

Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации

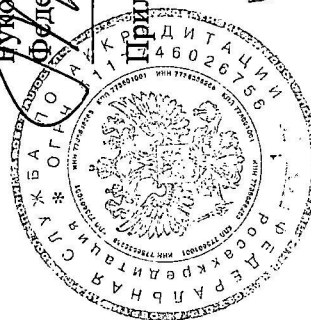
подпись _____
инициалы, фамилия _____

Приложение к аттестату аккредитации

№ RA.RU. 516360

на 33 листах, лист 1

12 АВГ 2019



ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ ИСПЫТАТЕЛЬНОГО ЛАБОРАТОРНОГО ЦЕНТРА

Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»

1. 670047, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Спартака, дом № 5 (Литер А-А1)
2. 670047, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Спартака, дом № 1.
3. 670013, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Ключевская, дом № 45 «б».
4. 671610, Республика Бурятия, Баргузинский район, с. Баргузин, ул. Братьев Козулиных, д.69.
5. 671260, Республика Бурятия, Прибайкальский район, с. Турунтаево, ул. I квартал, дом № 5.
6. 671920, Республика Бурятия, Джидинский район, с. Петропавловка, ул. Кирова, дом № 6.
7. 671950, Республика Бурятия, Закаменский район, г. Закаменск, ул. Больничная, дом № 6.
8. 671310, Республика Бурятия, Заиграевский район, п. Заиграево, ул. Ленина, дом № 44.
9. 671450, Республика Бурятия, Кижингинский район, с. Кижинга, ул. Шолоховская, дом № 2.
10. 671200, Республика Бурятия, Кабанский район, с. Кабанск, пер. Больничный, дом № 1.
11. 671010, Республика Бурятия, Тункинский район, с. Кырен, ул. Каландаришвили, дом № 20.
12. 671340, Республика Бурятия, Мухоршибирский район, с. Мухоршибирь, ул. 30 лет Победы, д.12.
13. 671360, Республика Бурятия, Бичурский район, с. Бичура, ул. Советская, дом № 38.
14. 671703, Республика Бурятия, Северобайкальский район, г. Северобайкальск, ул. Дружбы, д. 7.
15. 671160, Республика Бурятия, Селенгинский район, г. Гусиноозерск, ул. Школьная, дом № 26.
16. 671841, Республика Бурятия, Кяхтинский район, г. Кяхта, ул. Пролетарская, дом № 9.
17. 671841, Республика Бурятия, Кяхтинский район, г. Кяхта, ул. Пролетарская, дом № 14.
18. 671050, Республика Бурятия, Иволгинский район, с. Иволгинск, ул. Партизанская, дом № 77.
19. 671410, Республика Бурятия, Хоринский район, с.Хоринск, ул. Октябрьская, дом № 67а.
20. 671430, Республика Бурятия, Еравнинский район, с. Сосново-Озерское, ул. Первомайская, д.145.
21. 671430, Республика Бурятия, Еравнинский район, с. Сосново-Озерское, ул. Первомайская, д.145а (архив)
22. 670047, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Спартака, дом № 5 (Литер В, В1, В2)

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений	Наименование объекта	Код ОКПД2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
1.	ГОСТ 10444.8	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.61; 10.86; 10.83; 10.89.19.210	11.05; 07.12; 04.01	V.cereus/Бактерии V.cereus	от 10 КОЕ/г (см ³)

1	2	3	4	5	6	7
2.	ГОСТ 10444.9	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.13; 10.20; 10.39; 10.84; 10.89; 10.86;	02.07	Мезофильные факультативно-анаэробные клостридии, в том числе <i>C. perfringens</i> ;	от 10 КОЕ/г (см ³)
3.	ГОСТ 10444.12	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.13, 10.20, 10.32, 10.39, 10.51, 10.61, 10.62, 10.72, 10.82, 10.86, 10.89, 11.05	1601; 1604; 1901 10; 1904; 1905; 2001; 2206	Дрожжи/Плесени/Плесень и дрожжи в сумме/Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы	от 10 КОЕ/г (см ³)
4.	ГОСТ 10444.15	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.1, 10.11, 10.12, 10.13, 10.20, 10.31, 10.32, 10.39, 10.41, 10.51, 10.52, 10.71, 10.72, 10.82, 10.85, 10.86, 10.89, 11.05, 11.07	0201-0207; 0302; 0710; 0811; 1601; 1602; 1604; 1901 10; 2009; 2201; 2202;	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов/КМАФАнМ/Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	от 10 КОЕ/г (см ³)
5.	ГОСТ 20235.2 П.4.1.3.	Мясо кроликов	10.13	-	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы/ сальмонеллы;	Обнаружено / не обнаружено
6.	ГОСТ 20235.2 п.4.1.4				<i>E. coli</i> /эшерихии	Обнаружено / не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
7.	ГОСТ 20235.2 п. 4.1.6				S. aureus/ Стафилококки	Обнаружено /не обнаружено
8.	ГОСТ 26968 п. 4.1	Сахар.	10.81	19.02;19.04;19 ;05	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	от 10 КОЕ/г (см ³)
9.	ГОСТ 26968 п. 4.2				Дрожжи, плесневые грибы	от 10 КОЕ/г (см ³)
10.	ГОСТ 26972 п. 4.1	Зерно, используемые для производства продуктов детского питания. Щетки зубные, массажеры для десен и аналогичные изделия для ухода за полостью рта.	01.11.4 01.11.11.110 01.11.11.120 01.11.12.110 01.11.12.120 01.11.31.110 01.11.31.120 01.11.32.110 01.11.32.120 01.11.33 10.61.1-4 10.61.33.119	1001 90 1003 00 1005 10 1006 10-30 1007 00 1008 10 000 1008 20 000	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	от 10 КОЕ/г (см ³)
11.	ГОСТ 26972 п. 4.2				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружено /не обнаружено
12.	ГОСТ 26972 п. 4.3				Дрожжи Плесени	от 10 КОЕ/г (см ³)
13.	ГОСТ 28560	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.11;10.12;10.2 0;10.61;10.71;1 0.85;10.86	0201-0207; 0302; 0710; 0811; 1601;1602; 1604; 1901 10; 2009; 2201; 2202;	Бактерии рода Proteus, Morganella, Providencia/рода Proteus;	Обнаружено /не обнаружено
14.	ГОСТ 28566	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.20	1901 10; 0302	Бактерии рода Enterococcus	от 1 КОЕ/г(см ³) Обнаружено /не обнаружено
15.	ГОСТ 29185	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.51.11.110- 140, 190 10.51.11 190 10.51.21.110, 120 10.51.56.120,	0201-0207; 0302; 0710; 0811; 1601; 10; 1602; 1604; 1901 10; 2009;	Сульфитредуцирующие клостридии/ Мезофильные сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружено /не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
			130,140, 400, 420,420 10.13.14.111; 10.85.13 10.32.19.141 01.26.11.000 01.26.12.000 01.26.90.000 10.41.19.000 03.21.11.000 03.21.12.110- 130, 190 03.21.20.110- 130, 190 03.21.30.000 03.21.41.000 03.21.44.000 03.21.49.000 03.21.50.110- 180,210 10.61.1-4 10.71.11.110, 120 10.71.11.12 10.72.12.19 10.61,10.71, 10.89 01.13. 10.11.	2201; 2202		
16.	ГОСТ 30347	Молоко и молочная продукция.	10.51;10.52;10.8 6	0401-0406	S.aureus/ Стафилококки S.aureus	Обнаружено / не обнаружено
17.	ГОСТ 30425	Консервы.	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.32;	0201; 0302; 0711; 0811	Промышленная стерильность	Промышленно стерильно/промышленно нестерильно

1	2	3	4	5	6	7
			10.39; 10.51; 10.86		Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы групп В.сегеус и В.роупуха; Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи; Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы;	Обнаружено /не обнаружено.
18.	ГОСТ 30705	Молочные продукты для детского питания	10.86	1901 10	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов/КМАФАнМ/ Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	от 10 КОЕ/г(см ³)
19.	МУ 4.2.2218-07 п.5.2, п.5.2.2	Вода открытых водоемов	-	-	Холерный вибрион	Обнаружено /не обнаружено
20.	МУ 3.1.1.2438-09 п.3	Овощи, фрукты, поверхность объектов внешней среды методом смылов	-	-	Y. enterocolitica Y. pseudotuberculosis	Обнаружено /не обнаружено
21.	ГОСТ 30712 п.6.1	Безалкогольные напитки	11.05; 11.07; 11.07.19	2202; 2201; 2206	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов/КМАФАнМ/ Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	от 10 КОЕ/г(см ³)

1	2	3	4	5	6	7
22.	ГОСТ 30712 п.6.2				Количество мезофильных аэробных микроорганизмов (КМАЭМ)	от 1 КОЕ/г(см ³)
23.	ГОСТ 30712 п.6.3				Бактерии группы кишечных палочек (колиформных бактерий)	Обнаружено /не обнаружено
24.	ГОСТ 30712 п.6.4				Дрожжи/Плесень/ Плесень и дрожжи в сумме/Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы	от 10 КОЕ/г(см ³)
25.	ГОСТ 30726	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.13.14; 10.85; 10.86	0201-0210; 0302-0308;0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203	Escherichia coli (E.coli)/ E.coli	Обнаружено /не обнаружено
26.	ГОСТ 31468	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12	0207-0210	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;	Обнаружено /не обнаружено
27.	ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002)	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.11; 10.12; 10.13;10.20; 10.41; 10.42; 10.51; 10.52; 10.61; 10.71; 10.72; 10.73;	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910;	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;	Обнаружено /не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
			10.81; 10.82; 10.83; 10.85; 10.86; 10.89; 11.05; 11.07	1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;		
28.	ГОСТ 31708 (ISO 7251:2005)	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.13.14; 10.85; 10.86; 10.89.19.210	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	Escherichia coli /E.coli	Обнаружено /не обнаружено
29.	ГОСТ 31747	Пищевые продукты и продовольственное сырье (кроме молока и молочных продуктов)	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.41; 10.42; 10.61; 10.71; 10.72; 10.73; 10.82; 10.83; 10.85; 10.86; 10.89; 11.05; 11.07;	0201-0210; 0302-0308; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905;	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)/ БГКП (колиформы)/ Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	Обнаружено /не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
30.	ГОСТ 31746 (ИСО 6888-1:1999, ИСО 6888-2:1999, ИСО 6888-3:2003)	Пищевые продукты и продовольственное сырье (кроме молока и молочных продуктов)	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.41; 10.42; 10.61; 10.71; 10.72; 10.73; 10.82; 10.83; 10.85; 10.86; 10.89	2001-2009 2101-2106; 2201-2203; 0201-0210; 0302-0308; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	S. aureus/ Стафилококки S. aureus;	Обнаружено /не обнаружено
31.	ГОСТ 32010	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.41; 10.42; 10.51; 10.52; 10.61; 10.71; 10.72; 10.73; 10.81; 10.82; 10.83; 10.85; 10.86; 10.89; 11.05; 11.07	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	Бактерии рода Shigella	Обнаружено /не обнаружено
32.	ГОСТ 32064	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.41; 10.42;	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410;	Бактерии семейства Enterobacteriaceae	Обнаружено /не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
			10.51; 10.52; 10.61; 10.71; 10.72; 10.73; 10.81; 10.82; 10.83; 10.85; 10.86; 10.89; 11.05; 11.07	0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;		
33.	ГОСТ 32149	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы	10.1, 10.11, 10.12, 10.13, 10.20, 10.31, 10.32, 10.39, 10.41, 10.51, 10.52, 10.71, 10.72, 10.82, 10.85, 10.86, 10.89, 11.05, 11.07	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	От 10 КОЕ/г (см ³)

1	2	3	4	5	6	7
34.	ГОСТ 32901 п.8.4	Молоко и молочная продукция	10.51.11.120; 10.51.12.112;10 .51.51.110	0401;0406;040 7; 0402;	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов/КМАФАнМ/Количе ство мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	от 10 КОЕ/г(см ³)
35.	ГОСТ 32901 п.8.5.1, п.8.5.3				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)/ БГКП (колиформы)/ Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	Обнаружено /не обнаружено
36.	ГОСТ 32901 п.8.8				Промышленная стерильность	Промышленно стерильно/промышленно нестерильно
37.	ГОСТ 7702.2.6 п.8.2	Мясо птицы, субпродукты, полуфабрикаты, колбасные изделия, продукты из мяса птицы	10.12, 10.13	0201-0210;	КМАФАнМ	от 10 КОЕ / г(см ³)
38.	ГОСТ 7702.2.6 п.8.3				Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружено /не обнаружено
39.	ГОСТ 7702.2.6 п.8.4				Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружено /не обнаружено
40.	ГОСТ 7702.2.7	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты, из мяса птицы.	10.12, 10.13	0201-0210;	Бактерии рода Proteus;	Обнаружено /не обнаружено
41.	ГОСТ ISO 7218 п.10	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.1, 10.11, 10.12, 10.13, 10.20, 10.31, 10.32, 10.39, 10.41, 10.51, 10.52, 10.71, 10.72, 10.82,	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109;	Подсчет микроорганизмов	от 1 КОЕ/см ³ (г)

1	2	3	4	5	6	7
			10.85, 10.86, 10.89, 11.05, 11.07	1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;		
42.	ГОСТ Р 50396.1	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12, 10.13	-	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов/КМАФАнМ/ Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	от 10 КОЕ/г
43.	ГОСТ Р 54354 п. 8.1	Мясо, полуфабрикаты, субпродукты, колбасные изделия и продукты из мяса	10.11	0201-0210;	Подготовка проб	-
44.	ГОСТ Р 54374 п. 8.1	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12, 10.13	0207-0210	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	Обнаружено /не обнаружено
45.	ГОСТ Р 54674 п. 8	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12, 10.13	0207-0210	S.aureus	Обнаружено /не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
46.	ГОСТ Р 54755 п.9.1	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	11.07	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	Pseudomonas aeruginosa;	Обнаружено / не обнаружено
47.	МУК 4.2.1122-02	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.32; 10.51; 10.85; 10.86;	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	Listeria monocytogenes/Листерии L.monocytogenes;	Обнаружено / не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
48.	ИК 10-04-06-140-87 п.1.2.2.2	Пиво, безалкогольные напитки	11.05; 11.07	2201; 2206	Общее микробное число/ Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	От 10 КОЕ/см ³
49.	ИК 10-04-06-140-87 п.1.2.3				Общее микробное число/ Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	От 1 КОЕ/см ³
50.	ИК 10-04-06-140-87 п.1.2.4, п.1.2.4.2				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	Обнаружено /не обнаружено
51.	ИК 10-04-06-140-87 п.7.1				Общее микробное число(ОМЧ)/ Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов в смывных водах	От 1 КОЕ/см ³
52.	МР № 96/225 от 07.04.1997г п.4.1.2.6	Минеральные воды	11.07	-	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов/КМАФАнМ/ Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	от 1 КОЕ/см ³
53.	МР № 96/225 от 07.04.1997г п.4.1.2.4				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) фекальные;	Обнаружено /не обнаружено
54.	МР № 96/225 от 07.04.1997г п.4.1.2.3				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)/ БГКП (колиформы)/ Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП);	Обнаружено /не обнаружено
55.	МР № 96/225 от 07.04.1997г п.4.1.2.5				Pseudomonas aeruginosa;	Обнаружено /не обнаружено
56.	ГОСТ Р 54374-2011	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы		-	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)/ БГКП (колиформы)/ Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП);	Обнаружено /не обнаружено
57.	МУК 4.2.1018-01	Вода питьевая, вода бассейнов, вода аквапарков. Горячая вода.	36.000.11, 36.000.12	2201,2202	Общее микробное число/ОМЧ/ Общее микробное число(ОМЧ)	от 1 КОЕ / 1мл

1	2	3	4	5	6	7
		Вода, расфасованная в емкости.			Общие колиформные бактерии(ОКБ); Термотолерантные колиформные бактерии(ТКБ)	Обнаружено /не обнаружено в 100мл от 0,3 КОЕ в 100мл НВЧ от 0,3 КОЕ /100мл
					Колифаги	Обнаружено/не обнаружено в 100мл, От 1 БОЕ в 100 мл НВЧ от 0,1 БОЕ в 100 мл
					Споры сульфитредуцирующих клостридий;	Обнаружено /не обнаружено в 20 мл От 1 КОЕ/20мл
58.	МУК 4.2.1884-04 приложение 1	Вода поверхностных водных объектов в пунктах питьевого, хозяйственно-бытового и рекреационного водопользования.	36.00.11, 36.00.12	2201,2202	Общее микробное число/ОМЧ/ Общее микробное число(ОМЧ) при температуре 37°C;	от 1 КОЕ /мл
59.	МУК 4.2.1884-04 п.2.7., п.2.8.				Общее микробное число(ОМЧ) при температуре 22°C;	от 1 КОЕ / мл
60.	МУК 4.2.1884-04 п.2.9				Общие колиформные бактерии(ОКБ); Термотолерантные	Обнаружено /не обнаружено в 100 мл
61.	МУК 4.2.1884-04 (приложение 2)				колиформные бактерии(ТКБ)	от 0,3КОЕ / 100мл
62.	МУК 4.2.1884-04 п.5.1-п.5.4 приложение 5				Колифаги;	От 1 БОЕ в 100 мл
63.	МУК 4.2.1884-04 приложение 7				Споры сульфитредуцирующих клостридий;	Обнаружено /не обнаружено в 20мл
64.	МУК 4.2.1884-04 п.2.10				Энтерококки;	От 1 КОЕ/ 100 мл
65.	МУ 2.1.5.800-99 Приложение 6	Сточные воды.	37.00.2	2201,2202	Число стафилококков Staphylococcus aureus; Патогенные бактерии семейства Enterobacteriaceae рода Salmonella	от 2 КОЕ/ 100 мл
					Общие колиформные бактерии(ОКБ) Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)	Обнаружено /не обнаружено От 1 КОЕ/ 100 мл

1	2	3	4	5	6	7
66.	МУ 2.1.5.800-99 Приложение 8				Колифаги;	От 1 БОЕ /100 мл
67.	МУ 2.1.5.800-99 Приложение 7				Сальмонелла	Обнаружено /не обнаружено
68.	МУ 2.1.4.1184-03 Приложение 7	Вода, расфасованная в емкости.	11.07	2201,2202	Общее микробное число(ОМЧ) при температуре при 37°C; при 22°C;	От 1 КОЕ/ мл
69.	МУ 2.1.4.1184-03 Приложение 8				Общие колиформные бактерии(ОКБ)Термотолерантные колиформные бактерии(ТКБ); Глюкозоноложительные колиформные бактерии; Pseudomonas aeruginosa;	Обнаружено /не обнаружено в 300 мл От 1 КОЕ/ 100мл НВЧ от 0,1/ 100мл
70.	МУ 2.1.4.1184-03 Приложение 9					Обнаружено /не обнаружено в 1000мл
71.	МУ 2.1.4.1184-03 Приложение 10				Колифаги;	Обнаружено /не обнаружено в 1000мл
72.	ГОСТ 18963 п.4.1	Вода питьевая, дистиллированная вода,	36.00.11	2201,2202	Общее микробное число(ОМЧ)	от 1 КОЕ/см³
73.	ГОСТ 18963 п.4.2	используемая для приготовления лекарственных средств (кроме лекарств для инъекций и глазных капель)			Бактерии группы кишечной палочки	Положительный/отрицательный коли-индекс от 3 НВЧ коли-индекса от 0,1/дм³ коли-титр от 0,9
74.	ГОСТ 31955.1 (ИСО 9308-1:2000)	Вода питьевая	36.00.11	2201,2202	E.coli;	не обнаружено КОЕ/100мл от 0,3 КОЕ / 100мл
75.	МУ № 2657-82, п.5	Поверхности объектов методом смывов	-	3003 3005 3006 10 3006 10 300 0	Общее микробное число/ОМЧ/ Общее микробное число(ОМЧ); Бактерии группы кишечных палочек (БГКП); St.aureus Энтеробактерии	от 1 КОЕ/см³ Обнаружено /не обнаружено Обнаружено /не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
76.	МУ № 3182-84 п.3	Дистиллированная вода, в том числе для приготовления инъекционных растворов, глазных капель; сухие лекарственные вещества для изготовления инъекционных растворов, аптечная посуда, пробки, прокладки, воронки, цилиндры и прочие вспомогательные материалы (смывная жидкость), Воздух	20.13.52.12021. 20.10.261; 21.20.23.190; 71.20.11	-	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов Плесневые дрожжевые грибы Бактерии группы кишечных палочек (БГКП);	от 1 КОЕ /см ³
77.	МУ № 3182-84 п.4	Поверхность объектов внешней среды, руки, санобдежда методом смывов			Количество золотистого стафилококка	От 1 КОЕ /1м ³
78.	МУ № 3182-84 п.5	Дистиллированная вода, в том числе для инъекционных растворов до стерилизации, глазные капли, смывы с аптечного стекла, инвентаря, оборудования и рук персонала			Количество дрожжевых, плесневых грибов Общее количество микроорганизмов; Бактерии группы кишечных палочек Патогенный (золотистый) стафилококк	От 1 КОЕ / 1м ³ Обнаружено /не обнаружено
79.	Дополнения №5191-90 к МУ №3182-84	Дистиллированная вода, в том числе для приготовления инъекционных растворов, глазных капель, сухие лекарственные вещества.	20.13.52.120		Синегнойная палочка Бактерии рода Протея	Обнаружено /не обнаружено
80.	МУК 4.2.2942-11 п 3.1	Воздушная среда в организациях лечебного профиля	71.20.11; 21.20.24		Пирогенообразующие микроорганизмы	Обнаружено /не обнаружено
81.	МУК 4.2.2942-11 п 3.2	Поверхность объектов внешней среды, рук персонала методом смывов в организациях лечебного профиля			Общее количество микроорганизмов S.aureus Количество плесневых и дрожжевых грибов Бактерии группы кишечных палочек Стафилококки S.aureus Сальмонеллы Условно-патогенные бактерии	От 1 КОЕ/ 1м ³ От 1 КОЕ /1м ³ От 1 КОЕ /1м ³ Обнаружено /не обнаружено Обнаружено /не обнаружено Обнаружено /не обнаружено Обнаружено /не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
					Pseudomonas aeruginosa	Обнаружено / не обнаружено
82.	МУК 4.2.2942-11 п.4	Стерильные изделия медицинского назначения			Стерильность	Стерильно/нестерильно
83.	МР от 03.06.86. «Определение грамотрицательных потенциально патогенных бактерий- возбудителей внутрибольничных инфекций», п.3, п.5	Объекты внешней среды	-		Грамотрицательные потенциально патогенные микроорганизмы; Неферментирующие грамотрицательные бактерии (НГОб);	Обнаружено / не обнаружено
84.	МР № ФЦ/4022-04 от 24.12.04	Почва территорий населенных мест (жилая зона, детские дошкольные, школьные учреждения, зона санитарной охраны водоемов, рекреационные зоны, транспортные магистрали, т.д.).	71.20.11		Общие колиформные бактерии (БГКП)/ Индекс БГКП; Энтерококки/ Индекс энтерококков; Патогенные бактерии родов Salmonella и Shigella / Патогенные бактерии, в том числе сальмонеллы	Коли-индекс от 1 клеток на 1 г
85.	МУ 1446-76 Раздел III	Почва	71.20.11		Отбор проб	Коли-индекс от 1 клеток на 1 г
86.	МУ 1446-76 Раздел IV.1.				Бактерии кишечных палочек /индекс БГКП	Обнаружено / не обнаружено
87.	МУ 4.2.2723-10 за исключением п.13	Объекты внешней среды. Биологический материал.			Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;	Обнаружено / не обнаружено
88.	МУ 143-9/316-17-89. п.3.3	Лечебные грязи			Общее микробное число/ОМЧ/ Общее микробное число(ОМЧ); Титр ЛПК ;	от 1 клетки/г
89.	МУ 143-9/316-17-89. п.3.1.1				Титр сульфитредуцирующих клостридий;	Титр от 0,1
90.	МУ 143-9/316-17-89. п.3.2				Титр сульфитредуцирующих клостридий;	Титр от 0,1
91.	МУ 143-9/316-17-89. п.3.4				Патогенные стафилококки (S.aureus)	Наличие/отсутствует
92.	МУ 143-9/316-17-89. п.3.1.3				Энтерококки;	Наличие/ отсутствует
93.	МУ 143-9/316-17-89. п.3.1.2				Колиформные бактерии фекальные;	Наличие/ отсутствует

1	2	3	4	5	6	7
94.	МУ 143-9/316-17-89. п.3.1.4				Pseudomonas aeruginosa;	Наличие/ отсутствует
95.	МУ 15/6-5-91.	Паровые и воздушные стерилизаторы			Отбор проб. Эффективность стерилизации	- стерилизация эффективна/ стерилизация неэффективна
96.	МУК 4.2.1035-01 п.5	Дезинфекционные камеры			Эффективность дезинфекции с использованием биологических индикаторов	Дезинфекция эффективна/ Дезинфекция неэффективна
97.	МУК 4.2.1035-01 п. 6.3.1					
98.	МУК 4.2.1035-01 п.10					
99.	МУ МЗ СССР от 17.12.84. № 04-723/3	Биологический материал	-	3002 90 500 0	Бактерий семейства Enterobacteriaceae род Salmonella Род Shigella Род Escherichia	Выделено /не выделено
100.	МУ МЗ СССР от 17.12.84. № 04-723/3 5.1 инструкция по применению набора реагентов				Антитела к возбудителям шигеллезов (РПГА) Антитела к возбудителям сальмонеллезов (РПГА)	Отрицательная/ положительная до титра 1:5120 Отрицательная/ положительная до титра 1:5120
101.	Приказ МЗ СССР от 23.04.85. № 535				Staphylococcus aureus;	Не обнаружено/обнаружено I-Очень скудный рост II-Скудный рост III-Умеренный рост IV- Обильный рост
102.	МР № 3923-85 от 14.08.85.				Неферментирующие грамотрицательные микроорганизмы;	Выделено /не выделено
103.	МР МЗ СССР от 15.08.84 № 3082-84.				Синегнойная палочка	Выделено /не выделено
104.	МР МЗ РСФСР от 17.01.83				Энтерококки;	Обнаружено /не обнаружено
105.	МУК 4.2.1887-04 за исключением п.7.4 инструкция по применению набора реагентов				Род Neisseria	Обнаружено /не обнаружено
					Антитела к возбудителям менингококковой инфекции	титр от 1:20

1	2	3	4	5	6	7
106.	МУК 4.2.3115-13 п.6.1, 6.3				(РНГА (пассивный)) S. pneumonia	Выделено /не выделено
107.	МР 3.1.2.0072-13 п.6.3				Бактерии рода Bordetella	Обнаружено /не обнаружено
108.	МР 3.1.2.0072-13 п.8.3 инструкция по применению набора реагентов				Антитела к возбудителям коклюша (РА)	титр от 1:160
109.	МУК 4.2.3065-13 п.6				Бактерии рода коринебактерий;	Выделено /не выделено
110.	МУК 4.2.3065-13 п.11 инструкция по применению набора реагентов				Антитела к возбудителям дифтерии (РПГА)	титр от 1:20
111.	МУК 3.1.7.3402-16 п. 9.3.1 инструкция по применению набора реагентов				Антитела к возбудителю бруцеллеза (р. Хелдсона)	отрицательный/сомнительный/ положительный/резко положительный
112.	МУК 3.1.7.3402-16 п.9.3.2 инструкция по применению набора реагентов				Антитела к возбудителю бруцеллеза (р. Райта)	отрицательный/положительный / резко положительный
113.	МР МЗ СССР № 11-14/9-6				Стафилококки Бактерии семейства Enterobacteriaceae Pseudomonas aeruginosa;	не выделен/ выделен (массивный рост, не массивный рост)
114.	МУК 4.2.1890-04 п.4.3.	Культура микроорганизмов			Чувствительность микроорганизмов к антибактериальным препаратам	чувствительный/промежуточный /резистентный
115.	МУК 4.2.2747-10 п.4.1	Пищевые продукты и продовольственное сырье:	10,11 10.13	0201-0203 0205-0206 0209-0210	Отбор проб на наличие личинок трихинелл	-
116.	МУК 4.2.2747-10 п.4.2	Мясо, мясная продукция			Отбор проб на наличие цистицерков (финн)	-
117.	МУК 4.2.2747-10 п.7.1.1				Личинки трихинелл	от 1 экз

1	2	3	4	5	6	7
118.	МУК 4.2.2747-10 п.7.2.1	Пищевые продукты и продовольственное сырье:			Цистицерки (финны)	от 1 экз
119.	МУК 4.2.2747-10 п.7.2.2	Мясо, мясная продукция			Цистицерки (финны)	от 1 экз
120.	МУ 3.2.1756-03 п.3.2.2	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	03.1-03.2 03.11-03.12 03-21-03.22 10.20	0301 0302-0308	Отбор проб	-
121.	МУК 3.2.988-00 п.3.2.1-3.2.10				Интенсивность инвазии/личинки паразитов в живом виде, опасных для здоровья человека: Нематод, цестод, трематод	от 1 экз
122.	МУК 3.2.988-00 п.3.2.11.1				Интенсивность инвазии/личинки паразитов в живом виде, опасных для здоровья человека: Нематод, цестод, трематод	от 1 экз
123.	МУК 3.2.988-00 п.3.2.11.3				Интенсивность инвазии/личинки паразитов в живом виде, опасных для здоровья человека: трематод	от 1 экз
124.	МУК 3.2.988-00 п.7				Экстенсивность инвазии	-
					Индекс обилия	-
					Среднее число паразитов на 1 кг массы	-
125.	МУК 4.2.3016-12 п.3	Плодоовощная, плодовая годня	01.13	0701-0707	Отбор проб	
126.	МУК 4.2.3016-12 п.7.1-п.7.3	растительная продукция. Свежеотжатые соки.	01.21 01.22.- 01.25	0709-0710 0803-0810 2009	Яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших	от 1 экз
127.	МУК 4.2.2314-08 п.2.1	Вода питьевая централизованного водоснабжения. Вода источников централизованного и нецентрализованного водоснабжения. Вода плавательных бассейнов. Вода аквапарков.	36.00.11	2201	Отбор проб	-
128.	МУК 4.2.2314-08 п.5.1.2				Яйца гельминтов Цисты патогенных кишечных простейших Цисты лямблий	от 1 экз
129.	МУК 4.2.2314-08				Яйца гельминтов	от 1 экз

1	2	3	4	5	6	7
	п.5.1.3.1.				Цисты патогенных кишечных простейших	
130.	МУК 4.2.2314-08 п.5.1.3.2.	Вода питьевая,расфасованная в емкости	36.00.11	2201	Ооцисты криптоспоридий	от 1 экз
131.	МУ 2.1.4.1184-03 приложение 11				Ооцисты криптоспоридий	от 1 экз
132.	МУК.4.2.1884-04п.3.1	Вода поверхностных водных объектов	36.00.11	2201	Отбор проб	-
133.	МУК.4.2.1884-04п.3.3				Яйца гельминтов	от 1 экз
134.	МУК.4.2.1884-04п.3.4				Цисты патогенных кишечных простейших	
135.	ГОСТ 17.4.4.02 п.5.7	Почва	-	-	Отбор проб	-
136.	МУК 4.2.2661-10 п.4.1	Почва.	-	-	Отбор проб	-
137.	МУК 4.2.2661-10 п.6.1	Сточная вода.			Отбор проб	-
138.	МУК 4.2.2661-10 п.7.1	Осадки сточных вод.			Отбор проб	-
139.	МУК 4.2.2661-10 п.10.1	Смывы с поверхностей			Отбор проб	-
140.	МУК 4.2.2661-10 п.4.2	Почва.			Показатель содержания яиц гельминтов	от 8 экз/kg
141.	МУК 4.2.2661-10 п.6.2	Сточная вода.			Показатель истинной обсемененности	от 8 экз/kg
142.	МУК 4.2.2661-10 п.7.2	«Сырой осадок» сточных вод.			Яйца гельминтов	от 0,1 экз/л
143.	МУК 4.2.2661-10 п.10.2	Обезвоженный осадок сточных вод.			Яйца гельминтов	от 1 экз/л
		Смывы с поверхностей			Яйца гельминтов	от 8 экз/kg
144.	МУК 4.2.2661-10 п.4.5	Почва			Личинки гельминтов	от 0,1 экз/предмет; от 4 экз./м²
145.	МУК 4.2.2661-10 п.4.7	Почва			Цисты патогенных кишечных простейших	от 10 экз/kg от 4 экз/100г
146.	МУК 4.2.2661-10 п.6.3	Сточная вода.			Цисты патогенных кишечных простейших	от 0,1 экз/л

1	2	3	4	5	6	7
147.	МУК 4.2.2661-10 п.7.3	Осадки сточных вод.			простейших Цисты	от 1 экз/л
148.	МУК 4.2.2661-10 п.10.4	Смывы с поверхностей.			патогенных кишечных простейших Цисты патогенных кишечных простейших	от 0,1 экз/предмет; от 4 экз./м ²
149.	МУ 4.2.2039-05 п.7.3.2. таблица 4	Биологический материал	-	-	Сбор проб клинического материала	-
150.	МУК 4.2.3145-13 п.1.1.1.1				Гельминты и их фрагменты	Обнаружено / не обнаружено
151.	МУК 4.2.3145-13 п.1.1.1.2.1				Яйца гельминтов	
152.	МУК 4.2.3145-13 п.1.1.1.4 метод периферического отпечатка по Грэхэм				Яйца гельминтов	Обнаружено / не обнаружено
153.	МУК 4.2.3145-13 п.1.1.1.4 метод периферического отпечатка по Рабиновичу				Яйца гельминтов	Обнаружено / не обнаружено
154.	МУК 4.2.3145-13 п.1.1.2.2(метод формалин-эфирной седиментации)				Яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших	Обнаружено / не обнаружено
155.	МУК 4.2.3145-13 п.2.1.1				цисты патогенных кишечных простейших	Обнаружено / не обнаружено
156.	МУК 4.2.3145-13 п.2.1.2 (метод нативного мазка)				цисты патогенных кишечных простейших	Обнаружено / не обнаружено
157.	МУК 4.2.3533 -18 п. 3.3 Инструкция по применению набора реагентов		21.10.60.192	3002 90 100 0	антигела к антигенам возбудителей токсокароза, трихинеллеза, эхинококкоза, описторхоза, лямблиоза	Положительный/сомнительный /отрицательный
158.	РД 52.04.186-89 (ч.1, раздел 2, п.2.2. и 2.5., раздел 3, п. 3.4., раздел 4, п.4.1. и 4.4.)	Атмосферный воздух, Воздух закрытых помещений	-	-	Отбор проб	не определен
159.	РД 52.04.186-89 (ч.1, раздел 5, п.5.2.6)	Атмосферный воздух, Воздух закрытых помещений	-	-	взвешенные частицы (пыль)	разовая - 0,26-50,0 мг/м ³
160.	МУ №1638-77	воздух рабочей зоны	-	-	азота оксид (IV)	предел обнаружения в воздухе 3 мг/м ³ расчетная

1	2	3	4	5	6	7
161.	ГОСТ 4011-72, п. 2	Вода питьевая	36.00 20.13.52.120		Массовая концентрация общего железа	0,1-2,0 мг/дм ³
162.	ГОСТ 4011-72, п. 3	Вода питьевая	11.07.11.120		Массовая концентрация общего железа	0,05-2,0 мг/дм ³
163.	ГОСТ 4245-72	Вода питьевая			Хлориды (хлор-иона) (Cl ⁻)	от 10 мг/дм ³
164.	ГОСТ 6709-72	Вода дистиллированная			Массовая концентрация веществ, восстанавливающих KMnO ₄ (O)	0,5 – 10 мг/дм ³
					Водородный показатель	не определен
					Удельная электрическая электропроводимость при t-20°C	-1-19 pH
165.	ГОСТ 31868-2012 Метод А	Вода питьевая (расфасованная в емкость), природная	11.07.11.120. 36	6101,6112,611 5,6117,6301- 6308 4101-4103 4302,4303, 5106-5113, 5701-5705, 4823	Цветность	0-70 градус
166.	ГОСТ 31868-2012 Метод Б	(поверхностная и подземная)	20.42.	6101,6112,611 5,6117,6301- 6308 4101-4103 4302,4303, 5106-5113, 5701-5705, 4823		от 1 градуса
167.	ГОСТ 31940-2012 Метод 1	Вода питьевая (расфасованная в емкость), природная			Сульфаты (SO ₄ ²⁻)	25-500 мг/дм ³
168.	ГОСТ 31940-2012 Метод 2	Вода питьевая (расфасованная в емкость), природная			Сульфаты (SO ₄ ²⁻)	10-2500 мг/дм ³
169.	ГОСТ 31940-2012	Вода питьевая (расфасованная в			Сульфаты (SO ₄ ²⁻)	2-50 мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
	Метод 3	емкость), природная Вода питьевая (расфасованная в емкость), природная				
170.	ГОСТ 31954-2012 Метод А	Вода питьевая (расфасованная в емкость), природная	11.07.11.120.36		Жесткость общая	от 0,1°Ж
171.	ГОСТ 33045-2014 Метод А	(поверхностная и подземная)			Аммиак и ионов аммония	0,1-3,0 мг/дм³
172.	ГОСТ 33045-2014 Метод Б	Вода питьевая (расфасованная в емкость), природная			Нитриты	0,003-0,3 мг/дм³
173.	ГОСТ 33045-2014 Метод Д	Вода питьевая (расфасованная в емкость), природная			Нитраты	0,1-2,0 мг/дм³
174.	ГОСТ Р 52501-2005 п.5.0	Вода для лабораторного анализа	-	-	Отбор проб	-
175.	ГОСТ Р 52501-2005 п.6.1				Удельная электрическая проводимость при температуре 25°C	10⁻⁴-10 См/м
176.	ГОСТ Р 52501-2005 п. 6.2	Вода для лабораторного анализа			Массовая концентрация веществ, восстанавливающих KMnO₄ (O)	не определен
177.	ГОСТ Р 52501-2005 п.6.4				Массовая доля остатка после выпаривания при температуре 110°C	не определен
178.	ГОСТ 56237-2014	Питьевая вода			Отбор проб	не определен
179.	ГОСТ Р 57164-2016 п. 4.	Вода питьевая, природная			Отбор проб	не определен
180.	ГОСТ Р 57164-2016 п. 5.8.1.	(поверхностная, подземная),			Запах	0-5 балл
181.	ГОСТ Р 57164-2016 п.5.8.2.				Вкус и привкус	0-5 балл
182.	ГОСТ Р 57164-2016 п.6.				Мутность	1-8 ЕМФ
183.	ПНД Ф 14.1:2:4.50—96 (издание 2011г.)	Природные (поверхностные и подземные) воды			железо	0,05-10,0 мг/дм³
184.	ПНД Ф 14.1:2.96-97 (издание 2016 г.)	Природные (поверхностные и подземные) воды			Хлориды (Cl⁻)	10,0-5000 мг/дм³
185.	ПНД Ф 14.1:2.111-97 (издание 2011 г.)	Природные (поверхностные и подземные) воды			Хлориды (Cl⁻)	10-10000 мг/дм³
186.	ПНД Ф 14.1:2:3:4.121-97 (издание 2018 г.)	Природные (поверхностные и подземные) воды			Водородный показатель (pH)	-1-19 pH
187.	ПНД Ф 14.1:2.159-2000 (издание 2005г.)	Природные (поверхностные и подземные) воды			Сульфат - ион	10-1000 мг/дм³
188.	ПНД Ф 14.1:2:4.213-05	Природные (поверхностные и подземные) воды			Мутность	0,1-5,0 мг/дм³ по каолину

1	2	3	4	5	6	7
		подземные) воды				1,0-100,0 ЕМФ по формазину
189.	ГОСТ 17.4.3.01-2017	Почва	71.20.11		Отбор проб	
190.	ГОСТ 26483-85				Водородный показатель (рН)	1,0-14,0 рН
191.	ГОСТ 26951-86				Азот нитратный	2,8-109,0 мг/кг при разбавлении 28,0-1090,0 мг/кг
192.	ГОСТ 11086-76	Гипохлорит натрия	20.20.14	3808 94	Отбор проб	
193.	ГОСТ 14193-78	Монохлорамин технический ХБ			Массовая доля активного хлора	Не определен
194.	ГОСТ 25263-82	Кальция гипохлорит нейтральный			Отбор проб	Не определен
195.	ГОСТ Р 54562-2011	Хлорная известь			Массовая доля активного хлора	Не определен
196.	Р 4.2.2643-10 п.4.2.1.	Дезинфекционные средства			Активный хлор	Не определен
197.	ГОСТ 9793-2016	Все виды мяса, включая мясо	10.11-10.13	0201-0208,	Массовая доля влаги	1,0-85,0 %
198.	ГОСТ 9957-2015		10.47.2	0210	Подготовка проб	
199.	ГОСТ 9959-2015	птицы, мясные и мясосодержащие продукты	10.89.12	0407, 0408	Массовая доля хлористого натрия	0,1-7,0%
				1611, 1602	Внешний вид, Цвет	описание
					Состояние поверхности	
					Запах	
					Консистенция	
					Вкус	
200.	ГОСТ 33319-2015				Массовая доля влаги	1,0-85,0%
201.	ГОСТ 19342-73	Замороженная печень крупного рогатого скота и свиней			Внешний вид	описание
	п.2а.1				Цвет	
202.	ГОСТ 4288-76	Кулинарные изделия, полуфабрикаты из рубленого мяса (котлеты, битки,			Массовая доля влаги	0,7-80 %
	п.2.5					
203.	ГОСТ 4288-76	шницели, сэндвичи, рулеты, бифштексы)			Внешний вид, вкус и запах, степень измельчения, равномерность перемешивания фарша.	описание
	п.2.3					
204.	ГОСТ 4288-76 п.2.6				Кислотность	Не установлен
205.	ГОСТ 31470-2012 п.4	Мясо птицы, субпродукты и			Внешний вид и цвет, консистенция,	описание

1	2	3	4	5	6	7
		полуфабрикаты из мяса птицы			запах	
206.	ГОСТ 31470-2012 п. 5				Общая кислотность	0,3-10,0°Т
207.	ГОСТ 31720-2012 п.4	Яичные продукты, выработанные из пищевых яиц сельскохозяйственной птицы: яичная масса; яичный меланж, яичный белок, яичный желток жидкие и сухие; полуфабрикаты и кулинарные изделия из яиц, яичного меланжа, яичного белка и яичного желтка			тбор проб	
208.	ГОСТ 31720-2012 п.5				Внешний вид, цвет, текстура и консистенция, Запах и вкус	описание
209.	ГОСТ 31469-2012 п. 10	Сухие, концентрированные и жидкие яичные продукты			Посторонние примеси	Не определен
210.	ГОСТ 31469-2012 п.6				Массовая доля сухого вещества	25,0-50,0 % 8,0-45,0 % 75,0-99,5%
211.	ГОСТ Р 54668-2011 п. 7, п. 8.1, п. 8.3	Молоко и продукты переработки молока, в том числе молочные составные и моллосодержащие продукты	10.51 10.53	0401-04406	Массовая доля влаги и сухого вещества	0,5-99,0 %
212.	ГОСТ 3626-73	Молоко, молочные и моллосодержащие продукты,	10.51 10.53	0401-04406	Массовая доля влаги и сухого вещества	0,5-99,0 %
213.	ГОСТ 5867-90 п.2	кисломолочные продукты, сыр и сырные продукты, масло из коровьего молока и масляную пасту, сливочно-растительный спред и сливочно-растительную топленую смесь, мороженое			Массовая доля жира	0,5-70,0 %
214.	ГОСТ 24065-80	Молоко	10.53	0401	Сода	Не установлен
215.	ГОСТ 24066-80	Сырое молоко	10.53	0401	Аммиак	Не установлен
216.	ГОСТ 3623-2015, п. 7.2	Молоко и молочные продукты	10.51	0401-0406	Фосфатаза	Не определен
217.	ГОСТ 3627-81, п.2, 4	Сыр и сырные продукты, брынза, соленые творожные продукты, сливочное масло и масляная паста	10.53	0405-0406	Массовая доля хлористого натрия	1,0-7,0%
218.	ГОСТ 26809.1-2014	Молоко, молочные, молочные	10.53	0405	Отбор проб	Не установлен

1	2	3	4	5	6	7
		составные и молоко-содержащие продукты			Подготовка проб к анализу	
219.	ГОСТ 26809.2-2014	Масло сливочное, масло топленое, масляная паста из коровьего молока, молочный жир, сливочно-растительные смеси, тошленые смеси, сыры, сырные смассы, сырные продукты, плавленые сыры, плавленые сырные продукты	10.51.3	0405	Отбор проб Подготовка проб к анализу	Не установлен
220.	ГОСТ 32892-2014	Молоко и продукты переработки	10.51	0401-0406	Активная кислотность (pH)	3-8 pH
221.	ГОСТ Р 54669-2011, п.7	молока	10.51	0401-0404	Кислотность	2-250 °T
222.	ГОСТ Р 55063-2012 п. 7.8	Сыры, плавленые сыры	10.51.4	0406	Массовая доля жира в сухом веществе	7,0-39,0 %
223.	ГОСТ Р 55063-2012 п. 7.10		10.51.4	0406	Массовая доля хлористого натрия	1,0-8,0%
224.	ГОСТ Р 55361-2012 п. 7.6, 7.7	Молочный жир, масло топленое, масло сливочное, масляная паста из коровьего молока	10.51.3	04.05	Массовая доля влаги	0,5-60,0%
225.	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.4, п.7.5				Массовая доля жира	50,0-75,0%
226.	ГОСТ Р 55361-2012 п. 7.14				Титруемая кислотность	1,0-6,0 °T
227.	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.15				Титруемая кислотность жировой фазы	1,0-6,0°K
228.	ГОСТ Р 55361-2012 п. 7.16				Титруемая кислотность молочной плазмы	10,0-70,0 °T
229.	ГОСТ 32157-2013	Рыбные консервы	10.20	1604, 1605	Массовая доля отстоя в масле	Не установлен
230.	ГОСТ 26808-2017, п.4	Консервы из рыбы и морепродуктов		0302-0308	Массовая доля сухого вещества	10,0-50,0 %
231.	ГОСТ 26829-86, п.2	Консервы и пресервы из рыбы	10.20	1604, 1605	Массовая доля жира	0,5-70,0 %
232.	ГОСТ 27207-87	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20	1604, 1605	Массовая доля хлористого натрия	Не установлен
233.	ГОСТ 27082-2014 п. 4	Консервы и пресервы из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей	10.20	1604, 1605	Общая кислотность	0,3-0,7%
234.	ГОСТ 31339-2006, п.5	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	10.20	0303-0306	Отбор проб	
235.	ГОСТ 31339-2006, п.4.3.1.2a		10.20	0303-0306	Массовая доля глазури	Не установлен
236.	ГОСТ 7636-85, п.3.3	Рыба, морские млекопитающие,	10.20	0303-0308	Массовая доля воды	1,0-90,0 %
237.	ГОСТ 7636-85, п.3.5.1	морские беспозвоночные и	10.20	0303-0308	Массовая доля хлористого натрия	0,3-65,0 %

1	2	3	4	5	6	7
		продукты их переработки				
	ГОСТ 5667-65	Хлеб, булочные, сдобные и диетические изделия	10.71.11 10.72.11	1905	Отбор проб Форма Поверхность Цвет Вкус и запах	описание
238.	ГОСТ 5668-68 п. 5	Хлебобулочные, бараночные и сухарные изделия	10.71, 10.72	1901, 1905	Массовая доля жира	0,7-50,0 %
239.	ГОСТ 5669-96	Хлеб и хлебобулочные изделия	10.71	1901, 1905	Пористость	50-90 %
240.	ГОСТ 5670-96				Кислотность	0,2-50,0 град
241.	ГОСТ 5698-51, п.2				Массовая доля поваренной соли	0,14-5,0 %
242.	ГОСТ 21094-75				Влажность	1,0-80,0 %
243.	ГОСТ 26312.1-84	Крупа	10.61	1101-1104	Отбор проб	Не установлен
244.	ГОСТ 26312.2-84, п.3		10.73.11	1902	Цвет, запах, вкус	описание
245.	ГОСТ 26312.4-84				Определение примесей и доброкачественного ядра	Не установлен
246.	ГОСТ 26312.6-84	Овсяные хлопья	10.61	1061, 1103	Кислотность	0,2-50,0 градус кислотности
247.	ГОСТ 9404-88	Мука, отруби	10.61	1101- 1103, 1105- 1106	Влажность	1,0-30,0%
248.	ГОСТ 27493-87	Мука, отруби			Кислотность	0,3-50,0°Г
249.	ГОСТ 27558-87	Мука, отруби			Цвет, Запах, Вкус, Хруст	описание
250.	ГОСТ 31964-2012 п. 7.3.1, 7.3.2	Макаронные изделия	10.73	1902	Массовая доля влаги	Не определен
251.	ГОСТ 31964-2012 п. 7.2.	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71.12 10.72.12	1701, 1704 1905	Цвет и форма, запах и вкус	описание
252.	ГОСТ 31964-2012 п. 7.4				Кислотность	0,2-50,0 град
253.	ГОСТ 5897-90				Внешний вид, вкус, запах, цвет.	описание
254.	ГОСТ 5898-87, п.2, п.3	Кондитерские изделия	10.81, 10.82		Кислотность	0,2-50,0 градусы
255.	ГОСТ 5898-87 п.4	Кондитерские изделия	10.81, 10.82		Щелочность	0,2-50,0 град
256.	ГОСТ 12576-2014	Белый сахар, сахар-песок			Внешний вид и цвет. Запах Чистота раствора. Вкус	описание
257.	ГОСТ 12572-2015	Белый сахар	10.84	1701	Цветность	20-200 ед. оптической плотности
258.	ГОСТ 5900-2014, п.7	Кондитерские изделия и	10.71	1704	Массовая доля влаги	0,5-50,0%

1	2	3	4	5	6	7
259.	ГОСТ 31902-2012 п.7; п.8	полуфабрикаты	10.71	1704	Массовая доля жира	0-60,0%
260.	ГОСТ Р 54642-2011	Сахар белый, сахар-песок, тростниковый сахар-сырец	10.81	1701	Влага и сухие вещества	0,10-1,0%
261.	ГОСТ 34130-2017 п.10	Сушеные овощи и фрукты	10.3 10.84.2	0712 0813	Внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус	описание
262.	ГОСТ 24556-2014 п.2	Продукты переработки плодов и овощей	10.83.13	2001-2008 1602	Массовая доля аскорбиновой кислоты	1·10 ⁻³ %
263.	ГОСТ 26188-2016	Продукты переработки фруктов и овощей, в том числе соковая продукция, мясные и мясорастительные консервы		0701-0707 0807, 0902 0904-0910	pH	Не установлен
264.	ГОСТ 26313-2014	Продукты переработки фруктов и, овощей			Отбор проб	Не установлен
265.	ГОСТ 26323-2014				Массовая доля растительных примесей	Не установлен
266.	ГОСТ ISO 750-2013, п.7.2	Продукты переработки фруктов и овощей	10.30	2001-2008	Титруемая кислотность	Не установлен
267.	ГОСТ 28875-90, п.3.	Пряности	10.84	0903-0910	Внешний вид, запах, вкус	Неопределен
268.	ГОСТ 1936-85, п.2.5	Черный, зеленый и желтый байховый чай,	10.83	0902	Массовая доля влаги	0,28-25,0 %
269.	ГОСТ 32572-2013 п.10.32	ароматизированный черный и зеленый байховый чай, плиточный и зеленый кирпичный чай	-	-	Внешний вид и цвет чайного листа	Описание
270.	ГОСТ ISO 11294-2014	Кофе молотый жаренный	-	-	Потеря массы при температуре 103°C	2,0-22,0%
271.	ГОСТ 8756.1-2017 п.2	Консервированные пищевые продукты, кроме молочных			Внешний вид, цвет, запах, консистенция и вкус. Масса нетто Массовая доля составных частей.	описание
272.	ГОСТ 8756.11-2015	Продукты переработки фруктов и овощей, в том числе осветленные фруктовые и овощные соки, нектары, морсы, сокосодержащие напитки и экстракты			Прозрачность	Не установлен
273.	МЗ СССР МУ 5048-89 п.2	Продукция растениеводства			Нитраты	50-3000 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
274.	ГОСТ 5472-50	Масла растительные	10.41	1501, 1502	Запах, цвет, прозрачность	описание
275.	ГОСТ 26593-85		10.84, 10.42 10.11.5	1507-1515, 1517, 2103	Перекисное число	0,1-40,0 моль активного кислорода/кг
276.	ГОСТ 11812-66			0209	Массовая доля влаги и летучих веществ	0,06-1,0%
277.	ГОСТ 31762-2012 п. 4.2		-	-	Консистенция, внешний вид, цвет, запах, вкус	описание
278.	ГОСТ 31762-2012 п.4.3	Майонез и соус майонезный			Массовая доля влаги	1,0-95,0%
279.	ГОСТ 31762-2012 п.4.6				Массовая доля жира	50,0-95,0%
280.	ГОСТ 31762-2012 п.4.16				Перекисное число	0,1-45,0 ммоль акт. кислорода/кг
281.	ГОСТ 31762-2012 п.4.13				Кислотность	0,05-10,0%
282.	ГОСТ 31933-2012, п.7	Масла растительные	-	-	Кислотное число	0-300 мг КОН/г
283.	ГОСТ 32189-2013 п.5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.8		-	-	Массовая доля влаги	Не определен
284.	ГОСТ 32189-2013 п.5.2				Цвет, запах и вкус, консистенция	описание
285.	ГОСТ 32189-2013 п.5.10				Кислотность	0,5-3,0°К
286.	ГОСТ 32189-2013 п.5.20	Топленые животные жиры (пищевые, кормовые и технические)			Массовая доля хлористого натрия	0-1,5%
287.	ГОСТ 32189-2013 п.5.12, 5.13, 5.14				Массовая доля жира	Не определен
288.	ГОСТ 8285-91 п. 2.3				Массовая доля влаги и летучих веществ	0,05-10,0%
289.	ГОСТ 8285-91 п. 2.2				Вкус и запах. Консистенция. Цвет Прозрачность	описание
290.	ГОСТ Р 51487-99	Масла растительные и жиры животные		-	Перекисное число	0,1-45,0 мэкв/кг
291.	ГОСТ 32080-2013 п.5.6.1	Ликероводочные изделия: крепкие ликеры, десертные ликеры, эмульсионные ликеры, кремы, наливки, пунши, сладкие настойки, полусладкие настойки,	11.01.10.20011. 05 11.07	2208 2203 2202	Массовая концентрация кислот	0,1-1,3 г/100см³

1	2	3	4	5	6	7
		слабоградусные полусладкие настойки, горькие настойки, слабоградусные горькие настойки, десертные напитки, аперитивы, коктейли, балзамы, слабоградусные газированные и негазированные напитки, спиртные напитки из зернового сырья, а также джины, виски, ром, текилу, аквавит и другие ликероводочные изделия, полученные из растительного сырья				
292.	ГОСТ 12788-80, п.1	Пиво	-	-	Кислотность	1,3-6,0 к.ед.
293.	ГОСТ 12786-80, п.2				Отбор проб	
294.	ГОСТ 12789-87, п.3				Цвет	
295.	ГОСТ 6687.2-90, п.2	Продукция безалкогольной промышленности	-	-	Массовая доля сухих веществ	0,1-4,0 ц. ед.
296.	ГОСТ 6687.5-86, п.2				Внешний вид, прозрачность, цвет, аромат, вкус	0-35% описание
297.	ГОСТ 6687.4-86	Безалкогольные и слабоалкогольные напитки, квасы и товарные сиропы	-	-	Кислотность	Не установлен
298.	ГОСТ Р 51575-2000 п.4.1, п.4.2	Йодированная пищевая поваренная соль	10.84.30.130	25010091	Йод	20-60мкг/г
299.	ГОСТ 31774-2012	Мед	01.49.21	0409	Массовая доля воды	13,0-25,0%
300.	ГОСТ 32169-2013 п.10.2	Мед	01.49.21	0409	Водородный показатель	3,0-9,0 ед. рН
301.	ГОСТ 32169-2013 п.10.3	Мед	01.49.21	0409	Свободная кислотность	10-80мэкв/кг
302.	ГОСТ 31986-2012	Продукция общественного питания массового изготовления	10.85.1		Внешний вид, консистенция, вкус, запах	описание
303.	ГОСТ Р 54607.3-2012 п.7	Продукция общественного питания	-	-	Эффективность тепловой обработки мясных и рыбных кулинарных изделий (проба на пероксидазу)	Не установлен
304.	ГОСТ Р 54607.3-2012 п.6				Качественная проба на степень термического окисления фритюрных жиров	Не установлен

1	2	3	4	5	6	7
305.	МУ № 4237-86	Готовые блюда, отдельных приемов пищи и суточных рационов питания			Калорийность (сухие вещества, белки + углеводы, жиры)	Не установлен
306.	МУ № 1-40/3805	Полуфабрикаты, блюда и кулинарные изделия			Качество термической обработки	Не установлен
307.	МУК 4.3.2812-10	Факторы среды обитания промышленных объектов. Рабочие места, производственная зона. Жилые и общественные здания. Лечебно-профилактические учреждения и аптеки. Территория жилой застройки.	"_"	"_"	уровни естественной и искусственной освещенности	(10-200000) лк
308.	МУК 4.3.2756-10	Факторы среды обитания промышленных объектов. Рабочие места, производственная зона. Жилые и общественные здания. Лечебно-профилактические учреждения и аптеки.	"_"	"_"	уровни яркости	(10-200000) кд/м²
309.	МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98	Факторы среды обитания промышленных объектов. Рабочие места, производственная зона. Жилые и общественные здания. Лечебно-профилактические учреждения и аптеки. Территория жилой застройки	"_"	"_"	Температура воздуха относительная влажность воздуха скорость движения воздуха	(от 0 до 50)°C (10-98)% (0,1-20)м/с
310.	ГОСТ Р 24940-2016	Факторы среды обитания промышленных объектов. Рабочие места, производственная зона. Жилые и общественные здания. Лечебно-профилактические учреждения и аптеки. Территория жилой застройки	"_"	"_"	уровни естественной и искусственной освещенности	(10-200000) лк
311.	ГОСТ 30494-2011	Факторы среды обитания промышленных объектов. Рабочие	"_"	"_"	Температура воздуха, относительная влажность воздуха	(от 0 до 50)°C (10-98)%

1	2	3	4	5	6	7
		места, производственная зона. Жилые и общественные здания. Лечебно-профилактические учреждения и аптеки.			скорость движения воздуха	(0,1-20)м/с
312.	МУ 2.6.1.2838-11	Жилые, общественные и производственные здания и сооружения	-	-	мощность экспозиционной дозы гамма-излучения	0,010 – 9,999 мР/ч 0,010 – 9,999 Р/ч 0,10 – 99,99 мР/ч 0,10 – 99,99 Р/ч
313.	МУ 2.6.1.2398-08	Земельные участки под строительство жилых, общественных и производственных зданий и сооружений	-	-	мощность амбиентного эквивалента гамма-фона мощность амбиентного эквивалента дозы гамма-излучения	50 нЗв/ч-10 Зв/ч 50 нЗв/ч-10 Зв/ч

Главный врач

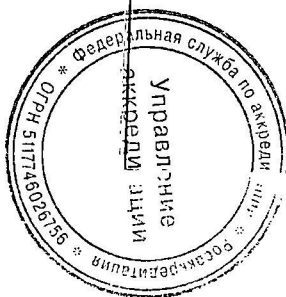
К.В. Булутов



Прошито, пронумеровано

35 (перекрыть) три

) листов



Эксперт по аккредитации:

И.В. Новокшопова

Технический эксперт:

С.В. Кияшко