

ЭКЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ
М.П.



УПРАВЛЕНИЕ АККРЕДИТАЦИИ

Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации

Д.А. МАК-РЕНКО
инициалы, фамилия

приложение к аттестату аккредитации

11 ФЕВ 2019

№ RA.RU.510135

от « »

201 г.

на 43 листах, лист 1

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ

Испытательного лабораторного центра Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Ульяновской области»

Юридический адрес:

432005, г. Ульяновск, ул. Пушкирева, 5

Адреса мест осуществления деятельности:

432005, г. Ульяновск, ул. Пушкирева, 5

432072, г. Ульяновск, ул. Наганова, 12

432017, г. Ульяновск, пер. Комсомольский, 9

433508, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Мелекесская, 39

433210, Ульяновская область, Карсунский район, р.п. Карсун, ул. Гусева, 55

433310, Ульяновская область, Ульяновский район, р.п. Ишеевка, ул. Текстильщиков, 1

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений	Наименование объекта	Код ОКП	Код ТН ВЭД ТС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
Испытательный лабораторный центр Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Ульяновской области» г. Ульяновск, ул. Пушкирева, 5 - ¹ , ул. Наганова, 12 - ² , пер. Комсомольский, 9 - ³ .						
Санитарно-гигиеническая лаборатория						
1.	Р 4.1.1672-03 глава 2, раздел I п.5.1, п. 5.3	Биологически активные добавки к пище	-	Из 2106	витамин С 1,2	(5-200) мг
	глава 2, раздел II п. 1.1, п.2				фосфор 1	(10- 700) мг/100г
	глава 1, раздел I п.2				жирно- кислотный состав 1	(1- 100) %

1	2	3	4	5	6	7
	глава 1, раздел I п.3.2				стерины	1 2 %
	глава 2, раздел II п. 1.1, п.3				кальций	1 (0,1-400) мг/ 100 г продукта
	глава 3, п. 10.2				магний	1 (0,06-400) мг/100 г продукта
	глава 2 раздел I п.1				флавонолы (кверцетин)	1 (1,0-100) мкг/ см ³
	глава 2 раздел II п. 1				флавононы (нарингин, +/- нарингенин, гесперидин)	1 (250-2000) мкг/см ³
					витамин А и Е	1 от 0,1 мкг/кг
					натрий	2 (100-10000) мг/кг
					калий	2 (100-10000) мг/кг
					кальций	2 (100-10000) мг/кг
					магний	2 (100-10000) мг/кг
					железо	2 (10-200) мг/кг
					марганец	2 (0,1-30,0) мг/кг
					медь	2 (0,5-30,0) мг/кг
					цинк	2 (1,0-100) мг/кг
					свинец	2 (0,01-1,0) мг/кг
					кадмий	2 (0,01-1,0) мг/кг
					кобальт	2 (0,02-5,0) мг/кг
					никель	2 (0,02-10,0) мг/кг
					хром	2 (0,01-1,0) мг/кг
	глава 5 раздел I п.1				микотоксин В 1	1 от 0,00015 мг/кг
	глава 5 раздел I п.2				охратоксин А	1 от 0,0013 мг/кг
	глава 5 раздел I п.3				дезоксиниваленол	от 0,060 мг/кг
	глава 5 раздел I п.4				зеараленон	1 от 0,005 мг/кг
	глава 1, раздел II п 1.2 А, п.1.2 В				патулин	от 0,005 мг/кг
	глава 1, раздел II п 1.3				массовая доля жира	1,2 (0,3-30,0) %
	глава 1, раздел I п 1					(40-85) %
	глава 5, раздел VI, п.1					(10-80) %
	глава 5, раздел VI, п.2				перекисное число	1,2 (0,2-40,0) ммоль активного кислорода/кг
	глава 2, раздел III, п.1				кислотное число	1,2 (0,2-30,0) КОН/г
					содержание йода	от 0,1 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

					1,2	
2.	ГОСТ ISO 2962	Сыры и сыры плавленые	-	Из 0406	фосфор 1	(0,2- 5,0) %
3.	ГОСТ 32009	Мясо и мясные продукты	-	Из: 0201 0202 0203 0204 0205 0206 0207	фосфор 1	(0,01- 1,50) %
4.	МУК 4.1.3217	Продукты пищевые и продовольственное сырье	-	Из: 0201 0202 0203 0204 0205 0206 0207 0208 0209 0210 0301 0302 0303 0304 0305 0306 0307 0308 0401 0402 0403 0404 0405 0406 0407 0408 0406 0410 0701 07002 0703 0704 0705 0706 0707 0708 0709 0710 0711 0712 0713 0901 0902 1101 1102 1103 1104 1105 1106 1107 1108 1507 1508 1509 1511 1512 1513 1514 1515 1516 1517 1518 1701 1702 1703 1704 1902 1904 1905 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009 2106	массовая доля фосфатов 1	(менее 50- свыше 300) мг/100 г
5.	ГОСТ Р 50846 п.4	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки	-	Из: 0301 0302 0303 0304 0305 0306 0307 0308	массовая доля аммиака 1	от 0,05 %
6.	ГОСТ 33835	Продукция соковая	-	Из 2009	массовая концентрация лимонной кислоты 1	(0,0025-70,0000) г/ дм ³
7.	СТ РК 2787-2015	Продукты пищевые	-	Из: 0201 0202 0203 0204 0205 0206 0207 0208 0209 0210 0301 0302 0303 0304 0305 0306 0307 0308 0401	гистамин 1	от 0,10 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
				0402 0403 0404 0405 0406 0407 0408 0406 0410 0701 07002 0703 0704 0705 0706 0707 0708 0709 0710 0711 0712 0713 0901 0902 1101 1102 1103 1104 1105 1106 1107 1108 1507 1508 1509 1511 1512 1513 1514 1515 1516 1517 1518 1701 1702 1703 1704 1902 1904 1905 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009 2106		
8.	ГОСТ 33839	Изделия кондитерские	-	Из 1704	массовая доля бензойной кислоты 1	(0,01-0,50) %
9.	ГОСТ 13685 п.2.9	Соль поваренная	-	Из 2501	массовая доля железа 1	(0,01 -5,0) %
	п. 2.18				pH 1	(5-10) ед. pH
	п. 2.1				вкус, запах, внешний вид 1	-
	п. 2.3				массовая доля нерастворимого в воде осадка 1	(0,5-5,0) %
	п. 2.2				массовая доля влаги 1	(0,1-10,0) %
	п. 2.5				массовая доля кальций- иона 1	(0,02-1,0) %
	п. 2.6				массовая доля магний -- иона 1	(0,01-5,0) %
	п. 2.7				массовая доля магний и кальций ионов 1	(0,01-5,0) %
	п. 2.8				массовая доля сульфат-ионов 1	(0,01-5,0) %
	п. 4				расчет солевого состава 1	-
10.	ГОСТ 33917 п. 6.13	Патока крахмальная	-	Из 1702	pH 1	(5- 10) ед. pH
	приложение В				цвет патоки 1	(30- 100) ед. CISM

1	2	3	4	5	6	7
	п. 6.6				массовая доля сухих веществ метод I	(77 – 80) %
	п. 6.7				массовая доля сухих веществ метод II	(30- 86) %
	п. 6.3, п. 6.4				вкус, запах, прозрачность, цвет, наличие видимых посторонних механических примесей	-
	п. 6.12				массовая доля золы	(0,01-0,50) %
	п. 6.14				кислотность	(5-50) см ³ / 100 г сухого вещества патоки
	п. 6.9 (для всех видов патоки)				массовая доля редуцирующих веществ	(25-90) %
	п. 6.10 (для карамельной патоки)					
11.	ГОСТ 32930	Спирт этиловый из пищевого сырья, напитки спиртные	-	Из: 2207 2208	массовая концентрация фурфурола	(2,7- 35,0) мг/дм ³ (8-100) мг/дм ³ в пересчете на безводный спирт
12.	ГОСТ 33408	Коньяки, дистилляты коньячные, бренди	-	Из 2208	метилацетат	(0,4- 40) мг/дм ³
					уксусный альдегид	(5- 500) мг/дм ³
					этилацетат	(12 – 1200) мг/дм ³
					метанол	(8 – 800) мг/дм ³
					изопропанол	(2 – 100) мг/дм ³
					1- пропанол	(4 – 400) мг/дм ³
					изобутанол	(8 – 800) мг/дм ³
					1- бутанол	(4 – 400) мг/дм ³
13.	ГОСТ 33741-2015	Консервы мясные и мясосодержащие	-	Из 1602	внешний вид, вкус, запах, консистенция, цвет	-
	п. 7				масса нетто	-
	п. 8				массовая доля составных частей	-
14.	М 04-42-2009	Продукты пищевые и продовольственное сырье, БАД, комбикорма и сырье для их производства	-	Из: 0201 0202 0203 0204 0205 0206 0207 0208 0209 0210 0301 0302 0303 0304 0305 0306 0307 0308 0401	охратоксин А	(0,0025-1,0000) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
				0402 0403 0404 0405 0406 0407 0408 0406 0410 0701 07002 0703 0704 0705 0706 0707 0708 0709 0710 0711 0712 0713 0901 0902 1101 1102 1103 1104 1105 1106 1107 1108 1507 1508 1509 1511 1512 1513 1514 1515 1516 1517 1518 1701 1702 1703 1704 1902 1904 1905 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009 21062309		
15.	ГОСТ ISO 13493	Мясо и мясные продукты	-	Из: 0201 0202 0203 0204 0205 0206 0207	левомицетин 1	более 6,5 мкг/кг
16.	ГОСТ Р 54686	Изделия кондитерские	-	Из 1704	массовая доля насыщенных жирных кислот 1	(0,1-50,0) %
17.	ГОСТ 33332	Продукты переработки плодов и овощей	-	Из: 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009	совместное содержание сорбиновой и бензойной кислот 1	(10-1500) мг/кг
18.	МУ 01-19/47-11	Продукты пищевые и пищевое сырье	-	Из: 0201 0202 0203 0204 0205 0206 0207 0208 0209 0210 0301 0302 0303 0304 0305 0306 0307 0308 0401 0402 0403 0404 0405 0406 0407 0408 0406 0410 0701 07002 0703 0704 0705 0706 0707 0708 0709 0710 0711 0712 0713 0901 0902 1101 1102 1103 1104 1105 1106 1107 1108 1507 1508 1509 1511 1512 1513 1514 1515 1516 1517 1518	никель 2	(0,002-1,0) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

				1701 1702 1703 1704 1902 1904 1905 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009 2106		
19.	ГОСТ 31412 п. 7.4 п. 6.1, п. 6.2, п. 6.3, п. 6.4, п. 6.5	Водоросли, травы морские и продукция из них	-	-	pH 1	(5 – 10) ед. pH
					Внешний вид, цвет, наличие плесени, консистенция, запах, посторонние примеси 1	-
20.	ГОСТ 33331 п. 7.1 п. 7.2				массовая доля воды 1	(5,0 – 96,0) %
					массовая доля золы 1	(0,5- 35,0) %
21.	ГОСТ Р 55800	Крахмал	-	Из 1108	массовая доля золы 1	(0,10- 1,5) %
22.	ГОСТ ISO 928	Приправы и пряности	-	Из 0910	массовая доля общей золы 1	(1,0 -10,0) %
23.	ГОСТ 10842	Зерно зерновых и бобовых культур и семена масличных культур	-	Из: 1001 1002 1003 1004 1005 1006 1007 1008	масса 1000 семян зерна бобовых, зерновых и масличных культур 1	(10,0 – 100,0) г
24.	ГОСТ 10843	Зерно	-	Из: 1001 1002 1003 1004 1005 1006 1007 1008	пленчатость зерна 1	(0,01-1,00) %
25.	ГОСТ 33319	Мясо и мясные продукты	-	Из: 0201 0202 0203 0204 0205 0206 0207	массовая доля влаги 1	(1,0- 85,0) %
26.	ГОСТ 12231	Овощи соленые и квашеные, плоды и ягоды моченые.	-	Из 2005	массовая доля составных частей 1	(10,0- 90,0) %
27.	ГОСТ 26323 п.4, п.5	Продукты переработки плодов и овощей	-	Из: 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009	массовая доля растительных примесей 1	(1,0- 10,0) %
28.	ГОСТ 31762 п. 4.2 п. 4.3, п. 4.4 п. 4.6	Майонезы и соусы майонезные	-	Из 2103	внешний вид, консистенция, вкус, запах 1	-
					массовая доля влаги 1	(1,0- 95,0) % (5,0-95,0) %
					массовая доля жира 1	(5,0- 95,0) %

1	2	3	4	5	6	7
	п. 4.8 п. 4.11					(5,0- 80,0) %
					массовая доля яичных продуктов в пересчете на сухой желток 1	(0,5 - 5,0) %
	п. 4.13				кислотность 1	(0,05 – 10,0) %
	п. 4.16				перекисное число жировой фазы, выделенной из продукта 1	(0,1-45,0) ммоль активного кислорода/ кг
	п. 4.18				массовая доля белковых веществ 1	(0,1- 10,0) %
	п. 4.21				pH 1	(3 – 14) ед. pH
29.	ГОСТ 33613	Масло сливочное	-	Из 0405	активная кислотность плазмы 1	(3,0 – 9,0) ед. pH
30.	ГОСТ 33569	Молочная продукция	-	Из: 0401 0402 0403 0404 0405 0406	массовая доля хлористого натрия 1	(0,0- 7,0) %
31.	ГОСТ 33601	Молоко и молочные продукты	-	Из: 0401 0402 0403 0404 0405 0406	микотоксин М1 1	от 0,00002 мг/кг
32.	ГОСТ 32219	Молоко и молочные продукты	-	Из: 0401 0402 0403 0404 0405 0406	левомецитин 1	наличие/отсутствие
33.	№ К362Д (ФР. 1.31.2017.25524)	Молоко и молочные продукты	-	Из: 0401 0402 0403 0404 0405 0406	сухое молоко 2	наличие/отсутствие
34.	ГОСТ 8756.0	Продукты консервированные	-	Из: 1602 1604 1605	подготовка проб к испытанию 1,2	-
35.	ГОСТ 15113.3	Концентраты пищевые	-	Из 2106	вкус, запах, внешний вид, оценка дисперсности суспензии, готовность к употреблению 1,2	-
36.	ГОСТ 20234.0	Мясо кроликов	-	Из 0208	запах, цвет, внешний вид, консистенция, состояние мышц на разрезе, прозрачность и аромат бульона 1,2	-
37.	ГОСТ 26671	Продукты переработки плодов и овощей	-	Из: 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009	подготовка проб для лабораторных анализов 1,2	-
38.	ГОСТ 27558	Мука, отруби	-	Из: 1101 1102 1103	вкус, запах, цвет, хруст	-

1	2	3	4	5	6	7
				1104 1105 1106 1107 1207	1,2	
39.	ГОСТ 28283	Молоко	-	Из: 0401 0402 0403 0404 0405 0406	вкус и запах 1,2	-
40.	ГОСТ 29245 п. 3, п.4, п.5, п.6	Консервы молочные	-	Из 2106	вкус, запах, консистенция цвет, герметичность банок, состояние внутренней поверхности банок, масса нетто 1,2	-
41.	ГОСТ Р 51944	Мясо птицы	-	Из 0207	запах, консистенция, прозрачность бульона, внешний вид, цвет 1,2	-
42.	ГОСТ 31412 п.6	Водоросли, травы морские и продукция из них	-	-	внешний вид, цвет, наличие плесени, консистенция вкус, запах, посторонние примеси 1,2	-
43.	ГОСТ 31986	Продукция общественного питания	-	-	вкус, запах, текстура, консистенция 1,2	-
44.	ГОСТ 33770 п.4	Соль пищевая	-	Из 2501	внешний вид, вкус, запах, цвет 1,2	-
45.	ГОСТ 33958 п. 7.3	Сыворотка молочная сухая	-	Из 0404	внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет 1,2	-
46.	ГОСТ 33817	Спирт этиловый из пищевого сырья, напитки спиртные	-	Из: 2207 2208	внешний вид, вкус, запах и аромат, цвет 1,2	-
47.	ГОСТ 33630	Сыры и сыры плавленные	-	Из 0406	внешний вид, вкус, запах, консистенция 1,2	-
48.	ГОСТ 33953	Земляника свежая	-	Из 0811	внешний вид, вкус, запах, степень зрелости 1,2	-
49.	ГОСТ 32786	Виноград столовый свежий	-	Из 0806	внешний вид, вкус и запах, степень зрелости и состояние винограда 1,2	-
50.	ГОСТ 32287	Ядра орехов лещины	-	Из 0802	внешний вид, вкус, запах, состояние ядер 1,2	-
51.	ГОСТ 32286	Сливы, реализуемые в розничной торговле	-	Из 0809	внешний вид, вкус, запах, степень зрелости 1,2	-

1	2	3	4	5	6	7
52.	ГОСТ 1722	Свекла столовая свежая заготавливаемая и поставляемая	-	Из 0706	внешний вид, вкус и запах, внутреннее строение 1,2	-
53.	ГОСТ 34323	Капуста китайская и капуста пекинская свежие	-	Из 0704	внешний вид, вкус, запах 1,2	-
54.	ГОСТ 34298	Томаты свежие	-	Из 0702	внешний вид, состояние плодов, вкус, запах 1,2	-
55.	ГОСТ 34306	Лук репчатый свежий	-	Из 0703	внешний вид, запах и вкус, степень зрелости и состояние луковиц 1,2	-
56.	ГОСТ 32857	Ядра миндаля сладкого	-	Из 2008	внешний вид, вкус и запах, состояние ядер 1,2	-
57.	ГОСТ 32787	Абрикосы свежие	-	Из 0809	внешний вид, вкус и запах, состояние зрелости 1,2	-
58.	ГОСТ 7176	Картофель продовольственный	-	Из 0701	внешний вид, внутреннее состояние клубня, вкус и запах 1,2	-
59.	ГОСТ 34314	Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле	-	Из 0808	внешний вид, вкус и запах, дефекты, степень зрелости и состояние плодов 1,2	-
60.	ГОСТ 31822	Кабачки свежие, реализуемые в розничной торговле	-	Из 2005	внешний вид, допустимые дефекты, вкус и запах, внутреннее строение 1,2	-
61.	ГОСТ 32284	Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети	-	Из 0706	внешний вид, запах и вкус 1,2	-
62.	ГОСТ 32065	Овощи сушеные	-	Из 0712	внешний вид, консистенция вкус и запах, цвет, форма и размеры 1,2	-
63.	ГОСТ 7178	Дыни свежие	-	Из 0807	внешний вид, запах и вкус, зрелость плодов 1,2	-
64.	ГОСТ 33499	Груши свежие	-	Из 0808	внешний вид, степень зрелости, запах и вкус 1,2	-
65.	ГОСТ 32572	Чай.	-	Из 0902	внешний вид чайного листа, цвет настоя, аромат и вкус настоя, внешний вид разваренного чайного листа 1,2	-

1	2	3	4	5	6	7
66.	ГОСТ 33741 п.8 п.9	Консервы мясные и мясосодержащие	-	Из 1602	внешний вид, вкус, запах, консистенция, цвет 1,2 масса нетто 1,2 массовая доля составных частей 1,2	- (50,0- 5000,0) г (1,0- 70,0) %
67.	ГОСТ Р 51411	Зерно и продукты его переработки	-	Из: 1001 1002 1003 1004 1005 1006 1007 1008	массовая доля золы в пересчете на сухое вещество 1	(0,5 – 4,0) %
68.	ГОСТ Р 55802	Крахмал	-	Из 1108	массовая доля влаги 1	(0,5- 30,0) %
69.	ГОСТ 33815 п. 8, п.9 п. 9.5	Продукция винодельческая и сырье для ее производства	-	Из: 2204 2205 2206	массовая концентрация общего экстракта 1 массовая концентрация приведенного экстракта 1	(0,1- 25,0) мг/дм ³ расчетный показатель
70.	ГОСТ Р 51437	Соки фруктовые и овощные	-	Из: 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009	массовая доля общих сухих веществ 1	(2,0 – 25,0) %
71.	ГОСТ 33977	Продукты переработки плодов и овощей	-	Из: 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009	массовая доля общих сухих веществ 1	(0,2- 10,0) % свыше 10,0 %
72.	ГОСТ 5479	Масла растительные и натуральные жирные кислоты	-	Из: 1507 1508 1509 1511 1512 1513 1514 1515	массовая доля неомыляемых веществ 1	(0,1-2,0) %
73.	ГОСТ 5481 п.5 п. 6				массовая доля нежировых примесей 1 массовая доля, отстоя 1	(0,01- 5,0) % (0,1- 15) см ³ на 100 г
74.	ГОСТ 30483 п. 3.4 п. 3	Зерно	-	Из: 1001 1002 1003 1004 1005 1006 1007 1008	содержание мелких зерен и крупность 1 содержание сорной, зерновой, вредной примесей и особо учитываемой примеси 1	(от 5,0 – более 30,0) % (от 0,2- более 10,1) %
75.	ГОСТ Р 54607.7	Продукция общественного питания	-	-	массовая доля белка 1	(1,0 – 20,0) %
76.	ГОСТ 29245	Консервы молочные	-	Из 2106	группа чистоты 1	-
77.	ГОСТ 31964 п. 7.10	Макароны	-	Из 1902	зараженность и загрязненность вредителями 1	обнаружено/ не обнаружено
78.	ГОСТ 15113.6 п. 3	Концентраты пищевые	-	Из 2106	массовая доля сахарозы 1	(10,0 – 50,0) %

1	2	3	4	5	6	7
79.	ГОСТ 34135	Изделия кулинарные и полуфабрикаты. Рубленые мясные и мясосодержащие	-	Из 1602	массовая доля хлеба 1	(0,6 – 40,0) %
80.	ГОСТ 25268	Кондитерские изделия	-	Из 1704	массовая доля ксилита и сорбита 1	расчетный показатель
81.	ГОСТ 30305.4	Продукты молочные сухие	-	Из 9223	индекс растворимости 1	(0,5 – 5,0) см ³
82.	ГОСТ 33276	Продукция соковая	-	Из 2009	относительная плотность 1	(1,0000- 1,4000) г/см ³
83.	ГОСТ 8756.10 п. 6	Продукты переработки фруктов и овощей	-	Из: 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009	массовая доля мякоти 1	(1 – 30) %
	п.5				объемная доля мякоти 1	(5 – 20) %
84.	ГОСТ 33771	Соль пищевая	-	Из 2501	расчет солевого состава 1	расчетный показатель
85.	ГОСТ 31219	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье	-	Из 2309	подготовка испытуемых проб 1	-
86.	ГОСТ Р 56833-2015 п. 8.22	Сыворотка молочная деминерализованная	-	Из 0404	массовая доля золы 1	(0,0 – 20,0) %
87.	ГОСТ 33500	Молоко и молочные продукты	-	Из: 0401 0402 0403 0404 0405 0406	массовая доля фосфатов 1	(5,0- 1500,0) мг/дм ³
88.	ГОСТ 34128	Продукция соковая	-	Из: 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009	массовая доля растворимых сухих веществ 1	(5,0- 70,0) %
89.	ГОСТ 34130 п. 6	Фрукты и овощи сушеные	-	Из 0813	массовая доля компонентов в смесях 1	(10-50) %
	п. 10				внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах 1	-
	п.12				массовая доля металлических примесей 1	(0,0001- 0,001) %
	п.13				зараженность вредителями хлебных запасов, наличие загнивших и заплесневевших продуктов 1	наличие/отсутствие
90.	ГОСТ 34178 Приложение Б	Спреды и смеси топленые.	-	Из 1517	массовая доля молочного жира 1	(3,0 – 85,0) %
91.	ГОСТ 34135 п. 6	Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса	-	Из 1602	качественный метод определения хлеба 1,2	наличие/отсутствие
	п. 7				массовая доля хлеба 1,2	(0,6-20,0)%
	п.9					(2,0 – 40,0) %
92.	ГОСТ 8756.9	Продукты	-	Из: 2001 2002 2003	массовая доля осадка 1	(0,2 – 10,0) %

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

		переработки фруктов и овощей		Из: 2004 2005 2006 2007 2008 2009		
93.	ГОСТ 30178	Сырье и продукты пищевые.	-	Из: 0201 0202 0203 0204 0205 0206 0207 0208 0209 0210 0301 0302 0303 0304 0305 0306 0307 0308 0401 0402 0403 0404 0405 0406 0407 0408 0406 0410 0701 07002 0703 0704 0705 0706 0707 0708 0709 0710 0711 0712 0713 0901 0902 1101 1102 1103 1104 1105 1106 1107 1108 1507 1508 1509 1511 1512 1513 1514 1515 1516 1517 1518 1701 1702 1703 1704 1902 1904 1905 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009 2106	Свинец 2 Кадмий 2 Медь 2 Цинк 2 Стрептомицин 2	(0,01-1,0) мг/кг (0,01-1,0) мг/кг (0,5-30,0) мг/кг (1,0-100,0) мг/кг (0,02 – 6,4) мг/кг
94.	МУК 5-1-14/1005 п.В	Сырье и продукты пищевые.			Тетрациклин, хлортетрациклин 2	(0,0015-0,1) мг/кг
95.	МУК 4.1.2158				Левомецетин 2	(0,00001-0,00204) мг/кг 0,00001 мг/кг
96.	МУК 4.1.3535, п.1				Тетрациклин 2	(0,001-0,184) мг/кг 0,001 мг/кг
	п.2				Стрептомицин 2	0,005 мг/кг
	п.4 п.5				Пенициллин 2	0,0003 мг/кг
97.	ПНД Ф 16.1:2:2:2.3.78- 2013	Почва	-	-	Свинец 1,2 Кадмий 1,2 Медь 1,2 Цинк 1,2 Никель 1,2	(2,0-400,0) млн ⁻¹ мг/кг (0,2 – 40,0) млн ⁻¹ мг/кг (1,0-100,0) млн ⁻¹ мг/кг (2,0-20,0) млн ⁻¹ мг/кг (2,0-100) млн ⁻¹ мг/кг
98.	ФР.1.31.2018.31189				Свинец 1,2 Кадмий 1,2 Медь 1,2 Цинк 1,2 Никель 1,2 Кобальт 1,2 Марганец 1,2 Молибден 1,2 Хром 1,2	(0,001-10,000) мг/кг (0,001-5,000) мг/кг (0,001-0,500) мг/кг (0,001-0,500) мг/кг (0,001-10,000) мг/кг (0,005-20,000) мг/кг (0,005-20,000) мг/кг (1,0-50,0) мг/кг (0,1-5,0) мг/кг
99.	МУ 08-47/203 ФР.1.29.2010.07102				Цинк 1 Кадмий 1 Свинец 1	(1,0-300,0) мкг/кг (0,1-20,0) мкг/кг (0,5-150,0) мкг/кг

1	2	3	4	5	6	7
					Медь 1 Никель 1 Ртуть 1	(1,0-300,0) мкг/кг (0,5-150,0) мкг/кг (0,1-50,0) мкг/кг
100.	ГОСТ 31941	Вода питьевая	-	Из 2201	массовая концентрация 2,4-Д 1	(0,003- 0,1) мг/дм ³
101.	ГОСТ 31867 п.5	Вода питьевая	-	Из 2201	массовая доля : хлорид- ион 1 сульфат- ион 1 нитрат- ион 1 нитрит- ион 1	(0,5- 50) мг/дм ³
102.	ГОСТ 31869 п.5	Вода	-	Из 2201	аммоний, кальций, калий, натрий 1	(0,500 – 5000) мг/дм ³
					барий 1	(0,050- 5,0) мг/дм ³
					Литий 1	(0,015- 2,0) мг/дм ³
					Магний 1	(0,25- 25,00) мг/дм ³
					Стронций 1	(0,5 – 50,0) мг/дм ³
103.	ГОСТ 23268.4	Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно- столовые и природные столовые	-	Из 2201	сульфат- ион 1,2	от 0,2 мг в пробе
104.	ГОСТ Р 55683	Вода питьевая	-	Из 2201	остаточный активный (общий) хлор 1,2	(0,15- 2,00) мг/дм ³
105.	ГОСТ Р 57164 п.5	Вода питьевая	-	Из 2201	запах при 20 °С 1,2 запах при 60 °С 1,2 вкус и привкус 1,2	(0 - 5) баллов (0 - 5) баллов (0 - 5) баллов
	п.6				Мутность 1,2	(0,1 – 5,0) мг/дм ³ (по каолину) (1,0 – 100,0) ЕМФ (ЕМ/дм3) (по формазину)
106.	ГОСТ Р 58144 раздел 8.12	Вода дистиллированная	-	2853	вещества, восстанавливающие марганцевокислый калий 1,2	наличие/отсутствие
	раздел 8.14				рН 1,2	(1 – 12) ед. рН
	раздел 8.15				удельная электрическая проводимость 1,2	(0,1-99,9) мкСм/см - при 20 °С 0,1-99,9 мкСм/см - при 25 °С:

1	2	3	4	5	6	7
107.	ПНД Ф 14.1:2:4.69-96	Вода питьевая, природная, морская и очищенная сточная	-	Из 2201	кадмий 1 свинец 1 медь 1 цинк 1	(0,0005- 1,0000) мг/дм ³ (0,001 – 1,000) мг/дм ³ (0,001 – 1,000) мг/дм ³ (0,010 – 10,000) мг/дм ³
108.	РД 52.04.823-2015	Атмосферный воздух населенных мест, воздух жилых зданий и помещений, воздушная модельная среда	-	-	формальдегид 1,2	(0,01 – 0,20) мг/м ³
109.	РД 52.04.824-2015				формальдегид 1,2	(0,01 – 0,60) мг/м ³
110.	Руководство по эксплуатации ЭКИТ 5.940.000 РЭ				оксид углерода 2	(0-50) мг/м ³
111.	ПНД Ф 14.1:2:3.96-97 (издание 2016)	Вода питьевая, природная, морская и очищенная сточная	-	Из 2201	массовая концентрация хлоридов 1,2	(10 – 5000) мг/дм ³
112.	ПНД Ф 14.1:2:3.1-95 (издание 2017)				массовая концентрация ионов аммония 1,2	(0,05 – 150) мг/дм ³
113.	ПНД Ф 14.1:2:3.100-97 (издание 2016)				химическое потребление кислорода 1,2	(4,0 – 2000) мг/дм ³
114.	ПНД Ф 14.1:2:3.101-97 (издание 2017)				массовая концентрация растворенного кислорода 1,2	(1,0 – 15,0) мг/дм ³
115.	ПНД Ф 14.1:2:3.108-97 (издание 2016)				массовая концентрация сульфатов 1,2	(30,0 – 12000,0) мг/дм ³
116.	ГОСТ Р ИСО 16000-1 ГОСТ Р ИСО 16000-2	Воздух замкнутых помещений.	-	-	отбор проб 1,2	-
117.	МУ 4810-88	Воздух рабочей зоны	-	-	оксид кальция 1	(0,05 – 2,50) мг/м ³
118.	МУК 4.1.1699-03				массовая концентрация кальция сульфата дигидрата 1	(1,0- 13,0) мг/м ³
119.	МУ 5813-91				4,4- Дифенилметандиизоцианат 1,2	(0,5 – 5,0) мг/м ³ (0,25 – 5,00) мг/м ³
120.	МУ 5127-89				свинец в смывах 2	(0,00001-0,00100) мг/см ²
121.	ГОСТ 32258	Молоко и молочная продукция.	-	Из: 0401 0402 0403 0404 0405 0406	Метод определения массовой доли бенз(а)пирена 1	(0,0001-0,0050) мг/кг
122.	ГОСТ 32122	Масла растительные.	-	Из: 1507 1508 1509 1511 1512 1513 1514 1515	ДДТ и его метаболиты 1 Гексахлорциклогексан (α-,β-,γ-изомеры) 1	(0,001-0,200) мг/кг
123.	МУ № 5003-89	растительный материал почва	-	-	апплауд (бупрофезин) 1	от 0,02 мг/кг от 0,008 мг/кг от 0,0002 мг/л

1	2	3	4	5	6	7
124.	МУ 5009-89	вода с/х культуры, почва и вода	-	-	топаз (пенконазол) 1	(0,1-0,5) мг/кг - ТСХ (0,005-0,500) мг/кг - ГЖХ
125.	МУ 4344-87	Растения, почва, вода водоемов	-	-	каратэ (лямбда-цигалотрин) 1	(0,005-0,500) мг/кг
126.	ПНД Ф 14.1:2:4.186-02	Вода природная, питьевая (в том числе расфасованная в емкости) и сточная вода	-	Из 2201	бенз(а)пирен 1	(0,0005-0,5000) мкг/дм ³
127.	Методические рекомендации. Контроль за загрязнением свинцом, озоном и окислами азота рентгеновских кабинетов ЛПУ от 20.09.1983 г.	Смывы	-	-	Свинец 1,2	(0,005-0,050) мг/см ²
128.	МР №29 ФЦ/4746	Товары бытовой химии	-	Из: 3304 3306	Индекс токсичности 1	(70-120) %
129.	ГОСТ 32893, п.6	Парфюмерно- косметическая продукция	-	Из 3304	Индекс токсичности 1	(70-120) %
130.	ГОСТ 25617 п.18	Водная модельная среда (продукция, предназначенная для детей и подростков; средства индивидуальной защиты; продукция легкой промышленности)	-	-	свободный формальдегид 1	(10 -1000) мкг/г
131.	МУ 2.1.2.1829-04 п.4.1	Полимерные и полимерсодержащие строительные материалы	-	Из 9406	Запах 1	(0 – 5) баллов
132.	ГОСТ ISO 4211	Мебель	-	Из 9401	Изменение цвета или блеска поверхности мебели после дезинфекции 1	-

1	2	3	4	5	6	7
133.	РД 52.24.492-2006	Вода природная и очищенная сточная, водные модельные среды (для товаров непродовольственной группы)	-	-	Формальдегид 1	(0,025-0,250) мг/дм ³
134.	РД 52.24.488-95	Вода, водная модельная среда (товары непродовольственной группы)	-	-	Фенол 1	(2-30) мкг/дм ³
135.	ГОСТ Р 55227, п.5 (метод А)	Вода, водная модельная среда (товары непродовольственной группы)	-	-	Формальдегид 1	(0,025-25,0) мг/дм ³
136.	ГОСТ 29188.0	Парфюмерно-косметическая продукция	-	Из 3304	Внешний вид 1	-
137.	ГОСТ 22648 п.3,2	Водная модельная вытяжка (товары непродовольственной группы)	-	-	Метилметакрилат 1	от 0,01 мг/дм ³
138.	ГОСТ Р 53017	Водная модельная вытяжка (продукция легкой промышленности, продукция, предназначенная для детей и подростков)	-	-	pH 1	(0-14) ед. pH
139.	Инструкция № 3/09	Дезинфицирующее средство «Контакт» для дезинфекции и предстерилизационной очистки	-	-	массовая доля N, N- бис (3-аминопропил) додециламина 1,2	(0,008-8,000) %
140.	Инструкция № 6/11	Дезинфицирующее средств «Слайт» для дезинфекции и предстерилизационной очистки	-	-	массовая доля N, N- бис (3-аминопропил) додециламина 1,2	(0,0075-1,5000) %

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

141.	МВИ 2-05	Воздух рабочей зоны	-	-	Уайт-спирит	1,2	(50-4000) мг/м³
Вирусологическая лаборатория							
142.	ГОСТ 31719	Пищевые продукты	-	Из: 0201 0202 0203 0204 0205 0206 0207 0208 0209 0210 0301 0302 0303 0304 0305 0306 0307 0308 0401 0402 0403 0404 0405 0406 0407 0408 0406	Детекция следующих видов мяса: говядины, свиньи, лошади, курицы, индейки, утки (идентификация видового состава – определение ДНК животного происхождения) 2		обнаружено/не обнаружено
143.	МР 4.2.0019-11	Пищевые продукты	-	0410 0701 07002 0703 0704 0705 0706 0707 0708 0709 0710 0711 0712 0713 0901 0902 1101 1102 1103 1104 1105 1106 1107 1108 1507 1508 1509	Детекция следующих видов мяса : говядины, свиньи, лошади, курицы, индейки, утки (идентификация видового состава – определение ДНК животного происхождения) 2		обнаружено/не обнаружено
144.	Инструкция к набору реагентов для обнаружения и дифференциации ДНК курицы, индейки и утки «Gallusgallus/Meleagrisgallopavo/AnasplatyrhynchosIdentRTmultiplex»	Пищевые продукты	-	1511 1512 1513 1514 1515 1516 1517 1518 1701 1702 1703 1704 1902 1904 1905 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009 2106	ДНК курицы, индейки и утки 2		обнаружено/не обнаружено
145.	Инструкция к набору реагентов для обнаружения ДНК свиньи, лошади, говядины и барана «IdentRT-скрин 4»	Пищевые продукты	-		ДНК свиньи, лошади, говядины и барана 2		обнаружено/не обнаружено
146.	МУК 4.2.2746-10	Пробы фекалий (материал от людей)	-	-	РНК ротавирусов группы А РНК норовирусов 2 генотипа РНК астровирусов ДНК шигелл ДНК сальмонелл ДНК кампилобактерий ДНК аденовирусов группы F 2		обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

147.	МУ 3.1.1.2957-11	Пробы фекалий (материал от людей)	-	-	РНК ротавирусов 2	обнаружено/не обнаружено
148.	МУ 3.1.1.2969-11	Пробы фекалий (материал от людей)	-	-	РНК норовирусов 2	обнаружено/не обнаружено
149.	Инструкция к набору реагентов ОКИ-скрин- FL	Пробы фекалий (материал от людей)	-	-	РНК ротавирусов группы А РНК норовирусов 2 генотипа РНК астровирусов ДНК шигелл ДНК сальмонелл ДНК кампилобактерий ДНК аденовирусов группы F 2	обнаружено/не обнаружено
150.	Инструкция к набору реагентов Ротавирус/Астровирус/ Норовирус-FL	Пробы фекалий (материал от людей)	-	-	РНК ротавирусов группы А РНК норовирусов 2 генотипа РНК астровирусов 2	обнаружено/не обнаружено
Микробиологическая лаборатория						
151.	ГОСТ 7702.2.0	Продукты убоя птицы, полуфабрикаты из мяса птицы и объекты окружающей производственной среды	-	Из 0207	Подготовка проб 1,2	-
152.	ГОСТ 31467	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	-	Из 0207	Подготовка проб 1,2	-
153.	ГОСТ 7702.2.1	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	-	Из 0207	КМАФАнМ 1,2	$(10^1 - 5 \times 10^6)$ КОЕ/г, см ³
154.	ГОСТ Р 54374	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	-	Из 0207	БГКП (колиформы) 1,2	обнаружено/не обнаружено $(10^1 - 5 \times 10^6)$ КОЕ/г, см ³
155.	ГОСТ 7702.2.2	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	-	Из 0207	БГКП (колиформы) 1,2	обнаружено/не обнаружено $(10^1 - 5 \times 10^6)$ КОЕ/г, см ³

1	2	3	4	5	6	7
156.	ГОСТ Р 54674	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	-	Из 0207	S.aureus 1,2	обнаружено/не обнаружено. (10^1 - 5×10^6) КОЕ/г, см ³
157.	ГОСТ ISO 6785	Молоко и молочная продукция	-	Из: 0401 0402 0403 0404 0405 0406	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. Сальмонеллы 1,2	обнаружено/не обнаружено
158.	ГОСТ ISO 6611	Молоко и молочная продукция	-		Дрожжи, плесени 1,2	($1 \cdot 10^4$) КОЕ/г, см ³
159.	ГОСТ ISO 10273	Пищевые продукты, корма для животных	-	Из: 0201 0202 0203 0204 0205 0206 0207 0208 0209 0210 0301 0302 0303 0304 0305 0306 0307 0308 0401 0402 0403 0404 0405 0406 0407 0408 0406 0410 0701 07002 0703 0704 0705 0706 0707 0708 0709 0710 0711 0712 0713 0901 0902 1101 1102 1103 1104 1105 1106 1107 1108 1507 1508 1509 1511 1512 1513 1514 1515 1516 1517 1518 1701 1702 1703 1704 1902 1904 1905 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009 2106 2309	бактерии рода Yersinia 1,2	обнаружено/не обнаружено
160.	ГОСТ 31708	Пищевые продукты, корма для животных	-		E.coli 1,2	обнаружено/не обнаружено (10^1 - 5×10^6) КОЕ/г, см ³
161.	ГОСТ ISO 7889	Йогурты	-	Из 0403	Микроорганизмы вида Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus Streptococcus thermophilus 1,2	(10^1 - 10^{10}) КОЕ/г, см ³
162.	ГОСТ 33491	Продукты кисломолочные	-	Из: 0403 0404	Бифидобактерии 1,2	обнаружено/не обнаружено (10^1 - 10^{10}) КОЕ/г, см ³
163.	ГОСТ 33924	Молоко и молочная продукция	-	Из: 0401 0402 0403 0404 0405 0406	Бифидобактерии 1,2	(10^1 - 10^{10}) КОЕ/г, см ³
164.	ГОСТ 31955.1	Вода питьевая	-	Из 2201	E. coli 1,2	(1 - 5×10^4) КОЕ/100 мл

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

					Колиформные бактерии 1,2	(1-5x10 ⁴) КОЕ/100 мл
165.	ГОСТ ISO/TS 22964	Молоко и молочные продукты	-	Из: 0401 0402 0403 0404 0405 0406	Enterobactersakazakii 1,2	обнаружено/не обнаружено
166.	ГОСТ ISO/TS 21872-1	Пищевые продукты, корма для животных	-	Из: 0201 0202 0203 0204 0205 0206 0207 0208 0209 0210 0301 0302 0303 0304 0305 0306 0307 0308 0401 0402 0403 0404 0405 0406 0407 0408 0406 0410 0701 07002 0703 0704 0705 0706 0707 0708 0709 0710 0711 0712 0713 0901 0902 1101 1102 1103 1104 1105 1106 1107 1108 1507 1508 1509 1511 1512 1513 1514 1515 1516 1517 1518 1701 1702 1703 1704 1902 1904 1905 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009 2106 2309	V.parahaemolyticus 1,2	обнаружено/не обнаружено
167.	ГОСТ Р 56145 п. 7.2	Продукты пищевые функциональные	-	Из: 0201 0202 0203 0204 0205 0206 0207 0208 0209 0210 0301 0302 0303 0304 0305 0306 0307 0308 0401 0402 0403 0404 0405 0406 0407 0408 0406 0410 0701 07002 0703 0704 0705 0706 0707 0708 0709 0710 0711 0712 0713 0901 0902 1101 1102 1103 1104 1105 1106 1107 1108 1507 1508 1509 1511 1512 1513 1514 1515 1516 1517 1518	E. coli 1,2	обнаружено/не обнаружено
	п. 7.6				Listeria monocytogenes 1,2	обнаружено/не обнаружено
	п.7.1				БГКП 1,2	обнаружено/не обнаружено
	п. 7.4				Коагулазоположительные стафилококки, в т.ч. S. aureus 1,2	обнаружено/не обнаружено
	п. 7.3				Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы 1,2	обнаружено/не обнаружено
	п. 7.3				Дрожжи 1,2 Плесневые грибы 1,2	обнаружено/не обнаружено (1-10 ⁴) КОЕ/г, см ³
168.	ГОСТ Р 56139 п.8.4.2	Продукты пищевые функциональные	-	1104 1105 1106 1107 1108 1507 1508 1509 1511 1512 1513 1514 1515 1516 1517 1518	Бифидобактерии 1,2	(10 ¹ -10 ¹⁰) КОЕ/см ³
	п.8.4.1				Микроорганизмы рода Lactobacillus 1,2	(10 ¹ -10 ¹⁰) КОЕ/см ³

1	2	3	4	5	6	7
	п.8.4.3			1701 1702 1703 1704 1902 1904 1905 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009 2106	Микроорганизмы вида <i>Streptococcus thermophilus</i> 1,2	(10^1-10^{10}) КОЕ/см ³ .
169.	И 5319-91 п.13.1	Рыба, морские беспозвоночные	-	Из: 0301 0302 0303 0304 0305 0306 0307 0308	КМАФАнМ 1,2	$(10^1-5 \times 10^4)$ КОЕ/г, см ³
	п.13.4				БГКП 1,2	обнаружено/не обнаружено
	п. 13.5				<i>S.aureus</i> 1,2	обнаружено/не обнаружено
	п. 13.7				Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы 1,2	обнаружено/не обнаружено
	п. 13.9				<i>V.parahaemolyticus</i> 1,2	$(10^1-5 \times 10^4)$ КОЕ/г, см ³
	п. 13.6				Сульфитредуцирующие клост ридии 1,2	обнаружено/не обнаружено
	п. 13.2				Дрожжи 1,2	$(1-10^4)$ КОЕ/г, см ³
	п.1	Смывы	-	-	Плесени 1,2	$(1-10^4)$ КОЕ/г, см ³
					КМАФАнМ 1,2	$(10^1-5 \times 10^4)$ КОЕ/см ³
					БГКП 1,2	обнаружено/не обнаружено
					Плесени 1,2	обнаружено/не обнаружено
	п. 1	Воздух	-	-	КМАФАнМ 1,2	$(10^1-5 \times 10^4)$ КОЕ/м ³
					Плесени 1,2	$(1-10^4)$ КОЕ/м ³
	п. 1	Вода, лед	-	Из 2201	КМАФАнМ 1,2	$(10^1-5 \times 10^4)$ КОЕ/см ³
170.	ИК 10-5031536-105-91 п. 5.2	Безалкогольные напитки	-	Из 2206	КМАФАнМ 1,2	$(10^1-5 \times 10^6)$ КОЕ/см ³
	п. 5.1				БГКП 1,2	обнаружено/не обнаружено
	п.5.3				Плесневые и дрожжевые грибы 1,2	$(1-10^4)$ КОЕ/см ³
	п. 5.7	Смывы	-	-	Плесневые и дрожжевые грибы 1,2	обнаружено/не обнаружено $(1-10^4)$ КОЕ/см ³
	п. 5.7.5	Воздух	-	-	Плесневые и дрожжевые грибы 1,2	$(1-10^4)$ КОЕ/м ³
171.	ИК 10-04-06-140-87 п.1.2.2	Сырье для пивоваренного производства, пиво, квас	-	Из 2203	КМАФАнМ 1,2	$(10^1-5 \times 10^4)$ КОЕ/см ³
	п.1.2.4				БГКП 1,2	обнаружено/не обнаружено
	п. 6.9				Плесневые и дрожжевые грибы 1,2	обнаружено/не обнаружено
	п.7.1	Смывы	-	-	КМАФАнМ 1,2	$(10^1-5 \times 10^6)$ КОЕ/см ³
	п.1.2.4.4				БГКП 1,2	обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

	п.7.2.1				Плесневые и дрожжевые грибы 1,2	обнаружено/не обнаружено
172.	И № 1400/1751 от 22.06.2000 г п.2.3.3-2.3.6	Смывы	-	-	КМАФАнМ 1,2	(10 ¹ -5x10 ⁶) КОЕ/см ³
					БГКП 1,2	обнаружено/не обнаружено
					S.aureus 1,2	обнаружено/не обнаружено
					Бактерии рода протей 1,2	обнаружено/не обнаружено
					Патогенные микроорганизмы 1,2	обнаружено/не обнаружено
173.	ГОСТ 33918 п.10 п. 9	Парфюмерно-косметическая продукция	-	Из 3304	Стерильность (рост микроорганизмов) 1,2	обнаружено/не обнаружено
					Антимикробная активность 1,2	обнаружено/не обнаружено
174.	СТБ ISO 9308-1	Вода	-	Из 2201	БГКП 1,2 E.coli 1,2	обнаружено/не обнаружено
175.	СТБ ISO 7899-2	Вода	-	Из 2201	Фекальные энтерококки 1,2	обнаружено/не обнаружено
176.	СТБ ISO 16266	Вода питьевая различных категорий	-	Из 2201	Ps. Aeuruginosa 1,2	обнаружено/не обнаружено
177.	СТ РК ISO 16266	Вода	-	Из 2201	Ps. Aeuruginosa 1,2	обнаружено/не обнаружено
178.	МУ 3.5.1.3439-17	Дезинфицирующие средства	-	-	Чувствительность бактерий к дезинфекционным средствам 1,2	чувствительность/устойчивость
179.	МУ 3.1.3420-17 п. X	Смывы с эндоскопов и инструментов к ним	-	-	Общая микробная обсемененность 1,2	(1-10 ³) КОЕ/см ³
					Синегнойная палочка 1,2	обнаружено/не обнаружено
					Дрожжи, плесневые грибы 1,2	обнаружено/не обнаружено
180.	ОФС.1.2.4.0006.15 (качественный метод А)	Лекарственные препараты	-	-	Бактериальные эндотоксины 1	менее /более 0,25 ЕЭ/см ³
181.	ОФС.1.2.4.0003.15 п.2.3.	Лекарственные средства	-	-	Стерильность (рост микроорганизмов) 1,2	обнаружено/не обнаружено
182.	ОФС.1.2.4.0002.15 п.5.1 п.6.4 п.6.5 п.6.6 п.6.2.1. п.6.1.1	Нестерильные лекарственные средства	-	-	Общее число аэробных бактерий 1,2	(1-10 ³) КОЕ/г, см ³
					Pseudomonasaeruginosa 1,2	обнаружено/не обнаружено
					S. aureus 1,2	обнаружено/не обнаружено
					Candida albicans 1,2	обнаружено/не обнаружено
					Escherichia coli 1,2	обнаружено/не обнаружено
					Энтеробактерии, устойчивые к желчи 1,2	обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
	п.6.3				Salmonella spp. 1,2	обнаружено/не обнаружено
183.	ФС.2.2.0020.15	Вода очищенная	-	-	Общее число аэробных микроорганизмов 1,2	(1-10 ³) КОЕ/мл
					Escherichiacoli 1,2	обнаружено/не обнаружено
					S. aureus 1,2	обнаружено/не обнаружено
					Pseudomonasaeruginosa 1,2	обнаружено/не обнаружено
184.	ФС.2.2.0019.15	Вода для инъекций	-	-	Общее число аэробных микроорганизмов 1,2	(1-10 ³) КОЕ/100 мл
					Escherichiacoli 1,2	обнаружено/не обнаружено
					S. aureus 1,2	обнаружено/не обнаружено
					Pseudomonasaeruginosa 1,2	обнаружено/не обнаружено
185.	МР 3.1.2.0105-15	сыворотка крови	-	-	Титрантителк Corynebacterium diphtheriae 1,2	отрицательно, (1:10-1:5120)
					Защитный титр антител к Corynebacteriumdiphtheriae 1,2	отсутствие/наличие
186.	МУ 4.2.2039-05 п. 6.1 п. 6.5 п.6.8	кровь слизь из зева и носа ректальный мазок	-	-	Общие требования к сбору и транспортированию биоматериала 1,2	-
187.	МУК 4.2.3065-13 п. 1-10,12 п.11	мазки из ротоглотки и носа сыворотка крови	-	-	Бактерии рода Corynebacterium 1,2	обнаружено/не обнаружено
					Титрантителк Corynebacterium diphtheriae 1,2	отрицательно, (1:10-1:5120)
188.	Приказ № 375 приложение 3	ликвор, кровь, назофарингиальная слизь	-	-	Бактерии рода Neisseria 1,2	обнаружено/не обнаружено
	МУК 4.2.1887-04 п. 1- 9	ликвор, кровь, назофарингиальная слизь			Возбудители менингококковой инфекции и гнойных бактериальных менингитов 1,2	обнаружено/не обнаружено
	п.7.5	сыворотка крови			Титр антител к Neisseria.meningitidis 1,2	отрицательно, (1:10-1:2560)

1	2	3	4	5	6	7
189.	Приказ № 535 п. 2.1	кровь	-	-	Бактерии рода: Staphylococcus 1,2	обнаружено/не обнаружено
	п. 2.4	спинномозговая			Haemophilus 1,2	обнаружено/не обнаружено
	п. 2.5	жидкость			Corynebacterium 1,2	обнаружено/не обнаружено
	п. 2.7	отделяемое			Pseudomonas. 1,2	обнаружено/не обнаружено
	п. 2.2	дыхательных путей			Бактерии семейства: Streptococcaceae 1,2	обнаружено/не обнаружено
	п. 2.3	инфицированные			Neisseriaceae 1,2	обнаружено/не обнаружено
	п. 2.6	раны			Enterobacteriaceae. 1,2	обнаружено/не обнаружено
190.	Пособие для врачей и научных работников «Лабораторная диагностика стрепто- кокковых инфекций», г.Москва, 2000	мазок из глотки мазок из носа мокрота	-	-	Бактерии семейства Streptococcaceae 1,2	обнаружено/не обнаружено
191.	МР 4.2.0114-16	мазок из глотки мазок из носа мокрота	-	-	Str.pneumoniae 1,2	обнаружено/не обнаружено
192.	МР «Лабораторные методы и обнаружения и идентификации Haemophilus influenzae», г. Екатеринбург, 1999 г.	кровь спинномозговая жидкость мокрота	-	-	Haemophilus influenzae 1,2	обнаружено/не обнаружено
193.	МУ 04-723/3-84 п. 5	сыворотка крови	-	-	Титр антител к бактериям рода Shigella, Salmonella 1,2	отрицательно, (1:10-1:2560)
	п. 1-4	фекалии ректальный мазок			Бактерии семейства Enterobacteriaceae 1,2	обнаружено/не обнаружено
194.	МР МЗ РСФСР «Лабораторная диагностика острых кишечных заболеваний, вызываемых у взрослых и детей ЭПЭК II категории», г. Ленинград, 1977 г.	фекалии, ректальный мазок	-	-	Бактерии семейства Enterobacteriaceae 1,2	обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
195.	МР «Лабораторная диагностика колиэнтерита детей раннего возраста», г. Ленинград, 1985 г.	фекалии, ректальный мазок	-	-	Бактерии семейства Enterobacteriaceae 1,2	обнаружено/не обнаружено
196.	МР «Выявление гемолитических, адгезивных и энтеротоксигенных энтеробактерий», г. Москва, 1987 г.	фекалии, ректальный мазок	-	-	Бактерии семейства Enterobacteriaceae 1,2	обнаружено/не обнаружено
197.	МР 3.1.2.0072-13	Мазок с задней стенки глотки	-	-	Бактерии рода Bordetella 1,2	обнаружено/ не обнаружено
		Сыворотка крови			Титрантителк Bordetella pertussis, Bordetella parapertussis 1,2	отрицательно, (1:10-1:5120)
					Защитный титр антител к Bordetellapertussis 1,2	отсутствие/наличие
198.	МР «Определение грамотрицательных потенциально патогенных бактерий - возбудителей внутрибольничных инфекций», 1986 г. п.2 - 5	фекалии, моча, отделяемое ран, рвотные массы	-	-	Грамотрицательные неферментирующие микроорганизмы 1,2	обнаружено/ не обнаружено
199.	МУК 4.2.1890-04	культуры микроорганизмов	-	-	Чувствительность микроорганизмов к антибактериальным препаратам 1,2	чувствительность/устойчивость
200.	МР 0100/13745-07-34	кровь	-	-	Бактерии вида: Salmonellatyphi, Salmonellaparatyphi A, B, C 1,2	обнаружено/не обнаружено
		испражнения				обнаружено/не обнаружено
		моча				обнаружено/не обнаружено
		желчь				обнаружено/не обнаружено
201.	МУК 3.1.7.3402-16	Сырье животного происхождения и объекты внешней среды	-	-	Возбудитель бруцеллеза 3	обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
202.	Инструкция к тесту – системе иммуно-ферментный метод полуколичественного определения IgG к столбнячному токсину в сыворотке человека	Сыворотка крови	-	-	Защитный титр антител к столбнячному токсину 1	отсутствие/наличие
Отделение физических факторов						
203.	СанПиН 2.2.4.3359-16	Рабочая зона	-	-	Относительная влажность 1	(3-98) %
		Лечебно-профилактические учреждения и аптеки	-	-	Относительная влажность 1	(3-98) %
		Рабочая зона	-	-	Температура воздуха 1	(минус 10 ... плюс 50) °С
		Лечебно-профилактические учреждения и аптеки	-	-	Температура воздуха 1	(минус 10 ... плюс 50) °С
		Рабочая зона	-	-	Скорость движения воздуха 1	(0,1-20,0) м/с
		Лечебно-профилактические учреждения и аптеки	-	-	Скорость движения воздуха 1	(0,1-20,0) м/с
		Рабочая зона	-	-	Атмосферное давление 1	(600-826) мм рт.ст.
		Лечебно-профилактические учреждения и аптеки	-	-	Атмосферное давление 1	(600-826) мм рт.ст.
		Рабочая зона	-	-	Тепловое излучение, ТНС индекс 1	(10-1000) Вт/м ² (0 ... плюс 85) °С
		Лечебно-профилактические учреждения и аптеки	-	-	Тепловое излучение, ТНС индекс 1	(10-1000) Вт/м ² (0 ... плюс 85) °С
204.	ГОСТ 33393	Жилые и общественные здания	-	-	Коэффициент пульсации 1	(1-100) %
		Территория жилой застройки	-	-	Коэффициент пульсации 1	(1-100) %
205.	ГОСТ 26918	Жилые и общественные здания	-	-	Эквивалентный уровень звука дБ (А); максимальный уровень звука дБ А(С), уровни звукового давления в октавах дБ 1	(20-139) дБ (А) (60-166) дБ

на 45 листах, лист 28

1	2	3	4	5	6	7
		Территория жилой застройки	-	-	Эквивалентный уровень звука дБ (А); максимальный уровень звука дБ А(С), уровни звукового давления в октавах дБ 1	(20-139) дБ (А) (60-166) дБ
		Территория жилой застройки	-	-	Эквивалентный уровень звука дБ (А); максимальный уровень звука дБ А(С), уровни звукового давления в октавах дБ 1	(20-139) дБ (А) (60-166) дБ
206.	ГОСТ 32203	Жилые и общественные здания	-	-	Эквивалентный уровень звука дБ (А); максимальный уровень звука дБ А(С), уровни звукового давления в октавах дБ 1	(20-139) дБ (А) (60-166) дБ
207.	МУК 4.3.3221-14	Жилые и общественные здания	-	-	Эквивалентные и скорректированные значения виброускорения, спектральные показатели виброускорения: общая 1Гц-63Гц 1	(65-170) дБ
208.	Руководство по эксплуатации мультиметра цифрового АРРА-62	Жилые и общественные здания	-	-	Напряжение в сети переменного электрического тока 1	2мВ-750 В
		Рабочая зона	-	-	Напряжение в сети переменного электрического тока 1	2мВ-750 В
		Лечебно-профилактические учреждения и аптеки	-	-	Напряжение в сети переменного электрического тока 1	2мВ-750 В
Филиал испытательного лабораторного центра Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Ульяновской области в городе Димитровграде», г. Димитровград, ул. Мелекесская, 39						
Санитарно-гигиеническая лаборатория						
209.	ГОСТ 23231	Продукты мясные	-	Из: 0201 0202 0203 0204 0205 0206 0207 0208 0209 0210	Остаточная активности кислой фосфатазы	(0,0012-0,2400) %
210.	ГОСТ 33835	Соковая продукция	-	Из 2009	Массовая концентрация лимонной кислоты	(0,0025-70,0000) г/дм³

1	2	3	4	5	6	7
211.	ГОСТ 12572	Сахар	-	Из 1701	Цветность	(20-200) ед. опт. плотности
212.	ГОСТ 18309 (метод В)	Вода: питьевая, расфасованная в емкости, природная (поверхностная, подземная), водоем, источники, плавательные бассейны, сточная вода, вода для гемодиализа, вода техническая.	-	Из 2201	Общий фосфор, фосфор фосфатов	(0,1-1000) мг/дм ³
213.	ГОСТ Р 57164				Мутность	(1- 100) ЕМФ
214.	ГОСТ 33824	Продукты пищевые и продовольственное сырьё	-	Из: 0201 0202 0203 0204 0205 0206 0207 0208 0209 0210 0301 0302 0303 0304 0305 0306 0307 0308 0401 0402 0403 0404 0405 0406 0407 0408 0406 0410 0701 07002 0703 0704 0705 0706 0707 0708 0709 0710 0711 0712 0713 0901 0902 1101 1102 1103 1104 1105 1106 1107 1108 1507 1508 1509 1511 1512 1513 1514 1515 1516 1517 1518 1701 1702 1703 1704 1902 1904 1905 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009 2106	Медь Свинец Кадмий Цинк	(0,6-200,0) мг/кг (0,02-50,0) мг/ кг (0,002-5,0) мг/ кг (1,0-400,0) мг/ кг
215.	ГОСТ 26188	Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные	-	Из: 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009 0208 0209 0210 1602 1604 1605	Концентрация водородных ионов (рН)	(2,0-12,0) ед. рН
216.	ГОСТ 33332	Соки фруктовые и овощные	-	Из: 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009	Массовая доля бензойной и сорбиновой кислоты	(10-1500) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
217.	ГОСТ 33927	Продукты пищевые, продовольственное сырье, напитки, продукция общественного питания	-	Из: 0201 0202 0203 0204 0205 0206 0207 0208 0209 0210 0301 0302 0303 0304 0305 0306 0307 0308 0401 0402 0403 0404 0405 0406 0407 0408 0406 0410 0701 07002 0703 0704 0705 0706 0707 0708 0709 0710 0711 0712 0713 0901 0902 1101 1102 1103 1104 1105 1106 1107 1108 1507 1508 1509 1511 1512 1513 1514 1515 1516 1517 1518 1701 1702 1703 1704 1902 1904 1905 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009 2106	внешний вид, консистенция, прозрачность, цвет, хруст, разделка, укладка, вкус, запах, аромат	-
218.	ГОСТ 33540					
219.	ГОСТ 33494					
220.	ГОСТ 33770					
221.	ГОСТ 33823					
222.	ГОСТ 33933					
223.	ГОСТ 8756.11					
224.	ГОСТ 33610					
225.	ГОСТ 9936					
226.	ГОСТ 9935					
227.	ГОСТ 31820					
228.	ГОСТ 31729					
229.	ГОСТ 33336					
230.	ГОСТ 33816					
231.	ГОСТ Р 57191					
232.	ГОСТ 18222					
233.	ГОСТ 6668					
234.	ГОСТ 33494					
235.	ГОСТ 7178					
236.	ГОСТ 32776					
237.	ГОСТ 28283					
238.	ГОСТ 33319	Мясо и мясные продукты	-	Из: 0201 0202 0203 0204 0205 0206 0207 0208 0209 0210	Массовая доля влаги	(0-35) %
239.	ГОСТ 23042				Массовая доля жира	(35-85) %
240.	ГОСТ 33946	Соки фруктовые и овощные	-	Из: 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009	Массовая доля золы	(1 – 80) %
241.	ГОСТ 33276				Массовая доля золь	(0,1-1,5) %
					Относительная плотность	1,0000 – 1,4000
					Массовая доля растворимых сухих веществ	(0,2-80,0) %
242.	ГОСТ 12578	Сахар	-	Из 1701	Мелочь (осколки, кристаллы)	(1-25) %
243.	ГОСТ 33769	Соль пищевая	-	Из 2501	Массовая доля хлор-иона	(58,0-61,0) %
244.	ГОСТ 33771	Соль пищевая	-	Из 2501	Основное вещество по солевому составу	(97,0-99,9) %
245.	ГОСТ 24940	Рабочая зона	-	-	освещенность	(10-200000) лк
		Жилые и общественные здания			освещенность	(10-200000) лк
		Территория жилой застройки			освещенность	(10-200000) лк
		Лечебно-профилактические			освещенность	(10-200000) лк

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

		учреждения и аптеки				
246.	ГОСТ 33393	Рабочая зона	-	-	Коэффициент пульсации освещенности	до 300 Гц
247.	СанПиН 2.2.4.3359-16	Рабочая зона			Микроклимат: температура влажность скорость движения воздуха	(минус 10 ... плюс 50) °C (3-97) % (0,1-20) м/с
		Лечебно-профилактические учреждения и аптеки			Микроклимат: температура влажность скорость движения воздуха	(минус 10 ... плюс 50) °C (3-97) % (0,1-20) м/с
248.	МУК 4.3.2812-10	Рабочая зона	-	-	Световая среда: освещенность	(10-200000) лк
249.	МУК 4.3.2756-10	Производственные помещения	-	-	Микроклимат: Температура Температура поверхности Относительная влажность воздуха Скорость движения воздуха Интенсивность теплового облучения	(минус 10 – плюс 50) °C (0 ... плюс 50) °C (3-90) % (0,1-1,0) м/с (10-350) Вт/м ²
Бактериологическая лаборатория						
250.	ГОСТ 7702.2.0	Продукты убоя птицы, полуфабрикаты из мяса птицы и объекты окружающей производственной среды	-	Из 0207	Подготовка проб	-
251.	ГОСТ ISO 6785	Молоко и молочная продукция	-	Из: 0401 0402 0403 0404 0405 0406	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. Сальмонеллы	обнаружено/не обнаружено
252.	ГОСТ ISO 7889	Йогурты	-	Из 0403	Микроорганизмы вида Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus Streptococcus thermophilus	(10 ¹ -10 ⁶) КОЕ/г, см ³
253.	ГОСТ 33924	Молоко и молочная продукция	-	Из: 0401 0402 0403 0404 0405 0406	Бифидобактерии	(10 ¹ -10 ⁶) КОЕ/г, см ³

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

				1511. 1512 1513 1514 1515 1516 1517 1518 1701 1702 1703 1704 1902 1904 1905 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009 2106		
263.	ГОСТ 34128	Соки и соковая продукция	-	Из 2009	Массовая доля растворимых сухих веществ	(2-80) %
264.	ГОСТ Р 54607.8 п.7.1	Продукция общественного питания	-	-	Сухие вещества	(0-50) %
265.	ГОСТ Р 57164 п.5.8.1	Вода питьевая.	-	Из 2201	Запах	(0-5) баллов
	п.5.8.2				Вкус	(0-5) баллов
266.	РД 52.24.496-2005 п.9.2	Поверхностные воды суши	-	-	Запах	(0-5) баллов
267.	ГОСТ 23268.1	Воды минеральные	-	Из 2201	Цвет Вкус Запах	- - -
268.	ГОСТ 29245 п.3	Молоко и молочная продукция	-	Из: 0401 0402 0403 0404 0405 0406	Вкус и запах консистенция цвет	- - -
269.	ГОСТ Р ИСО 22935.2				Внешний вид Запах и аромат Консистенция	- - -
270.	ГОСТ 33632				Цвет Внешний вид Консистенция	- - -
271.	ГОСТ 33630				Внешний вид Консистенция запах вкус	- - - -
272.	ГОСТ 7269				Внешний вид Консистенция Запах Цвет	- - - -
273.	ГОСТ 33741	Мясо и мясные продукты	-	Из: 0201 0202 0203 0204 0205 0206 0207	Внешний вид Вкус и запах Цвет	- - -

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

274.	ГОСТ 9959				Консистенция	-
					Внешний вид	-
					Запах	-
					Консистенция	-
					Вид на разрезе	-
275.	ГОСТ 4288 п.2.3	Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса	-	Из 1602	Внешний вид	-
					Вкус	-
					Запах	-
276.	ГОСТ 27558	Зерно (семена). Мукомольно- крупяные и хлебобулочные изделия	-	Из: 1001 1002 1003 1004 1005 1006 1007 1008 1101 1102 1113 1104 1105 1106	Цвет	-
					Запах	-
					Вкус	-
277.	ГОСТ 33823	Флодоовощная продукция	-	Из: 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009	Внешний вид	-
					Вкус и запах	-
					Цвет	-
					Консистенция	-
278.	ГОСТ 33741	Консервы	-	Из: 1602 1604 1605	Внешний вид	-
					Вкус и запах	-
					Цвет	-
					Консистенция	-
279.	ГОСТ 33817	Напитки	-	Из 2206	Внешний вид	-
					Цвет	-
					Аромат	-
					Вкус, запах	-
280.	ГОСТ 8756.1	Консервы, продукты детского питания	-	Из: 1602 1901 2106	Внешний вид	-
					Вкус и запах	-
					Цвет	-
					Консистенция	-
281.	МУ 30.07.1975	Мясо и мясная продукция.	-	Из: 0201 0202 0203 0204 0205 0206 0207	Качество термической обработки	-
282.	ПНДФ 14.1.2:3.96-97	Вода природная, сточная	-	Из 2201	Хлориды	(10-5000) мг/дм ³
283.	РД 52.24.395-2017	Вода питьевая, природная, очищенная сточная	-	Из 2201	Жесткость воды	(0,060-13,000) ммоль/дм ³
284.	Инструкция № 6-2	Дезинфицирующее средство Септолит- ДХЦ	-	-	Массовая доля активного хлора	(0,007-80,0) %

1	2	3	4	5	6	7
285.	Инструкция № 1	Дезинфицирующее средство Астера	-	-		(0,011-52,4) %
286.	Инструкция № 7/5	Дезинфицирующее средство Хлорапин	-	-		(0,011-66,0) %
287.	Инструкция № 4/09	Дезинфицирующее средство Жавель-Абсолют	-	-		(0,007-70,9) %
288.	Инструкция № 1-07	Дезинфицирующее средство Жавелион	-	-		(0,007-50,6) %
289.	МУ 11-3/149-09 От 28.05.2002	Дезинфицирующее средство Пюржавель	-	-		(0,007-62,0) %
290.	Инструкция № 2 От 19.09.2007	Дезинфицирующее средство Белодез	-	-		(0,009-4,4) %
291.	Инструкция № 1/09 от 19.06.2009	Дезинфицирующее средство Жавилар	-	-		(0,007-62,0) %
292.	Инструкция от 09.09.2003	Дезинфицирующее средство Ди-хлор	-	-		(0,007-70,9) %
293.	ГОСТ 33319	Мясо и мясная продукция.	-	Из: 0201 0202 0203 0204 0205 0206 0207	Массовая доля влаги	(1,0-85,0) %
294.	ГОСТ 33977 Метод А п.5	Продукты переработки фруктов и овощей.	-	2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009	Сухие вещества	(0,2-10,0) % и свыше 10,0 %
295.	МУК 4.1.3487	Атмосферный воздух и воздух рабочей зоны.	-	-	Угольная пыль	(0,04-250,00) мг/м³
296.	ГОСТ 24940 п.6.1	Здания и сооружения.	-	-	Световая среда: Искусственное освещение	(10-200000) лк (1-100) %
	п.6.2		-	-	Коэффициент естественной освещенности	(10-200000) кд/м² (0-10) %
297.	СанПиН 2.2.4.3359-16	Рабочая зона	-	-	Микроклимат: температура влажность скорость движения воздуха	(минус 10...плюс 50) °С (3-97) % (0,1-20) м/с
		Лечебно-профилактические учреждения и аптеки	-	-	Микроклимат: температура влажность	(минус 10...плюс 50) °С (3-97) %

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

					скорость движения воздуха	(0,1-20) м/с
Бактериологическая лаборатория						
298.	ГОСТ Р ISO 7218	Пищевые продукты	-	0201 0202 0203 0204 0205 0206 0207 0208 0209 0210 0301 0302 0303 0304 0305 0306 0307 0308 0401 0402 0403 0404 0405 0406 0407 0408 0406 0410 0701 07002 0703 0704 0705 0706 0707 0708 0709 0710 0711 0712 0713 0901 0902 1101 1102 1103 1104 1105 1106 1107 1108 1507 1508 1509 1511 1512 1513 1514 1515 1516 1517 1518 1701 1702 1703 1704 1902 1904 1905 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009 2106	Подготовка проб к анализу	-
299.	ГОСТ 17.4.4.02	Почва	-	-	Подготовка проб к анализу	-
300.	ГОСТ 7702.2.0	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	-	Из 0207	Подготовка проб к анализу	-
301.	ГОСТ 7702.2.1	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	-	Из: 0201 0202 0203 0204 0205 0206 0207 0208 0209 0210 0301 0302 0303 0304 0305	КМАФАнМ	(10 ¹ -5x10 ⁶)КОЕ/г
302.	ГОСТ 30347	Молоко и молочная продукция	-	0306 0307 0308 0401 0402 0403 0404 0405	S. aureus	-
303.	ГОСТ 33566	Молоко и молочная продукция	-	0406 0407 0408 0406 0410 0701 07002	Дрожжи, плесени	(1-10 ²) КОЕ/г, см ³
304.	ГОСТ 29185	Пищевые продукты	-	0703 0704 0705 0706	Сульфитредуцирующие клостридии	-
305.	ГОСТ 7702.2.6			0707 0708 0709 0710 0711 0712 0713 0901		
306.	ГОСТ 33951	Молоко и молочная	-	0902 1101 1102 1103	Молочнокислые	(10 ¹ -x10 ¹⁰)КОЕ/г, см ³

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

		продукция		1104 1105 1106 1107 1108 1507 1508 1509 1511 1512 1513 1514 1515 1516 1517 1518 1701 1702 1703 1704 1902 1904 1905 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009 2106	микроорганизмы	
Филиал Испытательного лабораторного центра Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Ульяновской области в Ульяновском районе», 433310, Ульяновская область, Ульяновский район, р.п. Ишеевка, ул. Текстильщиков, 1						
Санитарно-гигиеническая лаборатория						
307.	ГОСТ Р 57164 п.6	Вода питьевая	-	Из 2201	Мутность	(1-100) ЕМФ
308.	ПНДФ 14.1.2:3:1-95	Вода природная и сточная	-		Аммиак	(0,05-4,0) мг/дм ³
309.	МУК 4.1.2473 п.4-12	Воздух рабочей зоны	-	-	Оксид азота	(1-20) мг/дм ³
310.	МУ 5125				Диоксид азота	(1-20) мг/дм ³
311.	РД 52.04.823	Атмосферный воздух	-	-	Ртуть	(0,000012-0,0002) мг/см ²
312.	РД 52.04.799				Формальдегид	(0,01-0,20) мг/м ³
313.	РД 52.04.791				Фенол	(0,003-0,1) мг/м ³
314.	РД 52.04.792				Аммиак	(0,02-5,0) мг/м ³
					Оксид азота	(0,028-2,8) мг/м ³
315.	РД 52.04.793				Диоксид азота	(0,021-4,3) мг/м ³
316.	РД 52.04.794				Хлорид водорода	(0,04-2,0) мг/м ³
317.	РД 52.04.798				Диоксид серы	(0,03-5,0) мг/м ³
318.	РД 52.04.825				Хлор	(0,05-0,72) мг/м ³
					Хлор	(0,018-3,5) мг/м ³
319.	ПНДФ 14.1.2:4. 151	Вода питьевая, природная, очищенная сточная.	-	Из 2201	Никель	(10-150) мкг/дм ³
320.	ГОСТ 33824 метод 3 п.10	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	-	Из: 0201 0202 0203 0204 0205 0206 0207 0208 0209 0210 0301 0302 0303 0304 0305 0306 0307 0308 0401	Кадмий	(0,002-5,000) мг/кг
					Цинк	(1,0-400,0) мг/кг
					Свинец	(0,02-50,00) мг/кг
					Медь	(0,6-200,0) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

				0402 0403 0404 0405 0406 0407 0408 0406 0410 0701 07002 0703 0704 0705 0706 0707 0708 0709 0710 0711 0712 0713 0901 0902 1101 1102 1103 1104 1105 1106 1107 1108 1507 1508 1509 1511 1512 1513 1514 1515 1516 1517 1518 1701 1702 1703 1704 1902 1904 1905 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009 2106		
321.	Р 4.1.1672-03 Гл. 2, раздел 2, п.4	Биологически активные добавки	-	Из 2106	Содержание свинца	(0,02 – 50,00) мг/кг
	Р 4.1.1672-03 Гл. 5, раздел 6, п.1 Титрометрический метод				Содержание кадмия	(0,002 – 5,000) мг/кг
	Гл. 5, раздел 6, п.2 Титрометрический метод				Перекисное число	(0,2-40,0) ммоль активного кислорода/кг
	Гл. 2, раздел 3, п.1 Титрометрический метод				Кислотное число	(0,2-30,0) КОН/г
	Гл.1, раздел 2, п.1.2 В				Содержание йода	от 0,1 мг/кг
322.	ГОСТ32892	Молоко и молочная продукция	-	Из 0401 0402 0403 0404 0405 0406	Содержание жира	(0,3-30,0) %
323.	ГОСТ 33613	Масличное сырье и жировые продукты	-	Из 1507 1508 1509 1511 1512 1513 1514 1515	Активная кислотность	(3-8) ед. pH (3-9) ед. pH
324.	ГОСТ 34127	Соки и соковая продукция.	-	Из 2009	Титруемая кислотность	(0,1-35,0) %
325.	ГОСТ 32385	Товары бытовой химии	-	-	Активность водородных ионов (pH)	(0-14) pH
326.	ГОСТ 34128	Соки и соковая продукция	-	Из 2009	Массовая доля растворимых сухих веществ	(2-80) %

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

327.	ГОСТ Р 54607.8 п.7.1 п.7.2	Продукция общественного питания	-	-	Сухие вещества	(0-50) %
328.	ГОСТ Р 57164 п.5.8.1 п.5.8.2	Вода питьевая	-	Из 2201	Массовая доля жира	(0-50) %
329.	РД 52.24.496-2005 п.9.2	Поверхностные воды суши	-	-	Запах	(0-5) баллов
330.	ГОСТ 23268.1	Воды минеральные	-	Из 2201	Вкус	(0-) баллов
331.	ГОСТ 29245 п.3	Молоко и молочная продукция	-	Из:0401 0402 0403 0404 0405 0406	Запах	(0-5) баллов
332.	ГОСТ Р ИСО 22935.2				Цвет	-
333.	ГОСТ Р ИСО 22935.3				Вкус	-
334.	ГОСТ 33632				Запах	-
335.	ГОСТ 33630				Вкус и запах	-
336.	ГОСТ 7269				консистенция	-
337.	ГОСТ 33741	Мясо и мясные продукты.	-	Из: 0201 0202 0203 0204 0205 0206 0207	цвет	-
338.	ГОСТ 9959				Внешний вид	-
					Запах и аромат	-
					Консистенция	-

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

					Вид на разрезе	-
339.	ГОСТ 4288 п.2.3	Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса.	-	Из 1602	Внешний вид	-
	п.2.6.				Вкус	-
					Запах	-
					Кислотность	(1,3-6,0) см ³ NaOH/100см ³ продукта
340.	ГОСТ 27558	Зерно (семена). Мукомольно- крупяные и хлебо- булочные изделия	-	Из: 1001 1002 1003 1004 1005 1006 1007 1008 1101 1102 1113 1104 1105 1106	Цвет Запах Вкус	- - -
341.	ГОСТ 33823	Флодоовощная продукция	-	Из: 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009	Внешний вид Вкус и запах Цвет Консистенция	- - - -
342.	ГОСТ 8756.1	Консервы	-	Из: 1602 1604 1605	Внешний вид Вкус и запах Цвет Консистенция	- - - -
		Консервы, продукты детского питания	-	Из 1901	Внешний вид Вкус и запах Цвет Консистенция	- - - -
343.	ГОСТ 33817	Напитки	-	Из 2206	Внешний вид Цвет Аромат Вкус, запах	- - - -
344.	ГОСТ 23268.10	Минеральная вода	-	Из 2201	Ионы аммония	(0,05-4,0) мг/дм ³
345.	МУ 30.07.1975	Мясо и мясная продукция	-	Из 0201 0202 0203 0204 0205 0206 0207	Качество термической обработки	-
346.	ПНДФ 14.1:2:3.96-97	Вода природная, сточная	-	Из 2201	Хлориды	(10-5000) мг/дм ³
347.	РД 52.24.395-2017	Вода питьевая, природная, очищенная сточная	-	Из 2201	Жесткость воды	(0,060-13,000) ммоль/дм ³
348.	ГОСТ 34118	Мясо и мясная продукция.	-	Из 0201 0202 0203 0204 0205 0206 0207	Перекисное число	(0-40) ммоль O ₂ /кг жира

1	2	3	4	5	6	7
349.	Инструкция № 6-2	Дезинфицирующее средство Септолит-ДХЦ	-	-	Массовая доля активного хлора	(0,007-80,000) %
350.	Инструкция № 1	Дезинфицирующее средство Астера	-	-		(0,011-52,400) %
351.	Инструкция № 7/5	Дезинфицирующее средство Хлорапин	-	-		(0,011-66,000) %
352.	Инструкция №Д-11А/07 от 08.10. 2007	Дезинфицирующее средство Димакс-хлор	-	-		(0,004-70,000) %
353.	Инструкция № 4/09	Дезинфицирующее средство Жавель-Абсолют	-	-	Массовая доля N/N-бис (3-аминопропил)-додециламина	(0,007-70,900) %
354.	МУ 11-3/294-09 От 14.12.2001	Дезинфицирующее средство Жавелион	-	-		(0,007-50,600) %
355.	МУ 11-3/429-09 От 27.12.2002	Дезинфицирующее средство Люмакс - хлор	-	-		(0,007-62,000) %
356.	МУ 11-3/149-09 От 28.05.2002	Дезинфицирующее средство Пюржавель	-	-		(0,007-62,000) %
357.	Инструкция № 2 От 19.09.2007	Дезинфицирующее средство Белодез	-	-		(0,009-4,400) %
358.	Инструкция № 1/09 от 19.06.2009	Дезинфицирующее средство Жавилар	-	-		(0,007-62,000) %
359.	Инструкция № 102 От 05.09.2003	Дезинфицирующее средство Хлорамикс	-	-		(0,007-70,900) %
360.	Инструкция № 10-07 10 от 31.10.2008	Дезинфицирующее средство Трилокс	-	-		(0,003-8,300) %
361.	Инструкция № 38	Дезинфицирующее средство Ника-амицид	-	-		(0,002-4,900) %
362.	Инструкция № 24/09 от 13.07.2009	Дезинфицирующее средство Авансепт-актив	-	-	Массовая доля N/N-бис (3-аминопропил)-додециламина	(0,003-8,300) %
363.	Инструкция № 02/10	Дезинфицирующее средство Лизарин	-	-		(0,0025-10,0000) %
364.	Инструкция № 22 От 01.06.2010	Дезинфицирующее средство Ника экстра М	-	-		(0,002-2,000) %
365.	Инструкция № 08-2012 от 06.03.2012	Дезинфицирующее средство Триацид-N	-	-		(0,008-24,000) %

1	2	3	4	5	6	7
366.	Инструкция по применению дезсредства	Дезинфицирующее средство Амиксидин	-	-		(0,01-12,50) %
367.	Инструкция № 1	Дезинфицирующее средство Фрисепт-Соло	-	-		(0,005-10,000) %
368.	Инструкция № Д-03/06	Дезинфицирующее средство Амиксан	-	-		(0,003-10,000) %
369.	Инструкция № 2-2 от 07.12.2011	Дезинфицирующее средство Септолит	-	-		(0,01-16,60) %
370.	Инструкция № Д-18Б/11(10)	Дезинфицирующее средство Оптимакс	-	-		(0,01-12,50) %
371.	Инструкция № 1-10 от 30.08.2010	Дезинфицирующее средство Анавидин-компливит	-	-		(0,05-12,50) %
372.	Инструкция №6/10	Дезинфицирующее средство Мистраль	-	-		(0,013-12,500) %
373.	ГОСТ 33319	Мясо и мясная продукция.	-	Из: 0201 0202 0203 0204 0205 0206 0207	Массовая доля влаги	(1,0-85,0) %
374.	ГОСТ 33977 Метод А п.5	Продукты переработки фруктов и овощей.	-	Из: 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009	Сухие вещества	(0,2-10,0) % и свыше 10,0 %
375.	МУК 4.1.3487	Атмосферный воздух и воздух рабочей зоны.	-	-	Концентрация угольной пыли	(0,04-250,00) мг/м³
376.	ГОСТ 4389 п.2	Вода питьевая	-	Из 2201	Сульфаты	(20-500) мг/дм³
377.	ГОСТ 3397 метод А п.5	Продукты переработки фруктов и овощей	-	Из: 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009	Сухие вещества	(0,2-10,0) % свыше 10,0 %
378.	ГОСТ 33319	Мясо и мясные продукты.	-	Из: 0201 0202 0203 0204 0205 0206 0207	Массовая доля влаги	(1,0-85,0) %
379.	ГОСТ 24940 п.6.1	Здания и сооружения.	-	-	Световая среда: Искусственное освещение	(10-200000) лк (1-100) %
	п.6.2				Коэффициент естественной	(10-200000) кд/м²

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

380.	СанПиН 2.2.4.3359-16	Рабочая зона	-	-	освещенности	(0-10) %
					Микроклимат:	
					температура	(минус 10...плюс 50) °С
					влажность	(3-97) %
					скорость движения воздуха	(0,1-20,0) м/с
		Лечебно-профилактические учреждения и аптеки	-	-	Микроклимат:	
					температура	(минус 10...плюс 50) °С
					влажность	(3-97) %
					скорость движения воздуха	(0,1-20,0) м/с

* - нижний предел для полуколичественного определения

Руководитель ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии в Ульяновской области»

должность уполномоченного лица

М.П.



подпись уполномоченного лица

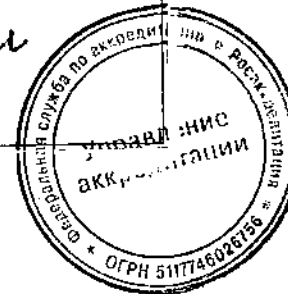
Р.М. Сафин

инициалы, фамилия уполномоченного лица

Прошнуровано и
пронумеровано 43 листов

сорок три

Дата _____



Руководитель экспертной группы

Георгиева

Е.Е.Георгиева

Технический эксперт

Мусинова

Л.П.Мусинова

А.К.

Л.П.Мусинова