

Э КЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ



Руководитель (заместитель руководителя) ЛИТВАК А. Г.

инициалы, фамилия

27 12 17

к аттестату аккредитации № РОСС RU.0001.513930

от «__» _____ 2017 г.

на 60 листах, лист 1

Область аккредитации испытательного лабораторного центра

Филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения

«Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области в Саргатском районе

Адрес места осуществления деятельности: дом 3, улица Товстухо, р.п.Саргатское, Омская область, 646400

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
			Пищевые продукты и продовольственное сырье:			
		Мясо и мясопродукты; птица, яйца и продукты их переработки				
	Органолептический метод:		10.11.1	0202 10 000 0202 20 500		

11	ГОСТ 9957 п.7
12	ГОСТ 26186 п.3
	Экстракционный метод:
13	ГОСТ 23042 п.8
	Инверсионно – вольтамперометричес- кий метод:
14	ГОСТ 26929
15	ГОСТ 33824
16	ГОСТ 26929
17	ГОСТ 33824
	Колориметрический метод:
18	ГОСТ 26929 ГОСТ 26927 п.2
19	ГОСТ 26929 ГОСТ 26930
	Фотометрический
20	ГОСТ 8558.1
	Бактериологический метод:

0207 11 900
0207 13 100
0207 13 300
0207 13 400
0207 13 500
0207 13 600
0207 13 910
1602 20 110 0
1602 31 110 0
1602 32 110 0
1602 32 300 0
1602 39 210 0
040700
0407001900
0407003000

- массовая доля хлористого натрия	(0,1-7,0) %
-массовая доля хлоридов	
- массовая доля жира	(0,2-50,0)%
- свинец	(0,01-6,0) мг/кг
-кадмий	(0,0015-1,0) мг/кг
-ртуть	от 0,003мг/кг
-мышьяк	от 0,01 мг/кг
- массовая доля нитрита	(0,00002-0,012) %

21	ГОСТ 32149				Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	-
22	ГОСТ 50396.1				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	-
23	ГОСТ 10444.15				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	-
24	ГОСТ 31747 (ISO 4831:2006, MOD) (ISO 4832:2006, MOD)				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	-
25	ГОСТ 32149				Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-
26	ГОСТ Р 54374п.8.1				Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-
27	ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002)				Бактерии рода Shigella	-
28	ГОСТ 31468				Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-
29	ГОСТ 32010				Листерия	-
30	ГОСТ 32149				Listeria monocytogenes	-
31	МУ 4.2.2723-10					
32	ГОСТ 32031					

33	МУК 4.2.1122-02			Listeria monocytogenes	-
34	ГОСТ 10444.12			Плесени	-
35	ГОСТ 28560			Бактерии рода Proteus	-
36	ГОСТ 7702.2.7			Бактерии рода Proteus	-
37	ГОСТ 32149			Бактерии рода Proteus	-
38	ГОСТ 10444.12			Дрожжи	-
39	ГОСТ 29185 п.8.2			Сульфитредуцирующие клостриды	-
40	ГОСТ 7702.2.6				
41	ГОСТ 10444.8			Возбудители порчи Bacillus cereus	-
42	ГОСТ 10444.11 (ISO 15214:1998)			Возбудители порчи мезофильные молочнокислые микроорганизмы	-
43	ГОСТ 31746 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003 п.8.1)			S. aureus	-
44	ГОСТ 32149			S. aureus	-
45	ГОСТ Р 54674			S. aureus	-
46	ГОСТ 30726			-E. coli	-
47	ГОСТ 28566			Бактерии рода Enterococcus	- 9

		Молоко и молочные продукты	10.51.1	0401 10 100 0			
			10.51.3	0401 20 110 0			
			10.51.4	0401 20 910 0			
	Органолептический метод:		10.51.40.300	0401 30 110 0	Внешний вид		
			10.51.51	0401 30 310 0	Консистенция		
48	ГОСТ 28283 п.4.3.		10.51.52	0401 30 910 0	Вкус и запах		
				0403 10 110 0	Цвет		
			10.51.56.110	0403 10 130 0			
49	ГОСТ 29245 п.3.		10.51.56.360	0403 10 190 0	Внешний вид		
			10.51.56.361	0403 10 310 0	Консистенция		
			10.52.10	0403 10 330 0	Вкус и запах		
			10.89.19.300	0403 10 390 0	Цвет		
50	ГОСТ 29245 п. 7		10.89.19.310	0406 10 2001	- группа чистоты		
	Гравиметрический метод:			0402 10 910 0			
				0402 210170 0			
			0402 21 190 0				
51	ГОСТ 30305.4		0402 10 110 0	- индекс растворимости			
			0402 21 110 0				
			0402 21 170 0				
52	ГОСТ 30305.1		0402 21 190 0	- массовая доля влаги			
			0402 21 910 0				
			0403 10 510 0				
53	ГОСТ 29246		0403 10 530 0	- массовая доля влаги			
			0403 10 590 0				
			0406 10 200				
54	ГОСТ 3626 п.2		0406 20 100 0	- массовая доля влаги и сухих веществ			
			0406 30 100 0				
			0406 40 100 0				
			0406 90 310				
55	ГОСТ 54761		0406 90 780	- массовая доля сухих обезжиренных веществ молока (СОМО)			
			0406 90 820				

56	ГОСТ Р 54668 п.7			0405 10 110 0	- массовая доля влаги и сухого вещества	(0,5-99,0)%
57	ГОСТ Р 55063 п.7.6				- массовая доля влаги и сухого вещества	(3-70)%
	Экстрактивно-весовой метод:					
58	ГОСТ 5867 п.2				- массовая доля жира -массовая доля жира в пересчете на сухое вещество	
59	ГОСТ 29247 п.3.1				- массовая доля жира	(5,0-80,0)%
	Кислотный метод:					
60	ГОСТ Р ИСО 2446				-массовая доля жира	(50-75)%
61	ГОСТ Р 55063 п.7.8				-массовая доля жира - массовая доля жира в пересчете на сухое вещество.	(7-39)%
	Титриметрический метод:					
62	ГОСТ Р 52996-2008				- активность щелочной фосфатазы	
63	ГОСТ 3624 п.3				кислотность	(2-250) °Т
64	ГОСТ Р 54669 п.7					
65	ГОСТ 23327 п.6				- массовая доля бел- ка	

66	ГОСТ 3627		0405 20 100 0	- массовая доля хло-	(0-1,5) %
67	п.2 ГОСТ Р 55063 п.7.9-7.10		0405 20 300 0	- ристого натрия	(0,5-3,0)%
	Ареометрический метод:		0405 20 900 0		(1,0-8,0)%
68	ГОСТ Р 54758		0405 10 110 0		
	Визуальный метод:		0405 20 100 0		
69	ГОСТ 8218		0405 20 300 0	- плотность	
70	ГОСТ 3623 п.6.2		0405 20 900 0		
	Инверсионно – вольтамперометричес- кий метод:		0405 90 100 0	- чистота	
71	ГОСТ 26929		2105 00 910	- пастеризация	-
72	ГОСТ 33824		2105 00 990		
73	ГОСТ 26929		0402 29 110 0	- свинец	(0,01-6,0) мг/кг
74	ГОСТ 33824		0402 29 150 0	-кадмий	(0,0015-1,0) мг/кг
	Колориметрический метод:		0402 29 910 0		
75	ГОСТ 26929			-ртуть	от 0,003мг/кг
76	ГОСТ 26927 п.2			-мышьяк	от 0,01 мг/кг
77	ГОСТ 26929				
78	ГОСТ 26930				
	Бактериологический метод:				

79	ГОСТ 32901				Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	-
80	ГОСТ 32901				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	-
81	ГОСТ 31659 (ИСО 6579:2002)				Патогенные, в том числе сальмонеллы	-
82	МУ 4.2.2723-10				Патогенные, в том числе сальмонеллы	-
83	ГОСТ 32010				Бактерии рода Shigella	-
84	ГОСТ 30347				Стафилококки S.aureus	-
85	ГОСТ 32031				Листерии Listeria monocytogenes	-
86	МУК 4.2.1122-02				Листерии Listeria monocytogenes	-
87	ГОСТ 10444.11 п.9.2.5				Молочнокислые микроорганизмы	-
88	ГОСТ 33566				Дрожжи	-
89	ГОСТ 33566				Плесени	-
90	ГОСТ 33566				Плесени и дрожжи	-
91	ГОСТ 23453п.5				Соматические	-

				клетки	
	Органолептический метод:	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них	10.20.1	0305 20 000 0	
			10.20.2	0305 51 900 0	
92	ГОСТ 26664-85		10.20.23	0305 59 190 0	
			10.20.24	0306 12 100 0	- внешний вид
			10.20.25	0307 41 100 0	- вкус
93	ГОСТ 7631		0307 49 180 0	- запах	
			0307 49 310 0	- цвет	
	Гравиметрический метод:			- массовая доля составных частей	
94	ГОСТ 26808-86			- массовая доля сухих веществ	
95	ГОСТ 31339			- массовая доля глазури	
96	ГОСТ 7636 п.3.3			- массовая доля влаги	(5,0-95) %
	Экстракционный метод:				
97	ГОСТ 26829			- массовая доля жира	
	Титриметрический метод:				
98	ГОСТ 27207			- массовая доля поваренной соли	
99	ГОСТ 7636 п.3.5.2			- массовая доля хлористого натрия	(0-1,5) %

	Инверсионно – вольтамперометричес- кий метод:
100 101	ГОСТ 26929 ГОСТ 33824
102 103	ГОСТ 26929 ГОСТ 33824
	Колориметрический метод:
104 105	ГОСТ 26929 ГОСТ 26927 п.2
106 107	ГОСТ 26929 ГОСТ 26930
	Бактериологический метод:
108	ГОСТ 10444.15
109	ГОСТ 31747 (ISO 4831:2006, MOD), (ISO 4832:2006, MOD)п.9.1
110	ГОСТ 29185

- свинец	(0,01-6,0) мг/кг
-кадмий	(0,0015-1,0) мг/кг
-ртуть	от 0,003 мг/кг
-мышьяк	от 0,01 мг/кг
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	-
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	-
Сульфитредуцирующие клостридии	-

111	ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002)				Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	-
112	МУ 4.2.2723-10				Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	-
113	ГОСТ 32010				Бактерии рода Shigella	-
114	ГОСТ 10444.12				Дрожжи, плесени	-
115	ГОСТ 10444.12				Плесени	-
116	ГОСТ 10444.12				Дрожжи	-
117	ГОСТ 31746 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003) п.8.1				S.aureus	-
118	ГОСТ 32031				Listeria monocytogenes	-
119	МУК 4.2.1122-02				Listeria monocytogenes	-
120	ГОСТ 30726				E coli	-
121	ГОСТ 28560				Бактерии рода Proteus	-
122	ГОСТ 10444.8				Возбудители порчи Bacillus cereus	не обнаружено - обнаружено

	Органолептический метод:	Зерно, мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия	10.61.21 10.71.1 10.71.12 10.72.1 10.72.12 10.72.19 10.73.11	1902 11 000			
				1902 19 100 0			
123	ГОСТ 26312.2			1902 19 900 0		- запах	
				1902 20		- вкус	
124	ГОСТ 31964			1902 30 100 0		- запах	
				1902 30 900 0		- вкус	
125	ГОСТ 27558			1904 10 100 0		- хруст	
				1904 20 100 0			
				1905 10 000 0			
				1905 20 100			
				1905 40 100		- цвет	
				1905 40 900		- запах	
				1905 90 300		- вкус	
		1905 90 550		- хруст			
126	ГОСТ 5667	1905 90 900		внешний вид			
				- состояние мякиша			
				- форма изделия			
				- поверхность			
127	ГОСТ 5897			внешний вид			
				- состояние мякиша			
				- форма изделия			
				- поверхность			
	Гравиметрический метод:						
128	ГОСТ 26312.7			-массовая доля влаги			
129	ГОСТ 27560			- крупность			
130	ГОСТ 27494			- зольность			
131	ГОСТ 27839			- клейковина			
132	ГОСТ 9404			-влажность			
133	ГОСТ 5669 п.3.4.56			- пористость	до 85%		

134	ГОСТ 21094 п.3.4.5
	Титриметрический метод:
135	ГОСТ 26312.6
136	ГОСТ 27493
137	ГОСТ 31964
138	ГОСТ 5670 п.3.4.56
139	ГОСТ 5672 п.2
	Бутирометрический метод:
140	ГОСТ 5668 п.5
	Инверсионно – вольтамперометрический метод:
141	ГОСТ 26929
142	ГОСТ 33824
143	ГОСТ 26929
144	ГОСТ 33824
	Колориметрический метод:
145	ГОСТ 26929 ГОСТ 26927 п.2

на 60 листах, лист 14

- влажность	(5,0-95,0) %
- кислотность	
- кислотность	
-массовая доля влаги - кислотность	
- кислотность	от 0,25 град.
- массовая доля сахара	(1,0-50,0) %
- массовая доля жира	
- свинец	(0,01-6,0) мг/кг
-кадмий	(0,0015-1,0) мг/кг
ртуть	от 0,003мг/кг

146	ГОСТ 26929 ГОСТ 26930				-мышьяк	от 0,01 мг/кг
	Бактериологический метод:					
147	ГОСТ 10444.15				Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	-
148	ГОСТ 31746 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003)п.8.1				S. aureus	-
149	ГОСТ 31747 (ISO 4831:2006, MOD), (ISO 4832:2006, MOD)п.9.1				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	-
150	ГОСТ 10444.8				Bacillus cereus	-
151	ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002)				Патогенные, в том числе сальмонеллы	-
152	МУ 4.2.2723-10				Патогенные, в том числе сальмонеллы	-
153	ГОСТ 10444.12				Плесени	-
154	ГОСТ 10444.12				Дрожжи	-
155	ГОСТ 28560				Бактерии рода Proteus	-
156	ГОСТ 32010				Бактерии рода Shigella	

	Органолептический метод:	Сахар и кондитерские изделия, мед	01.49.21	1701 12 100		
			10.82.21	1701 12 900		
			10.82.22	1701 11 100		
			10.82.23	1704 90 650 0		
			10.82.23.120	1704 90 710 0		
			10.89.19.170	1704 90 750 0		
157	ГОСТ 12576			1704 90 300 0	- цвет	
				1704 90 510 0	- вкус	
				1905 20 300 0	- запах	
				1905 20 900 0		
158	ГОСТ Р 54644		1905 31 110 0	- вкус	-	
			1905 31 190 0	- запах		
			1905 32 050 0	- цвет		
			1905 32 110 0	- консистенция		
	Гравиметрический метод:		1905 32 190 0			
			0409 00 000 0			
159	ГОСТ 12570		цвет	- массовая доля влаги и сухих веществ		
			- вкус			
			- запах			
160	ГОСТ 5900 п.7.8.			- массовая доля влаги	(5,0-95,0) %	
	Титриметрический метод:					
161	ГОСТ 5898 п.2-4			- кислотность и щелочность		
	Фотоколориметрический метод					
162	ГОСТ 5903 п.6			- массовая доля сахара		
	Экстракционно-весовой метод:					

163	ГОСТ 31902 п.7				- массовая доля жира (0-60) %	
	Инверсионно – вольтамперометричес- кий метод:					
164 165	ГОСТ 26929 ГОСТ 33824				- свинец	(0,01-6,0) мг/кг
166 167	ГОСТ 26929 ГОСТ 33824				-кадмий	(0,0015-1,0) мг/кг
	Колориметрический метод:					
168 169	ГОСТ 26929 ГОСТ 26927 п.2				ртуть	от 0,003мг/кг
	Фотометрический метод:					
170 171	ГОСТ 26929 ГОСТ 26930				-мышьяк	от 0,01 мг/кг
172	ГОСТ Р 54644				- диастазное число -общая кислотность	(3-40) ед. Готе
	Бактериологический метод:					
173	ГОСТ 10444.15				Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	-

174	ГОСТ 31747 (ISO 4831:2006, MOD), (ISO 4832:2006, MOD) п.9.1				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	-
175	ГОСТ 31746 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003)п.8.1				S.aureus	-
176	ГОСТ 31659- (ISO 6579:2002)				Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	-
177	МУ 4.2.2723-10				Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	-
178	ГОСТ 32010				Бактерии рода Shigella	-
179	ГОСТ 10444.12				Дрожжи	-
180	ГОСТ 10444.12				Плесени	-
	Органолептический метод:	Плодоовощная продукция	01.13.12.120	0701 90 500 0		
			01.13.32	0702 00 000		
			01.13.34	0703 10 110 0		
			01.13.41	0703 20 000 0	- внешний вид	-
			01.13.43.110	0703 90 000 0	- вкус	
			01.13.49.110	0704 90 100	- запах	
			01.13.51	0706 10 000	- цвет	
181	ГОСТ 1726		10.32.1	0706 10 000		
			10.32.17	0706 90 900 1	- внешний вид	-
			10.32.19	0707 00 050	- вкус	
			10.32.21	0709 30 000 0	- запах	
182	ГОСТ 7194				- цвет	

	Инверсионно – вольтамперометричес- кий метод:		10.32.2	0807 11 000 0 0803 00 110 0 0804 10 000 1		
183 184	ГОСТ 26929 ГОСТ 33824			0804 20 100 0 0804 30 000 1 0804 40 000 0	- свинец	(0,01-6,0) мг/кг
185 186	ГОСТ 26929 ГОСТ 33824			0805 10 200 0 0805 20 100 0 0805 40 000 0	-кадмий	(0,0015-1,0) мг/кг
	Колориметрический метод:			0805 50 100 0 0806 10 100 0 0808101000		
187 188	ГОСТ 26929 ГОСТ 26927 п.2			0808 10 800 0808 20 100 0 0808 20 900 0	ртуть	от 0,003мг/кг
189 190	ГОСТ 26929 ГОСТ 26930			0809 10 000 0 0809 20 050 0 0809 30 100 0	-мышьяк	от 0,01 мг/кг
	Потенциометрический (ионометрический) метод:			0809 40 050 0 0810 10 000 0 0810 20 100 0		
191	ГОСТ 29270 п.5			0810 90 500 0 0709 51 000 0 0709 59 100 0	Нитраты	(5-2500) мг/кг
192	МУ 5048-89			0709 59 500 0 0810 40 100 0 0810 40 300 0	Нитраты	(36-9000) мг/кг
	Бактериологический метод:			0810 40 500 0		

193	ГОСТ 10444.15			7129 05 000 7129 05 000 0813 10 000 0 0813 20 000 0 0813 30 000 0 0813 40 100 0 0813 40 300 0	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	-
194	ГОСТ 32031			0803 00 900 0 0804 10 000 9 0804 20 900 0 0804 30 000 9	Listeria monocytogenes	-
195	МУК 4.2.1122-02			0806 20 100 0 0806 20 300 0 0806 20 900 0 0712 31 000 0 0712 39 000 0	Listeria monocytogenes	-
196	ГОСТ 31747 (ISO 4831:2006, MOD), (ISO 4832:2006, MOD)п.9.1			2003102000 2003103000 2003200000	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	-
197	ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002)			2006003100 20071010 2007109190 2007109990	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	-
198	МУ 4.2.2723-10			2007911000 2007913000	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	-
199	ГОСТ 32010			2007991000 2007995500 2007999100	Бактерии рода Shigella	-
200	ГОСТ 10444.12			2009 11 190 1 2009 11 910 0	Дрожжи	-
201	ГОСТ 10444.12			2009 21 000 0 2009 41 910 0 2009 50 100 0	Плесени	-
202	ГОСТ 10444.8				Спорообразующие микроорганизмы: -B. cereus	-

203	ГОСТ 29185 .			2009 50 900 0 2009 69 710 0	сульфитредуцирующ ие клостридии	-
204	МУ 3.1.1.2438-09			2009 71 100 0 2009 80 110 0	Иерсинии	-
205	ГОСТ 30726			2009 80 500 0 2009 80 710 0 2009 90 110 0	E.coli	-
206	ГОСТ 31746 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003) п.8.1			2009 90 980 0 2003 10 200 0 2004 90 300 0 2005 20 200 0 2005 80 000 0 2005 70 100 0 2005 99 750 0	S. aureus	-
207	ГОСТ 10444.11				Молочнокислые микроорганизмы	-
	Бактериологический метод:	Масличное сырье и жировые продукты	10.41.2 10.41.5 10.42.1 10.84.12.130	1509 10 100 0 1510 00 100 0 1512 11 910		
208	ГОСТ 10444.15			1517 10 100 0 1517 10 900 0 1517 90 100 0 1517 90 930 0 2103 90 900 1 0405 10 110 0 0405 20 100 0	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	-
209	ГОСТ 31747 (ISO 4831:2006, MOD), (ISO 4832:2006, MOD)п.9.1			0405 20 300 0 0405 20 900 0 0209 00 110 0	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	-
210	ГОСТ 31659 (ISO 6579 : 2002)			0209 00 190 0 0209 00 300 0	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы	-

211	МУ 4.2.2723-10				Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы	-
212	ГОСТ 32010				Бактерии рода Shigella	-
213	ГОСТ 10444.12				Дрожжи, плесени в сумме	-
214	ГОСТ 10444.12				Плесени	-
215	ГОСТ 10444.12				Дрожжи	-
216	ГОСТ 29185				сульфитредуцирующие клостридии	-
217	ГОСТ 32031				Listeria monocytogenes	-
218	МУК 4.2.1122-02				Listeria monocytogenes	-
219	ГОСТ 31746 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003)п.8.1				S.aureus	-
		Соковая продукция из фруктов и овощей, в т.ч. для детского питания	15.32 10.32	200912000 200971 200990		
	Гравиметрический					
220	ГОСТ 28561				-массовая доля сухих веществ	

	Титриметрический метод:
221	ГОСТ ISO 750
222	ГОСТ 6687.4 п.1- п.6.
223	ГОСТ 26186
224	ГОСТ 24556
	Потенциометрический
225	ГОСТ 26188
226	ГОСТ 29270
227	МУ 5048
	Инверсионно – вольтамперометрический метод:
228	ГОСТ 26929
229	ГОСТ 33824
230	ГОСТ 26929
231	ГОСТ 33824
	Колориметрический метод:
232	ГОСТ 26929
233	ГОСТ 26927 п.2.
234	ГОСТ 26929
235	ГОСТ 26930

		-титруемая кислотность	0,1-45%
		- кислотность	
		- массовая доля хлоридов	0,20-10%
		- вит С	
		-рН	0-4 ед рН
		- нитраты	5-2500 мг/кг
		- свинец	(0,01-6,0) мг/кг
		-кадмий	(0,0015-1,0) мг/кг
		-ртуть	от 0,003 мг/кг
		-мышьяк	от 0,01 мг/кг

	Бактериологический метод:					
236	ГОСТ 31747				БГКП (коли-формы)	-
237	ГОСТ 10444.15				КМАФАнМ	-
238	ГОСТ 30726				E. Coli	-
239	ГОСТ 31746				S. aureus	-
240	ГОСТ 10444.12				Дрожжи Плесени Плесневые грибы	-
241	ГОСТ 10444.11				Молочнокислые микроорганизмы	-
242	ГОСТ 32064				Бактерии семейства Enterobacteriaceae	-
243	ГОСТ 10444.8				B.cereus	-
244	ГОСТ 285060				Proteus	-
245	ГОСТ 31659				Патогенные, в т.ч.	
246	МУ 4.2.2723-10				сальмонеллы	
	Органолептический метод:	Напитки	11.07.11.122 11.07.11.120	2202 10 000 0 2202 90 100 1 2202 00 010 0 2202 00 090 0 2202 00 100 0		
247	ГОСТ 6687.5 п.2.2.3. п.2.3.1. п.2.3.2. п.2.3.3.				- вкус - аромат - цвет	
	Гравиметрический					

248	ГОСТ 6687.2				-массовая доля сухих веществ	
	Титриметрический метод:					
249	ГОСТ 12788				-кислотность	
250	ГОСТ 6687.4 п.1- п.6.				- кислотность	
	Инверсионно – вольтамперометрический метод:					
251 252	ГОСТ 26929 ГОСТ 33824				- свинец	(0,01-6,0) мг/кг
253 254	ГОСТ 26929 ГОСТ 33824				-кадмий	(0,0015-1,0) мг/кг
	Колориметрический метод:					
255 256	ГОСТ 26929 ГОСТ 26927 п.2				-ртуть	от 0,003 мг/кг
257 258	ГОСТ 26929 ГОСТ 26930				-мышьяк	от 0,01 мг/кг
	Бактериологический метод:					
259	ГОСТ 10444.15				Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	-

260	ГОСТ 31747 (ISO 4831:2006, MOD), (ISO 4832:2006, MOD)п.9.1				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	-	
261	ГОСТ 31659 (ISO 6579 : 2002)				Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-	
262	МУ 4.2.2723-10				Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-	
263	ГОСТ 32010				Бактерии рода Shigella	-	
264	ГОСТ 10444.12				Дрожжи	-	
265	ГОСТ 10444.12				Плесени	-	
266	ГОСТ 10444.12				Дрожжи и плесени	-	
		Продукты общественного питания					
			10.84.30.130	2501 00 911 0			
			10.84.12.120	2501 00 919 0			
	Органолептический метод:		10.84.12.140				
			10.85.1				
267	ГОСТ 4288 п.2.3.3.2.		10.85.11			- вкус	-
			10.85.12			- цвет	
			10.85.13			- консистенция	
			10.85.14			-запах	
	Титриметрический метод:		10.85.19				
		10.39.17.110					
268	ГОСТ 7047 п.3.				- витамин С		
269	ГОСТ Р 51575 п.4.2.				- Йод	(20-60) мкг/г	

	Гравиметрический метод:				
270	МУ 4237-86				- массовая доля влаги и сухих веществ
	Экстракционный метод:				
271	МУ 4237-86				- массовая доля жира
	Расчетный метод:				
272	МУ № 4237-86				- калорийность
	Колориметрический метод:				
273	МУ №1-40/3805 от 11.11.91				- качество термической обработки
274	Инструкция № 143-5/129-19-90 от 20.06.90г.				- степень окисления
	Бактериологический метод:				
275	ГОСТ 10444.15				Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов
276	ГОСТ 31747 (ISO 4831:2006, MOD), (ISO 4832:2006, MOD)п.9.1				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)

277	ГОСТ 31659 (ISO 6579 : 2002)				Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-
278	МУ 4.2.2723-10				Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-
279	ГОСТ 32010				Бактерии рода Shigella	-
280	ГОСТ 30726				E. coli	-
281	ГОСТ 31746 (ISO 6888- 1:1999, ISO 6888- 2:1999, ISO 6888- 3:2003) п.8.1				S. aureus	-
282	ГОСТ 28560				Бактерии рода Proteus	-
283	ГОСТ 29185				сульфитредуцирующ ие клостридии	-
284	ГОСТ 32031				Listeria monocytogenes	-
285	МУК 4.2.1122-02				Listeria monocytogenes	-
286	ГОСТ 10444.8				Bacillus cereus	-
287	ГОСТ 10444.12				Дрожжи	-
288	ГОСТ 10444.12				Плесени	-
289	ГОСТ 10444.12				Дрожжи и плесени	-
290	ГОСТ 32064 (ISO 21528-1:2004, ISO 21528-2:2004) п.5.1				Семейство Enterobacteriaceae	-

291.	ГОСТ 31708 (ISO 7251:2005) п.4.1				Презумптивные E.coli	-
	Инверсионно – вольтамперометрический метод:	Биологически активные добавки к пище	10.89.19.210 10.89.19.150 10.89.15.110	210690 9803 2106 90 9804 2106 90 9809 2106 90 5100 2106 90 3000		
292 293	ГОСТ 26929 ГОСТ 33824				- свинец	(0,01-6,0) мг/кг
294 295	ГОСТ 26929 ГОСТ 33824				-кадмий	(0,0015-1,0) мг/кг
	Колориметрический метод:					
296 297	ГОСТ 26929 ГОСТ 26927 п.2				ртуть	от 0,003 мг/кг
298 299	ГОСТ 26929 ГОСТ 26930				-мышьяк	от 0,01 мг/кг
	Бактериологический метод:					
300	ГОСТ 10444.15				Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	-
301	ГОСТ 31747 (ISO 4831:2006, MOD), (ISO 4832:2006, MOD)п.9.1				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	-

302	ГОСТ 31659 . (ISO 6579 : 2002)				Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-
303	МУ 4.2.2723-10				Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-
304	ГОСТ 32010				Бактерии рода Shigella	-
305	ГОСТ 30726				E. coli	-
306	ГОСТ 31746 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003)п.8.1				S. aureus	-
307	ГОСТ 10444.12				Дрожжи	-
308	ГОСТ 10444.12				Плесени	-
309	ГОСТ 10444.12				Плесени и дрожжи	-
310	ГОСТ 10444.8				Bacillus cereus	-
		Вода				
	Органолептический метод:	Вода централизованной систем водоснабжения	01 31 00 36 00 11			
311	ГОСТ 3351 п.2				- запах	(0-5) баллов
312	ГОСТ 3351 п.3				- привкус	(0-5) баллов
	Потенциометрический (ионометрический) метод:					

313	ПНДФ 14.1:2:3:4.121-97				- рН	(1-14) ед.рН
	Фотометрический метод:					
314	ГОСТ 31868 п.5 (метод Б)				-цветность	-
315	ГОСТ 3351				- мутность	(0,58-4,64) мг/дм ³
316	ГОСТ 4011 п.2				- железо	(0,1-2,0) мг/дм ³
317	ГОСТ 18165 п.6				- алюминий	(0,04-0,56) мг/дм ³
318	РД 52.24.488-2006				- фенол	(0,002-0,03) мг/дм ³
319	ГОСТ 4386 п.1				- фториды	(0,05-1,0) мг/дм ³
320	ГОСТ 31940 п.6				- сульфаты	(2-50) мг/дм ³
321	ГОСТ 33045 п.5 п.9. п.6.				- аммоний	(0,10-300) мг/дм ³
					- нитраты	(0,1-200) мг/дм ³
					- нитриты	(0,003-0,30) мг/дм ³
322	ГОСТ 4974 п.6.5				- марганец	(0,01-5,00) мг/дм ³
323	Титриметрический метод:					
324	ГОСТ 4245 п.2				- хлориды	(10-200) мг/дм ³
325	ГОСТ 31954 п.4				- общая жесткость	-

326	ГОСТ 18190 п.2,3 ГОСТ 55683				- остаточный активный хлор	свободный (0,05-5,0) мг/дм ³ , связанный от 0,2 мг/дм ³
327	ПНДФ 14.2:4.154-99				- окисляемость	(0,25-100) мг/дм ³
	Гравиметрический метод					
328	ГОСТ 18164				- сухой остаток	-
	Инверсионно – вольтамперометрический метод:					
329	ГОСТ 31866				-кадмий	(0,0001-1,0) мг/дм ³
330	ГОСТ 31866				-свинец	(0,0001-1,0) мг/дм ³
331	ГОСТ 31866				-медь	(0,0050-5,0) мг/дм ³
332	ГОСТ 31866				-цинк	(0,0005-10) мг/дм ³
333	ГОСТ 31866				- мышьяк	(0,0010-0,20) мг/дм ³
334	ГОСТ 31866				марганец	(0,002-0,5) мг/дм ³
335	ГОСТ 31866				-ртуть	(0,00005-0,010) мг/дм ³
	Бактериологический метод:					
336	МУК 4.2.1018-01				-термотолерантные колиформные бактерии	-

337	МУК 4.2.1018-01				-общие колиформные бактерии	-
338	МУК 4.2.1018-01				-общее микробное число	-
339	МУК 4.2.1018-01				- колифаги	-
340	МУК 4.2.1018-01				-споры сульфитредуцирующих клостридий	-
341	МУ 4.2.2723-10				-патогенные бактерии группы кишечных инфекций	-
	Паразитологический метод:					
342	МУК 4.2.2314-08 п.5.1.3 п.5.1.3.1				-цисты лямблий -яйца гельминтов -цисты патогенных кишечных простейших	-
	Потенциометрический (ионометрический) метод:	Дистиллированная вода	20.13.56.120			
343	ГОСТ 6709				- рН	(1-14) ед.рН
	Кондуктометрический метод:			2853001000		
344	ГОСТ 6709				- удельная электрическая проводимость	(0,1-99,9) мкСм/см
	Визуальный метод:					

345	ГОСТ 6709 п.3.5.				- аммиак и аммонийные соли	-
346	ГОСТ 6709 п.3.6.				нитраты	-
347	ГОСТ 6709 п.3.7.				- сульфаты	-
348	ГОСТ 6709 п.3.8.				- хлориды	-
349	ГОСТ 6709 п.3.10.				- железо	-
350	ГОСТ 6709 п.3.15.				- вещества, восстанавливающие КМпО ₄	-
351	ГОСТ 6709 п.3.12.				- медь	-
352	ГОСТ 6709 п.3.13.				- свинец	-
353	ГОСТ 6709 п.3.14.				- цинк	-
354	ГОСТ 6709 п.3.9.а				- алюминий	-
355	ГОСТ 6709 п.3.11.				- кальций	-
	Гравиметрический метод:					
356	ГОСТ 6709 п.3.3.				- массовая концентрация остатка после выпаривания	-
	Органолептический метод:	Вода источников централизованного водоснабжения	013100	220100000 220110000		
357	ГОСТ 3351 п.2				- запах	(0-5) баллов
	Потенциометрический (ионометрический) метод:					

358	ПНДФ 14.1:2:3:4.121-97				- рН	(1-14) ед.рН
	Фотометрический метод:					
359	ГОСТ 31868 п.5				цветность	-
360	ГОСТ 3351 п.5				- мутность	(0,58-4,64) мг/дм ³
361	ГОСТ 4011 п.2				- железо	(0,1-2,0) мг/дм ³
362	ГОСТ 18165 п.6				- алюминий	(0,04-0,56) мг/дм ³
363	РД 52.24.488-2006				- фенол	(0,002-0,03) мг/дм ³
364	ГОСТ 4386 п.1				- фториды	(0,05-1,0) мг/дм ³
365	ГОСТ 31940 п.6				- сульфаты	(2-50) мг/дм ³
366	ГОСТ 33045 п.5 п.9 п.6				- аммоний	(0,10-300) мг/дм ³
					- нитраты	(0,1-200) мг/дм ³
					- нитриты	(0,003-0,30) мг/дм ³
367	ГОСТ 4152				- мышьяк	(0,01-0,1) мг/дм ³
368	ГОСТ 4974 п.6.5				- марганец	(0,01-5,00) мг/дм ³
	Титриметрический метод:					

369	ГОСТ 4245 п.2				- хлориды	(10-200) мг/дм ³
370	ГОСТ 31954 п.4				- общая жесткость	-
371	ПНДФ 14.2:4.154-99				- окисляемость	(0,25-100) мг/дм ³
372	ПНДФ 14.1:2:3:4.123-97				- БПК ₅	-
373	ПНДФ 14.1:2:3:4.123-97				- растворенный кислород	-
	Гравиметрический метод					
374	ГОСТ 18164				-сухой остаток	-
375	ПНДФ 14.1:2.110-97				- взвешенные вещества	-
	Инверсионно – вольтамперометрический метод:					
376	ГОСТ 31866				-кадмий	(0,0001-1,0) мг/дм ³
377	ГОСТ 31866				-свинец	(0,0001-1,0) мг/дм ³
378	ГОСТ 31866				-медь	(0,0050-5,0) мг/дм ³
379	ГОСТ 31866				-цинк	(0,0005-10) мг/дм ³

380	ГОСТ 31866				- мышьяк	(0,002-0,500) мг/дм ³ (0,0010-0,20) мг/дм ³
381	ГОСТ 31866				- марганец	(0,002-0,5) мг/дм ³
382	ГОСТ 31866				-ртуть	(0,00005-0,010) мг/дм ³
	Бактериологический метод:					
383	МУК 4.2.1018-01				-общее микробное число	-
384	МУК 4.2.1018-01				-общие колиформные бактерии	-
385	МУК 4.2.1018-01				- термотолерантные колиформные бактерии	-
386	МУК 4.2.1018-01				-споры сульфитредуцирующих клостридий	-
387	МУК 4.2.1018-01				-колифаги	-
	Паразитологический метод					
388	МУК 4.2 2314-08 п. 5.1.3 п.5.1.3.1				-цисты лямблий -яйца гельминтов -цисты патогенных кишечных простейших	-

	Органолептический метод:	Вода источников нецентрализованного водоснабжения	013100	220100000 220110000		
389	ГОСТ 3351 п.2				- запах	(0-5) баллов
390	ГОСТ 3351 п.3				- привкус	(0-5) баллов
	Потенциометрический (ионометрический) метод:					
391	ПНДФ 14.1:2:3:4.121-97(2004)				- рН	(1-14) ед.рН
	Фотометрический метод:					
392	ГОСТ 31868 п.5				цветность	-
393	ГОСТ 3351 п.5 ГОСТ Р57164 п.6				- мутность	(0,58-4,64) мг/дм ³
394	ГОСТ 4011 п.2				- железо	(0,1-2,0) мг/дм ³
395	ГОСТ 18165 п.6				- алюминий	(0,04-0,56) мг/дм ³
396	РД 52.24.488-2006				- фенол	(0,002-0,03) мг/дм ³
397	ГОСТ 4386 п.1	- фториды	(0,05-1,0) мг/дм ³			
398	ГОСТ 31940 п.6	- сульфаты	(2-50) мг/дм ³			
399	ГОСТ 33045 п.5	- аммоний	(0,10-300) мг/дм ³			

	п.9 п.6				- нитраты	(0,1-200) мг/дм ³
					- нитриты	(0,003-0,30) мг/дм ³
400	ГОСТ 4974 п.6.5				- марганец	(0,01-5,00) мг/дм ³
	Титриметрический метод:					
401	ГОСТ 4245 п.2				- хлориды	(10-200) мг/дм ³
402	ГОСТ 31954 п.4				- общая жесткость	-
403	ПНДФ 14.2:4.154-99				- окисляемость	(0,25-100) мг/дм ³
404	ПНДФ 14.1:2:3:4.123- 97				- БПК ₅	-
	Гравиметрический метод					
405	ГОСТ 18164				-сухой остаток	-
406	ПНДФ 14.1:2.110-97				- взвешенные веще- ства	-
	Инверсионно – вольтамперометричес- кий метод:					

407	ГОСТ 31866				-кадмий	(0,0001-1,0) мг/дм ³
408	ГОСТ 31866				-свинец	(0,0001-1,0) мг/дм ³
409	ГОСТ 31866				-медь	(0,0050-5,0) мг/дм ³
410	ГОСТ 31866				-цинк	(0,0005-10) мг/дм ³
411	ГОСТ 31866				- мышьяк	(0,0010-0,20) мг/дм ³
412	ГОСТ 31866				- марганец	(0,002-0,5) мг/дм ³
413	ГОСТ 31866				-ртуть	(0,00005-0,010) мг/дм ³
	Бактериологический метод:					
414	МУК 4.2.1018-01				-общие колиформные бактерии	-
415	МУК 4.2.1018-01				- термотолерантные колиформные бактерии	-
416	МУК 4.2.1018-01				-колифаги	-
417	МУК 4.2.1018-01				-общее микробное число	-
	Паразитологический метод:					
418	МУК 4.2.2314-08				-цисты лямблий	-

	п.5.1.3 п.5.1.3.1				-яйца гельминтов -цисты патогенных кишечных простейших	
	Органолептический метод:	Вода открытых водоемов		220100000 220110000		
419	ГОСТ 3351 п.2				- запах	(0-5) баллов
	Потенциометрический (ионометрический) метод:					
420	ПНДФ 14.1:2:3:4.121- 97(2004)				- рН	(1-14) ед.рН
	Фотометрический метод:					
421	ГОСТ 31868 п.5				цветность	-
422	ГОСТ 3351 п.5				- мутность	(0,58-4,64) мг/дм ³
423	ГОСТ 4011 п.2				- железо	(0,1-2,0) мг/дм ³
424	ГОСТ 18165 п.6				- алюминий	(0,04-0,56) мг/дм ³
425	РД 52.24.488-06				- фенол	(0,002-0,03) мг/дм ³
426	ГОСТ 4386 п.1				- фториды	(0,05-1,0) мг/дм ³

427	ГОСТ 31940 п.6				- сульфаты	(2-50) мг/дм ³
428	ГОСТ 33045 п.5 п.9 п.6				- аммоний	(0,10-300) мг/дм ³
					- нитраты	(0,1-200) мг/дм ³
					- нитриты	(0,003-0,30) мг/дм ³
429	ГОСТ 4974 п.6.5				- марганец	(0,01-5,00) мг/дм ³
	Титриметрический метод:					
430	ГОСТ 4245 п.2				- хлориды	(10-200) мг/дм ³
431	ГОСТ 31954 п.4				- общая жесткость	-
432	ПНДФ 14.2:4.154-99				- окисляемость	(0,25-100) мг/дм ³
433	ПНДФ 14.1:2:3:4.123- 97				- БПК ₅	-
	Гравиметрический метод					
434	ГОСТ 18164				-сухой остаток	-
435	ПНДФ 14.1:2.110-97				- взвешенные веще- ства	-
	Инверсионно – вольтамперометричес- кий метод:					
436	ГОСТ 31866				-кадмий	(0,0001-1,0) мг/дм ³

437	ГОСТ 31866				-свинец	(0,0001-1,0) мг/дм ³
438	ГОСТ 31866				-медь	(0,0050-5,0) мг/дм ³
439	ГОСТ 31866				-цинк	(0,0005-10) мг/дм ³
440	ГОСТ 31866				- мышьяк	(0,002-0,500) мг/дм ³ (0,0010-0,20) мг/дм ³
441	ГОСТ 31866				- марганец	(0,002-0,5) мг/дм ³
442	ГОСТ 31866				-ртуть	(0,00005-0,010) мг/дм ³
	Бактериологический метод:					
443	МУК 4.2.2723-10				-возбудители кишечных инфекций	-
444	МУК 4.2.1884-04				-общие колиформные бактерии	-
445	МУК 4.2.1884-04				- термотолерантные колиформные бактерии	-
446	МУК 4.2.1884-04				-колифаги	-
447	МУК 4.2.2218-07				- V. cholerae	-
	Паразитологический метод:					

448	МУК 4.2.1884-04 п.3.3 п.3.4				- яйца гельминтов, - цисты патогенных кишечных простейших -ооцисты криптоспоридий -личинки	-	
	Органолептический метод:	Вода купально- плавательных бассейнов	013100				
449	ГОСТ 3351 п.2					- запах	(0-5) баллов
	Фотометрический метод:						
450	ГОСТ 31868 п.5					цветность	-
451	ГОСТ 3351 п.5					- мутность	(0,58-4,64) мг/дм ³
452	ГОСТ 33045 п.5 п.9 п.6					- аммоний	(0,10-300) мг/дм ³
	Титриметрический метод:					- нитраты	(0,1-200) мг/дм ³
						- нитриты	(0,003-0,30) мг/дм ³
453	ГОСТ 4245 п.2					- хлориды	(10-200) мг/дм ³
454	ГОСТ 18190 п.2,3			- остаточный свободный хлор	свободный (0,05-5,0) мг/дм ³ , связанный от 0,2 мг/дм ³		

	Бактериологический метод:					
455	МУК 4.2.2723-10				-возбудители кишечных инфекций	-
456	МУК 4.2.1018-01				-общие колиформные бактерии	-
457	МУК 4.2.1018-01				- термотолерантные колиформные бактерии	-
458	МУК 4.2.1884-04				- S.aureus	-
459	МУК 4.2.1018-01				-колифаги	-
460	МУ 2.1.4.1184-03				-P. aeruginosa	- 100 мл
	Паразитологический метод:					
461	МУК 4.2.2314-08 п. 5.1.3 п.5.1.3.1				яйца и личинки гельминтов; - цисты лямблий	-
		Вода сточная очищенная	013300			
	Потенциометрический (ионометрический) метод:					
462	ПНДФ 14.1:2:3:4.121-97				- рН	(1-14) ед.рН
	Гравиметрический метод					
463	ПНДФ 14.1:2.110-97				Взвешенные вещества	-

464	ГОСТ 18264				-сухой остаток	(50-25000) мг/дм ³
	Титриметрический метод:					
465	ПНДФ 14.1:2:3:4.123-97				- БПК-5	-
466	ПНДФ 14.1:2:4.154-99				-окисляемость	(0,25-100) мг/дм ³
467	ГОСТ 31954				-жесткость	(0,1-50,0) °Ж
468	ГОСТ 4245				-хлориды	(10-250) мг/дм ³
469	ГОСТ 31940				-сульфаты	(2-40) мг/дм ³
470	Фотометрический метод:					
471	ГОСТ 4011				-железо	(0,05-10,0) мг/дм ³
472	ГОСТ 33045				-нитраты	(0,1-100) мг/дм ³
473	ГОСТ 33045				-нитриты	(0,02-3) мг/дм ³
474	РД 52.24.405-95				-фенолы	(10-1000) мг/дм ³
	Инверсионно – вольтамперометрический метод:					
475	ГОСТ 31866				-кадмий	(0,0001-1,0) мг/дм ³
476	ГОСТ 31866				-свинец	(0,0001-1,0) мг/дм ³
477	ГОСТ 31866				-медь	(0,0050-5,0) мг/дм ³
478	ГОСТ 31866				-цинк	(0,0005-10) мг/дм ³
	Бактериологический метод:					
479	МУК 4.2.2723-10				-Возбудители кишечных инфекций	-

480	МУ 2.1.5.800-99				-Общие колиформные бактерии	-
481	МУ 2.1.5.800-99				- Термотолерантные колиформные бактерии	-
482	МУ 2.1.5.800-99				-Колифаги	-
	Паразитологический метод:					
483	МУК 4.2.2661-10 п.6.2 п.6.3				- яйца гельминтов, - цисты патогенных кишечных простейших	-
		Дезинфицирующие средства	93 9210 93 9217 93 9200			
	Титриметрический метод:					
484	ГОСТ 25263				Массовая доля активного хлора	(0,25-60)%
485	ГОСТ Р 54562				Массовая доля активного хлора	(15-30)%
486	ГОСТ 14193				Массовая доля активного хлора	(0,25-25)%
487	ГОСТ 32386				Массовая доля активного хлора	(0,2-8,0)%
	Бактериологический метод:	Лечебно-профилактические учреждения				
488	МУК 4.2.2942-11	воздух			- общее микробное число	-

489	МУК 4.2.2942-11				- патогенный стафилококк	-
	Бактериологический метод:	Хирургический инструментарий, перевязочный материал, руки хирургов, кожа операционного поля				
490	МУК 4.2.2942-11				- стерильность	-
	Бактериологический метод:	Контроль работы паровых и воздушных стерилизаторов				
491	МУ МЗ СССР № 15/6-5 от 28.02.91г.				- эффективность стерилизации с использованием биологических индикаторов	-
492	МУ МЗ СССР № 15/6-5 от 28.02.91г.				- эффективность стерилизации с использованием биологических индикаторов	-
	Бактериологический метод:	Вода очищенная				
493	МУ 3182-84				-ОМЧ	-
494	МУ 3182-84				- P. aeruginosa	-
495	МУ 3182-84				-сем. Enterobacteriaceae	-
496	МУ 3182-84				-S aureus	-

	Бактериологический метод: Смывы с поверхностей	Помещения и оборудование (аптеки, ЛПУ, ДДУ, предприятия общественного питания, промышленные предприятия)				
497	МУ МЗ № 2657-82 от 31.12.82г.				- бактерии семейства Enterobacteriaceae	-
498	МУК 4.2.2942-11					
499	МУ 4.2.2723-10					
500	МУ МЗ № 3182 от 29.12.84г.					
501	МР 2.3.2.2327-08					
502	МУК 4.2.2942-11					
503	МУК 3.5.1937-04					
504	МУК 4.2.2942-11				неферментирующие грамотрицательные микроорганизмы	-
505	МУ МЗ № 2657-82 от 31.12.82г.				- S. aureus	-
506	МУК 4.2.2942-11					
507	МУ 3.1.1.2438-09				- иерсинии	-
	Паразитологический метод:					

508	МУК 4.2.2661-10 п.10.2.				- яйца гельминтов, - цисты патогенных кишечных простейших	-
		Почва земельных участков				
	Инверсионно – вольтамперометричес- кий метод:					
509	МУ 08-47\119				-цинк	(1,0-100) мг/кг
510	МУ 08-47\119				-свинец	(0,50-60) мг/кг
511	МУ 08-47\119				- медь	(1,0-100) мг/кг
512	МУ 08-47\119				- кадмий	(0,10-20) мг/кг
	Бактериологический метод:					
513	МР ФЦ/4022 от 24.12.2004г.				-индекс БГКП-	-
514	МР ФЦ/4022 от 24.12.2004г.				патогенные бактерии, в т.ч.	
515	МУ 4.2.2723-10				сальмонеллы	
516	МР ФЦ/4022 от 24.12.2004г.				индекс энтерококков	
517	МУ 4.2.2723-10					
	Паразитологический метод:					

518	МУК 4.2.2661-10 п.4.2. п.4.6				- яйца и личинки гельминтов -цисты патогенных кишечных простейших	-
	Бактериологический метод:	Клинический, операционный, секционный материал:			Выделение и идентификация микроорганизмов	
519	МУК 4.2.3065-2013				- рода Corynebacterium	-
520	МР 3.1.2.0072-2013				- рода Bordetella	-
521	МУК 4.2.1887-04				- рода Neisseria	-
522	Приказ МЗ № 535 от 22.04.85г				- рода Streptococcus	-
523	МР 3.1.2.0072-13					
524	МР № 15-6/43 от 03.12.90				- рода Staphylococcus	-
525	МР от 17.08.90					
526	Инструкция МЗ СССР № 1135-73 от 20.11.73					
527	МУК 4.2.3115-13					
528	Приказ Минздрава СССР от 31.07.78 № 720 приложение 3					

529	МУ № 04-723\3 от 17.12.84г,				- семейства Enterobacteriaceae	-
530	Инструкция № 1135-73 МЗ от 20.03.73г,					
531	МР МЗ № 17 РС- 4/5735 от 17.08.90г,					
532	МУ 4.2.2723-10					
533	МР 0100/13745-07-34 от 29.12.2007г.					
534	МУК 4.2.992-00					
535	МР 3.1.2.0072-13					
536	МУК 4.2.2963-11					
537	Приказ № 535 от 22.04.85				- рода Candida	-
538	Приказ № 535 от 22.04.85г,				- рода Naemophylus	-
539	МУК 4.2.3115-13					
540	МР МЗ РФ № 10-11\31 от 14.04.86г.				Дисбактериоз кишечника	-
541	Приказ МЗ РФ № 535 от 22.04.85г				-рода Acinetobacter	-
542	МР МЗ РФ 03.06.86г.					
543	МУК 4.2.3115-13				- рода Pseudomonas	-
	Серологический метод:				Обнаружение антител к возбудителям инфекций:	-
544	МУК 3.1.7.3402-16				- бруцеллез	-

545	МУ 3.1.2007-05				- туляремия	-
546	МУ № 04-723\3 от 17.12.84				-сальмонеллез	-
547	Приказ МЗ РФ № 342 от 26.11.98г., приложение № 3				-сыпной тиф	-
		Факторы среды обитания промышленных объектов (рабочие места, производственная зона), жилые и общественные здания, территория жилой застройки, лечебно-профилактические учреждения и аптеки				
	Потенциометрический	Воздух рабочей зоны.				
548	Руководство по эксплуатации ЯРКГ 2.840.003-07 РЭ п.2	Воздух помещений. Атмосферный воздух.			аммиак	(0-2000)мг\м3
					бензин	(0- 300)мг\м3
					Диоксид азота	(0-10) мг\м3
					углеводороды	(0-2000) мг\м3
549	Руководство по эксплуатации ЯРКГ 2.840.003-04 РЭ п.2				Оксид углерода	(0-2000) мг\м3

	Физический метод:	Факторы среды обитания:				
		промышленных объектов,				
550	ГОСТ 24940-2016	предприятий пищевой промышленности, общественного питания,			Освещенность: -естественное освещение (КЕО) - искусственная освещенность	10-200000лк 10-200000лк
551	МУК 4.3.2812-10	торговли, коммунальных объектов, детских и подростковых объектов,			Освещенность: -естественное освещение (КЕО) - искусственная освещенность	10-200000лк 10-200000лк
552	Руководство по эксплуатации прибор комбинированный "ТКА-ПКМ 43" № ЮСУК 2.860.002 РЭ	транспорта Жилые и общественные здания; Территория жилой застройки; промышленных объектов.			Освещенность: -естественное освещение (КЕО) - искусственная освещенность - влажность - температура	10-200000лк, 10-200000лк, 10-98% От 0 до+ 50° С
553	Руководство по эксплуатации люксметра -яркомера ТКА ПКМ 08 ЮСУК 2.860.002 РЭ	Лечебно-профилактические учреждения и аптеки.			Освещенность: -естественное освещение (КЕО) - искусственная освещенность	10-200000лк 10-200000лк
554	Руководство по эксплуатации «Метеоскоп» БВЕК.43.1110.04 РЭ				Микроклимат: - влажность - температура - скорость движения воздуха -атмосферное давление	3-97% от-10 до+ 70° С 0,1-20 м/с, 80-110 кПа

555	ГОСТ 30494-2011
556	МУК 4.3.2756-10
557	СанПиН 2.2.4.548-96
558	СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03
559	ГОСТ Р ИСО 9612

		Микроклимат: - влажность - температура - скорость движения воздуха	10-98%, от-10 до+ 70оС, 0,1-20 м/с,
		Микроклимат: - влажность - температура - скорость движения воздуха	10-98%, от-10 до+ 70оС, 0,1-20 м/с,
		Микроклимат: - влажность - температура - скорость движения воздуха	10-98%, от-10 до+ 70оС, 0,1-20 м/с,
		Уровни электромагнитного поля от ПЭВМ: напряженность электрического поля, плотность магнитного потока	5 Гц -2кГц 5,0 В/м.-1000 В/м 2 кГц-400 кГц 0,5 В/м.-40 В/м 5 Гц – 2кГц 62,5тТл - 5мкТл 2 кГц - 400 кГц 5нТл-500нТл
		Акустический шум: уровни звукового давления в октавных полосах частот; уровни звука; эквивалентные и максимальные уровни звука,	20-150 дБА; от 1,6 Гц до 20кГц;

560	МУК 4.3.2194-07
561	Руководство эксплуатации к прибору Ассистент S1V1 БВЕК.438150-005РЭ
562	ГОСТ 23337-2014
563	МУ 1844-78

		Акустический шум: уровни звукового давления в октавных полосах частот; уровни звука; эквивалентные и максимальные уровни звука,	20-150 дБА; от 1,6 Гц до 20кГц;
		Акустический шум: уровни звукового давления в октавных полосах частот; уровни звука; эквивалентные и максимальные уровни звука	20-150 дБА; от 1,6 Гц до 20кГц;
		Акустический шум: уровни звукового давления в октавных полосах частот; уровни звука; эквивалентные и максимальные уровни звука	20-150 дБА; от 1,6 Гц до 20кГц;
		Акустический шум: уровни звукового давления в октавных полосах частот; уровни звука; эквивалентные и максимальные уровни звука	20-150 дБА; от 1,6 Гц до 20кГц;

564	МУК 4.3.3221-14
565	ГОСТ 12.1.012

		Вибрация: вибрация общая и локальная; спектральная характеристика в октавных полосах частот; корректированные по частоте средние квадратичные значения; эквивалентные корректированные значения (виброускорение)	60-170 дБ от 0,8 Гц до 1250 Гц
		Вибрация: вибрация общая и локальная; спектральная характеристика в октавных полосах частот; корректированные по частоте средние квадратичные значения; эквивалентные корректированные значения (виброускорение)	60-170 дБ от 0,8 Гц до 1250 Гц

566	ГОСТ 31319
567	ГОСТ 31192.2

		<p>Вибрация: вибрация общая и локальная; спектральная характеристика в октавных полосах частот; скорректированные по частоте средние квадратичные значения; эквивалентные скорректированные значения (виброускорение)</p>	<p>60-170 дБ от 0,8 Гц до 1250 Гц</p>
		<p>Вибрация: вибрация общая и локальная; спектральная характеристика в октавных полосах частот; скорректированные по частоте средние квадратичные значения; эквивалентные скорректированные значения (виброускорение)</p>	<p>60-170 дБ от 0,8 Гц до 1250 Гц</p>
		Показатели тяжести трудового процесса	

568	Р 2.2.2006-05 Приложение № 15			Физическая и динамическая нагрузка (кг х м)	0,02 кг — 6 кг.
569	Р 2.2.2006-05 Приложение № 15			Масса перемещаемого груза вручную (кг)	0,02 кг — 6 кг.
				Количество стереотипных движений	Не определен
				Статическая нагрузка (время удержания груза)	1 сек. - 60 сек.
				Рабочая поза	Не определен
				Наклоны корпуса	0-180°
				Перемещения в пространстве	0- 999999 км.
				Показатели напряженности трудового процесса	Не определен
570	Р 2.2.2006-05 Приложение № 16				
	Дозиметрический метод:	Промышленные объекты, в том числе территории, отведенные под строительство промышленных объектов			
571	МУ №2.6.1.2838-11			Мощность эквивалентной дозы гамма-излучения	0,1 мкЗв/ч — 10,0 Зв/ч
572	МУ №2.6.1.2838-11	Территории, отведенные под		Мощность эквивалентной дозы гамма-излучения	0,1 мкЗв/ч — 10,0 Зв/ч

573	МУ 2.6.1.2398-08	строительство жилых и общественных зданий. Жилые и общественные здания.			Мощность амбиентного эквивалента дозы гамма-излучения.	0,1 мкЗв/ч — 10,0 Зв/ч
574	МУК 2.6.1.1087-02	Лом цветных и черных металлов			Мощность эквивалентной дозы гамма-излучения	0,1 мкЗв/ч — 10,0 Зв/ч
575	МУК 2.6.1.2152-06				Мощность эквивалентной дозы гамма-излучения	0,1 мкЗв/ч — 10,0 Зв/ч

Главный врач Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области в Саргатском районе»
(должность уполномоченного лица)



(подпись уполномоченного лица)

Р.Р. Мубаракшин

(инициалы, фамилия уполномоченного лица)

Руководитель ИЛЦ

(должность уполномоченного лица)

(подпись уполномоченного лица)

Л.Н. Зименс

(инициалы, фамилия уполномоченного лица)