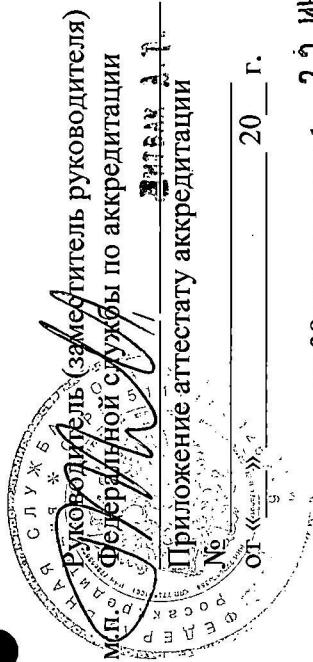


Э КЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ



на 39 листах, лист 1 23 ИЮЛ 2019

Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)
Испытательный лабораторный центр Филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл
в Горномарийском районе"

наименование испытательной лаборатории (центра)
425350, Россия, Республика Марий Эл, г. Козьмодемьянск, ул. Лихачева, д. 14
адрес места осуществления деятельности

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора проб	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
1.	ПНД Ф 14.1:2:4.262-10	Воды питьевые, поверхностные (в том числе морские) и сточные	-	-	Массовая концентрация ионов аммония	(0,05 - 4,0) мг/дм ³
2.	ПНД Ф 14.1:2:4.3-95	Воды питьевые, поверхностные и сточные	-	-	Массовая концентрация нитрит-ионов	(0,02 - 3,0) мг/дм ³
3.	ПНД Ф 14.1:2:4.4-95				Массовая концентрация нитрат-ионов	(0,1 - 100) мг/дм ³
4.	ПНД Ф 14.1:2:4.111-97				Массовая концентрация хлорид-ионов	(10 - 10000) мг/дм ³
5.	ПНД Ф 14.1:2.159-2000	Природные и сточные воды	-	-	Массовая концентрация сульфат-ионов	(10 - 1000) мг/дм ³
6.	ПНД Ф 14.1:2:4.50-96	Питьевые, природные, сточные воды	-	-	Массовая концентрация железа общего	(0,05 - 10,0) мг/дм ³
7.	ПНД Ф 14.1:2:4.210-2005				Химическое потребление кислорода (ХПК)	(10 - 30000) мгО/дм ³
8.	ПНД Ф 14.1:2:4.154-99	Питьевая вода (в том числе расфасованная в емкости),	-	-	Перманганатная окисляемость в расчете на атомарный кислород	(0,25 - 100) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
		природные (в том числе поверхностные и подземные источники водоснабжения) и сточные (в том числе очищенные и ливневые). Вода бассейнов и аквапарков. Вода горячего водоснабжения				
9.	ПНД Ф 14.1:2.110-97	Воды природные (поверхностные и подземные) и сточные (хозяйственно-бытовые, ливневые и очищенные)	-	-	Взвешенные вещества	(3,0 - 5000) мг/дм ³
10.	ПНД Ф 14.1:2:3:4.123-97	Воды поверхностные пресные, подземные (грунтовые), питьевые, сточные и очищенные сточные воды	-	-	Биохимическое потребление кислорода после п-дней инкубации	(0,5 - 1000) мг O ₂ /дм ³
11.	ПНД Ф 14.1:2.101-97	Природные и очищенные сточные воды	-	-	Растворенный кислород	(1,0 - 15,0) мгO/дм ³
12.	ПНД Ф 14.1:2.98-97	Природные и сточные воды	-	-	Жесткость общая	(0,1-8,0) мг/л
13.	ПНД Ф 14.1:2:3:4.121	Природные, сточные, подземные, попутные (пластовые, попутнодобываемые), питьевые, бутилированные воды.	-	-	Водородный показатель (рН)	(1-12) единиц рН
14.	МУК 4.1.1262	Вода поверхностных и подземных источников	-	-	Массовая концентрация нефтепродуктов	(0,005 - 50,0) мг / дм ³
15.	МУК 4.1.1264	водопользования, питьевая вода	-	-	Анионные поверхностно-активные вещества (АПАВ)	(0,025 - 2,0) мг / дм ³
16.	ПНД Ф 14.1:2:4.114-97	Питьевые, поверхностные, сточные-воды	-	-	Сухой остаток	(50 - 25000) мг/дм ³
17.	ПНД Ф 14.1:2:4.254-2009	Воды питьевые; поверхностных и	-	-	Взвешенные вещества	(0,5 - 5000) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
		подземных источников водоснабжения; воды сточные производственные, хозяйственно-бытовые, ливневые и очищенные.				
18.	ПНД Ф 14.1:23:4.245-07	Воды питьевые, поверхностные, подземные пресные и сточные.	-	-	Щелочность общая	(0,005 - 10,0) ммоль/ дм ³ .
19.	ПНД Ф 14.1:2.61-96	Природные и сточные воды	-	-	Массовая концентрация марганца	(0,005 - 10) мг/дм ³
20.	ПНД Ф 12.16.1-2010, п. 3	Вода открытых водоемов;			Температура	0-50°С
21.	п. 4	Вода водоемов в местах купания; очищенная	-	-	Запах при 20 °С	(1-5) баллов
22.	п. 5	сточная вода, отводимая в водные объекты.			Запах при 60 °С	(1 - 5) баллов
23.	ГОСТ 6709, п. 3.3.	Вода дистиллированная	-		Окраска (цвет)	-
24.	п. 3.5.				Остаток после выпаривания	не более 5/ более 5
25.	п. 3.6.				Массовая концентрация аммиака и аммонийных солей	не более 0,02/ более 0,02
26.	п. 3.7.				Массовая концентрация нитратов	не более 0,2/ более 0,2
27.	п. 3.8.				Массовая концентрация сульфатов	не более 0,5/ более 0,5
28.	п. 3.10.				Массовая концентрация хлоридов	не более 0,02/ более 0,02
29.	п. 3.15.				Массовая концентрация железа	не более 0,05/ более 0,05
30.	РД 52.24.495-2017				Массовая концентрация веществ, восстанавливающих КМnO4	не более 0,08 /более 0,08
31.	МУ. № 4120	Вода	-	-	рН	1,0-14,0 единиц рН
					Удельная электропроводность	0,5-300,0·10 См/м
					ГХЦГ (α, γ-изомеры)	(0,00008 - 0,02) мг/л
					ДДТ	(0,0002 - 0,002) мг/л
					ДДД	(0,0002 - 0,002) мг/л
					ДДЭ	(0,0002 - 0,002) мг/л
32.	ГОСТ 18190, п.2	Питьевая вода	-	-	Содержание суммарного остаточного хлора	(0,003-6,0) мг/л
33.	п.3				Содержание свободного остаточного хлора	(0,003-6,0) мг/л
34.	ГОСТ 4245, п.2	Питьевая вода	-	-	Содержание хлоридов	(10 - 350) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
35.	ГОСТ 4974, п. 6, п. 6.3	Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости, вода подземных и поверхностных источников питьевого водоснабжения	-	-	Массовая концентрация марганца	(0,01 до 5,00) мг/дм ³
36.	ГОСТ 33045, п. 5	Вода питьевая, в т.ч. расфасованная в емкости, вода природная	-	-	Аммиак и ионы аммония суммарно	(0,1 – 3,0) мг/дм ³ (0,1 – 300) мг/дм ³ (с разбавлением)
37.	п. 6	(поверхностная и подземная) и сточная вода			Нитриты	(0,003 – 0,3) мг/дм ³ (0,1 – 30) мг/дм ³ (с разбавлением)
38.	п. 9				Нитраты	(0,1 – 2,0) мг/дм ³ (0,1 – 200) мг/дм ³ (с разбавлением)
39.	ГОСТ 4386, п. 1 (вариант А)	Вода питьевая	-	-	Фториды	(0,05 - 1,0) мг/дм ³
40.	ГОСТ 31940, п. 6	Вода питьевая, в т.ч. расфасованная в емкости	-	-	Сульфаты	(2 – 50) мг/дм ³
41.	ГОСТ 31868, п. 5	Вода питьевая, в том числе расфасованная в емкости, и природная (поверхностная и подземная) вода, в том числе вода источников питьевого водоснабжения	-	-	Цветность	(1 - 50) градусов цветности
42.	ГОСТ 18164	Питьевая вода	-	-	Содержание сухого остатка	(10 – 25000) мг/дм ³
43.	ГОСТ Р 57164	Вода питьевая	-	-	Запах при 20 °С	(0 – 5) баллов
					Запах при 60 °С	(0 – 5) баллов
					Вкус, привкус	(0 – 5) баллов
					Мутность	(1 – 40) ЕФМ
44.	ГОСТ 31954, метод А	Вода питьевая	-	-	Жесткость	(0,1 – 10) °Ж
45.	ГОСТ 31957, п.5.4.1	Вода питьевая и природная	-	-	Свободная щелочность	(0,1 - 100) ммоль/ дм ³
46.	п. 5.4.2	(поверхностная и подземная), в том числе			Общая щелочность	(0,1 - 100) ммоль/ дм ³
47.	п. 5.5.5	вода-источников-питьевого водоснабжения, сточная			Массовая концентрация гидрокарбонатов	(0 - 6100) мг/ дм ³
48.	п. 5.5.5	вода			Массовая концентрация карбонатов	(0 – 6000) мг/ дм ³

1	2	3	4	5	6	7
49.	ГОСТ 4011, п. 2	Вода питьевая	-	-	Массовая концентрация общего железа	(0,1 - 2,0) мг/дм ³
50.	ГОСТ 31861	Вода	-	-	Отбор проб	-
51.	ГОСТ 23268.0,		-	2201	Отбор проб	-
52.	ГОСТ 23268.1, п. 2				Вкус, запах, прозрачность, цвет	-
53.	ГОСТ 23268.3, титриметрический метод				Массовая концентрация гидрокарбонат-ионов	(5 - 20) мг/л
54.	ГОСТ 23268.4				Массовая концентрация сульфат-ионов	(0,2 - 20) мг/л
55.	ГОСТ 23268.5, п.2				Массовая концентрация ионов кальция	(1 - 10) мг/л
56.	п.3				Массовая концентрация ионов магния	(1 - 10) мг/л
57.	ГОСТ 23268.8, п. 3				Массовая концентрация нитрит-ионов	(0,005 - 0,03) мг/л
58.	ГОСТ 23268.9, п. 1, 2				Массовая концентрация нитрат-ионов	(0,001 - 0,005) мг/л
59.	ГОСТ 23268.10				Массовая концентрация ионов аммония	(0,05 - 4) мг/л
60.	ГОСТ 23268.11				Массовая концентрация ионов железа	(0,5 - 1) мг/л
61.	ГОСТ 23268.12				Перманганатная окисляемость	(0,1 - 10) мг О2/л
62.	ГОСТ 23268.17, п.2				Массовая концентрация хлорид-ионов	(2 - 40) мг/л
63.	ГОСТ 23268.18, п.3				Массовая концентрация фторид-ионов	(0,05 - 50,0) мг/дм
64.	МУК 4.3.2900	Вода горячего водоснабжения	-	-	Температура	(20 - 100) °C
65.	МУ 1766	Почва	-	-	Гексахлорбензол	(0,003 - 1,0) мг/кг
					ГХЦП (α,γ изомеры)	(0,003 - 1,0) мг/кг
					ДДЭ	(0,012 - 1,0) мг/кг
					ДДТ	(0,050 - 1,0) мг/кг
					ДДД	(0,020 - 1,0) мг/кг
66.	ГОСТ 32122	Растительные масла	-	1504, 1509, 1512	ГХЦП (α,β,γ-изомеры), 4,4-ДДТ, 4,4-ДДЕ, 4,4-ДДД	0,001 - 0,2 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
67.	ГОСТ 23452	Молоко и молочные продукты	-	0401-0406	ГХЦГ (α и γ-изомеры), 4,4ДДТ, 4,4ДДЕ, 4,4ДДД	(0,005 - 0,5) мг/кг
68.	ГОСТ 30349-96, п. 5	Фрукты, овощи и продукты их переработки	-	0701-0713, 0801-0814, 2001-2009	ГХЦГ (α,β,γ-изомеры) ДДТ и его метаболиты	(0,001 - 2,0) мг/кг (0,001 - 2,0) мг/кг
69.	МУ № 1222 (хроматография в тонком слое)	Мясо, мясoproductы и животные жиры	-	0201-0210, 1601-1602, 1501-1518	ДДТ и его метаболиты ГХЦГ (α,β,γ-изомеры)	(0,02 - 0,08) мг/кг (0,02 - 0,08) мг/кг
70.	МУ № 1541	Вода, почва, фураж, продукты питания животного и растительного происхождения	-	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0713 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1214 1501-1518 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209 2201, 2505	2,4-Д кислота	(0,002 - 0,1) мг/л
71.	МУК 1112	Пищевые продукты животного и растительного происхождения	-	-	ДДТ и его метаболиты ГХЦГ (α,β,γ-изомеры)	(0,001 - 0,004) мг/кг (0,001 - 0,004) мг/кг
72.	МУ № 2142	Вода, продукты питания, корма	-	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0713 0801-0814 0901-0910	ГХЦГ (α,β,γ-изомеры) ДДТ и его метаболиты	(0,005 - 2,0) мг/кг (мг/л) (0,005 - 2,0) мг/кг (мг/л)

1	2	3	4	5	6	7
				1001-1008 1101-1109 1201-1214 1501-1518 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209		
73.	МУ № 2145	Почва	-	-	Прометрин	(0,05 - 0,5) мг/кг
74.	МУ № 2433	Почва	-	-	Альфа-ГХЦГ	(0,0004 - 0,25) мг/кг
					Гамма-ГХЦГ	(0,0004 - 0,25) мг/кг
					Бета-ГХЦГ	(0,0004 - 0,25) мг/кг
					4,4-ДДТ	(0,0004 - 0,25) мг/кг
					4,4-ДДД	(0,0004 - 0,25) мг/кг
					4,4-ДДЭ	(0,0004 - 0,25) мг/кг
75.	МУ № 2434	Вода, почва, растительный материал	-	0701-0713, 0801-0814, 2001-2009, 2201, 2502	Глифосат (раундап)	(0,05-1,0) мг/кг (мг/л)
76.	МУ № 1637	Воздух рабочей зоны	-	-	Аммиак	(5,0 - 50) мг/м³
77.	МУ № 1641				Серная кислота	(0,5 - 2) мг/м³
78.	МУК 4.1.2473				Массовая концентрация оксида азота (в пересчете на диоксид азота)	(1,0-20,0) мг/м³
					Концентрация диоксида азота и оксида азота	(1,0 - 20,0) мг/м³
79.	МУ № 4945				Хрома оксид (VI) в сварочном аэрозоле	(0,003-0,06) мг/м³
80.	фотометрический метод				Марганец в сварочном аэрозоле	(0,05 - 1,25) мг/м³
81.	фотометрический метод				Массовая концентрация пыли (дисперсной фазы аэрозолей)	(1,0 - 250,0) мг/м³
	МУК 4.1.2468				Сероводород	(2 - 120) мг/м³
82.	ГОСТ 12.1.014				Сумма углеводородов нефти	(50 - 4000) мг/м³

1	2	3	4	5	6	7
					Оксид углерода	(5 - 50) мг/м ³
					Аммиак	(2 - 100) мг/м ³
					Диоксид азота	(1 - 50) мг/м ³
83.	МУ 4188				Ртуть	(0,005 - 0,50) мг/м ³
84.	ГОСТ 30494	Помещения жилых, детских дошкольных учреждений, общественных, административных и бытовых зданий.	-	-	Температура воздуха	(-20 - +60) °C
					Относительная влажность воздуха	(10 - 98) %
					Скорость движения воздуха	
85.	МУК 4.3.2756	Производственные помещения	-	-	Температура воздуха	(0,01 - 20,0) м/с
					Относительная влажность воздуха	(-20 - +60) °C
					Скорость движения воздуха	(10 - 98) %
86.	ГОСТ 24940	Помещения жилых и общественных зданий, рабочие места, жилые территории	-	-	Освещенность	(0,01 - 20,0) м/с
					Коэффициент естественной освещенности	(1 - 200000) лк
87.	МУК 4.3.2812	Рабочие места	-	-	Освещенность	(1 - 200000) лк
88.					Коэффициент естественной освещенности	(1 - 100) %
89.	ГОСТ 33393	Рабочие места	-	-	Коэффициент пульсации	(1 - 100) %
90.	ГОСТ 26824	Рабочие поверхности в зданиях и сооружениях, дорожных покрытий улиц, дорог и площадей, фасадов зданий и сооружений, рекламных установок	-	-	Яркость	(10 - 200000) кд/м ²
91.	СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 (с изменениями и дополнениями).	Рабочие места на различных категориях объектов, производственные помещения, жилых и общественных зданий.	-	-	Электромагнитные поля, создаваемые видеодисплейными терминалами и ПЭВМ: -напряженность электрического поля на частотах от 5 Гц до 2 кГц; -напряженность электрического поля на частотах от 2 кГц до 400 кГц	(5-1000) В/м (0,5-40) В/м

1	2	3	4	5	6	7
					-напряженность электрического поля на частотах от 45 до 55 Гц -напряженность магнитного поля на частотах от 5 Гц до 2 кГц - магнитная индукция на частотах от 5 Гц до 2 кГц -напряженность магнитного поля на частотах от 2 кГц до 400 кГц - магнитная индукция на частотах от 2 кГц до 400 кГц -напряженность магнитного поля на частотах от 45 до 55 Гц -магнитная индукция на частотах от 45 до 55 Гц	(5-1000) В/м (50-4000) мА/м (62,5-5000) нТл (4-400) мА/м (5-500) нТл (50-8000) мА/м (62,5-10000) нТл
92.	ГОСТ ИСО 9612	Производственные помещения, рабочие места	-	-	Шум: - общий уровень звука; - уровни звукового давления в октавных полосах частот; - эквивалентный по энергии уровень звука; -максимальный уровень звука	(20-140) дБ (дБА)
93.	ГОСТ 12.1.003	Рабочие места	-	-	Шум: - общий уровень звука; - уровни звукового давления в октавных полосах частот; - эквивалентный по энергии уровень звука; - максимальный уровень звука	(20-140) дБ (дБА)
94.	ГОСТ 23337	Помещения жилых и общественных зданий, селитебная территория.	-	-	Шум: - общий уровень звука; - уровни звукового давления в октавных полосах частот; - эквивалентный по энергии уровень звука; - максимальный уровень звука	(20-140) дБ (дБА)
					Шум: - общий уровень звука; - уровни звукового давления в октавных полосах частот; - эквивалентный по энергии уровень звука; - максимальный уровень звука	

1	2	3	4	5	6	7
95.	ГОСТ Р 53187	Территория жилой застройки	-	-	Шум: - общий уровень звука; - уровни звукового давления в октавных полосах частот; - эквивалентный по энергии уровень звука; - максимальный уровень звука	(20-140) дБ (дБА)
96.	МУК 4.3.2194	Территория жилой застройки, жилые и общественные здания.	-	-	Шум: - общий уровень звука; - уровни звукового давления в октавных полосах частот; - эквивалентный по энергии уровень звука; - максимальный уровень звука	(20-140) дБ (дБА)
97.	МУ 1844	Рабочие места	-	-	Шум: - общий уровень звука; - уровни звукового давления в октавных полосах частот	(20-140) дБ (дБА)
98.	МР от 26.06.1990	Концертные залы, помещения дискотеки, танцевальные залы, рестораны.	-	-	Шум: - эквивалентный по энергии уровень звука; - максимальный уровень звука	(20-140) дБ (дБА)
99.	ГОСТ 31191.1	Рабочие места на различных категориях объектов, производственные помещения, помещения жилых и общественных зданий, различных категорий объектов.	-	-	Общая вибрация - уровень виброускорения; - эквивалентный скорректированный уровень виброускорения	(80 - 175) дБ отн. 10^{-6} м/с ²
100.	ГОСТ 31191.2				Общая вибрация - уровень виброускорения; - эквивалентный скорректированный уровень виброускорения	(80 - 175) дБ отн. 10^{-6} м/с ²
101.	ГОСТ 31192.1	Рабочие места	-	-	Локальная вибрация - уровень виброускорения; - эквивалентный скорректированный уровень виброускорения	(80 - 175) дБ отн. 10^{-6} м/с ²

1	2	3	4	5	6	7
102.	ГОСТ 31192.2				Локальная вибрация - уровень виброускорения; - эквивалентный скорректированный уровень виброускорения	(80 - 175) дБ отн. 10^{-6} м/с ²
103.	ГОСТ 31319				Общая вибрация - уровень виброускорения; - эквивалентный скорректированный уровень виброускорения	(80 - 175) дБ отн. 10^{-6} м/с ²
104.	ГОСТ Р ИСО 6954	Пассажиры и торговые суда.	-	-	Общая вибрация - уровень виброускорения; - эквивалентный скорректированный уровень виброускорения	(80 - 175) дБ отн. 10^{-6} м/с ²
105.	МУ № 3911	Рабочие места или места контакта с руками оператора	-	-	Вибрация (общая и локальная): - уровень виброускорения; - эквивалентный скорректированный уровень виброускорения	(80 - 175) дБ отн. 10^{-6} м/с ²
106.	МУК 2.6.1.1087	Металлолом	-	-	Максимальная мощность эквивалентной дозы гамма-излучения	(0 - 30) мкЗв/ч (0-3000) μ R/h
107.	МУ №122-5\72-91 (МУ №1-40/3805), п.7.1.1.	Продукция общественного питания	-	1704,1905	Эффективность тепловой обработки (реакция на пероксидазу)	положительная/ отрицательная
108.	п.7.2.2	Фритюрный жир	-	2202,2209	Степень термического окисления фритюрного жира	(0 - 1) %
109.	МУ МЗ СССР № 4237-86	Готовые блюда, пищевые продукты	-	-	Энергетическая ценность, ккал (расчетный метод)	-
110.	ГОСТ 7047, п. III	Витаминизированные готовые блюда, витаминные препараты	-	2202, 2009	Витамин С (аскорбиновая кислота)	(0 - 700) мг
111.	ГОСТ Р 54758, п.6	Молоко и продукты переработки молока	-	0401-0404	Плотность	(1015-1040) кг/м ³
112.	ГОСТ 5867, п.2	Молоко, молочный напиток, молочные и молочкосодержащие	-	0401-0406	Массовая доля жира	(0,5-82,5) %
		продукты, кисломолочные продукты, сыр и сырные				

1	2	3	4	5	6	7
		продукты, масло и масляную пасту, сливочно-растительный спред и сливочно-растительную топленую смесь, мороженое				
113.	ГОСТ Р ИСО 2446	Молоко цельное, частично обезжиренное, сырое, пастеризованное	-	0401	Массовая доля жира	(0,1 – 6,0) %
114.	ГОСТ 29247	Сгущенные и сухие молочные и молочкосодержащие консервы	-	0404	Массовая доля жира	(0,1 – 80,0) %
115.	ГОСТ Р 55361, п. 7.7	Молочный жир, масло, масляная паста из коровьего молока.	-	0405	Массовая доля влаги	(0,5 - 60,0) %
116.	п. 7.9				Массовая доля сухого обезжиренного вещества	(1,0 - 25,0) %
117.	п. 7.11				Массовая доля сухого обезжиренного - молочного остатка (расчетный метод)	-
118.	п. 7.12				Массовая доля хлористого натрия	(0,5 - 3,0) %
119.	п. 7.14				Титруемая кислотность	(1,0-6,0) °К
120.	п. 7.16				Кислотность молочной плазмы	(10,0-70,0) °Т
121.	ГОСТ Р 54669, п.7	Молоко и продукты переработки молока, в том числе молочные составные и молочкосодержащие продукты	-	0401-0406	Кислотность	(2 – 250) °Т
122.	ГОСТ 30305.3, п. 5	Молочные, молочкосодержащие консервы и сухие молочные продукты	-	0401-0406	Кислотность	(10 - 70) °Т
123.	ГОСТ 3624, п. 3	Молоко и молочные и молочкосодержащие продукты	-	0401-0406	Кислотность	(0 - 8,0) °Т
124.	ГОСТ Р 54668, п.7	Молоко и продукты переработки молока, в том	-	0401-0406	Массовая доля сухого вещества	(0,5% - 99,0) %.

1	2	3	4	5	6	7
		числе молочные составные и молкосодержащие продукты			Массовая доля влаги (расчетный метод)	-
125. ГОСТ 3626, п.2		Пастеризованное, стерилизованное молоко, мороженое, молкосодержащие продукты, кисломолочные продукты, сыр и сырные продукты, творог и творожные изделия	-	0401-0406	Массовая доля влаги и сухого вещества	(1 - 90) %
126. ГОСТ 3626, п.6		Сливочное масло	-	0401-0406	Массовая доля влаги	(40 - 90) %
127. ГОСТ 30305.1, п.4		Консервы молочные сгущенные	-	0403	Массовая доля влаги	(1 - 90) %
128. ГОСТ 3623, п.6		Пастеризованное молоко, сливки, пахту, сыворожку, творог, сметану, сливочное масло, кисломолочные напитки и другие молочные продукты	-	0401-0406	Пероксидаза	присутствие/ отсутствие
129. п. 7					Фосфатаза	присутствие/ отсутствие
130. ГОСТ Р 54761, п.6		Молочное сырье (сырое молоко, сырые сливки, обезжиренное молоко, концентрированное молоко) и молочные продукты	-	0401-0406	Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка	(0,5 - 99,0) %
131. ГОСТ 29245, п. 3		Консервы молочные	-	0403	Консистенция, цвет, вкус, запах	-
132. ГОСТ Р 55063, п. 7.6		Сыры, плавленые сыры	-	0406	Массовая доля влаги и сухого вещества	(3,0 - 70,0) %.
133. п. 7.8					Массовая доля жира	(3,0 - 70,0) %.
134. п. 7.10					Массовая доля хлористого натрия	(1,0 - 8,0) %
135. ГОСТ Р 51487		Масла растительные и жиры животные	-	1501-1514	Перекисное число	(0,1-45,0) ммоль ½ O/kg

1	2	3	4	5	6	7
136.	ГОСТ 32189, п.5.2	Маргарины, жиры для кулинарии кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности	-	1501-1514	Цвет, вкус, запах, консистенция	-
137.	п. 5.4, п. 5.5, п. 5.6, п. 5.7, п. 5.8				Массовая доля влаги	(0,01 - 25,0) %.
138.	п. 5.10	Маргарины			Кислотность	(0,5 - 3,0) °К
139.	ГОСТ 26593	Масла растительные	-	1507-1517	Перекисное число	0,1-40 ммоль ½ O/кг
140.	ГОСТ 31933, п.7.	Масла растительные.	-	1507-1514	Кислотное число	(0,1 - 30,0) мг КОН/г
141.	ГОСТ 11812, п. 2	Масла растительные	-	1507-1517	Массовая доля влаги	(0,1 - 10,0) %
142.	ГОСТ 5472, п. 3	Масла растительные	-	1509-1514	Цвет, запах, прозрачность	-
143.	ГОСТ 8558.1, п.8	Мясо, мясные и мясосодержащие продукты (колбасные изделия, продукты из мяса, полуфабрикаты, кулинарные изделия, консервы), мясо птицы, а также используемые при их производстве нитрит содержащие компоненты (рассолы, посолочные смеси и др.)	-	1601-1605	Массовая доля нитрита натрия	(0,00002 - 0,012) %
144.	ГОСТ 29299 (ИСО 2918)	Мясо и мясные продукты	-	1601-1605	Массовая доля нитрита натрия	(0,00002 - 0,012) %
145.	ГОСТ 31720, п.5	Пищевые яичные продукты, выработанные из пищевых яиц сельскохозяйственной птицы: яичная масса; яичный меланж, яичный белок, яичный желток жидкие и сухие; полуфабрикаты и кулинарные изделия из яиц, яичного меланжа, яичного белка и яичного желтка	-	0407-0408	Консистенция, запах, вкус, флейвор	-

1	2	3	4	5	6	7
146.	ГОСТ 9957, п. 7	Все виды мяса, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты	-	0201-0210, 1601-1602	Содержания хлористого натрия	(0,1 - 7,0) %
147.	ГОСТ 31470, п.12.8	Мясо птицы, в т. ч. обваленное и измельченное, а также субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	-	0408	Массовая доля хлеба	(2 - 20) %
148.	п.6				Качественный тест с реактивом Нesslerа (свежесть мяса)	отрицательный/положительный (свежее/ несвежее/ сомнительной свежести)
149.	ГОСТ 33319	Мясо, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты	-	0201-0210 0408	Массовая доля влаги	(1,0 - 85,0) %
150.	ГОСТ 31930, п. 4	Замороженное мясо птицы (тушки кур, индеек, уток, гусей, цесарок, перепелов и их части)	-	0408	Массовая доля влаги и мясного сока, выделившихся при размораживании мяса	(2,0-30,0) %
151.	ГОСТ 31720	Пищевые продукты	-	0407	Внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус	-
152.	ГОСТ 31469, п.6	переработки яиц сельскохозяйственной птицы	-		Массовая доля сухого вещества	(25,0 - 99,5) %
153.	ГОСТ 26186-84, п. 3	Продукты переработки плодов и овощей, мясные и мясорастительные консервы, включая продукты питания из картофеля	-	0711-0713, 2001-2009, 1601-1602	Массовая доля хлоридов	(0,02 - 36,51) %
154.	ГОСТ 7636, п.3.3.2	Рыба, морские	-	0301-0308, 0605, 1604-1605	Массовая доля воды	(1 - 90) %
155.	п. 3.5.2.	млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки	-		Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	(0,1 - 40) %
156.	ГОСТ 27082, п.4	Рыба, морские млекопитающие и продукты их переработки, консервы, пресервы	-	0301-0308, 1604-1605	Общая кислотность	(0,1 - 14) %
157.	ГОСТ 27207	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	-	1604-1605	Массовая доля поваренной соли	(0,01 - 20,0) %

1	2	3	4	5	6	7
158.	ГОСТ 31339, п.4.3.1.2	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	-	1301-1308	Массовая доля глазури, снега, бумаги, защитного покрытия или пленки	(1 - 90) %
159.	ГОСТ 26808, п. 4	Консервы из рыбы и морепродуктов	-	1604	Массовая доля сухих веществ	(10,0 - 50,0) %
160.	ГОСТ 7631, п. 6	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них	-	0301-0308, 1604	Внешний вид (разделка, консистенция), цвет, запах, вкус после варки	-
161.	ГОСТ 26664, п. 2	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	-	1604	Вкус, цвет, запах	-
162.	ГОСТ 28796, п.8.3.1	Мука пшеничная.	-	1101	Сырая клейковина	(20 - 50) %
163.	ГОСТ 27558	Мука и отруби	-	1101-1102, 1105-1106	Цвет, запах, вкус, хруст	-
164.	ГОСТ 9404	Мука и отруби	-	1101-1102, 1105-1106	Массовая доля влаги	(2,0 - 90,0) %
165.	ГОСТ 26312.2	Крупа	-	1103	Вкус, цвет, запах	-
166.	ГОСТ 26312.7	Крупа	-	1103	Влажность	(2,0 - 90,0) %
167.	ГОСТ 5669	Хлеб и хлебобулочные изделия	-	1905	Пористость мякиша	(20,0-90,0) %
168.	ГОСТ 5670	Хлеб и хлебобулочные изделия	-	1905	Кислотность	(1 - 10) градусов
169.	ГОСТ 5672, п.3	Хлеб и хлебобулочные изделия	-	1905	Массовая доля сахара	(1 - 50) %
170.	ГОСТ 21094	Хлеб и хлебобулочные изделия	-	1905	Влажность	(1 - 50) %
171.	ГОСТ 31964, п. 7.1	Изделия макаронные	-	1902	Форма, вкус, цвет, запах	-
172.	п. 7.3		-	1902	Массовая доля влаги	(0,1 - 20,0) %
173.	п. 7.4		-	1902	Кислотность	(0,1 - 10,0) град.
174.	п. 7.6		-	1902	Массовая доля золы	(0,02 - 0,10) %
175.	ГОСТ 5897, п. 2	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	-	1701-1702, 1704, 1905	Вкус, цвет, запах	-
176.	ГОСТ 5898, п.2, п. 3	Кондитерские изделия;	-	1905	Кислотность	(0,1 - 5,0) град.
177.	п.4	мучные-кондитерские изделия, изготовляемые на дрожжах			Щелочность	(0,1 - 5,0) град.

1	2	3	4	5	6	7
178.	ГОСТ 5900, п 7	Изделия кондитерские и полуфабрикаты	-	1905,1704	Массовая доля влаги	(0,1 - 50,0) %
179.	п.8				Массовая доля сухих веществ	(1 - 50) %
180.	ГОСТ 5903, п.6.2				Массовая доля общего сахара выраженной в сахарозе	(0,1 - 95) %
					Массовая доля общего сахара в пересчете на сухое вещество	(0,1 - 95) %
181.	ГОСТ 26521	Сахар - песок и сахар-рафинад		1701-1702	Масса нетто	(0,1 - 50) кг
182.	ГОСТ 12574	Сахар- песок и сахар-рафинад		1701-1702	Массовая доля золы	(0,01 - 1,0) %
183.	ГОСТ Р 54642	Сахар белый (кристаллический, кусковой, сахарная пудра), сахар-песок, тростниковый сахар-сырец	-	1701-1702	Массовая доля влаги	(0,1 - 1,0) %
					Массовая доля сухих веществ	(0,1 - 1,0) %
184.	ГОСТ 31964, п. 7.1	Изделия макаронные	-	1902	Форма, вкус, цвет, запах	-
185.	ГОСТ 12576, п. 8	Сахар белый (кристаллический, кусковой, сахарная пудра), сахар-песок	-	1701-1702	Внешний вид, цвет, запах, чистота раствора, вкус	-
186.	ГОСТ 31774	Мед	-	0409	Массовая доля воды	(13 - 25) %
187.	ГОСТ 31768, п. 3.4	Мед натуральный	-	0409	Массовая доля гидроксибензилфурфурала	не более 25,0 мг/кг (реакция отрицательная)/ не менее 25,0 мг/кг (реакция положительная)
188.	МУ № 5048, п. 2	Продукция растениеводства	-	0701-0713, 0801-0814, 2001-2009	Массовая доля нитратов	(29 - 9000) мг/кг
189.	ГОСТ 29270, п. 5	Продукты переработки плодов и овощей	-	0701-0713, 0801-0814, 2001-2009	Нитраты	(10 - 3000) мг/кг
190.	ГОСТ 1750, п.2.7	Фрукты сушеные. Их смеси, полуфабрикаты и фруктовые смеси.	-	0712	Внешний вид, форма, цвет, запах, вкус	-
191.	п.2.9				Массовая доля влаги	(0,5 - 50,0) %
192.	ГОСТ ISO 750	Продукты переработки	-	0711-0713,	Титруемая кислотность	(0,1 - 10,0) ммоль Н+

1	2	3	4	5	6	7
		плодов и овощей		2001-2009		
193.	ГОСТ 28561, п. 2	Продукты переработки плодов и овощей, включая продукты питания из картофеля	-	0711-0713, 2001-2009	Массовая доля сухих веществ	(0,5 – 90,0) %
					Массовая доля влаги	(0,5 – 90,0) %
194.	ГОСТ ISO 2173	Продукты переработки плодов и овощей.	-	0711-0713, 2001-2009	Массовая доля растворимых сухих веществ	(5,0 - 70,0) %
195.	ГОСТ 6687.2, п. 2	Напитки безалкогольные и слабоалкогольные	-	2202	Массовая доля сухих веществ	(1 - 16,0) %
196.	ГОСТ 6687.4	(газированные и негазированные), квасы и товарные сиропы.	-	2201-2202, 2206	Кислотность	(1 – 5) см ³ NaOH 1 моль/дм ³ / 100 см ³ (квасы и напитки)
						(10 – 20) см ³ NaOH 1 моль/дм ³ / 100 см ³ (сиропы)
197.	ГОСТ 6687.5, п.2	Продукция безалкогольной промышленности	-	2201, 2202	Внешний вид, вкус, цвет, аромат	-
198.	ГОСТ 12789, п.1	Пиво	-	2203	Цвет	(0,1 - 4,0) см ³ раствора йода, концентрацией 0,1 моль/дм ³ /100 см ³
199.	ГОСТ 30060, п. 3	Пиво и пивные напитки	-	2203	Внешний вид, вкус, цвет, аромат	-
200.	ГОСТ 32051, п. 6.1	Продукция винодельческая.	-	2204-2207	Внешний вид	-
201.	ГОСТ 12788, п.1	Пиво и пивные напитки	-	2203, 2206	Кислотность	(1,3 – 6) см ³ NaOH 1 моль/дм ³ / 100 см ³
202.	ГОСТ 32095	Продукция алкогольная и сырье для ее производства	-	2204-2208	Объемные доли этилового спирта	(0,04 – 100) %
203.	ГОСТ 13192, п.2.	Вина, виноматериалы и коньяки	-	2204- 2206	Массовая концентрация сахаров	(1,0 - 150,0) г/дм ³
204.	ГОСТ 32080, п. 5.3.1	Ликероводочные изделия	-	2204-2205	Объемная доля этилового спирта	(0 – 100) %
205.	п. 5.6			2208	Массовая концентрация титруемых кислот	(0,1 - 1,3) г/100см ³
206.	п. 5.4				Массовая концентрация общего экстракта	(0,1-47,0) г/100см ³
207.	п. 5.5				Массовая концентрация сахара	(0,1 - 1,5) г/100см ³
208.	ГОСТ 32114, п.4	Алкогольная продукция и сырье для ее производства:	-	2204-2206, 2009	Массовая концентрация титруемых кислот	(0,1 – 10) г/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
		вина, виноматериалы, спиртные и слабоалкогольные напитки и соки для промышленной переработки				
209.	ГОСТ 32115	Продукция алкогольная и сырье для ее производства	-	2204-2206	Массовая концентрация свободного и общего диоксида серы	(10,0 - 350,0) мг/дм ³
210.	МУК 4.1.699	Соль поваренная пищевая йодированная	-	2501 0091	Массовая доля йода	(0 - 104,7) мг/кг
211.	ГОСТ Р 51575, п. 4.1	Соль поваренная пищевая йодированная	-	2501 0091	Массовая доля йода	(20 - 60) мкг/г
212.	ГОСТ 15113.0	Концентраты пищевые	-	2101-2104	Подготовка проб	-
213.	ГОСТ 15113.1, п. 3				Масса нетто	(25 - 5000) г
214.	п. 5				Объемная масса отдельных компонентов	(0,02 - 200) г
215.	ГОСТ 15113.2, п.2				Минеральные примеси	(0,02 - 200) г
216.	п.5				Амбарные вредители	обнаружены / не обнаружены
217.	ГОСТ 15113.3, п. 2				Внешний вид, вкус, цвет, запах	-
218.	ГОСТ 15113.4, п. 3				Массовая доля влаги	(0,01 - 20) %
219.	ГОСТ 15113.5, п.2				Кислотность	(0,1 - 5) %
220.	ГОСТ 15113.7, п.2				Массовая доля хлоридов	(1 - 10) %
221.	ГОСТ 686, п. 3.7	Сушари армейские	-	2101	Кислотность	(7,5 - 21) градусов
222.	п. 3.8				Намокаемость	(1 - 10) минут
223.	ГОСТ 1936, п.2.5	Чай	-	0902	Массовая доля влаги	(0,2 - 10) %
224.	п.2.6				Массовая доля мелочи	(0,01 - 99,0) %
225.	ГОСТ 32572				Внешний вид и цвет чайного листа, вкус настоя, аромат настоя, цвет настоя, внешний вид разваренного чайного листа	-
226.	Руководство	Дезинфекционные средства	-	3808	Массовая доля активного хлора	(0,00035 - 0,2) %
227.	Р 4.2.2643-10, п.4.2.1.-4.2.6				Массовая доля активного брома	(0,0003 - 0,2) %
228.					Массовая-доля-активного-йода	(0,0001 - 0,2) %
229.					Массовая доля активного кислорода	(0,0001 - 0,2) %

1	2	3	4	5	6	7
230.					Массовая доля перекиси водорода	(0,17 – 8,5) %
231.					Массовая доля надуксусной кислоты	(0,0019 – 1,0) %
232.					Массовая доля хлоргексидина	(0,001 – 1) %
233.					Массовая доля четвертичных амонийных солей	(0,0007 – 0,36) %
234.					Массовая доля трегичного алкиламина – N,N-бис (3-аминопропил)додециламина	(0,0002 – 0,089) %
235.	ГОСТ 54077, п. 5	Молоко сырое	-	-	Соматические клетки	не более 500 000 клеток/от 500000 до 1000000 клеток/ свыше 1000000 клеток
236.	ГОСТ 10444.9	Продукты пищевые	-	160411-160420	<i>Clostridium perfringens</i>	обнаружено/не обнаружено
237.	ГОСТ 10444.8	Пищевые продукты и корма для животных	-	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1214 1501-1522 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2207-2209	<i>Bacillus cereus</i>	(1,0 - 9,9·10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
238.	ГОСТ ISO 21871	Пищевые продукты и корма для животных	-	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714	<i>B. cereus</i> (НВЧ)	(1,0 - 9,9·10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)

1	2	3	4	5	6	7
				0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1214 1501-1522 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106		
239.	ГОСТ 10444.7 (СТ СЭВ 5211) п. 5,4	Пищевые продукты	-	160411- 160420	Вегетативные клетки и споры <i>Clostridium botulinum</i>	обнаружено/ не обнаружено
240.	ГОСТ 10444.11	Пищевые продукты и корма для животных	-	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1214 1501-1522 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106	Мезофильные молочнокислые микроорганизмы/ молочнокислые микроорганизмы	(1,0 - 9,9·10 ^н) КОЕ/г (см ³)
241.	ГОСТ 10444.12	Пищевые продукты и корма для животных	-	0201-0210	Плесневые грибы	(1,0 - 9,9·10 ^н) КОЕ/г (см ³)
					Дрожжи	(1,0 - 9,9·10 ^н) КОЕ/г (см ³)
242.	ГОСТ 28560	Пищевые продукты	-	0201-0210	Бактерии рода <i>Proteus</i> и (или)	обнаружено/ не

1	2	3	4	5	6	7
				0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1214 1501-1522 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209	Morganella Бактерии рода Enterococcus	обнаружено (1,0 - 9,9 · 10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
243. ГОСТ 28566 (СТ СЭВ 6646-89)						
244. ГОСТ 29185		Пищевые продукты и корма для животных	-	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1214 1501-1522 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209	Сульфитредуцирующие бактерии	обнаружено/ не обнаружено
245. ГОСТ 32011		Пищевые продукты и корма для животных	-	0201-0210 0301-0308	Escherichia coli O157	отсутствие/ наличие

1	2	3	4	5	6	7
				0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1214 1501-1522 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209		
246. ГОСТ 31744		Пищевые продукты и корма для животных, образцы из окружающей среды в сфере производства и оборота пищевых продуктов	-	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1214 1501-1522 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209	Clostridium perfringens	$(1,0 - 9,9 \cdot 10^n)$ КОЕ/г (см^3)
247. ГОСТ 32031		Пищевые продукты	-	0201-0210	Listeria monocytogenes	отсутствие/ наличие
248. МУК 4.2.1122				0301-0308	Listeria monocytogenes	обнаружено/
				0401-0410		не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
249. ГОСТ 32010				0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1214 1501-1522 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209	Бактерии рода <i>Shigella</i>	обнаружено/ не обнаружено
250. ГОСТ 10444.15					Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы (бактерии, дрожжи, плесневые грибы)/КМАФАнМ	(1,0 - 9,9 · 10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
251. ГОСТ 7218, п. 10					Подсчет микроорганизмов	-
252. ГОСТ 30726					Бактерии вида <i>Escherichia coli</i> (<i>E. coli</i>)	обнаружено/ не обнаружено
253. ГОСТ 32064		Пищевые продукты и корма для животных, образцы из окружающей среды в сфере производства и оборота пищевых продуктов	-	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1214 1501-1522 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209	Бактерии семейства <i>Enterobacteriaceae</i>	обнаружено/ не обнаружено
254. ГОСТ Р 54755		Пищевые продукты	-	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	обнаружено/ не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
				0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1214 1501-1522 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209		
255. ГОСТ 31746		Пищевые продукты, кроме молока и молочной продукции.	-	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1214 1501-1522 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209	Коагулазоположительные стафилококки и <i>Staphylococcus aureus</i> (<i>S. aureus</i>)	обнаружено/ не обнаружено
256. ГОСТ 31708		Пищевые продукты, образцы окружающей среды в местах производства и оборота пищевых продуктов	-	007/2011 023/2011 029/2012	Количество презумптивных бактерий <i>Escherichia coli</i> (<i>E. Coli</i>)	обнаружено/ не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
257.	ГОСТ 31747	Пищевые продукты, кроме молока и молочных продуктов	-	024/2011 029/2012 034/2013 040/2016	Бактерии группы кишечных палочек (колиформных бактерий)/БГКП (колиформы)	обнаружено/ не обнаружено
258.	ГОСТ ISO 21527-1 ГОСТ ISO 21527-2	Пищевые продукты и корма для животных Пищевые продукты и корма для животных	- -	024/2011 040/2016	Количество жизнеспособных дрожжевых и плесневых грибов	(1,0 - 9,9 · 10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
259.	ГОСТ 32149, п.7	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы	-	0407	Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	(1,0 - 9,9 · 10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
260.	п.8				Бактерии группы кишечных палочек (колиформных бактерий) / БГКП (колиформы)	обнаружено/ не обнаружено
261.	п.9				Бактерии рода <i>Salmonella</i> / патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы	обнаружено/ не обнаружено
262.	п.10				Бактерии рода <i>Proteus</i>	обнаружено/ не обнаружено
263.	п.11				Бактерии вида <i>Staphylococcus aureus</i> / <i>S.aureus</i>	обнаружено/ не обнаружено
264.	ГОСТ Р 54354 п. 8.2.	Мясо (все виды убойных животных), полуфабрикаты, субпродукты, колбасные изделия и продукты из мяса	-	0201-0210	Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы/ КМАФАнМ	(1,0 - 9,9 · 10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
265.	п. 8.3				Бактерии рода <i>Salmonella</i> / сальмонеллы	обнаружено/ не обнаружено
266.	п. 8.5				Энтерококки	обнаружено/ не обнаружено
267.	п. 8.6.				Бактерии группы кишечных палочек (колиформных бактерий) /БГКП (колиформы)	обнаружено/ не обнаружено
268.	п. 8.8				<i>Staphylococcus aureus</i>	обнаружено/ не обнаружено
269.	п. 8.9				<i>Bacillus cereus</i>	обнаружено/ не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
270. п. 8.10					Сульфитредуцирующие клостридии	обнаружено/ не обнаружено
271. п. 8.11.					Бактерии рода <i>Proteus</i> / <i>Proteus</i>	обнаружено/ не обнаружено
272. п. 8.14.					Молочнокислые микроорганизмы	обнаружено/ не обнаружено
273. п. 8.15					Дрожжи и плесневые грибы	обнаружено/ не обнаружено
274. ГОСТ Р 54374		Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	-	0207	Бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий родов <i>Escherichia</i> , <i>Citrobacter</i> , <i>Enterobacter</i> , <i>Klebsiella</i> , <i>Serratia</i>) / БГКП палочек (колиформы)	отсутствие/ наличие
275. ГОСТ Р 50396.1		Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	-	0207	КМАФАнМ	(1,0 - 9,9 · 10 ⁶) КОЕ/г (см ³)
276. ГОСТ 7702.2.6		Мясо птицы, субпродукты, полуфабрикаты, колбасные изделия и продукты	-	0207	Сульфитредуцирующие клостридии	обнаружено/ не обнаружено
277. ГОСТ 7702.2.7		(кулинарные изделия и кулинарные полуфабрикаты) из мяса птицы, продукты сублимационной сушки из мяса птицы, также пищевой жир - сырец птицы	-		Бактерии рода <i>Proteus</i>	обнаружено/ не обнаружено
278. ГОСТ 31468		Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	-	0207	Бактерии рода <i>Salmonella</i> / патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы	обнаружено/ не обнаружено
279. ГОСТ Р 54674		Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	-	0207	<i>Staphylococcus aureus</i> / <i>S.aureus</i>	обнаружено/ не обнаружено
280. МУК 4.2.762, п.4.1		Готовые изделия с кремом	-	1704, 1905	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных	(1,0 - 9,9 · 10 ⁶) КОЕ/г (см ³)

1	2	3	4	5	6	7
					микроорганизмов/ КМАФАнМ	
281. п.4.2					Бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) /БГКП (колиформы)	наличие/ отсутствие
282. п.4.3					Бактерии рода <i>Salmonella</i> / патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы	наличие/ отсутствие
283. п.4.4					Коагулазоположительные стафилококки и <i>Staphylococcus aureus</i> /S.aureus	наличие/ отсутствие
284. п.4.5					Дрожжи,	(1,0 - 9,9·10 ^н) КОЕ/г (см ³)
					Плесени	(1,0 - 9,9·10 ^н) КОЕ/г (см ³)
285. ГОСТ 26972, п.4.1.		Зерно риса, овса, гречихи и вырабатываемая из него крупа, мука и толокно, используемые для производства продуктов детского питания, а также пищевые концентраты, содержащие эти компоненты	-	1001-1008 1101-1108 1901 1902 1904	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов/ КМАФАнМ	(1,0 - 9,9·10 ^н) КОЕ/г (см ³)
286. п.4.2.					Бактерий группы кишечных палочек/БГКП (колиформы)	обнаружено/ не обнаружено
287. п.4.3.					Плесневые грибы	(1,0 - 9,9·10 ^н) КОЕ/г (см ³)
					Дрожжи	(1,0 - 9,9·10 ^н) КОЕ/г (см ³)
288. ГОСТ 31903		Пищевые продукты	-	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1214 1501-1522 1601-1605 1701-1704	Пенициллин Стрептомицин Тетрациклин	наличие/ отсутствие наличие/ отсутствие наличие/ отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
				1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209 2301-2309		
289.	ГОСТ ISO/TS 10272-1	Пищевые продукты и корма	-	-	Campylobacter spp	наличие/ отсутствие
290.	ГОСТ ISO/TS 10272-2	для животных, образцы из окружающей среды в сфере производства и оборота пищевых продуктов	-	-	Campylobacter spp	(1,0 - 9,9 · 10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
291.	МУК 4.2.2321, с изменениями МУК 4.2.2878	Продовольственное сырье, пищевые продукты животного происхождения	-	-	Campylobacter spp	обнаружено/ не обнаружено
292.	ГОСТ 30425	Все виды полных консервов	-	2301	Промышленная стерильность	не подлежат оценке/ соответствует требованиям промышленной стерильности / не соответствует требованиям промышленной стерильности
293.		Полные консервы групп "А" и "Б" Полные консервы групп "А" и "Б" для детского и диетического питания	-	2301	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп Bacillus cereus и Bacillus polutuxa в 1г(см ³)	обнаружены/ не обнаружены
294.					Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы Bacillus Subtilis в 1 г (см ³)	обнаружены (1 - 20) клеток/не обнаружены
295.					Мезофильные клостридии Clostridium botulinum и (или) Clostridium perfringens в 1 (10) г (см ³)	обнаружены/ не обнаружены
296.					Мезофильные клостридии (кроме	обнаружены/

1	2	3	4	5	6	7
					Clostridium botulinum и (или) Clostridium perfringens в 1 г(см ³)	не обнаружены
297.					Несporообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи в 1 г(см ³)	обнаружены/ не обнаружены
298.					Сporообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г(см ³)	обнаружены/не обнаружены
299.	ГОСТ 30425	Полные консервы группы "В"	-	2301	Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы Bacillus рolytuxa в 1 г(см ³)	обнаружены/ не обнаружены
300.					Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г(см ³)	Обнаружены (1 - 100) КОЕ/ не обнаружены
301.					Мезофильные клостридии Clostridium Botulinum и (или) Clostridium Perfringens в 1 г(см ³)	обнаружены/ не обнаружены
302.					Мезофильные клостридии (кроме Clostridium Botulinum и (или) Clostridium Perfringens) в 1 г(см ³)	обнаружены/ не обнаружены
303.					Несporообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи в 1 г(см ³)	обнаружены/ не обнаружены
304.		Полные консервы группы «Г»	-	2301	Несporообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи в 1 г(см ³)	обнаружены/ не обнаружены
305.					Молочнокислые микроорганизмы	обнаружены/ не обнаружены

1	2	3	4	5	6	7
306.		Полуконсервы группы «Д»			Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	(1 - 400) КОЕ/г
307.					Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) в 1 г	обнаружены/ не обнаружены
308.					<i>Bacillus Cereus</i> в 1 г	обнаружены/ не обнаружены
309.					Сульфитредуцирующие клостридии в 1(0,1)г	обнаружены/ не обнаружены
310.					<i>Staphylococcus aureus</i> и другие коагулазоположительные стафилококки в 1 г	обнаружены/ не обнаружены
311.	ГОСТ 32901, п 8.4	Молоко и молочная продукция	-	0401-0406	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов/ КМАФАнМ	(1,0 - 9,9·10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
312.	п 8.5				Бактерий группы кишечных палочек/БГКП (колиформы)	обнаружено/ не обнаружено
313.	ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002)	Молоко и молочная продукция	-	0401-0406	Бактерии рода <i>Salmonella</i> / патогенные, в т. ч. сальмонеллы	обнаружено/ не обнаружено
314.	ГОСТ 30347				<i>Staphylococcus aureus</i> /стафилококки <i>S. aureus</i>	обнаружено/ не обнаружено
315.	ГОСТ 33566, п. 5				Дрожжи	(1,0 - 9,9·10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
					Плесени	(1,0 - 9,9·10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
316.	ГОСТ 33951				Молочнокислые микроорганизмы	(1,0 - 9,9·10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
317.	МУК 4.2.577, п. 7.1	Продукты детского питания	-	0201-0210 0301-0308 0401-0410	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов/ КМАФАнМ	(1,0 - 9,9·10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
318.	п. 7.2			0701-0714 0801-0814	Бактерий группы кишечных палочек/БГКП (колиформы)	наличие/ отсутствие
319.	п. 7.3			0901-0910	<i>E. coli</i>	наличие/ отсутствие
320.	п. 7.4			1001-1008 1101-1109	Сальмонеллы/ патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	наличие/ отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
321. п. 7.5				1201-1214	Коагулазоположительные стафилококки (<i>S. aureus</i>)	наличие/ отсутствие
322. п. 7.6				1501-1522		
				1601-1605	Бактерии рода <i>Enterococcus</i>	(1,0 - 9,9 · 10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
323. п. 7.7				1701-1704		
				1801-1806	<i>B. cereus</i>	(1,0 - 9,9 · 10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
				1901-1905		
324. п. 7.8				2001-2009	Дрожжи и плесневые грибы	(1,0 - 9,9 · 10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
				2101-2106		
				2201-2209		
				2301-2309		
325.	МУК 4.2.2428, с дополнением и изменением МУК 4.2.3144-13	Продукты для питания детей раннего возраста	-	0201-0210	<i>E. sakazakii</i>	наличие/ отсутствие
				0301-0308		
				0401-0410		
				0701-0714		
				0801-0814		
				0901-0910		
				1001-1008		
				1101-1109		
				1201-1214		
				1501-1522		
				1601-1605		
				1701-1704		
				1801-1806		
				1901-1905		
				2001-2009		
326. ГОСТ 30706		Продукты молочные для детского питания	-	0401-0406, 190110	Дрожжи	(1,0 - 9,9 · 10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
					Плесневые грибы	(1,0 - 9,9 · 10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
327. ГОСТ 33491, п.7.17		Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями	-	0403	Бифидобактерии	(1,0 - 9,9 · 10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
328. МУК 4.2.999		Кисломолочные продукты	-	0403, 1901	Бифидобактерии	(1,0 - 9,9 · 10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
329. ГОСТ 30712, п.6.1		Продукты безалкогольной	-	2201, 2202	Количество мезофильных аэробных и	(1,0 - 9,9 · 10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)

1	2	3	4	5	6	7
		промышленности.			факультативно-анаэробных микроорганизмов/ КМАФАнМ	(см ³)
330. п. 6.2					Количество мезофильных аэробных микроорганизмов/ КМАЭМ	(1,0 - 9,9·10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
331. п. 6.3					Бактерий группы кишечных палочек/БГКП	обнаружено/ не обнаружено
332. п. 6.4					Дрожжи и плесневые грибы/дрожжи и плесени	(1,0 - 9,9·10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
333. МР №96/225 от 07.04.1997г Приложение 4.1, п. 4.1.2.3		Воды питьевые	-	2201	Колиформные бактерии/бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	наличие/ отсутствие
334. Приложение 4.1, п. 4.1.2.4		минеральные природные, столовые, лечебно-столовые, лечебные			Фекальные колиформные бактерии/бактерии группы кишечных палочек (колиформы) фекальные	наличие/ отсутствие
335. Приложение 4.1, п. 4.1.2.5					Синегнойные палочки/ Pseudomonas aeruginosa	наличие/ отсутствие
336. Приложение 4.1, п. 4.1.2.6					Общее микробное число (ОМЧ)	(0-100) КОЕ в см ³
337. Методические рекомендации и «Обнаружение и идентификация Pseudomonas aeruginosa в объектах окружающей среды (пищевых продуктах, воде, сточных жидкостях)» Москва. 1984 г п. 4		Пищевые продукты, вода, сточные жидкости	-	2201	Pseudomonas aeruginosa /P.aeruginosa	наличие/ отсутствие
338. МУК 4.2.801, п 3.1, п.4.1		Парфюмерно-косметическая продукция	-	3401, 3402	Подготовка к методам исследований	
					Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных бактерий/ КМАФАнМ	(1,0 - 9,9·10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
339. п. 4.2					Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы/дрожжи, плесени	обнаружено/ не обнаружено
340. п. 4.3					Бактерии семейства энтеробактерии	обнаружено/ не обнаружено
341. п. 4.4					Pseudomonas aeruginosa /P.aeruginosa	обнаружено/ не обнаружено
342. п. 4.5					Staphylococcus aureus/ S.aureus	обнаружено/ не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
343. п. 4.6					Стерильность	стерильно/не стерильно
344. МУ 2.1.4.1184, Приложение 7		Питьевая вода, расфасованная в емкости.	-	2201	ОМЧ при 22°C	(1 - 1·10 ⁶) КОЕ/г(см ³)
345. Приложение 8					ОМЧ при 37 °C	(1 - 1·10 ⁶) КОЕ/г(см ³)
346. Приложение 9					общие и глюкозоположительные колиформные бактерии/ ОКБ, ТКБ	обнаружено/ не обнаружено
347. Приложение 10					<i>Pseudomonas aeruginosa</i> /P.aeruginosa	обнаружено/ не обнаружено
348. Приложение 11					Колифаги	обнаружено/ не обнаружено
349. ГОСТ 18963 п.4.1					Ооцисты криптоспоридий	обнаружено/ не обнаружено
350. п.4.2 (мембранной фильтрации)		Вода питьевая	-	2201	Общее количество бактерий/ОМЧ	(30-300) КОЕ/мл
351. п.4.3					Бактерий группы кишечных палочек /БГКП	наличие/ отсутствие
352. ГОСТ 31955.1-2013					Бактерии-показатели свежего фекального загрязнения /ФКП	наличие/ отсутствие
					<i>E. coli</i>	обнаружено/ не обнаружено
					Общие колиформные бактерии	обнаружено/ не обнаружено
353. МУК 4.2.1018 п.8.1		Питьевая вода централизованных систем питьевого водоснабжения	-	-	Общее микробное число/ ОМЧ при 37°C	(0 - 300) КОЕ/ 1 мл
354. п.8.2 (метод мембранной фильтрации)					Общие и термотолерантные колиформные бактерии/ОКБ, ТКБ	(0 - 300) КОЕ/ 100 мл
355. п.8.3 (титрационный метод)					Общие и термотолерантные колиформные бактерии (ОКБ, ТКБ)	НВЧ (50 - 24000) КОЕ/ 100 мл
356. п.8.4					Споры сульфитредуцирующих клостридий	(0 - 20) КОЕ/ 20 мл
357. п.8.5					Колифаги	НВЧ (0 - 100) БОЕ/ 100 мл
358. МУК 4.2.1884 п. 2.7 (метод мембранной фильтрации)		Вода поверхностная водных объектов-пунктах питьевого,	-	2201	Общие и термотолерантные колиформные бактерии (ОКБ, ТКБ)	(30 - 500) КОЕ/ 100мл

1	2	3	4	5	6	7
	п. 2.8 (титрационный метод)	хозяйственно-бытового и рекреационного водопользования			Общие и термотолерантные колиформные бактерии (ОКБ, ТКБ)	НВЧ (50 - 24000) КОЕ/100мл
359.	п. 2.9				Колифаги	(0 - 300) БОЕ/ 100 мл
360.	п. 2.10				Патогенные бактерии семейства Enterobacteriaceae рода Salmonella	обнаружено/не обнаружено
361.	п.3				Яйца гельминтов, цисты патогенных простейших, ооцисты криптоспоридий	обнаружено/не обнаружено
362.	приложение 1				Общее микробное число (ОМЧ)	(0 - 300) КОЕ/ 1 мл
363.	приложение 2				Споры сульфитредуцирующих клостридий	обнаружено/не обнаружено
364.	приложение 3				E.coli	обнаружено/не обнаружено
365.	приложение 5 (метод мембранной фильтрации)				Бактерии рода Enterococcus	(50 - 70) КОЕ/ 100мл
366.	приложение 6 (титрационный метод)				Бактерии рода Enterococcus	НВЧ (50 - 24000) КОЕ/ 100 мл
367.	приложение 7				Стафилококки	НВЧ (50 - 24000) КОЕ/ 100 мл
368.	МУК 4.2.2316-08	Питательные среды	-	-	Приготовление и контроль питательных сред	-
369.	МУ 2.1.5.800-99 Приложение 6	Вода сточная	-	2201	Общие колиформные бактерии/ОКБ	(10 - 100) КОЕ/ 100мл
370.	Приложение 7				Термотолерантные колиформы	(10 - 100) КОЕ/ 100мл
371.	Приложение 8				Сальмонеллы/патогенные микроорганизмы	обнаружено/не обнаружено
372.	МУК 4.2.2218, п. 5.2	Объекты внешней среды (вода поверхностная водных объектов, хозяйственно-бытовые сточные воды, пищевые продукты, смывы, клинический материал)	-	-	Колифаги Холерный вибрион	(0 - 300) БОЕ/ 100 мл обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
373.	МУН № 3182, п. 3.1	Вода дистиллированная	-	-	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных бактерий/КМАФАнМ	(1,0 - 9,9 · 10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
374.	п. 5.1	Дистиллированная вода, инъекционные растворы, смывы с инструментария, оборудования, рук персонала			Бактерии группы кишечных палочек	обнаружено/ не обнаружено
375.	п. 3.5	Воздух помещений аптек	-	-	Синегнойная палочка/ P. aeruginosa	обнаружено/ не обнаружено
376.	ГФ XII 2007 (выпуск 1-2), 2007, 2010 п. 31, 32	Вода очищенная (дистиллированная), вода для гемодиализа, вода для инъекций, основное сырье (субстанции), для производства стерильных препаратов	-	-	Общее микробное число/ОМЧ	(1 - 1 · 10 ⁿ) КОЕ/(м ³)
					Плесневые и дрожжевые грибы	(1 - 1 · 10 ⁿ) КОЕ/(м ³)
					Золотистый стафилококк/S. aureus	(1 - 1 · 10 ⁿ) КОЕ/(м ³)
					Общее число бактерий/ОМЧ	(1 - 1 · 10 ⁿ) КОЕ/(м ³)
377.	МУ 2293-81 раздел IV	Почва	-	-	Энтерококки/фекальные стрептококки, индекс	(1 - 1 · 10 ⁿ) КОЕ/(м ²)
					Сальмонеллы/патогенные микроорганизмы	обнаружено/ не обнаружено
					Шигеллы/патогенные микроорганизмы	обнаружено/ не обнаружено
378.	МУК 4.2.2870, раздел 5	Пищевые продукты, вода, ил, гидробионты, сточная вода, кал, рвотные массы, мухи, смывы с окружающей среды	-	-	Холерный вибрион	обнаружено/ не обнаружено
379.	МР ФЦ/4022, п. 7	Почва, грунты, иловые осадки, биогумус	-	-	Индекс БГКП	(10 - 1000)
380.	п. 8				индекс энтерококков	(10 - 1000)
381.	п. 11				Бактерии рода Salmonella, Shigella	обнаружено/ не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
382.	МУ 143-9/316	Лечебная грязь	-	-	ОМЧ	обнаружено (1 - 1·10 ⁶) КОЕ/(м ³)
383.	МУК 4.2.2942	Воздух помещений в учреждениях здравоохранения, других организациях лечебного профиля	-	-	Общее микробное число /ОМЧ S. aureus Плесневые и дрожжевые грибы	(1 - 1·10 ⁶) КОЕ/(м ³) (1 - 1·10 ⁶) КОЕ/(м ³) (1 - 1·10 ⁶) КОЕ/(м ³)
		Смывы с объектов окружающей среды в учреждениях здравоохранения, других организациях лечебного профиля в т.ч. изделий медицинского назначения, шовного материала, спецодежды	-	-	Стафилококки/ S. aureus	обнаружено/ не обнаружено
					Бактерии группы кишечных палочек /БГКП	обнаружено/ не обнаружено
					Бактерии рода сальмонелла	обнаружено/ не обнаружено
					Синегнойная палочка /P. aeruginosa	обнаружено/ не обнаружено
					Стерильность	стерильно/ не стерильно
					Эффективность обработки рук персонала (наличие роста микрофлоры)	эффективно/не эффективно (отсутствие роста/ наличие роста)
		Шовный и перевязочный материал	-	-	Стерильность	стерильно/ нестерильно
384.	МУ N 2657, п. 2.7, п.3, п.5	Смывы с поверхностей	-	-	Отбор проб БГКП	- обнаружено/ не обнаружено
					S. aureus	обнаружено/ не обнаружено
385.	МУ №15/6-5	Паровые и воздушные стерилизаторы.	-	-	Общая количество бактерий Geobacillus stearothermophilus, ВКМ-В-718 Bacillus licheniformis, штамм G ВКМ В-1711Д	(1 - 1·10 ⁶) бактерий/(м ²) обнаружено/ не обнаружено
386.	МУК 4.2.1035	Дезинфекционные камеры	-	-	S. aureus	обнаружено/ не обнаружено
387.	МУК 4.2.3019	Смывы с поверхностей, овощи, клинический			Бактерии рода иерсиния	обнаружено/ не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
388.	МР №11-3/8-09	материал: испражнения, моча, мокрота.			Бактерии рода иерсиния	обнаружено/ не обнаружено
389.	Приказ № 535 от 22.04.1985 г.	Клинический материал	-	-	Род <i>Staphylococcus</i>	наличие/ отсутствие
					Род <i>Streptococcus</i>	наличие/ отсутствие
					Семейство <i>Neisseriaceae</i>	наличие/ отсутствие
					Род <i>Corynebacteriaceae</i>	наличие/ отсутствие
					Род <i>Pseudomonas</i>	наличие/ отсутствие
					Семейство <i>Enterobacteriaceae</i>	наличие/ отсутствие
390.	МУ № 04-723/3	Биологический (клинический) материал	-	-	Бактерии семейства <i>Enterobacteriaceae</i>	обнаружено/ не обнаружено
391.	МР № 0100/13745-07-34				Брюшной тиф, паратифы	обнаружено/ не обнаружено
392.	МУК 4.2.3065				Кориниобактерии	обнаружено/ не обнаружено
393.	МУК 4.2.1887				Нейссерии	обнаружено/ не обнаружено
394.					Гемофильная палочка	обнаружено/ не обнаружено
395.					Пневмококки	обнаружено/ не обнаружено
396.	МР 3.1.2.0072				Коклюш, паракклюш	обнаружено/ не обнаружено
397.	Инструкция № 1135-73 от 20.12.1973 г.	Клинический материал, пищевые продукты	-	-	Патогенные микроорганизмы	обнаружено/ не обнаружено
398.	МУК 4.2.3222	Кровь	-	-	Малярийные плазмодии	наличие/ отсутствие
399.	МУК 4.2.992	Биоматериал	-	-	Энтерогеморрагическая кишечная палочка <i>E. coli</i> O157:H7	наличие/ отсутствие
400.	МУК 4.2.1890	Культуры микроорганизмов	-	-	Чувствительность к антибиотикам	чувствительны/ не чувствительны
401.	МУК 4.2.2963	Биологический материал	-	-	Токсинообразующие <i>E. coli</i>	обнаружено/ не обнаружено
402.	МУ 4.2.2723	Биологический материал, пищевые продукты, объекты окружающей	-	-	Сальмонеллы	обнаружено/ не обнаружено

Протокол, пронумеровано
39 лист 26



Руководитель экспертной группы, эксперт по аккредитации

[Handwritten signature]

П.В. Корогаев

Член экспертной группы, технический эксперт

[Handwritten signature]

Е.Е. Короткова

[Handwritten signature]
ОЛЕЙНИК Д.Д.