

3 КЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ



Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации

ЗИТВАК А.Г.

подпись

13 НОЯ 2017

инициалы, фамилия

Приложение
к аттестату аккредитации

№

от « » 20 г.

на 72 листах, лист 1

Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)
Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии
в Ленинградской области в Волховском районе»
наименование испытательной лаборатории (центра)

192029, г. Санкт-Петербург, ул. Ольминского д. 27.
адрес (место нахождения) юридического лица
187400, Ленинградская обл., г. Волхов, пр. Волховский, д. 28
адрес места осуществления деятельности

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
Бактериологическая лаборатория						
1	ГОСТ 7702.2-6 п.7, 8.1-8.4, 9	мясо птицы, субпродукты, полуфабрикаты, колбасные изделия и продукты (кулинарные изделия и кулинарные полуфабрикаты) из мяса птицы, в т.ч. паштеты,	Из 01.13 01.22 01.23 01.24 01.25 01.27 01.41 01.47 01.49 10.11 10.12 10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62	Из 02, 03, 04, 07, 08, 09, 11, 12, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 25	Сульфитредуцирующие кlostридии	-

1	2	3	4	5	6	7
		из мяса птицы, в т.ч. паштеты, готовые быстрозамороженные блюда, зельцы, студни, заливные, продукты сублимационной сушки из мяса птицы, также пищевой жир-сырец птицы	10.52 10.71 10.82 10.85 11.02 11.07	10.61 10.72 10.83 10.86 11.03 20.59	10.62 10.73 10.84 10.89 11.05 36.00	
2	ГОСТ 7702.2-7 п.7, 8, 9	мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы, а также пищевой жир-сырец птицы				Бактерии рода <i>Proteus</i>
3	ГОСТ 8756.18 п.3.3, 4.1	консервированные пищевые продукты, расфасованные в металлическую, стеклянную, деревянную тару				Внешний вид, герметичность тары, состояние внутренней поверхности металлической тары
4	ГОСТ 10444.8 п.9, 10	пищевые продукты				1. <i>B.cereus</i> 2. Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп <i>B.cereus</i> и <i>B.polymyxa</i> 3. Неспорообразующие микроорганизмы <i>B.cereus</i>
5	ГОСТ 10444.9 п.1, 2, 3.2.3, 3.2.4, 3.2.6, 3.2.8, 4.1 -4.2.5, 5.	пищевые продукты				1. <i>Clostridium perfringens</i> 2. Мезофильные клостридии и (или) <i>C. Perfringens</i> 3. Мезофильные сульфитредуцирующие клостридии (мезофильные клостридии, сульфитредуцирующие клостридии)
6	ГОСТ 10444.11 (ISO 15214:1998) п.9,10	пищевые продукты				1. Молочнокислые микроорганизмы 2. Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или)

1	2	3	4	5	6	7
					дрожжи	
7	ГОСТ 10444.12 п.5.3, 9, 10	пищевые продукты			1. Плесени 2. Дрожжи 3. Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	-
8	ГОСТ 10444.14	томатные продукты, плодовые пюре и соки с мякотью			Плесени	-
9	ГОСТ 10444.15 п.6,7 (ГОСТ ISO 7218, п.10 ГОСТ 26670 п.4.2, 5.1.1, 5.3, 5.4, 5.5)	пищевые продукты			Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	-
10	ГОСТ 23453 п.5.3-5.5	сырое молоко			Соматические клетки	
11	ГОСТ Р ИСО 13366-1 п.8.1.1, 8.2.1	Сырое и химически консервированное молоко			Соматические клетки	
12	ГОСТ 20235.2	мясо кроликов			. Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы <i>Listeria monocytogenes</i> Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) <i>E.coli</i> <i>S.aureus</i> стрептококки <i>Cl. perfringens</i>	
13	ГОСТ 21237 п.4.1	мясо и субпродукты от всех видов убойного скота			Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы <i>Listeria monocytogenes</i> Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) <i>E.coli</i> <i>S.aureus</i> Бактерии рода <i>Proteus</i> Сульфитредуцирующие клостридии	

1	2	3	4	5	6	7
14	ГОСТ ISO 21527-1 п.9	продукты с активностью воды больше 95%, предназначенные для потребления человеком [яйца, мясо, порошковые продукты (кроме сухого молока), фрукты, овощи, свежая паста и др.]			1. Плесени 2. Дрожжи	-
15	ГОСТ ISO 21527-2 п.9	продукты с активностью воды меньше или равной 0,95, предназначенные для потребления человеком [сухофрукты, торты, джемы, сушеное мясо, соленая рыба, зерновые культуры и продукты их переработки (в т.ч. мука), орехи, пряности, приправы и другие продукты]			1. Плесени 2. Дрожжи	-
16	ГОСТ ISO 21871 п.9.2	пищевые продукты			1. <i>B.cereus</i> 2. Неспорообразующие микроорганизмы <i>B.cereus</i>	-
17	ГОСТ 23454 п.7	молоко			Ингибирующие вещества	-
18	ГОСТ 26968	сахар-песок, сахар-рафинад, рафинированный сахар-песок и жидкий сахар			1. Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов 2. Дрожжи 3. Плесени	-
19	ГОСТ 26972	зерно риса, овса, гречихи и вырабатываемые из него крупы, муку и толокно, используемые для производства продуктов детского питания, а также на пищевые концентраты, содержащие эти компоненты			1. Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) 2. Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы 3. Плесени 4. Дрожжи 5. Бактерии семейства энтеробактерии, в 1г (1 смI) 6. БГКП (колиформы)	-

1	2	3	4	5	6	7
20	ГОСТ 28560	пищевые продукты			1. Бактерии рода <i>Proteus</i> 2. Титр протей	-
21	ГОСТ 28566	пищевые продукты			Бактерии рода <i>Enterococcus</i>	-
22	ГОСТ 28805	пищевые продукты			1. Плесени 2. Дрожжи	-
23	ГОСТ 29185 п.9, 10 (ISO 15213:2003)	пищевые продукты			Сульфитредуцирующие кlostридии	-
24	ГОСТ 30347 п.8.1	молоко и молочные продукты, закваски, бактериальные концентраты и препараты			<i>S.aureus</i>	-
25	ГОСТ 30425	полные консервы			1. Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп <i>B.cereus</i> и <i>B.polymyxa</i> 2. Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B.</i> <i>Subtilis</i> 3. Мезофильные кlostридии (кроме <i>C. Botulinum</i> и (или) <i>C.</i> <i>Perfringens</i>) 4. Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи 5. Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи 6. Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы 7. Газообразующие	-

1	2	3	4	5	6	7
					спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы В. Ролуха 8. Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы 9. Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов 10. Мезофильные клостридии (C. Botulinum и (или) C. Perfringens) 11. Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов 12. Плесени 13. Дрожжи	
26	ГОСТ 30705 п.6, 7	молочные продукты для детского питания			Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	-
27	ГОСТ 30706 п.6,7	молочные продукты для детского питания			1. Дрожжи 2. Плесени	-
28	ГОСТ 30712 п.6	продукты безалкогольной промышленности (безалкогольные и слабоалкогольные напитки, сиропы, концентраты напитков в потребительской таре, напитки на зерновом сырье)			1. Количество мезофильных аэробных микроорганизмов 2. Количество аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов 3. Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) 4. Дрожжи и плесени (в сумме) 5. Дрожжи Плесени 6. Общее число аэробных микроорганизмов	-
29	ГОСТ 30726	пищевые продукты			1. Escherichia coli 2. Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) фекальные	-

1	2	3	4	5	6	7
30	ГОСТ 31339	рыба, нерыбные объекты и продукция, вырабатываемая из них			Отбор проб для микробиологического анализа	-
31	ГОСТ 31468	мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы			Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-
32	ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002)	пищевые продукты			Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-
33	ГОСТ 31708 (ISO 7251:2005) п.4.1	продукты, предназначенных для употребления в пищу человеком, образцы окружающей среды в местах производства и оборота пищевых продуктов			1. Escherichia coli 2. Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) фекальные	-
34	ГОСТ 31744 п.9 (ISO 7934:2004)	продукты, предназначенные для употребления в пищу человеком, а также образцов окружающей среды в местах производства и оборота пищевых продуктов.			Жизнеспособные Clostridium perfringens	-
35	ГОСТ 31746 п.8.1, 9.1-9.5 (ISO 6888-1:1999 ISO 6888-2:1999 ISO 6888-3:2003)	пищевые продукты, кроме молока и молочных продуктов			S. aureus и другие коагулазо-положительные стафилококки	-
36	ГОСТ 31747 п.9.1	пищевые продукты, кроме молока и молочных продуктов			Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП (колиформы))	-
37	ГОСТ 32010 п.8,9	пищевые продукты			Патогенные в т.ч. бактерии рода Shigella	-
38	ГОСТ 32011 п.2	пищевые продукты			Escherichia coli O157	-
39	ГОСТ 32012 п.6.1 -6.5	сырое и подвергнутое термизации или низкотемпературной пастеризации молоко, сыры и другую молочную продукцию			Споры мезофильных анаэробных микроорганизмов	-
40	ГОСТ 32031	пищевые продукты			Listeria monocytogenes	
41	ГОСТ 32064 п.5, 9.1, 9.3	пищевые продукты, а также пробы окружающей среды в			Бактерии семейства Enterobacteriaceae	-
42	ГОСТ 32149	пищевые продукты переработки яиц			1. Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-

1	2	3	4	5	6	7
		сельскохозяйствен-ной птицы			2. Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) 3. <i>S.aureus</i> 4. Бактерии рода <i>Proteus</i> 5. Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	
43	ГОСТ 32901	молоко и молочная продукция			1. КМАФАнМ 2. Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) 3. Промышленная стерильность: термостатная выдержка при температуре 37° в течение 3-5 суток КМАФАнМ	-
44	ГОСТ 33491 п.7.17.5 – 7.17.7	кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями бифидум, произведенные сквашиванием коровьего молока или сливок, с добавлением или без добавления молочных продуктов, заквасочными микроорганизмами, регламентированными для каждого из наименований продуктов, с одновременным добавлением пробиотического штамма бифидобактерий <i>Bifidobacterium bifidum</i> : кефир, кефир для диетического профилактического питания, кефир для питания детей раннего возраста с 8-месячного возраста, кефир для дошкольного и школьного питания, простоквашу, мечниковскую простоквашу, простоквашу мацони,			Бифидобактерии и/или др. пробиотические микроорганизмы (родов <i>Lactobacillus</i> , <i>Propionibacterium</i>)	-

1	2	3	4	5	6	7
		ряженку, сметану, кефирный продукт на кефирных грибках или на кефирных культурах, йогурт				
45	ГОСТ Р 50396.1	мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы, а также жир-сырец птицы			Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	-
46	ГОСТ Р 50454 (ИСО 3811-79) (арбитражный метод)	мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы, а также жир-сырец птицы			1. Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) 2. E.coli	-
47	ГОСТ Р 54354 п.8.2, 8.3, 8.4, 8.6, 8.7.1, 8.7.2, 8.8, 8.9, 8.10, 8.11, 8.12, 8.14. 8.15. 8.16,	мясо (все виды убойных животных), полуфабрикаты, субпродукты, колбасные изделия и продукты из мяса			1. Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы 2. Listeria monocytogenes 3. Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) 4. E.coli 5. S.aureus 6. Бактерии рода Proteus 7. Сульфитредуцирующие клостридии 8. Бактерии рода Enterococcus 9. Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов 10. Плесени 11. Дрожжи	-
48	ГОСТ Р 54374	мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы, а также жир-сырец птицы			Количество (НВЧ) бактерии группы кишечных палочек (колиформных бактерий)	-
49	ГОСТ Р 54755	пищевые продукты			Pseudomonas aeruginosa	-
50	Инстр. ГКСЭН РФ № 01-19/9-11 от 21.07.92	полные консервы и полуконсервы			1. Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп B.cereus и B.polymyxa 2. Спорообразующие мезофильные аэробные и	-

1	2	3	4	5	6	7
					факультативно-анаэробные микроорганизмы группы В. Subtilis 3. Мезофильные клостридии (кроме <i>C. Botulinum</i> и (или) <i>C. Perfringens</i>) 4. Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи 5. Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи 6. Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы 7. Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы В. Polymyx 8. Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы 9. Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов 10. Мезофильные клостридии (<i>C. Botulinum</i> и (или) <i>C. Perfringens</i>) 11. Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов 12. Плесени 13. Дрожжи	
51	MP № 96/225 пр.4.1	минеральные воды			1. Количество мезофильных аэробных и факультативно	-

1	2	3	4	5	6	7
					анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) 2. Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП (колиформы)) 3. Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) фекальные (БГКП (колиформы) фекальные) 4. патогенные, в т. ч. Сальмонеллы 5. <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	
52	МУК 4.2.577-96	продукты детского, лечебного питания и их компоненты			1. Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы 2. Бифидобактерии и/или др. пробиотические микроорганизмы (родов <i>Lactobacillus</i> , <i>Propionibacterium</i>), ацидофильные бактерии 3. Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов 4. Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) 5. <i>E.coli</i> 6. <i>S.aureus</i> 7. <i>B.cereus</i> 8. Дрожжи 9. Плесени 10. Энтерококки 11. Промышленная стерильность: Термостатная выдержка при температуре 37° в течение 3-5 суток (КМАФАнМ)	-
53	МУК 4.2.762-99	готовые изделия с кремом			1. Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов 2. Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-

1	2	3	4	5	6	7
					3. Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) 4. S.aureus 5. Плесени 6. Дрожжи	
54	МУК 4.2.992-00 п.2-7	Биологический (клинический) материал, продовольственное сырье и пищевые продукты			Выделение и идентификация культур: энтерогеморрагической кишечной палочки E.coli O ₁₅₇ :H ₇	-
55	МУК 4.2.999-00	кисломолочные продукты			Бифидобактерии и/или др. пробиотические микроорганизмы (родов Lactobacillus, Propionibacterium)	-
56	МУК 4.2.2046-06 п.5.1, 6.1 - 6.5, 6.7	рыба, нерыбные объекты промысла, продукты, вырабатываемые из них, вода поверхностных водоемов и другие объекты			V. parahaemolyticus	-
57	МУК 4.2.2428-08 МУК 4.2.3144-13	Пищевая продукция: продукты детского питания			Cronobacter spp. (Enterobacter sakazakii)	-
58	МР МЗ СССР от 1984 г	объекты окружающей среды - пищевые продукты, вода централизованного снабжения и водоемов, используемых в качестве источников централизованного, хозяйственно-питьевого водоснабжения или для рекреационных целей (плавательные бассейны, бани, прибрежные воды курортных мест, минеральные воды, используемые для питья и лечебных процедур, смывы с посуды, инвентаря и рук персонала общественного питания)			Pseudomonas aeruginosa	-
59	Инструкция	Биологический (клинический)			Сальмонеллы,	-

1	2	3	4	5	6	7
	№1135-73	материал. Пищевая продукция. Смывы с оборудования и инвентаря.			шигеллы, эшерихии, иерсинии, условно-патогенные энтеробактерии, патогенные галофилы, В. Cereus, стафилококки, энтерококки, кlostридии, условно-патогенные микроорганизмы	
60	МУ 3.1.1.2438-09	Биологический (клинический) материал. Сыворотка крови. Пищевая продукция: плодоовощная продукция. Смывы с оборудования и инвентаря.			бактерии рода Yersinia. антитела к возбудителям: иерсиний	
61	MP 2.3.2.2327-08 п.5.2, 5.6.1-5.6.4, 6.1.1.1, 6.1.2.1, 6.3, 6.4, 6.5.7.1, 6.5.1, 6.5.8, 6.7.2, 7.2, 7.3.2	контроль санитарно-гигиенического состояния производства, контроль основного и вспомогательного сырья, производственного процесса и готовой продукции.			Отбор проб Ингибирующие вещества КМАФАнМ Количество термофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов бактерии группы кишечных палочек (БГКП) Дрожжи, плесени Молочнокислые микроорганизмы Бифидобактерии и (или) другие пробиотические микроорганизмы Промышленная стерильность: Термостатная выдержка при температуре 37° в течение 3-5 суток Смывы: БГКП КМАФАнМ	

1	2	3	4	5	6	7
					Плесневые грибы Воздух КМАФАнМ Общее количество дрожжей и плесневых грибов	
62	МУК 4.2.2723-10 п.1-13	Биологический (клинический) материал пищевые продукты и объекты окружающей среды			сальмонеллы антитела к возбудителям: сальмонелл Патогенные бактерии кишечной гр. Возбудители кишечных инфекций Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	
63	Инструкция № 5319 от 22.02.91 г.	Пищевая продукция: рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них. Смывы с инвентаря, оборудования, рук и санитарной одежды персонала.			Отбор проб Смывы: Мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) Плесневые грибы Продукция: Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов S. aureus Патогенные, в том числе сальмонеллы Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) V. Parahaemolyticus Сульфитредуцирующие кlostридии Бактерии рода Proteus Плесени, Дрожжи	
64	MP 0100/13745-07-34	Биологический (клинический)			сальмонеллы- возбудители	

1	2	3	4	5	6	7
	от 29.12.2007 г	материал. Сыворотка крови. Пищевая продукция. Смывы с оборудования и инвентаря.			брюшного тифа и паратифов А,В,С антитела к возбудителям сальмонеллезов	
65	МУК 4.2.3016-12 п. 6.1, 7.1	Плодоовощная, плодово- ягодная и растительная продукция			Отбор проб, жизнеспособные яйца гельминтов, цисты кишечных патогенных простейших	
66	ГОСТ Р ИСО 707	молоко и молочные продукты			Отбор проб	
67	ГОСТ 5904	кондитерские изделия			Отбор проб	
68	ГОСТ 7702.2-0/ ГОСТ Р 50396.0 п.8, 9	мясо птицы в виде потрошенных, полупотрошенных и потрошенных с комплектом потрохов и шей тушек, частей, полученных при их разделке, а также обваленное и измельченное; субпродукты и полуфабрикаты птичьи			Обор проб	
69	ГОСТ 8756.0	консервированные пищевые продукты, кроме молочных			Отбор проб	
70	ГОСТ 9792	фаршированные, варено- копченые, полукопченые, вареные, сырокопченые, сырые, ливерные и кровяные колбасы, мясные хлеба, сосиски, сардельки, продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц (вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, запеченные, жареные и сырокопченые), бекон соленый в полутушах, зельцы,			Отбор проб	

1	2	3	4	5	6	7
		студни, холодец и паштеты				
71	ГОСТ 13928	заготавливаемые молоко и сливки			Отбор проб	
72	ГОСТ 12786	пиво			Отбор проб	
73	ГОСТ 26809.1	молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты			Отбор проб.	
74	ГОСТ 26809.2	масло (топленое и сливочное, кроме сухого) и масляную пасту из коровьего молока, молочный жир, сливочно-растительные спреды и топленые смеси, сыры, сырнeе массы, сырнeе продукты, плавленые сыры, плавленые сырнeе продукты			Отбор проб.	
75	ГОСТ 31467	мясо птицы (тушки и их части, мясо птицы механической обвалки), пищевые субпродукты и полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы			Отбор проб.	
76	ГОСТ 31904	пищевые продукты			Отбор проб для микробиологических испытаний	
77	ГОСТ Р 50396.0	мясо птицы (тушка птицы и ее части, мясо птицы механической обвалки), пищевые субпродукты птицы, полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы, а также пищевой жир-сырец птицы			Отбор проб.	
78	ГОСТ Р 51447	мясо и мясные продукты, включая мясо и продукты из мяса птицы			Отбор проб	
79	Инструкция 10-5031536-105-91	Воздух рабочей зоны. Смывы с поверхностей (помещения и оборудования)	71.20.		дрожжи и плесневые грибы БГКП	-
80	МУ № 15/6-5 -91. п.4	Качество дезинфекции и	32.50		Эффективность стерилизации с	-

1	2	3	4	5	6	7
		стерилизации: качество работы паровых и воздушных стерилизаторов			использованием биологических индикаторов	
81	МУ 97 / 120	инъекционные растворы до стерилизации	20.13., 21.20	2853 00, 2853 00 100 0	пирогенообразующие микроорганизмы	-
82	МУ 287-113 приложение № 3 приложение № 5 приложение № 6	Качество дезинфекции изделий медицинского назначения Качество работы паровых и воздушных стерилизаторов Стерильность изделий, простерилизованных в ЛПУ Качество работы паровых и воздушных стерилизаторов	32.50	-	Эффективность предстерилизационной очистки	-
83	МУК 4.2.734-99	Воздух рабочих зон, поверхности помещений и оборудования, руки и одежда персонала	71.20		ОМЧ в м ^і ОМЧ Дрожжи и плесневые грибы	-
84	МУК 4.2.1035-01 п.5	Дезинфекционные камеры	81.29.11.000		Эффективность дезинфекции с использованием биологических индикаторов	-
85	Р 3.5.1904-04	Эффективность ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха помещений	71.20, 27.40		S. aureus в м ^і ОМЧ в м ³	-
86	МУ № 2657-82	Смывы с поверхностей (Помещения и оборудования, руки и одежды персонала)	71.20		БГКП (ОКБ) S. aureus Proteus Патогенные и условно-патогенные микроорганизмы общая бактериальная	-

1	2	3	4	5	6	7
87	МУК 4.2.2942-11	воздушная среда; объекты окружающей среды, в т.ч. изделия медицинского назначения, зонды, катетеры, бужи, резиновые перчатки и другие изделия из резин и металлов, шовный материал, подготовленный к использованию, и прочее, спецодежда; руки персонала в учреждениях здравоохранения и других организациях лечебного профиля	21.20., 22.19., 32.50., 32.50., 71.20.		обсемененность Воздух: ОМЧ в мi S. aureus в мi Дрожжи и плесневые грибы в мi Смывы: БГКП Стафилококки Сальмонеллы Синегнойная палочка Стерильность	-
88	МУ № 3182-84	Средства медицинские и продукция медицинского назначения: Лекарственные формы, в т.ч. дистиллированная вода. Исследования аптечной посуды, пробок, прокладок, воронки, цилиндров. Смывы с инвентаря, оборудования, рук и санитарной одежды персонала аптеки. Воздух.	20.13. 21.20, 23.19.	2853 00, 2853 00 100 0	Общее число аэробных бактерий Общее число грибов Энтеробактерии и другие грамотрицательные бактерии Pseudomonas aeruginosa Proteus Стерильность Воздух: ОМЧ в мi S. aureus в мi Дрожжи и плесневые грибы в м Смывы: БГКП S.aureus	-
89	СП 4695-88 (приложение 7)	Стены и воздух холодильных камер	71.20		Общее количество плесеней	-
90	Инструкция № 1400/1751	Смывы с инвентаря, оборудования, рук персонала.			Смывы : . КМАФАнМ БГКП . Proteus . Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	-
91	МУК 4.2.2314-08 п. 5.1.2.	Питьевая вода,	36.00. 08.93	220190	Отбор проб,	-

1	2	3	4	5	6	7
		вода расфасованная, вода купально-плавательных бассейнов.			яйца гельминтов, цисты лямблий	
92	МУ 2.1.4.1184-03 пр.7, 8, 10, 13	Питьевая вода, расфасованная в емкости. Смывы с емкостей и укупорочных изделий.	01 31		ОМЧ при t (22±1) °C ОМЧ при t (37±1) °C ОКБ ГКБ Pseudomonas aeruginosa Колифаги	-
93	МУК 4.2.1884-04 п.2.5-2.10, 3.3	Вода поверхностных водных объектов в пунктах питьевого, хозяйственно-бытового и рекреационного водопользования, а также у населенных мест			Отбор проб. Патогенные бактерии кишечной группы. Возбудители кишечных инфекций Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ) Общие колиформные бактерии (ОКБ) Колифаги ОМЧ при температуре 37°C ОМЧ при температуре 22°C Споры сульфитредуцирующих клостридий E coli Энтерококки Стафилококки: S. aureus яйца гельминтов, онкосферы тениид, цисты патогенных кишечных простейших, личинки гельминтов	-
94	МУ2.1.5.800-99	сточные воды	36.00, 08.93		Возбудители кишечных инфекций Общие колиформные бактерии (ОКБ) Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ) Колифаги	-
95	МУК 4.2.1018-01	питьевая вода		2201 10, 2201 90 000 0	ОМЧ при температуре 37°C	-

1	2	3	4	5	6	7
					(ОМЧ) Общие колиформные бактерии (ОКБ) Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ) Споры сульфитредуцирующих кловтридий Колифаги	
96	МР № 22 ФЦ 3314	вода		220190, 2501 00, 2501 00 100 0, 2853 00, 2853 00 100 0	яйца и личинки гельминтов, онкосферы тениид, цисты патогенных кишечных простейших, цисты лямблий. Жизнеспособность яиц гельминтов, половозрелых паразитов и их фрагментов, цист и ооцист кишечных простейших, патогенных для человека,.	-
97	ГОСТ 31942 (ISO 19458:2006)	поверхностные, подземные, питьевые, сточные воды, вода плавательных бассейнов			Отбор проб	
98	ГОСТ Р 56237 (ISO 5667-5:2006)	питьевая вода <i>централизованных систем питьевого (непрерывного)</i> водоснабжения на любом этапе использования, включая точку <i>фактического</i> потребления в распределительной сети; <i>домовых распределительных сетей централизованного водоснабжения</i> (в больших зданиях и сооружениях), в которых могут применяться дополнительные меры по			Отбор проб	

1	2	3	4	5	6	7
		управлению качеством воды				
99	МУК 4.2.2661-10 П.4.2.,4.5, 4.7., 6.2, 6.3, 7.2,7.3, 10.2, 10.4, 15.1, 15.4	почва, вода, бытовые и ливневые стоки, их осадки, навоз и навозные стоки, предметы обихода и другие	20.15, 71.20, 08.12., 08.92, 36.00.	2505 10 000 0, 2505 90 000 0, 2508 70 000 0, 2512 00 000 0, 3101 00 000 0	Отбор проб. жизнеспособность яиц геогельминтов, яиц гельминтов, онкосфер тениид, цист кишечных патогенных простейших. Обсемененность поверхностей, фильтровальных установок, лабораторной посуды яйцами гельминтов, патогенных для человека, определение их жизнеспособности	
100	МР № ФЦ 4022-2004	Почва, донные отложения, осадки сточных вод. Удобрения органические на основе отходов животноводства			Патогенные бактерии кишечной гр. Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы и шигеллы ОМЧ БГКП индекс (колититр) Лактозоположительные кишечные палочки (колиформы) Энтерококки (фекальные стрептококки) индекс	-

1	2	3	4	5	6	7
					C. Perfringens	
101	МУ 2293-81	Почва, донные отложения, осадки сточных вод. Удобрения органические на основе отходов животноводства			. Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы и шигеллы Энтерококки (фекальные стрептококки) индекс	
102	МУ 1446-76	Почва, донные отложения, осадки сточных вод. Удобрения органические на основе отходов животноводства			ОМЧ БГКП индекс (колититр) Лактозоположительные кишечные палочки (колиформы) стафилококки Бациллы	-
103	ГОСТ 17.4.4.02	Почва			Отбор проб	-
104	ГОСТ 17.4.3.01	Почва			Отбор проб	-
105	МР № 10-11/31	Биологический (клинический) материал			Патогенные энтеробактерии Бифидобактерии Лактобациллы Энтерококки Эшерихии (с нормальной ферментативной активностью, со сниженной ферментативной активностью, лактозонегативные Условно-патогенные энтеробактерии Стафилококки Дрожжеподобные грибы Клостридии	-
106	МР 10-11/62	Биологический (клинический) материал			эшерихии, условно-патогенные энтеробактерии, условно-патогенные микроорганизмы, неферментирующие грамотрицательные	-

1	2	3	4	5	6	7
					микроорганизмы, стафилококки, стрептококки, гемофилы, грибы рода Кандида	
107	Приказ № 535 МЗ СССР от 22.04.1985 г. Приложение № 1	Биологический (клинический) материал			сальмонеллы, шигеллы, эшерихии, иерсинии, условно-патогенные энтеробактерии, стафилококки, неферментирующие грамотрицательные микроорганизмы, коринебактерии, стрептококки, нейссерии, гемофилы, условно-патогенные микроорганизмы	
108	МУ 04-723/3	Биологический (клинический) материал			альмонеллы, шигеллы, эшерихии, иерсинии, условно-патогенные энтеробактерии. антитела к возбудителям: сальмонелл, шигелл, эшерихий, иерсиний, условно-патогенных энтеробактерий.	
109	МУ 3.1.7.1189-03	Сыворотка крови			Антитела к возбудителям бруцеллеза	-
110	МУ 3.1.2007-05	Сыворотка крови			Антитела к возбудителям туляремии	-

1	2	3	4	5	6	7
111	МУ 4.2.1887-04	Биологический (клинический) материал			Отбор биоматериала. Neisseria, Moraxella, Haemophilus, Streptococcus, Staphylococcus, Pseudomonas, Enterococcus, Listeria, с-во Enterobacteriaceae, Acinetobakter, Candida, Cryptococcus. чувствительность к антибактериальным препаратам	-
112	МУК 4.2.1890-04	Культура микроорганизмов			чувствительность микроорганизмов к антибактериальным препаратам	-
113	МР 1922-78	Биологический (клинический) материал			стафилококки	-
114	Инструкция по бактериологическому и серологическому исследованиям при коклюше и паракоклюше, МЗ СССР 1984	Биологический (клинический) материал			Бордетеллы, антитела к возбудителям: коклюша и паракоклюша	-
115	МР 3.1.2.0072-13	Биологический (клинический) материал			Бордетеллы, антитела к возбудителям: коклюша и паракоклюша	-
116	МУК 4.2.2218-07	Биологический (клинический) материал, объекты окружающей среды	36.00. 86.90.		Vibrio cholerae	-
117	МР 2500-81	Биологический (клинический) материал	86.90.		Enterococcus spp.	-
118	МУ 4.2.3065-13 п. 3,4., 6,7-11	Биологический (клинический) материал			Corynebacterium diphtheria	-
119	МУК 4.2.3115-13 п.5, 6, 8, приложения	Биологический (клинический) материал.			Возбудители бактериальных пневмоний:	-

1	2	3	4	5	6	7
120	MP № 3923-85	Биологический (клинический) материал			неферментирующие грамотрицательные микроорганизмы	
121	MP № 17PC-4/5735	Биологический (клинический) материал			сальмонеллы, шигеллы, условно-патогенные энтеробактерии, стафилококки, стрептококки, клостридии	-
122	MP МЗ РСФСР от 25.05.1985	Биологический (клинический) материал			Энтеропатогенные эшерихии (ЭПКП)	-
123	MP МЗ РСФСР от 31.03.1988 п.2	Биологический (клинический) материал			Условно-патогенные бактерии-возбудители ОКИ	-
124	MP МЗ РСФСР от 19.12.91	Биологический (клинический) материал			условно-патогенные энтеробактерии, условно-патогенные микроорганизмы, неферментирующие, грамотрицательные микроорганизмы, стрептококки, нейссерий, гемофилы	-
125	Инструкция от 29.05.1995 г п.1-6, пр.1,2	Препараты крови	21.10.		стерильность	-
126	Информационное письмо МЗ РФ 2002 г.	Биологический (клинический) материал	86.90.		Патогенные энтеробактерии Бифидобактерии Лактобациллы Энтерококки Эшерихии (с нормальной ферментативной активностью, со сниженной ферментативной активностью, лактозонегативные Условно-патогенные энтеробактерии Стафилококки Дрожжеподобные грибы	-

1	2	3	4	5	6	7
127	МУК 4.2.3145-13 п. 1.1.1.4	Перианальный отпечаток (метод по Грехему)			яица остриц	-
128	МУ 4.2.2039-05	биологический материал	86.90.		сбор проб	-
Санитарно-гигиеническая лаборатория						
129	ГОСТ Р51301	Продукты пищевые и продовольственное сырье	Из 01.13 01.22 01.23 01.24 01.25 01.27 01.41 01.47 01.49 10.11 10.12 10.13 10.20 10.31	Из 02, 03, 04, 07, 08, 09, 11, 12, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 25	Массовая доля свинца (Pb) Массовая доля кадмия (Cd) Массовая доля меди (Cu)	(0,004-5,0) мг/кг (0,002-5,0) мг/кг (0,04 – 100) мг/кг
130	ФР 1.34.2005.01733	Продукты пищевые и продовольственное сырье	10.32 10.39 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71 10.72 10.73 10.82 10.83		Массовая доля свинца (Pb) Массовая доля кадмия (Cd) Массовая доля меди (Cu)	(0,002-5,0) мг/кг (0,02-1,0) мг/кг (0,001 – 20) мг/кг
131	ГОСТ 31628	Пищевые продукты и продовольственное сырье и продукты детского питания	10.84 10.85 10.86 10.89 11.02 11.03 11.05 11.07 20.59 36.00		Массовая доля мышьяка (As)	(0,001-10) мг/кг
132	ФР 1.34.2005.01730	Пищевая продукция, продовольственное сырье и продукты детского питания			Массовая доля ртути(Hg) Массовая доля мышьяка (As)	(0,002-0,9)мг/кг (0,002-5,0) мг/кг
133	МУ 2142-80	Вода, продукты питания, корма.			Пестициды:- хлорорганические: Гексахлорциклогексан (α β γ изомеры) ДДТ и его метаболиты Альдрин Гексахлорбензол Гептахлор	(0,005-2,0) мг/кг (0,005-2,0) мг/кг (0,005-2,0) мг/кг (0,005-2,0) мг/кг (0,005-2,0) мг/кг
134	ГОСТ 30349	Плоды, овощи и продукты их переработки			Пестициды:- хлорорганические: Гексахлорциклогексан (α β γ изомеры) ДДТ и его метаболиты Альдрин Гексахлорбензол Гептахлор	- от 0,001 мг/кг от 0,007 мг/кг от 0,005 мг/кг от 0,005 мг/кг от 0,005 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
135	ГОСТ 23452	Молоко и молочные продукты.			Пестициды: - хлорорганические: Гексахлорциклогексан (α β γ изомеры)	(0,005-2,0) мг/кг
					ДДТ и его метаболиты	(0,008-2,0) мг/кг
136	ГОСТ 30711 п.3	Пищевые продукты			афлатоксин М1	(0,003-0,02) мг/кг
					афлатоксин В1	(0,0005-0,005) мг/кг
137	МУК 2.6.1.1194-03	Пищевые продукты			Отбор проб	-
138	МУК 4.3.2504-09	Пищевые продукты			Удельная активность цезия-137,	(0,8-200) Бк
139	МУК 4.3.2503-09	Пищевые продукты			Удельная активность стронция-90, Бк/кг(л)	(0,8-200) Бк
140	Методика измерений удельной активности природных радионуклидов, цезия-137, стронция-90 в пробах объектов окружающей среды и продукции предприятий с применением спектрометра-радиометра гамма- и бета-излучений МКГБ-01 «РАДЭК».	Продукция промышленных предприятий, предприятий сельского хозяйства, объектов окружающей среды (продукция растениеводства, мясной, молочной, рыбной, мукомольно-крупяной, комбикормовой промышленности, плоды, ягоды, грибы, строительные материалы, продукция деревообрабатывающей промышленности, вода, почва и др.)			1. Удельная активность цезия-137, Бк/кг(л). 2. Удельная эффективная активность естественных радионуклидов (226Ra, 232Th, 40K)	Cs137 - (3 – 50000) Бк/кг, K40 - (40 – 50000) Бк/кг, Th232 - (7 – 50000) Бк/кг, Ra226 - (8 – 50000) Бк/кг
141	ГОСТ 32164	Пищевые продукты			Отбор проб для определения цезия-137 и стронция-90	-
142	ГОСТ 26928	Продукты пищевые.			массовая концентрация железа	-

1	2	3	4	5	6	7
143	ГОСТ 7269	Мясо и субпродукты продуктивных и промысловых животных.			Отбор проб. Органолептические показатели: внешний вид, запах, цвет, консистенция, состояние жира и сухожилий, прозрачность и аромат бульона	-
144	ГОСТ Р 51944	Мясо птицы.			Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, запах, цвет, вкус, состояние поверхности, прозрачность и аромат бульона, состояние мышц в разрезе	-
145	ГОСТ 31657	Пищевые субпродукты птицы.			Органолептические показатели.	-
146	ГОСТ 31720	Яичные продукты :меланж, белок, желток жидкие и сухие. Полуфабрикаты и кулинарные изделия из яиц, яичного меланжа, белка, желтка.			Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, запах, цвет, вкус	-
147	ГОСТ 23392	Мясо говяжье, баранье, свиное и других видов убойного скота; мясные субпродуктыкроме печени, мозгов, легких, селезенки и почек)			Определение свежести мяса: наличие продуктов первичного распада белков в бульоне	-
148	ГОСТ 9959	Мясо, мясные и мясосодержащие продукты			Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, запах, цвет, вкус,	-

1	2	3	4	5	6	7
					состояние поверхности	
149	ГОСТ 33319	Все виды мяса, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты.			Массовая доля влаги	(1,0-85,0) %
150	ГОСТ 9793 п.3	Фаршированные, варено-копченые, полукопченые, вареные, сырокопченые, сырые, ливерные и кровяные колбасы, мясные хлеба, сосиски, сардельки, продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц (вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, запеченные, жареные и сырокопченые), бекон соленый в полутушах, зельцы, студни, холодец, паштеты и фаршевые консервы..			Массовая доля влаги	(0-85) %
151	ГОСТ 31930 п.4	Мясо птицы замороженное.			Массовая доля влаги, выделившееся при размораживании мяса птицы	-
152	ГОСТ 9957	Все виды мяса, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты.			массовая доля хлористого натрия	(0,1-7,0) %
153	ГОСТ 23042 п.7	Все виды мяса, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты.			массовая доля жира	(0,2 - 50,0) %
154	ГОСТ 10574	Колбасные изделия, продукты из свинины, баранины. Говядины и других видов убойных животных, мясные консервы.			массовая доля крахмала, массовая доля лактоза	

1	2	3	4	5	6	7
155	ГОСТ Р 51478	Мясо, включая мясо птицы и мясные продукты			pH	-
156	ГОСТ 25011	Мясо и мясные продукты, консервы на мясной основе для детского питания			массовая доля белка	-
157	ГОСТ Р 50453	Мясо и мясные продукты			массовая доля азота	-
158	ГОСТ 8558.1 п.8	Мясо, мясные и мясосодержащие продукты (колбасные изделия, продукты из мяса, полуфабрикаты, кулинарные изделия, консервы), мясо птицы			массовая доля нитрита	(0,00002 - 0,012) %
159	ГОСТ 8558.2	Продукты мясные всех видов.			массовая доля нитрата	-
160	ГОСТ 23231	Вареные колбасы, сосиски, сардельки и вареные продукты из свинины.			массовая доля кислой фосфатазы	-
161	ГОСТ 9794	Все виды мяса, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты.			массовая доля общего фосфора	(0,04 - 0,25) %
162	ГОСТ 32261	Масло сливочное			Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция	-
163	ГОСТ 32899	Масло сливочное с вкусовыми компонентами			Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция	-
164	ГОСТ 3626	Молоко и молочные продукты			Массовая доля влаги и сухих обезжиренных веществ молока (СОМО)	-
165	ГОСТ Р 51457	Сыры и сыры плавленые			Массовая доля жира	-

1	2	3	4	5	6	7
166	ГОСТ Р 51452	Консервы молочные сгущенные.			Массовая доля жира	-
167	ГОСТ 30305.1	Консервы молочные сгущенные.			Массовая доля влаги	-
168	ГОСТ Р 53951	Молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты: творог и творожные продукты, сметана и продукты на ее основе, консервы молочные и молокосодержащие сухие и сгущенные, молочную воротку и продукты на ее основе.			Массовая доля белка	(0,10-100,00) %
169	ГОСТ 23327	Сырое, пастеризованное и стерилизованное молоко и молочный напиток, кисломолочные напитки без наполнителей.			Массовая доля белка	-
170	Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов. М., "Медицина", 1998г.	Молоко и молочные продукты			Массовая доля белка	-
171	ГОСТ 28283	Сырое и термически обработанное коровье молоко			Вкус и запах	—
172	ГОСТ 31457	Мороженое молочное, сливочное и пломбир			Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция,	—
173	ГОСТ 3624 п.3	Молоко и молочные продукты			кислотность, титруемая кислотность молочной плазмы, титруемая кислотность жировой фазы	-

1	2	3	4	5	6	7
174	ГОСТ 3627 п.2	Сыр, брынза, соленые творожные изделия, сливочное масло.			Массовая доля хлористого натрия	—
175	ГОСТ 29248	Сгущенные и сухие молочные консервы			Массовая доля сахара	—
176	ГОСТ 30305.3	Молочные, молокосодержащие консервы и сухие молочные продукты.			Кислотность	—
177	ГОСТ 25179 п..5	Молоко и молочные продукты (молочное сырье, питьевое молоко, сухое молоко).			Массовая доля белка	(2,5 - 55,0) %
178	ГОСТ Р 51453	Жир молочный безводный, обезвоженное сливочное масло			Перекисное число	(0-1,0) мэкв/кг
179	ГОСТ Р 54758	Молоко и продукты переработки молока			Плотность	(1015 – 1040) кг/м3
180	ГОСТ 5867 п.2	Молоко и молочные продукты (кроме сыров)			Массовая доля жира	—
181	ГОСТ 24066	Сырое молоко,			Наличие аммиак	от 0,006 %
182	ГОСТ 24065	Молоко			Массовая доля соды	от 0,05 %
183	ГОСТ 24067	Молоко			Наличие перекиси водорода	от 0,001%
184	ГОСТ 3623 п.6	Пастеризованное молоко, сливки, пахта, сыворотка, а также творог, сметана, сливочное масло, кисломолочные продукты при оценке эффективности пастеризации сырья, из которого они выработаны.			Эффективность пастеризации (наличие фосфатазы)	—
185	ГОСТ 29245	Консервы молочные,			Герметичность металлических банок. Групп чистоты. Органолептические показатели.	(1 - 3) группа чистоты

1	2	3	4	5	6	7
186	ГОСТ 29247	Сгущенные и сухие молочные консервы.			Массовая доля жира	-
187	ГОСТ Р 54667 п.7,9	Молоко и продукты переработки молока			Массовая доля сахара	(1,0 - 50,0) %
188	ГОСТ 30648.1	Продукты молочные для детского питания			Массовая доля жира	-
189	ГОСТ 30648.2				Массовая доля общего белка	-
190	ГОСТ 30648.7				Массовая доля сахарозы	-
191	ГОСТ 30648.4				Кислотность	-
192	ГОСТ 30627.2				Массовая доля витамина С	-
193	ГОСТ 31339	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них			Отбор проб. Массовая доля глазури.	-
194	ГОСТ 31413	Водоросли, травы морские и продукция из них			Отбор проб	—
195	ГОСТ 20221	Консервы рыбные.			Отстой в масле	—
196	ГОСТ 26829 п.2	Консервы и пресервы из рыбы			Массовая доля жира	—
197	ГОСТ 26808 п.2	Консервы из рыбы и морепродуктов.			Массовая доля сухих веществ.	—
198	ГОСТ Р 50846	Рыбное сырье и рыбная продукция (рыба холодного копчения и соленая)			Массовая доля аммиака	—
199	ГОСТ 27207	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов.			Массовая доля поваренной соли	—
200	ГОСТ 27082 п.4	Консервы и пресервы из рыбы водных беспозвоночных водных млекопитающих и водорослей			Общая кислотность	—
201	ГОСТ 27001 п.2, 2а	Пресервы из рыбы и морепродуктов..			Бензойнокислый натрий (бензойная кислота)	—
202	ГОСТ 28972	Консервы и продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла.			активная кислотность (рН)	—

1	2	3	4	5	6	7
203	СанПиН 42-123-4083	Рыба и рыбная продукция.			Гистамин	от 10 мг/кг
204	ГОСТ 7631	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них.			Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, цвет, запах, длина и масса.	—
205	ГОСТ 7636	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки.			наличие аммиака; наличие сероводорода; массовая доля влаги; массовая доля поваренной соли; массовая доля жира; кислотное число, перекисное число	—
206	ГОСТ 26664	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов.			Органолептические показатели: внешний вид, консистенция рыбы, вкус, запах, цвет, прозрачность масла, масса нетто, массовая доля составных частей	—
207	ГОСТ 31412	Водоросли, травы морские и продукция из них			Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция. Размеры, Активная кислотность(pH),	—
208	ГОСТ 13586.3	Зерно зерновых (злаковых) и зернобобовых культур и кукурузы в початках.			Отбор проб	—

1	2	3	4	5	6	7
209	ГОСТ 26312.1	Крупа			Отбор проб	—
210	ГОСТ 27668	Мука и отруби			Отбор проб	—
211	ГОСТ 5667	Хлеб, булочные, сдобные и диетические изделия.			Отбор проб. Органолептические показатели: внешний вид, форма, вкус, запах, цвет, консистенция, поверхность, размеры, состояние мякиша	—
212	ГОСТ 26312.2	Крупа			Органолептические показатели: вкус, запах, цвет. Развариваемость	—
213	ГОСТ 27558	Мука и отруби			Органолептические показатели: вкус, запах, цвет, хруст	—
214	ГОСТ 13586.5	Зерновые и зернобобовые культуры (зерно)			Влажность зерна	—
215	ГОСТ 13586.4	Зерно зерновых и зернобобовых культур			Зараженность вредителями	—
216	ГОСТ 26312.5	Крупа			Зольность	—
217	ГОСТ 26312.7	Крупа			Влажность крупы	—

1	2	3	4	5	6	7
218	ГОСТ 27839	Мука пшеничная.			Количество клейковины	—
219	ГОСТ 9404	Мука и отруби			Влажность	—
220	ГОСТ 27494	Мука и отруби			Зольность	—
221	ГОСТ 21094	Хлеб и хлебобулочные изделия			Влажность	—
222	ГОСТ 5669	Хлебобулочные изделия			Пористость	—
223	ГОСТ 5900	Изделия кондитерские и полуфабрикаты			Массовая доля влаги и сухих веществ	(0,5 - 50,0) % (1,0 - 50,0) %
224	ГОСТ 7128	Изделия хлебобулочные бараночные			Влажность, Набухаемость,	—
225	ГОСТ 32124	Изделия хлебобулочные бараночные			Набухаемость.	—
226	ГОСТ 26312.6	Крупа (овсяные хлопья)			Кислотность	—
227	ГОСТ 26971	Зерно риса, овса, гречихи; рисовая, овсяная, гречневая крупа; рисовая, овсяная, гречневая мука и толокно для производства продуктов детского питания			Кислотность	—
228	ГОСТ 27493	Мука и отруби			Кислотность	—
229	ГОСТ 5672 п.2	Хлеб, булочные, бараночные, сухарные изделия, хрустящие хлебцы, соломка.			Массовая доля сахара	—
230	ГОСТ 5698	Хлеб и хлебобулочные изделия, в том числе бараночные и сухарные.			Массовая доля поваренной соли	—
231	ГОСТ 5670	Хлебобулочные изделия			Кислотность	—

1	2	3	4	5	6	7
232	ГОСТ 26312.3	Крупа			Загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	—
233	ГОСТ 26312.4	Крупа			Крупность, примеси, наличие посторонних примесей, доброкачественность ядра	—
234	ГОСТ Р ИСО 11050	Мука пшеничная и крупка из твердой пшеницы			Загрязнения животного происхождения	—
235	ГОСТ 27559	Мука и отруби			Загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	—
236	ГОСТ 27495	Мука.			Автолитическая активность	—
237	ГОСТ 5668	Хлеб, булочные, бараночные, сухарные изделия, соломка..			Массовая доля жира	—
238	ГОСТ Р 52377	Макаронные изделия			Органолептические показатели: вкус, запах, поверхность, форма, излом, зараженность вредителями Физико-химические показатели: массовая доля влаги, массовая доля золы, кислотность	—
239	ГОСТ 8494	Сухари сдобные пшеничные			массовая доля влаги, набухаемость.	—
240	ГОСТ 12569	Сахар			Отбор проб	—
241	ГОСТ 12576	Сахар белый			Органолептические показатели: внешний вид, запах, вкус, чистота раствора сахара	—

1	2	3	4	5	6	7
242	ГОСТ Р 54642	Сахар белый			Массовая доля влаги и сухих веществ	(0,10 - 1,00) %
243	ГОСТ 5901	Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства			Массовая доля золы	(0,020 - 0,200) %
244	ГОСТ 31902	Изделия кондитерские и полуфабрикаты			Массовая доля жира,	(0 - 60) %
245	ГОСТ 10114	Изделия кондитерские мучные			Намокаемость	—
246	ГОСТ 26811	Изделия кондитерские, изготовленные на основе фруктового (овощного) сырья, консервированного сернистым ангидридом (мармелад, пастильные изделия, карамель и конфеты); мучные кондитерские изделия и полуфабрикаты, изготовленные с добавлением пиросульфита натрия или калия.			Массовая доля общей сернистой кислоты	(0,002 - 0,100) %
247	ГОСТ 5903 п.4	Изделия кондитерские и полуфабрикаты			Массовая доля сахара	—
248	ГОСТ 5897	Кондитерские изделия и полуфабрикаты			Органолептические показатели: внешний вид, форма, вкус, запах, цвет, консистенция, поверхность, размеры, масса нетто составных частей.	—
249	ГОСТ 5898	Кондитерские изделия и полуфабрикаты			кислотность, щелочность, рН	—

1	2	3	4	5	6	7
250	ГОСТ 26313	Продукты переработки фруктов и овощей: фруктовые и овощные соки, нектары, морсы и сокосодержащие напитки, пюре, компоты, кисели, джемы, повидло, варенья, фруктовые и овощные соусы, кетчупы.			Отбор проб	—
251	ГОСТ 8764	Консервы молочные			Органолептические показатели: консистенция, вкус, запах, цвет.	—
252	ГОСТ 26183	Продукты переработки плодов и овощей, мясные и мясо-растительные консервы.			Массовая доля жира	—
253	ГОСТ 28561 (п.2)	Продукты переработки плодов и овощей (включая продукты питания из картофеля).			Массовая доля сухих вещества и влаги	—
254	ГОСТ ISO 762	Продукты переработки фруктов и овощей			Массовая доля минеральных примесей	—
255	ГОСТ 26323	Продукты переработки фруктов и овощей: фруктовые и овощные соки, нектары, морсы и сокосодержащие напитки, пюре, компоты, кисели, джемы, повидло, варенья, свежие и быстрозамороженные фрукты и овощи.			Содержание примесей растительного происхождения	—
256	ГОСТ 29031	Продукты переработки плодов и овощей			Массовая доля сухих веществ, не растворимых в воде	—
257	ГОСТ 8756.10	Продукты переработки фруктов и овощей (в том числе соковая продукция из фруктов и овощей).			Содержание мякоти	(1,0-30,0) %
258	ГОСТ 8756.9	Плодовые и ягодные соки и экстракты			Массовая доля осадка	—

1	2	3	4	5	6	7
259	ГОСТ 26186	Продукты переработки плодов и овощей, мясные и мясорастительные консервы, (включая продукты питания из картофеля).			Массовая доля хлористого натрия	
260	ГОСТ ISO 750	Продукты переработки фруктов и овощей.			Титруемая кислотность	—
261	ГОСТ 25555.2	Продукты переработки плодов и овощей			Массовая доля этилового спирта	(0-5) %
262	ГОСТ 24556 п.2	Продукты переработки плодов и овощей			Массовая доля аскорбиновой кислоты	от 0,001%
263	ГОСТ 25555.5	Продукты переработки фруктов и овощей: фруктовые и овощные соки, нектары, морсы и сокосодержащие напитки, пюре, компоты, кисели, джемы, повидло, варенья.			Массовая доля диоксида серы	(0,002 - 1,000) %
264	ГОСТ 8756.13 (п.2)	Продукты переработки плодов и овощей .			Массовая доля сахара	(3-80) %
265	ГОСТ 25555.1	Продукты переработки фруктов и овощей: фруктовые и овощные соки, нектары, морсы и сокосодержащие напитки, пюре, компоты, кисели, джемы, повидло, варенья.			Массовая доля летучих кислот.	от 0,02 %
266	ГОСТ 29059	Продукты переработки плодов и овощей .			Массовая доля пектиновых веществ	от 0,10 %
267	ГОСТ ISO 2173	Продукты переработки фруктов и овощей .			Содержание растворимых сухих веществ	—
268	ГОСТ Р 51433	Соки фруктовые и овощные			Содержание растворимых сухих веществ	(2-80) % (° Брикса)

1	2	3	4	5	6	7
269	ГОСТ 26188	Продукты переработки плодов и овощей, мясные и мясорастительные консервы.			pH	—
270	ГОСТ 29270 п.5	Продукты переработки плодов и овощей..			Нитраты	(6-9000) мг/кг
271	ГОСТ 28467	Продукты переработки плодов и овощей.			Массовая доля бензойной кислоты	от 0,005 %
272	ГОСТ 26181	Продукты переработки плодов и овощей.			Массовая доля сорбиновой кислоты	—
273	ГОСТ Р 50476	Продукты переработки плодов и овощей.			сорбиновая и бензойная кислоты	—
274	ГОСТ 8756.22	Плодоовощные консервированные продукты			Содержание каротинов	от 0,1 мкг/см ³
275	ГОСТ 26935	Продукты пищевые консервированные			Массовая доля олова	—
276	ГОСТ 8756.11	Продукты переработки фруктов и овощей, в том числе соки, нектары, морсы, сокосодержащие напитки.			Прозрачность	—
277	ГОСТ 8756.1	Продукты пищевые консервированные (кроме молочных и рыбных).			массовая доли нетто, объем, массовая доля составных частей, внешний вид, консистенция, запах, цвет, вкус	—
278	ГОСТ 25555.4	Продукты переработки плодов и овощей			Массовая доля золы, щелочность	—
279	ГОСТ 1750	Фрукты сушеные, их смеси. Полуфабрикат и фруктовые десерты			Отбор проб	—
280	ГОСТ 27853	Овощи соленые и квашеные, плоды и ягодыоченые			Отбор проб	—
281	ГОСТ 16832	Орехи грецкие			Отбор проб	—

1	2	3	4	5	6	7
282	ГОСТ 32874	Орехи грецкие			Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус, запах, масса нетто, плотность	
283	ГОСТ 5531	Орехи лещины				—
284	ГОСТ 31784	Арахис				—
285	ГОСТ 32288	Орехи лещины (фундука)			Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус, запах, масса нетто, плотность	
286	ГОСТ 12231	Соленые и квашенные овощи, моченые плоды и ягоды.			Соотношение составных частей	—
287	ГОСТ 8756.4	Продукты пищевые консервированные			Массовая доля минеральных примесей,	—
288	МУ 5048	Флодоовощная продукция..			Массовая доля нитратов	(50-3000) мг/кг
289	ГОСТ Р 52062	Масла растительные			Отбор проб	—
290	ГОСТ 5472	Масла растительные			Органолептические показатели: цвет, запах, прозрачность.	—
291	ГОСТ 5474	Масла растительные и жиры			массовая доля золы	—
292	ГОСТ 5481	Масла растительные			массовая доля нежировых примесей, отстоя	от 0,04 %

1	2	3	4	5	6	7
293	ГОСТ 11812 п.1	Масла растительные			массовая доля влаги и летучих вещества	—
294	ГОСТ 5479	Масла растительные			Массовая доля неомыляемых веществ	—
295	ГОСТ 5475	Масла растительные			йодное число	—
296	ГОСТ 5478	Масла растительные			число омыления	(100 – 400) мг КОН/г
297	ГОСТ 5480	Масла растительные			Содержание мыла	—
298	ГОСТ 26593	Масла растительные			перекисное число	(0,1 – 40)ммоль/кг
299	ГОСТ Р 51487	Масла растительные и жиры животные.			перекисное число	(0,1 – 45)ммоль/кг
300	ГОСТ 31933	Масла растительные.			кислотное число	(0,1 - 30,0) мг КОН/г
301	ГОСТ ISO 6320	Животные и растительные жиры и масла			показатель преломления	—
302	ГОСТ 28414	Жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности.			массовая доля никеля	(0,5-20) мг/кг
303	ГОСТ 5477	Масла растительные			цветность	0-100
304	ГОСТ 5485	Масла растительные			Минеральные кислоты	от 0,01 %

1	2	3	4	5	6	7
305	ГОСТ 8285	Топленые животные жиры			Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид, запах, цвет, консистенция, прозрачность Физико-химические показатели: массовая доля влаги Летучие вещества Степень окислительной порчи: Перекисное число Кислотное число	—
306	ГОСТ 32189	Маргарины, спреды, топленые смеси, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Спреды и смеси топленые			Органолептические показатели: внешний вид, консистенция цвет, запах, вкус. Физико-химические показатели: прозрачность твердого жира, кислотность, содержание консервантов, массовая доля хлористого натрия, массовая доля жира, рН, массовая доля влаги	—

1	2	3	4	5	6	7
307	ГОСТ 31762	Майонезы и майонезные соусы			Отбор проб. Органолептические показатели: внешний вид, консистенция цвет, запах, вкус Физико-химические показатели: кислотность, содержание консервантов, массовая доля жира, рН, массовая доля влаги, стойкость эмульсии	—
308	ГОСТ 23268.0	Воды лечебные, лечебно-столовые, природные столовые питьевые минеральные.			Отбор проб	—
309	ГОСТ 6687.0	Напитки безалкогольные, сиропы, концентрат квасного сула, концентраты и экстракты квасов.			Отбор проб	—
310	ГОСТ 23268.1	Воды лечебные, лечебно-столовые, природные столовые питьевые минеральные.			Органолептические показатели: цвет, вкус, запах, прозрачность	—
311	ГОСТ 6687.2	Напитки безалкогольные, готовые концентраты безалкогольных напитков, сиропы, концентрат квасного сула, концентраты и экстракты квасов, колер и др.			Массовая доля сухих веществ	—
312	ГОСТ 23268.7 (п.2)	Воды питьевые минеральные природные, столовые, лечебно-столовые, лечебные			Массовая концентрация ионов калия	—
313	ГОСТ 6687.7	Напитки безалкогольные и квасы			Массовая доля спирта	—

1	2	3	4	5	6	7
314	ГОСТ 23268.3	Воды питьевые минеральные природные, столовые, лечебно-столовые, лечебные			Массовая концентрация гидрокарбонатов	от 5 мг/дм ³
315	ГОСТ 23268.4				Массовая концентрация сульфатов	от 0,2 мг/дм ³
316	ГОСТ 23268.5				Массовая концентрация ионов кальция и магния	от 1 мг/дм ³
317	ГОСТ 23268.11				Массовая концентрация ионов железа	от 0,5 мг/дм ³
318	ГОСТ 23268.12				окисляемость перманганатная	до 10 мг/дм ³
319	ГОСТ 23268.17 (п.2)				Массовая концентрация хлорид-ионов	(2 – 40) мг/дм ³
320	ГОСТ 6687.4	Напитки безалкогольные и слабоалкогольные, квасы			Кислотность	1-5 см ³ раствора NaOH (1 моль/дм ³) на 100см ³ напитков и квасов
321	ГОСТ 23268.18	Воды питьевые минеральные природные, столовые, лечебно-столовые, лечебные			Массовая концентрация фторид-ионов	—
322	ГОСТ 23268.8	Воды питьевые минеральные природные, столовые, лечебно-столовые, лечебные			Массовая концентрация нитрит-ионов	(0,005 - 0,03) мг/дм ³
323	ГОСТ 23268.9	Воды питьевые минеральные природные, столовые, лечебно-столовые, лечебные			Массовая концентрация нитрат-ионов	—
324	ГОСТ 23168.10	Воды питьевые минеральные природные, столовые, лечебно-столовые, лечебные			Массовая концентрация ионов аммония	(0,05 – 4) мг/дм ³
325	ГОСТ 6687.5	Напитки безалкогольные, сиропы, концентрат квасного сусле, концентраты и экстракты квасов и др.			Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус, аромат, прозрачность, посторонние примеси, объем продукции, растворимость в воде	—

1	2	3	4	5	6	7
326	ГОСТ 31730	Продукция винодельческая			Отбор проб	—
327	ГОСТ 32000	Вина, виноматериалы, спиртные напитки и соки для промышленной переработки			массовая концентрация приведенного экстракта	—
328	ГОСТ 32081	Алкогoльнaя продукция и сырье для ее производства			Относительная плотность	—
329	ГОСТ 13192	Вино, виноматериалы, фруктовое (плодовое) вино, фруктовые (плодовые) виноматериалы, ликерное вино, ликерные виноматериалы, игристое вино (шампанское), винные напитки, коньяки и кальвадосы, фруктовые (плодовые) водки.			массовая концентрация сахаров	—
330	ГОСТ Р 51621 п.4	Вина, виноматериалы, спиртные и слабоалкогольные напитки и соки для промышленной переработки.			массовая концентрация титруемых кислот	—
331	ГОСТ Р 51654	Вина, виноматериалы, спиртные напитки, плодовые дистилляты, коньяки, кальвадосы и соки для промышленной переработки.			массовая концентрация летучих кислот	—
332	ГОСТ Р 51655	Вина, виноматериалы, спиртные напитки, винные, плодовые дистилляты и соки для промышленной переработки			массовая концентрация свободного и общего диоксида серы	—
333	ГОСТ 12788 п.1	Пиво			кислотность	(1,3-6,0) см ³ раствора NaOH (1 моль/дм ³) на 100см ³ напитка
334	ГОСТ Р 51875	Вина, виноматериалы и коньяки			массовая концентрация сахаров	(0,1-300) г/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
335	ГОСТ 13195	Вина,виноматериалы, коньяки и коньячные спирты, соки плодово-ягодные спиртованные.			массовая концентрация железа	—
336	ГОСТ 32095	Вина, виноматериалы, спиртные и слабоалкогольные напитки			объемная доля этилового спирта	—
337	ГОСТ 3639	Растворы водно-спиртовые			объемная доля этилового спирта	—
338	ГОСТ 32080	Изделия ликероводочные			Отбор проб массовая концентрация сахаров; массовая концентрация титруемых кислот; крепость; массовая концентрация общего экстракта	— от 0,1г/дм ³ — (0,1-1,3)г/дм ³ . — 0-100% (0,1-47,0) г/дм ³
339	ГОСТ 32035 п. 4 п.5.3 п.5.4	Водки и водки особые			Отбор проб; крепость; щелочность	— (0-100) % (1,5-3,5)см ³ /100см ³
340	ГОСТ Р 54644	Мед			Отбор проб	—
341	ГОСТ 31766				Органолептические показатели: вкус, цвет. рН	—
342	ГОСТ 31774				Массовая доля влаги	(13,0 - 25,0) %
343	ГОСТ 32167				Массовая доля редуцирующих сахаров и сахарозы	(70,0 - 96,0) % (1,0 - 26,0) %
344	ГОСТ 32169				Кислотность, рН	—
345	ГОСТ 32572	Чай			Органолептические показатели: внешний вид, цвет настоя	—

1	2	3	4	5	6	7
346	ГОСТ 15113.0	Концентраты пищевые			Отбор проб	—
347	ГОСТ Р 52482	Соль поваренная			Отбор проб. Органолептические показатели: внешний вид, вкус, запах	—
348	ГОСТ 32775 пр.Б	Кофе жареный			Органолептические показатели: внешний вид, цвет,	—
349	ГОСТ 32776 пр.Б	Кофе растворимый			Органолептические показатели: внешний вид, цвет,	—
350	ГОСТ 15113.3	Концентраты пищевые			Органолептические показатели: Внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция	—
351	ГОСТ Р ИСО 9768	Чай			Содержание водорастворимых экстрактивных веществ	—
352	ГОСТ 15113.1	Концентраты пищевые.			Массовая доля отдельных компонентов, крупность помола	—
353	ГОСТ 15113.4				Массовая доля влаги	—
354	ГОСТ 15113.8				Массовая доля золы	—
355	ГОСТ 15113.5				кислотность	—
356	ГОСТ Р 51575	Соль поваренная			Массовая доля йода	(20 -60) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
357	МУК 4.1.699	Соль поваренная			Массовая доля йода	—
358	ГОСТ 15113.6 п.2, 3	Концентраты пищевые, в рецептуру которых входит сахар.			Массовая доля сахара	—
359	ГОСТ 15113.2	Концентраты пищевые			Зараженность вредителями хлебных запасов	—
360	ГОСТ 28875	Пряности и смеси из них.			Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус, запах, масса нетто Физико-химические показатели: Массовая доля влаги Массовая доля золы Массовая доля примесей растительного происхождения	—
361	ГОСТ 1936	Чай (черный, зеленый, плиточный)			Отбор проб Физико-химические показатели: Массовая доля влаги Массовая доля примесей	—
362	ГОСТ 4288	Кулинарные изделия и полуфабрикаты из рубленого мяса.			Массовая доля наполнителя в мясных полуфабрикатах	—
363	МУ № 122-5/72 от 23.10.1991г	Готовые кулинарные изделия, в том числе продукция общественного питания			Отбор проб; массовая доля влаги и сухого вещества; общая или титруемая кислотность; содержание жира, массовая доля белка; качество термической обработки;	—

1	2	3	4	5	6	7
					массовая доля аскорбиновой кислоты расчет химического состава и энергетической ценности блюд;	
364	Руководство по методам контроля качества и безопасности биологически активных добавок к пище Руководство Р 4.1.1672-03 Минздрав России М.-2004	Биологически активные добавки к пище			Массовая доля общего белка; массовая доля липидов; массовая доля аскорбиновой кислоты содержание гистамина; перекисное число; кислотное число	—
365	ПНД Ф 14.1:2:4.69	Вода питьевая, природная, морская и очищенная сточная	36.00.11		Массовая концентрация ионов кадмия, Массовая концентрация ионов свинца Массовая концентрация ионов меди Массовая концентрация ионов цинка	(0,0005-1,0) мг/дм ³ — (0,001-1,0) мг/дм ³ — (0,001-1,0) мг/дм ³ — (0,01-10,0) мг/дм ³
366	МВИ № 44-05	Вода питьевая, природная и очищенная сточная			Массовая концентрация ионов кадмия, Массовая концентрация ионов свинца Массовая концентрация ионов меди	(0,0005-0,50) мг/дм ³ — (0,0005-0,50) мг/дм ³ — (0,0005-0,50) мг/дм ³
367	МВИ № 40-05	Вода питьевая, природная и очищенная сточная			Массовая концентрация ионов цинка	(0,001-10,0) мг/дм ³
368	ПНД Ф 14.1:2:4.221	Вода питьевая, минеральная питьевая, природная и сточная			Массовая концентрация ионов мышьяка Массовая концентрация ионов ртути	(0,002-2,0) мг/дм ³ — (0,0001-0,005) мг/дм ³
369	МВИ № 42-05	Вода питьевая, природная и очищенная сточная			Массовая концентрация ионов ртути	(0,005-100,0) мкг/дм ³
370	МВИ № 41-05	Вода питьевая, природная и очищенная сточная			Массовая концентрация ионов мышьяка	(0,001-1,2) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
371	ГОСТ 31858	Вода питьевая			Пестициды: гексахлорциклогексан (α β γ изомеры) ДДТ и метаболиты Гептахлор Альдрин	(0,1-6,0) мкг/дм ³ — (0,1-6,0) мкг/дм ³ (0,02-1,2) мкг/дм ³ (0,1-6,0) мкг/дм ³
372	ГОСТ 3351	Вода питьевая			Органолептические показатели: запах, привкус, мутность	—
373	ГОСТ 17.1.5.05	Поверхностные и морские воды			Отбор проб	—
374	ПНД Ф 12.15.1	Сточные воды			Отбор проб	—
375	ПНД Ф 14.1: 2.110	Природная и сточная вода			Содержание взвешенных веществ	(3,0 – 5000) мг/дм ³
376	ПНД Ф 14.1:2.114	Питьевые, поверхностные и сточные воды			Содержание сухого остатка	(50-25000) мг/дм ³
377	ПНД Ф 14.1:2.116	Природная и сточная вода			Содержание нефтепродуктов	(0,3-50,0) мг/дм ³
378	ГОСТ 4245	Вода питьевая,			Содержание хлоридов	от 10 мг/дм ³
379	ГОСТ 31940 п.6				Содержание сульфатов	(2-50) мг/дм ³
380	ГОСТ 31954 п.4				жесткость общая	от 0,1° Ж
381	ПНД Ф 14.2.99	Вода природная			Содержание гидрокарбонатов	(10-500) мг/дм ³
382	ПНД Ф 14.1: 2.4.154	Вода питьевая, природная, сточная			окисляемость перманганатная	(0,25-100) мгО/дм ³
383	ГОСТ 31957 п.5.4.2	Вода питьевая и природная			Щелочность, содержание карбонатов и гидрокарбонатов	(0,1-100) ммоль/дм ³ (6-6000) мг/дм ³ (6,1-6100) мг/дм ³
384	ГОСТ 18301	Вода питьевая.			Озон остаточный	от 0,05 мг/дм ³ О ₃
385	ГОСТ 18190				Содержание остаточного активного хлора	от 0,3 мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
386	ПНД Ф 14.1: 2. 101	Природная и очищенная сточная вода			Содержание растворённого кислорода	(1,0-15,0) мг/дм ³
387	ПНД Ф 14.1: 2:3.100	Природная и очищенная сточная вода			ХПК	(4,0 -2000) 0мг/дм ³
388	ПНД Ф 14.1:2:3.96	Природная и очищенная сточная вода			Содержание хлоридов	(10-5000) мг/дм ³
389	ПНД Ф 14.1:2:3.95	Природная и сточная вода			Содержание кальция	(1,0-2000) мг/дм ³
390	ПНД Ф 14.1.2.4.113	Питьевые, поверхностные и стчные воды			Содержание активного хлора	(0,05-5) мг/дм ³
391	ПНД Ф 14.1:2.206	Природная и сточная вода			Содержание общего азота	(1,0-200) мг/дм ³
392	ПНД Ф 14.1:2:3..98	Природные и сточные воды			жесткость	(0,1-50,0) (° Ж)
393	ПНД Ф 14.1: 2:3:4.121	Вода (природная, сточная, питьевая, подземная и т.д.)			pH	РН 1-14
394	ГОСТ 4386 п.3	Вода питьевая			Содержание фторид-ионов	(0,1-190) мг/дм ³
395	ПНД Ф 14.1:2:3.173	Вода сточная, природная поверхностная			Содержание фторидов	(0,5-160) мг/дм ³
396	ПНД Ф 14.1:2:4.112	Вода питьевая, поверхностная, сточная			Содержание фосфатов (PO ₄)	(0,05-80) мг/дм ³
397	ГОСТ 33045 п.5,8,9	Вода питьевая, природная, сточная			массовая концентрация аммиака и ионов аммония (суммарно); нитритов нитратов	(0,1-3,0) мг/дм ³ - - (0,003-0,3) мг/дм ³ (0,1 - 2,0) мг/дм ³
398	ГОСТ 31857	Вода питьевая			Содержание ПАВ анионоактивных	от 0,015 мг/дм ³
399	ПНД Ф 14.1:2.105	Природная и очищенная сточная вода			Содержание фенолов летучих (суммарно)	(2-30) мкг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
400	ГОСТ 4011 п.2	Вода питьевая.			Массовая концентрация железа	(0,1-2,0) мг/дм ³
401	ГОСТ 18165 п.6	Вода питьевая и природная			Содержание алюминия	(0,04 - 0,56) мг/дм ³
402	ГОСТ 4974 п.6.5	Вода питьевая.			Содержание марганца	(0,01 -5,0) мг/дм ³
403	ГОСТ 18309 п.5,7	Вода питьевая, природная, сточная			Содержание полифосфатов фосфора общего фосфора фосфатов	(0,01 - 0,4) мг/дм ³ (0,025 - 1000) мг/дм ³ (0,025 - 1000) мг/дм ³
404	ПНД Ф.14.1:2:4.207	Питьевые, природные и сточные воды			Цветность	(1-500) ° цветности
405	ПНД Ф 14.1:2:4.213	Питьевые, природные и сточные воды			мутность	(1-100) мг/дм ³
406	ПНД Ф 14.1:2:4.52	Питьевые, природные и сточные воды			Содержание хром а(VI), хрома общего	(0,01 -3,0) мг/дм ³
407	ПНД Ф 14.1:2:4.50	Питьевые, поверхностные и сточные воды			Содержание железа общего	(0,05-10) мг/дм ³
408	ПНД Ф 14.1:2:4.166	Питьевые, природные и очищенные сточные воды			Содержание алюминия	(0,04-0,56) мг/дм ³
409	ПНД Ф 14.1:2:4.15	Питьевые, поверхностные и сточные воды			Содержание ПАВ анионоактивных	(0,01-10) мг/дм ³
410	ПНД Ф 14.1:2.61	Природная и сточная вода			Содержание марганца	(0,005-10) мг/дм ³
411	РД 52.24.494	Природная и очищенная сточная вода			Содержание никеля	(0,005-0,4) мг/дм ³
412	ПНД Ф 14.1: 2.159	Природная и сточная вода			массовая концентрация сульфат-ионов	(10-1000) мг/дм ³
413	ПНД Ф Т 14.1:2:3:4.10 Т 16.1:2.3:3.7	Вода питьевая, поверхностная, грунтовая, сточная. Почва, осадки сточных вод, донные отложения			Токсичность проб с применением тест-культурой водоросли хлорелла.	диапазон реагирования на модельный токсикант (0,06-0,24) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
414	ПНД Ф Т 14.1:2:3:4.2	Вода питьевая, поверхностная, грунтовая, сточная.			Токсичность проб с применением прибора «Биотестер»	диапазон реагирования на модельный токсикант (0,01-1,0) мг/дм ³
415	МУК 4.3.2900	Вода горячая систем централизованного водоснабжения			температура	(20-100) °С
416	РД 52.24.496	Поверхностные воды суши			температура, прозрачность, запах	—
417	ГОСТ 6709	Вода дистиллированная			рН воды Удельная электропроводность Остаток после выпаривания Массовая концентрация аммиака и аммонийных солей, нитратов, сульфатов, хлоридов, алюминия, железа, кальция, меди, свинца, цинка, Окисляемость	—
418	ПНД ф 14.1:2:4.168	Вода питьевая, природная и очищенная сточная.			Содержание нефтепродуктов	(0,02-2,0) мг/дм ³
419	ПНД Ф 14.1:2.189	Природная и очищенная сточная вода			Содержание жира	(0.1-100) мг/дм ³
420	ПНД Ф 14.1:2.5	Питьевые, поверхностные и сточные воды			Содержание нефтепродуктов	(0,05-50) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
421	РД 52.24.495 Руководство по эксплуатации «АНИОН- 4151»	Воды поверхностные и очищенные сточные			Удельная электропроводность	(5-10000)мкС/см
422	ПНД Ф 14.1:2:3:4. 123	Поверхностные, подземные(грунтовые), питьевые, сточные и очищенные сточные воды			БПК	(0.5-200)мгО ₂ /дм ³
423	РД 52-24.395 (приложение В)	Природная и очищенная сточная вода			Содержание магния	—
424	РД 52.24.514	Поверхностные воды суши			Содержание натрия	(1 – 3000) мг/дм ³
425	Методика экспрессного измерения объёмной активности радона-222 в воде с помощью радиометра радона типа РРА	Вода питьевая, подземные воды			Радон-222	(20-20000) Бк/м куб.
426	ГОСТ 17.4.3.01	Почвы			Отбор проб	—
427	ГОСТ 17.4.4.02	Почвы			Отбор и подготовка проб к анализам	—
428	ПНДФ 12.1:2:2.2:2.3.2	Почва, донные отложения, осадки сточных вод.			Отбор проб	—
429	ПНД Ф 16.1:2:2.2:2.3.46	Почва, донные отложения, осадки сточных вод.			Кислоторастворимые соединения Цинка Свинца Кадмия Меди Мышьяк Ртуть Никель	(1,0-300) мг/кг (0,5-150)мг/кг (0,1-20) мг/кг (1,0-300) мг/кг (0,1-30,0) мг/кг (0,1-50,0)мг/кг (0,5-150,0)мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
430	МВИ св-во № 45-05	Почва			Кислоторастворимые соединения Цинка Свинца Кадмия Меди	(25-1000) мг/кг (1,3-25,0) мг/кг (0,1-12,5) мг/кг (1,3-25,0) мг/кг
431	МВИ св-во №71-04	Почва			Кислоторастворимые соединения мышьяка	(0,5-20,0) мг/кг
432	МВИ св-во №74-06	Почва, донные отложения, ил и твердые минеральные материалы			кислоторастворимые соединения ртути	(0,05-20,0) мг/кг
433	МВИ св-во №5-10	Почва			кислоторастворимые соединения никеля	(0,5-50,0) мг/кг
434	МУ 1766	Почвы			Пестициды: гексахлорциклогексан (α β γ изомеры) ДДТ и метаболиты	от 0,004 мг/кг - 0,02 мг/кг
435	РД 52.18.647	Почвы			Содержание нефтепродуктов	(20-500000) мг/кг
436	ПНД Ф 16.1.2.2.22	Почва минеральная, органо-минеральная и донные отложения			Содержание нефтепродуктов	(50-100000) мг/кг
437	ГОСТ 26483	Почвы			РН	РН 1-14
438	ГОСТ 26951	Почвы			Содержание нитратов	—

1	2	3	4	5	6	7
439	ПНД Ф 13:2:3:51	Атмосферный воздух, воздух жилых и общественных зданий			Массовая концентрация кадмия, свинца, меди, цинка, никеля, железа, ртути марганца	(0,0002-0,003) мг/м ³ (0,0002-0,003) мг/м ³ (0,0005-0,01) мг/м ³ (0,002-0,03) мг/м ³ (0,0001-0,002) мг/м ³ (0,02-0,5) мг/м ³ (0,0002-0,003) мг/м ³ (0,0005-0,01) мг/м ³
440	РД 52.04.186-89 п.5.2.1.4, 5.2.1.6, 5.2.1.1, 5.2.3.2, 5.2.3.3, 5.2.3.4, 5.2.6, 5.2.7.1, 5.2.7.7, 5.2.7.8, 5.3.3.7, 4.11, 5.3.3.5, 5.2.7.4	Атмосферный воздух, воздух жилых и общественных зданий			Концентрация диоксид азота Концентрация оксид азота Концентрация аммиака Концентрация гидрофторида Концентрация гидроксибензола Концентрация дигидросульфида Концентрация натрий фторида Концентрация диоксида серы Концентрация аэрозоля серной кислоты Концентрация хлора Концентрация формальдегида Концентрация пыли	(0,02-1,4) мг/м ³ (0,016-0,94) мг/м ³ (0,01-2,5) мг/м ³ (0,002-0,17) мг/м ³ (0,004-0,2) мг/м ³ (0,003-0,075) мг/м ³ (0,002-0,7) мг/м ³ (0,04-5,0) мг/м ³ (0,005-3,0) мг/м ³ (0,012-0,3) мг/м ³ (0,01-0,22) мг/м ³ (0,26 - 50) мг/м ³
441	ФР.1.34.2005.01729	Воздух рабочей зоны			Массовая концентрация кадмия, свинца, меди, цинка, никеля, железа, мышьяка, ртути марганца	(0,005-0,5) мг/кг (0,001-0,2) мг/кг (0,20-50,0) мг/кг (0,02-10,0) мг/кг (0,0002-0,5) мг/кг (0,05-50,0) мг/кг (0,005-0,5) мг/кг (0,001-0,02) мг/кг (0,02-20,0) мг/кг
442	Паспорт на г/а ЭЛАН-СО-50	Воздух рабочей зоны (рабочие места). Атмосферный воздух, воздух жилых и общественных зданий			Массовая концентрация оксид углерода	(0 - 50,0) мг/м ³

1	2	3	4	5	6	7
443	Паспорт на г/а ГАНК-4	Воздух рабочей зоны (рабочие места), атмосферный воздух, воздух жилых и общественных зданий			Концентрация формальдегида Концентрация аммиака Концентрация дигидросульфида Концентрация гидроксибензол Концентрация взвешенных веществ Концентрация гексана Концентрация оксид азота Концентрация бензина Концентрация сажи	(0,25-10,0) мг/м3 (10,0-400,0) мг/м3 (5,0-200,0) мг/м3 (0,15-6,0) мг/м3 (1,0-40,0) мг/м3 (30,0-6000,0) мг/м3 (2,5-100,0) мг/м3 (30,0-6000,0) мг/м3 (0,025-80,0) мг/м3
444	МУК 4.1.2473-09	Воздух рабочей зоны (рабочие места)			Концентрация оксид азота Концентрация диоксид азота	(1,0-20,0) мг/м3 (1,0-20,0) мг/м3
445	МУК 1637-77				Концентрация аммиака	(5,0 - 20,0) мг/м3
446	МУ 4834-88				Концентрация бензола Концентрация ксилола Концентрация толуола	(0,8-750,0) мг/м3 (4,0-200,0) мг/м3 (4,0-300,00) мг/м3
447	МУ 5926-91				Концентрация гидроксибензола	(0,15-6,0) мг/м3
448	МУК 4.1.1342-03				Концентрация гидрофторида	(0,05-1,6) мг/м3
449	МУ 1645-77				Концентрация гидрохлорида	(0,03-20,0) мг/м3
450	МУК 4.1.2470-09				Концентрация дигидросульфида	(5,0-40,0) мг/м3
451	МУ 4945-88 п.3.1				Концентрация железа Концентрация никеля Концентрация титана Концентрация хрома Концентрация меди Концентрация цинка Концентрация марганца Концентрация натрий фторида	(1,5-15,0) мг/м3 (0,025-1,25) мг/м3 (6,0-62,0) мг/м3 (0,5-9,5) мг/м3 (0,4-8,0) мг/м3 (0,25-10,0) мг/м3 (0,05-1,25) мг/м3 (0,25-12,5) мг/м3
452	МУ 1617-77				Концентрация марганца	от 0,08 мг/м3
453	МУ 1618-77				Концентрация меди	от 1,25 мг/м3

1	2	3	4	5	6	7
454	МУ 2894-83				Концентрация канифоли	(0,5-50,0) мг/м ³
455	МУ 2391-81				Концентрация диоксида кремния	(0,05-30,0) мг/м ³
456	МУ 2896-83				Концентрация масляного аэрозоля	(1,0-40,0) мг/м ³
457	МУ 5836-91				Концентрация аэрозоля промышленных масел	(2,5-25) мг/м ³
458	МУ 1639-77				Концентрация озона	(0,05-0,1) мг/м ³
459	МУ 5063 -89				Концентрация пропан -2-он (ацетон)	(2,0-200,0) мг/м ³
460	МУ 5914-91				Концентрация свинца (воздух)	(0,005-0,1) мг/кг
461	МУ 5126-89				Концентрация свинца (смыывы с оборудования, смыывы с кожи)	(0,2-1,0) мг/кг
462	МУ 4588-88				Концентрация диоксида серы Концентрация серной кислоты	(5,0 - 50,0) мг/м ³ (0,5-5,0) мг/м ³
463	МУ 4785-88				Концентрация формальдегида	(0,25-3,0) мг/м ³
464	МУ 1631-77				Концентрация фосфорного ангидрида	(0,03-1,0) мг/м ³
465	МУ 1644-77				Концентрация хлора	(0,5-1,0) мг/м ³
466	МУ 5937-91				Концентрация щелочных аэрозолей	(0,20-3,5) мг/м ³
467	МУ 1633-77				Концентрация хромового ангидрида	от 0,002 мг/м ³
468	МУ 1634-77				Концентрация окиси цинка	от 0,15 мг/м ³
469	МУ 1707-77				Концентрация эпихлоргидрина	(0,5-1,0) мг/м ³

1	2	3	4	5	6	7
470	ГОСТ 12.1.005	Микроклимат (рабочие места, производственная зона)			1. температура воздуха, 2. относительная влажность воздуха, 3. скорость движения воздуха	от -40 до +85°C 0-98 % 0-20 м/с
471	СанПиН 2.2.4.548-96	Микроклимат (рабочие места, производственная зона)			1. температура воздуха, 2. относительная влажность воздуха, 3. скорость движения воздуха	от -40 до +85°C 0-98 % 0-20 м/с
472	ГОСТ 30494	Микроклимат (жилых и общественных зданий)			1. Температура воздуха, 2. относительная влажность воздуха, 3. скорость движения воздуха, 4. результирующая температура помещения	от -40 до +85°C 0-98 % 0-20 м/с от -40 до +85°C
473	ГОСТ 24940	Освещенность			1. Коэффициент естественной освещенности (КЕО) 2. Освещенность	1-200 000 лк 1-100%.
474	ГОСТ 26824	Яркость			1. Яркость	1-200 000 кд/м ²

1	2	3	4	5	6	7
475	МУК 4.3.2812-10	Освещенность (рабочие места, производственная зона)			1. Коэффициент естественной освещенности (КЕО) 2. Освещенность 3. Коэффициент пульсации освещенности 4. Яркость 5. Неравномерность освещенности 6. Показатель ослепленности 7. Прямая блескость 8. Отраженная блескость	1-200 000 лк 1-100%. 1-200 000 кд/м2
476	ГОСТ Р 50949	Освещенность (рабочие места оборудованные ПЭВМ)			1. Коэффициент естественной освещенности (КЕО) 2. Освещенность 3. Коэффициент пульсации освещенности 4. Яркость 5. неравномерность освещенности 6. Показатель ослепленности 7. Прямая блескость 8. Отраженная блескость 9. Неравномерность яркости рабочего поля 10. Яркость белого поля 11. Уровни неионизирующих электромагнитных излучений Диапазон частот: 45-55 Гц 5 Гц – 2 кГц 2кГц – 400 кГц	1-200 000 лк 1-100%. 1-200 000 кд/м2

1	2	3	4	5	6	7
477	ГОСТ Р 50923	Рабочие места оборудованные ПЭВМ			1. Освещенность 2. Яркость 3. неравномерность освещённости 4. Отраженная блескость 5. Яркость белого поля 6. Уровень звука 7. Уровень звукового давления 8. Эквивалентные уровни звука 9. Температура воздуха 10. Относительная влажность воздуха 11. Скорость движения воздуха	1-200 000 лк 1-200 000 кд/м ² 1-100%. - - - - 31,5-16000 Гц - от -40 до +85С 0-98 % - 0-20 м/с
478	МУК 4.3.007-98	Рабочие места оборудованные ПЭВМ			Уровни неионизирующих электромагнитных излучений Диапазон частот: 45-55 Гц 5 Гц – 2 кГц, 2кГц – 400 кГц	7-15 В/м 15-200 В/м 0,7-1,5 В/м 1,5-20 В/м 500-2000 В/м 2000-10000 В/м 7-15 В/м 15-200 В/м 0,7-1,5 В/м 1,5-20 В/м
479	ГОСТ 12.1.002	Электромагнитные излучения промышленной частоты			1. Напряженность электрического и магнитного поля промышленной частоты. 2. Уровни неионизирующих электромагнитных излучений Диапазон частот: 45-55 Гц 5 Гц – 2 кГц, 2кГц – 400 кГц	- - - - - 100-200 нТл 200-2000 нТл 50-200 В/м 200-1000 В/м

1	2	3	4	5	6	7
480	МУК 4.3.2491-09	Электромагнитные излучения промышленной частоты (50Гц) в производственных условиях			1. напряженность электрического и магнитного поля промышленной частоты. 2. Уровни неионизирующих электромагнитных излучений Диапазон частот: 45-55 Гц	100-200 нТл 200-2000 нТл 50-200 В/м 200-1000 В/м
481	МУ 4109-86	Электромагнитные излучения промышленной частоты			1. Напряженность электрического и магнитного поля промышленной частоты. 2. Уровни неионизирующих электромагнитных излучений Диапазон частот: 45-55 Гц	- - 7-15 В/м 15-200 В/м 0,7-1,5 В/м 1,5-20 В/м
482	ГОСТ Р 50949	Рабочие места оборудованные ПЭВМ			1. напряженность электрического и магнитного поля промышленной частоты. 2. Уровни неионизирующих электромагнитных излучений Диапазон частот: 45-55 Гц 5 Гц – 2 кГц, 2кГц – 400 кГц - - - 3. Освещенность 4. Яркость	1000-2000 нТл 2000-20000 нТл; 70-150 нТл 150-2000 нТл 7-15 нТл 15-200 нТл 7-15 В/м 15-200 В/м 0,7-1,5 В/м 1,5-20 В/м 500-2000 В/м 2000-10000 В/м 7-15 В/м 15-200 В/м 0,7-1,5 В/м 1,5-20 В/м 1-200 000 лк 1-200 000 кд/м2

1	2	3	4	5	6	7
483	МУК 4.3.2194-07	Шум на селитебной территории и в помещениях жилых и общественных зданий			1. уровень звука, 2. уровень звукового давления, 3. эквивалентные уровни звука, 4. инфразвук	25-137 дБа
484	ГОСТ 23337	Шум на селитебной территории и в помещениях жилых и общественных зданий			1. уровень звука, 2. уровень звукового давления, 3. эквивалентные уровни звука, 4. инфразвук	25-137 дБа
485	ГОСТ ISO 9612	Шум (рабочие места, производственная зона)			1. уровень звука, 2. уровень звукового давления, 3. эквивалентные уровни звука, 4. инфразвук	25-137 дБа
486	ГОСТ Р 51616	Шум (автотранспортные средства)			1. уровень звука, 2. уровень звукового давления, 3. эквивалентные уровни звука, 4. инфразвук	25-137 дБа
487	ГОСТ 31296.1	Шум (селитебная территория)			1. уровень звука, 2. уровень звукового давления, 3. эквивалентные уровни звука,	25-137 дБа
488	ГОСТ 31296.2	Шум на местности			1. уровень звука, 2. уровень звукового давления, 3. эквивалентные уровни звука,	25-137 дБа
489	ГОСТ 12.2.030	Шум (ручные машины)			1. уровень звука, 2. уровень звукового давления, 3. эквивалентные уровни звука,	25-137 дБа
490	ГОСТ 26918	Шум (железнодорожный состав)			1. уровень звука, 2. уровень звукового давления, 3. эквивалентные уровни звука,	25-137 дБа

1	2	3	4	5	6	7
491	ГОСТ 12.1.020	Шум (речные и морские суда)			1. уровень звука, 2. уровень звукового давления, 3. эквивалентные уровни звука,	25-137 дБа
492	МУ 1844-78	Шум (рабочие места)			1. уровень звука, 2. уровень звукового давления, 3. эквивалентные уровни звука,	25-137 дБа
493	ГОСТ 20444	Шум (транспортные потоки)			1. уровень звука, 2. уровень звукового давления, 3. эквивалентные уровни звука,	25-137 дБа
494	ГОСТ 31319	Вибрация общая (рабочие места, производственная зона)			уровень виброускорения, корректированный уровень виброускорения и виброскорости, эквивалентный корректированный уровень виброускорения и виброскорости	72-183 дБ
495	ГОСТ 31191.1	Вибрация общая			уровень виброускорения, корректированный уровень виброускорения и виброскорости, эквивалентный корректированный уровень виброускорения и виброскорости	72-183 дБ
496	МУ 3911-85	Вибрация			уровень виброускорения, корректированный уровень виброускорения и виброскорости, эквивалентный корректированный уровень виброускорения и виброскорости	72-183 дБ

1	2	3	4	5	6	7
497	ГОСТ 12.1.049	Вибрация общая (рабочие места)			уровень виброускорения, скорректированный уровень виброускорения и виброскорости, эквивалентный скорректированный уровень виброускорения и виброскорости	72-183 дБ
498	ГОСТ 31192.1	Вибрация локальная (рабочие места)			уровень виброускорения, скорректированный уровень виброускорения и виброскорости, эквивалентный скорректированный уровень виброускорения и виброскорости	72-183 дБ
499	ГОСТ 31192.2	Вибрация внутри зданий			уровень виброускорения, скорректированный уровень виброускорения и виброскорости, эквивалентный скорректированный уровень виброускорения и виброскорости	72-183 дБ
500	ГОСТ 12.1.047	Вибрация (рабочие места, производственная зона)			уровень виброускорения, скорректированный уровень виброускорения и виброскорости, эквивалентный скорректированный уровень виброускорения и виброскорости	72-183 дБ
501	ГОСТ 16519	Вибрация локальная			уровень виброускорения, скорректированный уровень виброускорения и виброскорости, эквивалентный скорректированный уровень виброускорения и виброскорости	72-183 дБ

1	2	3	4	5	6	7
502	ГОСТ Р ИСО 28927-10	Вибрация локальная (ручной инструмент)			уровень виброускорения, скорректированный уровень виброускорения и виброскорости, эквивалентный скорректированный уровень виброускорения и виброскорости	72-183 дБ
503	ГОСТ 30873.3	Вибрация локальная (ручные машины)			уровень виброускорения, скорректированный уровень виброускорения и виброскорости, эквивалентный скорректированный уровень виброускорения и виброскорости	72-183 дБ
504	ГОСТ 31192.2	Вибрация локальная (рабочие места, производственная зона)			уровень виброускорения, скорректированный уровень виброускорения и виброскорости, эквивалентный скорректированный уровень виброускорения и виброскорости	72-183 дБ
505	МР 2957-84	Вибрация (жилые помещения)			уровень виброускорения, скорректированный уровень виброускорения и виброскорости, эквивалентный скорректированный уровень виброускорения и виброскорости	72-183 дБ
506	МУ 2.6.1.2398-08,	Земельные участки, отводимые под строительство жилых, общественных и производственных зданий и сооружений.			Мощность амбиентной дозы гамма-излучения. Плотность потока радона	(0,05-999,99) мкЗв/ч (20-20000) мБк/м 2хс

1	2	3	4	5	6	7
507	СанПиН 2.1.8/2.2.4.2489-09	Производственные, жилые и общественные здания и сооружения			Гипогеомагнитные поля	0,5-200 А/м
508	Методика экспрессного измерения плотности потока радона-222 с поверхности земли с помощью радиометра радона типа РРА	Земельные участки, отводимые под строительство жилых, общественных и производственных зданий и сооружений.			Радон-222	20-20000 Бк/м куб.
509	Методика экспрессного измерения объёмной активности радона-222 в воздухе с помощью радиометра радона типа РРА	Жилые дома, общественные и производственные здания и сооружения.			Радон-222	20-20000 Бк/м куб.
510	МУ 2.6.1.2838-11	Жилые дома, общественные и производственные здания и сооружения.			1. Мощность амбиентной дозы гамма-излучения 2. Эквивалентная равновесная объёмная активность радона-222	0,005-99,99 мР/ч., 0,05-999,99 мкЗв/ч - 20-20000 Бк/м куб.
511	Паспорт, ТО и инструкция по эксплуатации МКС-1117А,	Жилые дома, общественные и производственные здания и сооружения.			Мощность амбиентной дозы гамма-излучения	0,005-99,99 мР/ч., 0,05-999,99 мкЗв/ч
512	МУК 2.6.1.1087-02	Лом черных и цветных металлов.			Мощность амбиентной дозы гамма-излучения	0,005-99,99 мР/ч., 0,05-999,99 мкЗв/ч
513	Методика экспрессного измерения объёмной активности радона-222 в воде с помощью радиометра радона типа РРА	Вода питьевая, подземные воды			Радон-222	20-20000 Бк/м куб.
514	Р 2.2.2006-05	Факторы трудового процесса			Тяжесть трудового процесса - стереотипные рабочие движения - статическая нагрузка - рабочая поза - наклоны корпуса - перемещения в пространстве - Физическая динамическая нагрузка	

1	2	3	4	5	6	7
					-масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную Напряжённость трудового процесса: - нагрузки интеллектуального характера - сенсорные нагрузки - эмоциональные нагрузки - монотонность нагрузок - режим работы	
515	ГОСТ Р ИСО 2859-1	Все виды штучной продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления.			Отбор проб	-
516	ГОСТ 18321 СТ СЭВ 1934)	Все виды штучной продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления.			Отбор проб	-
517	ГОСТ 8844	Трикотажное полотно			Отбор проб	-
518	ГОСТ 314	Войлок и войлочные изделия			Отбор проб	-
519	ГОСТ 13587	Полотна нетканые и изделия штучные нетканые			Отбор проб	-
520	ГОСТ 20566	Ткани и штучные изделия текстильные..			Отбор проб	-
521	ГОСТ 26666.0	Мех искусственный трикотажный.			Отбор проб	-
522	ГОСТ 16218.0	Изделия текстильно-галантерейные.			Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
523	ГОСТ Р 50962 п.4	Посуда, изделия культурно-бытового и хозяйственного назначения (в том числе детского ассортимента) из пластмасс и пленочно-полимерных материалов.			Отбор проб	-
524	ГОСТ 30407 (ИСО 7086-1-, ИСО 7086-2) п.7	Посуда и декоративные изделия из стекла и хрусталя			Отбор проб	-
525	ГОСТ Р 52958	Выделанные меховые шкурки, овчины и меховые изделия.			Отбор проб	-
526	ГОСТ 938.0	Все виды кож для верха и низа обуви, подкладочные, галантерейные, для одежды и головных уборов, для рантов, перчаток и рукавиц, вырабатываемые из разных видов сырья.			Отбор проб	-
527	ГОСТ 9289	Обувь всех видов и назначений из кожи, искусственной и синтетической кожи, текстильных материалов и с комбинированным верхом.			Отбор проб	-
528	ГОСТ 28631 п.6	Сумки, чемоданы, портфели, ученические ранцы, папки, изделия мелкой кожгалантереи.			Отбор проб	-
529	ГОСТ 28754 п.3	Ремни поясные и для часов, изготавливаемые для нужд народного хозяйства и экспорта..			Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
530	ГОСТ 28846 p.3	Перчатки и рукавицы, предназначенные для использования в быту (в том числе для активного отдыха), изготавливаемые для нужд народного хозяйства и экспорта.			Отбор проб	-
531	ГОСТ 19245 p.4	Коляски детские, предназначенные для прогулок с детьми.			Отбор проб	-
532	ГОСТ 31741	Велосипеды, седло которых может быть отрегулировано на высоту 635 мм и более, предназначенные для использования в качестве транспортного средства, а также для тренировок и соревнований. (не распространяется на велосипеды для детей младшего возраста и специальные велосипеды: грузовые, тандемы).			Отбор проб	-

Руководитель ИПП, главный врач филиала
ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии
в Ленинградской области
в Волховском районе"



подпись уполномоченного
лица

Н.А.Пальчикова

инициалы, фамилия уполномоченного
лица