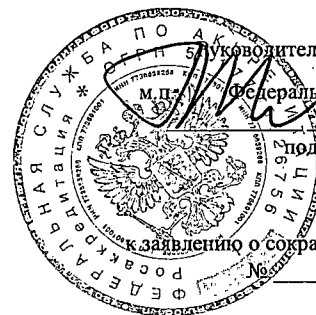


3 КЗЕМПЛЯР
РОСАККРЕДИТАЦИИ



Руководитель (заместитель руководителя)

М.П. Федеральной службы по аккредитации

ЛИТВАК А.И.

подпись инициалы, фамилия

Приложение

02.1117

к заявлению о сокращении области аккредитации

от " " 20__ г.
на 22 листах, лист 1_

Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)

**ИСПЫТАТЕЛЬНОГО ЛАБОРАТОРНОГО ЦЕНТРА
ФБУЗ «ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В АМУРСКОЙ ОБЛАСТИ»**

наименование испытательной лаборатории (центра)

675002, Амурская область, г. Благовещенск, ул. Театральная, д.25;
675002, Амурская область, г. Благовещенск, ул. Горького, 235, Лит.А, квартал 113;
676850, Амурская область, г. Белогорск, ул. Красноармейская, д. 15.
676243, Амурская область, г. Зея, ул. Народная, д. 11.
676450, Амурская область, г. Свободный ул. Шатковская, д.116.
676282, Амурская область г. Тында, пер. Зеленый, д.1 «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
1. ИЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Амурской области»						
Место осуществления деятельности: 675000, Амурская область, г. Благовещенск, ул. Театральная 25						
1. Отбор проб						
1	ГОСТ Р 52173	Пищевое сырье и пищевые продукты для идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения	-	-	-	Согласно НД на метод исследования
2	ГОСТ Р 51491	Натуральные консервы, изготовленные из мяса креветок	-	-	-	Согласно НД на метод исследования
3	ГОСТ Р 51808 п. 7	Картофель свежий продовольственный	-	-	-	Согласно НД на метод исследования

4	ГОСТ Р 51494 п. 5	Филе из океанических и морских рыб мороженое для импорта и экспорта	-	-	-	Согласно НД на метод исследования
5	ГОСТ 30225 п. 4	Изделия и детали мебели из древесных композиционных и полимерсодержащих материалов	-	-	-	Согласно НД на метод исследования
6	ГОСТ 126 п. 3	Резиновые лакированные и нелакированные клееные галоши с текстильной подкладкой и без подкладки, предназначенные для защиты ног и обуви от воды	-	-	-	Согласно НД на метод исследования
7	ГОСТ 5375 п. 3	Сапоги резиновые формовые	-	-	-	Согласно НД на метод исследования
8	ГОСТ 6410 п. 3	Ботики, сапожки и туфли резиновые и резинотекстильные клееные	-	-	-	Согласно НД на метод исследования
9	ГОСТ 14037 п. 3	Обувь из текстильных и других натуральных, искусственных или синтетических материалов на утепленной подкладке с резиновыми приформованными обсоюзками и подошвами	-	-	-	Согласно НД на метод исследования
10	ГОСТ 31743	Макаронные изделия, изготовленные из пшеничной муки и воды, в том числе на яичные и овощные (с овощными порошками)	-	-	-	Согласно НД на метод исследования
11	МУ 2.1.674 п.4.1.1.	Строительные материалы с добавлением отходов	-	-	-	Согласно НД на метод исследования

2. Физико-химические методы исследований

2.1 Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии (ВЭЖХ)

12	ГОСТ 30711	Пищевые продукты	-	-	Массовая концентрация афлатоксина В1	от 0,003 до 0,02 мг/кг
13	ГОСТ 30711	Молочные продукты	-	-	Массовая концентрация афлатоксина М1	от 0,0005 до 0,005 мг/кг
					Массовая концентрация афлатоксина В1	от 0,0005 до 0,003 мг/кг
14	ГОСТ 31643	Фруктовые и овощные соки, нектары, морсы и сокосодержание напитки, фруктовые и овощные концентрированные соки, пюре и концентрированные пюре, морсы и концентрированные морсы, соковая продукция из фруктов и овощей обогащенная и для детского питания	-	-	Массовая концентрация аскорбиновой кислоты	от 5,0 до 1000 мг/дм ³

15	ГОСТ 28038	Продукты переработки плодов и овощей, в том числе соковая продукция: фруктовые соки и нектары, фруктовые концентрированные соки, фруктовые шоре и концентрированные шоре, морсы и концентрированные морсы, сокосодержание напитки, соковая продукция обогащенная и для детского питания	-	-	Массовая концентрация микотоксина патулина	от 10 до 75 мкг/дм ³
16	ГОСТ Р 51435	Яблочный сок, концентрированный яблочный сок и напитки, содержащие яблочный сок	-	-	Концентрация патулина	от 10 мкг/дм ³
17	ГОСТ 32167	Мед	-	-	Массовая доля фруктозы	от 30 до 43 %
					Массовая доля глюкозы	от 22 до 40 %
					Массовая доля сахарозы	от 0,1 до 8 %
18	МУК 4.1.2204	Продовольственное сырье, пищевые продукты	-	-	Концентрация охратоксина А	от 0,0001 до 0,016 мг/кг
19	Р.4.1.1672	Биологически активные добавки к пище (БАД)	-	-	Массовая концентрация витамина В1	от 0,005 мкг/см ³
					Массовая концентрация витамина В2	от 0,006 мкг/см ³
20	МУК 4.1.2420	Молоко и молочная продукция	-	-	Массовая концентрация меламина	от 1,0 до 100,0 мг/кг
21	МУК 4.1.1478	Атмосферный воздух, воздушная среда жилых и общественных зданий	-	-	Концентрация фенола	от 0,0015 до 0,02 мг/м ³
22	ГОСТ 31941. Метод 1	Питьевая, природная (поверхностная и подземная), в том числе источники питьевого водоснабжения	-	-	Массовая концентрация 2,4-дихлорфеноксиуксусной кислоты	от 0,01 до 0,5 мг/дм ³
2.2 Атомно-абсорбционный метод						
23	ГОСТ Р 51766	Сырье и продукты пищевые	-	-	Мышьяк	от 0,0003 до 20 мкг/дм ³
24	М-МВИ-80-2008	Почва, грунты и донные отложения	-	-	Массовая доля берилия	от 0,50 до 1000,0 мг/кг
					Массовая доля ванадия	от 5,0 до 1000,0 мг/кг
					Массовая доля висмута	от 5,0 до 1000,0 мг/кг
					Массовая доля кадмия	от 0,05 до 1000,0 мг/кг
					Массовая доля кобальта	от 0,5 до 1000,0 мг/кг
					Массовая доля кремния	от 0,5 до 1000,0 мг/кг
					Массовая доля марганца	от 0,5 до 5000,0 мг/кг
					Массовая доля меди	от 0,5 до 1000,0 мг/кг

Массовая доля молибдена	от 1,0 до 1000,0 мг/кг
Массовая доля мышьяка	от 0,05 до 1000,0 мг/кг
Массовая доля никеля	от 0,5 до 1000,0 мг/кг
Массовая доля олова	от 0,5 до 1000,0 мг/кг
Массовая доля свинца	от 0,5 до 1000,0 мг/кг
Массовая доля селена	от 0,5 до 1000,0 мг/кг
Массовая доля серебра	от 0,5 до 1000,0 мг/кг
Массовая доля сурьмы	от 0,5 до 1000,0 мг/кг
Массовая доля титана	от 0,5 до 1000,0 мг/кг
Массовая дол хрома	от 0,5 до 1000,0 мг/кг

2.3 Метод газовой хроматографии(ГЖХ)

25	ГОСТ 30418	Масла растительные	-	-	Массовая доля жирных кислот к их общему содержанию в триглицеридах масел (Жирнокислотный состав)	от 0,1 до 100 %
26	МУ 4120 п.2.5	Продукты питания, корма и внешняя среда	-	-	Содержание кельтана	от 0,0002 мг/дм ³
27	ГОСТ 30710 п.5	Овощи, фрукты и продукты их переработки	-	-	Остаточные количества диазинона	от 0,002 до 0,04 мг/кг
					Остаточные количества фозалона	от 0,002 до 0,04 мг/кг
					Остаточные количества малатиона	от 0,004 до 0,04 мг/кг
					Остаточные количества паратион-метила	от 0,004 до 0,04 мг/кг
					Остаточные количества диметоата	от 0,01 до 0,2 мг/кг
28	МУ № 3222	Растительные объекты	-	-	Содержание хлорофоса	от 0,02 до 0,05 мг/кг
					Содержание карбофоса	
					Содержание метафоса	
					Содержание фозолона	
		Вода			Содержание хлорофоса	от 0,001 до 0,005 мг/дм ³
					Содержание карбофоса	
					Содержание метафоса	
		Почва			Содержание фозолона	от 0,01 до 0,05 мг/кг
					Содержание хлорофоса	
					Содержание карбофоса	
					Содержание метафоса	
					Содержание фозолона	

		Продукты животного происхождения			Содержание хлорофоса	от 0,01 до 0,1 мг/кг
					Содержание карбофоса	
					Содержание метафоса	
					Содержание фозолона	
29	МУ 2473	Растения, почва	-	-	Количество амбуша	от 0,01 до 0,04 мг/кг
					Количество циперметрина	от 0,01 до 0,04 мг/кг
					Количество сумицидина	от 0,01 до 0,04 мг/кг
		Вода водоемов			Количество амбуша	от 0,01 до 0,04 мг/дм ³
					Количество циперметрина	от 0,01 до 0,04 мг/дм ³
					Количество сумицидина	от 0,01 до 0,04 мг/дм ³
30	РД 52.24.410	Природные и очищенные сточные воды	-	-	Массовая концентрация симазина	от 1,0 до 40,0 мкг/дм ³
					Массовая концентрация симазина атразина	
					Массовая концентрация симазина пропазина	от 0,5 до 30,0 мкг/дм ³
					Массовая концентрация симазина прометрина	от 1,0 до 40,0 мкг/дм ³
31	МУК 4.1.1132	Вода	-	-	Остаточное количество 2,4-Д	от 0,0001 до 0,01 мг/дм ³
		Зерно				от 0,05 до 0,005 мг/кг
		Солома				от 0,02 до 0,2 мг/кг
2.4 Спектрофотометрический метод						
32	ГОСТ 31753	Растительные масла	-	-	Содержание фосфора	от 2,0 до 2300 мг/кг
33	ГОСТ 31787	Мясные продукты - вареные колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов (ливерные колбасы и паштеты с использованием субпродуктов)	-	-	Массовая доля остаточной активности кислой фосфатазы	от 0 до 0,012 % фенола
34	ГОСТ 29300	Мясо и мясные продукты	-	-	Массовая доля нитрата натрия	от 0,05 до 10 мкг/кг
35	ГОСТ 27001 метод 2а	Икра и пресервы из рыбы и морепродуктов.	-	-	Массовую долю бензойнокислого натрия	-
36	МУ 4274	Рыбные продукты	-	-	Гистамин	от 20 до 175 мг/кг
37	ГОСТ 12571	Белый сахар (кристаллический, кусковой), сахар-песок, тростниковый сахар-сырец	-	-	Сахароза или общий сахар	-
38	ГОСТ 15113.6	Пищевые концентраты, в рецептуру которых входит сахар-песок или сахар-рафинад	-	-	Сахароза или общий сахар	-

39	ГОСТ Р 51258	Молоко и молочные продукты (Молоко, молочный напиток, молочные продукты, сладкий плавленый сыр)	-	-	от 0,1 до 0,5 г/100 г	от 0,1 до 0,5 г/100 г
40	ГОСТ 31787	Мясо и мясные продукты. Мясные продукты - вареные колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов (ливерные колбасы и паштеты с использованием субпродуктов)	-	-	Остаточная активность кислой фосфатазы выраженная в массовой доле фенола	от 0 до 0,012 % фенола
41	ГОСТ 31584	Молоко	-	-	Массовая доля общего фосфора	от 0,05 до 50 мкг/г
42	МУК 4.1.3217	Сырье и продукты пищевые	-	-	Массовая доля фосфора Массовая доля фосфатов	от 50 до 300 мг/10 г
43	ГОСТ 23231	Мясные продукты - вареные колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов (ливерные колбасы и паштеты с использованием субпродуктов)	-	-	Остаточная активность кислой фосфатазы, выраженная массовой долей фенола.	от 0,0001 до 0,0032 мг/100 г

2.5 Инверсионная вольтамперометрия

44	ГОСТ Р 51301 Способ I	Фрукты, овощи и продукты их переработки. Мясо, рыба, яйца и продукты их переработки. Мука, крупа, зерно и продукты их переработки. Хлеб, хлебобулочные изделия и кондитерские изделия. Чай, кофе, какао	-	-	Массовая концентрация кадмия	от 0,05 до 50,0 мг/кг
					Массовая концентрация свинца	от 0,04 до 10,0 мг/кг
					Массовая концентрация меди	от 0,05 до 30,0 мг/кг
					Массовая концентрация цинка	от 1,0 до 100,0 мг/кг
		Молоко и молочные продукты	-	-	Массовая концентрация кадмия	от 0,005 до 1,5 мг/кг
					Массовая концентрация свинца	от 0,02 до 2,0 мг/кг
					Массовая концентрация меди	от 0,1 до 1,5 мг/кг
					Массовая концентрация цинка	от 0,2 до 50,0 мг/кг
		Алкогольные и безалкогольные напитки	-	-	Массовая концентрация кадмия	от 0,001 до 0,02 мг/кг
					Массовая концентрация свинца	от 0,004 до 0,2 мг/кг
					Массовая концентрация меди	от 0,002 до 2,0 мг/кг
					Массовая концентрация цинка	от 0,01 до 20,0 мг/кг

2.6 Потенциометрический (иономерный) метод

45	ГОСТ 31469 п.14	Жидкие и концентрированные яичные продукты и восстановленный сухой яичный белок	-	-	Концентрация водородных ионов (рН)	от 4,5 до 9,5 ед рН
46	ГОСТ Р 51577 п.6.6, п.6.8	Жидкие средства гигиены полости рта (элексиры, поласкания, ополаскиватели, освежители, бальзамы и т.п.), предназначенные для ухода за зубами и слизистой оболочкой полости рта (жидкие СГПР)	-	-	Водородный показатель (рН)	от 1 до 14 ед. рН
47	ГОСТ 31698 п.6.5	Порошкообразная и компактная косметическая продукция (декоративная и гигиеническая)	-	-	Водородный показатель (рН)	от 1 до 14 ед. рН
2.7 Экспресс-метод						
48	Руководство по эксплуатации газоанализатора «Хоббит-Т» переносного, одноканального ЛШНОГ.413411.010ПС	Воздух рабочей зоны	-	-	Объемная доля кислорода	от 1 до 30 %
2.8 Рефрактометрический метод						
49	ГОСТ ISO 6320	Животные и растительные масла и жиры	-	-	Показатель преломления	-
2.9 Титриметрический метод						
50	ГОСТ 10844	Зерно, предназначенное для продовольственных, фуражных и технических целей	-	-	Кислотность по болтушке	-
51	ГОСТ 23268.12	Лечебные, лечебно-столовые и природные столовые питьевые минеральные воды	-	-	Окисляемость перманганатная	до 10,0 мг/дм ³
52	ГОСТ 27493	Мука и отруби	-	-	Кислотность по болтушке	-
53	ГОСТ 5480 п.4	Растительные масла	-	-	Массовая доля мыла	от 0,001 до 10 %

54	ГОСТ Р 51135 п.5.6	Ликероводочные изделия: крепкие ликеры, десертные ликеры, эмульсионные ликеры, кремы, наливки, пунши, сладкие настойки, полусладкие настойки, слабоградусные полусладкие настойки, горькие настойки, слабоградусные горькие настойки, десертные напитки, аперитивы, коктейли, бальзамы, слабоградусные газированные и негазированные напитки, спиртные напитки из зернового сырья, а также джины, виски, ром, текилу, аквавит и другие ликероводочные изделия, полученные из растительного сырья	-	-	Массовая концентрация кислот	от 0,1 до 1,3 г/100 см ³
55	ГОСТ ИСО 12081	Молоко, молоко, восстановленное из сгущенного молока с сахаром и без него или из сухого молока.	-	-	Кальций	-
56	ГОСТ 29059	Продукты переработки плодов и овощей, натуральные и приготовленные с добавлением пектина	-	-	Степень этерификации выделенных пектиновых веществ	-
57	ПНД Ф 14.1:2.100	Природная (поверхностная и подземная) и сточная (производственная, хозяйственно-бытовая, ливневая и очищенная) вода.	-	-	ХПК	от 4,0 до 2000 мг/Одм ³
2.10 Гравиметрический метод						
58	ГОСТ 10114	Мучные кондитерские изделия: печенье, галеты, крекер	-	-	Намокаемость	-
59	ГОСТ 13496.9 п.4	Комбикорма	-	-	Массовая концентрация металломагнитной примеси	-
60	ГОСТ 15113.8	Пищевые концентраты	-	-	Массовая доля золы	-
61	ГОСТ 22760	Молоко сырое цельное, гомогенизированное, пастеризованное, кисломолочные напитки без сахарозы, творог	-	-	Массовая доля жира	от 0,5 до 5,0 %
		Сливки	-	-		от 8,0 до 10,0 %
		Сухое молоко	-	-		от 10,0 до 30,0 %

62	ГОСТ 26312.4 п.3.4	Крупа	-	-	Примесь: сорная, цветковые пленки, испорченные ядра, необрушенные зерна, пожелтевшие, меловые, красные и с красными полосками и глютинозные ядра риса	-
63	ГОСТ 29030	Фруктовые и ягодные соки, сусло, сиропы, напитки	-	-	Массовая доля растворимых сухих веществ	-
64	ГОСТ 30483 п.3.1, п.3.2	Зерно зерновых и семена бобовых культур, предназначенные для продовольственных, кормовых и технических целей, а также солод	-	-	Содержание сорной и зерновой примеси	-
65	ГОСТ 51452	Сгущенные молочные консервы стерилизованные и с сахаром	-	-	Массовая доля жира	-
66	ГОСТ 5479	Растительные масла и натуральные жирные кислоты	-	-	Массовая доля неомыляемых веществ	от 0,1 до 20 %
67	ГОСТ 7636 п.7.6	Рыба, морских млекопитающих, морских беспозвоночных и продуктов их переработки	-	-	Массовая доля примесей в жире, исключая воду	-
68	ГОСТ Р 51457	Сыры и сыры плавленые	-	-	Массовая доля жира	-
69	ГОСТ 31675	Все виды кормов растительного происхождения, включая жидкие и пастообразные корма, комбикорма, комбикормовое сырье, жмыхи и шроты, за исключением кормов минерального происхождения и кормовых дрожжей	-	-	Массовая доля сырой клетчатки в сухом веществе	от 2,0 до 50,0 %
70	ГОСТ 31469 п.5	Жидкие и сухие яичные продукты (кроме яичного белка), яичные полуфабрикаты и кулинарные изделия, включая яичные продукты с добавкой соли и сахара	-	-	Массовая доля жира	от 3,0 % до 95,0 %
71	ГОСТ 31469 п.6	Жидкий яичный желток	-	-	Массовая доля сухого вещества	от 25 до 55 %
		Жидкий яичный меланж, жидкий блок, яичные полуфабрикаты, кулинарные изделия				от 8 до 45 %
		Сухие яичные продукты				от 75 до 99,5 %
72	ГОСТ 31469 п.10	Жидкие яичные продукты и восстановленные сухие яичные продукты	-	-	Посторонние примеси	-
73	ГОСТ 31469 п.15	Яичный порошок	-	-	Растворимость	от 60 до 100 %

		Сухой яичный желток				от 15 до 60 %
		Сухой яичный белок				от 70 до 100 %
74	ГОСТ Р 54951	Все виды кормов для животных	-	-	Массовая доля влаги и летучих веществ	-
2.11 Иное						
75	ГОСТ 8756.18	Консервированные пищевые продукты, расфасованные в металлическую тару, кроме молочных	-	-	Герметичность металлической тары	-
76	ГОСТ Р 54478	Пшеница	-	-	Качество клейковины	-
2.12 Токсикологические исследования на альтернативных моделях (тест-объектах)						
77	МР № ФЦ/1504	Спирты, водки и водки особые	-	-	Индекс токсичности	-
2.13 Подготовка проб к анализу						
78	ГОСТ 24295 п. 1	Стальная эмалированная посуда	-	-	Подготовка проб к испытанию	-
3. Физические факторы неионизирующей природы						
79	МР 2159	Источники ЭМП	-	-	напряженность электрического поля - напряженность магнитного поля промышленной частоты	(0,01-100) кВ/м (0,1-1800) А/м
80	ГОСТ 12.1.012	Вибрация всех видов в результате прямого контакта с вибрирующей поверхностью	-	-	Вибрация общая: -Среднеквадратичные значения виброускорения в 1/1 октавных полосах со среднегеометрическими частотами октавных полос (2-63) Гц, по осям X ₀ , Y ₀ , Z ₀ -корректированные значения виброускорения	(60-180) дБ
81	СП 118.13330.2012	Общественные здания	-	-	скорость движения воздуха	(0,1-20) м/с
4. Радиологические методы						
4.1 Радиометрические методы						
82	Письмо № 0100/9009-06-32 от 21.08.2006г	Минеральные природные воды (столовые, лечебно-столовые и лечебные), в том числе и расфасованные в емкости	-	-	суммарная альфа- и бета-активность водных проб	Альфа излучения (0,01-10 ³) Бк Бета-излучение- (0,1-3·10 ³) Бк
83	ФР.1.40.2013.15384	Дренажные и скважинные воды	-	-	суммарная альфа- и бета-активность водных проб	Альфа излучения (0,01-10 ³) Бк Бета-излучение- (0,1-3·10 ³) Бк

II. ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Амурской области» Место осуществления деятельности: 675000, Амурская область, г. Благовещенск, ул. Горького 235, литер «А», квартал 113						
I. Микробиологические методы						
1.1. Бактериологический метод						
1	ГОСТ Р 52675-2006 п.7.4	мясо и мясосодержащие полуфабрикаты	-	-	КМАФАнМ, БГКП, Proteus, дрожжи, плесени, сульфитредуцирующих клостридий, энтерококков, Salmonella, S.aureus, L.monocytogenes, E.coli.	-
2	ГОСТ Р 54374-2011 п.8.1	мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы, а также жир-сырец птицы	-	-	бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий родов Escherichia, Citrobacter, Enterobacter, Klebsiella)	обнаружены/не обнаружены в навеске пробы
3	МУК 4.2.2794-10 изменение к МУК 4.2.1018-01	вода питьевая	-	-	ОКБ, ТКБ, колифаги, Cl.perfringens, ОМЧ,	-
4	ГОСТ Р 50454-92 (ГОСТ ИСО 3811-79) п.8	мясо и мясные продукты.	-	-	колиформных бактерий и Escherichia coli	обнаружены/не обнаружены в навеске пробы
5	ГОСТ Р 50455-92 (ИСО 3565-75) п.9	мясо и мясные продукты.	-	-	сальмонелла	обнаружены/не обнаружены в навеске пробы
6	ГОСТ 20235.2-74 п.4	мясо кроликов	-	-	сальмонелл, эшерихий, стафилококков.	обнаружены/не обнаружены в навеске пробы
7	ГОСТ 21237-75 п.4.2.2- 4.2.6	мясо и субпродукты от всех видов убойного скота	-	-	сальмонелл, эшерихий, протей	обнаружены/не обнаружены в навеске пробы
III. ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Амурской области в городах Белогорск, Райчихинск, Архаринском, Белогорском, Бурейском, Завитинском, Михайловском, Октябрьском, Ромненском и Серышевском районах» Место осуществления деятельности: 676850, Амурская область, г. Белогорск, ул. Красноармейская, 15						
1. Отбор проб						
1	ГОСТ 50396.0	Мясо птицы (тушка птицы и ее части, мясо птицы механической обвалки), пищевые субпродукты птицы, полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы, а также пищевой жир-сырец птицы	-	-	-	Согласно НД на метод исследования
2	ГОСТ Р 51783 п. 6	Лук репчатый	-	-	-	Согласно НД на метод исследования
3	ГОСТ Р 51808 п. 7	Картофель свежий продовольственный	-	-	-	Согласно НД на метод исследования

4	ГОСТ Р 52173	Пищевое сырье и пищевые продукты.	-	-	-	Согласно НД на метод исследования	
5	ГОСТ 32284	Морковь столовая свежая	-	-	-	Согласно НД на метод исследования	
6	ГОСТ 32170 (ГОСТ 1936)*	Чай	-	-	-	Согласно НД на метод исследования	
7	ГОСТ 23268.0	Лечебные, лечебно-столовые и природные столовые питьевые минеральные воды, разливаемые в бутылки и ж/д цистерны	-	-	-	Согласно НД на метод исследования	
8	ГОСТ 31743	Макаронные изделия, изготовленные из пшеничной муки и воды, в том числе на яичные и овощные (с овощными порошками)	-	-	-	Согласно НД на метод исследования	
2. Физико-химические методы исследований							
2.1 Спектрофотометрический метод							
9	ГОСТ 26426-85	Почва	-	-	Определение иона сульфата в водной вытяжке	от 1,0 до 1000 мг/кг	
2.2 Титриметрический метод							
10	ГОСТ 10846	Зерно и продукты его переработки	-	-	Определение белка	-	
11	ГОСТ 26312.6	Овсяные хлопья	-	-	Кислотность по болтушке	-	
12	ГОСТ 26971	Зерна риса, рисовой крупы и муки	-	-	Кислотность	от 1,0 до 2,5 °К	
		Зерна гречихи, гречневой крупы и муки				от 2,5 до 6,0 °К	
		Зерна овса, овсяной крупы и муки				от 2,5 до 8,0 °К	
13	ГОСТ 31964 п.7.4	Толокно	-	-	Кислотность	от 6,0 до 12,0 °К	
13	ГОСТ 31964 п.7.4	Макаронные изделия	-	-	Кислотность		
2.3 Гравиметрический метод							
14	ГОСТ 31964 п.7.3.1, п.7.3.2 (ГОСТ Р 52377)*	Макаронные изделия	-	-		Массовая доля влаги	-
	ГОСТ 31964 п.7.8.1, п.7.8.2 (ГОСТ Р 52377)*					Массовая доля сухого вещества, перешедшее в варочную воду	-
	ГОСТ 31964 п.7.5 (ГОСТ Р 52377)*					Массовая доля золы, не растворимая в соляной кислоте	-
15	ГОСТ 26312.4	Крупа	-	-	Определение крупности, номера примесей, доброкачественности ядра	-	
16	ГОСТ 26312.7	Крупа	-	-	Влажность	-	
17	ГОСТ 30483 п.3.1, п.3.2	Зерно зерновых и семена бобовых культур, предназначенные для продовольственных, кормовых и технических целей, а также солод	-	-		Массовая доля сорной и зерновой примеси	-
	ГОСТ 30483 п.3.5					Массовая доля металломагнитной примеси	-
3. Физические факторы							
3.1 Радонометрические методы							

18	М. НТЦ НИТОН ,2006г«Методика средней за время экспозиции объемной активности радона в воздухе жилых и служебных помещений»	Жилые дома, общественные и производственные здания и сооружения, отделения радонотерапии ЛПУ	-	-	объемная активность радона в воз	$20 \cdot 10^5 \text{ Бк/м}^3$
19	М. НТЦ НИТОН ,2006г«Методика измерений плотности потоков радона с поверхности земли и строительных конструкций»	Земельные участки, отводимые под строительство жилых, общественных и производственных зданий и сооружений.	-	-	плотность потока радона с поверхности почвы	$3 \cdot 10^5 \text{ мБк/см}^2$
4. Микробиологические методы						
4.1. Бактериологический метод						
20	МР № ФЦ/4022-04 от 24.12.04г. п.7, п.8, п.11	грунты, почва, иловые осадки, используемые в качестве удобрений, биогумус, отходы производства	-	-	БГКП Salmonella Шигелла Энтерококки	КОЕ в 1г; обнаружены/не обнаружены в навеске пробы
21	Дополнение к МУ МЗ СССР № 3182-84 от 29.12.84г. приказ МЗ СССР № 5191-90 от 11.09.1990г.	Дистиллированная вода, инъекционные растворы	-	-	пирогенность	КОЕ в 1см ³
22	МУ МЗ СССР № 143- 9/316-17 от 11.09.89г. п.3	лечебных грязей	-	-	S. Perfringens, S. Aureus, определение ЛКП, ОМЧ, P. aeruginosa, фекальных колиформ, энтерококков	КОЕ в 1г; обнаружены/не обнаружены в навеске пробы; КОЕ в 1г
23	ГОСТ 26972 п. 4.1, 4.2, 4.3.	Зерно риса, овса, гречихи и вырабатываемые из него крупу, муку и толокно, используемые для производства продуктов детского питания, а также на пищевые концентраты, содержащие эти компоненты. Продукция для детей и подростков (щетки зубные, массажеры для десен и аналогичные изделия для ухода за полостью рта, изделия санитарно-гигиенические разового использования)	-	-	общее количества мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов; бактерий группы кишечных палочек; количества плесневых грибов и дрожжей.	КОЕ/г(см ³); Обнаружены/не обнаружены в навеске пробы
24	ГОСТ 20235.2 п.4	мясо кроликов	-	-	аэробов (сальмонелл, бактерий рода Эшерихий, стафилококков, стрептококков, листерий)	Обнаружены/не обнаружены в навеске пробы

25	ГОСТ 21237 4.2.3, 4.2.4, 4.2.5, 4.2.6	мясо и субпродукты от всех видов убойного скота	-	-	-	аэробных бактерий (бактерий из рода сальмонелл, бактерий из рода кишечной палочки - Эшерихий, бактерий из рода протей, бактерий из группы кокков)	Обнаружены/не обнаружены в навеске пробы
26	ГОСТ Р 50454 п.8 (ИСО 3811)	мясо и мясные продукты.	-	-	-	колиформных бактерий и Escherichia coli	Обнаружены/не обнаружены в навеске пробы
27	ГОСТ Р 50455 п.9 (ИСО 3565)	мясо и мясные продукты.	-	-	-	сальмонелла	Обнаружены/не обнаружены в навеске пробы
28	МУК 4.2.2794 изменение к МУК 4.2.1018	Вода питьевая	-	-	-	ОКБ, ТКБ, колифаги, Cl.perfringens, ОМЧ,	КОЕ/см3; Обнаружены/не обнаружены в навеске пробы
29	ГОСТ Р 54374 п.8.1	мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы, а также жир-сырец птицы	-	-	-	бактерий группы кишечных палочек	Обнаружены/не обнаружены в навеске пробы
IV. ИЦХ Филнала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Амурской области в городе Зея, Зейском и Магдагачинском районах» Место осуществления деятельности: 676243, Амурская область, г. Зея, ул. Народная, 11, тел./факс: 8(41658)24310							
I. Отбор проб							
1	ГОСТ Р 52173	Пищевое сырье и пищевые продукты для исследований на ГМО	-	-	-		Согласно НД на метод исследования
2	МУК 4.2.577 п.3	Продукты детского, лечебного питания и их компоненты (в том числе импортируемых в РФ)	-	-	-		Согласно НД на метод исследования
3	МУ 3049	Продукты животноводства для определения содержания антибиотиков	-	-	-		Согласно НД на метод исследования
4	ГОСТ Р 51783 п. 6	Лук репчатый	-	-	-		Согласно НД на метод исследования
5	ГОСТ 50396.0	Продукты уоя птицы (тушки, части тушек, жир- сырец, кожа, субпродукты, мясо птицы механической обвалки, кость птицы пищевую, коллагенсодержащие продукты), полуфабрикаты из мяса птицы и объекты окружающей производственной среды	-	-	-		Согласно НД на метод исследования
6	ГОСТ 32170 (ГОСТ 1936)*	Чай	-	-	-		Согласно НД на метод исследования
7	ГОСТ 23268.0	Лечебные, лечебно- столовые и природные столовые питьевые минеральные воды, разливаемые в бутылки и ж/д цистерны	-	-	-		Согласно НД на метод исследования

8	ГОСТ 31743	Макаронные изделия, изготовленные из пшеничной муки и воды, в том числе на яичные и овощные (с овощными порошками)	-	-	-	Согласно НД на метод исследования
9	ГОСТ 32284	Морковь столовая свежая	-	-	-	Согласно НД на метод исследования
2. Физико-химические методы исследований						
2.1 Потенциометрический (ионометрический) метод						
10	ГОСТ 26951	Почвы, вскрышные и вмещающие породы	-	-	Нитраты	-
11	ГОСТ 26483	Почва	-	-	pH (водородный показатель)	-
2.2 Гравиметрический метод						
12	ГОСТ 26312.5	Крупа	-	-	Зольность	-
13	ГОСТ 27494	Мука, отруби	-	-	Зольность	-
14	ГОСТ 28875 п.3.9	Пряности и смеси из них	-	-	Зола	-
15	ГОСТ 15113.8	Пищевые концентраты	-	-	Зола	-
16	ГОСТ 11812 Метод 1	Растительные масла	-	-	Влага и летучие вещества	-
17	ГОСТ 15113.4 п.2, п.3	Пищевые концентраты	-	-	Влага	-
18	ГОСТ 31469 р.6	Сухие, концентрированные и жидкие яичные продукты	-	-	Массовая доля сухого вещества	от 8,0 до 99,5 %
2.3 Титриметрический метод						
19	МУ МЗ РФ 30.07.1975	Пищевые продукты	-	-	Качество термической обработки	-
20	ГОСТ 15113.7 п.2	Пищевые концентраты, в рецептуру которых входит поваренная соль (хлористый натрий)	-	-	Поваренная соль (хлористый натрий)	-
21	ГОСТ 27207	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	-	-	Массовая доля поваренной соли (хлористого натрия)	-
22	ГОСТ 7636	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки	-	-	Массовая доля поваренной соли (хлористого натрия)	-
23	ГОСТ 31469 р. 12	Сухие, концентрированные и жидкие яичные продукты	-	-	Массовая доля поваренной соли (хлористого натрия)	от 1,0 до 25,0 %
24	ГОСТ 7698 п. 2.7	Картофельный, кукурузный, амилпектиновый кукурузный, пшеничный, рисовый, гороховый, тапиоковый и модифицированный крахмалы	-	-	Кислотность	-

25	ГОСТ 15113.6 п.2	Пищевые концентраты, в рецептуру которых входит сахар-песок или сахар-рафинад	-	-	Сахароза	
2.4 Инверсионная вольтамперометрия						
26	ГОСТ Р 51301 Способ I	Фрукты, овощи и продукты их переработки. Мясо, рыба, яйца и продукты их переработки. Мука, крупа, зерно и продукты их переработки. Хлеб, хлебобулочные изделия и кондитерские изделия Молоко и молочные продукты Алкогольные и безалкогольные напитки	-	-	Кадмий	от 0,005 до 50,0 мг/кг (мг/дм ³)
			-	-	Свинец	от 0,04 до 10,0 мг/кг (мг/дм ³)
			-	-	Медь	от 0,05 до 30,0 мг/кг (мг/дм ³)
			-	-	Цинк	от 1,0 до 100,0 мг/кг (мг/дм ³)
			-	-	Кадмий	от 0,005 до 1,5 мг/кг (мг/дм ³)
			-	-	Свинец	от 0,02 до 2,0 мг/кг (мг/дм ³)
			-	-	Медь	от 0,1 до 15 мг/кг (мг/дм ³)
			-	-	Цинк	от 0,2 до 50,0 мг/кг (мг/дм ³)
			-	-	Кадмий	от 0,001 до 0,02 мг/кг (мг/дм ³)
			-	-	Свинец	от 0,004 до 0,2 мг/кг (мг/дм ³)
-	-	Медь	от 0,002 до 2,0 мг/кг (мг/дм ³)			
-	-	Цинк	от 0,01 до 20,0 мг/кг (мг/дм ³)			
2.5 Спектрофотометрический метод						
27	ГОСТ 32167	Мед	-	-	от 70,00% до 96,00%; от 1,00% до 26,00%	от 70,00% до 96,00%; от 1,00% до 26,00%
3. Микробиологические методы						
3.1 Бактериологический метод						
28	ГОСТ 26972	Зерно риса, овса, гречихи и вырабатываемые из него крупы, муку и толокно, используемые для производства продуктов детского питания, а также на пищевые концентраты, содержащие эти компоненты. Продукция для детей и подростков (щетки зубные, массажеры для десен и аналогичные изделия для ухода за полостью рта, изделия санитарно-гигиенического назначения)	-	-	общего количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов; бактерий группы кишечных палочек; количества плесневых грибов и дрожжей.	КОЕ в 1г (см ³); обнаружены/не обнаружены в навеске пробы
29	ГОСТ 20235.2 п.4	Мясо кроликов	-	-	аэробов (сальмонелл, эшерихий, стафилококков, стрептококков, листерий)	обнаружены/не обнаружены в навеске пробы
30	ГОСТ 21237 п.4.2.2, 4.2.3, 4.2.4, 4.2.5, 4.2.6	Мясо и субпродукты от всех видов убойного скота	-	-	аэробных бактерий (сальмонелл, эшерихий, протей, листерий, стафилококков)	обнаружены/не обнаружены в навеске пробы
31	ГОСТ Р 50454 п.8 ИСО 3811-79)	Мясо и мясные продукты.	-	-	колиформных бактерий и Escherichia coli	обнаружены/не обнаружены в навеске пробы

32	ГОСТ Р 50455-92 п.9 (ИСО 3565-75)	Мясо и мясные продукты.	-	-	сальмонелла	обнаружены/не обнаружены в навеске пробы
33	МУК 4.2.2794 изменение к МУК 4.2.1018	Вода питьевая	-	-	ОКБ, ТКБ, колифаги, Cl.perfringens, ОМЧ,	КОЕ в 1см ³ ; обнаружено/не обнаружено КОЕ ОКБ/ТКБ в 100мл; обнаружено/не обнаружено в 20мл; БОЕ в 100мл
34	ГОСТ Р 54374	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы, а также жир-сырец птицы	-	-	бактерий группы кишечных- палочек (колиформных бактерий родов Escherichia, Citrobacter, Enterobacter, Klebsiella, Serratia)	-

У.ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Амурской области в городах Свободный и Шимановск, Свободненском, Шимановском, Мазановском и Селемджинском районах»,
Место осуществления деятельности: 676450, Амурская область, г. Свободный ул. Шатковская, 116

1. Отбор проб

1	ГОСТ 31930 п 4.3	Мясо птицы замороженное	-	-	-	Согласно НД на метод исследования
2	ГОСТ Р 51494 п 5	Филе из океанических и морских рыб мороженное для импорта и экспорта	-	-	-	Согласно НД на метод исследования
3	ГОСТ Р 51808 п. 7	Картофель свежий продовольственный	-	-	-	Согласно НД на метод исследования

2. Физико-химические методы исследований

2.1 Фотометрический метод

4	ГОСТ 15113.6	Пищевые концентраты, в рецептуру которых входит сахар-песок или сахар- рафинад	-	-	Сахароза или общий сахар	-
5	ГОСТ 8756.13	Продукты переработки плодов и овощей	-	-	Сахароза или общий сахар	от 3 до 80 %
6	ГОСТ 31857 п.5	Питьевая вода	-	-	АПВ	от 0,025 до 2,0 мг/дм ²

2.2 Органолептический метод

7	ГОСТ 1016	Консервы, изготовленные из овощей, фаршированных смесью обжаренных или бланшированных овощей с рисом или без него, залитых томатным соусом.	-	-	Органолептика: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет	-
8	ГОСТ 13340.1	Овощи сушеные	-	-	Органолептика: Внешний вид, запах, цвет, вкус, консистенция	-
9	ГОСТ 15113.3 п.2	Пищевые концентраты	-	-	Органолептика: Внешний вид, запах, цвет, вкус, консистенция	-

10	ГОСТ 1683	Продукт, полученный путем смешивания свежеработанных сушеных овощей, картофеля, белых корней и пряной зелени в определенных соотношениях.	-	-	Органолептика: внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет	-
11	ГОСТ 1721	Свежая столовая морковь	-	-	Органолептика: внешний вид, вкус и запах	-
12	ГОСТ 1722 п.3.2	Свежая столовая свекла	-	-	Органолептика: внешний вид, вкус и запах, внутреннее строение	-
13	ГОСТ 1724 п.3.2	Свежая белокачанная капуста	-	-	Органолептика: внешний вид, вкус и запах, плотность кочана	-
14	ГОСТ 1725	Свежие томаты	-	-	Органолептика: Внешний вид, вкус и запах, степень зрелости	-
15	ГОСТ 21922 п.3.4	Свежую черешню культурных сортов	-	-	Органолептика: внешний вид, зрелость	-
16	ГОСТ 6014	свежий картофель	-	-	Органолептика: внешний вид и форма	-
17	ГОСТ 7176	Свежий продовольственный картофель	-	-	Органолептика: внешний вид, вкус, запах	-
18	ГОСТ 7194 п.2	Свежий картофель	-	-	Органолептика: примеси, свободная земля, внешний вид	-
19	ГОСТ 7977 п.3.2.2	Свежий чеснок	-	-	Органолептика: внешний вид, вкус и запах	-
20	ГОСТ 8756.1 п.2	Консервированные пищевые продукты, кроме молочных	-	-	Органолептика: внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах	-
21	ГОСТ Р 51783 п.7.2.6	Свежий репчатый лук, реализуемый в розничной торговле	-	-	Органолептика: внешний вид, вкус и запах	-
22	ГОСТ 28875 п. 3.3	Пряности и смесей из них	-	-	Органолептика: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет	-
23	ГОСТ 5472 п.1	Масла растительные	-	-	Органолептика: запах, цвет	-
2.3. Титриметрический метод						
24	ГОСТ 23392	Мясо всех видов убойных животных и субпродукты (кроме печени, мозгов, легких, селезенки и почек)	-	-	Летучие жирные кислоты	-
25	ГОСТ 26971	Зерно риса, овса, гречихи; рисовая, овсяная, гречневая крупа; рисовая, овсяная, гречневая мука и толокно, используемые для производства продуктов детского питания	-	-	Кислотность	Зерна риса, рисовой крупы и муки: от 1,0 до 2,5 °К Зерна гречихи, гречневой крупы и муки: от 2,5 до 6,0 °К Зерна овса, овсяной крупы и муки: от 2,5 до 8,0 °К

						Толокно: от -6,0 до 12,0 °К
26	ГОСТ 30648.2	Молочные продукты для детского питания (жидкие, пастообразные, сухие)	-	-	Массовая доля белка	-
27	ГОСТ 32115	Алкогольная продукция и сырье для ее производства: вина, виноматериалы, спиртные напитки, винные, плодовые дистилляты и соки для промышленной переработки	-	-	Массовая концентрация свободного и общего диоксида серы	-
2.4 Гравиметрический метод						
28	ГОСТ 11812 Метод 1	Растительные масла	-	-	Влага и летучие вещества	-
29	ГОСТ 15113.8	Пищевые концентраты	-	-	Зола	-
30	ГОСТ 26183	Продукты переработки плодов и овощей, мясные и мясорастительные консервы	-	-	Жир	-
31	ГОСТ Р 50456	Масла, животные и растительные жиры	-	-	Влага и летучие вещества	-
2.5 Иное						
32	ГОСТ 32000	Продукция алкогольная и сырье для ее производства	-	-	Общий и приведенный экстракт	-
4. Микробиологические исследования						
4.1 Бактериологический метод						
33	ГОСТ Р 52675* п.7.4	полуфабрикаты мясные	-	-	КМАФАнМ БГКП(колиформы) протей, сальмонеллы, дрожжи, плесени, S.aureus, E.coli.	КОЕ в 1г (см3) обнаружены/не обнаружены
34	СП МЗ СССР № 4105 от 1987г	Картон и бумага, предназначенные для упаковки сухих пищевых продуктов	-	-	ОМЧ в смыве со 100 см ²	КОЕ на 100 кв.см; обнаружены/не обнаружены в навеске пробы
35						
36	МУК 4.2.2870	клинический материал, объекты окружающей среды	-	-	возбудитель холеры	обнаружено/не обнаружено
37	Дополнение к МУ МЗ СССР № 3182-84 от 29.12.84г. приказ МЗ СССР № 5191-90 от 11.09.1990г.	Дистиллированная вода, растворы глюкозы, физиологический раствор	-	-	Пирогенность	КОЕ в 1см3
38	МУ МЗ СССР № 143-9/316-17 от 11.09.89г	Лечебная грязь	-	-	ОМЧ, титр ЛКП, клостридии, P.arginosa, S.aureus	КОЕ в 1г; обнаружены/не обнаружены в навеске пробы;
39	ГОСТ 26972	Зерно риса, овса, гречихи и вырабатываемые из него крупу, муку и толокно, используемые для	-	-	общего количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов;	КОЕ в 1г (см3); обнаружены/не обнаружены в навеске пробы

40	ГОСТ 23454 п3,п.8, п9	молоко	-	-	Ингибирующие вещества	обнаружены/не обнаружены в навеске пробы
41	МУК 4.2. 577	продукты детского, лечебного питания	-	-	БГКП, патогенные, в т.ч. Сальмонеллы, S.aureus. Бифидобактерии, КМАФАнМ, плесени, дрожжи	КОЕ в 1г (см3); обнаружены/не обнаружены в навеске пробы; отвечает/не отвечает требованиям промышленной стерильности

VI. ИЛЦ Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Амурской области в г.Тында, Тындинском и Сковородинском районах» Место осуществления деятельности: 676282, Амурская область, Тындинский район, г.Тында, пер.Зеленый 1 А

I. Отбор проб

1	ГОСТ 50396.0	Мясо птицы (тушка птицы и ее части, мясо птицы механической обвалки), пищевые субпродукты птицы, полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы, а также пищевой жир-сырец птицы	-	-	-	Согласно НД на метод исследования
2	ГОСТ Р 51783 п. 6	Лук репчатый	-	-	-	Согласно НД на метод исследования
3	ГОСТ Р 51808 п. 7	Картофель свежий продовольственный	-	-	-	Согласно НД на метод исследования
4	МУК 4.2.577-96	Методы микробиологического контроля продуктов детского, лечебного питания и их компонентов.	-	-	-	Согласно НД на метод исследования
5	ГОСТ 32284	Морковь столовая свежая	-	-	-	Согласно НД на метод исследования
6	ГОСТ 32170 (ГОСТ 1936)*	Чай	-	-	-	Согласно НД на метод исследования
7	ГОСТ 23268.0	Лечебные, лечебно- столовые и природные столовые питьевые минеральные воды, разливаемые в бутылки и ж/д цистерны	-	-	-	Согласно НД на метод исследования
8	ГОСТ 31743	Макаронные изделия, изготовленные из пшеничной муки и воды, в том числе на яичные и овощные (с овощными порошками)	-	-	-	Согласно НД на метод исследования
9	ГОСТ Р 51494-99	Филе из океанических и морских рыб мороженое. ТУ.	-	-	-	Согласно НД на метод исследования
10	МУК 4.2.577-96	Методы микробиологического контроля продуктов детского, лечебного питания и их компонентов.	-	-	-	Согласно НД на метод исследования

2. Физико-химические методы исследований						
2.1 Спектрофотометрический метод						
11	ГОСТ Р 54386	Мед	-	-	Диастазное число	от 0 до 40 ед. Шаде
12	СанПиН 42-123-4083-86	Рыбные продукты	-	-	Гистамин	от 0,1 мг/кг
2.2 Инверсионная вольтамперометрия						
13	МВИ №74-06	Почва, донные отложения, ил и твердые минеральные материалы	-	-	Ртуть	от 0,20 до 20,0 мг/кг
14	МВИ №71-04	Почва	-	-	Мышьяк	от 0,5 до 20,0 мг/кг
15	МВИ № 45-05	Почва	-	-	Кадмий	от 0,1 до 1,0 мг/кг
					Свинец	от 0,2 до 0,6 мг/кг
					Медь	от 0,1 до 3,0 мг/кг
					Цинк	от 1,0 до 10,0 мг/кг
2.3 Метод тонкослойной хроматографии						
16	МУ № 2142	Вода	-	-	альфа-ГХЦГ, бета-ГХЦГ и гамма-ГХЦГ	от 0,005 мг/л
					ДДТ	от 0,005 мг/кг
					Гексахлорбензол (ГХБ)	от 0,005 мг/кг
					Гептахлор	от 0,005 мг/кг
		Почва			альфа-ГХЦГ, бета-ГХЦГ и гамма-ГХЦГ	от 0,06 мг/кг
					ДДТ	от 0,06 мг/кг
					Гексахлорбензол (ГХБ)	от 0,06 мг/кг
					Гептахлор	от 0,06 мг/кг
17	МУ № 1541	Почва	-	-	2,4 Д	от 0,2 мг/кг
		Трава				от 0,06 мг/кг
2.4 Гравиметрический метод						
18	ГОСТ 26312.4 п.3.4	Крупа	-	-	Примесь: сорная, цветковые пленки, испорченные ядра, необрушенные зерна, пожелтевшие, меловые, красные и с красными полосками и глютинозные ядра риса	-
19	ГОСТ 26312.4 п.3.5	Крупа	-	-	Вредная примесь	-
	ГОСТ 26312.4 п.3.6				Минеральная примесь	-
	ГОСТ 26312.4 п.3.7				Недодир	-
	ГОСТ 26312.4 п.3.8				Доброкачественное ядро	-
20	ГОСТ 12231	Соленые и квашеные овощи, моченые плоды и ягоды	-	-	Соотношения составных частей	-
21	ГОСТ 15113.1 п.5	Пищевые концентраты	-	-	Массовая доля отдельных компонентов	-
22	ГОСТ 13496.9 п.4	Комбикорма	-	-	Металломагнитная примесь	-
23	ГОСТ 17594	Листья благородного лавра (Laurus nobilis L.)	-	-	Минеральные и органические примеси	-
					Влажность	-

24	ГОСТ 20239	Мука, крупа, отруби	-	-	Металломагнитная примесь	-
2.5 Титриметрический метод						
25	ГОСТ 10846	Зерно и продукты его переработки			Белок	-
2.6 Органолептический метод						
26	ГОСТ Р 54385	Кофе зеленый сырой			Органолептика: запах, дефекты, примеси	-
3. Физические факторы неионизирующей природы:						
27	ГОСТ 26824	Рабочие места	-	-	Яркость	(10 - 200000) кд/м2
4. Микробиологические методы						
4.1. Бактериологический метод						
28	ГОСТ Р52675* п.7.4	полуфабрикаты мясные	-	-	КМАФАнМ БГКП(колиформы) протей, сальмонеллы, дрожжи, плесени, S.aureus,E.coli.	КОЕ в 1г (см3) обнаружены/не обнаружены



Главный врач ФБУЗ "Центр безопасности и эпидемиологии в Амурской области"

Должность уполномоченного лица


подпись

Т.Ю.Нехрюк