



УТВЕРЖДЕНА ПРИКАЗОМ

от *02 апреля 2013* № *РК-дк/13*

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц

Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)

Северский филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
наименование испытательной лаборатории (центра)

353240, Краснодарский край, Северский район, ст. Северская, ул. Ильская, 7 а
адрес места осуществления деятельности

353330, Краснодарский край, Крымский район, г. Крымск, ул. Комарова, 97
адрес места осуществления деятельности

353320, Краснодарский край, Абинский район, г. Абинск, ул. Мира, 1
адрес места осуществления деятельности

№ РОСС RU.0001.512230

ЭКЗЕМПЛЯР
РОСАККРЕДИТАЦИИ

Р

N п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7

353240, Краснодарский край, Северский район, ст. Северская, ул. Ильская, 7 а

Бактериологическая лаборатория

1.	ГОСТ 33951	Молоко и молочная продукция	10.51	0401-0406, 0403	Количество молочнокислых микроорганизмов	$1 \times 10^1 - 1 \times 10^{10}$ КОЕ/г (см ³)
2.	ГОСТ 33924	Молоко и молочная продукция	10.51	0401-0406, 0403	Бифидобактерии	$1 \times 10^1 - 1 \times 10^{10}$ КОЕ/г (см ³)
3.	ГОСТ 33568	Молоко и молочная продукция	Рассолы		Солеустойчивые микроорганизмы	Не более 5×10^4
4.	МУК 4.2.762-99	Кондитерские изделия с кремом	-	-	БГКП	Обнаружено/не обнаружено
					Сальмонеллы	Обнаружено/не обнаружено
					Коагулазоположительные стафилококки	Обнаружено/не обнаружено

							Плесневые грибы, дрожжи	(0-100) КОЕ/г (см ³)
5.	ГОСТ 33536	Кондитерские изделия и кондитерские полуфабрикаты	-	-	-	КМАФАнМ		(< 1*10 ⁴ -5*10 ⁴) КОЕ/г (см ³)
6.	МУК 2.3.2.721-98	Биологически активные добавки к пище	-	-	-	КМАФАнМ БГКП E coli S. aureus Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		(5x10 ³ -1x10 ⁴) КОЕ/г (см ³) Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено
7.	MP 96/225 от 07.04.1997г.	Минеральная вода	918540	2201-2202		Колиформные бактерии КМАФАнМ Pseudomonas aeruginosa		(10-1000) КОЕ/г (см ³) (10-1000) КОЕ/г (см ³) не более 200 КОЕ/г (см ³) Обнаружено/не обнаружено
8.	MP 2.3.2.2327-08	Воздух помещений: Смывы с оборудования, упаковочного материала, руки персонала	-	-	-	КМАФАнМ Дрожжи Плесени Отбор проб КМАФАнМ БГКП Плесневые грибы Отбор проб		0-100 КОЕ 0-10КОЕ 0-15КОЕ - < 100КОЕ Обнаружено/не обнаружено 0-5 КОЕ -

9.	МУК 4.2.3019-2012	Образцы окружающей среды в местах производства и оборота пищевых продуктов	-	-	Иерсинии	Обнаружено/не обнаружено
10.	ИК 10-04-06-140-87	Смывы с оборудования	-	-	Отбор проб ОМЧ	-
		Воздух производственных помещений	-	-	БГКП	Не более 100КОЕ/бут;
			-	-	Отбор проб	Обнаружено/не обнаружено
			-	-	ОМЧ	Не более 500 КОЕ
11.	Инструкция Минздрава России № 1400/1751 от 22.06.2000г	Укупорочный материал (пробки)	-	-	Дрожжи, плесени	Обнаружено/не обнаружено
		Посуда (бутылки)	-	-	Отбор проб	-
			-	-	ОМЧ	Не более 10КОЕ
		Смывы с оборудования, инвентаря, тары, рук персонала	-	-	ОМЧ	Не более 100КОЕ
-	-		Отбор проб	-		
12.	МУК 4.2.2046-2006	Рыба и нерыбные объекты промысла, и продукты, вырабатываемые из них	10.20	0302-0307	ОМЧ	Не более 300 КОЕ/см ²
					БГКП	Обнаружено/не обнаружено
					Отбор проб	-
					ОМЧ	Не более 100 КОЕ
13.	ГОСТ Р 50455	Мясо и мясные продукты	10.11	0202-0210	Плесени	Не более 15 КОЕ
					Дрожжи	Не более 10 КОЕ
					Отбор проб	-
					V. parahaemolyticus	0-200 КОЕ/г (см ³)
		Мясо и мясные продукты			Сальмонеллы	Обнаружено/не обнаружено

			10.13										
14.	ГОСТ 26972	Зерно, мука, крупа, толокно, используемое для производства продуктов детского питания	10.86.10	190110								КМАФАнМ	1x10 ¹ -1x10 ¹⁰ КОЕ/г(см ³)
												БГКП	Обнаружено/не обнаружено
												Дрожжи и плесневые грибы	0-500 КОЕ/г(см ³)
15.	МУК 4.2.3065-13	Лабораторная диагностика дифтерийной инфекции	-	-								РПГА для выявления противодифтерийных и столбнячных антитоксических антител	Титр 0-1:12800
16.	ГОСТ Р 50455	Мясо и мясные продукты	10.11-10.13	0202-0210								Кориннобактерии дифтерии	Обнаружено/не обнаружено
												Сальмонеллы	Обнаружено/не обнаружено
17.	ГОСТ 10444.7-86, п.4.2, п.5.4	Пищевые продукты	10.11-10.13	0201-0207 0209, 021011, 021012, 0210196000 0210197000 0210198100 0210198900 0210201000 0210209000								Clostridium botulinum	Обнаружено/не обнаружено
			10.20									Бактерии рода сальмонелла	Обнаружено/не обнаружено
			10.3,10.4, 10.5-10.8									Бактерии рода шигелла	Обнаружено/не обнаружено
18.	МР по проведению бактериологических исследований при пищевых отравлениях от 17.08.1990г № 17РС-4/5735	Пищевые продукты, остатки подготавливаемой пищи, употребленной заболевшими, суточные пробы готовой продукции при пищевых отравлениях										Бактерии рода эшерихия	Обнаружено/не обнаружено
												Бактерии рода Proteus	Обнаружено/не обнаружено
												Патогенные галофилы (V. parahaemolyticus)	Обнаружено/не обнаружено
												Спороносные азробы (Всегеус)	Обнаружено/не обнаружено
												Коагулазолоточительные афилококки	Обнаружено/не обнаружено
												Энтерококки	Обнаружено/не обнаружено
												Спороносные анаэробы	Обнаружено/не обнаружено

20.	МУК 4.2.734-99	Воздух рабочей зоны производственных помещений	-	-	ОМЧ	Обнаружено/не обнаружено
		Смывы с инвентаря, оборудования, рук и санитарной одежды персонала			Дрожжи и плесневые грибы	Обнаружено/не обнаружено
					Отбор проб	Обнаружено/не обнаружено
					БГКП Staureus P. aeruginosa Патогенные энтеробактерии	Обнаружено/не обнаружено
					Отбор проб	-
21.	МУ 2.1.5.800-99	Сточные воды	36 00 12 000		ОКБ	0-5000КОЕ/100мл
					ТКБ	0-500 КОЕ/100мл
					Колифаги	0-100 БОЕ/100мл
					ПЭБ, в т. ч. сальмонеллы	Обнаружено/не обнаружено
22.	МУ 2.1.5.1183-03	Техническая вода промышленных предприятий	-		ОКБ	0-500КОЕ/100мл
					ТКБ	0-100 КОЕ/100мл
					Колифаги	0-100 БОЕ/100мл
23.	МУК 4.2.2870-2011	Вода поверхностных водных объектов	-		Урагаемолитический холерный вибрион	Обнаружено/не обнаружено
24.	ИМУ № 1150-74	Вода подземных источников, поверхностных источников. вода питьевая централизованных систем водоснабжения, вода питьевая нецентрализованного водоснабжения	-		Возбудители кишечных инфекций (сальмонеллы, шигеллы)	Обнаружено/не обнаружено
25.	МУК 4.2.3016-2012	Свежие и свежемороженые: зелень столовая, овощи, овощи	-		Яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших	Обнаружено/не обнаружено

			листовые, фрукты, ягоды, ягодная продукция, грибы, плоды бахчевых культур, свежееотжатые соки				Отбор проб	-
26.	МР от 26.06.2003		МР по использованию прозрачных аналитических трековых мембран для санитарно-паразитологических исследований	-	-	-	Яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших	Обнаружено/не обнаружено
27.	ГОСТ Р 58138		Удобрения органические	-	-	-	Личинки синантропных мух	Обнаружено/не обнаружено
28.	МУК 4.1/4.3.2038-05, п.11		Игрушки для детей до 6 и старше, формирующиеся массы и краски, наносимые пальцами	-	-	-	КМАФАнМ	до 6 лет не более 100 КОЕ в 1 г (см ²); старше 6 лет не более 1000 КОЕ в 1 г (см ²);
							Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы	до 6 лет- отсутствие; старше 6 лет, не более 10 КОЕ в 1 г (см ²);
							Бактерии семейства Enterobacteriaceae	Обнаружено/не обнаружено
							Патогенные стафилококки	Обнаружено/не обнаружено
							Pseudomonas aeruginosa	Обнаружено/не обнаружено
							Отбор проб	-
29.	ФС.2.20020.18		Вода очищенная Микробиологическая чистота	-	-	-	Общее число аэробных микроорганизмов (бактерий и грибов)	Не более 100 КОЕ в 1 мл
							Escherichiacoli	Обнаружено/не обнаружено
							Pseudomonasaeru-ginosa	Обнаружено/не обнаружено
							Staphylococcus aureus	Обнаружено/не обнаружено

30.	ИК10-5031536-105-91	Промывные воды (сmyвная вода из оборудования и трубопроводов)	БГКП	Отсутствие в 100 см ³	
			Смывы с насосов	Не более 15 клеток в 100 см ³	
			Сахарный сироп	обнаружено/не обнаружено	
			Кулажный сироп	Не более 10	
			Готовый напиток	Дрожжи, плесень	Не более 10 в 10 см ³
				Дрожжи, плесневые грибы	Не более 10 в 10 см ³
			Концентрированные соки, сокодержажие концентраты	БГКП	Не более 5 в 10 см ³
				Дрожжи, плесневые грибы	Отсутствие в 100 см ³
			Воздух производственных помещений	Дрожжи, плесневые грибы	Не более 15 в 100 см ³
				патогенные м/о ,вт.ч. Salmonella	Отсутствие в 100 см ³
			Обработанная вода послеугольного фильтра	Дрожжи, плесневые грибы	Отсутствие в 10 см ³
				Дрожжи, плесневые грибы	Не более 50 клеток дрожжей и плесневых грибов, осевших за 30 мин.
			Обработанная вода послеполировочного фильтра	КМАФАнМ	Не более 10 в 10см ³
				БГКП	Отсутствие в 100 см ³
			обрабатанная вода перед сатуратором	КМАФАнМ	Не более 10 в 100см ³
БГКП	Отсутствие в 100 см ³				
		Дрожжи, плесневые грибы	Не более 15 в 100 см ³		
		Отбор проб	-		

31.	ГОСТ 31950	Вода питьевая, природная (поверхностная и подземная), сточная	-	-	Ртуть	0,0001-0,005 мг/дм ³
32.	ГОСТ 33741	Мясные и мясорастительные консервы	-	-	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, прозрачность бульона, консистенция и вкус. Масса нетто	Соответствует/не соответствует Не установлено
33.	ГОСТ 9959	Мясо и мясные, мясосодержащие продукты	-	-	массовая доля составных частей Органолептическая оценка: внешний вид, цвет, состояние поверхности, запах(аромат), консистенция, вид и рисунок на разрезе, структура и распределение ингредиентов, вкус, сочность, вид фарша на разрезе, качество бульона, форма, размер, вязка, вкус.	0-100% Соответствует/не соответствует
34.	ГОСТ 32125	Кусковые стерилизованные мясные консервы - мясо тушеное	-	-	Посторонние примеси	Обнаружено/не обнаружено
35.	ГОСТ 31470	Мясо птицы, в т.ч. обваленное и измельченное, а также субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	-	-	Органолептические показатели: внешний вид, форма полуфабриката, состояние и цвет кожи (при ее наличии), мышечной и жировой ткани, наличие в бескостных полуфабрикатах грубых сухожилий и остатков костной и хрящевой ткани,	Соответствует/не соответствует

						цвет, внешний вид среза, консистенция, запах, однородность, степень измельчения и равномерность перемешивания фарша (равномерность распределения ингредиентов), цвет поверхности, приповерхностного слоя, цвет в среднем слое, степень снятия оперения, упитанность.	
						Общая кислотность в п/ф с панировкой	0,3 °Т -10 °Т.
						Кислотное число жира	0,5-30,0мг КОН/г
						Перекисное число жира	0,2-40,0 ммоль (1/2 O ₂)/кг
				-		Кислотность	1,0-150,0°Т.
				-		Массовая доля сухого молочного остатка	20,0-70%
				-		Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке	30-100%
				-		Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка	15,0-70%
				-		Кислотность	2,0-200,0 °Т
36.	ГОСТ 3624		Молоко, молочные и молкосодержащие продукты (не распространяется на казеин и молочные консервы)	-			
37.	ГОСТ 31688		Молоко и сливокгушценные с сахаром	-			
38.	ГОСТ 54669		Молоко и продукты переработки молока, в том числе молочные составные и	-			

	молокосодержащие продукты					
39.	ГОСТ 52054	Молоко сырое	-	-	-	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, консистенция Соответствует/не соответствует
40.	ГОСТ 55361	Молочный жир, масло (топленое и сливочное, кроме сухого) и масляная паста из коровьего молока	-	-	-	Кислотность жировой фазы 1,0 - 6,0 °К. Кислотность молочной плазмы 10,0 - 70,0 °Т Массовая доля жира 30,0%-100,0% Массовая доля влаги 0,5-60,0 % СОМО, содержание сухого обезжиренного вещества 1,0-25,0% М.д. хлористого натрия 0,5-3,0 % Отбор проб -
41.	ГОСТ 32261	Сливочное масло	-	-	-	Органолептические показатели: вкус, запах, консистенция, внешний вид, цвет. Соответствует/не соответствует
42.	ГОСТ Р 55063	Сыр и сыры плавленые	-	-	-	Массовая доля влаги 3,0-70,0 %
43.	ГОСТ Р 55503	Рыба-сырец (свежая), охлажденная и мороженная, мороженое филе рыбы, рыбный фарш, кальмары, крабы, креветки, мясо мидий, варено-мороженые крабы, креветки и мясо мидий.	-	-	-	Общий фосфор 0,5 - 20%
44.	РСТ РСФСР 107-80	Вареники замороженные	-	-	-	Органолептические показатели: внешний вид, вкус, запах. Соответствует/не соответствует Массовая доля фарша 10-80%

45.	ГОСТ 31455	Ряженка	-	-	-	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах.	Соответствует/не соответствует
46.	ГОСТ 31711	Пиво	-	-	-	Объемная доля спирта	0-30%
47.	ГОСТ 32742	Щоре фруктовое	-	-	-	Посторонние примеси	Обнаружено/не обнаружено
48.	ГОСТ 56827	Грибы шампиньоны свежие культивируемые	-	-	-	Органолептические показатели: внешний вид, окраска, степень зрелости, запах, вкус, наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	Соответствует/не соответствует
						Качественные характеристики: диаметр шляпки, массовая доля грибов (по сорту), массовая доля грибов, не соответствующая требованиям калибровки, поврежденных, загнивших, увядших грибов, с треснувшими, оторванными шляпками, с коричневыми пятнами, с серьезными механическими повреждениями, наличие тепличного материала и земли,	Не установлено
49.	ГОСТ 3626	Молоко и молочные продукты	-	-	-	Массовая доля влаги	0,5-99,0%
50.	ГОСТ 31449	Молоко сырое коровье	-	-	-	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, консистенция.	Соответствует/не соответствует

51.	ГОСТ 32922	Молоко пастеризованное	-	-	-	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, консистенция.	Соответствует/не соответствует
52.	ГОСТ 34454	Молочная продукция (молочные, молочные составные и молкосодержащие продукты, молкосодержащие продукты с заменителем молочного жира	-	-	-	Массовая доля общего белка	0,10-100,00%
53.	ГОСТ 33630	Сыры (полутвердые, мягкие, рассольные с чадеризацией и термомеханической обработкой сырной массы) и плавленые сыры (ломтевые и пастообразные, в т.ч. сладкие)	-	-	-	Органолептическая оценка: внешний вид, цвет, рисунок, консистенция, запах и вкус.	Соответствует/не соответствует
54.	ГОСТ 34355	Сливки-сырье	-	-	-	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, консистенция.	Соответствует/не соответствует
55.	ГОСТ 32100	Соки, нектары, сокосодержащие напитки	-	-	-	Посторонние примеси	Не установлено
56.	ГОСТ 31986	Продукция общественного питания массового изготовления	-	-	-	Органолептическая оценка	Соответствует/не соответствует
57.	ГОСТ 26425	Почва	-	-	-	Хлориды	Не установлено
58.	ЛНД Ф 16.1.223.82-2013	Почва, грунт тепличный, осадки сточных вод, органические удобрения.	-	-	-	Азот аммонийный	0,2-10 %
59.	ГОСТ 31654	Пищевые куриные яйца	-	-	-	Качественные показатели: состояние воздушной камеры, положение желтка, плотность и цвет белка. Категория.	Соответствует/не соответствует

						Определение массы яиц. Чистота и целостность скорлупы, запах содержимого яиц.	
60.	ГОСТ 26312.4		Крупа	-	-	Крупность	Не установлено
						Примеси	Не установлено
						Доброкачественные ядра	Не установлено
61.	ГОСТ ISO/TS 6733		Молоко и молочные продукты	-	-	Свинец	Жидкие продукты от 0,001 мг/кг Твердые продукты 0,01 от мг/кг
62.	ГОСТ Р 57162		Вода питьевая (в том числе расфасованная в емкости), природная (поверхностная и подземная) и сточную (в том числе очищенная)	-	-	Алюминий	0,01-10 мг/дм ³
						Барий	0,01-20 мг/дм ³
						Бериллий	0,0001-0,2 мг/дм ³
						Железо	0,04-25 мг/дм ³
						Кадмий	0,0001-5 мг/дм ³
						Кобальт	0,002-5 мг/дм ³
						Марганец	0,001-5 мг/дм ³
						Молибден	0,001-20 мг/дм ³
						Медь	0,001-5 мг/дм ³
						Мышьяк	0,005-5 мг/дм ³
						Никель	0,005-5 мг/дм ³
						Олово	0,005-10 мг/дм ³
						Свинец	0,002-5 мг/дм ³

		расфасованная в емкости), природная (поверхностная и подземная) и сточная				Аммония, Калия, Кальция, Натрия	0,500-5000 мг/дм ³
						Стронций	0,5-50,0 мг/дм ³
						Литий	0,015-2,0 мг/дм ³
						Магний	0,25-2500 мг/дм ³
						Барий	0,050-5,0 мг/дм ³
68.	Р 4.2.2643-10 п.4.2.1	Дезинфекционные средства	-	-	-	Массовая доля активного хлора	Не установлено
69.	ПНДФ 16.1:2.2:2.3:39-2003 (Люмэкс)	Почва, грунт, твёрдые отходы, донные отложения, осадки сточных вод	-	-	-	Бенз(а)пирен	От 0,005 мг/кг до 2 мг/кг
70.	М 04-15-2009 (Люмэкс)	Копченые мясные, мясосодержащие и птичьи продукты. Зерно продовольственное. Копченые сыры и сырные продукты, сырные пасты, соусы. Масла растительные. Рыба копченая	-	-	-	Бенз(а)пирен	0,0001 мг/кг до 0,1 мг/кг
71.	М 04-14-2005 (Люмэкс)	Молоко и кисломолочная продукция, творог и творожная продукция, сметана и продукты на её основе, молочные и молкосодержащие консервы. Сухие молочные продукты. Сыр и сырные продукты. Масло, масляная паста сливочно-растительный спред, мороженое и смесь для мороженого.	-	-	-	Афлатоксин М ₁	От 0,0002 мг/кг до 0,005 мг/кг

72.	МЗ СССР МУ 4082-86	Молоко	-	-	-	Афлакоксин М ₁	от 0,0005 мг/кг до 0,005 мг/кг
		Пищевые продукты, масла				Афлакоксин В ₁	от 0,0002 мг/кг до 0,05 мг/кг
73.	М 04-32-2004 (Люмэкс)	Зерно и продукты его переработки, корма и сырьё для их производства, орехи, чай, шоколад, какао. Масло и масложировая продукция.	-	-	-	Афлакоксин В ₁	От 0,00007 мг/кг до 0,05 мг/кг
74.	ГОСТ 31691	Зерно (пшеница, кукуруза, ячмень) и продукты его переработки, комбикорма и сырьё для их производства на зерновой основе (жмых, шрот)	-	-	-	Зеараленон	От 0,1 мг/кг до 10,0 мг/кг
75.	М 04-40-2005 (Люмэкс)	Продовольственное зерно, мукомольно-крупяные изделия, Комбикорма, комбикормовое сырьё	-	-	-	Зеараленон	От 0,1 мг/кг до 10,0 мг/кг
76.	МУК 4.1.2204-07	Продовольственное сырьё и пищевые продукты	-	-	-	Охратоксин А	От 0,0001-0,016 мг/кг.
77.	М 04-42-2009 (Люмэкс)	Продовольственное зерно и мукомольно-крупяные изделия на основе пшеницы, кукурузы, ячменя, ржи, овса и риса. Комбикорма и сырьё для их производства на зерновой основе (Жмых, шрот).	-	-	-	Охратоксин А	От 0,0025 мг/кг до 1,0 мг/кг
78.	ГОСТ 28001-88, пункт 2.	Фуражное зерно	-	-	-	Т-2 токсин	Обнаружено/ Не обнаружено
79.	МУ 1766-77	Почва	-	-	-	4,4'-ДДТ 2,4'-ДДТ 4,4'-ДДД 4,4'-ДДЭ (α , γ)-ГХЦГ	от 0,005-0,07 мг/кг

								Гексахлорбензол	
80.	ГОСТ 32122	Растительные масла	-	-	-	-	-	4,4'-ДДТ; 4,4'-ДДЭ; 4,4'-ДДД, ГХЦП и его изомеры (α, β, γ)	0,001 до 0,2 мг/кг
81.	ГОСТ 30418	Растительные масла	-	-	-	-	-	ЖКС	0,1-100%.
82.	ГОСТ 32915	Молоко и молочная продукция	-	-	-	-	-	ЖКС	0,1-100%.
83.	ГОСТ 31665	Растительные масла и животные жиры	-	-	-	-	-	ЖКС	Не установлено
84.	ГОСТ 31663	Растительные масла и животные жиры	-	-	-	-	-	ЖКС	Не установлено
85.	ГОСТ 31754, п.6	Растительные масла и животные жиры, а также на продукты их переработки (гидрогенизированные, перезтерифицированные, фракционированные жиры и масла, спреды, топленые смеси, маргарины и др.)	-	-	-	-	-	Массовая доля трансизомеров жирных кислот	до 10%.
Отбор проб									
86.	МУК 4.2.2959-11	Методы санитарно-микробиологического и санитарно-паразитологического анализа прибрежных вод морей в местах водопользования населения	-	-	-	-	-	Отбор проб	-
87.	МУК 4.2.2029-05	Санитарно-вирусологический контроль водных объектов	-	-	-	-	-	Отбор проб	-

88.	МУ 1.3.2569-09 от 22.12.2009 г.	Организация работы лабораторий, использующих методы амплификации нуклеиновых кислот при работе с материалом, содержащим микроорганизмы I-IV групп патогенности	-	-	-	Отбор проб	-
89.	ГОСТ Р 50962	Посуда и изделия хозяйственного назначения из пластмасс. Общие технические условия	-	-	-	Отбор проб	-
90.	ГОСТ Р 54653	Удобрения органические. Методы микробиологического анализа	-	-	-	Отбор проб	-
91.	ГОСТ Р 54519	Удобрения органические. Методы отбора проб	-	-	-	Отбор проб	-
92.	ГОСТ Р 54001	Удобрения органические. Методы гельминтологического анализа	-	-	-	Отбор проб	-
93.	СССР А.И.Кондрусевым 29.09.1988 с номером 4695-88	«Санитарные правила для Холодильников»	-	-	-	Отбор проб	-
94.	МУК 4.2.2413-08	Лабораторная диагностика и обнаружение возбудителя сибирской язвы	-	-	-	Отбор проб	-
95.	МР 0100/13609-07-34 от 27.12.2007 г.	Отбор и подготовка проб питьевой воды для определения показателей радиологической безопасности. Методические рекомендации	-	-	-	Отбор проб	-

96.	ГОСТ Р 54354	Мясо и мясные продукты. Общие требования и методы микробиологического анализа	-	-	-	Отбор проб	-
97.	ГОСТ 3295	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия	-	-	-	Отбор проб	-
98.	МУ 122-5/72 от 23.10.1991 г.	Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. Порядок отбора проб и физико-химические методы испытаний	-	-	-	Отбор проб	-
99.	МУК 4.2.1847-04	Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов	-	-	-	Отбор проб	-
100.	МР 2.3.2.2327-08	Методические рекомендации по организации производственного микробиологического контроля на предприятиях молочной промышленности (с атласом значимых микроорганизмов)	-	-	-	Отбор проб	-
101.	ГОСТ 8285	Жиры животные топленые. Правила приемки и методы испытания.	-	-	-	Отбор проб	-
102.	Р 4.2.2643-10 от 01.06.2010 г.	Методы лабораторных исследований и испытаний дезинфекционных средств для оценки их эффективности и	-	-	-	Отбор проб	-

		безопасности							
103.	ГОСТ 19792	Мед натуральный. Технические условия	-	-	-	Отбор проб	-		
104.	ГОСТ 686	Сухари армейские. Технические условия (с Изменениями N 1, 2, 3, 4) ст 3.	-	-	-	Отбор проб	-		
105.	ГОСТ 31964	Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества	-	-	-	Отбор проб	-		
106.	ГОСТ 26929	Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов	-	-	-	Отбор проб	-		
107.	ГОСТ 16835	Ядра орехов фундука. Технические условия	-	-	-	Отбор проб	-		
108.	ГОСТ ISO/TS 17728	Микробиология пищевой цепи. Методы отбора проб пищевой продукции и кормов для микробиологического анализа	-	-	-	Отбор проб	-		
109.	ИК 9170-1128-00334600-07	Микробиологический контроль винодельческого производства	-	-	-	Отбор проб	-		
110.	ИК 10-04-06-140-87	Инструкция санитарно- микробиологического контроля пивоваренного и безалкогольного производства. Инструкция Госагропрома СССР от	-	-	-	Отбор проб	-		

111.	Приказ Госкомсанэпиднадзора России от 21.07.1992 N 01- 19/9-П1	04.11.1987 N 10-04-06-140-87 Применяется с 01.06.1988	-	-	Отбор проб	-
112.	Приказ Минздрава России от 21.03.2003 N 109	О совершенствовании противотуберкулезных мероприятий в Российской Федерации	-	-	Отбор проб	-
113.	МУК 4.2.2217-07	Выявление бактерий Legionellae morphila в объектах окружающей среды	-	-	Отбор проб	-
114.	Методические указания Минздрава СССР от 29.12.1984 N 3182-84	Методические указания по микробиологическому контролю в аптеках	-	-	Отбор проб	-
115.	Методические указания Минздрава СССР от 18.04.1989 N 15-6/12	Методические указания по организации и проведению дезинфекции при кишечных инфекциях бактериальной этиологии	-	-	Отбор проб	-
116.	ГОСТ 7194	Картофель свежий. Правила приемки и методы определения качества (с Изменениями N 1, 2, 3) ст 2	-	-	Отбор проб	-
117.	ГОСТ 21922	Черешня свежая. Технические условия	-	-	Отбор проб	-

118.	ОСТ 6828-89	Земляника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации (с Изменением N 1) ст 3	-	-	-	Отбор проб	-
119.	ГОСТ Р 51809	Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия	-	-	-	Отбор проб	-
120.	ГОСТ 32284	Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия	-	-	-	Отбор проб	-
121.	ГОСТ 32285	Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия	-	-	-	Отбор проб	-
122.	ГОСТ 7177	Арбузы продовольственные свежие. Технические условия	-	-	-	Отбор проб	-
123.	ГОСТ 33917	Патока крахмальная. Общие технические условия. Ст 6.	-	-	-	Отбор проб	-
124.	ГОСТ 31749	Изделия макаронные быстрого приготовления. Общие технические условия	-	-	-	Отбор проб	-
125.	ГОСТ Р 54845	Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия	-	-	-	Отбор проб	-
126.	МУ 04-723/3	Методические указания по микробиологической диагностике заболеваний, вызываемых энтеробактериями	-	-	-	Отбор проб	-

127.	МУК 4.1/4.3.1485-03	Гигиеническая оценка одежды для детей, подростков и взрослых	-	-	-	Отбор проб	-
128.	МУ 15/6-5 от 28.02.1991 г.	Методические указания по контролю работы паровых и воздушных стерилизаторов	-	-	-	Отбор проб	-
129.	ОФС от 29.10.2015 N OFC.1.1.0004.15	Общее требование к отбору проб производственных (изготавливаемых) лекарственных средств, а также материалов для определения соответствия их качества требованиям нормативной документации	-	-	-	Отбор проб	-
130.	ОФС от 29.10.2015 N OFC.1.1.0005.15	Отбор проб лекарственного растительного сырья и лекарственных растительных препаратов	-	-	-	Отбор проб	-
131.	ГОСТ 32036	Спирт этиловый из пищевого сырья. Правила приемки и методы анализа	-	-	-	Отбор проб	-
132.	ГОСТ 1722	Свекла столовая свежая, заготавливаемая и поставляемая. Технические условия	-	-	-	Отбор проб	-
133.	ГОСТ 34298	Томаты свежие. Технические условия.	-	-	-	Отбор проб	-
134.	ГОСТ Р 55624	Десерты взбитые замороженные фруктовые, овощные и фруктово-овощные. Технические условия	-	-	-	Отбор проб	-

135.	Приказ Минздрава России от 21.10.1997 N 309	Об утверждении Инструкции по санитарному режиму аптечных организаций (аптек)	-	-	-	Отбор проб	-
136.	МУ (Методические указания) от 30.12.1998 N 287-113	Методические указания по дезинфекции, предстерилизационной очистке и стерилизации изделий медицинского назначения	-	-	-	Отбор проб	-
137.	СП (Санитарные правила) от 27.03.1985 N 3238-85	Санитарные правила для предприятий мясной промышленности	-	-	-	Отбор проб	-
138.	МУ 287-113 от 30.12.1998 г.	Методические указания по дезинфекции, предстерилизационной очистке и стерилизации изделий медицинского назначения.	-	-	-	Отбор проб	-
139.	Р 4.2.2643-10	Методы лабораторных исследований и испытаний дезинфекционных средств для оценки их эффективности и безопасности	-	-	-	Отбор проб	-
140.	ГОСТ Р 54607.1	Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям	-	-	-	Отбор проб	-
141.	MP 04.3.6.-99	Мучные и крупяные продукты (мука), хлебобулочные изделия, хлеб. Отбор проб. <i>Bacillusmesentericus</i>	-	-	-	Отбор проб	-

142.	МУ 143-9/316-17 от 11.09.1989 г.	Методические указания по санитарно-микробиологическому анализу лечебных грязей. Отбор проб ст.2.	-	-	-	Отбор проб	-
143.	Инструкция Минздрава СССР от 22.02.1991 N 5319-91	Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных	-	-	-	Отбор проб	-
144.	Инструкция Минздравмедпрома России от 29.05.1995	Инструкция по контролю стерильности консервированной крови, ее компонентов, препаратов, консервированного костного мозга, кровезаменителей и консервирующих растворов.	-	-	-	Отбор проб	-
145.	Инструкция Минздрава СССР от 30.08.1990 г.	Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях	-	-	-	Отбор проб	-
146.	ГОСТ 31654	Яйца куриные пищевые. Технические условия	-	-	-	Отбор проб	-
353320, Краснодарский край, Абинский район, г. Абинск, ул. Мира, 1							
147.	МУК 4.2.2872—11	Пищевые продукты	-	-	-	ДНК Salmonella spp, Shigella spp.	Обнаружено/ Не обнаружено
						ДНК Escherichia spp.	Обнаружено/ Не обнаружено
						ДНК Enterobacter (Cronobacter)	Обнаружено/

							г) sakazakii	Не обнаружено
							ДНК Campylobacter spp.	Обнаружено/ Не обнаружено
							ДНК Listeria monocytogenes	Обнаружено/ Не обнаружено
148.	ГОСТ Р 57989		Пищевые продукты	-	-	-	ДНК Salmonella spp, Shigella spp.	Обнаружено/ Не обнаружено
							ДНК Escherichia spp.	Обнаружено/ Не обнаружено
							ДНК Enterobacter (Cronobacter) sakazakii	Обнаружено/ Не обнаружено
							ДНК Campylobacter spp.	Обнаружено/ Не обнаружено
							ДНК Listeria monocytogenes	Обнаружено/ Не обнаружено
149.	МУК 4.2.2963-11		Пищевые продукты	-	-	-	ДНК Escherichia spp.	Обнаружено/ Не обнаружено
150.	Инструкция по применению набора реагентов «АмплиСенс® Shigella spp. и EPEC-FL»		Пищевые продукты	-	-	-	ДНК Shigella spp, Escherichia spp.	Обнаружено/ Не обнаружено
151.	Инструкция по применению набора реагентов «АмплиСенс® Salmonella spp.-FL»		Пищевые продукты	-	-	-	ДНК Salmonella spp.	Обнаружено/ Не обнаружено
152.	Инструкция по применению набора реагентов «АмплиСенс® EPEC-FL»		Пищевые продукты	-	-	-	ДНК Escherichia spp.	Обнаружено/ Не обнаружено

153.	Инструкция по применению набора реагентов "АмплиСенс® <i>Listeria monocytogenes</i> -скрин/монитор-FL"	Пищевые продукты	-	-	ДНК <i>Listeria monocytogenes</i>	Обнаружено/ Не обнаружено
154.	Инструкция по применению комплекта реагентов «АмплиСенс® <i>Cronobactersakazakii</i> -FL»	Пищевые продукты	-	-	ДНК <i>Enterobacter (Cronobacter) sakazakii</i>	Обнаружено/ Не обнаружено
155.	Инструкция по применению набора реагентов «АмплиСенс® <i>Samruylobacter</i> spp.-FL»	Пищевые продукты	-	-	ДНК <i>Samruylobacter</i> spp.	Обнаружено/ Не обнаружено
156.	МУК 4.2.2218-07	Клинический материал, вода смывы с объектов окружающей среды, пищевые продукты	-	-	ДНК <i>Vibriocholerae</i>	Обнаружено/ Не обнаружено
157.	Инструкция по применению набора реагентов «АмплиСенс® <i>Vibriocholerae</i> -FL»	Биологический материал и объекты окружающей среды.	-	-	Отбор проб	-
158.	Инструкция по применению комплекта реагентов «БИГ»	Продукты питания, корма для животных	-	-	ДНК <i>Vibriocholerae</i>	Обнаружено/ Не обнаружено
159.	Инструкция по применению комплекта реагентов «Горбуша-Кета-Нерка»	Сырые рыбные продукты, рыбные продукты подвергшиеся кулинарной обработке	-	-	ДНК тканей жвачных животных (определение видовой принадлежности)	Обнаружено/ Не обнаружено
			-	-	ДНК тканей рыб семейства лососевых (определение видовой принадлежности)	Обнаружено/ Не обнаружено

160.	Инструкция по применению комплекта реагентов «АмлиСенс ГМ Курица/Индейка-FL»	Продукты питания, корма для животных	-	-	ДНК птиц рода Gallus (Куры) и рода Meleagris (Индейки) (определение видовой принадлежности)	Обнаружено/ Не обнаружено
161.	Инструкция по применению комплекта реагентов «АмлиСенс ГМ Свинина-FL»	Продукты питания, корма для животных	-	-	ДНК животных рода Sus (Свиньи)	Обнаружено/ Не обнаружено
353330, Краснодарский край, Крымский район, г. Крымск, ул. Комарова, 97						
162.	ГОСТ 33951	Молоко и молочная продукция.	10.51	0401-0406 0403	количество молочнокислых микроорганизмов	$1 \times 10^1 - 1 \times 10^{10}$ КОЕ/г(см ³)
163.	ГОСТ 33924	Молоко и молочная продукция	10.51	0401-0406 0403	бифидобактерии	$1 \times 10^1 - 1 \times 10^{10}$ КОЕ/г (см ³)
164.	ГОСТ 33568	Молоко и молочная продукция.	рассолы		солеустойчивых микроорганизмов	не более 5×10^4 КОЕ
165.	МУК 4.2.762-99	Кондитерские(готовые) изделия с кремом	-	-	БГКП	обнаружено/не обнаружено
					Сальмонеллы	обнаружено/не обнаружено
166.	ГОСТ 33536	Кондитерские изделия и кондитерские полуфабрикаты	-	-	Коагулазоположительные афилкокки	обнаружено/не обнаружено
					Плесневые грибы, дрожжи	(0-100) КОЕ/см ³
167.	МР 96/225 от 07.04.1997г	минеральная вода	918540	2201-2202	КМАФАнМ	(< $1 \times 10^1 - 5 - 10^4$) КОЕ/см ³
					Колиформные бактерии	обнаружено/не обнаружено

						КМАФАнМ	(0-100) КОЕ/г (см ³)
168.	МР 2.3.2.2327-08	воздух производственных помещений:	-	-		Pseudomonasaeruginosa	обнаружено/не обнаружено
						КМАФАнМ	0-100 КОЕ
						дрожжи	0-10КОЕ
						плесени	0-15КОЕ
169.	МУ 2657-82	смывы с оборудования, упаковочного материала, руки персонала	-	-		КМАФАнМ	<100 КОЕ/мл
						БГКП	обнаружено/не обнаружено
						Плесневые грибы	0-5 КОЕ/мл
						отбор проб	-
170.	МУК4.2.3019-2012	образцы окружающей среды в местах производства и оборота пищевых продуктов.	-	-		БГКП; St aureus	обнаружено/не обнаружено
						Proteus	обнаружено/не обнаружено
						отбор проб	
						иерсинии	обнаружено/не обнаружено
171.	ИК 10-04-06-140-87	смывы с оборудования	-	-		отбор проб	-
						ОМЧ,	Не более 100КОЕ/бут;
						БГКП	обнаружено/не обнаружено
						ОМЧ	Не более 500 КОЕ
		Воздух производственных помещений				Дрожжи, плесени	обнаружено/не обнаружено
						ОМЧ	не более 10КОЕ
						ОМЧ	не более 100КОЕ
		Посуда (бутылки)				ОМЧ	не более 100КОЕ

172.	Инструкция 01-199-11 от 21.07.1992	Смывы с оборудования, инвентаря, тары, рук персонала	-	-	отбор проб	-	не более 10 КОЕ/мл обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено
173.	Инструкция № 5319-91	Смывы с оборудования, инвентаря, тары, рук персонала Воздух производственных помещений	-	-	ОМЧ, БГКП плесени ОМЧ плесени	не более 300 КОЕ/см ² обнаружено/не обнаружено; обнаружено/не обнаружено не более 200 КОЕ не более 15 КОЕ	
174.	Инструкция Минздрава СССР от 30.08.1990г	Смывы с оборудования, инвентаря, тары, рук персонала Воздух производственных помещений	-	-	ОМЧ, БГКП ОМЧ плесени дрожжи отбор проб	не более 300 КОЕ/см ² обнаружено/не обнаружено; не более 100 КОЕ не более 15 КОЕ не более 10 КОЕ	
175.	ОНД от 15.12.1995г.	Вспомогательный материал, технологическое оборудование, инвентарь, тара, руки работников Стены холодильных камер Воздух холодильных камер	-	-	КМАФАнМ БГКП Protelis сальмонелла плесени плесени	не более 1x10 ² КОЕ/см ² обнаружено/не обнаружено; обнаружено/не обнаружено; обнаружено/не обнаружено; не более 150 КОЕ не более 100 КОЕ	

176.	МР по проведению бактериологических исследований при пищевых отравлениях от 17.08.1990г		Пищевые продукты, остатки подозреваемой пищи, употребленной заболевшими, суточные пробы готовой продукции при пищевых отравлениях	10.11-10.13 10.20 10.3,10.4, 10.5-10.8		0201-0207 0209, 021011 021012 0210196000 0210197000 0210198100 0210198900 0210201000 0210209000 021099 0302-0307 0407-0408 0701-0710 0711-0714 0801-0802 0803-0806 0811,0813 0901-0910 1202,1501, 1502,1517 1601-1602 1603-1605 1704,1806 1901-1905 2001-2008 2009,2203 2101-2106	отбор проб	бактерии рода сальмонелла бактерии рода шигелла бактерии рода эшерихия бактерии рода Proteus патогенные галофилы (V. parahaemolyticus) спороносные аэробы (Bacillus) коагулазоположительные стафилококки энтерококки спороносные анаэробы	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено
177.	МУ 3.1.3420-17		Смывы с поверхности эндоскопов для проведения нестерильных эндоскопических вмешательств (контроль дезинфекции); смывная жидкость из биопсийных каналов.	-	-	БГКП	золотистый стафилококк синегнойная палочка плесневые и дрожжевые грибы условно-патогенные	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено	

						микрорганизмы		
						патогенные микрорганизмы	обнаружено/не обнаружено	
						общая микробная обсемененность	0-1000 КОЕ/мл	
						отбор проб	-	
178.	МУК 4.2.734-99					ОМЧ	обнаружено/не обнаружено	
		Воздух рабочей зоны производственных помещений				дрожжи и плесневые грибы	обнаружено/не обнаружено	
		Смывы с инвентаря, оборудования, рук и санитарной одежды персонала				Отбор проб	-	
						БГКП St aureus P. aeruginosa патогенные энтеробактерии	обнаружено/не обнаружено	
179.	МУ 2.1.5.800-99			36 00 12 000		отбор проб	-	
		Сточные воды				ОКБ	0-5000КОЕ/100мл	
						ТКБ	0-500 КОЕ/100мл	
						коли-фаги	0-100 БОЕ/100мл	
						ПЭВв т. ч. сальмонеллы	обнаружено/не обнаружено	
180.	МУ 2.1.5.1183-03					ОКБ	0-500КОЕ/100мл	
		Техническая вода промышленных предприятий				ТКБ	0-100 КОЕ/100мл	
						коли-фаги	0-100 БОЕ/100мл	
181.	МУК 4.2.2870-2011					Урагаеmоlуtісuѕ, холерный вибрион	обнаружено/не обнаружено	

182.	ИМУ № 1150-74	Вода подземных источников, поверхностных источников. вода питьевая централизованной системы водоснабжения, вода питьевая нецентрализованного водоснабжения	-	-	возбудители кишечных инфекций (сальмонеллы, шигеллы)	обнаружено/не обнаружено
183.	МУК 4.2.3016-2012.	Свежие и свежемороженые: зелень столовая, овощи, фрукты, ягоды, листовые, ягодная продукция, грибы, плоды бахчевых культур, свежотжатые соки.	-	-	яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших отбор проб	обнаружено/не обнаружено
184.	МР от 26.06.2003	МР по использованию прозрачных аналитических трековых мембран для санитарно-паразитологических исследований	-	-	яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших	обнаружено/не обнаружено
185.	ГОСТ Р 58138	Удобрения органические	-	-	личинки синантропных мух	обнаружено/не обнаружено



Руководитель ИЛЦ

Проценко А.Е.

Должность уполномоченного лица
уполномоченного лица

Подпись уполномоченного лица

инициалы, фамилия,

М.П.

Пронумеровано и прошнуровано

34 (тридцать)

листа)

страница шест



[Large handwritten signature]

Руководитель
Технический
Технический

эксперт
эксперт
эксперт

[Handwritten signature] В. Ч. Алексеев

[Handwritten signature] И. И. Савенкова

[Handwritten signature] Т. В. Миколаевская