

ЭКЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ



Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации

подпись

23 ОКТ 2017

инициалы, фамилия

Приложение к аттестату аккредитации
№ РОССТУ.0001.517069

на 29 листах, лист 1

Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)

Филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае»
в Эвенкийском муниципальном районе

наименование испытательной лаборатории (центра)

648000 Красноярский край, Эвенкийский муниципальный район, п. Тура, ул. Колхозная, 6-а

адрес места осуществления деятельности

№ п/ п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
Отбор проб						
1.	ГОСТ 31942-2012 (ISO 19458:2006)	Вода питьевая централизованного и нецентрализованного водоснабжения, вода горячего водоснабжения, вода поверхностных и подземных источников, сточная, вода купально-плавательных бассейнов, вода аквапарков	—	—	Отбор проб	—
2.	ГОСТ 32220-2013	Вода питьевая, расфасованная в емкости	—	—	Отбор проб	—
3.	ГОСТ 31861-2012	Вода поверхностных водоемов, вода купально-плавательных	—	—	Отбор проб	—

1	2	3	4	5	6	7
		бассейнов, аквапарков, вода техническая, в т.ч. горячего водоснабжения, вода сточная, ливневые и дренажные стоки, снег, лед, прибрежная вода морей в местах водопользования				
4.	ГОСТ 17.4.4.02-84	Грунты, почвы (в т.ч. растениеводческие), донные отложения, ил	—	—	Отбор и подготовка проб	—
5.	ГОСТ 5904-82	Изделия кондитерские	—	—	Отбор проб	—
6.	ГОСТ 26312.1-84	Крупа	—	—	Отбор проб	—
7.	ГОСТ 23268.0-91	Лечебная, лечебно-столовая и природная столовая питьевая минеральная вода	—	—	Отбор проб	—
8.	ГОСТ 3622-68	Молоко и молочные продукты.	—	—	Отбор проб	-
9.	ГОСТ 13928-84	Молоко, сливки	—	—	Отбор и подготовка проб	—
10.	ГОСТ 27668-88	Мука, отруби	—	—	Отбор проб	—
11.	ГОСТ 7269-2015	Мясо	—	—	Отбор проб	—
12.	ГОСТ Р 50396.0-2013	Мясо птицы, пищевые субпродукты птицы, полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы, пищевой жир-сырец птицы	—	—	Отбор проб и подготовка их к испытаниям	—
13.	ГОСТ Р 51447-99 (ИСО 3001-1-91)	Мясо, в т.ч. полуфабрикаты, парные, охлажденные, подмороженные, замороженные (все виды убойных, промысловых и диких животных)	—	—	Отбор проб	—

1	2	3	4	5	6	7
14.	ГОСТ 31467-2012	Пищевая продукция	—	—	Отбор проб	—
15.	ГОСТ 31720-2012	Пищевая продукция	—	—	Отбор проб	—
16.	ГОСТ 20235.0-74	Пищевая продукция	—	—	Отбор проб	—
17.	ГОСТ 9792-73	Пищевая продукция	—	—	Отбор проб	—
18.	ГОСТ 12786-80	Пищевая продукция	—	—	Отбор проб	—
19.	ГОСТ 32190-2013	Пищевая продукция	—	—	Отбор проб	—
20.	ГОСТ 32101-2013	Пищевая продукция	—	—	Отбор проб	—
21.	ГОСТ 15113.0-77	Пищевая продукция	—	—	Отбор проб	—
22.	ГОСТ 27853-88	Пищевая продукция	—	—	Отбор проб	—
23.	ГОСТ 6687.0-86	Пищевая продукция	—	—	Отбор проб	—
24.	ГОСТ 17.4.3.01-83	Почва	—	—	Отбор проб	—
25.	ГОСТ 17.4.4.02-84	Почва	—	—	Отбор проб	—
26.	ГОСТ 28876-90	Пряности	—	—	Отбор проб	—
27.	ГОСТ Р 51144-98	Продукция винодельческая	—	—	Отбор проб	—
28.	ГОСТ 31339-2006	Рыба живая, рыба свежая, охлажденная, мороженая, фарш, филе, мясо морских млекопитающих, икра и молоки рыб и продукты из них; аналоги икры; печень рыб и продукты из нее; рыба сушеная, вяленая, соленая, копченая, маринованная, рыбная кулинария и другая рыбная продукция, готовая к употреблению. Консервы и пресервы рыбные и из нерыбных объектов промысла).Нерыбные объекты промысла (моллюски, ракообразные, земноводные, пресмыкающиеся и продукты их переработки)	—	—	Отбор проб Массовая доля глазури	—

1	2	3	4	5	6	7
29.	ГОСТ 12569-99	Сахар	-	-	Отбор проб	-
30.	ГОСТ Р 51574-2000	Соль	-	-	Отбор проб	-
31.	МУ 4.2.2039-05	Биоматериал	-	-	Отбор проб	-
32.	ГОСТ 13341-77	Сухие овощи, картофель, фрукты, ягоды (в т.ч. дикорастущие) грибы	-	-	Отбор проб	-
Измерения физических факторов неионизирующей природы						
33.	ГОСТ 30494-2011	Здания жилого и общественного назначения	-	-	Параметры микроклимата: - температура воздуха; - температура поверхностей; - относительная влажность воздуха; - скорость движения воздуха; - результирующая температура помещения (расчетная);	$(-40 \div +85) ^\circ\text{C}$ $(-20 \div +250) ^\circ\text{C}$ $(3 \div 98) \%$ $(0,1 \div 20) \text{ м/с}$
34.	МУ 4425-87	Здания жилого, общественного и производственного назначения	-	-	- скорость движения воздуха в вентиляционных проемах для расчета кратности воздухообмена и эффективности вентиляции;	$(0,1 \div 20) \text{ м/с}$
35.	МУК 4.3.2756-10	Рабочие места	-	-	Параметры микроклимата: - температура воздуха; - температура поверхностей; - относительная влажность воздуха; - скорость движения воздуха; - интенсивность теплового облучения; - индекс тепловой нагрузки среды (ТНС-индекс)	$(-40 \div +85) ^\circ\text{C}$ $(-20 \div +250) ^\circ\text{C}$ $(3 \div 98) \%$ $(0,1 \div 20) \text{ м/с}$ $(10 \div 2000) \text{ Вт/м}^2$ $(0 \div +50) ^\circ\text{C}$
36.	МУК 4.3.2812-10	Рабочие места	-	-	Световая среда: - освещенность для расчета коэффициента естественной освещенности (КЕО); - освещенность;	$(0,1-100) \%$ $(1 \div 200000) \text{ лк}$ $(1 \div 100) \%$ $(10 \div 200000) \text{ кд/м}^2$

1	2	3	4	5	6	7
					- коэффициент пульсаций освещенности; - яркость	
37.	ГОСТ Р ИСО 8756-2005	Рабочие места	—	—	Микроклимат: - температура - влажность	- -
38.	Р 2.2.2006-05	Рабочие места	-	-	Критерии оценки	-
39.	Инструкция по эксплуатации термогигрометра СЕНТЕР-315	Здания жилого, общественного и производственного назначения, рабочие места	-	-	Параметры микроклимата: - температура воздуха; - относительная влажность воздуха	(-20 ÷ 60) °C (0 ÷ 100) %
40.	Инструкция по эксплуатации прибора комбинированного «ТКА-ПКМ/60»	Здания жилого, общественного и производственного назначения, рабочие места	—	—	Параметры микроклимата: - температура воздуха; - относительная влажность воздуха - скорость движения воздуха - результирующая температура помещения (расчетная)	(0 ÷ +50) °C (10 ÷ 98) % (0,1 ÷ 20) м/с
41.	МУ/МУ ОТ РУ 2.2.4.706-98/01-98	Рабочие места			Оценка освещения	—
42.	ГОСТ 24940-96	Здания жилого, общественного и производственного назначения, рабочие места			Световая среда: - освещенность для расчета коэффициента естественной освещенности (КЕО) - освещенность	(0,1-100) % (1 ÷ 200000) лк
Измерения ионизирующих излучений						
43.	МУ 2.6.1.2838-11	Здания жилого, общественного и производственного назначения; воздух рабочей зоны	—	—	Мощность дозы гамма-излучения	Гамма-излучение: 01 мкЗв/ч – 10 мЗв/ч
44.	Инструкция по эксплуатации дозиметра-радиометра МКС-АТ6130	Здания жилого, общественного и производственного назначения; воздух рабочей зоны. Территория населенного пункта, жилой и	—	—	Мощность дозы гамма-излучения	Гамма-излучение: 0,1 мкЗв/ч – 10 мЗв/ч

1	2	3	4	5	6	7
		промышленной застройки, про- мышленные площадки				
45.	МУ 2.6.1.2398-08	Территория населенного пункта, жилой и промышленной застройки, промышленные площадки	—	—	Мощность дозы гамма-излучения	Гамма-излучение: 0,1 мкЗв/ч — 10 мЗв/ч
Санитарно-гигиенические исследования						
46.	ГОСТ 31957-2012	Вода	—	—	Карбонаты, гидрокарбонаты Щелочность	6,1-6100 мг/дм ³ 0,1-100 ммоль/дм ³
47.	ПНД Ф 14.1:2:3:4.121-97	Вода	—	—	Водородный показатель	1-14 ед рН
48.	РД 52.24.495-2005	Вода	-	-	Температура Прозрачность	- -
49.	ГОСТ 6709-72	Вода дистиллированная, биди- стиллированная, для лаборатор- ного анализа	—	—	Аммиак и аммонийные соли Нитраты Сульфаты Хлориды Железо Кальций Медь Свинец Цинк Остаток после выпаривания Остаток после прокаливания Вещества, восстанавливающие KMnO ₄ Водородный показатель	- - - - - - - - - - - - -
50.	ГОСТ 31866-2012	Вода питьевая централизованно- го и нецентрализованного водо- снабжения, горячего водоснаб-	—	—	Цинк Кадмий Свинец	0,0005-10,0 мг/дм ³ 0,0001-1,0 мг/дм ³ 0,0001-1,0 мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
		жения, вода расфасованная в емкости			Медь	0,0005-5,0 мг/дм ³
51.	МУ 08-47/163	Вода питьевая централизованного и нецентрализованного водоснабжения, горячего водоснабжения, вода расфасованная в емкости	—	—	Цинк Кадмий Свинец Медь	0,0005-10,0 мг/дм ³ 0,0002-1,0 мг/дм ³ 0,0002-1,0 мг/дм ³ 0,0005-10,0 мг/дм ³
52.	ГОСТ 4011-72	Вода питьевая централизованного и нецентрализованного водоснабжения, горячего водоснабжения, вода расфасованная в емкости, вода бассейнов	—	—	Железо	0,10-2,00 мг/дм ³
53.	ПНД Ф 14.1:2:4.50-96	Вода питьевая централизованного и нецентрализованного водоснабжения, горячего водоснабжения, вода расфасованная в емкости, вода бассейнов	—	—	Железо	0,05-10мг/дм ³
54.	ГОСТ 31954-2012	Вода питьевая централизованного и нецентрализованного водоснабжения, горячего водоснабжения, вода расфасованная в емкости, вода бассейнов	—	—	Жесткость общая	от 0,1 °Ж
55.	ГОСТ 18164-72	Вода питьевая централизованного и нецентрализованного водоснабжения, горячего водоснабжения, вода расфасованная в емкости, вода бассейнов	—	—	Общая минерализация (сухой остаток)	-
56.	ГОСТ 18190-72	Вода питьевая централизованного и нецентрализованного водоснабжения, горячего водоснабжения, вода расфасованная в емкости, вода бассейнов	—	—	Хлор остаточный свободный Хлор остаточный связанный Хлорсодержащие дезинфицирующие средства	от 0,01 мг/дм ³ от 0,01 мг/дм ³ -

1	2	3	4	5	6	7
57.	ГОСТ 4245-72	Вода питьевая централизованного и нецентрализованного водоснабжения, горячего водоснабжения, вода расфасованная в емкости, вода бассейнов	—	—	Хлориды	от 10 мг/дм ³
58.	ГОСТ 31868-2012	Вода питьевая централизованного и нецентрализованного водоснабжения, горячего водоснабжения, вода расфасованная в емкости, вода бассейнов	—	—	Цветность	от 1 ° цветности 0-5 баллов
59.	ГОСТ 3351-74	Вода питьевая централизованного и нецентрализованного водоснабжения, горячего водоснабжения, вода расфасованная в емкости, вода бассейнов	—	—	Запах Мутность Привкус	0-5 баллов — 0-5 баллов
60.	ГОСТ 4386-89	Вода питьевая централизованного и нецентрализованного водоснабжения, горячего водоснабжения, вода расфасованная в емкости, вода бассейнов	—	—	Фторид-ион (фториды)	от 0,05 мг/дм ³ 0,1-190 мг/дм ³
61.	ПНД Ф 14.1:2:4.154-99	Вода питьевая централизованного и нецентрализованного водоснабжения, горячего водоснабжения, вода расфасованная в емкости, вода бассейнов	—	—	Окисляемость перманганатная	0,25-100 мгО/дм ³
62.	ИСО 8467-93	Вода питьевая	—	—	Окисляемость перманганатная	0,1-100 мгО/дм ³
63.	ГОСТ 31940-2012	Вода питьевая централизованного и нецентрализованного водоснабжения, горячего водоснабжения, вода расфасованная в ем-	—	—	Сульфат-ион	2-50 мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
		кости, вода бассейнов, подземные и поверхностные воды				
64.	ГОСТ 23268.1.-91	Воды минеральные	—	—	Объём воды в бутылках Органолептические показатели	- -
65.	ГОСТ 23268.3-78	Воды минеральные	—	—	Гидрокарбонаты	-
66.	ГОСТ 23268.11-78	Воды минеральные	—	—	Железо	-
67.	ГОСТ 23268.5-78	Воды минеральные	—	—	Магний	от 0,05мг/дм ³
68.	ГОСТ 23268.12-78	Воды минеральные	—	—	Перманганатная окисляемость	0,0001-0,005 мг/дм ³
69.	ГОСТ 23268.4-78	Воды минеральные	—	—	Сульфаты	-
70.	ГОСТ 23268.9-78	Воды минеральные	—	—	Нитраты	10-70 мг/дм ³
71.	ГОСТ 23268.8-78	Воды минеральные	—	—	Нитриты	-
72.	ГОСТ 23268.17-78	Воды минеральные	—	—	Хлориды	от 20 мг/дм ³
73.	ПНД Ф 14.1:2.4.114-97	Вода питьевая, природная, сточная	—	—	Сухой остаток	50-25000 мг/дм ³
74.	ГОСТ Р 51232-98	Вода питьевая.	—	—	Требования к методам.	—
75.	ГОСТ 8285-91	Жиры животные топленые	—	—	Степень окислительной порчи Органолептические показатели	- -
76.	МУ 08-47/077	Жировые продукты	—	—	Мышьяк	0,0001-1,0 мг/кг
77.	ГОСТ 5897-90	Изделия кондитерские	—	—	Органолептические показатели: внешний вид, запах, цвет, вкус, форма, размер, масса нетто	-
78.	ГОСТ 4288-76	Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленного мяса	—	—	Массовая доля наполнителя Органолептические показатели	- -
79.	ГОСТ Р 51865-2002	Изделия макаронные	—	—	Органолептические показатели	-
80.	ГОСТ Р 52196-2003	Колбасные изделия	—	—	Органолептические показатели: внешний вид, запах, вкус	-
81.	ГОСТ 26664-85	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	—	—	Органолептические показатели: внешний вид, запах,	-
82.	ГОСТ 29245-91	Консервы молочные	—	—	Органолептические показатели: цвет консистенция вкус запах	- - - -

1	2	3	4	5	6	7
					Герметичность Масса нетто	
83.	ГОСТ 31762-2012	Майонезы и соусы майонезные	—	—	pH Органолептические показатели Кислотность Перекисное число	0-14 единиц pH — 0,05-10,0 °К 0,1-45,0 ммоль ак- тивного кислоро- да/кг
84.	ГОСТ 32189-2013	Маргарины, жиры	—	—	Отбор проб Органолептические показатели	-
85.	ГОСТ 26593-85	Масла растительные	—	—	Перекисное число	1.0—40,0 ммоль ак- тивного кислоро- да/кг
86.	ГОСТ 5472-50	Масла растительные	—	—	Органолептические показатели: внешний вид, запах, цвет, прозрач- ность	-
87.	ГОСТ Р 51487-99	Масла растительные и жиры	—	—	Перекисное число	0,1-45,0 ммоль ак- тивного кислоро- да/кг
88.	ГОСТ Р 52253-2004	Масло и паста масляная	—	—	Органолептические показатели: вкус и запах, консистенция и внеш- ний вид, цвет, упаковка и марки- ровка	-
89.	ГОСТ 28283-89	Молоко коровье	—	—	Органолептические показатели: запах вкус	- -
90.	МУК 4.1.1505-03	Молоко и молочные продукты	—	—	Мышьяк	0,0001-1,0 мг/кг
91.	МУК 08-47/057	Молоко и молочные продукты	—	—	Мышьяк	0,0001-1,0 мг/кг
92.	ГОСТ 27493-87	Мука, отруби	—	—	Кислотность	-
93.	ГОСТ 27494-87	Мука, отруби	—	—	Зольность	-
94.	ГОСТ 9404-88	Мука, отруби	—	—	Массовая доля влаги	-

1	2	3	4	5	6	7
95.	ГОСТ 27558-87	Мука, отруби	—	—	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус, запах, хруст от минеральной примеси	-
96.	ГОСТ 7269-2015	Мясо	—	—	Органолептические показатели: внешний вид, запах, цвет, конси- стенция, вид на разрезе, посторон- ние примеси	—
97.	ГОСТ 23392-78	Мясо убойных животных и суб- продукты (кроме печени, мозгов, лёгких, селезёнки и почек)	—	—	Химический и микроскопический анализ свежести	-
98.	ГОСТ 29299-92	Мясо и мясные продукты	—	—	Массовая доля нитрита натрия	-
99.	ГОСТ Р 51478-99	Мясо и мясные продукты	—	—	pH Активная кислотность	4,5-9,5 ед. pH 4,5-9,5 ед. pH
100.	ГОСТ Р 51444-99	Мясо и мясные продукты			Хлориды	-
101.	ГОСТ 31930-2012	Мясо птицы	—	—	Массовая доля влаги	от 1,0 %
102.	ГОСТ Р 51944-2002	Мясо птицы	—	—	Органолептические показатели: внешний вид, запах, цвет, конси- стенция, вид на разрезе, посторон- ние примеси	-
103.	ГОСТ 25391-82	Мясо птицы			Органолептические показатели: внешний вид, запах, цвет, конси- стенция,	-
104.	ГОСТ Р 53670-2009	Мясо птицы			Органолептические показатели: внешний вид, запах, цвет, конси- стенция,	-
105.	ГОСТ Р 52702-2006	Мясо птицы			Органолептические показатели: внешний вид, запах, цвет, конси- стенция,	-
106.	ГОСТ 31470-2012	Мясо птицы, субпродукты и по- луфабрикаты из мяса птицы	—	—	Продукты первичного распада бел- ка Массовая доля наполнителя	— 2,0-20,0 % 0,3-10,0 ° Т

1	2	3	4	5	6	7
					Кислотность Активность пероксидазы Сухие вещества Кислотное число Перекисное число Органолептические показатели	— от 1,0 % от 0,5мг/КОН/г от 0,2 ммоль(1/2O ₂)/кг —
107.	ГОСТ 6687.5-86	Напитки безалкогольные, квасы и сиропы	—	—	Органолептические показатели: внешний вид, запах, цвет, вкус, аромат (букет)	—
108.	ГОСТ 19342-73	Печень крупного рогатого скота			Органолептические показатели	-
109.	МУ 4237-86	Пищевая продукция	—	—	Белок Жиры Углеводы Калорийность	-
110.	ГОСТ 26929-94	Пищевая продукция и сырье	—	—	Пробоподготовка	—
111.	МУК 4.1.985-00	Пищевая продукция и сырье	—	—	Пробоподготовка	—
112.	ГОСТ 33824-2016	Пищевые продукты	—	—	Кадмий Свинец	0,0015-50,0 мг/кг 0,004-50,0 мг/кг
113.	ГОСТ 8756.1-79	Продукты консервированные	—	—	масса нетто, массовая доля составных частей	-
114.	ГОСТ 10574-91	Продукты мясные	—	—	Массовая доля крахмала	-
115.	ГОСТ 9793-74	Продукты мясные	—	—	Массовая доля влаги	-
116.	ГОСТ 29301-92 (ИСО 5554-78)	Продукты мясные	—	—	Массовая доля наполнителя Массовая доля крахмала	- -
117.	ГОСТ 24556-89	Продукты переработки плодов и овощей	—	—	Витамин С (аскорбиновая кислота)	от 0,001 % от 0,0025 %
118.	ГОСТ ISO 2173-2013	Продукты переработки плодов и овощей	—	—	Массовая доля растворимых сухих веществ	—

1	2	3	4	5	6	7
119.	ГОСТ 29270-95	Продукты переработки плодов и овощей	—	—	Нитраты	6-6200 мг/ дм ³ 36-9188 мг/кг
120.	ГОСТ 8756.18-70	Продукты пищевые консервированные	—	—	Внешний вид, герметичность тары и внутренней поверхности тары Массовая доля мяса и жира Массовая доля соуса к массе нетто Органолептические показатели	- - - -
121.	ГОСТ 33741-2015	Продукты пищевые консервированные	—	—	Массовая доля мяса и жира Массовая доля мяса к массе нетто Массовая доля соуса к массе нетто Органолептические показатели	—
122.	ГОСТ 6687.5-86	Продукция безалкогольной промышленности	—	—	Органолептические показатели: внешний вид, вкус, цвет, аромат Полнота налива	-
123.	МУ 122-5/72 (№1-40/3805 от 01.11.1991)	Продукция общественного питания	—	—	Проба на пероксидазу (качество термообработки) Средняя масса блюда Объем или масса напитка Энергетическая ценность Влага Сухие вещества Сахар в водной фазе Общий сахар Хлористый натрий Витамин С	—
124.	МУ 5048-89	Продукция растениеводства	—	—	Нитраты	от 30,0 мг/кг
125.	ГОСТ Р 53020-2008	Пшеница и пшеничная мука	—	—	Клейковина	-
126.	ГОСТ 28875-90	Пряности	—	—	Органолептические показатели: внешний вид, вкус, цвет, аромат, посторонние примеси	-

1	2	3	4	5	6	7
127.	ГОСТ 7631-2008	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них	—	—	цвет, консистенция, вкус, посторонние примеси, наличие костей, герметичность и состояние внутренней поверхности тары	-
128.	ГОСТ 7636-85	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них			Аммиак Сероводород Вода	-
129.	МУК 08-47/065	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них	—	—	Мышьяк	0,0001-1,0 мг/кг
130.	ГОСТ Р 51433-99	Соки фруктовые и овощные	—	—	Массовая доля растворимых сухих веществ	-
131.	ГОСТ Р 51441-99	Соки фруктовые и овощные.	—	—	Уксусная кислота	-
132.	МУ 4.1./4.2.2486-09	Соки и соковая продукция	—	—	Идентификация	-
133.	ГОСТ Р 53137-2008	Соки и соковая продукция	—	—	Идентификация	-
134.	ГОСТ Р 51575-2000	Соль	—	—	Массовая доля йода	20,0-60,0 мкг/г
135.	МУК 4.1.699-98	Соль	—	—	Массовая доля йода	20,0-60,0 мкг/г
136.	ГОСТ Р 52482-2005	Соль	—	—	Органолептические показатели	—
137.	ГОСТ Р 52222-2006	Спирт этиловый, водки	—	—	Органолептические показатели	—
138.	ГОСТ 26929-94	Сырё и продукты пищевые	—	—	Подготовка проб	—
139.	МУ 4.1.1501-03	Сырё и продукты пищевые	—	—	Кадмий Свинец	0,0015-1,0 мг/кг 0,01-6,0 мг/кг
140.	МУ 4.1.1503-03	Сырё и продукты пищевые	—	—	Кадмий Свинец	0,003-1,0 мг/кг 0,01-0,2 мг/кг
141.	ГОСТ 21094-75	Хлеб и хлебобулочные изделия	—	—	Влажность	-
142.	ГОСТ 5698-51	Хлеб и хлебобулочные изделия	—	—	Массовая доля поваренной соли	-
143.	ГОСТ 5672-68	Хлеб и хлебобулочные изделия	—	—	Массовая доля сахара	-

1	2	3	4	5	6	7
144.	ГОСТ 5667-65	Хлеб и хлебобулочные изделия	—	—	Органолептические показатели: внешний вид, форма, поверхность, цвет, вкус, запах, масса изделия	-
145.	ГОСТ 5669-96	Хлеб и хлебобулочные изделия	—	—	Пористость мякиша	-
146.	ГОСТ 5670-96	Хлебобулочные изделия	—	—	Кислотность	-
147.	ГОСТ 1637-90	Чай	—	—	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус, запах	-
148.	ГОСТ 31654-2012	Яйца куриные	—	—	Масса яйца	—
149.	ГОСТ Р 52121-2003	Яйца куриные	—	—	Масса яйца	—
150.	ГОСТ Р 53509-2009	Смеси яичные жидкие	—	—	Органолептические показатели	-
Микробиологические исследования						
151.	МР МО РФ НИИЭМ им. Пастера, Санкт- Петербург, 1999	Биологический материал	—	—	Анаэробные бактерии Стафилококки Стрептококки Энтерококки Коринебактерии Спорообразующие бактерии Энтеробактерии Неферментирующие бактерии Грибы рода Candida	—
152.	МУК 4.2.1887-04	Биологический материал	—	—	Род Streptococcus Род Staphylococcus Род Enterococcus Род Neisseriameningitidis Род Listeria Род Haemophilus Род Moraxella Семейство Enterobacteriaceae	—
153.	МР МЗ РСФСР от	Биологический материал (фека-	—	—	Условно-патогенные	—

1	2	3	4	5	6	7
	31.03.1988	лии)			энтеробактерии	
154.	МР МЗ РСФСР НИИЭМ им. Пастера от 19.12.1986	Биологический материал, секци- онный материал	—	—	Salmonella	—
155.	МР МЗ СССР от 03.06.86	Биологический материал, секци- онный материал	—	—	Неферментирующие грамотрица- тельные бактерии	—
156.	МР № 3923-85	Биологический материал, секци- онный материал	—	—	Неферментирующие грамотрица- тельные бактерии	—
157.	МР МЗ РСФСР от 17.01.1983	Биологический материал, секци- онный материал	—	—	Род Streptococcus Род Staphylococcus Род Enterococcus Род Neisseria Род Haemophilus Род Corynebacterium Род Pseudomonas Семейство Enterobacteriaceae Род Candida	—
158.	Приказ МЗ СССР № 535 от 22.04.1985	Биологический материал, секци- онный материал	—	—	Род Streptococcus Род Staphylococcus Род Enterococcus Род Neisseria Род Haemophilus Род Corynebacterium Род Pseudomonas Семейство Enterobacteriaceae Род Candida	—
159.	МУК 4.2.2218-07	Биологический материал, секци- онный материал. Объекты окру- жающей среды: вода, ил, сточ- ные воды, гидробионты, пище- вые продукты, смывы	—	—	Холерные вибрионы	—
160.	МУ 3.1.1.2438-09	Биологический материал, секци-	—	—	Иерсинии	—

1	2	3	4	5	6	7
		онный материал, пищевые продукты, смывы				
161.	И МЗ СССР № 1135-73	Биологический материал, секционный материал, пищевые продукты, смывы с объектов окружающей среды	—	—	Спорообразующие бактерии (бациллы, клостридии) Условно-патогенные энтеробактерии Эшерихии Шигеллы Сальмонеллы Гемолитический энтерококк Стафилококки	—
162.	ГОСТ Р 51232-98	Вода питьевая	—	—	Общие требования к организации и методам контроля	—
163.	МУК 4.2.1884-04	Вода питьевая централизованного и нецентрализованного водоснабжения, вода поверхностных водоемов, мест рекреации водных объектов, заборная вода, вода купально-плавательных бассейнов, вода аквапарков, вода систем технического водоснабжения промышленных предприятий, вода сточная, ливневые и дренажные стоки, снег, лед	—	—	ОМЧ ОКБ ТКБ Колифаги Патогенные микроорганизмы семейства Enterobacteriaceae в т.ч. сальмонеллы Споры сульфитредуцирующих клостридий E. coli Энтерококки S. aureus Жизнеспособные яйца гельминтов Онкосферы тениид Жизнеспособные цисты патогенных кишечных простейших	—
164.	МУК 4.2.1018-01	Вода питьевая централизованного и нецентрализованного водоснабжения, вода горячего водо-	—	—	ОМЧ ОКБ ТКБ	(1-10 ⁿ) КОЕ/г (см ³) -

1	2	3	4	5	6	7
		снабжения, вода подземных источников, питьевая вода, расфасованная в емкости, вода аквапарков, вода купально-плавательных бассейнов, вода систем технического водоснабжения промышленных предприятий			Колифаги Споры сульфитредуцирующих клостридий	
165.	ГОСТ 18963-73	Вода питьевая, вода источников централизованного водоснабжения, вода для хозяйственно-питьевого обеспечения судов, вода для гемодиализа, дистиллированная вода (аптеки)	—	—	ОМЧ Количество бактерий группы кишечных палочек (коли-индекс) Свежее фекальное загрязнение (<i>Escherichiacoli</i>)	(1-10 ⁿ) КОЕ/г (см ³) -
166.	МУ 2.1.4.1184-03	Вода, расфасованная в емкости, одноразовые и возвратные емкости, укупорочные изделия	—	—	ОМЧ при t 37 °C ОКБ ТКБ Глюкозоположительные колиформные бактерии <i>Pseudomonasaeruginosa</i> Колифаги	(1-10 ⁿ) КОЕ/г (см ³) -
167.	Р 3.5.1904-04	Воздух помещений	—	—	ОМЧ Стафилококки в т.ч. <i>S.aureus</i>	(1-10 ⁿ) КОЕ/г (см ³) -
168.	МУК 4.2.2942-11	Воздух помещений лечебных организаций, смывы с объектов внешней среды в т.ч. с рук персонала, материалы и изделия медицинского назначения (инструменты, одежда, перевязочный материал, лекарственные средства для новорожденных, оборудование и др.)	—	—	Общее количество микроорганизмов <i>S. aureus</i> Плесневые грибы, дрожжи БГКП Сальмонеллы Синегнойная палочка Стафилококки Прочие условно-патогенные, патогенные микроорганизмы	(1-10 ⁿ) КОЕ/г (см ³) -

1	2	3	4	5	6	7
					Стерильность	
169.	МУК 4.2.1035-01	Дезинфекционные камеры	—	—	Контроль эффективности обеззараживания с помощью биотестов содержащих <i>S. Aureus</i> , <i>Mycobacterium</i> , <i>B. Cereus</i>	—
170.	ГОСТ 26972-86	Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания, пищевые концентраты, парфюмерно-косметическая продукция, продукция, предназначенная для детей и подростков	—	—	КМАФАнМ, плесневые грибы, дрожжи, БГКП (колиформы)	(1-10 ⁿ) КОЕ/г (см ³) -
171.	ГОСТ 27543-87	Изделия кондитерские	—	—	Подготовка к исследованиям	-
172.	ГОСТ 31981-2013	Йогурты	—	—	Лактобактерии Бифидобактерии	(1-10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
173.	ГОСТ 33491-2015	Кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями	—	—	Бифидобактерии Бифидум	(1-10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
174.	МУК 4.2.999-00	Кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями	—	—	Бифидобактерии Бифидум	(1-10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
175.	ГОСТ 30425-97	Консервы	—	—	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i> Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. cereus</i> и (или) <i>B. polymyxa</i> <i>C. perfringens</i> Неспорообразующие микроорганизмы Плесневые грибы, дрожжи Молочнокислые микроорганизмы Спорообразующие термофильные	—

1	2	3	4	5	6	7
					анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы группы В. ролутуха Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы КМАФАнМ, БГКП (колиформы) Мезофильные сульфитредуцирующие клостридии	(1-10 ⁿ) КОЕ/г (см ³) -
176.	ГОСТ 10444.1-84	Консервы	-	-	Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе	-
177.	МУК 4.2.1890-04	Культуры микроорганизмов	-	-	Чувствительность к антибактериальным препаратам	-
178.	МУ МЗ СССР 3182-84 от 29.12.1984 с дополнением № 5190 от 11.09.90	Лекарственные формы, дистиллированная вода (аптеки), дистиллированная вода для приготовления инъекционных растворов и глазных капель, смывы с объектов окружающей среды, аптечная посуда, укупорочный материал, воздух производственных помещений	-	-	КМАФАнМ, БГКП, <i>Pseudomonasaeruginosa</i> , <i>S. Aureus</i> , Бактерии рода <i>Proteus</i> , общее количество микроорганизмов, плесневые грибы, дрожжи	(1-10 ⁿ) КОЕ/г (см ³) - - - (1-10 ⁿ) КОЕ/г (см ³) -
179.	МР 96/225-97	Минеральная вода Воды питьевые минеральные природные, столовые, лечебно-столовые, лечебные	-	-	КМАФАнМ, БГКП (колиформы) фекальные, <i>Pseudomonasaeruginosa</i>	(1-10 ⁿ) КОЕ/г (см ³) -

1	2	3	4	5	6	7
180.	ГОСТ 30347-97	Молоко и молочные продукты	—	—	Staphylococcus aureus	—
181.	МР 2.3.2.30347-97	Молоко, молочная продукция, смывы с объектов окружающей среды, воздух производственных помещений, вода	—	—	ОКБ ТКБ КМАФАнМ, БГКП (колиформы) Психротрофные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы Микроскопический препарат Термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы Споры аэробных и факультативно-анаэробных мезофильных или термофильных микроорганизмов Споры мезофильных анаэробных бактерий Термофильные молочнокислые палочки и дрожжи Бифидобактерии Плесневые грибы, дрожжи Микроорганизмы заквасок	— — (1-10 ⁿ) КОЕ/г (см ³) — — — — — (1-10 ⁿ) КОЕ/г (см ³) — — —
182.	МР 3.2.3.2327-08	Молоко и молочная продукция	—	—	КМАФАнМ, Дрожжи, Плесени, молочнокислые микроорганизмы БГКП,	(1-10 ⁿ) КОЕ/г (см ³) —
183.	ГОСТ 32901-2014	Молоко, продукты переработки молока	—	—	КМАФАнМ, БГКП (колиформы) Микроорганизмы порчи (психротрофные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы)	(1-10 ⁿ) КОЕ/г (см ³) —

1	2	3	4	5	6	7
184.	ГОСТ Р 53430-2009	Молоко, продукты переработки молока	—	—	КМАФАнМ, БГКП (колиформы) Микроорганизмы порчи (психро- трофные аэробные и факультатив- но-анаэробные микроорганизмы, термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы);	(1-10 ⁿ) КОЕ/г (см ³) —
185.	ГОСТ Р 51448-99 (ИСО 3100-2-91)	Мясо и мясные продукты	—	—	Подготовка проб для микробиоло- гических исследований	—
186.	ГОСТ 21237-75	Мясо и субпродукты всех видов убойного скота	—	—	Бактерии рода Salmonella Бактерии рода Staphylococcus aureus Бактерии рода Proteus Escherichiacoli Листерии	—
187.	ГОСТ 20235.2-74	Мясо кроликов	—	—	Бактерии рода Salmonella Escherichiacoli Бактерии рода Staphylococcus aureus Листерии	—
188.	ГОСТ 31468-2012	Мясо птицы, субпродукты и по- луфабрикаты из мяса птицы	—	—	Salmonella	—
189.	ГОСТ Р 50396.1- 2010	Мясо птицы, субпродукты и по- луфабрикаты из мяса птицы, а также жир-сырец птицы	—	—	КМАФАнМ	(1-10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
190.	ГОСТ 32031-2012	Мясо, мясные продукты, колбас- ные изделия, полуфабрикаты, субпродукты; мясо птицы, мяс- ные продукты, колбасные изде- лия, полуфабрикаты, субпродук- ты птичьих; молоко, молочные продукты, масло из коровьего молока, сыры; маргарины, спре-	—	—	L. monocytogenes	—

1	2	3	4	5	6	7
		ды, жиры животные, майонез; рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них; плодоовощная продукция свежая и свежемороженая, БАД, продукты детского, лечебного питания и их компоненты				
191.	МУК 4.2.1122-02	Мясо, мясные продукты, колбасные изделия, полуфабрикаты, субпродукты; мясо птицы, мясные продукты, колбасные изделия, полуфабрикаты, субпродукты птичьих; молоко, молочные продукты, масло из коровьего молока, сыры; маргарины, спреды, жиры животные, майонез; рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них; плодоовощная продукция свежая и свежемороженая, БАД, продукты детского, лечебного питания и их компоненты	—	—	<i>L. monocytogenes</i>	—
192.	МУК 4.2.1036-01	Паровые, воздушные стерилизаторы	—	—	Контроль эффективности обеззараживания и стерилизации	—
193.	ИК 10-04-06-140-87	Пиво, безалкогольные напитки, квас, сырье для пивоваренного и безалкогольного производства, смывы	—	—	БГКП, ОМЧ, микроскопия, коли-индекс, дрожжи, нежизнеспособные дрожжевые клетки, споры анаэробов	— (1-10 ⁿ) КОЕ/г (см ³) —
194.	МУК 4.2.2316-08	Питательные среды для бактериологических исследований	—	—	Дифференцирующие свойства Скорость роста	—

1	2	3	4	5	6	7
					Чувствительность среды Эффективность среды Прорастание микроорганизмов Сохранение жизнеспособности микроорганизмов	
195.	ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004)	Пищевые продукты	—	—	B. Cereus	—
196.	ГОСТ 10444.9-88	Пищевые продукты	—	—	Clostridiumperfringens	—
197.	ГОСТ 30726-2001	Пищевые продукты	—	—	E.coli	—
198.	ГОСТ 28566-90	Пищевые продукты	—	—	Enterococcus	—
199.	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)	Пищевые продукты	—	—	Salmonella	—
200.	ГОСТ 28560-90	Пищевые продукты	—	—	Бактерии рода Proteus	—
201.	ГОСТ 10444.12-2013	Пищевые продукты	—	—	Дрожжи, плесени	(1-10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
202.	ГОСТ 10444.15-94	Пищевые продукты	—	—	КМАФАнМ	(1-10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
203.	ГОСТ 26669-85 (СТ СЭВ 3014-81)	Пищевые продукты	—	—	Подготовка проб для микробиоло- гических анализов	—
204.	ГОСТ 10444.11-89	Пищевые продукты	—	—	Мезофильные молочнокислые мик- роорганизмы	
205.	ГОСТ Р 51921-2008	Пищевые продукты	—	—	Listeriamonocytogenes.	
206.	ГОСТ 31746-2012	Пищевые продукты (кроме мо- лока и молочных продуктов)	—	—	Стафилококки, коагулазоположи- тельные стафилококки, Staphylococcus aureus	—
207.	ГОСТ 31747-2012	Пищевые продукты (кроме мо- лока и молочных продуктов)	—	—	БГКП (колиформы)	—
208.	ГОСТ 26670-91	пищевые продукты	—	—	устанавливает методы культивиро- вания для выявления присутствия (отсутствия) или определения коли- чества микроорганизмов соответст-	—

1	2	3	4	5	6	7
					вующих групп, семейств, родов и видов	
209.	ГОСТ 7218-2008	Пищевые продукты и корма для животных	—	—	Требования к микробиологическим исследованиям	—
210.	МУК 4.2.992-00	Пищевые продукты, клинический материал	—	—	Веротоксины энтерогеморрагически х эшерихий	—
211.	МУ 4.2.2723-10	Пищевые продукты, смывы, вода, воздух, почва; Испражнения, моча, кровь, рвотные массы. промывные воды, желчь, дуоденальное содержимое, спинномозговая жидкость, секционный материал	—	—	Salmonella	—
212.	ГОСТ 30712-2001	Продукты безалкогольной промышленности (безалкогольные и слабоалкогольные напитки, пиво, сиропы, концентраты напитков в потребительской таре, напитки на зерновом сырье)	—	—	КМАФАнМ, Количество мезофильных аэробных микроорганизмов, плесневые грибы, дрожжи БГКП (колиформы)	(1-10 ⁿ) КОЕ/г (см ³) —
213.	МУК 4.2.577-96	Продукты детского лечебного питания и их компонентов	—	—	КМАФАнМ, БГКП (колиформы), E. coli, S. aureus, B. cereus Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы, Enterococcus, плесневые грибы, дрожжи, микроскопический препарат, количество жизнеспособных клеток в культуре микроорганизма эубиотика, бифидобактерии	(1-10 ⁿ) КОЕ/г (см ³) — (1-10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
214.	ГОСТ 30706-2000	Продукты молочные для детского питания	—	—	Дрожжи, плесени	(1-10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
215.	ГОСТ 30705-2000	Продукты молочные для детского питания	—	—	КМАФАнМ	(0-10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)

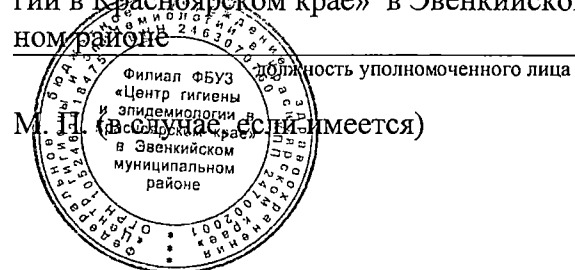
1	2	3	4	5	6	7
216.	ГОСТ 10444.15-94	Продукты пищевые	—	—	КМАФАнМ	(0-10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
217.	ГОСТ 29185-2014	Продукты пищевые	—	—	Сульфитредуцирующие клостридии	—
218.	ГОСТ 28185-2014	Продукты пищевые	—	—	Сульфитредуцирующие клостридии	—
219.	ГОСТ 10444.12-2013	Продукты пищевые	—	—	Дрожжи и плесневые грибы	(1-10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
220.	ГОСТ 8756.18-70	Продукты пищевые консервированные	—	—	Внешний вид, герметичность тары и внутренней поверхности тары	—
221.	МР ГСЭН РФ ФЦ/4022	Почва	—	—	БГКП, сульфитредуцирующие клостридии	-
222.	И Госагропрома СССР от 24.06.1986 г.	Флодоовощная продукция быст- розамороженная	—	—	КМАФАнМ, плесневые грибы, дрожжи, колиформные бактерии, бактерии рода сальмонелла, стафилококк	(1-10 ⁿ) КОЕ/г (см ³) -
223.	И Госагропрома СССР от 20.11.1984 г.	Сухие и быстрозамороженные продукты из картофеля	—	—	КМАФАнМ, плесневые грибы, дрожжи, колиформные бактерии, бактерии рода сальмонелла, стафилококк	(1-10 ⁿ) КОЕ/г (см ³) -
224.	ИК 10-04-06-140-87	Предприятия пивоваренной и безалкогольной промышленно- сти	—	—	ОМЧ, дрожжи, коли индекс, БГКП	(1-10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
225.	ИК 10-5031536-105- 91	Предприятия безалкогольной промышленности	—	—	Дрожжи, плесневые грибы, КМАФАнМ БГКП	(1-10 ⁿ) КОЕ/г (см ³) -
226.	ГОСТ 10444.1-84	Растворы реактивов, красок, ин- дикаторов, питательные среды, применяемые в микробиологиче- ском анализе	—	—	Методы приготовления	—
227.	МУК 4.2.2046-06	Рыба, нерыбные объекты про- мысла и продукты, вырабаты- ваемые из них	—	—	V. parahaemolyticus	—

1	2	3	4	5	6	7
228.	МУ № 2657-82 Утв. МЗ СССР 31.12.82 г.	Смывы с объектов внешней среды	—	—	БГКП (колиформы) Общая бактериальная обсемененность S.aureus	—
229.	МУ 2.1.4.1057-01	Термостаты, холодильники, паровые, суховоздушные стерилизаторы, смывы с поверхностей помещений и оборудования, бактерицидные облучатели, фильтровальные установки, флаконы для отбора проб, деминерализованная вода, эталонные бактериальные, культуры, рабочие культуры, культуры бактериофагов, питательные среды, мембранные фильтры	—	—	Контроль температурного режима Контроль режимов стерилизации ОКБ ТКБ Оценка эффективности излучения Контроль стерильности ОМЧ Сульфитредуцирующие клостридии ОМЧ при 22 ⁰ С Ведение, создание запасов, подготовка для целевого использования, контроль Приготовление суспензии микроорганизмов, стерильность, Чувствительность Скорость роста Дифференцирующие свойства Ингибирующее действие среды.	—
230.	МУ МЗ СССР от 28.02.91 № 15/6-5	Паровые, суховоздушные стерилизаторы	—	—	Контроль режимов стерилизации ОКБ ТКБ	—
Паразитологические исследования						
231.	МУК 4.2.2314-08	Вода питьевая, расфасованная в емкости, вода питьевая централизованных систем водоснабжения, в том числе горячая; вода питьевая нецентрализованного водоснабжения, вода техническая, вода поверхностных водо-	—	—	Цисты лямблий Ооцисты криптоспориций Яйца гельминтов	—

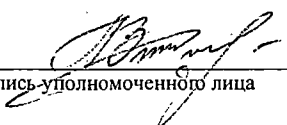
1	2	3	4	5	6	7
		емов, вода купально- плавательных бассейнов, аква- парков, Вода сточная, ливневые и дре- нажные стоки, снег, лед, смывы с объектов внешней среды				
232.	МУК 4.2.2661-10	Вода сточная, ливневые и дре- нажные стоки, снег, лед, грунты, почвы (в т.ч. расиениеводче- ские), придонные отложения; ил, смывы, пыль с объектов внешней среды	—	—	Жизнеспособные яйца гельминтов Онкосферытениид; Жизнеспособные цисты патогенных кишечных простейших Цисты патогенных кишечных про- стейши[	—
233.	МУК 4.2.2747-10	Мясо, в т.ч. полуфабрикаты, пар- ные, охлажденные, подморожен- ные, замороженные (все виды убойных, промысловых и диких животных), колбасные изделия, продукты из мяса всех видов убойных животных, кулинарные изделия из мяса	—	—	Личинки трихинелл Финны (цистицерки) Саркоцисты	—
234.	МУК 3.2.988-00	Рыба живая, рыба свежая, охла- жденная, мороженая, фарш, фи- ле, мясо морских млекопитаю- щих, икра и молоки рыб и про- дукты из них; аналоги икры; пе- чень рыб и продукты из нее; ры- ба сушеная, вяленая, соленая, копченая, маринованная, рыбная кулинария и другая рыбная про- дукция, готовая к употреблению Консервы и пресервы рыбные и из нерыбных объектов промыс-	—	—	Жизнеспособные личинки опистор- хисов Жизнеспособные личинки дифил- лоботриумов Жизнеспособные личинки анизаки- сов	—

1	2	3	4	5	6	7
		ла)/Нерыбные объекты промысла (моллюски, ракообразные, земноводные, пресмыкающиеся и продукты их переработки				
235.	МУ 3.2.1756-03	Эпидемиологический надзор за паразитарными болезнями.	—	—	Объекты санитарно-паразитологического надзора	—

Главный врач Филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае» в Эвенкийском муниципальном районе



М. П. (подпись, если имеется)


подпись уполномоченного лица

Т.В. Липовая
инициалы, фамилия уполномоченного лица