

ЭКЗЕМПЛЯР
РОСАККРЕДИТАЦИИ



Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации

инициалы, фамилия А. Г.

Приложение к аттестату аккредитации

04 АЕН 2018

2018 г.
на 85 листах, лист 1

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ

Испытательного лабораторного центра

Филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан)»
в Нижнекамском районе и городе Нижнекамск

Адрес места осуществления деятельности: 423570, Республика Татарстан (Татарстан), Нижнекамский район, город Нижнекамск,
улица Ахтубинская, дом 18

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений, в том числе правила отбора проб	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определений
1	2	3	4	5	6	7
1.	ГОСТ 4288 п.2.1 п.2.3	Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса.	10.13.14, 10.86.10, 10.13.15, 10.89.14	1601, 1602, 1603	Отбор проб Определения органолептических показателей	-
	п.2.5				Массовая доля влаги	-
	п.2.6				Кислотность	-
	п.2.10				Массовая доля хлеба	-
2.	ГОСТ 20235.0 п.2	Мясо кроликов.	14559	0208	Определения органолептических показателей	-

1	2	3	4	5	6	7
3.	ГОСТ 20235.1 п.1.3				Определение продуктов первичного распада белков в бульоне (Определение свежести мяса)	-
4.	ГОСТ 32951 п.7.13	Мясо и мясные продукты.	10.11.11, 10.13.12, 10.11.31, 10.11.12, 10.11.32, 10.11.13, 10.11.14, 10.11.34, 10.11.11, 10.11.35, 10.11.20, 10.11.39, 10.12.10, 10.12.20, 10.12.40, 10.11.31, 10.11.13, 10.13.13, 10.13.14, 10.86.10, 10.13.15, 10.89.14	0201, 0202, 0203, 0204, 0205, 0206, 0207, 0208, 0210, 1601, 1602, 1603	Определение массовой доли составной части (начинки или покрытия)	-
5.	ГОСТ 9959				Определения органолептических показателей	-
6.	ГОСТ 9792				Отбор проб	-
7.	ГОСТ Р 51447					
8.	ГОСТ 32009				Массовая доля общего фосфора	(0,01–1,5)%
9.	ГОСТ Р 51480				Массовая доля хлоридов	-
10.	ГОСТ 25011 п.6				Массовая доля белка	(0,1-100)%
11.	ГОСТ 23042 п.7				Массовая доля жира	(0,2-50)%
12.	ГОСТ 10574 п.6,п.7				Массовая доля крахмала	(0,03-15,4)%
13.	ГОСТ 29301				Массовая доля крахмала	
14.	ГОСТ 8558.1 п.8				Массовая доля нитрита натрия	(0,00002-0,012)
15.	ГОСТ 29299				Массовая доля нитрита натрия	-
16.	ГОСТ 9793				Массовая доля влаги	(1-85)%
17.	ГОСТ 9957 п.7				Массовая доля хлористого натрия	(0,1-7)%
18.	ГОСТ 31787				Остаточная активность кислой фосфатазы	(0-0,012)% фенола

1	2	3	4	5	6	7
19.	ГОСТ 33319				Массовая доля влаги	(1-85)%
20.	ГОСТ 9794 п.8				Массовая доля общего фосфора	(0,04 - 0,25) %
21.	ГОСТ 7269 п.4 п.5				Отбор проб	-
22.	ГОСТ 31467, п.5				Органолептические показатели	-
23.	ГОСТ 31727				Отбор проб	-
24.					Массовая доля общей золы	-
25.	ГОСТ 32008				Массовая доля азота	-
26.	МУ 1222				ГХЦГ(альфа-, гамма-)	От 0,02 мг/кг
					ДДТ и его метаболиты	От 0,02 мг/кг
27.	ГОСТ 31654 п.7.1 п.7.2 п 7.3 п.7.4	Яйца куриные пищевые.	01.47.21	0407	Отбор проб	-
					Чистота скорлупы, запах содержимого яиц, плотность и цвет белка	-
					Масса яиц	-
					Состояние воздушной камеры, ее высота, состояние и положения желтка и целостность скорлупы	-
28.	ГОСТ 31469 п.5 п.6 п.8 п.9 п.10 п.11 п.12	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы			Массовая доля жира	От 3,0%
					Массовая доля сухого вещества	(8 - 99,5)%
					Массовая доля белка	(4 - 98)%
					Массовая доля свободных жирных кислот	(2 - 14)%
					Посторонние примеси	-
					Эффективность пастеризации	-

1	2	3	4	5	6	7
	п.13 п.13 п.14				Массовая доля хлористого натрия Массовая доля сахара Массовая доля общих углеводов Концентрация водородных ионов (pH)	(1 – 25)% От 2% От 2% (4,5 - 9,5)%
29.	ГОСТ 31720 п.4.1 п 5.3	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы.	10.89.12	0408	Отбор проб Органолептические показатели	-
30.	ГОСТ 31470 п.4 п.5 п.6 п.7 п.8 п.9 п.11	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы.	10.12.10, 10.12.20, 10.12.40	0207	Органолептический анализ Общая кислотность Свежесть мяса Количество летучих кислот Кислотное число жира Перекисное число жира Компоненты, содержащие углеводы	- (0,3 -10) °Т - (1,0 – 30,0) °Т (0,5 – 30,0) мгКОН/г (0,2 – 40,0) моль(1/2O ₂)/кг -
31.	ГОСТ 51944 п 6.1-6.8				Определения органолептических показателей	-
32.	ГОСТ 31930 п.4				Массовой доля влаги и мясного сока, выделившихся при размораживании	-
33.	ГОСТ 33741 п.7, п.9	Консервы мясные и мясосодержащие.	10.86.10, 10.13.15,	1602	Органолептические показатели Массовая доля составных	- -

1	2	3	4	5	6	7
					частей	
34.	ГОСТ 26183	Продукты переработки плодов и овощей. Консервы мясные и мясорастительные.	10.39.18, 10.39.17, 10.31.11, 10.86.10, 10.31.14; 10.39.16, 10.39.15, 10.82.24 10.39.22; 10.39.23, 10.82.23, 10.39.25, 10.39.16, 10.32.12, 10.32.13, 10.32.19, 10.32.14, 10.32.11, 10.32.15, 10.32.16, 10.32.17	2001 - 2009	Массовая доля жира	-
35.	ГОСТ 13928 п.3	Молоко и сливки заготавливаемые	10.51.11, 10.51.12, 10.51.21, 10.51.52, 10.51.55, 10.51.30, 10.51.40	0401-0406	Подготовка проб к анализу	-

1	2	3	4	5	6	7
36.	МУК 4.4.1.008	Молоко и молочные продукты	10.51.11, 16:51.12, 10.51.21, 10.51.22, 10.51.30, 10.51.40, 10.51.51, 10.51.52, 10.51.55	0401-0410	Фторид натрия	-
37.	ГОСТ 3627 п.2,п.4,п.5				Массовая доля хлористого натрия	-
38.	ГОСТ Р ИСО 707 п.9.3.2.8.,10.3.2.3., 10.4.3.4., 11.3.2.2., 12.3.2.1, 13.3.3., 14.3.2.1.				Подготовка проб к анализу	-
39.	ГОСТ 5867 п.2				Массовая доля жира	-
40.	ГОСТ 25179 п.5				Массовая доля белка	(2,2-4)%
41.	ГОСТ 23327 п.6.4				Массовая доля белка	-
42.	ГОСТ Р 54761				Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка	(0,5-99)%
43.	ГОСТ 32892				pH(активная кислотность)	(3-8) ед.pH
44.	ГОСТ Р ИСО 2446				Массовая доля жира	-
45.	ГОСТ 3626 п.9				Массовая доля влаги	-
					Массовая доля сухих веществ	-
46.	ГОСТ 3624 п.4				Кислотность	-
47.	ГОСТ Р 54669 п.7				Показатель кислотности	(1,0-150) ⁰ T
48.	ГОСТ 54668 п.7				Массовая доля влаги	-
	п.8.1				Массовая доля сухих обезжиренных веществ	-
49.	ГОСТ Р 54667 п.6,п.9				Массовая доля сухих обезжиренных веществ	(0,5-99)%
50.	ГОСТ Р 54758, п. 6				Массовая доля сахаров	(1-50)% (2-50)%
51.	ГОСТ 3623 п.6.2 п.7.1				Плотность	(1015-1040) кг/м3
	п.8				Пероксидаза	-
					Фосфатаза	-
					Кислая фосфатаза	-
52.	ГОСТ Р 53951	Продукты молочные,	10:51.11,	0401-0406,	Массовая доля белка	(0,1-100)%

1	2	3	4	5	6	7
		молочные составные и молокосодержащие.	10.51.12, 10.51.21, 10.51.22, 10.51.30; 10.51.32, 10.51.40, 10.51.51, 10.51.52, 10.51.55, 10.52.10, 10.72.12, 10.72.19, 10.91.10	1905, 2105,2309		
53.	ГОСТ 29247	Консервы молочные сгущенные и продукты молочные сухие.	10.51.21, 10.51.22, 10.51.51, 10.51.52, 10.51.55	0402, 0403, 0404	Массовая доля жира	-
54.	ГОСТ 29248,п.4				Массовая доля сахаров	-
55.	ГОСТ 30305.1 п.4				Массовая доля влаги	-
56.	ГОСТ 30305.3 п.5				Кислотность	-
57.	ГОСТ 52791 п.7.5				СОМО	-
58.	ГОСТ 29245 п.3				Органолептические показатели	-
	п.4				Герметичность металлических банок	-
	п.6				Масса нетто	-
59.	ГОСТ 51470	Казеины и казеи- наты.	10.51.53	3501	Массовая доля белка	-
60.	ГОСТ Р 51464				Массовая доля влаги	-
61.	ГОСТ Р 51468				Свободная кислотность	-
62.	ГОСТ 28283	Молоко коровье.	10.51.11, 10.51.21, 10.51.22,	0401-0410	Вкус и запах	-

1	2	3	4	5	6	7
63.	ГОСТ Р 52253, приложение Б	Масло и паста масляная из коровьего молока.	10.51.30, 10.51.40, 10.51.51, 10.51.52			
64.	ГОСТ 31702 п.6.2	Айран				
65.	ГОСТ Р ИСО 22935-2	Молоко и молочные продукты				
66.	ГОСТ 31453 п.7.2	Творог				
67.	ГОСТ 31451 п.7.2	Сливки питьевые				
68.	ГОСТ 26809.1 п.3, п.4.2.4 п.4.4.2. п.4.6.2., п.4.7.2., 4.8.4., 4.9.2 п.6	Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты	10.51.11, 10.51.12, 10.51.21, 10.51.52, 10.51.55, 10.51.30, 10.51.40	0401-0406	Отбор проб	-
69.	ГОСТ 26809.2 п.4, п.5.1, п.5.2.7 п.5.2.10	Масло из коровьего молока, спреды, сыры и сырные продукты, плавленые сыры и плавленые сырные продукты			Подготовка проб	
					Отбор проб	
					Подготовка проб	
70.	ГОСТ 55063 п.4, п.5 п.7.6 п.7.8 п.7.9	Сыры и сыры плавленые.	10.51.40	0406	Отбор и подготовка проб	-
71.	ГОСТ Р 52686 п.8.8				Массовая доля сухого вещества	-
					Массовая доля влаги	(3,0-70,0)%
					Массовая доля жира	(7-39)%
					Массовая доля хлористого натрия	(0,5-10)%
72.	ГОСТ Р 53512 п.8.8				Массовая доля влаги в обезжиренном веществе	-
73.	ГОСТ 31690 п.7.3	Сыры и сыры	10.51.40	0406	Органолептические	-

1	2	3	4	5	6	7
74.	ГОСТ 33630	плавленые.			показатели	
75.	ГОСТ 31457 п.7.2	Мороженое молочное, сливочное и пломбир.	10.52.10	2105		
76.	ГОСТ 8285 п.2.4 П.2.5	Жиры животные топленые.	01.11.50, 10.12.30, 10.41.11, 10.41.12	1501-1504	Перекисное число	(0,1-15,0) ммоль акт.О2/кг
					Кислотность	-
77.	ГОСТ Р 55361 п.7.9	Жир молочный, масло и паста масляная из коровьего молока.	10.51.30	0405	Массовая доля сухого обезжиренного вещества	(1-25)%
78.	ГОСТ 33632				Органолептические показатели	-
79.	ГОСТ Р 51453				Перекисное число в безводном жире	(0,1-1,0) ммоль акт.О2/кг
80.	ГОСТ 30648.1 п.4	Продукты молочные для детского питания.	10.51.11, 10.51.52	0401,0403	Массовая доля жира	-
81.	ГОСТ 30648.2 п.4				Массовая доля белка	-
82.	ГОСТ 30648.7 п.5				Массовая доля сахарозы	-
83.	ГОСТ 30648.4 п.4				Кислотность	(1,0-150) ⁰ Т
84.	ГОСТ 30648.3 п.4				Массовая доля влаги	(1,0-90,0)%
					Массовая доля сухих веществ	(1,0-90,0)%
85.	МУ 1350	Детские сухие молочные смеси	10.51.21, 10.51.22, 10.51.51, 10.51.52, 10.51.55, 10.51.5	0402, 0403, 0404	ДДТ и его метаболиты	От 0,001 мг/кг
					ГХЦГ(альфа-,бета-,гамма-)	
86.	ГОСТ 7631 п.6.1,п.6.4,п.6.6,п.6.7 п.7.2	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них.	03.11.11, 03.12.12, 03.22.10, 03.11.20, 03.22.20, 03.12.20,	0301-0308	Органолептические показатели	-
					Определение длины (высоты) и массы	-

1	2	3	4	5	6	7
			10.20.13, 10.20.16, 10.20.11, 10.20.14, 10.20.15, 10.20.22, 10.20.21, 10.20.24, 10.20.23, 10.20.42, 10.20.34, 10.20.31, 03.11.30, 03.11.41, 03.11.42, 10.20.32, 01.49.23, 10.20.33			
87.	ГОСТ 7636 п.8.9.1 п.3.3.1, п.3.2.2 п.3.7.5 п.3.5.2 п.7.12 п.7.11.2 п.7.10 п.7.3	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки	03 11 11, 03 12 12, 03.22.10, 03.22.20, 03.12.20, 10.20.13, 10.20.16; 10 20.11, 10.20.14, 10.20.15, 10.20.22, 10.20.21, 10.20.24,	0301-0308, 0208, 0210, 1504, 2301, 1604, 1605	Массовая доля белка	-
					Массовая доля воды	-
					Массовая доля жира	-
					Массовая доля хлористого натрия	(0,3-64,8)%
					Перекисное число	(0,03-1,3)%
					Йодное число	-
					Число омыления	-
					Прозрачность жира	-

1	2	3	4	5	6	7
			10.20.23, 10.20.42, 10.20.34, 10.20.31, 03.11.30, 03.11.41, 03.11.42, 10.20.32, 01.49.23, 10.20.33, 10.11.39, 10.13.11, 10.13.12, 10.13.13, 10.41.12, 10.13.16, 10.20.41, 10.20.25, 10 20.26, 10.20.34			
88.	МУ МЗ СССР 4274	Рыба и рыбапродукты	03.11.11, 03.11.30, 03.12.12, 10.20.11, 10.20.15, 10.20.22, 10.20.31, 10.20.34, 03.11.12, 03.11.41,	0301-0308	Гистамин	от 10 мг/кг
89.	МУ 2482				гамма-ГХЦГ	от 0,002мг/кг
					альфа-ГХЦГ	от 0,002мг/кг
					ДДЭ	от 0,002мг/кг
					ДДД	от 0,002мг/кг
					ДДТ	от 0,002мг/кг
90.	ГОСТ 31339,п.4.2.1, 5.1, 5.2, 5.2.1., 5.3.				Отбор проб	-
					Массовая доля ледяной	

1	2	3	4	5	6	7
	п.4.3.1.2а		03.22.10, 10.20.13, 10.20.16, 10.20.23, 10.20.32, 10.20.42, 03.11.20, 03.11.42, 03.22.20, 10.20.14, 10.20.21, 10.20.24, 10.20.33		глазури	
91.	ГОСТ 26808,п.4	Консервы из рыбы и морепродуктов	10.20.25, 10.20.26, 10.20.34	1604, 1605	Массовая доля сухих веществ	(1-90)%
92.	ГОСТ 26829,п.5	Консервы и пресервы из рыбы.	10.20.25, 10.20.26	1604	Массовая доля жира	-
93.	ГОСТ 27207	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов.	10.20.21, 10.20.22, 10.20.33, 10.20.34	0305-0308	Массовая доля поваренной соли	-
94.	ГОСТ 26664 п.2				Органолептические показатели	-
	п.3				Масса нетто	-
	п.4				Массовая доля составных частей	-
95.	ГОСТ 20221				Отстой в масле	-
96.	ГОСТ 27001				Массовая доля консервантов	-
97.	ГОСТ 27082	Консервы и пресервы из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и	10.20.21, 10.20.22, 10.20.33, 10.20.34	0305-0308	Общая кислотность	(0,3-1,2)%

1	2	3	4	5	6	7
		водорослей.				
98.	ГОСТ 28972	Консервы и продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла.	10.20.25	1604	Активная кислотность, pH	(1,0-7,0) ед.pH
99.	ГОСТ 8756.0	Продукты переработки фруктов, овощей и грибов.	01.47.23, 01.49.24, 01.47.21, 10.89.12, 10.39.12, 10.39.24, 10.86.10, 10.13.15, 10.20.25, 10.20.26, 10.20.34, 10.39.18,	0407, 0408, 0711, 0812, 0814, 1602, 1604, 1605, 2001,2002, 2003, 2004.	Отбор проб	-
100.	ГОСТ 8756.1 п.5				Органолептические показатели	
101.	ГОСТ 26186 п.3	Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные.	10.13.15, 10.31.14, 10.31.11, 10.32.12, 10.32.13, 10.32.14, 10.32.15, 10.32.16, 10.32.17, 10.32.19, 10.39.15, 13.39.16, 10.39.17, 10.39.18, 10.39.22, 10.39.23, 10.39.25,	1602,2001-2009;	Массовая доля хлоридов	(0,2-10,0) %
102.	ГОСТ 26188				pH	(3-10) ед.

1	2	3	4	5	6	7
			10.82.24			
103.	ГОСТ 5667 п.2, п.5а п.6	Хлеб и хлебобулочные изделия.	10.72.11, 10.72.12, 10.72.19, 10.71.11, 10.71.12	1902,1905	Отбор проб	-
					Органолептические показатели	-
					Масса нетто	-
104.	ГОСТ 5669				Пористость	-
105.	ГОСТ 5670				Кислотность	(0,2-50) град.
106.	ГОСТ 21094				Массовая доля влаги	-
107.	ГОСТ 5668 п.2	Изделия хлебобулочные сдобные.			Массовая доля жира	-
108.	ГОСТ 5672.п.3				Массовая доля сахарозы	1,0-20,0
109.	ГОСТ 24557 п.3.3				Массовая доля начинки	(1-100)%
110.	ГОСТ 32124 п. 8.7.2 п.8.6				Массовая доля влаги	-
		Изделия хлебобулочные бараночные.			Органолептические показатели	-
111.	ГОСТ 26312.7	Крупа	10.61.31, 10.61.32, 10.61.33	1103 ,1104	Массовая доля влаги	-
112.	ГОСТ 9404	Мука и отруби	10.61..21., 10.61.22, 10.61.31, 10.61.40	1101, 1102, 1103, 2302		
113.	ГОСТ 10844	Зерно	01.11.11, 01.11.12, 01.11.20, 01.11.31, 01.11.32, 01.11.33, 01.11.41, 01.11.42, 01,11.49,	0713, 1001; 1002, 1003., 1004, 1005, 1006, 1007, 1008	Кислотность	-

1	2	3	4	5	6	7
			01.11.71, 01.11.72, 01.11.73, 01.11.74, 01.11.75, 01.11.79, 01.12.10.			
114.	ГОСТ Р ИСО 24333 п.5.3	Зерно(семена),мукомо льно-крупяные и хлебобулочные изделия	10.71.11- 10.73.11	1001-1008	Отбор проб	-
115.	ГОСТ 27668 п.1.5.,2.2.2., 2.3.					
116.	ГОСТ 26312.1 п.1, п.2.2.2.					
117.	ГОСТ 26312.2	Крупа	10.61.31, 10.61.32, 10.61.33	1103, 1104	Органолептические показатели	-
118.	ГОСТ 27558	Мука и отруби.	10.61.21, 10.61.22, 10.61.31, 10.61.40	1101, 1102, 1103, 2302		
119.	ГОСТ 26312.5	Крупа	10.61.31 10.61.32 10.61,33	1103 ,1104	Зольность	-
120.	ГОСТ 27494 п.6.4 п.6.5.2	Мука и отруби.	10.61.21, 10.61.22, 10.61.31, 10.61.40	1101, 1102, 1103, 2302		
121.	ГОСТ 27493	Мука и отруби.	10.61.21, 10.61.22, 10.61.31, 10.61.40	1101, 1102, 1103, 2302	Кислотность в болтушке	(0,3-50) град.
122.	ГОСТ 26312.6	Крупа	10.61.31, 10.61.32, 10.61,33	1103 ,1104		

1	2	3	4	5	6	7
123.	ГОСТ 31964 п. 4, 5, п.7.1 п.7.2 п.6 п.7.4 п.7.3.1,п.7.3.2 п.7.5 п.7.6 п.7.8.1,п.7.8.2 п.7.7 п.7.9	Изделия макаронные.	10.73.11	1902	Отбор проб Органолептические показатели Подготовка проб Кислотность Массовая доля влаги Массовая доля золы, нерастворимой в 10% соляной кислоте Массовая доля золы Массовая доля сухого вещества, перешедшего в варочную воду, методом высушивания до постоянной массы Сохранности формы сваренных макаронных изделий Металломагнитная примесь	- - - - - - - - -
124.	ГОСТ 7304	Крупка и макаронные изделия из твердой пшеницы.	10.73.11	1902	Органолептические показатели	-
125.	ГОСТ 32190 п.5	Масла растительные.	10.41.21, 10.41.51, 10.41.22, 10.41.52, 10.41.23, 10.41.53, 10.41.27, 10.41.57, 10.41.24, 10.41.21,	1507-1516	Прием проб	-
126.	ГОСТ 5472				Органолептические показатели	-
127.	ГОСТ 31753 п.4				Фосфорсодержащие вещества	(2,0-2300) мг/кг
128.	ГОСТ 31933 п.7.1 п.9				Кислотное число	(0,1-30) мг КОН/г
129.	ГОСТ 5481 п.6 п.5				Отстой	-
130.	ГОСТ 5477				Нежировые примеси	-
					Цветность	(1-100) мг йода

1	2	3	4	5	6	7
131.	ГОСТ 5474		10.41.51, 10.41.22, 10.41.52, 10.41.23, 10.41.53, 10.41.27, 10.41.57, 10.41.24,		Зола	(0,003-1,0) %
132.	ГОСТ 11812 п.1				Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,06-1,0) %
133.	ГОСТ 26593				Перекисное число	(0,1-40,0) ммоль акт. O ₂ /кг
134.	ГОСТ 5478				Число омыления	(10-400) мг КОН/г
135.	ГОСТ Р 52062 п.5	Масла растительные и натуральные жирные кислоты.	10.41.21, 10.41.51, 10.41.22, 10.41.52, 10.41.23, 10.41.53, 10.41.27, 10.41.57, 10.41.24, 40.41.54, 10.41.25, 10.41.55, 10.41.28, 10.41.58, 10.41.29, 10.41.59, 10.41.26, 10.41.56, 10.62.14, 10.41.59, 10.41.60	1507-1516	Отбор проб	-
136.	ГОСТ 5480,п.1				Содержание мыла	-
137.	ГОСТ 5485				Минеральные кислоты	-
138.	ГОСТ Р 51487 п.9.2.2	Масла растительные и жиры животные.	10.12.30, 13.10.10; 10.41.23, 10.41.26,	1501, 1502- 1504- 1516	Перекисное число	(01,1-45) ммоль 1/2O ₂ /кг

1	2	3	4	5	6	7
			10.41.29, 10.41.53, 10.41.56, 10.41.59, 10.41.12, 10.41.21, 10.41.24, 10.41.27, 10.41.51, 10.41.54, 10.41.57, 10.41.60, 10.41.19, 10.41.22, 10.41.25, 10.41.28, 10.41.52, 10.41.55, 10.41.58, 10.52.14			
139.	ГОСТ ISO 661	Жиры и масла животные и растительные.	10.12.30., 10.41.12, 10.41.19, 13.10.10, 10.41.21, 10.41.22, 10.41.23, 10.41.24, 10.41.25, 10.41.26; 10.41.27, 10.41.28, 10.41.29;	1501, 1502, 1504- 1516	Приготовление пробы	-
140.	ГОСТ ISO 6320				Показатель преломления	1,2000-1,7000
141.	ГОСТ Р 50457 п.4				Кислотное число	(0,1-30,0) мг КОН/г
142.	ГОСТ Р 50456				Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,06-1,0) %

1	2	3	4	5	6	7
			10.41.51, 10.41.52, 10.41.53, 10.41.54, 10.41.55, 10.41.56, 10.41.57, 10.41.58, 10.41.59, 10.41.60, 10.52.14			
143.	Гост 32189, п.4 п.5.2 пп.5.5-5.9 пп.5.11-5.14 п.5.20 п.5.25.2 приложение Б	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности.	10.42.10, 20.59.20	1517, 1518	Отбор проб	-
					Органолептические показатели	-
					Массовая доля влаги для маргарина	(40,0-60,0) %
					для прочих	(0-5,0) %
					Массовая доля жира	(40,0-85,0)
					Кислотность	(0,5-3,0) °К
					Массовая доля поваренной соли	(0-1,5) %
					Бензоат натрия	(0,07-0,2) %
144.	ГОСТ 31762 п.3 п.4.2 п.4.4 п.4.8 п.4.13 п.4.16	Майонезы и соусы майонезные.	10.84.12	2103	рН	-
					Отбор проб	-
					Органолептическая оценка	-
					Массовая доля влаги	(1,0-95,0)%
					Массовая доля жира	(5,0-95,0)%
					Кислотность	(0,5-10,0%)
145.	ГОСТ Р 54642	Сахар.	10.81.11, 10.81.12,	1701,1702	Перекисное число	(0,1 – 45) ммоль акт. O ₂ /кг
					Массовая доля влаги	0,10-1,00%
					Массовая доля сухих веществ	-

1	2	3	4	5	6	7
146.	ГОСТ 12572		10.81.13, 10.51.54, 10.62.13		Цветность	20-200 ед.оптической плотности
147.	ГОСТ 12574 п.6				Массовая доля золы	(0,007-2,0) %
148.	ГОСТ 12575 п.4				Массовая редуцирующих веществ	-
149.	ГОСТ 12576				Органолептические показатели	-
150.	ГОСТ 12573				Массовая ферропримесей	-
151.	ГОСТ 5900 п.8, п.7	Изделия кондитерские.	10.61.24, 10.72.11, 10.72.12, 10.72.19, 10.82.14, 10.82.21	1704, 1806, 1901, 1905.	Массовая доля влаги	(0,5-50)%
152.	ГОСТ 5901 п.8				Массовая доля сухих веществ	(1,0-50)%
	п.9				Массовая доля общей золы	(0,020-0,2)%
	п.10				Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты массовой долей 10%	(0,020 – 0,100) %
153.	ГОСТ 5904 п.1, п.2 п.3				Массовая доля металломагнитной примеси	(0,00003 – 0,00010) %
154.	ГОСТ 5903 п.6				Отбор проб Пробоподготовка	-
155.	ГОСТ 5897 п.2				Массовая доля сахара и редуцирующих веществ Сахароза	(0,2-80,0) %
156.	ГОСТ 5898 п.2 п.3 п.4				Органолептические показатели	-
157.	ГОСТ 5896				Титруемая кислотность	-
158.	ГОСТ 26811				Активная кислотность	(0,2-50) град.
					Щелочность	(0,2-50) град.
					Массовая доля спирта	-
					Массовая доля общей сернистой кислоты	-

1	2	3	4	5	6	7
159.	ГОСТ 31902 п.9				Массовая доля жира	(0-60)%
160.	ГОСТ 10114	Изделия кондитерские мучные.	10.71.12-12.72.19	1901,1905	Намокаемость	-
161.	ГОСТ 8494 п.3.7	Сухари сдобные пшеничные.	10.72.11, 10.72.12, 10.72.19, 10.71.11, 10.71.12	1905	Массовая доля влаги	-
162.	ГОСТ 31768 п.3.2 п.3.4	Мед	01.49.21	0409	Гидрокси-метилфурфураль	(1,0 – 85,0) мг/кг от 25 мг/кг
163.	ГОСТ 31774	Мед	01.49.21	0409	Массовая доля воды	(13-25)%
164.	ГОСТ 26671	Продукты переработки фруктов и овощей	01.24.24	904	Подготовка проб	-
165.	ГОСТ 26181 п 3	Продукты переработки фруктов и овощей.	10.39.18, 10.39.17, 10.31.11, 10.86.10, 10.31.14, 10.39.16, 10.39.15, 10.82.24, 10.39.22, 10.39.23, 10.39.25; 10.32.12, 10.32.13, 10.32.19, 10.32.14, 10.32.11,	2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009	Сорбиновая кислота	(0,025-0,5)%
166.	ГОСТ Р ИСО 763				Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте	-
167.	ГОСТ 8756.9				Массовая доля осадка	От 0,01 %
168.	ГОСТ 25555.1				Массовая доля летучих кислот	-
169.	ГОСТ 25555.4				Массовая доля золы	(0,1-5,0) %
170.	ГОСТ ISO 2173				Щелочность золы	(1,0-10,0) г/дм3
171.	ГОСТ ISO 750				Растворимые сухие вещества	(1,5-80) %
172.	ГОСТ 26313 п.6.3				Титруемая кислотность	(0,1-45) %
173.	ГОСТ 25555.5 п.7 п.10				Отбор проб	-
					Диоксид серы	(1·10 ⁻² – 2) % предел обнаружения 2·10 ⁻³ %

1	2	3	4	5	6	7
174.	ГОСТ 26323		10.32.15, 10.32.16, 10.32.17		Примеси растительного происхождения	-
175.	ГОСТ 8756.10 п.5				Массовая и объемная доля мякоти	(1,0 – 30)% (5,0 – 20)%
176.	ГОСТ 8756.11 п.6				Прозрачность	-
177.	ГОСТ Р 51434	Соки фруктовые и овощные.	10.31,14- 10.31.11, 10.32.12, 10.32.13, 10.32.14, 10.32.15, 10.32.16, 10.32.17, 10.32.19, 10.39.15, 13.39.16, 10.39.17, 10.39.18, 10.39.22, 10.39.23, 10.39.25, 10.82.24	2001-2009	Массовая доля титруемых кислот	(0,2-2,1) %
178.	ГОСТ Р 51436				Щелочность золы	-
179.	МУ 5048 п.2	Продукции растениеводства	10.31.14, 10.31.11, 10.32.12, 10.32.13, 10.32.14, 10.32.15; 10.32.16; 10.32.17, 10.32.19 10.39:15, 13.39.16,	2001-2009	Нитраты	(30-3000)мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
			10.39.17, 10.39.18, 10.39.22, 10.39.23, 10.39.25, 10.82.24			
180.	ГОСТ 13341 п.1, п.3	Овощи сушеные.	10.39.13, 10.31.12, 01.11.75, 01.11.73; 01.11.71, 01.11.74, 01.11.72, 01.11.79, 01.13.53, 01.13.52, 01.13.59	0712, 0713, 0714	Приемка проб Подготовка проб	-
181.	ГОСТ 28741 п.1, п.2	Продукты питания из картофеля.	01.13.51, 10.31.11, 10.39.11, 10.39.13, 10.31.12, 01.13.53, 01.13.52, 01.13.59, 10.31.13, 10.62.11, 10.31.11, 10.39.17, 10.86.10; 10.31.14, 10.39.16, 10.39.15,	0701,0710; 0712, 0714, 1105, 1108; 2004, 2005		-

1	2	3	4	5	6	7
			10.39.17			
182.	ГОСТ 27853	Овощи соленые и квашеные, плоды и ягоды моченные.	10.39.12,	0711, 2001, 2004, 2005, 0811	Отбор проб	-
183.	ГОСТ 12231 п.4		10.39.18, 10.31.11, 10.39.17, 10.86.10, 10.31.14, 10.39.16, 10.39.15, 10.39.17, 10:39.21		Определение соотношения составных частей	-
184.	ГОСТ 28038 п.5 п.6	Продукты переработки плодов и овощей	10.31.14,	2001-2009	Патулин	от 10 мкг/дм ³ (10 – 75) мкг/дм ³
185.	ГОСТ 8756.21 п.4		10.31.11,		Массовая доля жира	От 0,3%
186.	ГОСТ 8756.13 п.3		10.32.12,		Массовая доля (концентрация) сахарозы	(3-80)%
187.	ГОСТ 29031		10.32.13,		Массовая доля сухих веществ, не растворимых в воде	-
188.	ГОСТ 28467		10.32.14,		Массовая доля бензойной кислоты	(0,005-0,1)%
189.	ГОСТ 29270 п.5		10.32.15,		Нитраты	(36-9000) мг/кг
190.	ГОСТ 24556 п.2		10.32.16,		Витамин С	От 0,001 %
191.	ГОСТ Р 50476		10.32.17,		Массовая доля бензойной и сорбиновой кислоты	-
192.	ГОСТ 29032 п.1		10.32.19,		5-Оксиметилфурфурол	От 2 мг\кг
193.	ГОСТ 29030		10.39.15,		Относительная плотность	-
194.	ГОСТ 25555.3 п.2		10.39.16,		Массовая доля сухих веществ	-
195.	ГОСТ 30349		10.39.17,		Минеральные примеси	-
			10:82.24		ГХЦГ(альфа-, бета-, гамма-)	(0,001-1,0)мг/кг
					ДДТ и его метаболиты	

1	2	3	4	5	6	7
196.	ГОСТ 6829 п. 7.5	Смородина черная свежая	01.25.19	0810	Приемка проб Органолептические показатели	-
197.	ГОСТ 7177 п.6 п.7.2.4	Арбузы продовольственные свежие	01.13.21	0807		
198.	ГОСТ 33499 п.6	Груши свежие	01.24.21	0808		
199.	ГОСТ 7178 п.6.2 п.7.2.4	Дыни свежие	01.12.12	0807		
200.	ГОСТ 32284 п.8.1 п. 9.2.6	Морковь столовая свежая	01.13.41	0706		
201.	ГОСТ 33932 п.6, п.7.2.4	Огурцы свежие	01.13.32	0707		
202.	ГОСТ 16831 п.3.3	Ядро миндаля сладкого.	01.25.31	0802		
203.	ГОСТ 32285 п.8 п. 9.2.6	Свекла столовая свежая	01.13.49	0706		
204.	ГОСТ 1721 п.2, п.3.1, п.3.2	Морковь столовая свежая заготавливаемая и поставляемая.	01.13.41	0706		
205.	ГОСТ 7975 п.7.4, 7.5 п.8.5	Тыква продовольственная свежая	01.13.39	0709		
206.	ГОСТ 7194 п.1, п.2.1, п.2.5	Картофель свежий.	01.13.51	0701		
207.	ГОСТ 1724 п.2, п.3.1, п.3.2	Капуста белокочанная свежая, заготавливаемая и поставляемая.	01.13.12	0704		
208.	ГОСТ Р 51809 п.6, п.7.2.6	Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети.				

1	2	3	4	5	6	7
209.	ГОСТ 1726 п.2, п.3.1, п.3.2	Огурцы свежие.	01.13.32	0707		
210.	ГОСТ 13908 п.2, п.3.3	Перец сладкий свежий.	01.12.13	0709		
211.	ГОСТ 7977 п.2, п.3.1, п.3.2.2	Чеснок свежий заготавливаемый и поставляемый.	01.13.42	0703		
212.	ГОСТ 1722 п.2, п.3.1, п.3.2	Свекла столовая свежая, заготавливаемая и поставляемая.	01.13.49	0706		
213.	ГОСТ 13340.1 п.7 п.8	Овощи сушеные.	10.39.13, 10.31.12, 01.11.75, 01.11.73, 01.11.71, 01.11.74, 01.11.72, 01.11.79, 01.13.53, 01.13.52, 01.13.59	0712, 0713, 0714	Органолептические показатели	-
214.	ГОСТ 13340.2 п.3				Развариваемость	-
					Массовая доля металлических примесей	-
215.	ГОСТ 1750 п.1, п.2.7	Фрукты сушеные.	01.22.12, 10.39.25, 01.22.13, 01.22.14, 01.22.19, 01.22.11, 01.23.13, 01.23.14, 01.23.11-, 01.23.12,	0803, 0804, 0805, 0806, 0813	Отбор проб	-
	п.2.4				Органолептические показатели	-
	п.2.5				Массовая доля компонентов	-
	п.2.8				Массовая доля металлических примесей	-
	п.2.10				Массовая доля минеральных примесей	-
					Массовая доля сернистого ангидрида	-

1	2	3	4	5	6	7
	п.2.6		01.23.19, 01.21.11, 01.21.12		Массовая доля примесей растительного происхождения	-
	п.2.6				Массовая доля дефектных плодов	-
	п.2.9				Массовая доля влаги	-
216.	ГОСТ 16833 п.9.3.3	Ядро ореха грецкого.	01.25.35	0802	Органолептические показатели	-
	п.9.5				Массовая доля влаги	-
217.	ГОСТ 16835 п.9.4.3	Ядра орехов фундука.	01.25.33		Органолептические показатели	-
	п.3.4.5				Массовая доля влаги	-
218.	ГОСТ 33276 п.6	Продукция соковая.	10.32	2009	Относительная плотность	1,0000-1,4000
219.	ГОСТ 12786	Пиво	11.05.10, 11.07.19	2203, 2202	Отбор проб	-
	ГОСТ 30060 п.3 п.4				Органолептические показатели	-
					Объем	-
220.	ГОСТ 12787 п.1				Массовая доля спирта	-
					Массовая доля действительного экстракта	-
					Массовая доля сухих веществ в начальном сусле	-
221.	ГОСТ 12788				Кислотность	(1,3-6,0) см3КОН/100 см3
222.	ГОСТ 12789 п.3				Цвет	(0,1-4,00) см3 р-ра йода 0,1моль/дм3 на 100см3 воды
223.	ГОСТ 32038				Двуокись углерода	-
224.	ГОСТ 31764				рН	(3,8 – 4,8) ед.рН

1	2	3	4	5	6	7		
225.	ГОСТ 32115	Продукция алкогольная и сырье для ее производства.	11.01.10, 11.02.11, 11.02.12, 11.03.10, 11.04.10, 11.05.10, 20.14.74; 20.14.75	2203-2208	Массовая концентрация свободного и общего диоксида серы	-		
226.	ГОСТ 32001				Массовая концентрация летучих кислот	-		
227.	ГОСТ 32114				Массовая концентрация титруемых кислот	-		
228.	ГОСТ 32095 Приложение А)				Объемная доля этилового спирта	-		
229.	ГОСТ 32081				Относительная плотность	-		
230.	ГОСТ 32000				Массовая концентрация общего, остаточного и приведенного экстракта	-		
231.	ГОСТ 32080 п.3 п.5.1 п.5.3.1	Изделия ликероводочные.	11.01.10, 11.02.11, 11.02.12, 11.04.10	2204, 2205, 2208	Приёмка проб	-		
					Полнота налива	-		
		Крепость			(0 – 100) %			
232.	ГОСТ 32035 п.3 п.5.1 п.5.3.1 п.5.4	Водки и водки особые.			Приемка проб	-		
					Полнота налива	-		
					Крепость	(0 – 100) %		
					Щелочность	(0,5-3,5) см ³ /100см ³		
233.	ГОСТ 13192 п.2	Вина, виноматериалы и коньяки.			Массовая концентрация сахаров	-		
234.	ГОСТ 12258	Советское шампанское, игристые и шипучие вина.			Давление двуокси углерода	(0-600)кПа		
235.	ГОСТ Р 52841	Продукция винодельческая.			Массовая концентрация органических кислот и их	(1-250000) мг/дм ³		

1	2	3	4	5	6	7
					солей	
236.	ГОСТ 31730 п.4, п.5.2	Продукция винодельческая.			Отбор проб	-
237.	ГОСТ 14139	Коньячные и плодовые спирты.			Массовая концентрация средних эфиров	-
238.	ГОСТ 12280	Вина, виноматериалы, коньячные и плодовые спирты.			Массовая концентрация альдегидов	(0,2-50) мг/дм ³
239.	ГОСТ 13194	Коньяки и коньячные спирты.			Массовая концентрация метилового спирта	(0,25-1,75) г/дм ³
240.	ГОСТ 13195	Вина, виноматериалы, коньяки и коньячные спирты, соки плодово-ягодные спиртованные			Массовая концентрация железа	-
241.	М 04-47-2012	Винодельческая, соковая, алкогольная, безалкогольная, слабоалкогольная и пивоваренная продукция			Щавелевая кислота	(10-10000) мг/л
					муравьиная кислота	(10-10000) мг/л
					винная кислота	(10-10000) мг/л
					янтарная кислота	(10-10000) мг/л
					молочная кислота	(10-10000) мг/л
					уксусная кислота	(10-10000) мг/л
					Сорбиновая кислота	(10-10000) мг/л
					Лимонная кислота	(1-250000) мг/л
					Яблочная кислота	(1-2000) мг/л
242.	ГОСТ 6687.5 п.2	Продукция безалкогольной промышленности.	11.07.11, 11.07.19, 10.84.11	2201, 2202, 2209	Органолептические показатели	-
	п.3				Определение объема	-
	п.4				Определение растворимости в воде концентрата квасного сусла, концентратов и экстрактов квасов, колера	-

1	2	3	4	5	6	7
	п.5				Определение наличия посторонних примесей	-
243.	ГОСТ 6687.2 п.4				Массовая доля сухих веществ	(0-35) %
244.	ГОСТ 6687.4	Напитки безалкогольные, квасы и сиропы.	10.89.19, 11.07.11, 11.07.19	2106, 2201, 2202	Кислотность	(1-20) см ³ NaOH/100 см ³
245.	ГОСТ 6687.0				Приемка проб	-
246.	М 04-51-2008				Сорбиновая кислота	(10-1000) мг/л
		Напитки	11.0	2202	Бензойная кислота	(10-1000) мг/л
247.	ГОСТ 23268.0 п.1				Приемка проб	-
248.	М 04-48-2012				Тартразин	-
		Напитки			Желтый «Солнечный закат»	-
					Кармуазин (азорубин)	-
					Понсо 4R	-
					Красный очаровательный AC	-
					Патентованный синий	-
					Индигокармин	-
					Бриллиантовый синий FCF	-
					Зеленый S	-
					Блестящий черный PN	-
249.	ГОСТ 1936 п.2.1 п.2.5 п.2.7 п.2.8	Чай	10.83.13, 01.27.12, 01.27.13 10.83.13	0902, 0903 0902	Массы нетто	-
					Массовая доля влаги	-
					Металлические примеси	-
					Посторонние примеси	-
250.	ГОСТ ISO 1572				Сухие вещества	-
251.	ГОСТ 32572				Органолептические показатели	-
252.	ГОСТ ISO1839 п.5				Отбор проб	-
253.	ГОСТ 32170				Правила приемки	-
254.	ГОСТ ISO 928	Пряности и приправы	01.28.11, 10.84.21,	0904,0905, 0906; 0907,	Общее содержание золы	-

1	2	3	4	5	6	7
			01.28.12, 01.28.18, 10.84.23, 01.28.15, 01.28.16, 01.28.13, 01.28.14,.	0908; 0909, 0910		
255.	ГОСТ Р 51575	Соль поваренная пищевая йодированная.	10.84.30	2501	Йод	(20 – 60)мкг/г
256.	ГОСТ 26933 п.6				Кадмий	(0,01-12) мг/кг
257.	ГОСТ 33770 п.3.2.1 п.4	Соль пищевая.			Отбор проб	-
	п.3.3.4				Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, вкус.	-
	п.3.3.5				Массовая доля йода	-
					Подготовка проб.	-
258.	ГОСТ 11293 п.4.3,п.4.8	Желатин	20.59.60	1302	Органолептические показатели	-
	п.4.11				Массовая доля золы	-
	п.4.10				Массовая доля влаги	-
259.	ГОСТ 15113.0 п.2, п.3	Концентраты пищевые.	10.61.33, 10.89.19	1904, 2106	Отбор проб	-
260.	ГОСТ 15113.3 п.2				Пробоподготовка	-
	п.3				Органолептические показатели	-
261.	ГОСТ 15113.4 п.2,п.3				Готовность концентрата к употреблению	-
262.	ГОСТ 15113.5 п.2,п.3				Массовая доля влаги	-
263.	ГОСТ 15113.9 п.5.п.6				Кислотность	(0,07-40,0) %
264.					Массовая доля жира	(0,5-50)%
265.	ГОСТ 15113.8 п.2				Массовая доля золы	-

1	2	3	4	5	6	7
266.	ГОСТ 19327				Органолептические показатели	-
					Восстанавливаемость концентратов	-
267.	ГОСТ 50364 п.3.5	Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые.	10.89.19	2103-2104	Органолептические показатели	-
268.	ГОСТ 7698	Крахмал	10.62.11	1108	Органолептические показатели	-
	п.2.4				Массовая доля влаги	-
	п.2.5				Массовая доля общей золы	-
	п.2.6				Массовая доля золы, нерастворимой в 10% соляной кислоте	-
	п.2.7				Кислотность	-
	п.2.8				Массовая доля протеина	-
	п.2.10				Примеси других видов крахмала	-
	п.2.12				Цветная реакция с йодом	-
269.	ГОСТ Р 54607.1 п.4 п.5	Продукция общественного питания.	-	-	Отбор проб Подготовка проб физико-химическим испытаниям	-
270.	ГОСТ 31986				Органолептическая оценка	(0-5) баллов
271.	МУ 4237				Белки	-
					Жиры	-
					Сухие вещества	-
					Углеводы	-
					Зола	-
					Расчет энергетической ценности	-
272.	МУ 1-40/3805 п.1.1				Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
	п.1.2 п.2.1.1, п.2.1.2, п.2.1.4 п.2.2.1, п.2.2.3 п.2.2.5, п.2.6.1 п.2.7 п.7.4.5 п.7.4.5 п.2.9.1 п.2.3.5 п.7.1.1 п.7.2				Масса Массовая доля сухих веществ и влаги Массовая доля жира Массовая доля белка Массовая доля золы Массовая доля углеводов Расчет энергетической ценности Витамин С Массовая доля сахара Эффективность тепловой обработки Степень термического окисления фритюра	-
273.	ГОСТ Р 54607.3 п.6.1 п.6.2 п.6.3 п.6.5.2 п.7.1				Органолептическая оценка качества фритюрных жиров Степень термического окисления фритюрных жиров (качественная проба) Степень термического окисления растительного масла Кислотное число фритюрного жира Эффективность тепловой обработки мясных и рыбных кулинарных изделий. Проба на пероксидазу	-

1	2	3	4	5	6	7
	п.8				Массовая доля остаточного сернистого ангидрида в полуфабрикатах из сульфитированного сырого очищенного картофеля	
274.	ГОСТ Р 54607.4 п.7.1, п.7.2				Влага и сухие вещества	-
275.	ГОСТ Р 54607.5				Массовая доля жира	-
276.	ГОСТ Р 54607.6				Массовая доля сахара	-
277.	ГОСТ Р 54607.7				Массовая доля белка	-
278.	ГОСТ Р 54607.8				Сухие вещества	-
279.	М 04-59-2009	Продовольственное сырье, пищевые продукты и БАДы	-	-	Массовая доля сорбиновой, Массовая доля бензойной кислоты	(20 – 10000) мг/кг
280.	ГОСТ 30711 п.3	Продовольственное сырье, пищевые продукты	-	-	- охратоксин А	-
					Афлатоксин В1	(0,003 – 0,02) мг\кг (кроме молочных продуктов) (0,0005–0,003) мг\кг (для молочных продуктов)
					Афлатоксин М1	(0,0005-0,005) мг\кг
281.	МУК 4.1.1106-02				Йод	(10 – 450)мкг/кг
282.	ГОСТ 26929				Подготовка проб	-
283.	МУК 4.1.986-2000				Свинец	(0,02-10,0) мг/кг
					Кадмий	(0,01-2,0) мг/кг
284.	ГОСТ 26930				Мышьяк	(0,01-2,0) мг/кг
285.	ГОСТ 26931 п.3.п.6				Медь	-

1	2	3	4	5	6	7
286.	МУК 4.1.991-00 п.9.3.1 п.9.3.2 п.9.3.3				Подготовка проб	-
					Медь	-
287.	МУ 5178				ртуть	(1-100) мкг/кг
288.	ГОСТ 26927				ртуть	-
289.	ГОСТ Р 53183				ртуть	-
290.	ГОСТ 26928				железо	-
291.	М 04-15-2009				Бенз(а)пирен	-
292.	МУ 5177-90 п.2.2 п.3.2				- дезоксиниваленол	(0,2-3,0)мг/кг
293.	МУК 4.1.1.011-93 п.7.1.3				- зеараленон	(0,1-3,0) мг/кг
294.	МУ 2142-80	Продукты животного происхождения	-	-	Нитрозамины	(0,001-0,002)мг/кг
					ДДТ и его метаболиты	От 0,005 мг/кг
					ГХЦГ(альфа-,бета-,гамма-)	
295.	МУ 2051 п.3.1.5				Отбор проб для определения микроколичеств пестицидов	-
296.	М 04-62-2010				Левомецетин	-
297.	ГОСТ 31861	Вода. Общие требования к отбору проб	36.00.11.00 0		Отбор проб	-
298.	ГОСТ Р 56237 (ИСО 5667-5:2006)	Вода питьевая				-
299.	ГОСТ 23268.5 п.2	Питьевая вода, расфасованная в емкости	11.07.11.12 1 36.00.11.00 0. 35.30.11	2201 10	Массовая концентрация ионов кальция и магния	От 1 мг в пробе
300.	ГОСТ 31858	Вода питьевая централизованных систем			ГХЦГ (α, β, γ- изомеры)	(0,1 - 6,0) мкг/дм ³
		водоснабжения, в т.ч. систем горячего водоснабжения			Гептахлор	(0,02 - 1,2) мкг/дм ³
301.	ГОСТ 31868 п.5	Вода питьевая			ДДТ и его метаболиты	(0,1 - 6,0) мкг/дм ³
302.	ГОСТ 31954 метод А	Вода питьевая			Цветность	(5 – 70)°
					Жесткость общая	от 0,1 °Ж

1	2	3	4	5	6	7
303.	ГОСТ 31940 Метод 3	источников централизованного водоснабжения Вода питьевая источников нецентрализованного водоснабжения Вода плавательных бассейнов Вода природных водоемов	86.90.19.11 0 36.00.1.		Сульфаты	(2,0-50,0)мг/дм ³
304.	РД 52.24.495	Дистиллированная вода	71.20.11.19 0 20.13.52.12 0 36.00.1		Удельная электрическая проводимость	(5-1000) мкСм/см
305.	ПНД Ф 14.1:2:4.50	Питьевая вода, расфасованная в емкости	11.07.11.12 1	2201 10	Массовая концентрация общего железа	(0,05-10,0) мг/дм ³
306.	ПНД Ф 14.1:2:4.113	Вода питьевая	36.00.11.00		Массовая концентрация активного хлора	(90,05-5,0) мг/дм ³
307.	ПНДФ 14.1:2:3:4.121	централизованных систем	0. 35.30.11		Водородный показатель	(1,0-14,0) ед.рН
308.	ПНДФ 14.2:4.154	водоснабжения, в т.ч. систем горячего водоснабжения			Окисляемость перманганатная	(0,25-100) О ₂ мг/дм ³
309.	ПНДФ 14.2:4.128	Вода питьевая источников централизованного			Массовая концентрация нефтепродуктов	(0,005-50,0) мг/дм ³
310.	ПНД Ф14.1:2:4.158	водоснабжения Вода питьевая источников			Массовая концентрация анионных поверхностно- активных веществ	(0,025-2,0) мг/дм ³
311.	ПНДФ 14.1:2:4.182	нецентрализованного водоснабжения	86.90.19.11 0		Массовая концентрация фенолов	(0,0005-25) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
312.	ПНДФ 14.1:2:4.166	Вода плавательных бассейнов Вода природных водоемов Очищенные сточные воды	36.00.1. 71.20.11.19 0		Массовая концентрация алюминия	(0,04-0,56) мг/дм3
313.	ПНД Ф14.1.2:4:36				Бор	(0,05-5,0) мг/дм ³
314.	ПНД Ф 14.1:2:4.167				Массовая концентрация аммония	(0,5 – 5000)мг/дм3
					Массовая концентрация калия	(0,5 – 5000) мг/дм3
					Массовая концентрация натрия	(0,5 – 5000) мг/дм3
					Массовая концентрация магния	(0,25 –2500) мг/дм3
					Массовая концентрация стронция	(0,25 – 50) мг/ дм3
					Массовая концентрация бария	(0,1 – 10) мг/ дм3
		Массовая концентрация кальция	(0,5 – 5000) мг/дм3			
315.	ГОСТ 33045 метод А			Аммиак и ионы аммония	(0,1-300,0) мг/дм3 с учётом разбавления в 100раз	
	метод Б			Нитриты	(0,003-30) мг/дм3 учётom разбавления в 100 раз	

1	2	3	4	5	6	7
	метод Д				Нитраты	(0,1-200,0)мг/дм ³ учёт разбавления в 100раз
316.	ГОСТ 31957 п.5				Щелочность (свободная и общая)	(0,1-100) ммоль/дм ³
					Массовая концентрация гидрокарбонатов	(6,1-6100) мг/дм ³
317.	ГОСТ 31950 п.4				Ртуть	(0,1-5,0) мкг/дм ³
318.	ПНДФ 14.1:2:4.178				Массовая концентрация сероводорода	(0,002 – 10) мг/дм ³
319.	ГОСТ 31956 Метод А				Хром (VI) и общий хром	(0,025-25,0) мг/дм ³ (0,025-25,0) мг/дм ³ (0,025-25,0) мг/дм ³
320.	ГОСТ 4974 п.6.3	Питьевая вода, расфасованная в емкости	11.07.11.12 1	2201 10	Марганец	(0,01- 5,0) мг/дм ³
321.	ГОСТ 18165 (п.6)	Вода питьевая централизованных систем	36.00.11.00 0. 35.30.11		Массовая концентрация алюминия	(0,04-56,0) мг/дм ³ учёт разбавления в 100раз
322.	ГОСТ 4011 п.2	водоснабжения, в т.ч. систем горячего			Железо	(0,1-2,0) мг/дм ³
323.	ГОСТ 4388(п.3)	водоснабжения			Массовая концентрация меди	(0,002-0,06) мг/дм ³
324.	ГОСТ 4389 (п.2 весовой)	Вода питьевая источников			Сульфаты	-
325.	ГОСТ 4386 (метод А)	централизованного водоснабжения			Массовая концентрация фторидов	(0,04-1,0) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
326.	ГОСТ 4245 (п.2)	Вода питьевая источников нецентрализованного водоснабжения Вода плавательных бассейнов	86.90.19.11 0		Хлориды	-
327.	ГОСТ 18190 (п.2, 3)				Хлор остаточный активный	От 0,02 мг/дм ³
					Хлор свободный остаточный	От 0,01 мг/дм ³
328.	ГОСТ 18164				Сухой остаток	-
329.	ГОСТ 31863				Цианиды	(0,01-0,25)мг/дм ³
330.	ГОСТ 18309 п.5				Фосфорсодержащие вещества	(0,01-0,4) мг/дм ³
331.	ГОСТ 31870 п.4				Барий	(0,01-0,2) мг/дм ³
					Бериллий	(0,0001-0,002) мг/дм ³
					Кадмий	(0,0001-0,01) мг/дм ³
					Марганец	(0,001-0,05) мг/дм ³
		Вода природных водоемов Очищенные сточные	36.00.1. 71.20.11.19 0		Медь	(0,001-0,05) мг/дм ³
					Мышьяк	(0,005-0,3) мг/дм ³
					Никель	(0,001-0,05) мг/дм ³
					Свинец	(0,001-0,05) мг/дм ³
					Селен	(0,002-0,050 мг/дм ³
					Хром	(0,001-0,05) мг/дм ³
					Цинк	(0,001-0,05) мг/дм ³
332.	ПНД Ф 14.1:2:4.114				Массовая концентрация сухого остатка	(50,0-25000,0) мг/дм ³
333.	ПНДФ 14.1:2.61				Массовая концентрация	(0,005-5,0)

1	2	3	4	5	6	7
		воды	36.00.1.		марганца	мг/дм ³
334.	РД 52.24.516	Вода природных водоемов	71.20.11.19		Медь	(2,0-80,0) мкг/дм ³
335.	РД 52.24.407	Очищенные сточные воды	0		Массовая концентрация хлоридов	(10,0 -250,0) мг/дм ³
336.	РД 52.24.493				Щелочность	(0,17-8,20) мгэкв/дм ³
337.	РД 52.24.403				Массовая концентрация кальция	(1,0-200,0) мг/дм ³
338.	РД 52.24.492				Формальдегид	(0,025-0,250) мг/дм ³
339.	РД 52.24.497				цветность	(5-500) °цв
340.	РД 52.24.395				Жесткость	(0,060-13,0) ммоль/дм ³
341.	РД 52.24.419				Массовая концентрация растворенного кислорода	(1,0-15,0) мг/дм ³
342.	РД 52.24.420				БПК	(1,0-11,0) мг/дм ³
343.	ПНДФ 14.1:2:3:4.123				БПК	(0,5-1000) мгО ₂ /дм ³
344.	РД 52.24.468				Взвешенные вещества	более 5,0 мг/дм ³
345.	ПНДФ 14.1:2:3.110				Взвешенные вещества	(3,0-5000)мг/дм ³
346.	ПНД Ф 14.1:2.159				Массовая концентрация сульфат-ионов	(10,0-1000,0) мг/дм ³
347.	ПНД Ф 14.1:2:3.96				Массовая концентрация хлоридов	(10,0 - 5000) мг/дм ³
348.	ПНД Ф 14.1:2:3.100				Химическое потребление кислорода (ХПК)	(4,0-80,0) мг/дм ³
349.	ГОСТ 6709	Дистиллированная вода	20.13.52.12		Массовая концентрация остатка после выпаривания	не более 5 мг/дм ³
			0		Массовая концентрация аммиака и аммонийных солей	не более 0,02 мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
					Массовая концентрация нитратов	не более 0,2 мг/дм ³
					Массовая концентрация сульфатов	не более 0,5 мг/дм ³
					Массовая концентрация хлоридов	не более 0,02 мг/дм ³
					Массовая концентрация алюминия	не более 0,05 мг/дм ³
					Массовая концентрация железа	не более 0,05 мг/дм ³
					Массовая концентрация кальция	не более 0,8 мг/дм ³
					Массовая концентрация свинца	не более 0,05 мг/дм ³
					Массовая концентрация цинка	не более 0,2 мг/дм ³
					Массовая концентрация меди	не более 0,02 мг/дм ³
					Массовая концентрация веществ, восстанавливающих КМnO4	не более 0,08 мг/дм ³
350.	МВИ 01.1:1.2.3.4.11	Питьевая вода, расфасованная в емкости Вода питьевая централизованных систем водоснабжения, в т.ч. систем горячего водоснабжения Вода питьевая источников централизованного	11.07.11.12 1	2201 10	Массовая концентрация алюминия	(0,02-1,2)мг/ дм3
351.	МВИ 01.1:1.2.4.16		36.00.11.00 0. 35.30.11		Массовая концентрация аммонийного азота	(0,01-3,0) мг/ дм3
352.	МВИ 01.1:1.4.2.2.18				Массовая концентрация железо общего	(0,005-5,0) мг/ дм3
353.	МВИ 01.1:1.2.3.4.14				Массовая концентрация нитратов	(1-221)мг/ дм3
354.	МВИ 01.1:1.2.4.13				Массовая концентрация нитритов	(0,005-1) мг/ дм3
355.	МВИ 01.1:1.2.3.63				Массовая концентрация сульфат-ионов	(25-300) мг/ дм3

1	2	3	4	5	6	7
356.	МВИ 01.1:1.2.4.12	водоснабжения Вода питьевая	86.90.19.11 0		Массовая концентрация полифосфатов	(0,01-100) мг/ дм3
357.	МВИ 01.1:1.2.4.20	источников нецентрализованного			Массовая концентрация фторидов	(0,1-20)мг/ дм3
358.	МВИ 01.1:1.2.4.41	водоснабжения Вода плавательных			Массовая концентрация хлорид-ионов	(2,5-250)мг/ дм3
359.	МВИ 01.1:1.2.4.47	бассейнов Вода природных водоемов Очищенные сточные воды			Массовая концентрация цианид-ионов	(0,002-0,5) мг/ дм3
360.	МВИ 01.1:1.2.4.48	Вода природных водоемов	36.00.1. 71.20.11.19 0		Массовая концентрация фенола	(0,002-5) мг/ дм3
361.	МВИ 01.1:1.2.17	Очищенные сточные воды	0		Химическое потребление кислорода	(0-150)мг/ дм3
362.	МВИ 01.1:1.2.4.46	Очищенные сточные воды	71.20.11.19 0		Массовая концентрация формальдегида	(0,02-8) мг/ дм3
363.	МВИ 01.1:1.2.4.42				Биохимическое потребление кислорода	(0,5-3000) мг/ дм3
364.	МВИ 01.1:2.3.4.19	Питьевая вода, расфасованная в емкости Вода питьевая централизованных систем водоснабжения, в т.ч. систем горячего водоснабжения Вода питьевая	11.07.11.12 1 36.00.11.00 0. 35.30.11	2201 10	Массовая концентрация озона	(0,01-7,5)мг/ дм3
365.	МВИ 01.1:1.2.3.4.40	источников централизованного водоснабжения Вода питьевая			Массовая концентрация хлора свободного и связанного	(0,01-6,0)мг/ дм3

1	2	3	4	5	6	7
		источников нецентрализованного водоснабжения Вода плавательных бассейнов Очищенные сточные воды	86.90.19.11 0 71.20.11.19 0			
366.	ПНД Ф 14.1:2:4.140	Питьевая вода, расфасованная в емкости Вода питьевая централизованных систем водоснабжения, в т.ч. систем горячего водоснабжения Вода питьевая источников централизованного водоснабжения Вода питьевая источников нецентрализованного водоснабжения Вода плавательных бассейнов Вода природных водоемов Очищенные сточные воды	11.07.11.12 1 36.00.11.00 0. 35.30.11 86.90.19.11 0 36.00.1. 71.20.11.19 0	2201 10	Мышьяк Бериллий Кадмий Кобальт Хром Медь Никель Свинец Олово	(5-300) мкг/дм ³ (0,02-1) мкг/дм ³ (0,01-100) мкг/дм ³ (0,2-500) мкг/дм ³ (0,2-30) мкг/дм ³ (0,1-500) мкг/дм ³ (0,2-500) мкг/дм ³ (0,2-100) мкг/дм ³ (0,5-10) мкг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
367.	ГОСТ 17.4.3.01 ГОСТ 17.4.4.02 п.3	Почва	85.14.18.13 0		Отбор проб	-
368.	ГОСТ 26951				Нитраты	-
369.	ГОСТ 26426 п.2				Сульфат-ион	-
370.	ПНДФ 16.1:2.21-98				Массовая доля нефтепродуктов	(0,005-20) мг/дм3
371.	ГОСТ 26483				Водородный показатель	(1-14) ед.рН
372.	М 03-04				Бензапирен	-
373.	МУК 4.1.1274				Массовая доля Бенз(а)пирена	(0,005- до 2,0) мг/кг
374.	М-МВИ-80				Массовая доля Хрома	(0,5 до 1,0 · 10 ³) мг/кг
					Массовая доля Кобальта	(0,5 до 1,0 · 10 ³) мг/кг
					Массовая доля Мышьяка	(0,05 до 1,0 · 10 ³) мг/кг
					Массовая доля Ртут	(0,005 - 1,0 · 10 ³) мг/кг
					Массовая доля Меди	(0,5 до 1,0 · 10 ³) мг/кг
					Массовая доля Кадмия	(0,05 до 1,0 · 10 ³) мг/кг
		Массовая доля Свинца	(0,5 до 1,0 · 10 ³) мг/кг			
		Массовая доля Цинка	(0,5 до 1,0 · 10 ³) мг/кг			
		Массовая доля Никеля	(0,5 до 1,0 · 10 ³) мг/кг			
		Массовая доля Марганца	(0,5 до 5,0 · 10 ³) мг/кг			

1	2	3	4	5	6	7
375.	ГОСТ 26423 п.4.1				Приготовление водной вытяжки из почвы	-
376.	Руководство Р 4.2.2643-10 «Методы лабораторных исследований и испытаний дезинфекционных средств для оценки их эффективности и безопасности», Москва, 2011г.	Дезинфицирующие средства	20.20.14 20.20.14.00 0	3808 94	Отбор проб Активный хлор Перекись водорода Четвертичные аммониевые соли	-
377.	МУ 11-3/149-09,28-9-22				Активный хлор	-
378.	ГОСТ 14193					
379.	ГОСТ 1692					
380.	ГОСТ 25263					
381.	МУ 11-3/355-09					
382.	МУ 11-03/150-09					
383.	МУ 11-3/289-09				Четвертичные аммониевые соли	-
384.	ГОСТ Р 54562				Активный хлор	-
385.	ГОСТ 11086					
386.	МУ 11-3/202-09					

1	2	3	4	5	6	7
387.	Инструкция НИИЭ и др.	НИИД,			Перекись водорода Четвертичные аммониевые соли	-
388.	ГОСТ 12.1.005	Факторы среды обитания промышленных объектов (рабочие места, производ- ственная зона, территории предприятий)			Общие санитарно- гигиенические требования к воздуху рабочей зоны	-
389.	Р 2.2.2006-05 (п.5.1, 5.3)				Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда	-
390.	ГОСТ 12.1.016				Система стандартов безопасности труда Воздух рабочей зоны. Требования к методикам измерения концентраций вредных веществ	-
391.	МУ 2246				Водород фтористый	(0,003-1,6) мг/м ³
392.	МУК 4.1.2473	Воздух рабочей зоны			Азота (II) и (IV) оксиды	(1-20) мг/м ³
393.	МУ 4945				Сварочный аэрозоль	(1,0-250) мг/м ³
					Марганец	(0,05 - 1,25) мг/м ³
					Хромовый ангидрид	(0,003-0,06) мг/м ³
394.	МУ 1649				Ацетофенон	Более 1 мг/м ³
395.	МВИ №65-04				Акролеин	(0,1-10) мг/м ³
					Стирол	(0,05-60) мг/м ³
396.	МВИ №64-04				Винилхлорид	(0,05-30) мг/м ³
					Этилбензол	(0,2-1000) мг/м ³
					Метилен хлористый	(1,0-3000) мг/м ³
397.	МВИ №66-04				Ацетон	(0,08-800) мг/м ³

1	2	3	4	5	6	7
					Бензол	(0,01-100) мг/м ³
					Ксилол	(0,05-400) мг/м ³
					Метилэтилкетон	(0,1-800) мг/м ³
					Окись этилена	(0,1-100) мг/м ³
					Толуол	(0,05-1000) мг/м ³
					Метиловый спирт	(0,5-100) мг/м ³
398.	МВИ 46-07				Аммиак	Более 5 мг/м ³
399.	МУ 1637-77				Ангидрид сернистый	(5-125) мг/м ³
400.	МУК 4.1.2471				Кислота серная	(0,5-5) мг/м ³
401.	МУ 4588				Масла минеральные	(2,5-25) мг/м ³
402.	МУ 5836				Пыль	(1-250) мг/м ³
403.	МУК 4.1.2468				Сероводород	(5,0-40) мг/м ³
404.	МУК 4.1.2470				Щелочи едкие	(0,2-3,5) мг/м ³
405.	МУ 5937				Формальдегид	(0,25-3,0) мг/м ³
406.	МУК 4.1.2469				Азота (II) оксид	(1,0-50,0) мг/м ³
407.	ГОСТ 12.1.014				Азота (IV) оксид	(1,0-50,0) мг/м ³
					Аммиак	(2,0-100,0) мг/м ³
					Хлор	(0,5-200,0) мг/м ³
					Озон	(0,05-3,0) мг/м ³
					Сероводород	(0 -66,0) мг/м ³
408.	МУК 4.1.1273				Бенз(а)пирен	(0,02-5000) мкг/м ³
409.	МУ 1645				Водорода хлорид	Более 3 мг/м ³
410.	МУ №1639				Озон	Более 0,05 мг/м ³
411.	МУ 2013				Свинец	Более 0,004 мг/м ³
412.	МУ 1461				Фенол	Более 0,12 мг/м ³

1	2	3	4	5	6	7
413.	МУ1633				Хромовый ангидрид	Более 0,005 мг/м³
414.	МУ 1644				Хлор	Более 0,5 мг/м³
415.	МУ 1634				Цинка оксид	Более 0,1 мг/м³
416.	РД 52.04.186	Атмосферный воздух, воздух закрытых помещений			Азота диоксид	(0,02-1,4) мг/м³
					Азота оксид	(0,016-0,94) мг/м³
					Аммиак	(0,01-2,5) мг/м³
					Свинец	(0,00024-0,0024) мг/м³
					Сероводород (Дигидросульфид)	(0,004-0,12) мг/м³
					Фенол (Гидроксибензол)	(0,004-0,2) мг/м³
					Серная кислота	(0,005-3,0) мг/м³
					Озон	От 0,01 мг/м³
417.	«Унифицированные методы определения атмосферных загрязнений» М.1976 г.					
418.	МВИ № 66-04					
					Ацетон	(0,08-800) мг/м³
					Этилена окись	(0,1-100) мг/м³
					Толуол	(0,05-100) мг/м³
					Ксилол	(0,05-100) мг/м³
		Бензол	(0,01-100) мг/м³			
		Метилэтилкетон	(0,1-800) мг/м³			
419.	МВИ № 64-04					
420.	МВИ № 46-07					
421.	ПНДФ 13.1:2:3.62					
422.	РД 52.04.794					
					Акролеин (Проп-2-ен-1-аль)	(0,013-0,018) мг/м³
					Ангидрид сернистый	(0,03-5,0) мг/м³

1	2	3	4	5	6	7
423.	РД 52.04.831				Сажа (Углерод)	(0,03-1,8) мг/м ³
424.	РД 52.04.823				Формальдегид	(0,01-0,2) мг/м ³
425.	РД 52.04.798				Хлор	(0,05-0,72) мг/м ³
426.	Руководство по эксплуатации к прибору «ЭКОЛАБ»	Атмосферный воздух и воздух закрытых помещений, воздух рабочей зоны			Озон	(0,015-2,0) мг/м3
					Диоксид азота	(0,02-40) мг/м3
					Сернистый ангидрид	(0,025-200) мг/м3
					Аммиак	(0,02-400) мг/м3
					Сероводород (Дигидросульфид)	(0,004-200) мг/м3
					Углеводороды суммарные	(30-6000) мг/м3
					Формальдегид	(0,0025-10) мг/м3
					Хлор	(0,015-20) мг/м3
					Стирол	(0,001 – 200)мг/м3
					Ртуть	(0,1-50) мкг/м3
427.	Руководство по эксплуатации к прибору «АГП»				Углерода оксид	(0-50) мг/м ³
428.	Руководство по эксплуатации газоанализатор Палладий-3М					
429.	РД 52.04.186				Марганец	(0,001-0,005) мг/м ³
430.	Руководство по эксплуатации к прибору «ПОЛАР-2»				Оксид углерода	(0-200) мг/м3
					Оксид азота	(0-50) мг/м3
					Диоксид азота	(0-20) мг/м3
					Сернистый ангидрид	(0-100) мг/м3
					Сероводород	(0-100) мг/м3
					Аммиак	(0-100) мг/м3
Отделение физических факторов						

1	2	3	4	5	6	7
431.	МР 4.3.0008-10	Калибровка шумомера	-	-	Шум	(20-140) дБ, дБА
432.	ГОСТ 12.1.050	Рабочие места			Шум	(20-140) дБ, дБА
433.	ГОСТ 12.4.095, п.2	Рабочие места	-	-	Шум	(20-140) дБ, дБА
434.	ГОСТ ИСО 9612					(20-140) дБ, дБА
435.	ГОСТ 12.1.003					(20-140) дБ, дБА
436.	МР 2.2.4.0008-10	Рабочие места, территория жилой застройки, помещения жилых и общественных зданий.			Шум	(20-140) дБ, дБА
437.	МУ 1844-78	Рабочие места			Шум	(20-140) дБ, дБА
438.	ГОСТ 23337	Территория жилой застройки, помещения жилых и общественных зданий			Шум	(20-140) дБ, дБА
439.	ГОСТ 12.1.036	помещения жилых и общественных зданий			Инфразвук	(30-150)дБ, дБ ЛИН
440.	МУ 4435	Промышленные объекты (рабочие места, производственная зона)			Шум	(20-140) дБ, дБА
441.	МР 2908					
442.	ГОСТ 20444					
443.	МУК 4.3.2194-07	Территория жилой застройки, помещения жилых	-	-	Шум	(20-140) дБ, дБА

1	2	3	4	5	6	7
		и общественных зданий				
444.	ГОСТ 31191.5	Помещения жилых и общественных зданий	-	-	Вибрация	(70-170) дБ
445.	ГОСТ 31191.2					
446.	МР 2957-84	Помещения жилых зданий	-	-	Вибрация Локальная вибрация Вибрация Вибрация, передаваемая через сиденье оператора машины Общая вибрация	(70-170) дБ
447.	ГОСТ 12.1.043-04	Рабочие места	-	-	Вибрация	(70-170) дБ
448.	ГОСТ 12.1.012					
449.	ГОСТ 31316					
450.	ГОСТ 31192.1					
451.	ГОСТ 31192.2					
452.	ГОСТ 31319					
453.	МУ 3911-85					
454.	МУК 4.3.3221					
455.	ГОСТ 31316 (ИСО 5007:2003)					
456.	ГОСТ 31191.5 (ИСО 2631-5:2004)					
457.	ГОСТ ИСО 8002	Рабочие места	-	-		

1	2	3	4	5	6	7
458.	ГОСТ 31191.1	наземного транспорта Помещения жилых и общественных зданий				
459.	МУ 2.2.4.1518-03					
460.	МУ 4109-86	Помещения жилых и общественных зданий, территория жилой застройки			Электромагнитное поле промышленной частоты 50 Гц	Электрическое поле (0,01-100) кВ/м Магнитное поле (0,1-1800) А/м
461.	ГОСТ 12.1.002	Рабочие места			Электромагнитное поле	ЭМП промышленной частоты 50Гц Электрическое поле (0,01-100) кВ/м Магнитное поле (0,1-1800) А/м
462.	МУК 4.3.1167-02					
463.	МУК 4.3.2491-09					
464.	МУК 4.3.1677	Территория жилой застройки	-	-	Электромагнитные поля диапазона радиочастот (10 кГц-40 ГГц)	10-1500 В/м (0,265 – 100000) мкВт/см ²
465.	МУК 4.3.044					
466.	ГОСТ 12.1.045	Рабочие места			Напряженность электростатического поля персональных компьютеров и средств информационно- коммуникационных технологий	(1-1000) кВ/м
467.	ГОСТ Р 50949				Электромагнитное поле промышленной частоты 50 Гц	Электрическое поле (0,01-100) кВ/м

1	2	3	4	5	6	7
						Магнитное поле (0,1-1800) А/м
					Рабочие места с ПЭВМ	Электромагнитное поле в диапазоне частот 5 Гц - 2 кГц, 2 - 400 кГц
					Напряженность электрического поля от персональных компьютеров и средств информационно-коммуникационных технологий	(8,0-100) В/м (0,8-10,0) В/м
					Плотность магнитного потока персональных компьютеров и средств информационно-коммуникационных технологий	(0,08-10) мкТл (8,0-100) нТл
					Напряженность электростатического поля персональных компьютеров и средств информационно-коммуникационных технологий	(1-1000) кВ/м
468.	MP 2159-80				Электромагнитное поле	ЭМП промышленной частоты 50Гц, 300МГц-300ГГц
469.	МУК 4.3.678-97	Рабочие места				
470.	МУК 4.3.677-97					
471.	МУК 4.3.1167-02					
472.	МУК 4.3.679-97					

1	2	3	4	5	6	7
473.	СанПиН 2.2.4.548-96 разд. 7, приложение № 1 приложение 2				Скорость движения воздуха Относительная влажность воздуха Индекс ТНС Температура Скорость движения воздуха Относительная влажность воздуха Индекс ТНС	(0,1-20) м/с (3-98) % (0-50) °C От -10 до +50 °C (0,1-20) м/с (3-98) % (0-50) °C
474.	МУК 4.3.2756-10				Температура	(-10 +50) °C
475.	МР 2.1.2.0070					
476.	ГОСТ 12.1.005				Скорость движения воздуха Относительная влажность воздуха Температура	(0,1-20) м/с (3-98) % (-10 +50) °C
477.	ГОСТ 30494				Скорость движения воздуха Относительная влажность воздуха Индекс ТНС Температура	(0,1-20) м/с (3-98) % (0-50) °C (-10+50) °C
478.	МУК 4.3.1895-04				Скорость движения воздуха Относительная влажность воздуха	(0,1-20) м/с (3-98) %
479.	ГОСТ 30494 п.4 п. 4	Помещения жилых, общественных, административных, бытовых зданий			Температура Скорость движения воздуха Относительная влажность воздуха	(-10 +50) °C (0,1-20) м/с (3-98) %
480.	МУ 2.2.4.706-98/ МУ ОТ РМ 01-98	Рабочие места			Коэффициент естественной освещенности (КЕО) Искусственная освещенность	(1-100) % (10-200000) лк

1	2	3	4	5	6	7
					Яркость	(10-200000) кд/м ²
481.	ГОСТ 26824	Рабочие места			Яркость	(10-200000) кд/м ²
482.	ГОСТ Р50949					
483.	ГОСТ Р50948					
484.	ГОСТ Р 50923					
485.	ГОСТ 26824	Территория жилой застройки			Яркость	(10-200000) кд/м ²
486.	МУК 4.3.2812-10	Рабочие места			Параметры освещенности:	(10-200000) лк
					- искусственная освещенность	
					- естественная освещенность (КЕО)	(1-100) %
487.	СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03	Рабочие места			- Коэффициент пульсации	(1- 100)%
					Напряженность электрического поля от ПЭВМ	(8,0-100) В/м (0,8-10,0) В/м
					Плотность магнитного потока от ПЭВМ	(0,08-10) мкТл (8,0-100) нТл
					Напряженность электростатического поля от ПЭВМ	(1-1000) кВ/м
488.	МУК 4.3.1675-03	Рабочие места, помещения общественных зданий	-	-	Электростатическое поле	(1-1000) кВ/м
					Аэроионный состав воздуха	(100-2·10 ⁶) см ⁻³
489.	Р 2.2.2006-05	Руководство по	-	-	Оценка тяжести и	(-10+50) °С
490.	МУ ОТ РТ 02-99	гигиенической оценке			напряженности трудового	

1	2	3	4	5	6	7
491.	ГОСТ 12.0.004	факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация труда.			процесса	
492.	ГОСТ 30494	Рабочие места Помещения жилых, общественных, административных, бытовых зданий			Температура	(-10+50) °С
					Скорость движения воздуха	(0,1-20) м/с
					Относительная влажность воздуха	(3-98) %
					Расстояние	
493.	ГОСТ 24940	Рабочие места, помещения общественных зданий			Искусственная освещенность	(10-200000) лк
					Коэффициент естественной освещенности (КЕО)	(1-100) %
494.	СП 52.13330.2011	Территория жилой застройки			Искусственная освещенность	(10-200000) лк
					Коэффициент естественной освещенности (КЕО)	(1-100) %
495.	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278	Жилые здания Помещения общественных зданий			Коэффициент естественной освещенности (КЕО)	(1 – 100)%
					Коэффициент естественной освещенности (КЕО)	(1 – 100)%
496.	МР №2189-80	Промышленные объекты (рабочие места, производственная зона)	-	-	Оценка тяжести и напряженности труда	-
497.	МУ 2.1.2.694-98	Бассейны Рабочие места	-	-	Интенсивность ультрафиолетового и инфракрасного излучения	(1-40000) м Вт/м2
498.	МУ 2.1.4.719-98	Организации обеззараживающие сточные воды				
499.	МУ 2.1.5.732-99	Пищевые объекты				
500.	МУ 2.3.975-00	,солярии				

1	2	3	4	5	6	7
501.	РМГ 69-2003					
502.	СН №4557-88					
503.	МР 2559-80					
504.	МУ 2.6.1.2838-11 Методика измерения объёмной активности радона 222 с помощью радиометра радона и его модификаций, инструкции по эксплуатации приборов.	Помещения жилых, общественных и производственных зданий и сооружений			Мощность эквивалентной дозы гамма-излучения Эквивалентная равновесная объёмная активность изотопов радона и торона Объёмная активность изотопов радона и торона	$(0,1-3 \cdot 10^6)$ мкЗв/час; $(1-10^5)$ Бк/м ³ ; $(20-10^4)$ Бк/м ³
505.	СанПиН 2.6.1.2891-11 р. III	Рабочие места и радиационно-опасная зона			Мощность эквивалентной дозы гамма-излучения	$(0,1-3 \cdot 10^6)$ мкЗв/час;
					Мощность дозы рентгеновского излучения	$(0,05-1000)$ мкЗв/час
506.	СанПиН 2.6.1.3287 р. V	Рабочие места, поверхности радиоизотопных приборов и оборудования			Мощность дозы гамма- излучения	$(0,1-3 \cdot 10^6)$ мкЗв/час;
507.	МУК 2.6.1.1087	Лом и отходы металлов	п.18	п.18	Мощность дозы гамма- излучения	$(0,1-3 \cdot 10^6)$ мкЗв/час;
508.	МУК 2.6.1.2152					
509.	МУ 2.6.1.2135	Кабинеты лучевой терапии закрытыми радионуклидными источниками, смежные помещения			Мощность дозы гамма- излучения	$(0,1-3 \cdot 10^6)$ мкЗв/час;
510.	МУ 2.6.1.2797					
511.	МУ 2.6.1.2500	Подразделения			Мощность дозы гамма-	$(0,1-3 \cdot 10^6)$

1	2	3	4	5	6	7
		радионуклидной диагностики ЛПУ, смежные помещения			излучения	мкЗв/час;
512.	СанПиН 2.6.1.2368 р.III	Подразделения лучевой терапии ЛПУ и других учреждений			Мощность дозы гамма-излучения	$(0,1-3 \cdot 10^6)$ мкЗв/час;
513.	МУ 2.6.1.2398-08 Методика измерения плотности потока радона с поверхности земли и строительных конструкций, ГП ВНИИФТРИ, 1993 г.	Земельные участки под строительство жилых, общественных и производственных зданий и сооружений			Мощность амбиентного эквивалента дозы гамма-излучения Плотность потока радона с поверхности грунта	$(0,1-3 \cdot 10^6)$ мкЗв/час $2 \text{ мБк}/(\text{м}^2 \cdot \text{с})$
514.	МУ 2.6.1.1982-05	Рентгеновские медицинские кабинеты			Мощность дозы рентгеновского излучения	$(0,05-1000)$ мкЗв/час
515.	СанПиН 2.6.1.2748-10 р.IV	Рабочие места, смежные помещения			Мощность дозы рентгеновского излучения	$(0,05-1000)$ мкЗв/час
516.	МУК 2.6.1.1194-03	Продукты пищевые			Цезий-137 Стронций-90	$(2 - 10^6)$ Бк/л (Бк/кг)
					Отбор проб	-
517.	ГОСТ 30108	Материалы и изделия строительные, отходы промышленного производства, используемые в качестве строительных материалов			Удельная эффективная активность природных радионуклидов (радий-226, торий-232, калий-40)	-
518.	МУ 2.6.1.1981-05	Вода питьевая источников	11.07.11.1 11	2201101900	Суммарная альфа-активность Суммарная бета-активность	$(0,01 - 10^3)$ Бк

1	2	3	4	5	6	7
		централизованного, нецентрализованного водоснабжения. Вода питьевая расфасованная в емкости. Вода открытых водоемов (1 и 2 категории). Вода природная. Вода питьевая минеральная природная. Вода природная.				(0,1- 3* 10 ³) Бк
519.	Инструктивно- методические указания по отбору и первичной подготовке проб почвы, растительности и атмосферных выпадений с целью последующего измерения радио- активности, 2000 г.	Атмосферные выпадения			Отбор проб Суммарная бета-активность	(0,1 - 3.10 ³)Бк/л
Бактериологическая лаборатория						
520.	ГОСТ 31904	Продукты пищевые	10.1-10.8	0201- 0210 0301-0308 0407 0701-0711 0801 0802 0901- 0910 1501	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
				1502 1601 1602 1604 1605 1704 1806 1902 1904 1905 2009 2201 2202 2203 2206		
521.	ГОСТ Р 54085 П.4, П.8	Пищевые продукты	10.1-10.8	0201- 0210 0301-0308 0701-0711 0801 0802 0901 0902	Патогенные микроорганизмы рода Shigella	-
522.	МУК 4.2.1122 П.2			1501 1502 1517 1601 1602 1604 1605 1704 1806 1902 1904	Listeria monocytogenes	

1	2	3	4	5	6	7
				1905 2009 2201 2202 2203 2206		
523.	МУК 4.2.2428 П.2	Пищевая продукция для питания детей раннего возраста	10.86.10	0401-0403	Enterobacter sakazakii	-
524.	ГОСТ 10444.15 П.6 П.7	Продукты пищевые	10.1-10.8	0201-0210 0301-0308 0901-0909 1202 1302 1506 1517 1601 1602 1604 1901 1902 2007 2008 2009 2103 3501-3504 3507	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	-
525.	ГОСТ 26669 П.2 Приложение 1.2.3	Продукты пищевые	-		Подготовка проб для микробиологических анализов	-
526.	ГОСТ 26670 П.3	Продукты пищевые	10.1-10.8	0201-0210 0301-0308	Количество мезофильных аэробных и факультативно	-

1	2	3	4	5	6	7
	П.4 П.5			0901-0909 1202 1302 1506 1517 1601 1602 1604 1901 1902 2007 2008 2009 2103 3501-3504 3507	анаэробных микроорганизмов	
527.	ГОСТ 30705 П.6 П.7	Продукты молочные для детского питания	10.86.10.1 10	0401 0403 0406 1901 2104	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	-
528.	ГОСТ Р 51448 (ИСО 3100-2-88) П.3 П.4 П.5 П.6	Мясо и мясные продукты	10.11.1- 10.11.3	0201-0206 0208-0210	Подготовка проб для микробиологических исследований	-
529.	ГОСТ 7702.2.0 П.6 П.7 П.8 П.9	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи	10.12.1 10.12.2 10.12.4	0207	Методы отбора проб и подготовка к микробиологическому анализу	-

1	2	3	4	5	6	7
	П.10					
530.	ГОСТ Р 54374 П.8.1	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи	10.12.1 10.12.2 10.12.4	0207	БГКП	-
531.	ГОСТ 30726 П.7 П.8 Приложение А	Продукты пищевые	10.1-10.8	0301-0308 0401-0407 1601 1602 2009 3501-3504 3507 2104	E.coli	-
532.	ГОСТ Р 54674 П.4.1 П.8	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи	10.12.1 10.12.2 10.12.4	0207	S.aureus	-
533.	ГОСТ 30347 П.8	Молоко и молочные продукты	10.51.1- 10.51.5 10.52.1 10.86.10.1 00	0401-0407	S.aureus	-
534.	МУ 3049 П.6 П.7 П.8 П.9 П.10	Продукты пищевые Молоко и молочные продукты	10.11.1 10.11.2 10.11.3 10.13.1 10.12 10.51.1- 10.51.51 10.86.10.1 00	0201-0210 1601 1602 0207 0401-0402 0404-0406	Пенициллин	-
					Стрептомицин	-
					Бацитрацин	-
					Тетрациклиновая группа	-
					Пенициллин	-
535.	МУК 4.2.026 П.3				Стрептомицин	-

1	2	3	4	5	6	7
536.	ГОСТ 28560 П.4	Продукты пищевые	10.1-10.8	0201-0210 0301-0308 0901-0909 1601 1602 1901 1902 2007 2103 2104	Бактерии рода <i>Proteus</i>	-
537.	ГОСТ 7702.2.7 П.8	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи	10.12.1 10.12.2 10.12.4	0207	Бактерии рода <i>Proteus</i>	-
538.	ГОСТ 7702.2.6 П.8.1 П.8.2 П.8.3 П.8.4	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи	10.12.1 10.12.2 10.12.4	0207	Мезофильные сульфитредуцирующие кlostридии	-
539.	ГОСТ 10444.7 П.5	Продукты пищевые	10.12.1 10.12.2 10.12.4	1601 1602 1604 1605 2009 0207 0711	Мезофильные кlostридии <i>Clostridium</i> <i>botulinum</i>	-
540.	ГОСТ 10444.9 П.4	Продукты пищевые	10.12.1 10.12.2 10.12.4	1601 1602 1604 1605 0207 2009 0711	Мезофильные кlostридии <i>C. perfringens</i>	-

1	2	3	4	5	6	7
541.	ГОСТ 28566 П.4 П.5	Продукты консервированные	10.12.1 10.12.2 10.12.4	1601 1602 1604 1605 0711	Бактерии рода Enterococcus	
542.	ГОСТ 10444.11 П.9	Продукты пищевые	10.12 10.13.1 10.20.1- 10.20.3	0207 1601 1602 1604 1605 0306-0308	Молочнокислые микроорганизмы	-
543.	МУК 4.2.999-00 П.7	Продукты пищевые	10.51. 10.13.1 10.20.2 10.39.1 10.39.2	0403 0406 0711 1602 1604 1605 2001-2006 2009	Бифидобактерии	-
544.	ГОСТ 10444.12 П.4 П.8 П.9	Продукция на молочной основе и на основе изолята соевого белка	10.51. 10.86.10	2104 0401-0403	Дрожжи	-
		Продукты пищевые	10.1-10.8	0201-0210 0301-0308 0801 0802 0901-0909 1202 1901 1902 2007	Плесневые грибы	-
		БАД на основе дрожжей и их лизатов			Плесневые грибы и дрожжи	
		Продукты пищевые консервированные			Дрожжи и плесневые грибы	
545.	ГОСТ 30706	Продукты молочные	10.51	0401-		

1	2	3	4	5	6	7
	П.6	для детского питания	10.86.10	0403		
546.	МУК 4.2.577 П.5 П.7.1 П.7.2 П.7.3 П.7.5 П.7.6 П.7.7 П.7.8 П.7.12 П.7.13	Продукты пищевые для детского, лечебного питания, в том числе, для специализированного питания	10.86.10	1901 2104 0401-0403	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов Плесневые грибы, дрожжи S.aureus B.cereus E.coli Сульфитредуцирующие кlostридии Энтерококки Пром стерильность	-
547.	МУК 4.2.2046 П.4 П.5	Рыба и нерыбные объекты промысла, продукция, вырабатываемая из них	10.20.42 10.20.42.0 00	0301-0308	V. parahaemolyticus	-
548.	ГОСТ 10444.8	Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных.	10.13.1 10.20.2 10.39.1 10.39.2	0711 1103 1104 1602 1604 1605 2001- 2005	Презумптивные бактерии B.cereus	-
549.	ГОСТ Р ИСО 7218	Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных			Общие требования и рекомендации по микробиологическим	-

1	2	3	4	5	6	7
					исследованиям	
550.	ГОСТ 30425 П.6 П.7 П.8	Продукты пищевые консервированные	10.13.1 10.20.2 10.39.1 10.39.2	0711 1602 1604 1605 2001- 2005	Подготовка проб и посев на: Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп <i>B.cereus</i> и <i>B.polymyxa</i> Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B.</i> <i>subtilis</i> Мезофильные клостридии <i>C.</i> <i>botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> Мезофильные клостридии (кроме <i>Cl. botulinum</i> и (или) <i>Cl. perfringens</i> Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы	

1	2	3	4	5	6	7
					В. polymyxa	
					Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	
					Плесень, дрожжи Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	
551.	ГОСТ 30712 П.6	Продукция безалкогольной, слабоалкогольной промышленности, напитки брожения	11.03.10 11.05.10 11.07.11- 11.07.19	2201-2203 2206	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) Дрожжи и плесневые грибы	-
552.	ГОСТ Р 54354 П.8.2 П.8.4.1 П.8.5.1 П.8.6.1 П.8.7.1 П.8.8.1 П.8.9 П.8.10 П.8.11 П.8.12 П.8.14.1 П.8.15.1	Мясо и мясопродукты	10.11.1 10.11.2 10.11.3 10.13.1	0201-0210 1601 1602	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) E.coli Proteus Yersinia enterocolytica Listeria monocytogenes B.cereus P.aeruginosa S.aureus и коагулозоположительные стафилококки Дрожжи и плесневые грибы Сульфитредуцирующие клубитридии	-

1	2	3	4	5	6	7
					Энтерококки	
					Молочнокислые микроорганизмы	
					Дрожжи и плесневые грибы	
553.	ГОСТ 26972 П.3 П.4.1 П.4.2 П.4.3	Зерно, крупа, мука, толокно, в т.ч. для специализированного питания	10.61.2 10.61.3	1101-1104 1901 1904	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	-
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	
					Дрожжи и плесневые грибы	
554.	МУК 4.2.762 П.3 П.4	Готовые изделия с кремом	10.71 10.72	1905	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	-
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	
					S.aureus	
					Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	
555.	ГОСТ 31747 П.4.1	Продукты пищевые, кроме молока и молочных продуктов	10.1-10.4 10.6-10.8	0201-0210 0301-0308 0901-0909 1202 1506 1517 1601 1602 2009 1901 1902	Бактерии группы кишечной палочки (колиформы)	-

1	2	3	4	5	6	7
				2007 2008 2009 2103 2104 1302		
556.	ГОСТ 31659 П.8	Продукты пищевые	10.1-10.8	0201-0210, 0301-0308, 0401-0407, 0901-0909 1601, 1602, 1604, 1901-1905	Патогенные микроорганизмы, в.т.ч. сальмонеллы	-
557.	ГОСТ 31468 П.8	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птиц	10.12 10.12.1 10.12.4 10.13.13	0207	Бактерии рода Salmonella	-
558.	ГОСТ 32031 П.10	Продукты пищевые	10.1-10.8	0201- 0210 0301-0308 0407 0701-0711 0802 1501 1517 1601 1602 1604 1605	Listeria monocytogenes	-
559.	ГОСТ 33566 П.5	Молоко и молочная продукция	10.5- 10.52.10.1 84	0401- 0406	Дрожжи Плесневые грибы	-
560.	ГОСТ 31746 (ISO 6888- 1.;ISO 6888-2.;ISO 6888-	Пищевые продукты, кроме молока и	10.1-10.4 10.6-10.8	0201-0210 0301-0308	Коагулазоположительные стафилококки и	-

1	2	3	4	5	6	7
	3) П. 4.1.1.3-4.1.1.6 П.4.2	молочных продуктов	10.86.10	0901-0909 1202 1506 1517 1601 1602 2009 1901	Staphylococcus aureus (S.aureus)	
561.	ГОСТ 32064 П.5	Пищевые продукты, а также корма для животных, пробы окружающей среды в сфере производства и обработки пищевых продуктов	10.1-10.8	0201-0210 0301-0308 0901-0909 2009 1302	Бактерии семейства Enterobacteriaceae	-
562.	ГОСТ ISO/TS 21872-1 П.9	Пищевые продукты, корма для животных, и объекты окружающей среды в сфере пищевого производства и оборота пищевых продуктов	10.20.42 10.20.42.0 00	0301-0308	V. parahaemolyticus	-
563.	ГОСТ 31744 П.9	Продукты, предназначенные для употребления в пищу человеком и корма для животных, образцы окружающей среды в местах производства и оборота пищевых продуктов	10.1-10.8	1601 1602 1604 1605 2009 0207 0711	Clostridium perfringens	-
564.	ГОСТ 29185(ISO 15213)	Пищевые продукты и	10.1-10.8	2104	Сульфитредуцирующие	-

1	2	3	4	5	6	7
	П.9	корма для животных, пробы окружающей среды, отобранные из зон производства и переработки пищевых продуктов	10.86.10	1601 1602 1604 1605 2009 0207 0711	бактерии	
565.	ГОСТ 31708 П.4.1	Продукты, предназначенные для употребления в пищу человеком и корма для животных, образцы окружающей среды в местах производства и оборота пищевых продуктов	10.1-10.8 10.86.10	0201-0210 0301-0308 0901-0909 1202 1506 1517 1601 1602 2009	Презумптивные бактерии <i>Escherichia coli</i>	-
566.	ГОСТ 32901 П.6 П.7 П.8.4 П.8.5	Молоко и молочная продукция	10.51.1- 10.51.5 10.52.	0401-0406	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов Бактерии группы кишечной палочки (колиформы)	-
567.	ГОСТ 23453 П.5 П.п. 5.1-5.5	Молоко сырое	10.5	0401	Соматические клетки	-
568.	ГОСТ 32149 П.7 П.8 П.9 П.10	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы	10.89.12	0407 0408	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов Бактерии группы кишечной палочки (колиформные бактерии) <i>S. aureus</i> Бактерии рода <i>Proteus</i>	-
569.	ГОСТ 33536	Изделия кондитерские	10.71	1905	Количество мезофильных	-

1	2	3	4	5	6	7
	П.7 П.8 П.9	и кондитерские полуфабрикаты	10.72		аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов	
570.	ГОСТ Р 54755	Вода минеральная			<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	-
571.	ГОСТ Р ИСО 21871 П.9	Пищевые продукты и корма для животных	10.13.1 10.20.2 10.39.1 10.39.2 10.86	0711 1103 1104 1602 1604 1605 2001- 2005	Наиболее вероятное число жизнеспособных презумптивных <i>Bacillus</i> <i>cereus</i>	-
572.	МУ 3.1.1.2438 Приложение 2 разделы:1,2,3	Сухие овощи и картофель, продукты их переработки; изделия из сырых овощей, овощи и фрукты нарезанные, бланшированные, в том числе замороженные Смывы с объектов окружающей среды (овощехранилища, камеры хранения в пищеблоках)			Отбор проб Бактерии рода <i>Yersinia</i>	-
573.	МУ 4.2.2723 п.10,п.11	Смывы с объектов окружающей среды (предприятия общественного питания, промышленные предприятия, объекты			Отбор проб Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-

1	2	3	4	5	6	7
		торговли и коммунального хозяйства, детские учреждения)				
		Вода питьевая и сточная, вода открытых водоемов				
		Почва				
574.	МУ 2657 п.3, п.5	Смывы с объектов окружающей среды (предприятия общественного питания, торговля, производство, коммунальные объекты, ДДУ, ДОУ)			Отбор проб БГКП S. aureus УПБ (по показаниям)	-
575.	МУК 4.2.1018 с изменением и дополнением МУК 4.2.2794 П.8.1 П.8.2 П.8.4 П.8.5.2	Вода питьевая, расфасованная в емкости			Общее микробное число Общие колиформные бактерии Термотолерантные колиформные бактерии Споры сульфитредуцирующих клостридий Колифаги Глюкозоположительные колиформные бактерии	-
		Вода питьевая централизованного, в том числе систем			Общее микробное число Общие колиформные бактерии	-

1	2	3	4	5	6	7
		горячего водоснабжения, и нецентрализованного водоснабжения; вода плавательных бассейнов и аквапарков			Термотолерантные колиформные бактерии	
					Споры сульфитредуцирующих клостридий	
					Колифаги	
					Глюкозоположительные колиформные бактерии	
576.	МУ 2.1.4.1184 Приложения:3,5,9,10,11,12	Вода питьевая, расфасованная в емкости Минеральные воды промышленного розлива (в т.ч., искусственно минерализованные) Вода плавательных бассейнов			ОМЧ (при t=37°C)	-
					ОМЧ (при t=22°C)	
					ОКБ, ТКБ, ГКБ	
					Колифаги	
					Споры сульфитредуцирующих клостридий	
					Ps. aeruginosa	
					Патогенные бактерии кишечной группы	
					Возбудители кишечных инфекций	
		Смывы с одноразовых и возвратных емкостей для фасованной питьевой воды, укупорочных изделий к ним			Общее микробное число(37°C)	-
					Колиформы	
577.	МУ 2.1.4.1057 с изменением и дополнением МУ 2.1.4.2899	Среды питательные микробиологические			Определение стерильности	
					pH среды питательной среды	
					Показатель чувствительности	
					Показатель скорости роста	

1	2	3	4	5	6	7
	П.11.3.2 П.11.3.3 П.11.4				Дифференцирующие свойства Ингибирующие свойства Качественный и количественный контроль культуральных сред	
578.	МУК 4.2.2316	Среды питательные микробиологические			рН питательной среды Физико-химические показатели Определение стерильности Показатель чувствительности и скорости роста Дифференцирующие свойства Ингибирующие свойства Исследование общих критерий качества культуральных сред Количественный, полуколичественный и качественный методы испытаний культуральных сред Исследования на селективность и специфичность культуральных сред	-
579.	МУ 4.2.2218 П. 5.2.2:а, б, д П.5.3	Вода питьевая централизованного и нецентрализованного водоснабжения, вода открытых водоемов (I и II категории), вода			V.cholerae	-

1	2	3	4	5	6	7
		сточная, смывы с объектов окружающей среды				
580.	МУ 2.1.5.800 Приложение 6 Приложение 7 Приложение 8	Сточная вода			Общие колиформные бактерии	-
					Термотолерантные колиформные бактерии	
					Колифаги	
					Патогенные энтеробактерии рода Salmonella	
581.	МУК 4.2.1884 с изменением МУК 4.2.2793 П.2.7 П. 2.9 П.2.10 Приложения:1,2,3,5 Приложение 7 п.7.1	Вода водоемов I и II категории; вода плавательных бассейнов и аквапарков, вода технического водоснабжения			Общие колиформные бактерии	-
					Термотолерантные колиформные бактерии	
					Колифаги	
					Возбудители кишечных инфекций	
					Споры сульфитредуцирующих клостридий	
					Патогенный стафилококк	
					E.coli	
					Фекальные стрептококки (энтерококки)	
					ОМЧ (при 22 и 37 град.С)	
582.	МР № ФЦ/4022 П.7, П.8, П.9,П.11	Почва земельных участков, песок, грунты			Индекс БГКП	-
					Индекс энтерококков	
					Патогенные энтеробактерии рода Shigella и Salmonella	
					Сульфитредуцирующие клостридии C.perfringens	

1	2	3	4	5	6	7
583.	МУК 4.2.2942 П.3.2 П.3.1 П.4	Смывы с объектов окружающей среды (ЛПУ), в т.ч. с изделий медицинского назначения, спецодежды, рук персонала			Отбор проб БГКП S. aureus P. aeruginosa Salmonella	-
		Воздушная среда в помещениях ЛПУ			ОКМ S. aureus	
		Стерильные изделия медицинского назначения, смыв с оборудования, прошедшего стерилизацию, смыв с рук персонала			Стерильность	
584.	Инф. письмо МЗ РСФСР 1988 г.	«Пеленочный тест»			род Staphylococcus Семейство Enterobacteriaceae Ps. aeruginosa	-
585.	МУ № 3182 П.3.1. П. 3.1.2. П. 3.2.1. П. 3.2.2. П. 3.3. П. 3.4	Дистиллированная вода для приготовления лекарственных средств (кроме лекарств для инъекций и глазных капель)			Отбор проб КМАФАнМ Плесневые и дрожжевые грибы Титр БГКП	-

1	2	3	4	5	6	7
	П.5. П.4. П.5 П.3.5	Дистиллированная вода для приготовления инъекционных растворов и глазных капель; инъекционные растворы до стерилизации, стерильные глазные капли, сухие лекарственные вещества; смывная жидкость с аптечной посуды, пробок, прокладок и прочих материалов			КМАФАнМ БГКП P. aeruginosa	
		Смывы с инвентаря, оборудования, рук и санитарной одежды персонала			Патогенные стафилококки БГКП P. aeruginosa	
		Воздух помещений аптек			Плесени и дрожжи ОМЧ S. aureus	
586.	Дополнение № 5191-90 к МУ № 3182	Дистиллированная вода, растворы для инъекций до стерилизации			Пирогенообразующие микроорганизмы	-
587.	МУК 4.2.1035 П. 10	Дезинфекционные камеры			Эффективность дезинфекции с использованием биологических индикаторов	-

1	2	3	4	5	6	7
588.	МУ МЗ СССР 15/6-5 П.4	Паровые и воздушные стерилизаторы			Эффективность работы стерилизаторов с использованием биологических индикаторов	-
589.	МУ 4.2.2039	Биоматериалы			Техника сбора и транспортирования	-
590.	МУ 04 -723/3	Испражнения			Возбудители острых кишечных инфекций (микроорганизмы родов Salmonella, Shigella, Escherichia и УПБ)	-
591.	МУ 3.1.1.2438 Приложение 2 разделы:1,2,3	Испражнения			Возбудитель острой кишечной инфекции Yersinia	-
592.	МУ 4.2.2218 П 5 П.5.2.1	Испражнения			V.cholerae	-
593.	МУК 4.2.1890 П.4.3	Биологический материал на возбудителей бактериальных инфекций III-IV групп патогенности			Определение чувствительности микроорганизмов к антибиотикам	-
594.	Приказ МЗ СССР № 535	Мазки из зева и носа Испражнения			Стафилококки (S.aureus), стрептококки, энтерококки Патогенные и условно- патогенные бактерии (УПБ) семейства энтеробактерий	-
595.	МР 0100/13745-07-34 П.8,п. 9,п. 10, п.11	Испражнения, кровь, моча, желчь			Возбудители брюшного тифа и паратифов А, В и С	-
596.	МР 3923 МЗ СССР	Кровь, СМЖ, моча, желчь, мокрота,			Выделение и идентификация грамотрицательных	-

1	2	3	4	5	6	7
		фекалии, отделяемое глаз; мазки из носа, ротоглотки, ушей; отделяемое ран и пр.			неферментирующих бактерий	
597.	Инструкция по бактериологическому и серологическому исследованиям при коклюше и паркоклюше МЗ СССР	Мазки из задней стенки ротоглотки			Возбудители коклюша и паракоклюша	-
598.	Приказ МЗ СССР № 375 П.6	Мазки из носоглотки			Возбудитель менингококковой инфекции (Neisseria meningitidis)	-
599.	МУК 4.2.1887 П.7.2.3, п.8	Мазки из зева и носа			Возбудители менингококковой инфекции и гнойных бактериальных менингитов	-
600.	ГОСТ ИСО 11133	Питательные среды, используемые для проведения исследований в микробиологических лабораториях Культуральные среды			Физико-химические характеристики Микробиологический контроль качества Исследование общих критериев качества культуральных сред Количественный, полуколичественный и качественный методы испытаний культуральных	-

1	2	3	4	5	6	7
					сред	
					Исследования на селективность и специфичность культуральных сред	
601.	МУК 4.2.3065 П.6 П.7.1.1, п.7.2	Мазки из зева и носа			Возбудитель дифтерии	-
602.	МР 3.1.2.0072 п.6.	Мазки из задней стенки ротоглотки			Возбудители коклюша и паракоклюша	-
603.	ГОСТ 31942	Вода			Отбор проб для микробиологических анализов	-
604.	ГОСТ 31955 П.8.3	Вода питьевая централизованного водоснабжения			Количество Escherichia coli и колиформных бактерий	-
605.	МУК 3.2.988 П.2, П.3 п.п.3.1, п.п.3.2, п.п.3.2.1-3.2.10, п.п.3.2.11.1, п.п.3.2.11.3, п.п.3.2.12, П.4 п.п.4.1, п.п.4.2, п.п.4.3, п.п.4.4. П.5 п.п. 5.1.	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты их переработки	10.20.1-10.20.42.00	0301-0308	Личинки гельминтов. Определение жизнеспособности личинок гельминтов	-
606.	ГОСТ Р 54378 п. 8, п.9 п.п.9.1, п. 10					

1	2	3	4	5	6	7
607.	МУК 4.2.3016 п.3, п.6 п.п .6.1, п.п .6.2, п.п .6.4, П.7 п.п .7.1, п.п 7.2, п.п .7.3 п.п .7.4, П.8 п.п 8.3	Свежие и свежезамороженные зелень столовая, овощи, фрукты и ягоды. Свежеотжатые соки	01.1- 01.24.27.0 00	0703, 0801	Отбор проб Цисты кишечных патогенных простейших Яйца гельминтов	-
608.	МУ 2.1.4.1184 Приложение 11	Питьевая вода, расфасованная в емкости			Ооцисты криптоспориций	-
609.	МУК 4.2.2314 П.5 п.п. 5.1.2, п.п.5.1.2.3.	Вода источников централизованного водоснабжения, вода источников нецентрализованного водоснабжения плавательных бассейнов; вода питьевая, расфасованная в емкости			Ооцисты криптоспориций, Цисты лямблий Яйца гельминтов	-
610.	МУК 4.2.1884 с изменением п.3, п.3.1, п.3.3, п.3.4, п.3.5, п.3.6, п.3.7. МУК 4.2.2793-10	Вода открытых водоемов (I и II категории); вода плавательных бассейнов			Цисты лямблий. Яйца и личинки гельминтов. Определение жизнеспособности яиц гельминтов и цист патогенных простейших кишечника	-

1	2	3	4	5	6	7
611.	МУК 4.2.2661 П.4., п.п. 4.1, п.п. 4.2, п.п. 4.5, п.п. 4.7, П.6. п.п. 6.1, п.п. 6.3. П.7. п.п. 7.1, п.п. 7.2, п.п. 7.3, П.8 п.п. 8.1, п.п. 8.2, П. 10 п.п.10.1, п.п.10.2, п.п.10.4, П.15. п.п. 15.1	Сточная вода, осадки сточных вод, донные отложения, бытовые и ливневые стоки, навоз и навозные стоки. Смывы с объектов ДДУ, предприятий общественного питания, торговли, коммунальных объектов, бассейнов и т.д. Почва.			Отбор проб Яйца гельминтов Цисты патогенных кишечных простейших. Определение жизнеспособности яиц и личинки гельминтов	-
612.	МУК 4.2.3145 р.1 п.1.1, п.п. 1.1.1.1, 1.1.1.2.1, 1.1.1.2.5., п.1.1.1.4, п.1.1.2 р.2. п.2.1, 2.1.2, 2.1.3.	Фекалии, перианальный соскоб			Обнаружение и идентификация яиц, личинок гельминтов и (или) их фрагментов; патогенных кишечных простейших: возбудитель описторхоза, дикроцелиоза, фасциолеза, шистосоматозов, гименолепидоза, дифиллоботриоза, трихоцефалеза, аскаридоза, энтеробиоза, тениаринхоза, тениоза, стронгилоидоза, лямблиоза, амебиаза, криптоспориديоза	-
613.	МУК 4.2.3222 п.3, п. 4 п.п. 4.2, 4.5, 4.6, п.5	Кровь			Возбудители малярии: (P. vivax, P.malariae, P.falciparum, P.ovale)	-

1	2	3	4	5	6	7
					Возбудители бабезиозов	
614.	МУК 4.2.1479 п.3.2	Продовольственные запасы и непродовольственное сырьё			Насекомые, клещи-вредители	-
615.	ГОСТ 13340.2 п.4	Овощи сушеные	01.11.7- 01.11.79.1 92	0712	Зараженность вредителями	-
616.	ГОСТ 1750 р.2 п.2.5	Фрукты сушеные	10.39.25.1 10	0813	Зараженность вредителями	-
617.	ГОСТ 31964 п.7, п.п. 7.10	Изделия макаронные	10.7.3.- 10.73.11.1 90	1902	Зараженность вредителями	-

Главный врач филиала
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Республике Татарстан (Татарстан)»
в Нижнекамском районе и городе Нижнекамск
должность уполномоченного лица




подпись уполномоченного лица

Э.И. Гильмутдинова
инициалы, фамилия уполномоченного лица