

ЭКЗЕМПЛЯР
РОСАККРЕДИТАЦИИ

Руководитель (заместитель руководителя)
м.п. Федеральной службы по аккредитации



КАЛАГОВ К.Э.
инициалы, фамилия

18 07 18

Приложение

к заявлению о сокращении области аккредитации

от «17» июля 2018 г.
на 46 листах, лист 1

**Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)
Филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Калужской области в
Боровском районе»**

наименование испытательной лаборатории (центра)

249010, Калужская область, г.Боровск, ул.Ленина, д.30;
249010, Калужская область, г.Боровск, ул.Ленина, д.28
249100, Калужская область, г.Таруса, ул.Энгельса, д.16
Адреса мест осуществления деятельности

№ п/п	Документы, устанавливаю- щие правила и методы иссле- дований (испытаний), изме- рений <*>	Наименование объекта	Код ОКПД 2 <*>	Код ТН ВЭД ЕАЭС <***>	Определяемая харак- теристика (показа- тель) <****>	Диапазон определения <*****>
1	2	3	4	5	6	7
Обособленное рабочее место - бактериологическая лаборатория 249100, Калужская область, г.Таруса, ул.Энгельса, д.16						
1. Микробиологические методы						
1.1. Бактериологический метод						
1.1.1	ГОСТ Р 51426-99 (ИСО 6887-83) ГОСТ ISO 7218-2011 ГОСТ ISO 11133-1-2011 ГОСТ ISO 11133-2-2011	Мясо, включая полуфабри- каты, свежие, парные, охла- жденные, замороженные (все виды убойных, промы-			Микробиологические показатели:	-

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ Р 54004-2010 ГОСТ 26669-85 ГОСТ 26670-91 ГОСТ Р 51448-99 (ИСО 3100-2-91) ГОСТ Р 51447-99 (ИСО 3100-1-91) ГОСТ 10444.1-84 ГОСТ 7702.2.0-95/ГОСТ Р 50396.0-92 ГОСТ 21237-75 ГОСТ 20235.0-74 Инструкция от 1995 г.	словых и диких животных), в т.ч. для продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания. Субпродукты убойных животных охлажденные, замороженные				
	ГОСТ Р 50396.1-2010 ГОСТ 10444.15-94				КМАФАнМ	-
	ГОСТ Р 54374-2011 ГОСТ Р 52816-2007				БГКП(колиформы)	-
	ГОСТ Р 52814-2007 (ИСО 6579:2002) ГОСТ Р 53665-2009 МУ 4.2.2723-10 ГОСТ Р 54085-2010				Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	-
	ГОСТ Р 54085-2010				Shigella	-
	ГОСТ 28560-90 ГОСТ 7702.2.7-95/ ГОСТ Р 50396.7-92				Proteus	-
	ГОСТ Р 54674-20011 ГОСТ Р 52815-2007				S.aureus	-
	ГОСТ 7702.2.6-93 ГОСТ 29185-91				Сульфитредуцирующие клостридии	-
	ГОСТ Р 51921-2002 МУК 4.2.1122-02				L.monocytogenes	-
	ГОСТ 10444.12-88 ГОСТ Р ИСО 21527-1-2010				Плесени и дрожжи	-
	МУ 3.1.1.2438-09 Инструкция МЗ СССР № 15-6/42 от 30.10.90г				Бактерии рода Yersinia	-
1.1.2.	ГОСТ Р 54004-2010 ГОСТ Р 51426-99 (ИСО 6887-83)	Колбасные изделия, копчености, кулинарные изделия			Микробиологические показатели:	-

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ 26669-85 ГОСТ 26670-91 ГОСТ ISO 7218-2011 ГОСТ Р 51448-99(ИСО 3100-2-91), ГОСТ Р 51447-99 (ИСО 3100-1-91) ГОСТ 10444.1-84 ГОСТ ISO 11133-1-2011 ГОСТ ISO 11133-2-2011 ГОСТ 7702.2.0-95/Р 50396.0-92 ГОСТ 9792-73 Инструкция от 1995г.	из мяса, мяса птицы, мясо-продукты с использованием субпродуктов. Жиры животные пищевые. Жировые продукты на основе сочетания животных и растительных жиров				
	ГОСТ Р 50396.1-2010 ГОСТ 10444.15-94				КМАФАнМ	-
	ГОСТ Р 52816-2007				БГКП(колиформы)	-
	ГОСТ Р 52814-2007 (ИСО 6579:2002) ГОСТ Р 54085-2010 МУ 4.2.2723-10				Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	-
	ГОСТ Р 54085-2010				Shigella	-
	ГОСТ Р 50396.7-92 ГОСТ 28560-90				Proteus	-
	ГОСТ Р 54674-2011 ГОСТ Р 52815-2007				S.aureus	-
	ГОСТ 7702.2.6-93 ГОСТ 29185-91				Сульфитредуцирующие клостридии	-
	ГОСТ 28566-90				Enterococcus	-
	ГОСТ 30726-2001 ГОСТ Р 52830-2007 (ИСО 7551:2005)				E.coli	-
	ГОСТ Р 51921-2002 МУК 4.2.1122-02				L.monocytogenes	-
	ГОСТ 10444.12-88 ГОСТ Р ИСО 21527-1-2010				Плесени, дрожжи	-
	СП 3.1.7.2615-10 МУ 3.1.1.2438-09 Инструкция МЗ СССР № 15-6/42 от 30.10.90 г.				Бактерии рода Yersinia	-

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ Р 51426-99 (ИСО 6887-83) ГОСТ Р 54004-2010 ГОСТ 26669-85 ГОСТ 26670-91 ГОСТ ISO 7218-2011 ГОСТ 10444.1-84 ГОСТ ISO 11133-1-2011 ГОСТ ISO 11133-2-2011 Инструкция от 1995г.	Яйца. Яичные продукты			Микробиологические показатели:	-
	ГОСТ 10444.15-94				КМАФАнМ	-
	ГОСТ Р 52816-2007 ГОСТ Р 53944-2009				БГКП(колиформы)	-
	ГОСТ Р 52814-2007(ИСО 6579:2002) ГОСТ Р 53944-2009 ГОСТ Р 54085-2010 МУ 4.2.2723-10				Патогенные, в т.ч. сальмо- неллы	-
	ГОСТ Р 54085-2010				Shigella	-
	ГОСТ 28560-90				Proteus	-
	ГОСТ Р 52815-2007				S.aureus	-
1.1.2.1	ГОСТ ISO 7218-2011 ГОСТ Р ИСО 707-2010 ГОСТ 26669-85 ГОСТ 26809-86 ГОСТ 26670-91 ГОСТ 10444.1-84 ГОСТ Р 53430-2009 ГОСТ 30425-97 ГОСТ Р 51331-99 ГОСТ Р 52738-2007 ГОСТ Р 51426-99 (ИСО 6887-83) ГОСТ ISO 11133-1-2011 ГОСТ ISO 11133-2-2011 СанПиН 42-123-4423-87 МУК 4.2.577-96 МУК 4.2.999-00 МР 2.3.2.2327-08	Питьеовое молоко и питьеовые сливки, молочные и сливоч- ные напитки, молочная сы- воротка, пахта, продукты на их основе, термически обра- ботанные, в том числе для детского и лечебного питания, бере- менных и кормящих женщин			Микробиологические показатели:	-

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 30705-2000				КМАФАнМ	-
	ГОСТ Р 53430-2009				БГКП (колиформы)	-
	ГОСТ Р 52814-2007(ИСО 6579:2002) ГОСТ Р 54085-2010 МУ 4.2.2723-10				Патогенные, в том числе сальмонеллы	-
	ГОСТ Р 54085-2010				Shigella	-
	ГОСТ 30347-97				Стафилококки S.aureus	-
	ГОСТ Р 51921-2002 МУК 4.2.1122-02				Листерии L. monocytogenes	-
	ГОСТ 10444.12-88 ГОСТ 30706-2000 ГОСТ Р ИСО 21527-1-2010				Дрожжи, плесени	-
	ГОСТ 28560-90				Бактерии рода Proteus	-
	ГОСТ Р 52830-2007(ИСО 7251:2005)				E.coli	-
	ГОСТ Р ИСО 21871-2010 ГОСТ 10444.8-88				B. cereus	-
	МУ 3.1.1.2438-09 Инструкция МЗ СССР № 15-6/42 от 30.10.90 г				Бактерии рода Yersinia	-
	ГОСТ 23454-79				Ингибирующие вещества	-
	ГОСТ 23453-90				Соматические клетки	-
1.1.2.2	ГОСТ Р 51426-99 (ИСО 6887-83) ГОСТ ISO 11133-1-2011 ГОСТ ISO 11133-2-2011 ГОСТ ISO 7218-2011 ГОСТ 26669-85 ГОСТ 26809-86 ГОСТ 26670-91 ГОСТ 10444.1-84 ГОСТ Р 53430-2009 ГОСТ 30425-97	Продукты кисломолочные жидкие, сметана, продукты на их основе, в том числе продукты кисломолочные жидкие, в том числе для детского и лечебного питания, питания беременных и кормящих женщин			Микробиологические показатели:	-

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ Р 51331-99 ГОСТ Р 52738-2007 СанПиН 42-123-4423-87 МУК 4.2.577-96 МУК 4.2.999-00 МР 2.3.2.2327-08					
	ГОСТ Р 53430-2009 ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 30705-2000				КМАФАнМ	-
	ГОСТ Р 53430-2009				БГКП (колиформы)	-
1.1.2.2	ГОСТ Р 52814-2007 (ИСО 6579:2002) ГОСТ Р 54085-2010 МУ 4.2.2723-10				Патогенные, в том числе сальмонеллы	-
	ГОСТ Р 54085-2010				Shigella	-
	ГОСТ 30347-97				Стафилококки S.aureus	-
	ГОСТ Р 51921-2002 МУК 4.2.1122-02				Листерии L. monocytogenes	-
	ГОСТ 10444.12-88 ГОСТ 30706-2000 ГОСТ Р ИСО 21527-1-2010				Дрожжи, плесени	-
	ГОСТ 28560-90				Бактерии рода Proteus	-
	ГОСТ Р 52830-2007(ИСО7251:2005)				E.coli	-
	ГОСТ Р ИСО 21871-2010 ГОСТ 10444.8-88				B. cereus	-
1.1.2.3	ГОСТ ISO 7218-2011 ГОСТ Р 51426-99 (ИСО 6887-83) ГОСТ Р 54004-2010 ГОСТ ISO 11133-1-2011 ГОСТ ISO 11133-2-2011 ГОСТ 26669-85 ГОСТ 26809-86 ГОСТ 26670-91 ГОСТ 10444.1-84	Творог, творожная масса, творожные продукты, продукты на их основе, в том числе для детей школьного и дошкольного возраста			Микробиологические показатели:	-

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ Р 53430-2009 ГОСТ 30425-97 ГОСТ Р 51331-99 СанПиН 42-123-4423-87 МУК 4.2.577-96 МУК 4.2.999-00 МР 2.3.2.2327-08					
1.1.2.3	ГОСТ Р 53430-2009 ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 30705-2000				КМАФАнМ	-
	ГОСТ Р 53430-2009				БГКП (колиформы)	-
	ГОСТ Р 52814-2007 (ИСО 6579:2002) ГОСТ Р 54085-2010 МУ 4.2.2723-10				Патогенные, в том числе сальмонеллы	-
	ГОСТ Р 54085-2010				Shigella	-
	ГОСТ 30347-97				Стафилококки S.aureus	-
	ГОСТ Р 51921-2002 МУК 4.2.1122-02				Листерии L. monocytogenes	-
	ГОСТ 10444.12-88 ГОСТ 30706-2000 ГОСТ Р ИСО 21527-1-2010				Дрожжи, плесени	-
	ГОСТ 28560-90				Бактерии рода Proteus	-
1.1.2.4	ГОСТ ISO 7218-2011 ГОСТ Р 51426-99 (ИСО 6887-83) ГОСТ Р 54004-2010 ГОСТ ISO 11133-1-2011 ГОСТ ISO 11133-2-2011 ГОСТ 26669-85 ГОСТ 26809-86 ГОСТ 26670-91 ГОСТ 10444.1-84 ГОСТ Р 53430-2009 ГОСТ 30425-97 ГОСТ Р 51331-99 СанПиН 42-123-4423-87	Молоко, сливки, пахта, сы- воротка ,молочные продук- ты, молочные составные продукты на их основе, про- дукты концентрированные и сгущенные, консервы мо- лочные ,молочные состав- ные, в том числе для детей школьного и дошкольного возраста			Микробиологические показатели:	-

1	2	3	4	5	6	7
	МУК 4.2.577-96 МУК 4.2.999-00 МР 2.3.2.2327-08					
1.1.2.4	ГОСТ Р 53430-2009 ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 30705-2000				КМАФАнМ	-
	ГОСТ Р 53430-2009				БГКП (колиформы)	-
	ГОСТ Р 52814-2007 (ИСО 6579:2002) ГОСТ Р 54085-2010 МУ 4.2.2723-10				Патогенные, в том числе сальмонеллы	-
	ГОСТ Р 54085-2010				Shigella	-
	ГОСТ 30347-97				Стафилококки S.aureus	-
	ГОСТ Р 51921-2002 МУК 4.2.1122-02				Листерии L. monocytogenes	-
	ГОСТ 10444.12-88 ГОСТ 30706-2000 ГОСТ Р ИСО 21527-1-2010				Дрожжи, плесени	-
	ГОСТ 28560-90				Бактерии рода Proteus	-
	ГОСТ 30425-97				Промышленная стерильность	-
1.1.2.5	ГОСТ ISO 7218-2011 ГОСТ Р 51426-99 (ИСО 6887-83) ГОСТ Р 54004-2010 ГОСТ ISO 11133-1-2011 ГОСТ ISO 11133-2-2011 ГОСТ 26669-85 ГОСТ 26809-86 ГОСТ 26670-91 ГОСТ 10444.1-84 ГОСТ Р 53430-2009 ГОСТ 30425-97 ГОСТ Р 51331-99 СанПиН 42-123-4423-87 МУК 4.2.577-96	Продукты молочные, молочные составные сухие, сублимированные (молоко, сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворотка, пахта, молоко обезжиренное), в том числе для детского и лечебного питания, питания беременных и кормящих женщин.			Микробиологические показатели:	-

1	2	3	4	5	6	7
	МУК 4.2.999-00 МР 2.3.2.2327-08					
	ГОСТ Р 53430-2009 ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 30705-2000				КМАФАнМ	-
	ГОСТ Р 53430-2009				БГКП (колиформы)	-
	ГОСТ Р 52814-2007 (ИСО 6579:2002) ГОСТ Р 54085-2010 МУ 4.2.2723-10				Патогенные, в том числе сальмонеллы	-
	ГОСТ Р 54085-2010				Shigella	-
	ГОСТ 30347-97				Стафилококки S.aureus	-
	ГОСТ Р 51921-2002 МУК 4.2.1122-02				Листерии L. monocytogenes	-
	ГОСТ 10444.12-88 ГОСТ 30706-2000 ГОСТ Р ИСО 21527-1-2010				Дрожжи, плесени	-
	ГОСТ 28560-90				Бактерии рода Proteus	-
	ГОСТ Р 52830-2007(ИСО7251:2005)				E.coli	
	ГОСТ Р ИСО 21871-2010 ГОСТ 10444.8-88				B. cereus	-
1.1.2.6	ГОСТ ISO 7218-2011 ГОСТ Р 51426-99 (ИСО 6887-83) ГОСТ Р 54004-2010 ГОСТ ISO 11133-1-2011 ГОСТ ISO 11133-2-2011 ГОСТ 26669-85 ГОСТ 26809-86 ГОСТ 26670-91 ГОСТ 10444.1-84 ГОСТ Р 53430-2009 ГОСТ 30425-97 ГОСТ Р 51331-99 СанПиН 42-123-4423-87	Сыры. сырные продукты (сверхтвердые, твердые, полутвердые, мягкие), плавленые, сывороточно-альбуминные, сухие, сырнне пасты, соусы, в том числе для детского питания детей дошкольного и школьного возраста			Микробиологические показатели:	-

1	2	3	4	5	6	7
	МУК 4.2.577-96 МУК 4.2.999-00 МР 2.3.2.2327-08					
1.1.2.6	ГОСТ Р 53430-2009 ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 30705-2000				КМАФАнМ	-
	ГОСТ Р 53430-2009				БГКП (колиформы)	-
	ГОСТ Р 52814-2007 (ИСО 6579:2002) ГОСТ Р 54085-2010 МУ 4.2.2723-10				Патогенные, в том числе сальмонеллы	-
	ГОСТ Р 54085-2010				Shigella	-
	ГОСТ 30347-97				Стафилококки S.aureus	-
	ГОСТ Р 51921-2002 МУК 4.2.1122-02				Листерии L. monocytogenes	
	ГОСТ 10444.12-88 ГОСТ 30706-2000 ГОСТ Р ИСО 21527-1-2010				Дрожжи, плесени	-
	ГОСТ 28560-90				Бактерии рода Proteus	-
	ГОСТ 30425-97				Промышленная стерильность	-
1.1.2.7	ГОСТ ISO 7218-2011 ГОСТ Р 51426-99 (ИСО 6887-83) ГОСТ Р 54004-2010 ГОСТ ISO 11133-1-2011 ГОСТ ISO 11133-2-2011 ГОСТ 26669-85 ГОСТ 26809-86 ГОСТ 26670-91 ГОСТ 10444.1-84 ГОСТ Р 53430-2009 ГОСТ 30425-97 ГОСТ Р 51331-99 СанПиН 42-123-4423-87 МУК 4.2.577-96	Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир, в том числе для детского питания детей дошкольного и школьного возраста			Микробиологические показатели:	-

1	2	3	4	5	6	7
	МУК 4.2.999-00 МР 2.3.2.2327-08					
	ГОСТ Р 53430-2009 ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 30705-2000				КМАФАнМ	-
	ГОСТ Р 53430-2009				БГКП (колиформы)	-
1.1.2.7	ГОСТ Р 52814-2007 (ИСО 6579:2002) ГОСТ Р 54085-2010 МУ 4.2.2723-10				Патогенные, в том числе сальмонеллы	-
	ГОСТ Р 54085-2010				Shigella	-
	ГОСТ 30347-97				Стафилококки S.aureus	
	ГОСТ Р 51921-2002 МУК 4.2.1122-02				Листерии L. monocytogenes	-
	ГОСТ 10444.12-88 ГОСТ 30706-2000 ГОСТ Р ИСО 21527-1-2010				Дрожжи, плесени	-
	ГОСТ 28560-90				Бактерии рода Proteus	-
	ГОСТ 30425-97				Промышленная стерильность	
1.1.2.8	ГОСТ ISO 7218-2011 ГОСТ Р 51426-99 (ИСО 6887-83) ГОСТ Р 54004-2010 ГОСТ ISO 11133-1-2011 ГОСТ ISO 11133-2-2011 ГОСТ 26669-85 ГОСТ 26809-86 ГОСТ 26670-91 ГОСТ 10444.1-84 ГОСТ Р 53430-2009 ГОСТ 30425-97 ГОСТ Р 51331-99 СанПиН 42-123-4423-87 МУК 4.2.577-96 МУК 4.2.999-00	Спреды, топленые смеси			Микробиологические показатели:	-

1	2	3	4	5	6	7
	MP 2.3.2.2327-08					
	ГОСТ Р 53430-2009 ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 30705-2000				КМАФАнМ	-
1.1.2.8	ГОСТ Р 53430-2009 ГОСТ Р 52816-2007				БГКП (колиформы)	-
	ГОСТ Р 52814-2007 (ИСО 6579:2002) ГОСТ Р 54085-2010 МУ 4.2.2723-10				Патогенные, в том числе сальмонеллы	
	ГОСТ Р 54085-2010				Shigella	-
	ГОСТ 30347-97				Стафилококки S.aureus	-
	ГОСТ Р 51921-2002 МУК 4.2.1122-02				Листерии L. monocytogenes	-
	ГОСТ 10444.12-88 ГОСТ 30706-2000 ГОСТ Р ИСО 21527-1-2010				Дрожжи, плесени	-
	ГОСТ 28560-90				Бактерии рода Proteus	-
1.1.2.9	ГОСТ ISO 7218-2011 ГОСТ Р 51426-99 (ИСО 6887-83) ГОСТ Р 54004-2010 ГОСТ ISO 11133-1-2011 ГОСТ ISO 11133-2-2011 ГОСТ 26669-85 ГОСТ 26809-86 ГОСТ 26670-91 ГОСТ 10444.1-84 ГОСТ Р 53430-2009 ГОСТ 30425-97 ГОСТ Р 51331-99 СанПиН 42-123-4423-87 МУК 4.2.577-96 МУК 4.2.999-00 MP 2.3.2.2327-08	Мороженое молочное, сли- вочное пломбир, с расти- тельным жиром, торты, пи- рожные, десерты из мороже- ного, смеси, глазурь для мо- роженого			Микробиологические показатели:	-
1.1.2.9	ГОСТ Р 53430-2009 ГОСТ 10444.15-94				КМАФАнМ	-

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ 30705-2000					
	ГОСТ Р 53430-2009				БГКП (колиформы)	-
	ГОСТ Р 52814-2007 (ИСО 6579:2002) ГОСТ Р 54085-2010 МУ 4.2.2723-10				Патогенные, в том числе сальмонеллы	
	ГОСТ Р 54085-2010				Shigella	-
	ГОСТ 30347-97				Стафилококки S.aureus	-
	ГОСТ Р 51921-2002 МУК 4.2.1122-02				Листерии L. monocytogenes	-
1.1.2.10	ГОСТ ISO 7218-2011 ГОСТ Р 51426-99 (ИСО 6887-83) ГОСТ Р 54004-2010 ГОСТ ISO 11133-1-2011 ГОСТ ISO 11133-2-2011 ГОСТ 26669-85 ГОСТ 26809-86 ГОСТ 26670-91 ГОСТ 10444.1-84 ГОСТ Р 53430-2009 ГОСТ 30425-97 ГОСТ Р 51331-99 СанПиН 42-123-4423-87 МУК 4.2.577-96 МУК 4.2.999-00 МР 2.3.2.2327-08	Закваски (заквасочные и пробиотические микроорганизмы для изготовления кисломолочных продуктов, кисло-сливочного масла и сыров).			Микробиологические показатели:	-
	ГОСТ Р 53430-2009 ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 30705-2000				КМАФАнМ	-
	ГОСТ Р 53430-2009				БГКП (колиформы)	-
1.1.2.10	ГОСТ Р 52814-2007 (ИСО 6579:2002) ГОСТ Р 54085-2010 МУ 4.2.2723-10				Патогенные, в том числе сальмонеллы	-

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ Р 54085-2010				Shigella	-
	ГОСТ 30347-97				Стафилококки S.aureus	-
	ГОСТ 10444.12-88 ГОСТ 30706-2000 ГОСТ Р ИСО 21527-1-2010				Дрожжи, плесени	-
	ГОСТ 10444.11-89 ГОСТ Р 51331-99 ГОСТ 10444.12-88 ГОСТ 30706-2000 ГОСТ Р ИСО 21527-1-2010 ГОСТ Р 52687-2006 МУК 4.2.999-00				Заквасочная микрофлора и пробиотические микроорганизмы	-
1.1.2.11		Жидкие кисломолочные продукты, в том числе с использованием ацидофильных микроорганизмов или бифидобактерий				-
1.1.2.11	ГОСТ 10444.11-89 МУК 4.2.999-00 ГОСТ Р 51331-99 ГОСТ 10444.12.88 ГОСТ 30706-2000 ГОСТ Р ИСО 21527-1-2010 ГОСТ Р 52687-2006				Молочнокислые микроорганизмы, бифидобактерии, дрожжи	-
1.1.2.11	ГОСТ ISO 7218-2011 ГОСТ Р 51426-99 (ИСО 6887-83) ГОСТ Р 54004-2010 ГОСТ ISO 11133-1-2011 ГОСТ ISO 11133-2-2011 ГОСТ 26669-85 ГОСТ 26809-86 ГОСТ 26670-91 ГОСТ 10444.1-84 ГОСТ Р 53430-2009 ГОСТ 30425-97 ГОСТ Р 51331-99 СанПиН 42-123-4423-87				Микробиологические показатели:	-

1	2	3	4	5	6	7
	МУК 4.2.577-96 МУК 4.2.999-00 МР 2.3.2.2327-08					
1.1.2.11	ГОСТ Р 53430-2009 ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 30705-2000				КМАФАнМ	-
	ГОСТ Р 53430-2009 МУК 4.2.2428-08				БГКП (колиформы)	-
	ГОСТ Р 52830-2007 (ИСО 7251:2005) ГОСТ 30726-2001				E.coli	-
	ГОСТ 30347-97				Стафилококки S.aureus	-
	ГОСТ 10444.12-88 ГОСТ 30706-2000 ГОСТ Р ИСО 21527-1-2010				Дрожжи, плесени	-
	ГОСТ Р 52814-2007 (ИСО 6579:2002) МУ 4.2.2723-10 ГОСТ Р 51921-2002 ГОСТ Р 54085-2010 МУК 4.2.1122-02				Патогенные, в том числе сальмонеллы и листерии L. monocytogenes	-
	ГОСТ Р 54085-2010				Shigella	-
	ГОСТ 10444.8-88 ГОСТ Р ИСО 21871-2010				B. cereus	-
1.1.3.	Масличное сырье и жировые продукты					
1.1.3.1	ГОСТ ISO 11133-1-2011 ГОСТ ISO 11133-2-2011 ГОСТ ISO 7218-2011 ГОСТ Р 51426-99 (ИСО 6887-83) ГОСТ Р 54004-2010 ГОСТ 26669-85 ГОСТ 26670-91 ГОСТ 10444.1-84	Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб			Микробиологические показатели:	
1.1.3.1	ГОСТ 10444.15-94				КМАФАнМ	-
	ГОСТ Р 52816-2007				БГКП (колиформы)	-
	ГОСТ 10444.12-88				Дрожжи, плесени	-

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ Р ИСО 21527-1-2010					
	ГОСТ Р 52814-2007(ИСО 6579:2002) ГОСТ Р 54085-2010 МУ 4.2.2723-10				Патогенные, в том числе сальмонеллы	-
	ГОСТ Р 54085-2010				Shigella	-
1.1.3.2	ГОСТ ISO 11133-1-2011 ГОСТ ISO 11133-2-2011 ГОСТ ISO 7218-2011 ГОСТ Р 51426-99 (ИСО 6887-83) ГОСТ Р 54004-2010 ГОСТ 26669-85 ГОСТ 26670-91 ГОСТ 10444.1-84	Спреды растительно-сливочные, смеси топленые растительно-сливочные	914800 914810- 914823	030110- 030499 030510- 030799	Микробиологические показатели:	-
	ГОСТ 10444.15-94				КМАФАнМ	-
	ГОСТ Р 52816-2007				БГКП (колиформы)	-
	ГОСТ Р 52815-2007				Стафилококки S.aureus	-
	ГОСТ 10444.12-88 ГОСТ Р ИСО 21527-1-2010				Дрожжи, плесени	-
	ГОСТ Р 52814-2007(ИСО 6579:2002) ГОСТ Р 54085-2010 МУ 4.2.2723-10				Патогенные, в том числе сальмонеллы	-
	ГОСТ Р 54085-2010				Shigella	-
	ГОСТ Р 51921-2002 МУК 4.2.1122-02				L. monocytogenes	-
1.1.4.	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них					
1.1.4.1.	ГОСТ Р 51426-99 (ИСО 6887-83) ГОСТ Р 54004-2010 ГОСТ ISO 11133-1-2011 ГОСТ ISO 11133-2-2011 ГОСТ ISO 7218-2011 ГОСТ 26669-85 ГОСТ 26670-91 ГОСТ 10444.1-84 ГОСТ Р 50380-05	Рыба живая, рыба свежая, охлажденная, мороженая, фарш, филе, мясо морских млекопитающих. Нерыбные объекты промысла (моллюски, ракообразные и другие беспозвоночные; водоросли и травы морские) и продукты их переработки, земновод-			Микробиологические показатели:	-

1	2	3	4	5	6	7
	МУК 4.2.2046-06 Инструкция № 5319-91 от 01.10.91 г. Методическая инструкция 1978 г.	ные, пресмыкающиеся: моллюски, ракообразные и другие беспозвоночные, земноводные, пресмыкающиеся; водоросли и травы морские. Рыба сушеная, вяленая, копченая, маринованная, соленая, пряная, рыбная кулинария и другая рыбная продукция готовая к употреблению. Икра и молоки рыб и продукты из них; аналоги икры. Печень рыб и продукты из нее.				
	ГОСТ 10444.15-94				КМАФАнМ	-
	ГОСТ Р 52816-2007				БГКП(колиформы)	-
	ГОСТ Р 52815-2007				S.aureus	-
1.1.4.1.	ГОСТ Р 52814-2007(ИСО 6579:2002) ГОСТ Р 54085-2010 МУ 4.2.2723-10				Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	-
	ГОСТ Р 54085-2010				Shigella	-
	ГОСТ 28560-90				Proteus	-
	ГОСТ Р 51921-2002 МУК 4.2.1122-02				L.monocytogenes	-
	МУК 4.2.2046-06 Инструкция № 5319-91 МЗ СССР МУК 4.2.1793-03				V.parahaemolyticus	-
	ГОСТ 29185-91				Сульфитредуцирующие клостридии	
	ГОСТ 10444.12-88 ГОСТ Р ИСО 21527-1-2010				Плесени и дрожжи	-
	ГОСТ 28566-90				Enterococcus	-
	ГОСТ 30726-2001 ГОСТ Р 52830-2007 (ИСО 7251:2005)				E.coli	-
1.1.5.	Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия					

1	2	3	4	5	6	7
1.1.5.1.	ГОСТ ISO 11133-1-2011 ГОСТ ISO 11133-2-2011 ГОСТ ISO 7218-2011 ГОСТ Р 51426-99 (ИСО 6887-83) ГОСТ Р 54004-2010 ГОСТ 26669-85 ГОСТ 26670-91 ГОСТ 26972-86 ГОСТ 10444.1-84 МУК 4.2.577-96	Зерно продовольственное, в т.ч. пшеница, рожь, тритикале, овес, ячмень, просо, гречиха, рис, кукуруза, сорго. Семена, зернобобовых, в т.ч. горох, фасоль, маш, чипа, чечевица, нут. Крупа, толокно, хлопья, в том числе для детского питания			Микробиологические показатели:	-
	ГОСТ 10444.15-94				КМАФАнМ	-
	ГОСТ Р 52816-2007				БГКП	-
	ГОСТ Р 52814-2007(ИСО 6579:2002) ГОСТ Р 54085-2010 МУ 4.2.2723-10				Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-
	ГОСТ Р 54085-2010				Shigella	-
	ГОСТ 10444.8-88 ГОСТ Р ИСО 21871-2010				B.cereus	-
	ГОСТ Р 51278-99 (ИСО 7698-90) ГОСТ 10444.12-88 ГОСТ Р ИСО 21527-1-2010				Плесени и дрожжи	-
	ГОСТ Р 52815-2007				S.aureus	-
1.1.5.2	ГОСТ ISO 11133-1-2011 ГОСТ ISO 11133-2-2011 ГОСТ ISO 7218-2011 ГОСТ Р 51426-99 (ИСО 6887-83) ГОСТ Р 54004-2010 ГОСТ 26669-85 ГОСТ 26670-91 ГОСТ 26972-86 ГОСТ 10444.1-84 МУК 4.2.577-96	Мука пшеничная в т.ч. для макаронных изделий, ржаная, тритикалевая, кукурузная, ячменная, просяная (пшеничная), рисовая, гречневая, сорговая. Отруби пищевые (пшеничные, ржанные), в том числе для детского питания			Микробиологические показатели:	-
	ГОСТ 10444.15-94				КМАФАнМ	-
	ГОСТ Р 52816-2007				БГКП	-
	ГОСТ Р 52814-2007(ИСО				Патогенные микроорга-	-

1	2	3	4	5	6	7
	6579:2002) ГОСТ Р 54085-2010 МУ 4.2.2723-10				низмы, в т.ч. сальмонеллы	
	ГОСТ Р 54085-2010				Shigella	-
	ГОСТ 10444.8-88 ГОСТ Р ИСО 21871-2010				B.cereus	-
	ГОСТ Р 51278-99 (ИСО 7698-90) ГОСТ 10444.12-88 ГОСТ Р ИСО 21527-1-2010				Плесени и дрожжи	-
	ГОСТ Р 52815- 2007				S.aureus	-
1.1.5.3	ГОСТ ISO 11133-1-2011 ГОСТ ISO 11133-2-2011 ГОСТ ISO 7218-2011 ГОСТ Р 51426-99 (ИСО 6887-83) ГОСТ Р 54004-2010 ГОСТ 26669-85 ГОСТ 26670-91 ГОСТ 26972-86 ГОСТ 10444.1-84 МУК 4.2.577-96	Макаронные изделия			Микробиологические показатели:	-
1.1.5.3	ГОСТ 10444.15-94				КМАФАнМ	-
	ГОСТ Р 52816-2007				БГКП	-
	ГОСТ Р 52814-2007(ИСО 6579:2002) ГОСТ Р 54085-2010 МУ 4.2.2723-10				Патогенные микроорга- низмы, в т.ч. сальмонеллы	-
	ГОСТ Р 54085-2010				Shigella	-
	ГОСТ 10444.8-88 ГОСТ Р ИСО 21871-2010				B.cereus	-
	ГОСТ Р 51278-99 (ИСО 7698-90) ГОСТ 10444.12-88 ГОСТ Р ИСО 21527-1-2010				Плесени и дрожжи	-
	ГОСТ Р 52815- 2007				S.aureus	-
1.1.5.4.	ГОСТ ISO 11133-1-2011 ГОСТ ISO 11133-2-2011 ГОСТ ISO 7218-2011 ГОСТ Р 51426-99 (ИСО 6887-83)	Хлеб, булочные изделия и сдобные изделия. Бараноч- ные, сухарные изделия, хлебные палочки, соломка и			Микробиологические показатели:	-

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ Р 54004-2010 ГОСТ 26669-85 ГОСТ 26670-91 ГОСТ 26972-86 ГОСТ 10444.1-84 МУК 4.2.577-96	др.				
1.1.5.4.	ГОСТ 10444.15-94				КМАФАнМ	-
	ГОСТ Р 52816-2007				БГКП	-
	ГОСТ Р 52814-2007 (ИСО 6579:2002) ГОСТ Р 54085-2010 МУ 4.2.2723-10				Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-
	ГОСТ Р 54085-2010				Shigella	-
	ГОСТ 28560-90				Proteus	-
	ГОСТ Р 51278-99 (ИСО 7698-90) ГОСТ 10444.12-88 ГОСТ Р ИСО 21527-1-2010				Плесени и дрожжи	-
	ГОСТ Р 52815-2007				S.aureus	-
	МУ 3.1.1.2438-09 Инструкция МЗ СССР № 15-6/42 от 30.10.90 г				Бактерии рода Yersinia	-
1.1.6.	Сахар и кондитерские изделия					
1.1.6.1.	ГОСТ ISO 11133-1-2011 ГОСТ ISO 11133-2-2011 ГОСТ ISO 7218-2011 ГОСТ Р 51426-99 (ИСО 6887-83) ГОСТ Р 54004-2010 ГОСТ 26669-85 ГОСТ 26670-91 ГОСТ 10444.1-84 ГОСТ 12569-99 ГОСТ 26968-86 ГОСТ 27543-87 МУК 4.2.577-96	Сахар			Микробиологические показатели:	-
1.1.6.1.	ГОСТ 10444.15-94				КМАФАнМ	-

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ Р 52816-2007				БГКП (колиформы)	-
	ГОСТ Р 52814-2007(ИСО 6579:2002) ГОСТ Р 54085-2010 МУ 4.2.2723-10				Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	-
	ГОСТ Р 54085-2010				Shigella	-
	ГОСТ Р 52815- 2007				S.aureus	-
	ГОСТ 28560-90				Proteus	-
	ГОСТ 10444.12-88 ГОСТ Р ИСО 21527-1-2010				Плесени	-
1.1.6.2.	ГОСТ ISO 11133-1-2011 ГОСТ ISO 11133-2-2011 ГОСТ ISO 7218-2011 ГОСТ Р 51426-99 (ИСО 6887-83) ГОСТ Р 54004-2010 ГОСТ 26669-85 ГОСТ 26670-91 ГОСТ 10444.1-84 ГОСТ 27543-87 ГОСТ 29184-91 ГОСТ 5904-82 МУК 4.2.762-99	Мучные кондитерские изделия			Микробиологические показатели:	-
1.1.6.2	ГОСТ 10444.15-94				КМАФАнМ	-
	ГОСТ Р 52816-2007				БГКП (колиформы)	-
	ГОСТ Р 52814-2007(ИСО 6579:2002) ГОСТ Р 54085-2010				Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	-
	ГОСТ Р 54085-2010				Shigella	-
	ГОСТ 10444.12-94 ГОСТ Р ИСО 21527-1-2010				Плесени и дрожжи	-
	ГОСТ Р 52815- 2007				S.aureus	-
	МУ 3.1.1.2438-09 Инструкция МЗ СССР № 15-6/42 от 30.10.90 г				Бактерии рода Yersinia	-

1	2	3	4	5	6	7
1.1.6.3	ГОСТ ISO 11133-1-2011 ГОСТ ISO 11133-2-2011 ГОСТ ISO 7218-2011 ГОСТ Р 51426-99 (ИСО 6887-83) ГОСТ Р 54004-2010 ГОСТ 26669-85 ГОСТ 26670-91 ГОСТ 10444.1-84 ГОСТ 27543-87 ГОСТ 29184-91 ГОСТ 5904-82 МУК 4.2.762-99	Сахаристые кондитерские изделия: карамель, конфеты глазированные и неглазированные, помадные, сбивные, грильяжные, пралине марципановые, фруктово-ягодные, ирис, халва, пастила, зефир, мармелад, желе-ные изделия. Сахаристые кондитерские изделия: шоколад и изделия из него. Какао-бобы и какао-продукты			Микробиологические показатели:	-
	ГОСТ 10444.15-94				КМАФАнМ	-
	ГОСТ Р 52816-2007				БГКП (колиформы)	-
	ГОСТ Р 52814-2007(ИСО 6579:2002) ГОСТ Р 54085-2010				Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	-
	ГОСТ Р 54085-2010				Shigella	-
	ГОСТ 10444.12-94 ГОСТ Р ИСО 21527-1-2010				Плесени и дрожжи	-
	ГОСТ Р 52815-2007				S.aureus	-
1.1.7.	Плодоовощная продукция					
1.1.7.1.	ГОСТ ISO 11133-1-2011 ГОСТ ISO 11133-2-2011 ГОСТ ISO 7218-2011 ГОСТ Р 51426-99 (ИСО 6887-83) ГОСТ Р 54004-2010 ГОСТ 26669-85 ГОСТ 26670-91 ГОСТ 10444.1-84 Инструкция МЗ СССР от 29.09.89г. Инструкция Госагропрома СССР от 20.11.84	Дикорастущие ягоды и консервированные продукты из них. Грибы свежие и сушеные			Микробиологические показатели:	-
1.1.7.1.	ГОСТ 10444.15-94				КМАФАнМ	-

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ Р 52816-2007				БГКП	-
	ГОСТ Р 52815-2007				S. aureus	-
	ГОСТ Р 52814-2007(ИСО 6579:2002) ГОСТ Р 54085-2010 МУ 4.2.2723-10				Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-
	ГОСТ Р 54085-2010				Shigella	-
	ГОСТ 10444.8-88 ГОСТ Р ИСО 21871-2010				B.cereus	-
	ГОСТ 29185-91				Сульфитредуцирующие клостридии	-
	ГОСТ Р 51921-02 МУК 4.2.1122-02				L. monocytogenes	-
	ГОСТ 10444.12-88 ГОСТ Р ИСО 21527-1-2010				Дрожжи и плесени	-
	МУ 3.1.1.2438-09 Инструкция МЗ СССР № 15-6/42 от 30.10.90 г				Бактерии рода Yersinia	-
1.1.8	Исследования продукции (товаров) для целей санитарно-эпидемиологической экспертизы (оценок, заключений) и подтверждения соответствия. Плодоовощная продукция					
1.1.8.1	ГОСТ ISO 11133-1-2011 ГОСТ ISO 11133-2-2011 ГОСТ ISO 7218-2011 ГОСТ Р 51426-99 (ИСО 6887-83) ГОСТ Р 54004-2010 ГОСТ 26669-85 ГОСТ 26670-85 ГОСТ 10444.1-88 ГК СЭН РФ №01 – 19/9 – 11-92 от 21.07.92 г ГОСТ 8756.18 – 70 ГОСТ Р 52711-2007 ГОСТ 30712-2001	Соки, в том числе концентрированные соки, фруктовые и овощные нектары, морсы, том числе концентрированные морсы, фруктовые и овощные соко-содержащие напитки, фруктовые и овощные пюре, в том числе концентрированные фруктовые и овощные пюре; Соковая продукция из фруктов и (или) овощей для детского питания; Свежеотжатые соки; Соковая продукция из фруктов и (или) овощей, консер-			Микробиологические показатели:	-

1	2	3	4	5	6	7
		вированная и газированная с использованием углекислоты с pH 3,8 и ниже, а также концентрированные соки, концентрированные морсы и концентрированные фруктовые и (или) овощные пюре.				
	ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ Р 52711-2007 ГОСТ 30712-2001				КМАФАнМ	-
	ГОСТ Р 52816-2007 ГОСТ Р 52711-2007 ГОСТ 30712-2001				БГКП (колиформы)	-
	ГОСТ Р 52814-2007 (ИСО 6579:2002) ГОСТ Р 54085-2010 ГОСТ Р 54085-2010 МУ 4.2.2723-10				патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	-
	ГОСТ Р 54085-2010				Shigella	-
	ГОСТ 30726-2001 ГОСТ Р 52830-2007 (ИСО 7251:2005)				E. coli	-
1.1.8.1	ГОСТ Р 52815-2007 ГОСТ Р 52711-2007				S. aureus	-
	ГОСТ Р 51921-2002 МУК 4.2.1122-02				L. monocytogenes	-
	ГОСТ Р 52711-2007 ГОСТ 30712-2001 ГОСТ 10444.12-88 ГОСТ Р ИСО 21527-1-2010				Дрожжи	-
	ГОСТ Р 52711-2007 ГОСТ 30712-2001 ГОСТ 10444.12-88 ГОСТ Р ИСО 21527-1-2010				Плесени	-
1.1.8.1	МУК 4.2.1881-04				Паразитологические исследования: цисты кишечных пато-	-

1	2	3	4	5	6	7
					генных простейших	
	МУК 4.2.1881-04				Яйца гельминтов и цисты кишечных патогенных простейших	-
1.1.8.2	ГОСТ ISO 11133-1-2011 ГОСТ ISO 11133-2-2011 ГОСТ ISO 7218-2011 ГОСТ Р 51426-99 (ИСО 6887-83) ГОСТ Р 54004-2010 ГОСТ 26669-85 ГОСТ 26670-91 ГОСТ 10444.1-84	Специи и пряности сухие. Чай (черный, зеленый, плиточный). Кофе (в зернах, молотый, растворимый)		0	Микробиологические показатели:	-
	ГОСТ 10444.15-94				КМАФАнМ	-
	ГОСТ Р 52816-2007				БГКП (колиформы)	-
	ГОСТ 29185-91				Сульфитредуцирующие клостридии	-
	ГОСТ 10444.8-88 ГОСТ Р ИСО 21871-2010				B.cereus	-
	ГОСТ Р 52814-2007(ИСО 6579:2002) МУ 4.2.2723-20				Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	-
	ГОСТ Р 54085-2010				Shigella	-
	ГОСТ 10444.12-88 ГОСТ Р ИСО 21527-1-2010				Плесени и дрожжи	-
1.1.9.	Напитки					
1.1.9.1.	МУК 4.2.1018-01 МУ 2.1.4.1184-03 ГОСТ Р 53415-2009	Питьевая вода , расфасованная в ёмкости			Микробиологические показатели:	-
	МУК 4.2.1018-01 МУ 2.1.4.1184-03				ОМЧ при 37° С	-
	МУ 2.1.4.1184-03				ОМЧ при 22° С	-
	МУК 4.2.1018-01 МУ 2.1.4.1184-03				Общие колиформные бактерии	-
	МУК 4.2.1018-01				Термотолерантные колиформные бактерии	-

1	2	3	4	5	6	7
1.1.9.1.	МУК 2.1.4.1184-03				Глюкозоположительные колиформные бактерии	-
	МУК 4.2.1018-01				Споры сульфитредуцирующих бактерий	
	МУ 2.1.4.1184-03 МР МЗ СССР, М., 1984 г. ГОСТ Р 54755-2001				<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	-
	МУК 4.2.1018-01 МУ 2.1.4.1184-03				Колифаги	-
1.1.9.1.	МУК 4.2.2314-08				Паразитологические показатели: ооцисты криптоспоридий, цисты лямблий яйца гельминтов	-
1.1.9.2.	ГОСТ Р 51426-99 (ИСО 6887-83) ГОСТ Р 54004-2010 ГОСТ 26669-85 ГОСТ 10444.1-84 ГОСТ ISO 11133-1-2011 ГОСТ ISO 11133-2-2011 ГОСТ ISO 7218-2011 ГОСТ 26670-91 ГОСТ 18963-73 МР № 96/225 от 07.04.95 г. МУК 4.2.1018-01	Воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно-столовые, лечебные			Микробиологические показатели:	-
	МУК 4.2.1018-01				КМАФАнМ	-
	МУК 4.2.1018-01				БГКП (колиформы)	-
	МУК 4.2.1018-01				БГКП (колиформы) фекальные	-
	МУ 2.1.4.1184-03 МР МЗ СССР, М., 1984г.				<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	-
1.1.9.3.	ГОСТ ISO 11133-1-2011 ГОСТ ISO 11133-2-2011 ГОСТ ISO 7218-2011 ГОСТ Р 51426-99 (ИСО 6887-83) ГОСТ Р 54004-2010 ГОСТ 26669-85	Напитки безалкогольные, в том числе сокосодержащие и искусственно минерализованные. Напитки брожения.			Микробиологические показатели:	-

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ 26670-91 ГОСТ 6687.0-86 ГОСТ 10444.1-84 МУК 4.2.1018-01 ИК 10-5031536105-91					
1.1.9.3.	ГОСТ 10444.15-94				КМАФАнМ	-
	ГОСТ 10444.15-94				Количество мезофильных аэробных	-
	ГОСТ Р 52816-2007				БГКП (колиформы)	-
	ГОСТ Р 52814-2007(ИСО 6579:2002) ГОСТ Р 54085-2010 МУ 4.2.2723-10				Патогенные, в т.ч. сальмо- неллы	-
	ГОСТ 10444.12-88 ГОСТ Р ИСО 21527-1-2010				Дрожжи и плесени	-
	МУ 2.1.4.1184-03 МР МЗ СССР, М., 1984г. ГОСТ Р 54755-2001				P.aeruginosa	-
	ГОСТ Р 52815-2007				S.aureus	-
1.1.9.4.	ГОСТ Р 51426-99 (ИСО 6887-83) ГОСТ Р 54004-2010 ГОСТ ISO 11133-1-2011 ГОСТ ISO 11133-2-2011 ГОСТ ISO 7218-2011 ГОСТ 26669- 85 ГОСТ 26670-91 ГОСТ 30712-2001 ИК 10-04-06-140-87(№123-12/1005- 15) МЗ СССР ИК 10-5031536105-91 МУК 4.2.1018-01 ГОСТ 6687.0-86	Пиво			Микробиологические показатели:	-
	ГОСТ 10444.15-94				КМАФАнМ	-
	ГОСТ Р 52816-2007				БГКП (колиформы)	-
	ГОСТ Р 52814-2007(ИСО 6579:2002) ГОСТ Р 54085-2010				Патогенные, в т.ч. сальмо- неллы	-

1	2	3	4	5	6	7
	МУ 4.2.2723-10					
	ГОСТ Р 54085-2010				Shigella	-
	ГОСТ 10444.12-88 ГОСТ Р ИСО 21527-1-2010				Дрожжи и плесени	-
1.1.10.	Другие продукты					
1.1.10.1	ГОСТ ISO 11133-1-2011 ГОСТ ISO 11133-2-2011 ГОСТ ISO 7218-2011 ГОСТ Р 51426-99 (ИСО 6887-83) ГОСТ Р 54004-2010 ГОСТ 26669-85 ГОСТ 26670-91 ГОСТ 10444.1-84 МУК 4.2.577-96	Крахмалы, патока и продукты их переработки			Микробиологические показатели:	-
	ГОСТ 10444.15-94				КМАФАнМ	-
	ГОСТ Р 52816-2007				БГКП (колиформы)	-
	ГОСТ 29185-91				Сульфитредуцирующие клостридии	-
	ГОСТ Р 52814-2007(ИСО 6579:2002) ГОСТ Р 54085-2010 МУ 4.2.2723-10				Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	-
	ГОСТ Р 54085-2010				Shigella	-
	ГОСТ 10444.12-88 ГОСТ Р ИСО 21527-1-2010				Дрожжи и плесени	-
	ГОСТ 10444.8-88 ГОСТ Р ИСО 21871-2010				B. cereus	-
	ГОСТ Р 52815- 2007				S.aureus	-
1.1.10.2.		Готовые кулинарные изделия , в том числе продукция общественного питания				-
1.1.10.2.1.	ГОСТ Р 51426-99 (ИСО 6887-83) ГОСТ Р 54004-2010 ГОСТ ISO 11133-1-2011 ГОСТ ISO 11133-2-2011 ГОСТ ISO 7218-2011 ГОСТ 26669-85	Кулинарные изделия и блюда из рыбы и морепродуктов			Микробиологические показатели:	-

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ 26670-91 ГОСТ 10444.1-84 Инструкция №5319-91 МУ МЗ СССР №2657-82 от 31.12.82 г.					
	ГОСТ 10444.15-94				КМАФАнМ	-
	ГОСТ Р 52816-2007				БГКП (колиформы)	-
	ГОСТ 29185-91				Сульфитредуцирующие кlostридии	-
	ГОСТ Р 52814-2007 (ИСО 6579:2002) ГОСТ Р 54085-2010 МУ 4.2.2723-10				Патогенные микроорга- низмы, в том числе саль- монеллы	-
	ГОСТ Р 54085-2010				Shigella	-
	ГОСТ 28560-90				Proteus	-
	ГОСТ Р 52815-2007				S.aureus	-
	ГОСТ 10444.12-88 ГОСТ Р ИСО 21527-1-2010				Плесени и дрожжи	-
	ГОСТ 28566-90				Enterococcus	-
	ГОСТ Р 51921-02 МУК 4.2.1122-02				L. monocytogenes	-
1.1.10.2. 1.					Наличие возбудителей:	-
	МУ 3.1.1.2438-09 Инструкция МЗ СССР № 15-6/42 от 30.10.90 г МР МЗ РФ 11-3/8-09 от 11.05.04				Кишечного иерсиниоза и псевдотуберкулёза	-
1.1.10.2. 2.	ГОСТ Р 51426-99 (ИСО 6887-83) ГОСТ Р 54004-2010 ГОСТ ISO 11133-1-2011 ГОСТ ISO 11133-2-2011 ГОСТ ISO 7218-2011 ГОСТ 26669- 85 ГОСТ 26670-91 ГОСТ Р ИСО 7218-2008 ГОСТ 10444.1-84 ГОСТ Р 50763-2007	Кулинарные изделия и блю- да из овощей			Микробиологические показатели:	-

1	2	3	4	5	6	7
	Инструкция №3148-84 Инструкция, Госагропром, 1989 г. МУ МЗ СССР №2657-82 от 31.12.82 г.					
	ГОСТ 10444.15-94				КМАФАнМ	-
	ГОСТ Р 52816-2007				БГКП (колиформы)	-
	ГОСТ 29185-91				Сульфитредуцирующие кlostридии	-
	ГОСТ Р 52814-2007 (ИСО 6579:2002) ГОСТ Р 54085-2010 МУ 4.2.2723-10				Патогенные, в том числе сальмонеллы	-
	ГОСТ Р 54085-2010				Shigella	-
	ГОСТ 28560-90				Proteus	-
	ГОСТ Р 52815-2007				S.aureus	-
	ГОСТ 10444.12-88 ГОСТ Р ИСО 21527-1-2010				Плесени и дрожжи	-
	ГОСТ 28566-90				Enterococcus	-
	ГОСТ Р 51921-02 МУК 4.2.1122-02				L. monocytogenes	-
	МУ 3.1.1.2438-09 Инструкция МЗ СССР № 15-6/42 от 30.10.90 г МР МЗ РФ 11-3/8-09 от 11.05.04				Наличие возбудителей: - кишечного иерсиниоза и псевдотуберкулёза	-
1.1.10.2. 2.					Паразитологические по- казатели:	-
	МУК 4.2.1881-04				яйца гельминтов и цисты кишечных патогенных простейших	-
1.1.10.2. 3.	ГОСТ Р 51426-99 (ИСО 6887-83) ГОСТ Р 54004-2010 ГОСТ ISO 11133-1-2011 ГОСТ ISO 11133-2-2011 ГОСТ ISO 7218-2011 ГОСТ 26669- 85 ГОСТ 26670-91 ГОСТ 10444.1-84	Кулинарные изделия и блю- да из творога			Микробиологические показатели:	-

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ Р 50763-2007 Инструкция №3148-84 Инструкция, Госагропром, 1989 г. МУ МЗ СССР №2657-82 от 31.12.82 г.					
1.1.10.2. 3.	ГОСТ 10444.15-94				КМАФАнМ	-
	ГОСТ Р 52816-2007				БГКП (колиформы)	-
	ГОСТ Р 52814-2007 (ИСО 6579:2002) ГОСТ Р 54085-2010 МУ 4.2.2723-10				Патогенные, в том числе сальмонеллы	-
	ГОСТ Р 54085-2010				Shigella	-
	ГОСТ 28560-90				Proteus	-
	ГОСТ Р 52815- 2007				S.aureus	-
	ГОСТ 10444.12-88 ГОСТ Р ИСО 21527-1-2010				Плесени и дрожжи	-
	ГОСТ Р 51921-02 МУК 4.2.1122-02				L. monocytogenes	-
1.1.10.2. 4.	ГОСТ Р 51426-99 (ИСО 6887-83) ГОСТ Р 54004-2010 ГОСТ ISO 11133-1-2011 ГОСТ ISO 11133-2-2011 ГОСТ ISO 7218-2011 ГОСТ 26669- 85 ГОСТ 26670-91 ГОСТ 4288-76 ГОСТ 10444.1-84 МУ МЗ СССР №2657-82 от 31.12.82 г.	Кулинарные изделия и блю- да из крупы			Микробиологические показатели:	-
1.1.10.2. 4.	ГОСТ 10444.15-94				КМАФАнМ	-
	ГОСТ Р 52830-2007 (ИСО 7251:2005)				E. coli	-
	ГОСТ Р 52816-2007				БГКП (колиформы)	-
	ГОСТ Р 52814-2007 (ИСО 6579:2002)				Патогенные, в том числе сальмонеллы	-

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ Р 54085-2010 МУ 4.2.2723-10					
	ГОСТ Р 54085-2010				Shigella	-
	ГОСТ 28560-90				Proteus	-
	ГОСТ Р 52815- 2007				S.aureus	-
	ГОСТ 10444.12-88 ГОСТ Р ИСО 21527-1-2010				Плесени и дрожжи	-
1.1.10.2. 5.	ГОСТ Р 51426-99 (ИСО 6887-83) ГОСТ Р 54004-2010 ГОСТ ISO 11133-1-2011 ГОСТ ISO 11133-2-2011 ГОСТ ISO 7218-2011 ГОСТ 26669-85 ГОСТ 26670-91 ГОСТ 4288-76 ГОСТ 10444.1-84 ГОСТ 7702.2.0-95/Р 50396.0-92 МУ МЗ СССР №2657-82 от 31.12.82 г.	Кулинарные изделия и блюда из мяса и птицы			Микробиологические показатели:	-
1.1.10.2. 5.	ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ Р 50396.1-2010				КМАФАнМ	-
	ГОСТ Р 52816-2007				БГКП (колиформы)	-
	ГОСТ Р 50454-92 (ИСО 3811-79) ГОСТ 30726-01 ГОСТ Р 52830-2007 (ИСО 7251:2005)				E. coli	-
	ГОСТ Р 50455-92 (ИСО 3565-75) ГОСТ Р 53665-2009 ГОСТ Р 52814-2007 (ИСО 6579:2002) ГОСТ Р 54085-2010 МУ 4.2.2723-10				Патогенные, в том числе сальмонеллы	-
	ГОСТ Р 54085-2010				Shigella	-
	ГОСТ 28560-90				Proteus	-
	ГОСТ Р 52815- 2007				S.aureus	-
	ГОСТ 10444.12-88				Плесени и дрожжи	-

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ Р ИСО 21527-1-2010					
	ГОСТ 28566-90				Enterococcus	-
	ГОСТ Р 51921-02 МУК 4.2.1122-02				L. monocytogenes	-
	МУ 3.1.1.2438-09 Инструкция МЗ СССР № 15-6/42 от 30.10.90 г МР МЗ РФ № 11-3/8-09 от 11.05.04				Наличие возбудителей: - кишечного иерсиниоза и псевдотуберкулёза	-
1.1.10.2. 6.	ГОСТ Р 51426-99 (ИСО 6887-83) ГОСТ Р 54004-2010 ГОСТ ISO 11133-1-2011 ГОСТ ISO 11133-2-2011 ГОСТ ISO 7218-2011 ГОСТ 26669-85 ГОСТ 26670-91 ГОСТ 10444.1-84 ГОСТ 50763-95 ГОСТ Р 54354-2011 МУ МЗ СССР №2657-82 от 31.12.82 г.	Кулинарные изделия и блюда из муки, мучные кондитерские изделия			Микробиологические показатели:	-
	ГОСТ 10444.15-94				КМАФАнМ	-
	ГОСТ Р 52816-2007				БГКП (колиформы)	-
	ГОСТ Р 50454-92 (ИСО 3811-79) ГОСТ 30726-01 ГОСТ Р 52830-2007 (ИСО 7251:2005)				E. coli	-
	ГОСТ Р 50455-92 (ИСО 3565-75) ГОСТ Р 52814-2007 (ИСО 6579:2002) ГОСТ Р 54085-2010 МУ 4.2.2723-10				Патогенные, в том числе сальмонеллы	-
	ГОСТ Р 54085-2010				Shigella	-
1.1.10.2. 6.	ГОСТ 28560-90				Proteus	-
	ГОСТ Р 52815-2007				S.aureus	-
	ГОСТ 10444.12-88 ГОСТ Р ИСО 21527-1-2010				Плесени, дрожжи	-

1	2	3	4	5	6	7
1.1.11	Биологически активные добавки к пище					
1.1.11	ГОСТ Р 51426-99 (ИСО 6887-83) ГОСТ Р 54004-2010 ГОСТ ISO 11133-1-2011 ГОСТ ISO 11133-2-2011 ГОСТ ISO 7218-2011 ГОСТ 26669-85 ГОСТ 26670-91 ГОСТ 10444.1-84 ГОСТ 26809-86 МУК 4.2.577-96				Микробиологические показатели:	-
<i>1.1.11</i>	ГОСТ 10444.15-94				КМАФАнМ	-
	ГОСТ Р 52816-2007				БГКП (колиформы)	-
	ГОСТ Р 50454-92 (ИСО 3811-79) ГОСТ Р 52830-2007 (ИСО 7251:2005) ГОСТ 30726-01				E. coli	-
	ГОСТ Р 52814-2007 (ИСО 6579:2002) МУ 4.2.2723-10 ГОСТ Р 50455-92 (ИСО 3565-75) ГОСТ Р 54085-2010				Патогенные, в т.ч. сальмонеллы,	-
	ГОСТ Р 54085-2010				Shigella	-
	ГОСТ 10444.12-88 ГОСТ Р ИСО 21527-1-2010				Дрожжи и плесени	-
	ГОСТ Р 52815-2007				S.aureus	-
	ГОСТ 28560-90				Proteus	-
	ГОСТ 29185-91				Сульфитредуцирующие клостридии	-
	ГОСТ 10444.8-88 ГОСТ Р ИСО 21871-2010				B. cereus	-
	ГОСТ 10444.11-89				Молочнокислые микроорганизмы	-
	ГОСТ Р 51331-99 МУК 4.2.999-00				Бифидобактерии	-

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ Р 51921-02 МУК 4.2.1122-02				L. monocytogenes	-
1.1.12	Продукция диетического профилактического питания					
1.1.12	ГОСТ Р 51426-99 (ИСО 6887-83) ГОСТ Р 54004-2010 ГОСТ ISO 11133-1-2011 ГОСТ ISO 11133-2-2011 ГОСТ ISO 7218-2011 ГОСТ 26669-85 ГОСТ 26670-91 ГОСТ 10444.1-84 ГОСТ 26809-86 МУК 4.2.577-26				Микробиологические показатели:	-
	ГОСТ 10444.15-94				КМАФАнМ	-
	ГОСТ Р 52816-2007				БГКП (колиформы)	-
	ГОСТ Р 50454-92 (ИСО 3811-79) ГОСТ Р 52830-2007 (ИСО 7251:2005) ГОСТ 30726-01				E. coli	-
	ГОСТ 10444.12-88 ГОСТ Р ИСО 21527-1-2010				Дрожжи и плесени	-
	ГОСТ Р 52815-2007				S.aureus	-
	ГОСТ 10444.8-88 ГОСТ Р ИСО 21871-2010				B. cereus	-
1.2.	Вода					
1.2.1	Вода питьевая централизованного водоснабжения					
1.2.1	ГОСТ Р 51592-2000 ГОСТ Р 51593-2000 ГОСТ Р 53415-2009 (ИСО 19458:2006)			013100	Микробиологические показатели:	-
	МУК 4.2.1018-01				Общее микробное число	-
	МУК 4.2.1018-01				Общие колиформные бактерии	-
	МУК 4.2.1018-01				Термотолерантные колиформные бактерии	-
	МУК 4.2.1018-01				Колифаги	-

1	2	3	4	5	6	7
	МУК 4.2.1018-01				Споры сульфитредуцирующих клостридий	-
	МУК 4.2.1884-04 МУ 4.2.2723-10				Патогенные бактерии кишечной группы	-
1.2.1	МУК 4.2.2314-08				Паразитологические показатели: цисты лямблии	-
1.2.2	Вода питьевая нецентрализованного водоснабжения					
1.2.2	ГОСТ Р 51592-2000 ГОСТ Р 51593-2000 ГОСТ Р 53415-2009 (ИСО 19458:2006) МУК 4.2.1018-01 МУК 2.1.4.1184-03				Микробиологические показатели:	-
	МУК 4.2.1018-01				Общее микробное число	-
	МУК 4.2.1018-01				Общие колиформные бактерии	-
	МУК 4.2.1018-01				Термотолерантные колиформные бактерии	-
	МУК 4.2.1018-01				Колифаги	-
	МУК 4.2.1884-04 МУ 4.2.2723-10				Патогенные бактерии кишечной группы	-
	МУК 2.1.4.1184-03				Глюкозоположительные колиформные бактерии	-
II. ИССЛЕДОВАНИЯ ОБЪЕКТОВ И ФАКТОРОВ СРЕДЫ ОБИТАНИЯ.						
2.1	Вода					
2.1.1	ГОСТ Р 51592-2000 ГОСТ Р 51593-2000 ГОСТ Р 53415-2009	Вода источников централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения			Микробиологические показатели:	-
	МУК 4.2.1018-01				Общее микробное число	-
	МУК 4.2.1018-01				Общие колиформные бактерии	-
	МУК 4.2.1018-01				Термотолерантные колиформные бактерии	-
	МУК 4.2.1018-01				Колифаги	-
	МУК 4.2.1018-01				Споры сульфитредуци-	-

1	2	3	4	5	6	7
					рующих клостридий	
	МУ 4.2.2723-10 МУК 4.2.1884-04				Патогенные бактерии кишечной группы	-
2.1.1	МУК 4.2.2661-10 МУК 4.2.1884-04				Паразитологические показатели: цисты лямблии	-
2.1.2	ГОСТ Р 53415-2009 (ИСО 19458:2006) ГОСТ Р 51592-2000 ГОСТ Р 51593-2000 МУК 4.2.1018-01 МУК 2.1.4.1184-03	Вода источников нецентрализованного водоснабжения			Микробиологические показатели:	-
	МУК 4.2.1018-01				Общее микробное число	-
	МУК 4.2.1018-01				Общие колиформные бактерии	-
	МУК 4.2.1018-01				Термотолерантные колиформные бактерии	-
	МУК 4.2.1018-01				Колифаги	-
	МУК 4.2.1018-01				Споры сульфитредуцирующих клостридий	-
	МУК 4.2.1884-04 МУ 4.2.2723-10				Патогенные бактерии кишечной группы	-
2.1.3.	ГОСТ Р 51592-2000 ГОСТ Р 51593-2000 ГОСТ Р 53415-2009 (ИСО 19458:2006) МУК 4.2.1018-01 МУК 2.1.4.1184-03	Вода горячего водоснабжения			Микробиологические показатели:	-
	МУК 4.2.1018-01				Общее микробное число	-
	МУК 4.2.1018-01				Общие колиформные бактерии	-
	МУК 4.2.1018-01				Термотолерантные колиформные бактерии	-
	МУК 4.2.1018-01				Колифаги	-
	МУК 4.2.1018-01				Споры сульфитредуцирующих клостридий	-

1	2	3	4	5	6	7
	МУК 4.2.1884-04 МУ 4.2.2723-10				Патогенные бактерии кишечной группы	-
2.1.4.	ГОСТ Р 51592-2000 ГОСТ Р 51593-2000 ГОСТ Р 53415-2009 (ИСО 19458:2006)	Вода открытых водоемов			Микробиологические показатели:	-
	МУК 4.2.1884-04				Термотолерантные колиформные бактерии	-
	МУК 4.2.1884-04				Колифаги	-
	МУК 4.2.1884-04				Споры сульфитредуцирующих клостридий	-
	МУК 4.2.1884-04 МУ 4.2.2723-10				Возбудители кишечных инфекций	-
	МУК 4.2.1884-04				Лецитинозоположительный стафилококк	-
	МУК 4.2.1884-04				Энтерококк	-
2.1.4.					Наличие возбудителей :	-
	МУК 4.2.2870-11 МУК 4.2.2218-07 от 01.08.2007г.				Вибрионов	-
2.1.4.	МУК 4.2.1884-04 МР от 26.06.03 по использованию прозрачных аналитических трековых мембран для санитарно-паразитологических исследований воды.				Паразитологические показатели: Жизнеспособные яйца гельминтов, онкосферы тениид и жизнеспособные цисты кишечных патогенных простейших	-
2.1.5.	МУК 4.2.1884-04	Очищенные сточные воды			Микробиологические показатели: Общие колиморфные бактерии	-
	МУК 4.2.1884-04				Термотолерантные колиформные бактерии	-
	МУК 4.2.1884-04 МУ 4.2.2723-10				Возбудители кишечных инфекций	-
	МУК 4.2.1884-04				Колифаги	-
	МУК 4.2.1884-04				Фекальные стрептококки	-

1	2	3	4	5	6	7
	МУК 4.2.1884-04				Споры сульфитредуцирующих клостридий	-
2.1.5.					Наличие возбудителей :	-
	МУК 4.2.2870-11 МУК 4.2.2218-07 от 01.08.2007г.				Холерных вибрионов	-
2.1.5.	МУК 4.2. 2661-10				Паразитологические показатели: Жизнеспособные яйца гельминтов, онкосферы тениид и жизнеспособные цисты кишечных патогенных простейших	-
2.1.6.	ГОСТ Р 53415-2009 (ИСО 19458:2006) МУК 4.2.1018-01 ГОСТ Р 51592-2000	Вода плавательных бассейнов			Микробиологические показатели:	-
	МУК 4.2.1018-01				Общие колиморфные бактерии	-
	МУК 4.2.1018-01				Термотерантные колиформные бактерии	-
	МУК 4.2.1018-01				Колифаги	-
	МУК 4.2.1884-04				Золотистый стафилококк (Staphylococcus aureus)	-
	МУК 4.2.1884-04 МУ 4.2.2723-10				Возбудители кишечных инфекций	-
	МР МЗ СССР от 05.84г				Синегнойная палочка (Pseudomonas aeruginosa)	-
2.1.6.	МУК 4.2.2314-08 МР от 26.06.03 по использованию прозрачных аналитических трековых мембран для санитарно – паразитологических исследований воды.				Паразитологические показатели: Яйца и личинки гельминтов, цисты лямблий	-
2.2.	ГОСТ 17.4.4.02-84 ГОСТ 17.4.3.01-83	Почва			Микробиологические показатели:	-

1	2	3	4	5	6	7
	МУ № 1446-76 МУ № 2293-81					
	МУ № 1446-76				Индекс БГКП	-
	МУ № 2293-81				Индекс энтерококков	-
	МУ № 2293-81				Патогенные бактерии, в.ч. сальмонеллы	-
2.2	МУК 4.2.2661-10				Паразитологические показатели: жизнеспособные яйца и личинки геогельминтов, цисты патогенных кишечных простейших	-
2.2	МУ 2.1.7.2657-10				Энтомологические показатели: личинки и куколки синантропных мух	-
2.3.					Физические факторы:	-
	СанПиН 2.2.4.548-96 МУК 4.3.2756-10 ГОСТ ИСО 7243-2007 МУК 4.3.2755-10 МР 2.2.8.0017-10	Жилые и общественные здания. Воздух закрытых помещений			Показатели микроклимата: Температура Относительная влажность воздуха Скорость движения воздуха	-
	ГОСТ 24940-96 МУ 2.2.2.1914-04 МУК 4.3.2812-10 ГОСТ 26824-86				Световая среда - коэффициент естественной освещенности - освещенность рабочей поверхности	-
2.4.	МУ 2.2.2.1914-04 МУК 4.3.2812-10 ГОСТ 26824-86	Воздух рабочей зоны			Световая среда - коэффициент естественной освещенности - освещенность рабочей поверхности	-
2.5.		Объекты внешней среды				-

1	2	3	4	5	6	7
2.5.1.		Лечебно – профилактические учреждения, аптеки и др.:				-
2.5.1.1.	МУ 4.2.2942-11 МУ 3182-84	Воздух помещений			Микробиологические показатели: Количество микроорганизмов в 1 м3 Количество колоний Staphylococcus aureus в 1 м3 Количество плесневых и дрожжевых грибов в 1 дм3	-
2.5.1.2.	МУ 4.2.2942-11 ОСТ 42-21-2-85 ГОСТ Р ИСО 11737-1-2000 ГОСТ Р ИСО 11737-2-2003 МУК 4.2.734-99	Материал на стерильность (перевязочный материал, шовный материал, лекарственные формы, дистиллированная вода)			Микробиологические показатели: Стерильность	-
2.5.1.3.	МУ 3182-84	Дистиллированная вода			Микробиологические показатели:	-
	МУ 3182-84				Общее микробное число	-
	МУ 3182-84				Индекс БГКП	-
	МУ 3182-84				Плесневые и дрожжевые грибы	-
	МУ 3182-84 Дополнения к МУ 3182-84, №5191-90 от 11.09.90 г. МУ № 97/120 Москва 1997				Пирогенность	-
	МУ 3182-84				Pseudomonas aeruginosa	-
	МУ 3182-84				Золотистый стафилококк	-
	МУ 3182-84				Enterobacteriaceae	-
2.5.2.	МУ 2657 от 31.12.87 г. МУ 3182-84 Приказ № 309 от 21.10.97 г.	Помещения и оборудование (аптеки, ЛПУ, детские учреждения, предприятия общественного питания, торговля, промышленные предприятия и			Микробиологические показатели:	-

1	2	3	4	5	6	7
	СП 4695-88 МУ 4.2.2942-11	др.). Смывы с поверхностей.				
	МУ 2657 от 31.12.87 г.				МАФАНМ	-
	МУ 3182-84 МУ 2657 от 31.12.87 г.				БГКП	-
	МУ 2657 от 31.12.87 г.				Патогенные энтеробактерии	-
	МР МЗ РСФСР от 03.06.1986г.				Неферментирующие микроорганизмы	-
	МУ 3182-84 Приказ № 720 от 31.12.78г				Pseudomonas aeruginosa	-
	МУ 3182-84 Приказ № 720 от 31.12.78г				Золотистый стафилококк	-
	МУ 3182-84 МУ 2657 от 31.12.87 г.				Escherichia coli	-
	МУ 3182-84				Протей	-
	СП 4695-88				Плесени	-
	СП 1.2.036-95 Инструкция МЗ СССР № 15-6/42 от 30.10.90 г. МР № 11-3\8-09 МУ 3.1.1.2438-08				Иерсиниозы	-
2.5.2.	МУК 4.2.2661-10				Паразитологические показатели: яйца гельминтов и цисты кишечных патогенных простейших	-
1	2	3	4	5	6	7
III. ИССЛЕДОВАНИЯ БИОЛОГИЧЕСКИХ ОБЪЕКТОВ, МАТЕРИАЛОВ И СРЕД.						
3.1.		Клинический материал:				
3.1.1.	Определитель бактерий Берджи, М.1997 г.	Кровь, пунктат костного мозга, фекалии, рвотные массы, промывные воды, желчь, слюна, спинномозговая			Микробиологические показатели: выделение и идентифика-	-

1	2	3	4	5	6	7
		жидкость, моча, синовиальная жид- кость, соскоб с эпителия слизистых оболочек, материал соскоба с периа- нальных складок, отделяемое зева, носа, уха, глаза, половых органов, биоптаты органов и тканей			ция культур III – IV групп патогенности	
	МУ 4.2.2723-10 МР №0100/13745-07-34 от 2008 г. МУ МЗ СССР №04 -23/3 МР от 17.08.90 г. Инструкция №1135 - 73 от 20.12.73 г.				Сальмонеллы	-
	МУ МЗ СССР №04 -23/3				Шигеллы	-
3.1.1.	МУ МЗ СССР №04 -23/3 МУК 4.2.992 -00				Энтеропатогенные эше- рихии	-
	МУ МЗ СССР №04 -23/3				Условнопатогенные энте- робактерии	-
	МР МЗ РСФСР от 03.06.86 Приказ №535 МЗ СССР от 23.04.85 МУ 3923 - 85 от 14.08.85г.				Неферментирующие гра- мотрицательные микро- организмы	-
	МР МЗ РФ от 6.04.2001 г. Приказ №535 МЗ СССР от 23.04.85				Стафилококки	-
	Приложение к приказу №1 МУ 3.1.1885 -04 Приказ №535 МЗ СССР от 23.04.85 МР 2500 - 81 от 4.12.81 г. МР 10 - 11/62 от 12.05.81 г.				Стрептококки	-
	МУК 4.2.1887 -04				Менингококки и др. нейссерии	-
	Приказ №535 МЗ СССР от 23.04.85 №535				Гемофилы	-

1	2	3	4	5	6	7
	МР 2003 г.					
	Инструкция МЗ СССР 1984 г.				Бордетеллы	-
	МУ 4.2.698 - 98				Коринебактерии дифте- рии	-
	Приказ №535 МЗ СССР от 23.04.85 МР. Ленинград, 1986 г				Дрожжеподобные грибы	-
	МР №18 Москва 1996 г. МР 4.2.055 -90 МР 1980 Горький МР МЗ РФ утв.1989 г. МР МЗ РФ от 1997 г. МР МЗ РФ от 14.04.1977 г.				Дисбактериоз	-
3.1.1	МУ 4.2.2218-07 МУК 4.2.2870-11 МУК 4.2.2495-09				Вибрионы	-
	МУК 4.2.1793-03				Парагемолитические и другие условно - пато- генных морские вибрио- ны (галофилы)	-
	МР № 11-3/8-09 Инструкция МЗ СССР №15-6/42 от30.10.90г. МУ 3.1.1.2438-09				Псевдотуберкулез	-
	МР № 11-3/8-09 Инструкция МЗ СССР №15-6/42 от30.10.90г. МУ 3.1.1.2438-09				Кишечный иерсиниоз	-
3.1.1					Паразитологические ис- следования:	
	МУК 3.2.987-00				Возбудители малярии	
	МУК 4.2.735-99 МУ 4.2.2039-05 МУ 3.2.2601-10				Возбудители кишечных протозоозов: амебиаза, лямблиоза, балантидиаза, криптоспоридиоза и др	-

1	2	3	4	5	6	7
					Возбудители гельминтозов: аскаридоза, энтеробиоза, тениоза, трихоцефалеза, тениаринхоза, описторхоза, дифиллоботриоза, фасциолеза, стронгилоидоза, гименолепидоза, анкилостомидозов, метагонимоза, парагонимоза, нанофистоза, шистосомоза, филяриатозов, дирофиляриоза	
3.1.2.					Определение эпидемиологических маркеров	-
	МУ МЗ СССР №04 -23/3				Биохимическое типирование	-
	МУК 4.2.1890 -04				Определение чувствительности к антибиотикам	-
3.2.		Сыворотка крови.			Серологические исследования:	-
3.2.1.					Определение антител к возбудителям	-
	Инструкция МЗ РФ 2003 г. МУ 4.2.698-98 СП 3.1.2.1108-02 приложение №1				Дифтерии	-
	Инструкция МЗ РФ 2003 г.				Столбняка	-
	Инструкция Росздравнадзора №6854-пр/08 Инструкция Росздравнадзора 2008 г. МУ МЗ СССР от 17.12.84г. № 04-23/3				Брюшного тифа, паратифов и других сальмонеллезов	-
	МУ МЗ СССР от				Дизентерии:	-

1	2	3	4	5	6	7
	17.12.84г. № 04-23/23 Инструкция Росздрав- надзора №1915-пр/07				Зонне Флекснера Ньюкасл	
3.2.1	Инструкция МЗ РФ от 22.10.84 г. Приложение №2 СП 3.1.2.1320-03				Коклюш Паракоклюш	-
	МУК 4.2.3010-12 МУ 3.1.7.1189-03				Бруцеллеза	-
	МР МЗ РФ №11-3/8-09 от 11.05.2004 г.				Псевдотуберкулеза	-
	МР МЗ РФ №11-3/8-09 от 11.05.2004 г.				Кишечного иерсиниоза	-
	МУК 4.2.2939-11 МУ 3.1.2007-05				Туляремии	-
	МР 28-6/39 МЗ СССР от 08.12.87 г. Инструкция МЗ РФ от 17.02.87г. Инструкция МЗ РФ от 22.10.84г.				Эпидемического сыпного тифа	-

Руководитель Испытательной лаборатории (центра) -
Главный врач Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпиде-
миологии в Калужской области» в Боровском районе»

должность, наименование и место работы



подпись уполномоченного лица

В.П.Багров

инициалы, фамилия уполномоченного лица