни звукового давления	(22-139) дБА (10-140) дБ
367	МУК 4.3.2194-07					
368	ГН 2.1.8/2.2.4.2262-07	Повтор: Жилые и общественные здания	-	-	Напряженность электрического поля (50 Гц) Напряженность магнитного поля (50 Гц)	(0,01-100) кВ/м (0,1-1800) А/м
369	ГОСТ 30494-2011				Параметры микроклимата: - температура воздуха - относительная влажность воздуха - скорость движения воздуха	от -40 до +85 °С (1 – 98,0) % (0,1 - 20) м/с
370	ГОСТ 31191.2-2004	Производственная среда Физические факторы Жилые и общественные здания. Лечебно-профилактические учреждения.	-	-	Среднеквадратичные, эквивалентные и пиковые уровни звука, Октавные и третьоктавные уровни звукового давления	(22-139) дБА (10-140) дБ

371	СанПиН 2.2.2/2.4.2620-10	Повтор: Производственная среда Физические факторы Жилые и общественные здания. Лечебно- профилактические учреждения.	-	-	Напряженность электрического поля В диапазоне частот: от 5 Гц до 2000 Гц	(8 -100) В/м
372	СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03				от 2 кГц до 400 кГц Плотность магнитного потока в диапазоне частот: от 5Гц до 2000Гц от 2кГц до 400кГц	(0,8 -10) В/м (0,08 -1,0) мкТл (8 -100) нТл
					Напряженность электростатического поля	(0,1 – 200) кВ/м
373	СанПиН 2.1.8/2.2.4.1383-				Напряженность электрического поля (0,03-300МГц) Напряженность магнитного поля (0,03-50 МГц) Плотность потока энергии (0,3-40 ГГц)	(0,5 В/м- 300) В/м (0,05- 8,0) А/м (0,26-100000) мкВт/см ²
374	ГОСТ Р 54944-2012				- освещенность искусственная	(1 – 200000)лк
375	ГОСТ 26824-2010				- яркость	(10 – 200000) кд/м ²
376	МУ 2.6.1.2838-11				Мощность амбиентной дозы гамма излучения	(5·10 ⁻⁸ -10) Зв/ч
					Эквивалентная равновесная объемная активность радона в воздухе помещений; Эквивалентная равновесная объемная активность торона	(1-10 ⁵) Бк/м ³ (1-10 ⁵) Бк/м ³

					в воздухе помещений	
377	ГОСТ 31296.1-2005	Территория жилой застройки, в т.ч. на границе СЗЗ.	-	-	Среднеквадратичные, эквивалентные и пиковые уровни звука. Октавные и третьоктавные уровни звукового давления	(22-139) дБА (10-140) дБ
378	МУ 2.6.1.2398-08				Мощность амбиентной дозы гамма излучения	($5 \cdot 10^{-8}$ -10) Зв/ч
379	СанПиН 2.6.1.1192-03	Лечебно-профилактические учреждения	-	-	Мощность амбиентной дозы рентгеновского излучения	($5 \cdot 10^{-8}$ -10) Зв/ч
380	МУ 2.6.1.1982-05					
381	МУК 4.3.1675-03	Производственная среда. Физические факторы Общественные здания	-	-	Концентрация легких аэроионов положительной и отрицательной полярности	(100-1000000) см ⁻³
382	СанПиН 2.6.1.2369-08				Мощность амбиентной дозы рентгеновского излучения	($5 \cdot 10^{-8}$ -10) Зв/ч
383	СанПин 2.6.1.3106-13					
384	ГОСТ 10444.15-94	Пищевые продукты	-	02,03	КМАФАнМ	($0-5 \cdot 10^6$) КОЕ/г
385	ГОСТ Р 52814-2007			04,05	Бактерии рода Salmonella	не обнаружено-обнаружено
386	ГОСТ Р 51921-2002			07,08	L.monozytogenes	не обнаружено-обнаружено
387	МУК 4.2.1122-02			09,10,		
388	ГОСТ 28560-90			11,12,	Бактерии рода Proteus	не обнаружено-обнаружено
389	ГОСТ 29185-91			13,15,	сульфитредуцирующие	не обнаружено-обнаружено
390	ГОСТ 10444.12-88			16,17,	Дрожжи, плесени	(1-1000) КОЕ/см ³
391	ГОСТ 28566-90			18,19	энтерококки	($0-1 \cdot 10^6$) КОЕ/см ³

392	ГОСТ 30726-2001	Повтор: Пищевые продукты		19,20	E. coli	не обнаружено-обнаружено
393	ГОСТ Р 52815-2007			21,22,	S.aureus	не обнаружено-обнаружено
394	МУ 4.2.2723-10	Пищевые продукты, объекты окружающей среды (смывы)		23	Бактерии рода Salmonella	не обнаружено-обнаружено
395	ГОСТ Р 52816-2007	Пищевые продукты, кроме молока и молочной продукции			БГКП (колиформы)	не обнаружено-обнаружено
396	ГОСТ 30425-97	Консервы групп «А», «Б».	-	07,08 16,20	спорообразующие мезофильные факультативно анаэробные микроорганизмы группы B.subtilis	(0-11) клеток/см ³
					спорообразующие мезофильные факультативно анаэробные микроорганизмы групп B.cereus, B.polymyxa	не обнаружено-обнаружено
					Мезофильные клостридии	не обнаружено-обнаружено
					спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	не обнаружено-обнаружено
		Полуконсервы группы «Д»			B.cereus	не обнаружено-обнаружено
		Консервы группы «Г»			Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы и (или) дрожжи	не обнаружено-обнаружено
397	МУК 4.2.2046-06	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них	-	03,16	V.parahaemolyticus	(0-300) КОЕ/г

398	МУ 3.1.1.2438-09	Овощи свежие, замороженные, сухие, квашенные, соленые, моченые, продукты их переработки	-	07,16 08	иерсинии	не обнаружено-обнаружено
399	ГОСТ 10444.8-88	Мукомольно-крупяные изделия	-	11	Bacillus cereus	не обнаружено-обнаружено
400	ГОСТ 30712-2001	Безалкогольные и слабоалкогольные напитки	-	22	БГКП	не обнаружено-обнаружено
					КМАФАнМ	(0-500) КОЕ/см ³
					Дрожжи, плесневые грибы	(0-200) КОЕ/ см ³
401	ГОСТ Р 53430-2009	Молоко и молочная продукция	-	04	БГКП	не обнаружено-обнаружено
402	ГОСТ 30347-97				S.aureus	не обнаружено-обнаружено
403	МУК 4.2.999-00	Кисломолочная продукция	-	0403	Бифидобактерии	(0-10 ⁹ , КОЕ/мл
404	ГОСТ 10444.11-89	Творог, кисломолочная продукция	-	0406, 0403	Молочнокислые бактерии	(0-10 ⁹ , КОЕ/мл
405	МУ 2.1.4.1184-03	Питьевая вода, расфасованная в емкости	-	2201	общее микробное число	(0-200) КОЕ/мл
					Общие колиформные бактерии	(0- 300) КОЕ/100 мл
					Термотолерантные колиформные бактерии	(0- 300) КОЕ/100 мл
					Глюкозоположительные колиформные бактерии	(0-300) КОЕ/100 мл
					Ps. aeruginosa	не обнаружены обнаружены в 1000 мл
					Колифаги	не обнаружены- обнаружены в 1000 мл
					Споры сульфитредуцирующих клостридий	(0- 20) КОЕ/100 мл

406	МУК 4.2.1018-01	Вода систем централизованного водоснабжения, предназначенная для потребления населением в питьевых и бытовых целях, в том числе, вода систем централизованного горячего водоснабжения. Вода плавательных бассейнов.	-	2201	Общее микробное число	(0-300) КОЕ/мл
					Общие колиформные бактерии	(0- 10) КОЕ/100 мл
					Термотолерантные колиформные бактерии	(0- 10) КОЕ/100 мл
					Колифаги	(0- 10) БОЕ/100 мл
407	МУК 4.2.1884-04	Вода поверхностных водных хозяйственно- питьевого водопользования, а также у населенных мест	-	2201	Общие колиформные бактерии	(0-2000) КОЕ/100 мл
					Термотолерантные колиформные бактерии	(0-1000) КОЕ/100 мл
					Колифаги	(0-100) БОЕ/100 мл
					Патогенные, в.т.ч. сальмонеллы	не обнаружено-обнаружено
					Яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших	не обнаружено-обнаружено
408	МУК 4.2.2942-11	Помещения лечебно-профилактических учреждений: Смывы	-	-	БГКП	не обнаружено-обнаружено
					S.aureus	не обнаружено-обнаружено
					сальмонеллы	не обнаружено-обнаружено
		P. aeruginosa			не обнаружено-обнаружено	
		ОМЧ			(0-1200) КОЕ/м³	
		S.aureus			не обнаружено-обнаружено	
		Дрожжи, плесневые грибы			(0-150) КОЕ/м³	
Воздух						

		Стерильный материал, инструменты, оборудование, руки медперсонала, операционное поле и др.	-	-	стерильность	нестерильно- стерильно
409	МУ МЗ СССР от 29.12.1984 № 3182-84	Аптеки	-	-	Вода дистиллированная, растворы, глазные капли:	инъекционные
					КМАФАнМ	(0-30) КОЕ/см ³
					Плесневые грибы и дрожжи	(0-30) КОЕ/см ³
					БГКП	(0-30) КОЕ/ см ³
					P. aeruginosa	не обнаружено- обнаружено
					Бактерии рода Proteus	не обнаружено- обнаружено
					Аптечная посуда:	
					КМАФАнМ	(0-250) КОЕ/ 10см ³
					БГКП	не обнаружено- обнаружено
					Воздух:	
					Общее микробное число	(0-2500) КОЕ/м ³
					S.aureus	не обнаружено- обнаружено
					плесневые и дрожжевые грибы	(0-25) см ³
					Смывы	
					БГКП	не обнаружено- обнаружено
					S.aureus	не обнаружено- обнаружено
410	Инструкции по применению индикаторов биологических одноразовых для контроля режимов	Паровые и воздушные стерилизаторы, дезинфекционные камеры	-	-	Эффективность работы с использованием биотестов	неэффективно- эффективно

411	МУ 2657-82	Смывы с оборудования и других объектов на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами	-	-	БГКП	не обнаружено- обнаружено
					S.aureus	не обнаружено- обнаружено
					иерсинии	не обнаружено- обнаружено
413	МУК 4.2.2747-10	Мясо и мясная продукция	-	02	личинки трихинелл	не обнаружено- обнаружено
					цистицерки тениид	не обнаружено- обнаружено
414	МУК 3.2.988-00	Рыба и рыбная продукция	-	03	личинки гельминтов.	не обнаружено- обнаружено
415	МУ 4.2.3016-12	Овощи свежие, замороженные, сухие продукты их переработки. Соки и соковая продукция.	-	07,08	яйца и личинки гельминтов, цисты патогенных простейших	не обнаружено- обнаружено
416	МУК 4.2.2314-08	Вода систем централизованного водоснабжения,предназначенная для потребления населением в питьевых и бытовых целях, в том числе, вода систем централизованного горячего водоснабжения. Вода плавательных бассейнов. Питьевая вода, расфасованная в емкости	-	-	Яйца гельминтов Ооцисты криптоспоридий, Цисты лямблий	не обнаружено- обнаружено
417	МУК 4.2.2661-10	Объекты окружающей среды (почва, предметы обихода, смывы и др.)	-	-	Яйца гельминтов Цисты простейших	не обнаружено- обнаружено

418	ГОСТ 10444.15-94	Пищевые продукты	-	02,03 04,05 07,08 09,10 11,12 13,15 16,17 18,19 20,21 22,23	КМАФАнМ	(0-5*10 ⁶) КОЕ/г (0-5*10 ⁶) КОЕ/см ³
419	ГОСТ Р 52814-2007				Бактерии рода Salmonella	не обнаружено- обнаружено
420	ГОСТ 28560-90				Бактерии рода Proteus	не обнаружено- обнаружено
421	ГОСТ 29185-91				сульфитредуцирующие кlostридии	не обнаружено- обнаружено
422	ГОСТ 10444.12-88				Дрожжи, плесени	(1-1000) КОЕ/см ³
423	ГОСТ 28566-90				энтерококки	(0-1*10 ⁶) КОЕ/см ³
424	ГОСТ 30726-2001				E. coli	не обнаружено- обнаружено
425	ГОСТ Р 52815-2007				S.aureus	не обнаружено- обнаружено
426	МУ 4.2.2723-10	Пищевые продукты, объекты окружающей среды (смывы)	-		Бактерии рода Salmonella	не обнаружено- обнаружено
427	ГОСТ Р 52816-2007	Пищевые продукты, кроме молока и молочной продукции	-		БГКП (колиформы)	не обнаружено- обнаружено
428	ГОСТ 30425-97	Консервы групп «А», «Б».	-	07,08 16,20	спорообразующие мезофильные факультативно анаэробные микроорганизмы группы B.subtilis спорообразующие мезофильные факультативно анаэробные микроорганизмы групп B.cereus, B.polymyxa	(0-11) клеток/см ³ не обнаружено- обнаружено
			-	-	Мезофильные кlostридии спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-	не обнаружено- обнаружено не обнаружено- обнаружено

					анаэробные микроорганизмы	
		Полуконсервы группы «Д»			B.cereus	не обнаружено- обнаружено
		Консервы группы «Г»			Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы и (или) дрожжи	не обнаружено- обнаружено
429	МУК 4.2.2046-06	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них	-	03	V.parahaemolyticus	(0-300) КОЕ/г
430	МУ 3.1.1.2438-09	Овощи свежие, заморожен- ные, сухие, квашеные, соленые, моченые, продукты их переработки	-	07,16	иерсинии	не обнаружено- обнаружено
431	ГОСТ 10444.8-88	Мукомольно-крупяные изделия	-	11	Bacillus cereus	не обнаружено- обнаружено
432	ГОСТ 30712-2001	Безалкогольные и слабоалкогольные напитки	-	22	БГКП	не обнаружено- обнаружено
					КМАФАнМ	(0-500) КОЕ/см ³
					Дрожжи, плесневые грибы	(0-200) КОЕ/ см ³

433	ГОСТ Р 53430-2009	Молоко и молочная продукция	-	04	БГКП	не обнаружено- обнаружено
434	ГОСТ 30347-97		-	-	S.aureus	не обнаружено- обнаружено
435	МУК 4.2.999-00	Кисломолочная продукция	-	0403	Бифидобактерии	(0-10 ⁹) КОЕ/мл
436	ГОСТ 10444.11-89	Творог, кисломолочная продукция	-	0406 0403	Молочнокислые бактерии	(0-10 ⁹) КОЕ/мл
437	МУ 2.1.4.1184-03	Питьевая вода, расфасованная в емкости	-	2201	общее микробное число	(0-200) КОЕ/мл
					Общие колиформные бактерии	(0- 300) КОЕ/100 мл
					Термотолерантные колиформные бактерии	(0- 300) КОЕ/100 мл
					Глюкозоположительные колиформные бактерии	(0-300) КОЕ/100 мл
					Ps. aeruginosa	не обнаружены обнаружены в 1000 мл
					Колифаги	не обнаружены- обнаружены в 1000 мл
					Споры сульфитредуцирующих клостридий	(0- 20) КОЕ/100 мл

438	МУК 4.2.1018-01	Вода систем централизованного водоснабжения, предназначенная для потребления населением в питьевых и бытовых целях, в том числе, вода систем централизованного горячего водоснабжения. Вода плавательных бассейнов.	-	2201	Общее микробное число	(0-300) КОЕ/мл
					Общие колиформные бактерии	(0- 10) КОЕ/100 мл
					Термотолерантные колиформные бактерии	(0- 10) КОЕ/100 мл
					Колифаги	(0- 10) БОЕ/100 мл
439	МУК 4.2.1884-04	Вода поверхностных водных объектов хозяйственно-питьевого водопользования, а также у населенных мест	-	2201	Общие колиформные бактерии	(0-2000) КОЕ/100 мл
					Термотолерантные колиформные бактерии	(0-1000) КОЕ/100 мл
					Колифаги	(0-100) БОЕ/100 мл
					Патогенные, в.т.ч. сальмонеллы	не обнаружено- обнаружено
440	МУК 4.2.2942-11	Помещения лечебно-профилактических учреждений: Смывы	-	-	БГКП	не обнаружено- обнаружено
					S.aureus	не обнаружено- обнаружено
					Сальмонеллы	не обнаружено- обнаружено
					P. aeruginosa	не обнаружено- обнаружено
		Воздух			ОМЧ	(0-1200) КОЕ/м³
					S.aureus	не обнаружено- обнаружено
					Дрожжи, плесневые грибы	(0-150) КОЕ/м³

		Стерильный материал, инструменты, оборудование, руки медперсонала, операционное поле и др.	-	-	стерильность	нестерильно- стерильно
441	МУ МЗ СССР от 29.12.1984 № 3182-84	Аптеки	-	-	Вода дистиллированная, инъекционные растворы, глазные капли:	
					КМАФАнМ	(0-30) КОЕ/см ³
					Плесневые грибы и дрожжи	(0-30) КОЕ/см ³
					БГКП	(0-30) КОЕ/ см ³
					P. aeruginosa	не обнаружено- обнаружено
					Бактерии рода Proteus	не обнаружено- обнаружено
					Аптечная посуда:	
					КМАФАнМ	(0-250) КОЕ/ 10см ³
					БГКП	не обнаружено- обнаружено
					Воздух:	
					Общее микробное число	(0-2500) КОЕ/м ³

		Повтор: Аптеки	-	-	S.aureus	
			-	-		не обнаружено- обнаружено
					плесневые и дрожжевые грибы	(0-25) см ³
					Смывы	
					БГКП	не обнаружено- обнаружено
					S.aureus	не обнаружено- обнаружено
442	Инструкции по применению индикаторов биологических одноразовых для контроля режимов стерилизации и дезинфекции	Паровые и воздушные стерилизаторы, дезинфекционные камеры	-	-	Эффективность работы с использованием биотестов	неэффективно-эффективно
443	МУ 2657-82	Смывы с оборудования и других объектов на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами	-	-	БГКП	не обнаружено- обнаружено
					S.aureus	не обнаружено- обнаружено
444	МУ 4.2.3019-12				иерсинии	не обнаружено- обнаружено
445	МУК 4.3.2756-10	Производственная среда. Физические факторы	-	-	Параметры микроклимата: - температура воздуха - относительная влажность воздуха - скорость движения Воздуха	от 0 до +50 °C (10 – 98,0) % (0,1 - 20) м/с
446	МУК 4.3.2812-10				Параметры световой	

		Производственная среда. Физические факторы			среды: - освещенность искусственная - яркость - коэффициент пульсации	(1 – 200000)Лк (10 – 200000) кд/м ² (1-100) %
447	ГОСТ 30494-2011	Жилые и общественные здания	-	-	Параметры микроклимата: - температура воздуха - относительная влажность воздуха - скорость движения воздуха	от 0 до + 35 °C (10 – 98,0) % (0,1 – 5,0) м/с
448	ГОСТ Р 54944-2012	Производственная среда	-	-	- освещенность	(1 – 200000)Лк

449	ГОСТ 26824-2010	Физические факторы			искусственная	(10 – 200000) кд/м ²
		Жилые и общественные здания. Лечебно- профилактические Учреждения.			- яркость	

Врио главного врача
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Чукотском атономном округе»



должность
уполномоченного лица


подпись
уполномоченного лица

Г.И. Ким
инициалы, фамилия
уполномоченного лица