

Э КЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ

Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации:подпись _____
инициалы, фамилия: ДИВЯК А.Г.26 ИЮН 2018
Приложение
к аттестату аккредитации:N _____
от " _____ " _____ 20 _____
на 40 листах, лист _____

Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)

Испытательный лабораторный центр Филиала Федерального учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области в городе Сорочинске, Сорочинском,

Красногвардейском, Новосергиевском, Ташлинском районах»
 наименование испытательной лаборатории (центра)

461900, Оренбургская область, г. Сорочинск, ул. Молодежная, д. 47
 адрес места осуществления деятельности

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
I Санитарно-химические исследования						
I.1 Спектрофотометрический метод						
1.	ГОСТ 31868-2012	Питьевая и природная вода, в том числе вода источников питьевого водоснабжения	36.00.11.000 36.00.1 11.07.11	2201	Цветность	(5 - 70) градус цветности
2.	ГОСТ 3351-74	Вода питьевая	36.00.11.000	2201	Мутность	(0,5-8) мг/дм ³
3.	ГОСТ 33045-2014 (метод А)				Аммиак и ионы аммония (суммарно)	(0,1 - 3,0) мг/дм ³
	ГОСТ 33045-2014 (метод Б)				Нитриты	(0,003 - 0,3) мг/дм ³
	ГОСТ 33045-2014 (метод Д)				Нитраты	(0,1 - 2,0) мг/дм ³
4.	ГОСТ 4386-89 (вариант А)				Фториды	(0,05-1,0) мг/дм ³
5.	ГОСТ 18309-2014				Полифосфаты	(0,01-0,4) мг/дм ³
6.	ГОСТ 18308-72				Молибден	(0,0025-0,08) мг/дм ³
7.	ГОСТ 4152-89	Вода питьевая	36.00.11.000	2201	Мышьяк	(0,01-0,1) мг/дм ³
8.	ГОСТ 18165-2014				Алюминий	(0,04-0,56) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
	(метод Б)					
9.	ГОСТ 4011-72 (п. 2)				Железо общее	(0,1-2) мг/дм ³
10.	ГОСТ 4388-72 (п. 2)				Медь	(0,02-0,5) мг/дм ³
11.	ГОСТ 31956-12 (метод А)	Вода природная (поверхностная и подземная), питьевая, в том числе расфасованная в емкость	36.00.11.00 36.00.1 11.07.11	2201	Хром общий Хром (VI)	(0,025-25) мг/дм ³ (0,025-25) мг/дм ³
12.	ГОСТ 31863-12	Вода питьевая	36.00.11.000	2201	Цианиды	(0,01-0,25) мг/дм ³
13.	ГОСТ 4974-2014 (метод А, вариант 1)				Марганец	(0,01-5,0) мг/дм ³
14.	МУК 4.1.747-99				Йод	(0,1-2) мг/дм ³
15.	ПНД Ф 14.1.2.4.262-10	Поверхностные и сточные воды	36.001 36.00.12.000	2201	Ион аммония	(0,05-4) мг/дм ³
16.	ПНД Ф 14.1.2.4.4-95	Поверхностные, сточные воды	36.00.1	2201	Нитрат-ионы	(0,1-100) мг/дм ³
17.	ПНД Ф 14.1.2.4.3-95		36.00.12.000		Нитрит-ионы	(0,02-3) мг/дм ³
18.	ПНД Ф 14.1.2.3.4.179-02	Поверхностные, подземные прес- ные и сточные воды	36.00.11.000 36.00.1 36.00.12.000	2201	Фторид-ионы	(0,1-5) мг/дм ³
19.	ПНД Ф 14.1.2.4.166-2000	Природные, очищенные сточные воды	36.001 36.00.12.000	2201	Алюминий	(0,04-0,56) мг/дм ³
20.	ПНД Ф 14.1.2.4.112-97				Фосфат-ионы	(0,05-1,0) мг/дм ³
21.	ПНД Ф 14.1.2.106-97				Фосфор общий	(0,04-0,4) мг/дм ³
22.	ПНД Ф 14.1.2.53-96				Цианиды	(0,05-1,0) мг/дм ³
23.	ПНД Ф 14.1.2.49-96				Мышьяк	(0,05-0,8) мг/дм ³
24.	ПНД Ф 14.1.2.47-96				Молибден	(0,04-4) мг/дм ³
25.	ГОСТ 23268.10-78	Лечебные, лечебно-столовые и природные столовые питьевые минеральные воды	1107	2201 220110 2201101100 2201101900 2201109000	Ионы аммония Нитрат-ионы Нитрит-ионы Фторид-ионы	(0,05-4) мг/дм ³ (1,0-100,0) мг/дм ³ (0,1-0,6) мг/дм ³ (0,5-2,5) мг/дм ³
29.	РД 52.04.792-2014	Атмосферный воздух.	-	-	Азота диоксид	(0,021-1,4) мг/м ³
30.	РД 52.04.186-89 (п.5.2.1.1)				Азота (II) оксид	(0,028-2,8) мг/м ³
31.	РД 52.04.795-2014				Аммиак	(0,01-2,5) мг/м ³
32.	РД 52.04.822-2015				Дигидросульфид (сероводород)	(0,006-0,01) мг/м ³
33.	РД 52.04.823-2015				Серы диоксид	(0,05-1,0) мг/м ³
34.	МУК 4.1.2474-09	Воздух рабочей зоны	-	-	Формальдегид	(0,01-0,20) мг/м ³
35.	МУК 4.1.2471-09				Сероводород	(5,0-65,0) мг/м ³
36.	МУК 4.1.2473-09				Диоксид серы	(5,0-125) мг/м ³
37.	МУ 1637-77				Диоксид азота	(1,0-20,0) мг/м ³
38.	МУК 4.1.2469-09				Аммиак	(0,5- 5) мг/м ³
39.	МУ 4945-88 (п.3.1)				Формальдегид	(0,25-3) мг/м ³
					Железо	(1,5-150) мг/м ³
					Марганец	(0,05-12,5) мг/м ³

1	2	3	4	5	6	7
40.	Руководство по санитарно-химическому исследованию почвы 1993г.	Почва	-	-	Фториды	(3,0-30,0) мг/кг
41.	ГОСТ 5903-89	Кондитерские изделия и полуфабрикаты кондитерского производства	10.7	1704 1805 1806 1905	Массовая доля редуцирующих веществ, общего сахара и сахарозы	-
42.	ГОСТ 8558.1-2015	Мясные продукты всех видов	10.1	1601 1602	Массовая доля нитрита натрия	(0,00002 - 0,012) %
43.	ГОСТ 32009-13	Мясо, мясо птицы, продукты мясные и мясосодержащие (колбасные изделия, продукты из мяса, полуфабрикаты, кулинарные изделия, консервы)	10.1	1601 1602	Массовая доля общего фосфора	-
44.	ГОСТ 23231-2016	Колбасы и продукты мясные	10.1	1601 1602	Остаточная активность кислой фосфатазы	-
45.	ГОСТ 29032-91 (метод 1)	Продукты переработки плодов и овощей	10.3	2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009	Массовая доля оксиметилфурфура	(2-12) мг/кг
46.	ГОСТ Р 55503-2013	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	03.1	0301	Массовая доля общего фосфора	(1 - 20) %
47.	ГОСТ 19792-2001	Мед натуральный	01.49.21	0409000000	Диагностическое число Оксиметилфурфуrol Массовая доля редуцирующих сахаров Массовая доля сахарозы (в пересчете на безводное вещество) Массовая доля фосфоросодержащих веществ в пересчете на стеариолеолецитин Массовая доля фосфоросодержащих веществ в пересчете на оксид фосфора P ₂ O ₅	(3,0 - 40,0) ед. Готе (1,0-85,0) мг/кг (70,00 - 96,00) % (1,00 - 26,00) % (0,005-6,0) % (0,0005-0,53) %
48.	ГОСТ 31753-2012 (п. 4)	Масла растительные	10.4	1507 1508 1509 1510 1511 1512 1513 1514 1516		

1	2	3	4	5	6	7
49.	ГОСТ Р 51430-99	Соки фруктовые и овощные	10.3	2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009	Фосфор	(20 - 350) мг/дм ³
50.	ГОСТ 26930-86	Сырье и продукты пищевые	10.1	0201-0210	Мышьяк	(0,03-5,0) мг/кг
51.	ГОСТ 26928-86	Пищевые продукты	10.2 10.3 10.4 10.5 10.6 10.7 10.8 11.0	1501-1518 1601-1603 0401-0409 3501-3507 3821 2105 2106 0301-0308 1601-1605 1001-1008 1101-1105 1902-1905 1201-1208 1902 1701-1704 1801-1806 0701-0714 0801-0814 2001-2009 0901-0910 2201-2208 0905 1601-1605 2101-2106	Железо	(0,2-120,0) мг/кг
52.	МУ 5126-89	Содержание свинца на коже			Свинец (смывы)	(0,2-1,0) мг/см ³
1.2 Атомно-абсорбционный метод						
53.	ПНД Ф 14.1:2:4.139-98	Питьевые, природные и воды	-	-	Железо Кобальт Марганец Медь Никель Цинк Кадмий	(0,01- 15,0) мг/дм ³ (0,015-0,5) мг/дм ³ (0,01-5,0) мг/дм ³ (0,01-10,0) мг/дм ³ (0,015-1,0) мг/дм ³ (0,004-0,2) мг/дм ³ (0,005-0,5) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
		Сточные воды			Свинец	(0,02-0,5) мг/дм ³
					Железо	(0,1-500,0) мг/дм ³
					Кобальт	(0,15-20,0) мг/дм ³
					Марганец	(0,1-20,0) мг/дм ³
					Медь	(0,1-100,0) мг/дм ³
					Никель	(0,15-20,0) мг/дм ³
					Цинк	(0,04-500,0) мг/дм ³
54.	РД 52.04.186-89 п.5.2.5.2	Атмосферный воздух, воздух закрытых помещений	-	-	Кадмий	(0,002-0,24) мкг/м ³
					Марганец	(0,01-1,5) мкг/м ³
					Никель	(0,01-1,5) мкг/м ³
					Медь	(0,01-1,5) мкг/м ³
					Цинк	(0,01-1,5) мкг/м ³
					Кобальт	(0,01-1,5) мкг/м ³
					Железо	(0,01-1,5) мкг/м ³
55.	ПНД Ф 16.1.2.2:3.36-2002	Почва (валовое содержание)	-	-	Свинец	(0,06-1,5) мкг/м ³
					Медь	(20-500) мг/кг
					Цинк	(20-500) мг/кг
					Свинец	(10,0-500) мг/кг
					Кадмий	(1,0-100) мг/кг
					Кобальт	(5,0-100) мг/кг
					Марганец	(200-2000) мг/кг
56.	РД 52.18.289-90	Почва (подвижная форма металлов)	-	-	Никель	(50-500) мг/кг
					Медь	(4,5-27,8) млн ⁻¹
					Цинк	(20,4-51,3) млн ⁻¹
					Кадмий	(23,2-45,0) млн ⁻¹
					Никель	(7,6-38,2) млн ⁻¹
					Кобальт	(1,5-34,7) млн ⁻¹
					Марганец	(3,2-36,9) млн ⁻¹
57.	ГОСТ 26929-94	Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов	10.1 10.2 10.3 10.4 10.5 10.6 10.7 10.8 11.0	0201-0210 1501-1518 1601-1603 0401-0409 3501-3507 3821 2105 2106 0301-0308 1601-1605 1001-1008	Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов (медь, свинец, кадмий, цинк, железо, хром, никель, мышьяк)	
					Свинец	(0,01-1,0) млн ⁻¹
					Кадмий	(0,01-1,0) млн ⁻¹
					Медь	(0,5-30,0) млн ⁻¹
					Железо	(10,0-200,0) млн ⁻¹
58.	ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые				

1	2	3	4	5	6	7
				1101-1105 1902-1905 1201-1208 1902 1701-1704 1801-1806 0701-0714 0801-0814 2001-2009 0901-0910 2201-2208 0905 1601-1605 2101-2106		
59.	ГОСТ Р 52097-2003	Продукты пчеловодства	01.49.21	0409000000	Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов (свинец, кадмий и мышьяк)	-
1.3. Хроматографический метод						
60.	ПНД Ф 13.1.2.3.23-98	Атмосферный воздух, воздух рабочих зоны, промышленные выбросы	-	-	Углеводороды C1-C5 Непредельные углеводороды: этен, пропен, бутен-1, бутен-2, <i>изо</i> -бутен	(1,0-1500) мг/м ³
61.	ПНД Ф 13.1.2.3.24-98	Атмосферный воздух, воздух рабочих зоны, промышленные выбросы	-	-	Углеводороды C6-C10	(1,0-1000) мг/м ³
62.	МУК 4.1.598-96	Атмосферный воздух	32.4 22.2 31.0 14.1 14.2 14.3 13.9	9503 3407 5208 5209 5007 5407 5111 5210 5211 5212 5309 5514 5408 5512 5513 5515	О-ксилол М-ксилол Бензол Толуол Ацетон Фенол Метанол	(0,001-0,05) мг/м ³ (0,001-0,05) мг/м ³ (0,001-0,05) мг/м ³ (0,001-0,05) мг/м ³ (0,1-3,0) мг/м ³ (0,001-0,05) мг/м ³ (0,1-3,0) мг/м ³

1	2	3	4	5	6	7
				5516 6001-6006 5802 5807 6101-6117 6201-6217 6301-6302 6501-6507 5112 6401 6402 6403 6404 6405 6504 6506 4203 4303 4304 5701-5705 5602 5603 39-40 4410 4411 4412 4413 4814 5904 6806 6811 6808 6907 9401 9403 6911 6912 7013 7323 7418 7615		

1	2	3	4	5	6	7
63.	МУ 2142-80	Зерно, мукомольно-крупяные, хлебобулочные изделия, кондитерские изделия, макаронные изделия, грибы, рыба, мясо, мясопродукты, внутренние органы, животный жир, растительные масла, продукты переработки растительных масел, мед, сахар, яйца, яйцепродукты, БАДы	10.1 10.2 10.3 10.4 10.5 10.6 10.7 10.8	0201-0210 1501-1518 1601-1603 0401-0409 3501-3507 3821 2105 2106 0301-0308 1601-1605 1001-1008 1101-1105 1902-1905 1201-1208 1902 1701-1704 1801-1806 0701-0714 0801-0814 2001-2009 0901-0910 2201-2208 0905 1601-1605 2101-2106	ДДТ, ДДЭ ДДД ГХЦГ (α,β,γ-изомеры) Афлатоксины В1 Афлатоксины В1 Афлатоксин М1 2,4-Д кислота, ее соли и эфиры Ртутьорганические пестициды Альфа-ГХЦГ Бета-ГХЦГ Гамма-ГХЦГ ДДТ ДДЭ ДДД Альфа-ГХЦГ Гамма-ГХЦГ ДДТ ДДЭ ДДД	(0,005-2,0) мг/кг (мг/дм³) (0,005-2,0) мг/кг (мг/дм³) (0,005-2,0) мг/кг (мг/дм³) (0,005-2,0) мг/кг (мг/дм³) (0,003-0,02) мг/кг (0,0005-0,003) мг/кг (0,0005-0,005) мг/кг - (10-100) мкг/кг (0,001-0,5) мг/кг (0,001-0,5) мг/кг (0,001-0,5) мг/кг (0,001-0,5) мг/кг (0,001-0,5) мг/кг (0,05-5,0) мг/кг (0,05-5,0) мг/кг (0,05-5,0) мг/кг (0,05-5,0) мг/кг (0,05-5,0) мг/кг
64.	ГОСТ 30711-2001	Пищевые продукты: зерновые, зернобобовые, кондитерские изделия, хлебобулочные, макаронные изделия, концентраты, растительные масла, животные масла, БАДы. Молочные продукты Пищевые продукты: зерновые, зернобобовые, кондитерские изделия, хлебобулочные, макаронные изделия, концентраты, растительные масла, животные масла, молочные продукты БАДы. Продукты питания растительного и животного происхождения Зерно, мукомольно-крупяные, хлебобулочные изделия. Плоды, овощи и продукты их переработки (соковая продукция) Молоко и молочные продукты				
65.	МУ 1541-76					
66.	МУ 1218-75					
67.	ГОСТ 30349-96 (п.4)					
68.	ГОСТ 23452-2015					
1.4. Электрохимические методы						
1.4.1. Потенциометрия, ионометрия						
69.	ПНД Ф 14.1:2:3:4.121-97	Природные, сточные, питьевые, подземные воды	-	-	pH	(1-14) един. pH
70.	ГОСТ 26423-85	Почвы	-	-	pH водной вытяжки	-

1	2	3	4	5	6	7
71.	ГОСТ 26951-86				Нитраты	(2,8-109) мг/кг
72.	МУ 5048-89	Производство растениеводства	10.3	110100 1102- 1108 120100 1202 1205- 1214 0701- 0714 0801- 0813 0901- 0910	Массовая доля нитратов	-
1.5. Люминесцентный/флуоресцентный метод						
73.	ПНД Ф 14.1.2.4.128-98	Природные, питьевые и сточные воды	36.00.11.000	2201	Нефтепродукты	(0,005 -50) мг/дм ³
74.	ГОСТ 31949-2012	Питьевая вода, вода источников хозяйственно-питьевого водоснабжения	36.00.11.000	2201	Бор	(0,05 -5,0) мг/дм ³
75.	М 01-35-2006	Питьевая вода и вода источников хозяйственно-питьевого водоснабжения	36.00.11.000	2201	Бериллий	(0,1 -50,0) мкг/дм ³
76.	ПНД Ф 14.1.2.4.182-02	Природная, питьевая и сточная вода	36.00.11.000 36.00.1 36.00.12.000	2201	Фенолы (общие и летучие)	(0,0005 -25) мг/дм ³
77.	ГОСТ 19413-89	Вода питьевая	36.00.11.000	2201	Селен	(0,1 -5,0) мкг/дм ³
78.	ПНД Ф 14.1.2.4.158-00	Природная, питьевая и сточная вода	36.00.11.000 36.00.1 36.00.12.000	2201	АПАВ	(0,025-2,0) мг/дм ³
79.	ПНД Ф 16.1.2.21-98	Почвы	-	-	Нефтепродукты	(0,005-20,0) мг/г
80. 1.6 Экспресс-метод						
81.	РД 52.04.186-89 (п.6.5.2)	Атмосферный воздух	-	-	Углерод оксид	(0,75-50) мг/м ³
82.	ГОСТ 26423-85	Почва	-	-	Удельная электрическая проводимость	
1.7. Прочие (органолептический, титриметрический, гравиметрический и др.)						
83.	ГОСТ 3351-74	Вода питьевая	36.00.11.000	2201	Запах при 20 °С	(0-5) баллов
					Запах при 60 °С	(0-5) баллов
					Вкус и привкус	(0-5) баллов
84.	РД 52.24.496-2005	Поверхностные воды	36.00.1	2201	Температура	(0-50) °С
					Запах	(0-5) баллов
					Прозрачность	(0-30) см

1	2	3	4	5	6	7
85.	ГОСТ 23268.1-91	Лечебные, лечебно-столовые и природные столовые питьевые минеральные воды	11.07	2201	Прозрачность	-
					Цвет	-
					Запах	-
					Вкус	-
					Определение объема воды в бутылках	-
86.	ПНД Ф 14.1.2.4.154-99	Питьевые, природные и сточные воды	36.00.11.000 36.00.1 36.00.12.000 11.07.11	2201	Окисляемость перманганатная	(0,25-100) мгО/дм ³
87.	ГОСТ 26425-85 (п. 1)	Почвы	-	-	Ионы хлорида	-
88.	ГОСТ 23268.12-78	Лечебные, лечебно-столовые и природные столовые питьевые минеральные воды	11.07	2201	Окисляемость перманганатная	(0,25-10) мг/дм ³
89.	ГОСТ 23268.17-78				Хлориды	(20-400,0) мг/дм ³
90.	ГОСТ 23268.3-78				Гидрокарбонат-ион	(5-50) мг/дм ³
91.	ГОСТ 23268.4-78				Сульфат-ион	-
92.	ГОСТ 23268.5-78				Кальций	-
					Магний	-
93.	ГОСТ 4245-72	Вода питьевая	36.00.11.000	2201	Хлориды	-
94.	ГОСТ 18190-72				Остаточный свободный хлор	(0,3-5,0) мг/дм ³
95.	ПНД Ф 14.1.2.3.96-97	Природные и очищенные сточные воды	36.00.1	2201	Хлориды	(10-250) мг/дм ³
96.	ПНД Ф 14.1.2.3.98-97		36.00.1200		Жесткость общая	(0,1-8,0) °Ж
97.	ПНД Ф 14.1.2.3.101-97				Растворенный кислород	(1,0-15) мг/дм ³
98.	ГОСТ 31954-12 (метод А)	Природные (поверхностные и подземные) воды, в том числе воды источников питьевого водоснабжения, а также на питьевую воду, в том числе расфасованную в ёмкости	36.00.1100 36.00.1 11.07.11	2201	Жесткость	(0,1-50,0) °Ж
99.	ГОСТ 31957-12 (метод А.2)	Питьевая и природная вода, в том числе вода источников питьевого водоснабжения	36.00.11.000 36.00.1 36.00.12.000	2201	Щелочность	(0,1-100) ммоль/дм ³
					Карбонаты	(6-6000) мг/дм ³
					Гидрокарбонаты	(6,1-6100) мг/дм ³
100.	ГОСТ 4389-72 (п. 2)	Вода питьевая	36.00.11.000	2201	Сульфаты	(10-320) мг/дм ³
101.	ГОСТ 18164-72				Сухой остаток	-
102.	ПНД Ф 14.1.2.4.114-97	Природные и очищенные сточные воды	36.00.1	2201	Сухой остаток	(50-25000) мг/дм ³
103.	ПНД Ф 14.1.2.107-97		36.00.12.00		Сульфаты	(50-300) мг/дм ³
104.	ПНД Ф 14.1.2.3.110-97				Взвешенные вещества	(3,0-5000) мг/дм ³
105.	ГОСТ 26426-85	Почва	-	-	Иона сульфата	(1-1000) ммоль/100г
106.	РД 52.04.186-89 (п. 5.2.6)	Атмосферный воздух	-	-	Пыль (взвешенные частицы) (разовая)	(0,26-50) мг/м ³
					Пыль (взвешенные частицы) (суточная)	(0,007-0,69) мг/м ³

1	2	3	4	5	6	7
107.	ГОСТ 6709-72	Дистиллированная вода	-	-	Аммиак и аммонийные соли Нитраты Сульфаты Хлориды Алюминий Железо Кальций Медь Свинец Цинк Вещества, восстанавливающие KMnO ₄ (O) Остаток после выпаривания	- - - - - - - - - -
108.	ГОСТ 4288-76	Кулинарные изделия и полуфабрикаты из рубленного мяса (котлеты, битки, шницели, зразы, рулеты, бифштексы)	10.1 10.8	1601 1602	Определение массы Органолептический метод оценки качества Массовая доля влаги Кислотность Качественное определение наполнителя Массовая доля хлеба Массовая доля влаги	- -
109.	ГОСТ 9793-2016	Продукты мясные. Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц, зельцы, студни, паштеты, фаршевые консервы	10.1	1602 1601		-
110.	ГОСТ 9957-2015	Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины	10.1	1602 1601	Массовая доля хлористого натрия	(0,1-7,0) %
111.	ГОСТ 9959-2015	Мясные продукты	10.1	1602 1601	Органолептические показатели (внешний вид, свежесть, консистенция, запах и вкус, внешний вид)	-
112.	ГОСТ 10574-2016	Продукты мясные и мясосодержащие (колбасные изделия, продукты из мяса, полуфабрикаты, кулинарные изделия, консервы)	10.1	1602 1601	Массовая доля крахмала	(0,03-15,4) %
113.	ГОСТ 23042-2015	Продукты мясные и мясосодержащие (колбасные изделия, продукты из мяса, полуфабрикаты, кулинарные изделия, консервы)	10.1	1602 1601	Массовая доля жира	(0,2-50) %

1	2	3	4	5	6	7
114.	ГОСТ 25011-81	Продукты мясные и мясосодержащие (колбасные изделия, продукты из мяса, полуфабрикаты, кулинарные изделия, консервы)	10.1	1602 1601	Массовая доля белка	-
115.	ГОСТ Р 51944-2002	Мясо птицы (потрошенные и потрошенные тушки и их части: кур, уток, гусей, индеек, перепелов, цыплят-бройлеров, цыплят)	10.1	0207 1601 1602	Органолептические показатели (запах, свежесть, консистенция, внешний вид, цвет, вкус)	-
116.	ГОСТ 31654-2012	Пищевые куриные яйца - диетические и столовые	10.1	0407 0408	Чистота скорлупы, запах содержимого яиц, плотность и цвет белка. Масса яиц	-
117.	ГОСТ 3623-2015	Пастеризованное молоко, сливки, пахта, сыворожка, творог, сметана, сливочное масло, кисломолочные напитки и другие молочные продукты при оценке эффективности пастеризации сырья из которого они выработаны	10.5	0401 0402 0403 0404 0405 0406	Пастеризация (фосфатаза или пероксидаза)	-
118.	ГОСТ 3624-92	Молоко молочные и молокосо-державшие продукты. Масло сливочное, масло топленое и масляная пахта	10.5	0401 0402 0403 0404 0405 0406	Кислотность	(0,1-40,0) ммоль/кг
119.	ГОСТ 3626-73	Молоко и продукты переработки молока, в том числе молочные составные и молокосодержавшие продукты. Сыр и сырные продукты, масло из коровьего молока и масляная пахта, сливочно-растительный спред и сливочно-растительная топленая смесь, мороженое	10.5	0401 0402 0403 0404 0405 0406	Массовая доля влаги и сухого вещества	(0,5 - 99,0) %
120.	ГОСТ 3627-81	Соленые творожные продукты, сливочное масло и масляная пахта	10.5	0405 0406	Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	-
121.	ГОСТ 5867-90	Молоко и молочные продукты	10.5	0401 0402 0403 0404 0405 0406	Массовая доля жира	-
122.	ГОСТ 8218-89	Сырое, термически обработанное молоко, молочные и молокосодер-	10.5	0401 0402	Группа чистоты	-

1	2	3	4	5	6	7
		жацие консервы		0403 0404 2106		
123.	ГОСТ 13928-84	Молоко и сливки заготовляемые	10.5	0401 0402 0403 0404 0405 0406 0407 0408 0409 0410 2106	Правила приемки. Методы отбора и подготовка проб к анализу	-
124.	ГОСТ 23327-98	Молоко сырое, пастеризованное, стерилизованное и кисломолочные напитки без наполнителей	10.5	0401 0402 0403 0404 0405 0406	Массовая доля общего азота по Кьельдалю Массовая доля белка	-
125.	ГОСТ 24065-80	Молоко	10.5	0401	Сода (карбонат или бикарбонат натрия)	-
126.	ГОСТ 24066-80	Сырое молоко	01.49.22	0401	Аммиак (соли аммония)	-
127.	ГОСТ 24067-80	Молоко, сливки	10.5	0401	Перекись водорода	-
128.	ГОСТ Р 53951-2010	Молочные, молочные составные и молкосодержащие продукты (творог и творожные продукты, сметана и продукты на ее основе, консервы молочные и молкосодержащие сухие, консервы молкосодержащие сгущенные, молочная сыворотка и продукты на ее основе)	10.5	0401 0402 0403 0404 0405 0406	Массовая доля белка по Кьельдалю	(0,10 - 100,00) %
129.	ГОСТ 26809-2014 (ч. 1)	Молоко и молочные продукты	10.5	0401 0402 0403 0404 0405 0406	Правила приемки. Методы отбора. Подготовка проб к анализу	-
130.	ГОСТ Р 51457-99	Сыры и сыры плавленные	10.51.4	0406	Массовая доля жира	-
131.	ГОСТ 28283-2015	Сырое и термически обработанное коровье молоко	10.5	0401	Органолептическая оценка запаха и вкуса	-

1	2	3	4	5	6	7
132.	ГОСТ Р 54667-2011	Молоко и продукты переработки молока	10.5	0401 0402 0403 0404 0405 0406	Массовая доля сахаров	(1,0- 50,0)%
133.	ГОСТ Р 54758-2011	Молоко и продукты переработки молока	10.5	0401- 0410 2106	Плотность	(1015- 1040) кг/м³
134.	ГОСТ 5472-50	Масло растительное	10.4	1507 1508 1509 1510 1511 1512 1513 1514 1516	Запах Цвет Прозрачность Вкус Консистенция	-
135.	ГОСТ 5475-69	Масла растительные	10.4	1507 1508 1509 1510 1511 1512 1513 1514 1516	Йодное число	-
136.	ГОСТ 5477-2015	Масла растительные и натураль- ные жирные кислоты	10.4	1507	Цветность	-
137.	ГОСТ 5479-64			1508 1509 1510 1511 1512 1513 1514 1516	Массовая доля неомыляемых веществ	-
138.	ГОСТ 5481-2014	Масла растительные	10.4	1507 1508 1509 1510 1511 1512 1513	Массовая доля нежировых примесей и отстоя	-

1	2	3	4	5	6	7			
139.	ГОСТ 5482-90	Масла растительные и животные жиры различной степени очистки, продукты переработки растительных масел	10.4	1514	Показатель преломления	-			
140.	ГОСТ 11812-66			1516					
141.	ГОСТ Р 51487-99			1507			Перекисное число	(0,1-45,0) ммоль активного кислорода/кг	
				1508					
		1509							
		1510							
		1511							
		1512							
142.	ГОСТ 31933-2012 (п.7)	Масла растительные	10.4	1513	Кислотное число	(0,05-30,0) мг/КОН/г			
				1514					
				1516					
				1507					
				1508					
				1509					
				1510					
				1511					
				1512					
				1513					
143.	ГОСТ 25292-82	Топленые жиры (пищевые, кормовые, технические)	10.4	1514	Вкус, запах, консистенция, цвет, прозрачность	-			
				150100					
				150200					
				150300					
				Влага и летучие вещества			-		
				Перекисное число			-		
				Кислотное число			-		
144.	ГОСТ 32189-2013	Маргарины, сливочно-растительные спреды и сливочно-растительные топленые смеси, жиры, предназначенные для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности	10.4	Свободные жирные кислоты (кислотность)	-	-			
				Органолептические					
				методы контроля (цвет, запах и вкус, консистенция)					
				Массовая доля влаги и летучих веществ			-		
				Массовая доля жира			-		
				Массовая доля соли			-		
				1507			Органолептические	методы контроля (цвет, запах и вкус, консистенция)	-
				1508					
				1509					
				1510					
				1511	Массовая доля влаги и летучих веществ	-			
				1512					
				1513					
				1514					
				1516					
				1517					
				1501					
				1502					
				1503					

1	2	3	4	5	6	7
145.	ГОСТ Р 50457-92	Продукты переработки растительных масел	10.4	1507 1508 1509 151000 1511- 1517	Кислотность	-
146.	ГОСТ 31762-2012 (п. 4.2)	Майонезы и майонезные соусы	10.4	2103	Органолептические показатели (консистенция, внешний вид, цвет, запах, вкус)	-
	ГОСТ 31762-2012 (п. 4.3)				Массовая доля влаги	(1,0 - 95,0) %
	ГОСТ 31762-2012 (п. 4.8)				Массовая доля жира	(5,0 - 80,0) %
	ГОСТ 31762-2012 (п. 4.13)				Кислотность	(0,05 - 10,0) %
	ГОСТ 31762-2012 (п. 4.16)				Перекисное число	(0,1 - 45,0) ммоль активного кислорода/кг
147.	ГОСТ 31762-2012 (п. 4.18)				Массовая доля белковых веществ	(0,1 - 10,0) %
	ГОСТ 5667-65	Хлеб, булочные, сдобные и диетические изделия	10.7	1905	Правила приемки	-
					Методы отбора	-
148.	ГОСТ 5668-68	Хлеб, булочные, бараночные, су-харные изделия, соломка	10.7	1905	Масса изделия	-
149.	ГОСТ 5669-96	Хлебобулочные изделия	10.7	1905	Массовая доля жира	-
150.	ГОСТ 5670-96	Хлебобулочные изделия и хлебо-булочные изделия пониженной влажности	10.7	1905	Пористость мякиша	-
					Кислотность	-
151.	ГОСТ 5672-68	Хлеб, булочные, бараночные, су-харные изделия, хрустящие хлеб-цы, соломка	10.7	1905	Массовая доля сахара	-
152.	ГОСТ 5698-51	Хлеб и хлебобулочные изделия, в том числе бараночные и сухарные	10.7	1905	Массовая доля поваренной соли	-
153.	ГОСТ 9404-88	Мука и отруби	10.6	1101 1102 1103 1104 1105 1106 1107 1108	Влажность	-
154.	ГОСТ 10846-91	Зерно и продукты его переработки		1001- 1108	Массовая доля белка	-

1	2	3	4	5	6	7
				1109000000 120100 1202- 1208 1901		
155.	ГОСТ 21094-75	Хлеб и хлебобулочные изделия	10.7	1905	Влажность	
156.	ГОСТ 26312.1-84	Крупа	10.6	1103	Правила приемки и методы отбора	-
157.	ГОСТ 26312.2-84	Крупа	10.6	1103	Органолептические показатели (цвет, запах, вкус)	-
158.	ГОСТ 26312.5-84	Зерно риса, овса, гречихи; рисовая, овсяная, гречневая мука и толокно для продуктов детского питания	10.6	1001	Развариваемость гречневой крупы и овсяных хлопьев	-
159.	ГОСТ 26971-86			100300	Зольность	-
				1004000000 1005 1006 1008	Кислотность	-
160.	МУК 4.1.1106-02	Пищевые продукты и сырье, йодированные хлебобулочные изделия	10.1 10.2 10.3 10.4 10.5 10.6 10.7 10.8 11.0	0201-0210 1501-1518 1601-1603 0401-0409 3501-3507 3821 2105 2106 0301-0308 1601-1605 1001-1008 1101-1105 1902-1905 1201-1208 1902 1701-1704 1801-1806 0701-0714 0801-0814 2001-2009 0901-0910 2201-2208 0905 1601-1605 2101-2106	Массовая доля йода	(10,0-450,0) мкг/кг

1	2	3	4	5	6	7
161.	ГОСТ 31964-2012	Изделия макаронные			Правила приемки	-
					Влажность	-
					Зола	-
					Органолептические показатели	-
					Кислотность	-
					Сухое вещество, перешедшее в варочную воду	-
					Металломагнитные примеси	-
					Сохранность формы	-
					Белок	-
162.	ГОСТ 6687.2-90	Жидкие безалкогольные и слабоалкогольные напитки, готовые концентраты безалкогольных напитков, сиропы, концентрат квасного сусла, концентраты и экстракты квасов, колер и др.	11.0	2201 2202	Массовая доля сухих веществ	-
163.	ГОСТ 6687.4-86	Безалкогольные и слабоалкогольные напитки (газированные и негазированные), квасы и товарные сиропы	11.0	2201 2202	Кислотность	(1-205) см ³ NaOH/дм ³
164.	ГОСТ 6687.7-88	Безалкогольные напитки и квасы			Массовая доля спирта	-
165.	ГОСТ 12787-81	Пиво	11.0	2203	Массовая доля спирта	-
					Массовая доля действенного экстракта	-
166.	ГОСТ 12788-81				Массовая доля сухих веществ в начальном сусле	-
167.	ГОСТ 12789-81				Кислотность	-
168.	ГОСТ 13192-73	Виноградные, плодовые, шампанские, игристые вина, виноматериалы и коньяки	11.0	2204 2205 2206	Цвет	-
169.	ГОСТ 23943-80				Массовая концентрация инвертного сахара	-
170.	ГОСТ 30060-93	Пиво	11.0	2203	Плотность налива	-
					Органолептические показатели (внешний вид, прозрачность, аромат и вкус, высота пены и пеностойкость)	-
171.	ГОСТ 32080-2013	Ликероводочные изделия, плодово-ягодные спиртованные соки и морсы	11.0	2208	Объем продукции	-
					Полнота налива	-
					Цвет	-
					Крепость	-
					Массовая концентрация общего экстракта	-

1	2	3	4	5	6	7
					Массовая концентрация сахара	-
					Массовая концентрация кислот	-
172.	ГОСТ 23268.2-91	Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые	1107	2201 220110 2201101100 2201101900 2201109000	Массовая доля двуокиси углерода	-
173.	ГОСТ 31730-2012	Продукция винодельческой промышленности	11.0	2204 2205 2206 2008	Правила приемки и методы отбора проб	-
174.	ГОСТ 32051-2013	Винодельческая продукция	11.0	2204 2205 2206 2008	Органолептические показатели (внешний вид, прозрачность, осадок, цвет, аромат, вкус)	-
175.	ГОСТ 5897-90	Кондитерские изделия и полуфабрикаты кондитерского производства	10.7 10.8	1701 1704 1805 1806 1904 1905	Органолептические показатели (внешний вид, вкус, запах, цвет, размер и количество изделий в 1 кг) Массовая доля составных частей Масса нетто изделий Кислотность Щелочность Массовая доля влаги и сухих веществ Массовая доля золы Правила приемки. Методы отбора. Подготовка проб	- - - - - - - -
176.	ГОСТ 5898-87					
177.	ГОСТ 5900-2014					
178.	ГОСТ 5901-2014					
179.	ГОСТ 5904-82					
180.	ГОСТ 26811-86	Кондитерские изделия и полуфабрикаты, изготовленные на основе фруктово-ягодного сырья	10.7	1701 1704 1805 1806 1904 1905	Массовая доля общей сернистой кислоты	-
181.	ГОСТ 19792-2001	Мед	01.49.21	0409000000	Массовая доля воды Отбор проб Массовая доля редуцирующих сахаров и сахарозы Диагностическое число Оксиметилфурфурол	(13,0 - 25,0) % - - - (1-85) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
					Механические примеси	
					Общая кислотность	(10-80) м-экв/кг
182.	ГОСТ 7636-85	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки	10.2	0301 0302 0303 0304 0306 1604 1605 2106 0305 0306 0307	Отбор проб. Подготовка к анализу. Аммиак. Массовая доля воды. Массовая доля хлористого натрия. Массовая доля жира. Посторонние примеси	-
183.	ГОСТ 31339-2006	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	10.2	0301 0302 0303 0304 0306 1604 1605 2106 0305 0306 0307	Правила приемки и методы отбора проб Массовая доля глазури	-
184.	ГОСТ 26927-86 (п. 2)	Сырье и пищевые продукты	10.1 10.2 10.3 10.4 10.5 10.6 10.7 10.8 11.0	0201-0210 1501-1518 1601-1603 0401-0409 3501-3507 3821 2105 2106 0301-0308 1601-1605 1001-1008 1101-1105 1902-1905 1201-1208 1902 1701-1704 1801-1806 0701-0714 0801-0814	Подготовка проб на ртуть	(0,0037-0,05) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
185.				2001-2009 0901-0910 2201-2208 0905 1601-1605 2101-2106	Ртуть	-
186.	ГОСТ Р 51575-2000	Йодированная пищевая соль	-	-	Массовая доля йода	$(20 \times 10^{-4} - 60 \times 10^{-4}) \%$ (20-60) мкг/кг
187.	ГОСТ Р 52482-2005	Соль поваренная пищевая	10.8	2501	Массовая доля тиосульфата натрия	$(15 \times 10^{-3} - 40 \times 10^{-3}) \%$
188.	ГОСТ 8756.4-70	Продукты переработки плодов и овощей	10.3	2001	Отбор проб. Подготовка проб к анализу. Органолептические показатели (внешний вид, цвет, вкус и запах)	-
189.	ГОСТ 28561-90			2002	Минеральные примеси	-
190.	ГОСТ ISO 750-2013			2003	Массовая доля влаги и сухих веществ	(0,05 - 5,0) %
191.	ГОСТ 8756.21-89			2004	Кислотность	(97,0 - 99,9) %
				2005	Массовая доля жира	-
192.	ГОСТ 27207-87	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.2	0305 030530	Массовая доля хлоридов в пересчете на хлористый натрий	-
193.	ГОСТ 26664-85			0306 1604 1605 160590 2106	Органолептические показатели: массовая доля нетто, массовая доля составных частей	-
194.	ГОСТ 26808-86	Консервы из рыбы и морепродуктов	10.2	0305 030530 0306 1604 1605 160590 2106	Массовая доля сухих веществ	-
195.	ГОСТ 26829-86	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.2	1605	Массовая доля жира	-
196.	ГОСТ 27207-87			1604	Массовая доля поваренной соли	-

1	2	3	4	5	6	7
197.	ГОСТ ISO 2173-2013	Продукты переработки плодов и овощей	10.3	2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009	Массовая доля растворимых и сухих веществ	-
198.	МУ 1-40/3805 (1,2 ч.)	Контроль за питанием в организованных коллективах	10.1 10.2 10.3 10.5 10.7 10.8	-	Зола Массовая доля растворимых сухих веществ Титруемые кислоты Массовая доля титруемых кислот Общая щелочность золы Массовая доля общих сухих веществ Общий азот Массовая доля мякоти Установление соответствия фактического химического состава и калорийность и готовых блюд расчетным методом	(1 - 15) г/дм ³ (1 - 15) г/кг (2 - 80) % (2 - 21) г/дм ³ (2 - 2,1) % (5 - 80) моль NaOH/кг (2 - 25) % (300 - 2000) мг/дм ³ (300 - 2000) мг/кг (5 - 20) %
199.	МУ 4237-86					
200.	МУ по лабораторному контролю качества продукции общественного питания, Москва, 1997г Письмо №1-40/3805 от 11.11.91г	Полуфабрикаты, кулинарные блюда, готовые блюда. кулинарные изделия		1902 9903000000 1904 1905	Определение сухих веществ или влажности. Определение жира. Определение сахаров, крахмала; контроль свежести сырья, полуфабрикатов и готовых блюд и изделий (общая кислотность, щелочность), определение белков, минеральных веществ (зола), хлористого натрия, вит.С, нитратов, эффективности тепловой обработки мясных и рыбных кулинарных изделий (проба на пероксидазу, фосфатазу), контроль качества фритюрного жира (цвет, вкус, запах, степень термического окисления), массовая доля начинки к общей массе	-

1	2	3	4	5	6	7
201.	Р 4.2.2643-10 Инструкция по применению средства	Дезинфицирующие средства, хлорная известь	-	285300 2942000000	Содержание активного хлора	-
202.	ГОСТ Р 54562-2011				Содержание активного хлора	-
203.	МУ 1-40/3805	Фритюрный жир, кулинарные жи- ры, используемые в качестве фри- тюра	10.4	0405 1501 1502 1504 1507 1512	Контроль качества фритюрного жира	-
2. Радиологические исследования						
2.1 Спектрометрический						
204.	ГОСТ 31864-2012	Вода питьевая, в том числе расфа- сованная в емкость и природная (поверхностная и подземная), в том числе в источниках питьевого водоснабжения	36.00.11.000 36.00.1 11.07.11	2201	Суммарная удельная альфа-активность	(0,05-400) Бк/кг
205.	МИ утв. ФГУП «ВНИИФТРИ» от 28.07.2005г.	Вода природная (поверхностная и подземная)	013100	-	Суммарная альфа-активность	В «тонких» пробах- (9x10 ⁻³ -5x104) Бк В «толстых» пробах- (0,2-5x104) Бк/г
206.	МИ утв. ЦМИИ от ГНМЦ ВНИИФТРИ от 20.10.1997г.	Вода природная (поверхностная и подземная), питьевая, в том числе расфасованная в емкость. Мясо и мясопродукты, птица, продукты их переработки. Молоко и молочные продукты. Рыба, нерыбные объек- ты промысла и продукты выраба- тываемые из них. Мукомольно- крупяные и хлебопекарные изде- лия. Плодоовощная продукция. Масличное сырье и жировые про- дукты. Продукты для питания бе- ременных и кормящих женщин. Зернобобовые культуры (горох, фасоль, нут, чечевица, бобы, манн, чина). Масличные культуры (под- солнечник, соя, хлопчатник, лен, рапс, горчица, кунжут, арахис)	36.00.11.000 36.00.1 11.07.11 10.1 10.2 10.3 10.4 10.5 10.6 10.7 10.8 11.0 10.1 10.2 10.3 10.4 10.5 10.6 10.7 10.8 11.0	020400 020500 020600 020700 020800 020900 021000 150100 150400 160100 160200 160300 350300 040700 040100 040200 040300 040400 040500 040600 210500 210600	Суммарная бета-активность Удельная активность стронция- 90	- -

1	2	3	4	5	6	7
				030100 070300 110500 110400 110300 110200 110100 030500 030400 030200		
207.	МУК 2.6.1.1194-03	Пищевые продукты			Удельная активность цезия -137 Удельная активность стронция-90	- -
208.	МИ утв. ЦМПИИ ГНМЦ ВНИИФТРИ от 20.10.1997г.	Мясо и мясопродукты, птица, продукты их переработки. Молоко и молочные продукты. Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты выработываемые из них. Злаковые культуры. Мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия. Плодоовощная продукция. Масличное сырье и жировые продукты. Продукты для питания беременных и кормящих женщин. Зернобобовые культуры (горох, фасоль, нут, чечевица, бобы, манн, чина). Масличные культуры (подсолнечник, соя, хлопчатник, лен, рапс, горчица, кунжут, арахис). Почва			Удельная активность цезия -137 Содержание радионуклидов: Цезия -137 Радий-226 Торий-232 Калий-40 удельная эффективная активность ЕРН	-
209.	МРК проб питьевой воды 0100/13609-07-34 от 27.12.2007г	Питьевая вода	36.00.11.000	2201	Отбор и предварительная подготовка проб воды для последующего определения суммарных показателей ее радиоактивности	-
3. Микробиологические исследования						
3.1. Микробиологический метод						
210.	ГОСТ 10444.15-94	Пищевые продукты	10.1.-10.9 11.0	0207 0209 0210 1601 1602 0301 0302 0303	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	-

1	2	3	4	5	6	7
				0304 0305 0306 0307 1604 1605 1902 1701 1704 1806 1905 0710 0711 0712 0811 0813 2001 2002 2003 2005 2006 2007 2008 1516 1517 2201 2202 2203		
211.	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)	Пищевые продукты.	10.1.-10.9 11.0	0207 0209 0210 1601 1602 0401 0402 0403 0404 0405 0406 2105 0301 0302 0303	Бактерий рода Salmonella	-

1	2	3	4	5	6	7
				0304 0305 0306 0307 1604 1605 1902 1701 1704 1806 1905 0710 0711 0712 0811 0813 2001 2002 2003 2005 2006 2007 2008 1516 1517 2201 2202 2203		
212.	ГОСТ 32031-12	Пищевые продукты.	10.1.-10.9 11.0	0207 0209 0210 1601 1602 0401 0402 0403 0404 0405 0406 2105 0301 0302 0303	Бактерии <i>Listeria monocytogenes</i>	
213.	МУК 4.2.1122-02					

1	2	3	4	5	6	7
				0304 0305 0306 0307 1604 1605 1902 1701 1704 1806 1905 0710 0711 0712 0811 0813 2001 2002 2003 2005 2006 2007 2008 1516 1517 2201 2202 2203		
214.	ГОСТ 31746-2012	Пищевые продукты	10.1.-10.9 11.0	0207 0209 0210 1601 1602 0301 0302 0303 0304 0305 0306 0307 1604 1605 1902	Коагулазоположительные стафи- лококки и <i>Staphylococcus aureus</i>	-

1	2	3	4	5	6	7
				1701 1704 1806 1905 0710 0711 0712 0811 0813 2001 2002 2003 2005 2007 2008 1516 1517 2201 2202 2203		
215.	ГОСТ 31747-2012	Пищевые продукты, кроме молока и молочных продуктов	10.1.-10.9 11.0	0207 0209 0210 1601 1602 0401 0402 0403 0404 0405 0406 2105 0301 0302 0303 0304 0305 0306 0307 1604 1605 1902 1701	Бактерии группы кишечных па- лочек	

1	2	3	4	5	6	7
				1704 1806 1905 0710 0711 0712 0811 0813 2001 2002 2003 2005 2007 2008 1516 1517 2201 2202 2203		
216.	ГОСТ 30726-01	Пищевые продукты	10.1.-10.9 11.0	0209 0210 1601 1602 0401 0402 0403 0404 0405 0406 2105 0301 0302 0303 0304 0305 0306 0307 1604 1605	Escherichia coli	
217.	ГОСТ 28566-90	Пищевые продукты	10.1.-10.9 11.0	0209 0210 1601 1602	Энтерококк	Не установлен

1	2	3	4	5	6	7
				0301 0302 0303 0304 0305 0306 0307 1604 1605		
218.	ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003)	Пищевые продукты и корма для животных	10.1.-10.9 11.0	0207 0209 0210 1601 1602 0301 0302 0303 0304 0305 0306 0307 1604 1605 0710 0711 0712 0811 0813 2001 2002 2003 2005 2007 2008	Сульфитредуцирующие клостри- дии	-
219.	ГОСТ 10444.12-2013	Пищевые продукты и корма для животных	10.1-10.4 10.6-10.9 11.0	0207 0209 0210 1601 1602 0401 0402 0403 0404	Дрожжи и плесневые грибы	-

1	2	3	4	5	6	7
				0405 0406 2105 0301 0302 0303 0304 0305 0306 0307 1604 1605 1902 1701 1704 1806 1905 0710 0711 0712 0811 0813 2001 2002 2003 2005 2007 2008 1516 1517 2201 2202 2203		
220.	ГОСТ 28560-90	Пищевые продукты	10.1.-10.9 11.0	0301 0302 0303 0304 0305 0306 0307 1604 1605 1902	Бактерии рода <i>Proteus</i>	-

1	2	3	4	5	6	7
221.	ГОСТ Р 50396.1-10	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.1	0207	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	
222.	ГОСТ 7702.2.7-2013	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы, а также пищевой жир-сырец птицы	10.1	0207	Бактерии рода <i>Proteus</i>	-
223.	ГОСТ 7702.2.6-2015	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты, колбасные изделия и продукты (кулинарные изделия и кулинарные полуфабрикаты) из мяса птицы, в том числе паштеты, готовые быстрозамороженные блюда, зельцы, студни, заливные, продукты сублимационной сушки из мяса птицы, а также пищевой жир-сырец птицы			Сульфитредуцирующие клостридии	-
224.	ГОСТ 31468-2012	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы			Бактерий рода <i>Salmonella</i>	-
225.	ГОСТ Р 54374-11	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы, а также пищевой жир-сырец птицы			Бактерии группы кишечных паточек	
226.	ГОСТ Р 54674-11	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы			<i>Staphylococcus aureus</i>	-
227.	МУ 3049-84	Мясо, в том числе мясо птицы. Мясные и мясосодержащие продукты, в том числе птичьи. Субпродукты, в том числе птичьи. Продукты переработки мясного сырья, мяса птицы, субпродуктов, в том числе птичьих	10.1	0201 0202 0203 0204 0206 0207 0208 0209 0210 0407 0301	Антибиотики: гризизин, бацитрацин	-
228.	ГОСТ 30425-97	Все виды полных консервов	10.1-10.3 10.5 10.8	1601 1602	Промышленная стерильность	-
229.	ГОСТ 32901-2014	Молоко и молочная продукция	10.5	0401 0402 0403 0404 0405	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	-
					Бактерии группы кишечных паточек	-

1	2	3	4	5	6	7
				0406 2105	Промышленная стерильность	
230.	ГОСТ 30347-97	Молоко и молочная продукция	10.5	0401 0402 0403 0404 0405 0406 2105	Staphylococcus aureus	-
231.	ГОСТ 10444.11-2013	Пищевые продукты и корма для животных	10.5	0403	Молочнокислые бактерии	-
232.	МУК 4.2.999-00	Кисломолочные продукты	10.5	0403	Бифидобактерии	-
233.	ГОСТ 23454-2016	Молоко сырое цельное и обезжиренное, термически обработанное, предварительно восстановленное из сгущенного, концентрированного или сухого молока	10.5	0401	Ингибирующие вещества	-
234.	ГОСТ 23453-2014	Молоко сырое	10.5	0401	Соматические клетки	-
235.	ГОСТ 30705-00	Молочные продукты для детского питания	10.5 10.8	0401 0402 0403 0404 0405 0406 2105	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	-
236.	ГОСТ 30706-00	Молочные продукты для детского питания	10.5 10.8	0401 0402 0403 0404 0405 0406 2105	Дрожжи, плесени	-
237.	ГОСТ 10444.8-2013	Пищевые продукты и корма для животных	10.5 10.8	0401 0402 0403 0404 0405 0406 2105 1902 0710 0711 0712	B. cereus	-

1	2	3	4	5	6	7
				0811 0813 2001 2002 2003 2005 2007 2008		
238.	ГОСТ 31502-12	Сырое, пастеризованное, стерилизованное и предварительно восстановленное сухое коровье молоко	10.5	0401	Антибиотики	-
239.	МУК 4.2.026-95	Пищевые продукты	10.5	0401	Антибиотики	-
240.	МУК 4.2.577-96	Продукты детского, лечебного питания и их компонентов (в том числе импортируемых в РФ)	10.1-10.5 10.6 10.8	-	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов Бактерии группы кишечных патогенов Дрожжи и плесневые грибы Молочнокислые микроорганизмы Энтерококки Бактерии рода <i>Salmonella</i> <i>Escherichia coli</i> <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Bacillus cereus</i> Бифидобактерии <i>V. parahaemolyticus</i>	- - - - - - - - -
241.	МУК 4.2.2046-06	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них, в воде поверхностных водоемов и других объектов.	10.2	0301 0302 0303 0304 0305 0306 0307		
242.	МУК 4.2.762-99	Готовые изделия с кремом	10.7 10.8	1905	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов Бактерии группы кишечных патогенов Дрожжи и плесневые грибы Бактерии рода <i>Salmonella</i> <i>Staphylococcus aureus</i>	- - - - -
243.	ГОСТ Р 52711-07	Консервы: фруктовые и овощные	10.3	2009	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	-

1	2	3	4	5	6	7
		соки, нектары, морсы и соко- держаше напитки; фруктовые и овощные концентрированные соки, а также сырье, питьевую исход- ную, технологическую, технологи- ческую промывную воду, оборудо- вание и воздух производственных помещений			ных и факультативно- анаэробных микроорганизмов Бактерии группы кишечных па- лочек Дрожжи и плесневые грибы Бактерии рода <i>Salmonella</i> <i>Staphylococcus aureus</i> Сульфитредуцирующие клостри- дии Мезофильные клостридии (<i>C.</i> <i>Perfringens</i>) <i>B. cereus</i> <i>B. subtilis</i> <i>B. polumuxa</i> <i>C. perfringens</i>	- - - - - - - - -
244.	ГОСТ 10444.9-88	Пищевые продукты	10.1-10.3	2001 2002 2005 2006 2007 2008		-
245.	Приложение № 2 к МУ 3.1.1.2438-09 п.п. 1-1.3; 3	Флодоовощная продукция, почва, вода питьевая, смывы, материал от людей	10.1-10.8 11.0 36.0	2001 2002 2005 2006 2007 2008	<i>Yersinia</i>	-
246.	ГОСТ 30712-01	Продукты безалкогольной про- мышленности (безалкогольные напитки, сиропы, концентраты напитков в потребительской таре, напитки на зерновом сырье)	11.0	2201 2202	Количество мезофильных аэроб- ных и факультативно- анаэробных микроорганизмов Количество мезофильных аэроб- ных микроорганизмов Бактерии группы кишечных па- лочек Дрожжи и плесневые грибы Подготовка проб для микробио- логических анализов	- - - -
247.	ГОСТ 26669-85	Пищевые и вкусовые продукты	11.0		Методы культивирования для выявления присутствия (отсут- ствия) или определения количе- ства микроорганизмов соответ- ствующих групп, семейств, родов или видов	-
248.	ГОСТ 26670-91	Пищевые продукты	11.0			-

1	2	3	4	5	6	7
249.	МУК 4.2.1018-01	Вода питьевая	36.0 36.00.11 36.00.11.000	2201	ОМЧ Общие колиформные бактерии Термотолерантные колиформные бактерии Споры сульфитредуцирующих кластридий Колифаги Pseudomonas aeruginosa	- - - - - -
250.	Методические рекомендации по обнаружению и идентификации Pseudomonas aeruginosa в объектах окружающей среды (пищевых продуктах, воде, сточных жидкостях) М., 1984	Обнаружение и идентификация Pseudomonas aeruginosa в объектах окружающей среды (пищевых продуктах, воде, сточных жидкостях)	36.0	2201		-
251.	МУК 4.2.1884-04 п.п 1-2.5; 2.8-2.10.2.5; 2.10.3, 3.2-3.7; Приложение	Вода поверхностных водных объектах в пунктах питьевого, хозяйственно-бытового и рекреационного водопользования.	36.00.12	2201	ОМЧ Споры сульфитредуцирующих кластридий Общие колиформные бактерии Термотолерантные колиформные бактерии Колифаги E. coli Энтерококки Стафилококки Патогенные бактерии кишечной группы	- - - - - - - -
252.	МУ 2.1.5.800-99	Сточная вода	36.00.12	-	Общие колиформные бактерии Термотолерантные колиформные бактерии Колифаги Патогенные микроорганизмы Отбор проб	- - - - -
253.	ГОСТ 31942-2012 (ISO 19458:2006)	Поверхностные, подземные, питьевые, сточные воды, а также вода плавательных бассейнов	36.00.12	-	БГКП (колиформы) Энтерококки Патогенные энтеробактерии родов Salmonella и Shigella БГКП (колиформы) Патогенные энтеробактерии рода Salmonella	- - - - -
254.	МР ФЦ/4022 от 24.12.04	Почва населенных мест, сельскохозяйственных угодий, территорий курортных зон и отдельных учреждений	-	-		-
255.	МУ 1446-76	Почва	-	-		-

1	2	3	4	5	6	7
256.	МУК 4.2.2942-11	Воздушная среда, объекты окружающей среды, руки персонала	-	-	Общее количество микроорганизмов <i>S. aureus</i> Плесневые и дрожжевые грибы Бактерии группы кишечной палочки Сальмонеллы Синегнойная палочка Стерильность	- - - - - -
257.	МУ 2657-82	Микробная обсемененность объектов внешней среды	-	-	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов БГКП <i>S. aureus</i> Бактерии рода <i>Proteus</i> Сальмонеллы	- - - -
258.	МУ 4.2.2723-10 п.п 6-12	Обнаружение сальмонелл в объектах окружающей среды	10.1-10.8 11.0 11.07	0210 0305 0306 0307 0407 0408 1517 1601-1605 1701-1704 1801 1803 1804 1805 1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201 2202 2203 2206 2309	Сальмонеллы	-
259.	МУК 4.2.992-00 п.п 1-6	Молочные, мясные продукты, продукты детского питания	-	-	Энтерогеморрагическая кишечная палочка <i>E. Coli</i> O157:H7	-

1	2	3	4	5	6	7
260.	Приложение №1 к приказу МЗ СССР № 535 от 22.04.85	Об унификации микробиологических (бактериологических) методов исследования, применяемых в клинико-диагностических лабораториях лечебно-профилактических учреждений	-	-	Условно-патогенные микроорганизмы, стрептококки, стафилококки, энтеропатогенные эшерихии, шигеллы, иерсинии, энтерококки, гемофильная палочка	-
261.	МУК 4.2.3065-13	Лабораторная диагностика дифтерийной инфекции	-	-	Коринобактерии дифтерии	-
262.	МУК 3.1.2.0072-13 п.п. 1-6, Приложение 3; 5; 7.2	Диагностика коклюша и паракклюша	-	-	Бордетеллы	-
263.	МУК 4.2.1887-04	Лабораторная диагностика менингококковой инфекции и гнойных бактериальных менингитов	-	-	Менингококки, другие нейсерии	-
264.	МР 3923-85 от 14.08.85	Методические рекомендации по идентификации грамотрицательных неферментирующих микроорганизмов	-	-	Грамотрицательные неферментирующие бактерии	-
265.	МУК 4.2.2218-07 п.п 5; 5.1; 5.1.2; 5.2; 5.2.2; 6.2; 7.1; Приложение 4	Лабораторная диагностика холеры	36.00.12	-	Вибрионы	-
266.	ОСТ 91500.11.0004-2003	Дисбактериоз кишечника	-	-	Дисбактериоз	-
267.	Инструкция по применению диагностикума бруцеллезного для реакции агглютинации	Сыворотка крови	-	-	Обнаружение антител к возбудителям бруцеллеза	-
268.	Инструкция по применению диагностикума эритроцитарного сальмонеллезного Vi-антигенного	Сыворотка крови	-	-	Обнаружение антител к возбудителям брюшного тифа	-
4 Паразитологические исследования						
4.1 Паразитологический метод						
269.	МУК 4.2.2314-08 п.п. 5.1.2; 5.1.3.1; 5.1.3.2	Вода питьевая	36.0 36.00.11 36.00.11.000	-	Цисты лямблий Ооцисты криптоспоридий Яйца гельминтов	- - -
270.	МУК 4.2.2661-10 п.п 4.2; 6.2; 10.3; 10.4	Вода, почва, бытовые и ливневые стоки, их осадки, навоз и навозные стоки, предметы обихода и другие	36.00.12	-	Цисты кишечных простейших Яйца гельминтов	- -
271.	МУК 4.2.1884-04 п.п 3.2-3.7	Поверхностные водные объекты в пунктах питьевого, хозяйственно-бытового и рекреационного водопользования	36.00.12	-	Цисты кишечных простейших Яйца гельминтов	- -

1	2	3	4	5	6	7
272.	МУК 3.2.988-00 п.п 3.1; 3.2	Рыба, нерыбные объекты промысла (моллюски, ракообразные, земноводные, пресмыкающиеся), а также продукты их переработки	10.2	0302 0303 0304 0305 0306 0307	Личинки гельминтов	-
5 Физические факторы						
273.	МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98	Производственная (рабочая) среда Рабочие места Физические факторы			Освещенность Яркость	10-200000 лк 10-200000 кд/м²
274.	ГОСТ ISO 9612-2016	Производственная (рабочая) среда Рабочие места Физические факторы			Эквивалентный уровень звука А Пиковый уровень звука С Максимальные уровни звука А, измеренные с временными коррекциями S и I	20-140 дБ 20-140 дБ 20-140 дБ
275.	ГОСТ 31191.1-2004	Производственная (рабочая) среда Рабочие места Физические факторы Помещения жилых и общественных зданий			Общая вибрация Корректированные уровни виброускорения в полосе частот от 0,5 до 160 Гц Пиковые корректированные уровни виброускорения в октавных полосах частот от 1 до 125 Гц и 1/3-октавных полосах частот от 8 Гц до 160 Гц	(70-170) дБ (70-170) дБ
276.	ГОСТ 31191.2-2004	Производственная (рабочая) среда. Рабочие места. Физические факторы. Помещения жилых и общественных зданий			Общая вибрация Корректированные уровни виброускорения в полосе частот от 0,5 до 160 Гц Пиковые корректированные уровни виброускорения в октавных полосах частот от 1 до 125 Гц и 1/3-октавных полосах частот от 8 Гц до 160 Гц	(70-170) дБ (70-170) дБ
277.	СанПин 2.1.2.2645-10	Жилые здания и помещения			Параметры микроклимата, освещенности, шума, вибрации и электромагнитных полей	-
278.	СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03	Производственная (рабочая) среда. Рабочие места Физические факторы			Среднее квадратическое значение напряженности электрического поля в диапазонах частот: - от 5 Гц до 2000 Гц - 2 кГц до 400 кГц	(8-10) В/м (0,8-10) В/м

1	2	3	4	5	6	7
					Плотность магнитного потока в диапазонах частот: - от 5 Гц до 2000 Гц - 2 кГц до 400 кГц	(0,08-1) мкТл (8-100) нТл
279.	МУ 2.6.1.2838-2011	Жилые дома, общественные и про- изводственные здания и сооруже- ния			Радиологические показатели: - МЭД гамма-излучения	(0,1-1000) мкЗв/ч

Главный врач

Мигунова Ю.В.

Мигунова Ю.В.



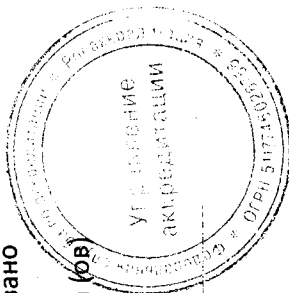
подпись уполномоченного
лица

инициалы, фамилия
уполномоченного лица

Прошито, пронумеровано

40

_____ листа (ов)



Руководитель экспертной группы:
(эксперт по аккредитации)
Члены экспертной группы:

М.П. Васильева

Технический эксперт

О.Н. Баканов

Технический эксперт

Н.Л. Ситникова

Технический эксперт

Р.Ч. Юранец-Лужаева