

Э КЗЕМПЛЯР
РОСАККРЕДИТАЦИИ

Руководитель (заместитель руководителя)
М.П. Федеральной службы по аккредитации



подпись, инициалы, фамилия

Приложение к аттестату аккредитации

№ РОСС RU.0001.513621

от «__» _____ 20__ г.

на 38 листах, лист 1

Область аккредитации испытательного лабораторного центра

Филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения

«Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области в Русско- Полянском районе»

Адрес осуществления деятельности: 646780, Омская область, р.п.Русская Поляна дом 65а. П 1

№ 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
1	ГОСТ 9793	Мясо и мясопродукты; птица, яйца и	10.11.1	0202 10 000	- массовая доля влаги	-
2	ГОСТ 4288 п.2.5		10.11.2	0202 20 500	- массовая доля влаги	-
3	ГОСТ 9793		10.12.20.110	0203 11 100	- массовая доля влаги	(1,0-85,0)%

1	2	3	4	5	6	7
4	ГОСТ 31930	продукты их переработки	10.13.1 10.13.14.1001 10.13.14.112 10.13.14.113 10.13.14.114 10.13.14.119 10.13.14.120 10.13.14.400 10.13.14.411 10.13.14.412 10.13.14.413 10.13.14.430 10.13.14.431 10.13.14.432 10.13.14.511 10.13.14.512 10.13.14.700 10.13.14.714 10.13.14.718 10.13.14.720 10.13.14.730 10.13.14.800 10.13.15 01.47.21.000	0203 12 110 0204 10 0000206 10 910 0 0206 22 000 9 0206 30 000 2 1601 00 910 0 1601 00 990 0 1602 10 009 0 1602 32 190 0 1602 32 900 0 1602 39 290 0 1602 41 100 0 1602 42 900 0 1602 49 150 0 1602 49 300 0 1601 00 100 0 1602 49 190 0 1602 49 300 0 1602 90 720 0 1602 10 009 0 1602 20 110 0 1602 20 900 0 1602 32 190 0 1602 32 300 0 1602 32 900 0 1602 39 290 0	- массовая доля влаги	(0-10)%

5	ГОСТ 9957 п.7				- массовая доля хлористого натрия	(0,1-7,0) %
6	ГОСТ 26929				-свинец	(0,01-6,0) мг/кг
7	ГОСТ 33824				-кадмий	(0,0015-1,0) мг/кг
8	ГОСТ 26929-94				-массовая доля ртути	(0,003-5,0) мг/кг
9	ГОСТ 33824				-массовая доля нитрита	(0,00002-0,012) %
10	ГОСТ 26927 п.2				-α-ГХЦГ -β-ГХЦГ -γ-ГХЦГ -4,4'- дихлордифенилтрихлор метилметан -4,4-дихлордифенил дихлорэтилен	(0,005-2,0) мг/кг
11	ГОСТ 8558.1				2,4-Д	(от 0,04) мг/кг
12	МУ 2142-80				-количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	-
13	МУ 1541-76				-бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	-
14	ГОСТ 32149				-бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	-
15	ГОСТ 50396.1					
16	ГОСТ 10444.15					
17	ГОСТ 31747 (ISO 4831:2006, MOD) (ISO 4832:2006, MOD)					
18	ГОСТ 32149					

19	ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002)				-патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-
20	ГОСТ 31468				-патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-
21	ГОСТ 32010				-патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-
22	ГОСТ 32149				-патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-
23	МУ 4.2.2723-10				-патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-
24	ГОСТ 32031				- <i>Listeria monocytogenes</i>	-
25	МУК 4.2.1122-02				- <i>Listeria monocytogenes</i>	-
26	ГОСТ 10444.12				-плесени	-
27	ГОСТ 28560				-бактерии рода <i>Proteus</i>	-
28	ГОСТ 7702.2.7				-бактерии рода <i>Proteus</i>	-
29	ГОСТ 32149				-бактерии рода <i>Proteus</i>	-
30	ГОСТ 10444.12				-дрожжи	-
31	ГОСТ 29185п.8.2 ГОСТ 7702.2.6				-сульфитредуцир- ующие клостридии	-
32	ГОСТ 10444.9				- <i>Clostridium perfringens</i>	-

33	ГОСТ 10444.8				-презюмтивные бактерии <i>Bacillus cereus</i>	-
34	ГОСТ 10444.11 (ISO 15214:1998)				-мезофильные молочнокислые микроорганизмы	-
35	ГОСТ 31746 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003 п.8.1				- <i>S.aureus</i>	-
36	ГОСТ 32149				- <i>S.aureus</i>	-
37	ГОСТ 30726				- <i>E.coli</i>	-
38	ГОСТ 28566				-бактерии рода <i>Enterococcus</i>	-
39	ГОСТ 31467				Пробоподготовка	-
40	ГОСТ 3626	Молоко и молочные продукты	10.51.1	0401 10 100 0	-массовая доля влаги и сухих веществ	-
41	ГОСТ Р 54668 п.7		10.51.3	0401 20 110 0	-массовая доля влаги и сухого вещества	(05-99,0)%
			10.51.4	0401 20 910 0		
			10.51.40.300	0401 30 110 0	-массовая доля влаги и сухого вещества	(3-70)%
			10.51.51	0401 30 310 0		
42	ГОСТ Р 55063 п.7.6		10.51.52	0401 30 910 0	-массовая доля жира	-
			10.51.56.110	0403 10 110 0		
			10.51.56.360	0403 10 130 0	-массовая доля жира в пересчете на сухое вещество	-
43	ГОСТ 5867 п.2		10.51.56.361	0403 10 190 0		
			10.52.10	0403 10 310 0	-массовая доля жира	-
			10.89.19.300	0403 10 330 0		
			10.89.19.310	0403 10 390 0	-массовая доля жира	-
44	ГОСТ Р 55361 п.7.4, 7.5					

45	ГОСТ Р 55063 п.7.8			0406 10 2001 0402 10 910 0 0402 210170 0 0402 21 190 0 0402 10 110 0 0402 21 110 0 0402 21 170 0 0402 21 190 0 0402 21 910 0 0403 10 510 0 0403 10 530 0 0403 10 590 0 0406 10 200 0406 20 100 0 0406 30 100 0 0406 40 100 0 0406 90 310 0406 90 780 0406 90 820 0405 10 110 0 0405 20 100 0 0405 20 300 0 0405 20 900 0 0405 90 100 0 0405 10 110 0 0405 20 100 0 0405 20 300 0 0405 20 900 0 0405 90 100 0 2105 00 910 2105 00 990 2105 00 100 0402 29 110 0 0402 29 150 0	-массовая доля жира -массовая доля жира в пересчете на сухое вещество. -кислотность -массовая доля сахарозы -массовая доля хлористого натрия -титруемая кислотность жировой фазы -титруемая кислотность молочной плазмы -пастеризация -свинец -кадмий -мышьяк -ртуть	- (2-250) °Т (1,0-50,0)% - - - - - (0,01-6,0) мг/кг (0,0015-1,0) мг/кг (0,005-5,0) мг/кг -
46	ГОСТ 3624 п.3					
47	ГОСТ Р 54669 п.7					
48	ГОСТ 54667 п.6					
49	ГОСТ 3627 п.2					
50	ГОСТ Р 55361 п.7.12					
51	ГОСТ Р 55063 п.7.9-7.10					
52	ГОСТ Р 55361 п.7.14					
53	ГОСТ Р 55361 п.7.15					
54	ГОСТ 3623 п.6.2					
55	ГОСТ 26929					
56	ГОСТ 26929					
57	ГОСТ 31628					
58	ГОСТ 26927 п.2					

59	МУ 2142-80			0402 29 910 0	-α-ГХЦГ -β-ГХЦГ -γ-ГХЦГ -4,4'-дихлорди фенилтрихлорме тилметан -4,4-дихлордифенил дихлорэтилен	(0,005-2,0) мг/кг
60	ГОСТ 32901				-количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	-
61	ГОСТ 32901				-бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	-
62	ГОСТ 31659 (ИСО 6579:2002)				-патогенные, в том числе сальмонеллы	-
63	МУ 4.2.2723-10				-патогенные, в том числе сальмонеллы	-
64	ГОСТ 32010				-бактерии рода Shigella	-
65	ГОСТ 30347				-стафилококки S.aureus	-
66	ГОСТ 32031				-листерии Listeria monocytogenes	-
67	МУК 4.2.1122-02				-листерии Listeria monocytogenes	-
68	ГОСТ 10444.11 п.9.2.5				-молочнокислые микроорганизмы	

69	ГОСТ 26809.2				Пробоподготовка	-
70	ГОСТ 31339	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них	10.20.1 10.20.2 10.20.23 10.20.24 10.20.25	0305 20 000 0 0305 51 900 0 0305 59 190 0 0306 12 100 0 0307 41 100 0 0307 49 180 0 0307 49 310 0	-массовая доля глазури	-
71	ГОСТ 7636 п.3.3				-массовая доля влаги	(5,0-95) %
72	ГОСТ 7636 п.3.7.4				-массовая доля жира	-
73	ГОСТ 7636 п.3.5.2				-массовая доля хлористого натрия	(0-1,5) %
74	ГОСТ 26929 ГОСТ 33824				-свинец	(0,01-6,0) мг/кг
75	ГОСТ 26929 ГОСТ 33824				-кадмий	(0,0015-1,0) мг/кг
76	МУ 31-05/04				-мышьяк	(0,005-5,0) мг/кг
77	ГОСТ 26927 п.2				-ртуть	-
78	МУ 2142-80				-α-ГХЦГ -β-ГХЦГ -γ-ГХЦГ -4,4'-дихлорди фенилтрихлорме тилметан -4,4-дихлордифенил дихлорэтилен	-

79	ГОСТ 10444.15				-количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	-
80	ГОСТ 31747 (ISO 4831:2006, MOD), (ISO 4832:2006, MOD) п.9.1				-бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	-
82	ГОСТ 29185				-сульфитредуцирующие клостридии	-
83	ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002)				-патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	-
84	МУ 4.2.2723-10				-патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	-
85	ГОСТ 32010				-бактерии рода Shigella	-
86	ГОСТ 10444.12				-дрожжи, плесени	-
87	ГОСТ 10444.12				-плесени	-
88	ГОСТ 10444.12				-дрожжи	-
89	ГОСТ 31746 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003) п.8.1				-S.aureus	-
90	ГОСТ 32031				-Listeria monocytogenes	-
91	МУК 4.2.1122-02				-Listeria monocytogenes	-
92	ГОСТ 30726				-E.coli	-

93	ГОСТ 28560	Зерно, мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия	10.61.21 10.71.1 10.71.12 10.72.1 10.72.12 10.72.19 10.73.11	1902 11 000 1902 19 100 0 1902 19 900 0 1902 20 1902 30 100 0 1902 30 900 0 1904 10 100 0 1904 20 100 0 1905 10 000 0 1905 20 100 1905 40 100 1905 40 900 1905 90 300 1905 90 550 1905 90 900	-бактерии рода <i>Proteus</i>	-
94	ГОСТ 10444.8				- <i>Bacillus cereus</i>	-
95	ГОСТ 10444.9				- <i>Clostridium perfringens</i>	-
96	ГОСТ 5669				-пористость	-
97	ГОСТ 21094				-влажность	-
98	ГОСТ 31964 п.7.4				-кислотность	-
99	ГОСТ 5670				-кислотность	-
100	ГОСТ 5672 п.2				-массовая доля сахара	-
101	ГОСТ 26929				-пробоподготовка -свинец	(0,02-40,0) мг/кг
102	ГОСТ 26929				-кадмий	(0,0015-1,0) мг/кг
103	ГОСТ 26927 п.2	МУ 2142-80			-ртуть	-
104	МУ 2142-80				-α-ГХЦГ -β-ГХЦГ -γ-ГХЦГ -4,4'-дихлорди фенилтрихлорме тилметан -4,4'-дихлордифенил дихлорэтилен	-
105	ГОСТ 10444.15				-количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	-

106	ГОСТ 31746 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003)п.8.1				-S.aureus	-
107	ГОСТ 31747 (ISO 4831:2006, MOD), (ISO 4832:2006, MOD)п.9.1				-бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	-
108	ГОСТ 10444.8				-B.cereus	-
109	ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002)				-патогенные, в том числе сальмонеллы	-
110	МУ 4.2.2723-10				-патогенные, в том числе сальмонеллы	-
111	ГОСТ 10444.12				-дрожжи и плесени	-
112	ГОСТ 10444.12				- плесени	-
113	ГОСТ 10444.12				-дрожжи	-
114	ГОСТ 28560				-бактерии рода Proteus	-
115	ГОСТ 5900 п.8	Сахар и кондитерские изделия, мед	01.49.21 10.82.21 10.82.22 10.82.23 10.82.23.120 10.89.19.170	1701 12 100 1701 12 900 1701 11 100 1704 90 650 0 1704 90 710 0 1704 90 750 0 1704 90 300 0 1704 90 510 0 1905 20 300 0 1905 20 900 0 1905 31 110 0 1905 31 190 0	-массовая доля сухих веществ	-
116	ГОСТ 5900 п.7				-массовая доля влаги	-
117	ГОСТ 5898 п.2-4				-кислотность и щелочность	-
118	ГОСТ 5903 п.6				-массовая доля сахара	-
119	ГОСТ 26929				-свинец	(0,01-6,0) мг/кг
120	ГОСТ 33824					

121	ГОСТ 26929 ГОСТ 33824			1905 32 050 0	-кадмий	(0,0015-1,0) мг/кг
122	МУ 31-05/04			1905 32 110 0		
				1905 32 190 0	-мышьяк	(0,005-5,0) мг/кг
				0409 00 000 0		
123	ГОСТ 26927 п.2				-ртуть	-
124	МУ 2142-80				-α-ГХЦГ -β-ГХЦГ -γ-ГХЦГ -4,4'-дихлорди фенилтрихлорме тилметан -4,4-дихлордифенил дихлорэтилен	(0,005-2,0)мг/кг
125	ГОСТ 10444.15				-количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	-
126	ГОСТ 33536				-количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	-
127	ГОСТ 31747 (ISO 4831:2006, MOD), (ISO 4832:2006, MOD) п.9.1				-бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	-
128	ГОСТ 31746 (ISO 6888- 1:1999, ISO 6888- 2:1999, ISO 6888- 3:2003)п.8.1				-S.aureus	-

129	ГОСТ 31659- (ISO 6579:2002)				-патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	-
130	МУ 4.2.2723-10				-патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	-
131	ГОСТ 32010 -				-бактерии рода Shigella	-
132	ГОСТ 10444.12				-дрожжи	-
133	ГОСТ 10444.12				-плесени	-
134	ГОСТ ISO 750 п.7.2				-титруемая кислотность	-
135	ГОСТ 26929	Плодоовощная продукция	01.13.12.120 01.13.32	0701 90 500 0 0702 00 000 0703 10 110 0	-свинец	(0,01-6,0) мг/кг
136	ГОСТ 26929		01.13.34 01.13.41 01.13.43.110 01.13.49.110	0703 20 000 0 0703 90 000 0 0704 90 100 0706 10 000	-кадмий	(0,0015-1,0) мг/кг
137	МУ 31-05/04		01.13.51 10.32.1 10.32.17 10.32.19 10.32.21	0706 90 900 1 0707 00 050 0709 30 000 0 0807 11 000 0	-мышьяк	-
138	ГОСТ 26927 п.2				-ртуть	-

			10.32.2	0803 00 110 0 0804 10 000 1 0804 20 100 0 0804 30 000 1 0804 40 000 0 0805 10 200 0 0805 20 100 0 0805 40 000 0 0805 50 100 0 0806 10 100 0 0808101000 0808 10 800 0808 20 100 0 0808 20 900 0 0809 10 000 0 0809 20 050 0 0809 30 100 0 0809 40 050 0 0810 10 000 0 0810 20 100 0 0810 90 500 0 0709 51 000 0 0709 59 100 0 0709 59 500 0 0810 40 100 0 0810 40 300 0 0810 40 500 0 7129 05 000		
--	--	--	---------	---	--	--

(1)

2

на 38 листах, лист 15

139	МУ 5048-89			7129 05 000 0813 10 000 0 0813 20 000 0 0813 30 000 0 0813 40 100 0 0813 40 300 0 0803 00 900 0 0804 10 000 9 0804 20 900 0 0804 30 000 9 0806 20 100 0 0806 20 300 0 0806 20 900 0 0712 31 000 0 0712 39 000 0 2003102000 2003103000 2003200000 2006003100 20071010 2007109190 2007109990 2007911000	-нитраты	(36-9000) мг/кг
-----	------------	--	--	---	----------	-----------------

				2007913000 2007991000 2007995500 2007999100 2009 11 190 1 2009 11 910 0 2009 21 000 0 2009-41 910 0 2009 50 100 0 2009 50 900 0 2009 69 710 0 2009 71 100 0 2009 80 110 0 2009 80 500 0 2009 80 710 0 2009 90 110 0 2009 90 980 0 2003 10 200 0 2004 90 300 0 2005 20 200 0 2005 80 000 0 2005 70 100 0 2005 99 750 0		
140	ГОСТ 30349 п.4				- α -ГХЦГ - β -ГХЦГ - γ -ГХЦГ -4,4'-дихлорди фенилтрихлорметилмет ан -4,4-дихлордифенил дихлорэтилен	

141	МУ 2142-80				-α-ГХЦГ -β-ГХЦГ -γ-ГХЦГ -4,4'-дихлорди фенилтрихлорме тилметан -4,4-дихлордифенил дихлорэтилен	(0,005-2,0)мг/кг
142	МУ 1541-76				2,4-Д	от 0,02 мг/кг
143	ГОСТ 32189				-титруемая кислотность	-
144	ГОСТ 31762	Масличное сырье и жировые продукты	10.41.2 10.41.5 10.42.1 10.84.12.130	1509 10 100 0 1510 00 100 0 1512 11 910 1517 10 100 0 1517 10 900 0 1517 90 100 0 1517 90 930 0 2103 90 900 1 0405 10 110 0 0405 20 100 0 0405 20 300 0 0405 20 900 0 0209 00 110 0 0209 00 190 0 0209 00 300 0	-титруемая кислотность	-
145	ГОСТ 32189				-титруемая кислотность	-
146	ГОСТ 31762				-массовая доля влаги и летучих веществ	-
147	ГОСТ 31762				-массовая доля влаги	-
148	ГОСТ 31762				-массовая доля жира	-
149	ГОСТ 26929				-стойкость эмульсии	-
150	ГОСТ 26929				-свинец	-
151	МУ 31-05/04				-кадмий	-
152	ГОСТ 26927 п.2				-мышьяк	-
					-ртуть	-

153	МУ 2142-80				-α-ГХЦГ -β-ГХЦГ -γ-ГХЦГ -4,4'-дихлорди фенилтрихлорме тилметан -4,4-дихлордифенил дихлорэтилен	(0,005-2,0) мг/кг
154	ГОСТ 10444.15-94				-количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	-
155	ГОСТ 31747 (ISO 4831:2006, MOD), (ISO 4832:2006, MOD)п.9.1				-бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	-
156	ГОСТ 31659 (ISO 6579 : 2002)				-патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы	-
157	МУ 4.2.2723-10				-патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы	-
158	ГОСТ 32010				-бактерии рода Shigella	-
159	ГОСТ 10444.12				-дрожжи, плесени	-
160	ГОСТ 10444.12				-плесени	-
161	ГОСТ 10444.12				-дрожжи	-
162	ГОСТ 29185				-сульфитредуцир- ующие клостридии	-

163	ГОСТ 32031				-Listeria monocytogenes	-
164	МУК 4.2.1122-02				-Listeria monocytogenes	-
165	ГОСТ 31746 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003)п.8.1				-S.aureus	-
166	ГОСТ Р 51437	Напитки	11.07.11.122 11.07.11.120	2202 10 000 0 2202 90 100 1 2202 00 010 0 2202 00 090 0 2202 00 100 0	-сухие вещества	-
167	ГОСТ 51433				-сухие вещества	-
168	ГОСТ ISO 750 п.7.2				-титруемая кислотность	-
169	ГОСТ 26188				-рН	(0-4,2) ед. рН
170	МУ 5048-89				-нитраты	(36-9000) мг/кг
171	ГОСТ 29270				-нитраты	(5-2500) мг/кг
172	ГОСТ 26929				-свинец	(0,01-6,0) мг/кг
173	ГОСТ 26929				-кадмий	(0,0015-1,0) мг/кг
174	МУ-31-05/04				-мышьяк	(0,005-5,0)мг/кг
175	ГОСТ 26927 п.2				-ртуть	-

176	МУ 2142-80				-α-ГХЦГ -β-ГХЦГ -γ-ГХЦГ -4,4'-дихлорди фенилтрихлорме тилметан -4,4-дихлордифенил дихлорэтилен	(0,005-2,0) мг/кг
177	ГОСТ 30349 п.4				-α-ГХЦГ -β-ГХЦГ -γ-ГХЦГ -4,4'-дихлорди фенилтрихлорме тилметан -4,4-дихлордифенил дихлорэтилен	-
178	ГОСТ 10444.15				-количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	-
179	ГОСТ 31747 (ISO 4831:2006, MOD), (ISO 4832:2006, MOD)п.9.1				-бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	-
180	ГОСТ 31659 (ISO 6579 : 2002)				-патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-
181	МУ 4.2.2723-10				-патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-
182	ГОСТ 32010				-бактерии рода Shigella	-

183	ГОСТ 10444.12	Другие продукты			-дрожжи	-
184	ГОСТ 10444.12				-плесени	-
185	ГОСТ 10444.12				-дрожжи и плесени	-
186	ГОСТ Р 51575				-йод	(20-60) мкг/г
187	ГОСТ 26927 п.2				-ртуть	-
188	ГОСТ 26929				-свинец	(0,01-6,0) мг/кг
189	ГОСТ 26929				-кадмий	(0,0015-1,0) мг/кг
190	МУ31-05/04				-мышьяк	(0,005-5,0) мг/кг
191	ГОСТ 10444.15				-количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	-
192	ГОСТ 31747 (ISO 4831:2006, MOD), (ISO 4832:2006, MOD)п.9.1				-бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	-
193	ГОСТ 31659 (ISO 6579 : 2002)				-патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-
194	МУ 4.2.2723-10				-патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-
195	ГОСТ 32010				-бактерии рода Shigella	-
196	ГОСТ 30726				-E.coli	-

197	ГОСТ 31746 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003) п.8.1				-S.aureus	-
198	ГОСТ 28560				-бактерии рода Proteus	-
199	ГОСТ 29185				-сульфитредуцирующие клостридии	-
200	ГОСТ 32031				-Listeria monocytogenes	-
201	МУК 4.2.1122-02				-Listeria monocytogenes	-
202	ГОСТ 10444.8				-B.cereus	-
203	ГОСТ 10444.12				-дрожжи	-
204	ГОСТ 10444.12				-плесени	-
205	ГОСТ 10444.12				-дрожжи и плесени	-
206	ГОСТ 32064 (ISO 21528-1:2004, ISO 21528-2:2004)п.5.1				-бактерии семейства Enterobacteriaceae	-
207	ГОСТ 31708 (ISO 7251:2005) п.4.1				-презумптивные E.coli	-
208	ГОСТ Р 54607.1				Пробоподготовка	-
206	МУ №1-40/3805 от 11.11.91	Продукция предприятий общественного питания			-качество термической обработки	-
209	Инструкция № 143-5/129-19-90 от 20.06.90г.				-степень окисления	-
210	ГОСТ 7047	Готовые блюда	10.84.30.130 10.84.12.120	2501 00 911 0	-витамин С	-

211	МУ 4237-86 Метод Гербера		10.84.12.140 10.85.1 10.85.11 10.85.12 10.85.13 10.85.14 10.85.19 10.39.17.110	2501 00 919 0	-массовая доля влаги и сухих веществ	-
212	МУ 4237-86 Метод Гербера				-массовая доля жира	-
213	МУ № 4237-86 Метод Гербера				-калорийность	-
214	ГОСТ 3351 п.2		Вода централизованных систем водоснабжения			-запах
215	ГОСТ 3351 п.3	-привкус				(0-5) баллов
216	ПНДФ 14.1:2:3:4.121-97	-рН				(1-14) ед.рН
217	ГОСТ 31868 п.5	-цветность				1-св.50 градусов 1-500 градусов
218 219	ГОСТ 3351 п.5 ГОСТ Р 57164 п.6	-мутность				(0,58-4,64) мг/дм ³
220	ГОСТ 4011 п.2	-железо				(0,1-2,0) мг/дм ³
221	ГОСТ 18165 п.6	-алюминий				(0,04-0,56) мг/дм ³
222	ГОСТ 31940 п.6	-сульфаты				(2-50) мг/дм ³
223	ГОСТ 33045	-аммоний				(0,10-300) мг/дм ³
		-нитраты				(0,1-200) мг/дм ³
		-нитриты				(0,003-0,30) мг/дм ³
224	ГОСТ 4974 п.6.5	-марганец				(0,01-5,00) мг/дм ³
225	ГОСТ 4245 п.2	-хлориды				(10-200) мг/дм ³
226	ГОСТ 31954 п.4	-общая жесткость	-			

					на 38 листах, лист 24	
227	ГОСТ 18190 п.2,3				-остаточный активный хлор	-
228	ПНДФ 14.2:4.154-99				-окисляемость	(0,25-100) мг/дм ³
229	ГОСТ 18164				-сухой остаток	0-500 мг/дм ³
230	ГОСТ 31866				-кадмий	(0,0001-1,0) мг/дм ³
231	ГОСТ 31866				-свинец	(0,0001-1,0) мг/дм ³
232	ГОСТ 31866				-медь	(0,0050-5,0) мг/дм ³
233	ГОСТ 31866				-цинк	(0,0005-10) мг/дм ³
234	ГОСТ 31866				-мышьяк	(0,0010-0,20) мг/дм ³
235	ГОСТ 31866				-марганец	(0,002-0,5) мг/дм ³
236	ГОСТ 31866				-ртуть	(0,00005-0,010) мг/дм ³
237	МУК 4.2.1018-01				-термотолерантные колиформные бактерии	-
238	МУК 4.2.1018-01				-общие колиформные бактерии	-
239	МУК 4.2.1018-01				-общее микробное число	-
240	МУК 4.2.1018-01				-колифаги	-
241	МУ 4.2.2723-10				-патогенные бактерии группы кишечных инфекций	-
242	ГОСТ 6709	Дистиллированная вода			-рН	(1-14) ед.рН
243	ГОСТ 6709				-удельная электрическая проводимость	(0,1-99,9) мкСм/см

244	ГОСТ 6709				-аммиак и аммонийные соли	-
245	ГОСТ 6709				-нитраты	-
246	ГОСТ 6709				-сульфаты	-
247	ГОСТ 6709				-хлориды	-
248	ГОСТ 6709				-железо	-
249	ГОСТ 6709				-вещества, восстанавливающие КМпО ₄	-
250	ГОСТ 6709				-медь	-
251	ГОСТ 6709				-свинец	-
252	ГОСТ 6709				-цинк	-
253	ГОСТ 6709				-алюминий	-
254	ГОСТ 6709				-кальций	-
255	ГОСТ 6709				-массовая концентрация остатка после выпаривания	50-50.000 мг/дм ³
256	ГОСТ 3351 п.2	Вода источников централизованного водоснабжения			-запах	(0-5) баллов
257	ПНДФ 14.1:2:3:4.121-97				-рН	(1-14) ед.рН
258	ГОСТ 31868 п.5				-цветность	От 1-10 градусы цветности Св.10-50 градусы цветности Св.50 градусы цветности
259	ГОСТ 3351 п.5				-мутность	(0,58-4,64) мг/дм ³

260	ГОСТ 4011 п.2				-железо	(0,1-2,0) мг/дм ³
261	ГОСТ 18165 п.6				-алюминий	(0,04-0,56) мг/дм ³
262	ГОСТ 31940 п.6				-сульфаты	(2-50) мг/дм ³
263	ГОСТ 33045				-аммоний	(0,10-300) мг/дм ³
					-нитраты	(0,1-200) мг/дм ³
					-нитриты	(0,003-0,30) мг/дм ³
264	ГОСТ 4974 п.6.5				-марганец	(0,01-5,00) мг/дм ³
265	ГОСТ 4245 п.2				-хлориды	(10-200) мг/дм ³
266	ГОСТ 31954 п.4				-общая жесткость	от 0,1 мг-экв/дм ³ (°Ж)
267	ПНДФ 14.2:4.154-99				-окисляемость	(0,25-100) мг/дм ³
268	ГОСТ 18164				-сухой остаток	(0-500) мг/дм ³
269	ГОСТ 31866				-кадмий	(0,0001-1,0) мг/дм ³
270	ГОСТ 31866				-свинец	(0,0001-1,0) мг/дм ³
271	ГОСТ 31866				-медь	(0,0050-5,0) мг/дм ³
272	ГОСТ 31866				-цинк	(0,0005-10) мг/дм ³
273	ГОСТ 31866				-мышьяк	(0,002-0,500) мг/дм ³ (0,0010-0,20) мг/дм ³
274	ГОСТ 31866				-марганец	(0,002-0,5) мг/дм ³
275	ГОСТ 31866				-ртуть	(0,00005-0,010) мг/дм ³
276	МУК 4.2.1018-01				-общее микробное число	-
277	МУК 4.2.1018-01				-общие колиформные бактерии	-

278	МУК 4.2.1018-01				-термотолерантные колиформные бактерии	-
279	МУК 4.2.1018-01				-колифаги	-
280	МУ 4.2.2723-10				-патогенные бактерии группы кишечных инфекций	-
281	ГОСТ 3351 п.2	Вода источников нецентрализованно го водоснабжения			-запах	(0-5) баллов
282	ГОСТ 3351 п.3				-привкус	(0-5) баллов
283	ПНДФ 14.1:2:3:4.121-97(2004)				-рН	(1-14) ед.рН
284	ГОСТ 31868 п.5				-цветность	От 1-10 градусы цветности Св.10-50 градусы цветности Св.50 градусы цветности
285	ГОСТ 3351 п.5				-мутность	(0,58-4,64) мг/дм ³
286	ГОСТ 4011 п.2				-железо	(0,1-2,0) мг/дм ³
287	ГОСТ 18165 п.6				- алюминий	(0,04-0,56) мг/дм ³
288	ГОСТ 31940 п.6				-сульфаты	(2-50) мг/дм ³
289	ГОСТ 33045				-аммоний	(0,10-300) мг/дм ³
					-нитраты	(0,1-200) мг/дм ³
					-нитриты	(0,003-0,30) мг/дм ³
290	ГОСТ 4974 п.6.5				-марганец	(0,01-5,00) мг/дм ³
291	ГОСТ 4245 п.2				-хлориды	(10-200) мг/дм ³

292	ГОСТ 31954 п.4				-общая жесткость	-
293	ПНДФ 14.2:4.154-99				-окисляемость	(0,25-100) мг/дм ³
294	ГОСТ 18164				-сухой остаток	(150-...) мг/дм ³
295	ГОСТ 31866				-кадмий	(0,0001-1,0) мг/дм ³
297	ГОСТ 31866				-свинец	(0,0001-1,0) мг/дм ³
298	ГОСТ 31866				-медь	(0,0050-5,0) мг/дм ³
299	ГОСТ 31866				-цинк	(0,0005-10) мг/дм ³
300	ГОСТ 31866				-мышьяк	(0,0010-0,20) мг/дм ³
301	ГОСТ 31866				-марганец	(0,002-0,5) мг/дм ³
302	ГОСТ 31866				-ртуть	(0,00005-0,010) мг/дм ³
303	МУК 4.2.1018-01				-общие колиформные бактерии	-
304	МУК 4.2.1018-01				-термотолерантные колиформные бактерии	-
305	МУК 4.2.1018-01				-колифаги	-
306	МУК 4.2.1018-01				-общее микробное число	-
307	МУ 4.2.2723-10				-патогенные бактерии группы кишечных инфекций	-
308	ГОСТ 3351 п.2	Вода открытых водоемов			-запах	(0-5) баллов
309	ПНДФ 14.1:2:3:4.121-97(2004)				-рН	(1-14) ед.рН

310	ГОСТ 31868 п.5				-цветность	От 1-10 градусы цветности Св.10-50 градусы цветности Св.50 градусы цветности
311	ГОСТ 3351 п.5				-мутность	(0,58-4,64) мг/дм ³
312	ГОСТ 4011 п.2				-железо	(0,1-2,0) мг/дм ³
313	ГОСТ 18165 п.6				-алюминий	(0,04-0,56) мг/дм ³
314	ГОСТ 31940 п.6				-сульфаты	(2-50) мг/дм ³
315	ГОСТ 33045				-аммоний	(0,10-300) мг/дм ³
					-нитраты	(0,1-200) мг/дм ³
					-нитриты	(0,003-0,30) мг/дм ³
316	ГОСТ 4974 п.6.5				-марганец	(0,01-5,00) мг/дм ³
317	ГОСТ 4245 п.2				-хлориды	(10-200) мг/дм ³
318	ГОСТ 31954 п.4				-общая жесткость	-
319	ПНДФ 14.2:4.154-99				-окисляемость	(0,25-100) мг/дм ³
320	ГОСТ 18164				-сухой остаток	(150-...) мг/дм ³
321	ГОСТ 31866				-кадмий	(0,0001-1,0) мг/дм ³
322	ГОСТ 31866				-свинец	(0,0001-1,0) мг/дм ³
323	ГОСТ 31866				-медь	(0,0050-5,0) мг/дм ³
324	ГОСТ 31866				-цинк	(0,0005-10) мг/дм ³
325	ГОСТ 31866				-мышьяк	(0,002-0,500) мг/дм ³ (0,0010-0,20) мг/дм ³
326	ГОСТ 31866				-марганец	(0,002-0,5) мг/дм ³
327	ГОСТ 31866				-ртуть	(0,00005-0,010) мг/дм ³

328	МУК 4.2.2723-10				-возбудители кишечных инфекций	-
329	МУК 4.2.1884-04				-общие колиформные бактерии	-
330	МУК 4.2.1884-04				-термотолерантные колиформные бактерии	-
331	МУК 4.2.1884-04				-колифаги	-
332	МУК 4.2.2218-07				-V. cholerae	-
333	МУК 4.2.2723-10	Вода сточная очищенная			-возбудители кишечных инфекций	-
334	МУ 2.1.5.800-99				-общие колиформные бактерии	-
335	МУ 2.1.5.800-99				-термотолерантные колиформные бактерии	-
336	МУ 2.1.5.800-99				-колифаги	-
337	ГОСТ Р 54562	Дезинфицирующие средства			-массовая доля активного хлора	(18-25)% (1-22) %
338	ГОСТ 14193				-массовая доля активного хлора	(25-35)% (1-20) %
339	ГОСТ 32386				-массовая доля активного хлора	(0,2-8,0)%
340	Инструкции и МУ к дезинфицирующим средствам				-массовая доля активного хлора	-

341	МУ 4.2.2942-11	Лечебно-профилактические учреждения и аптеки. Воздух закрытых помещений			-общее микробное число	-
342	МУ 4.2.2942-11				-патогенный стафилококк	-
343	МУ 4.2.2942-11	Объекты окружающей среды, в том числе изделия медицинского назначения, зонды, катетеры, бужи, резиновые перчатки и другие изделия из резин и металлов, шовный материал, подготовленный к использованию и прочее, спецодежда			-стерильность	-
344	МУ МЗ СССР № 15/6-5 от 28.02.91г.	Паровые и воздушные стерилизаторы			-эффрективность стерилизации с использованием биологических индикаторов	-

345	МУ МЗ СССР № 15/6-5 от 28.02.91г.				-эффрективность стерилизации с использованием биологических индикаторов	-
346	МУ МЗ № 2657-82 от 31.12.82г.	Смывы с поверхностей в помещениях и с оборудования (аптеки, ЛПУ, ДДУ, предприятия общественного питания, промышленные предприятия)			Бактерии семейства Enterobacteriaceae	-
347	МР МЗ от 03.06.86г.					
348	МУ 4.2.2723-10				Неферментирующие грамотрицательные микроорганизмы	-
349	МУ МЗ № 3182 от 29.12.84г.					
350	МУК 4.2.2942-11					
351	МР МЗ от 03.06.86г.					
352	МУК 4.2.2942-11				-S.aureus	-
353	МУ МЗ № 2657-82 от 31.12.82г.				-Иерсинии	-
354	МУ 3.1.1.2438-09				-жизнеспособные яйца и личинки гельминтов, - цисты патогенных кишечных простейших	-
355	МУК 4.2.2661-10					
356	ГОСТ 26483	Почва земельных участков			-рН	(0-14) ед. рН
357	МУ 08-47\119				-цинк	(1,0-100) мг/кг
358	МУ 08-47\119				-свинец	(0,50-60) мг/кг
359	МУ 08-47\119				-медь	(1,0-100) мг/кг
360	МУ 08-47\119				-кадмий	(0,10-20) мг/кг

361	МР ФЦ/4022 от 24.12.2004г.				-индекс БГКП	Индекс БГКП менее 1 клетки в 1г —
362	МР ФЦ/4022 от 24.12.2004г.				- индекс энтерококков	5x10 ² клеток в 1г
363	МУ 4.2.2723-10				- патогенные бактерии, в т.ч. сальмонеллы	Индекс энтерококков менее 1 клетки в 1г — 5x10 ³ клеток в 1г
						-
364	МУК 4.2.2661-10				- жизнеспособные яйца и личинки гельминтов	-
					- цисты патогенных кишечных простейших	
365	ГОСТ 17.4.4.02-84				Пробоподготовка	-
366	МУК 4.2.3065-2013	Клинический, операционный, секционный материал			- род <i>Corynebacterium</i>	-
367	МУК 4.2.1890-04					-
368	МЗ 3.1.2.0072-13				- рода <i>Bordetella</i>	-
369	МУК 4.2.1887-04				- рода <i>Neisseria</i>	-
370	МУК 4.2.1890-04					
371	Приказ МЗ № 535 от 22.04.85г.				- рода <i>Streptococcus</i>	-
372	МУК 4.2.1890-04					
373	Приказ МЗ № 535 от 22.04.85г.				- рода <i>Staphylococcus</i>	-
374	МР № 10-11\31 от 14.04.86г.					
375	МУК 4.2.1890-04					

376	МУ № 04-723\3 от 17.12.84г,				-семейства Enterobacteriaceae	-
377	МР № 10-11/31 от 14.04.86г,					
378	МУК 4.2.1890-04,					
379	Инструкция № 1135-73 МЗ от 20.03.73г,					
380	МУ 4.2.2723-10					
381	МУК 4.2.992-00					
382	МУК 4.2.1890-04,				-рода Candida	-
383	МР № 10-11/31 от 14.04.86г.					
384	Приказ № 535 от 22.04.85г,				-рода Haemophilus	-
385	МУК 4.2.1890-04					
386	Приказ МЗ РФ № 535 от 22.04.85г,				-рода Pseudomonas	-
387	МР МЗ РФ 03.06.86г.					
388	МУК 4.2.1890-04					
389	МР МЗ РФ № 10-11\31 от 14.04.86г.				-рода Lactobacterium	-
390	МУ МЗ России 3.1.7.1189-03				-бруцеллез	-
391	МУ 3.1.2007-05				-туляремия	-
392	МУ № 04-723\3 от 17.12.84				-сальмонеллез	-
393	Руководство по эксплуатации ЯРКГ 2.840.003-07 РЭ	Воздух рабочей зоны. Атмосферный воздух.			-аммиак	0 - 2000 мг/м ³
					-бензин	0 - 2000 мг/м ³

					-диоксид азота	0- 300 мг/м ³
					-оксид углерода	0- 300 мг/м ³
394	Руководство по эксплуатации ЯРКТ 2.840.003-04 РЭ	Атмосферный воздух.			-диоксид азота	0- 300 мг/м ³
					-бензин	0 - 2000 мг/м ³
					-аммиак	0 - 2000 мг/м ³
395 396 397	ГОСТ 24940 МУК 4.3.2812-10 Руководство по эксплуатации прибора «ТКА-ПКМ» №24248-04	Рабочие места, производственная зона, жилые и общественные здания, территория жилой застройки,			Освещенность: -естественное и искусственное освещение	(1-200000) лк (10-200000) лк (1-100) %
398 399 400 401 402	СанПиН 2.2.4.548-96 ГОСТ 30494 МУК 4.3.2756-10 Руководство по эксплуатации прибора «ТКА-ПКМ» №24248-04 Руководство по эксплуатации прибора МЕТЕОСКОП №БВЕК.43 1110.06 РЭ	лечебно-профилактические учреждения и аптеки			Микроклимат: -температура воздуха -относительная влажность воздуха -скорость движения воздуха	(от-40 до +85) ⁰ С (3-97) % (0,1-20) м/сек

403	СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03				Напряженность электрического поля (5 Гц-400 кГц)	(8 – 10 В/м)
404	Изменение №1, №2, №3 к СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03				Напряженность магнитного поля (5 Гц-400 кГц)	(0,08 мкТл до 100 нТл)
405	Руководство по эксплуатации ВЕ-МЕТР-АТ-002 №МГФК 411173.004РЭ				Напряженность электростатического поля	(0,3-180)кВ/м
406	СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03				Электрические поля промышленной частоты (50 Гц)	(1-5000) мкТл
407	Изменение №1, №2, №3 к СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03				Магнитные поля промышленной частоты (50 Гц)	(50-50000) В/м
408	ГОСТ ISO 9612				Шум постоянный и не постоянный	
409	MP 4.3.0008-10				-уровни звукового давления в октавных полосах частот	32-149 дБ
410	Руководство по эксплуатации шумомера интегрирующего-виброметра ШИ-01В №МГФК.968620.110РЭ				-эквивалентные и максимальные уровни звука	20-140 дБ
411	МУК 4.3.3221-14				Эквивалентный	32-149 дБ
412	Руководство по эксплуатации шумомера интегрирующего-виброметра ШИ-01В №МГФК.968620.110РЭ				корректированный уровень общей и локальной вибрации	2 Гц-40кГц 20-140 дБ 2 Гц-20 кГц

413	СанПиН 2.2.4.548-96				Интенсивность теплового облучения	(1,0-2000) Вт/м ²
414	Р 2.2.2006-05 Приложение 15	Рабочие места			Тяжесть трудового процесса: -физическая и динамическая нагрузка; -масса поднимаемого и перемещаемого груза; -стереотипные рабочие движения (количество за смену); -статистическая нагрузка за смену при удержании груза; -рабочая поза; -наклоны корпуса; -перемещение в пространстве	-
415	Р 2.2.2006-05 Приложение 16				Напряженность трудоого процесса: -интеллектуальные нагрузки; -сенсорные нагрузки; -эмоциональные нагрузки; -монотонность нагрузок; -режим работы	-

416	МУ №2.6.1.2838-11	Жилые и общественные здания. Территория жилой застройки; промышленных объектов.			-мощность эквивалентной дозы гамма-излучения -мощность амбиентного эквивалента дозы гамма-излучения	0,05-100 мкЗв/ч
417	МУ №2.6.1.2398-08					0,05-100 мкЗв/ч
418	МУК 2.6.1.1087-02					

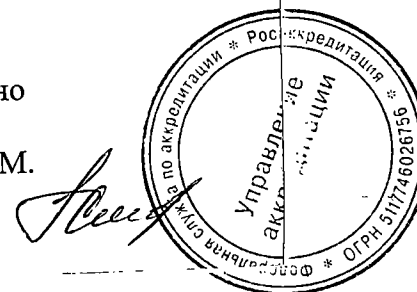
И.о главного врача филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Омской области в Русско- Полянском районе»

Габов С.М.





Прошнуровано пронумеровано
и скреплено 38 листов
Руководитель ИЛЦ Габов С.М.



Руководитель экспертной группы

Технические эксперты

Ещенко А.Ю.

Какулия И.А.

Кулясова О.В.