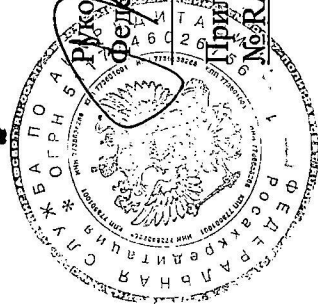




Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации
А.А. А.А.

подпись
инициалы, фамилия
Приложение к аттестату аккредитации
№ RA.RU. 516360

12 АВГ 2019

на 39 листах, лист 1

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ ИСПЫТАТЕЛЬНОГО ЛАБОРАТОРНОГО ЦЕНТРА Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»

1. 670047, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Спартака, дом № 5 (Литер А-А1)
2. 670047, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Спартака, дом № 1.
3. 670013, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Ключевская, дом № 45 «б».
4. 671610, Республика Бурятия, Баргузинский район, с. Баргузин, ул. Братцев Козулиных, д. 69.
5. 671260, Республика Бурятия, Прибайкальский район, с. Турунтаево, ул. I квартал, дом № 5.
6. 671920, Республика Бурятия, Джидинский район, с. Петропавловка, ул. Кирова, дом № 6.
7. 671950, Республика Бурятия, Закаменский район, г. Закаменск, ул. Больничная, дом № 6.
8. 671310, Республика Бурятия, Заиграевский район, п. Заиграево, ул. Ленина, дом № 44.
9. 671450, Республика Бурятия, Кижингинский район, с. Кижинга, ул. Шоломская, дом № 2.
10. 671200, Республика Бурятия, Кабанский район, с. Кабанск, пер. Больничный, дом № 1.
11. 671010, Республика Бурятия, Тункинский район, с. Кырен, ул. Каландаришвили, дом № 20.
12. 671340, Республика Бурятия, Мухоршибирский район, с. Мухоршибирь, ул. 30 лет Победы, д. 12.
13. 671360, Республика Бурятия, Бичурский район, с. Бичура, ул. Советская, дом № 38.
14. 671703, Республика Бурятия, Северобайкальский район, г. Северобайкальск, ул. Дружбы, д. 7.
15. 671160, Республика Бурятия, Селенгинский район, г. Гусиноозерск, ул. Школьная, дом № 26.
16. 671841, Республика Бурятия, Кахтинский район, г. Кахта, ул. Пролетарская, дом № 9.
17. 671841, Республика Бурятия, Кахтинский район, г. Кахта, ул. Пролетарская, дом № 14.
18. 671050, Республика Бурятия, Иволгинский район, с. Иволгинск, ул. Партизанская, дом № 77.
19. 671410, Республика Бурятия, Хоринский район, с. Хоринск, ул. Октябрьская, дом № 67а.
20. 671430, Республика Бурятия, Еравнинский район, с. Сосново-Озерское, ул. Первомайская, д. 145.
21. 671430, Республика Бурятия, Еравнинский район, с. Сосново-Озерское, ул. Первомайская, д. 145а (архив)
22. 670047, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Спартака, дом № 5 (Литер В, В1, В2)

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений	Наименование объекта	Код ОКПД2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
6. 671920, Республика Бурятия, Джидинский район, с. Петропавловка, ул. Кирова, дом № 6						
1.	ГОСТ 4011-72 п. 2.	Вода питьевая	36.00		Массовая концентрация общего железа/железо	0,1-2,0 мг/дм ³
2.	ГОСТ 4011-72 п. 3.				Массовая концентрация общего железа/железо	0,05-2,0 мг/дм ³
3.	ГОСТ 4152-89	Вода питьевая	36.00		Массовая концентрация мышьяка/мышьяк	0,01-0,1 мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
4. ГОСТ 4245-72, п.2.	Вода питьевая		36.00		Хлориды (хлор-ион) (Cl ⁻)	от 10 - 500,0 мг/дм ³
5. ГОСТ 4245-72, п.3.					Хлориды (хлор-ион) (Cl ⁻)	0,5 - 10 мг/дм ³
6. ГОСТ 4386-89 Вариант А	Вода питьевая		36.00		Фториды (F ⁻)	0,05-5,0 мг/дм ³
7. ГОСТ 4386-89 Вариант Б					Фториды (F ⁻)	0,04-0,60 мг/дм ³
8. ГОСТ 4388-72 п. 2.	Вода питьевая.		36.00		Массовая концентрация меди/ медь	0,02-0,5 мг/дм ³
9. ГОСТ 4974-2014 п.6	Вода питьевая, в том числе расфасованная в емкости, вода подземных и поверхностных источников питьевого водоснабжения		36.00; 11.07.11.120		Массовая концентрация марганца/ марганец	0,01-5,0 мг/дм ³
10. ГОСТ 6709-72 п.3.5	Вода дистиллированная		20.13.52.120		Аммиак и аммонийные соли (NH ₄)	менее 0,02 мг/дм ³ / более 0,02 мг/дм ³
11. ГОСТ 6709-72 п.3.6.					Нитраты (NO ₃)	менее 0,2 мг/дм ³ / более 0,2 мг/дм ³
12. ГОСТ 6709-72 п.3.7					Сульфаты (SO ₄)	менее 0,5 мг/ дм ³ / более 0,5 мг/дм ³
13. ГОСТ 6709-72 п.3.8					Хлориды (Cl)	менее 0,02 мг/дм ³ / более 0,02 мг/дм ³
14. ГОСТ 6709-72 п.3.9а					Алюминий (Al)	менее 0,05 мг/дм ³ / более 0,05 мг/дм ³
15. ГОСТ 6709-72 п.3.10					Железо (Fe)	менее 0,05 мг/дм ³ / более 0,05 мг/дм ³
16. ГОСТ 6709-72 п.3.11					Кальций (Ca)	менее 0,8 мг/ дм ³ / более 0,8 мг/дм ³
17. ГОСТ 6709-72 п.3.12					Медь (Cu)	менее 0,02 мг/дм ³ / более 0,02 мг/дм ³
18. ГОСТ 6709-72 п.3.13					Свинец (Pb)	менее 0,05 мг/дм ³ / более 0,05 мг/дм ³
19. ГОСТ 6709-72 п.3.14					Цинк (Zn)	менее 0,2 мг/ дм ³ / более 0,2 мг/дм ³
20. ГОСТ 6709-72 п.3.15					Массовая концентрация веществ, восстанавливающих KMnO ₄ (O)	менее 0,08 мг/дм ³ / более 0,08 мг/дм ³
21. ГОСТ 6709-72 п.3.16					Водородный показатель	-1-19 ед. pH
22. ГОСТ 6709-72 п.3.17					Удельная электрическая электропроводимость при t-20°C	10 ⁻⁴ ·10 ⁻¹ См/м
23. ГОСТ 18164-72	Вода питьевая		36.00.		Общая минерализация (сухой остаток)	2,0-2000,0 мг/дм ³
24. ГОСТ 18165-2014 п.6.	Вода питьевая, в том числе расфасованная в емкости,		36.00; 11.07.11.120		Алюминий (Al ³⁺)	0,04-0,56 мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
		природная				
25.	ГОСТ 18190-72 п. 3	Вода питьевая	36.00.		Свободный остаточный хлор	0,01-50,0 мг/дм ³
26.	ГОСТ 18190-72 п.4				Остаточный активный хлор	0,1-300,0 мг/дм ³
27.	ГОСТ 18293-72 п.3	Вода питьевая	36.00		Массовая концентрация свинца/свинец	0,01-0,1 мг/дм ³
28.	ГОСТ 18293-72 п.4				Массовая концентрация цинка/цинк	5,0-50,0 мкг/дм ³
29.	ГОСТ 18293-72 п.5				Массовая концентрация серебра/серебро	0,001-1,0 мг/дм ³
30.	ГОСТ 18308-72	Вода питьевая	36.00.		Молибден (Мо, суммарно)	0,0025 – 160,0 мг/дм ³
31.	ГОСТ 18309-2014 Метод А	Вода питьевая (в том числе расфасованная в емкости), природная (подземная и поверхностная)	36.00; 11.07.11.120		Ортофосфаты (полифосфаты (PO ₄ ³⁻))	0,01-0,4 мг/дм ³
32.	ГОСТ 23268.5-78 п.2.	Вода минеральная питьевая лечебная, лечебно-столовая и природная столовая	11.07.11.112	2201	Ион кальция (Ca)	0,001-1000,0 мг/дм ³
33.	ГОСТ 31866-2012	Вода питьевая, минеральная, поверхностная и подземных источников	36.00; 11.07.11.112	2201	Массовая концентрация кадмия/кадмий	0,0001-1,0 мг/дм ³
					Массовая концентрация меди/ медь	0,0005-5,0 мг/дм ³
					Массовая концентрация свинца/свинец	0,0001-1,0 мг/дм ³
					Массовая концентрация цинка/ цинк	0,0005-10,0 мг/дм ³
34.	ГОСТ 31868-2012 Метод А	Вода питьевая, в том числе расфасованная в емкости, и природная (поверхностная и подземная) вода	36.00; 11.07.11.120		Цветность	1-70градус
35.	ГОСТ 31940-2012 Метод 1	Вода питьевая, в том числе расфасованная в емкости	36.00; 11.07.11.120		Сульфат-ион (сульфаты)	25-500 мг/дм ³
36.	ГОСТ 31940-2012				Сульфат-ион (сульфаты)	2-50г/дм ³
37.	ГОСТ 31954-2012 п.4.	Воды питьевые (поверхностные и подземные), питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости	36.00; 11.07.11.120		Жесткость общая	0,1 – 20,0 °Ж

1	2	3	4	5	6	7
38.	ГОСТ 31956-2012	Вода природная (поверхностная)	36.00	2201	Хром общий	0,025-25,0 мг/дм ³
	Метод А	и подземная), питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости			Хром (VI)	0,025-25,0 мг/дм ³
					Хром (III)	0,025-25,0 мг/дм ³
39.	ГОСТ 31957-2012	Вода питьевая (в том числе расфасованная в емкости)	36.00		Щелочность	0,1-100 ммоль/дм ³
	Метод А п.5.3.2				Гидрокарбонаты	6,1-6100,0 мг/дм ³
40.	ГОСТ 31957-2012	природная (подземная, поверхностная)			Аммиак и ионы аммония	0,1-300,0 мг/дм ³
	Метод А п.5.5.5				Нитриты	0,003-3,0 мг/дм ³
41.	ГОСТ33045-2014	Вода питьевая (в том числе природная (подземная,	36.00;		Нитраты	0,1-200,0 мг/дм ³
					Остаточный активный (общий) хлор	0,15-2,0 мг/дм ³
42.	ГОСТ33045-2014	природная (подземная,			Окисляемость перманганатная	0,25-100,0 мг О/дм ³
					Запах	0-5 балл
43.	ГОСТ33045-2014				Вкус и привкус	0-5 балл
44.	ГОСТ 55683-2013	Вода питьевая (в том числе вода бассейнов)	36.00.		Мутность	1-20 ЕМФ
45.	ГОСТ Р 55684-2013 (ИСО 8467:1993) Способ Б	Вода питьевая, в том числе вода, расфасованная в емкости, природная (поверхностная и подземная) вода	36.00 11.07.11.120		Нитриты (по NO ₂)	0,010 -0,250 мг/дм ³
46.	ГОСТ Р 57164-2016 п.5.8.1.	Вода питьевая, природная (поверхностная, подземная)	36.00		Полифосфаты и фосфаты (PO ₄ 3-)	0,010-0,200 мг/дм ³
47.	ГОСТ Р 57164-2016 п.5.8.2.				Жесткость общая	0,06-13,00 ммоль/дм ³
48.	РД 52.24.381-2017	Вода природная, очищенная сточная	36.00.		Кальций (Ca)	1,0-200,0 мг/дм ³
49.	РД 52.24.382-2006	Вода природная, очищенная сточная	36.00.		Сульфаты (SO ₄ 2-)	2-40,0 мг/дм ³
50.	РД 52.24.395-2017	Вода природная, очищенная сточная	36.00.			
51.	РД 52.24.403-2018	Вода природная, очищенная сточная	36.00.			
52.	РД 52.24.405-2005	Вода поверхностная и очищенная сточная	36.00			

1	2	3	4	5	6	7
53.	РД 52.24.407-2017	Вода природная, очищенная сточная	36.00.		Хлориды (Cl ⁻)	10,0-250,0 мг/дм ³
54.	РД 52.24.419-2005	Вода поверхностная, очищенная сточная	36.00.		Растворенный кислород	1,0-15,0 мг/дм ³
55.	РД 52.24.421-2012	Вода поверхностная, очищенная сточная	36.00.		Химическое потребление кислорода	4,0-80,0 мг/дм ³
56.	РД 52.24.446-2008	Вода природная, очищенная сточная	36.00.		Хром VI	0,001-0,15 мг/дм ³
57.	РД 52.24.468-2005	Вода природная,	36.00.		Взвешенные вещества	5,0-200,0 мг/дм ³
58.	РД 52.24.486-2009	Вода поверхностная, очищенная сточная	36.00.		Аммиак и аммоний ион (по азоту)	0,05-4,00 мг/дм ³
59.	РД 52.24.493-2006	Вода поверхностная,	36.00.		Щелочность	0,17-8,2 ммоль/дм ³
60.	РД 52.24.493-2006	очищенная сточная			Гидрокарбонаты	10-500/дм ³
61.	РД 52.24.495-2017	Вода природная, очищенная сточная	36.00.		Водородный показатель (pH)	4,0-10,0 единиц pH
62.	РД 52.24.496-2005 п.9.1	Вода поверхностная	36.00		температура	0-50 °С
63.	РД 52.24.496-2005 п.9.2				запах	0-5 балл
64.	РД 52.24.496-2005 п.9.4				прозрачность	0-10см
65.	РД 52.24.497-2005 п.10.2	Вода поверхностная	36.00		Цветность	5-500градус
66.	РД 52.24.522-2009	Вода природная, очищенная сточная	36.00		Массовая концентрация хрома общего	0,002-0,15 мг/дм ³
67.	ПНД Ф 14.1:2.4.3-95	Вода питьевая, поверхностная	36.00.		Нитриты (по NO ₂)	0,02-3 мг/дм ³
68.	ПНД Ф 14.1:2.4.4-95	Вода питьевая, поверхностная	36.00.		Нитраты (по NO ₃)	0,1-1000 мг/дм ³
69.	ПНД Ф 14.1:2.4.7-96	Вода природная	36.00.		Молибден (Mo)	0,001-4 мг/дм ³
70.	ПНД Ф 14.1:2.4.8-96	Природные и сточные воды	36.00		Массовая концентрация ионов меди	0,001-1,0 мг/дм ³
71.	ПНД Ф 14.1:2.4.9-96	Природные и сточные воды	36.00		Массовая концентрация ионов мышьяка	0,05-0,8 мг/дм ³
72.	ПНД Ф 14.1:2.4.50-96	Питьевые, поверхностные и сточные воды	36.00		Массовая концентрация железа	0,05-10,0 мг/дм ³
73.	ПНД Ф 14.1:2.4.52-96	Питьевые, природные и сточные воды	36.00		Массовая концентрация ионов хрома	0,01-3,0 мг/дм ³
74.	ПНД Ф 14.1:2.61-96	Природные и сточные воды	36.00		Массовая концентрация марганца	0,005-10,0 мг/дм ³
75.	ПНД Ф 14.1:2.95-97	Вода природная	36.00.		Кальций (Ca)	1,0-2000 мг/дм ³
76.	ПНД Ф 14.1:2.96-97	Природные (поверхностные и подземные) воды	36.00		Хлориды (Cl ⁻)	10,0-5000 мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
77.	ПНД Ф 14.1.2.98-97	Вода природная (поверхностная, подземная), очищенная сточная	36.00.		Жесткость общая	0,1-50 °Ж
78.	ПНД Ф 14.1.2.100-97	Вода природная	36.00.		Химическое потребление кислорода	4,0-2000,0 мг/дм³
79.	ПНД Ф 14.1.2.101-97	Вода природная, очищенная сточная	36.00.		Растворенный кислород	1,0-15,0 мг/дм³
80.	ПНД Ф 14.1.2.110-97	Вода природная	36.00.		Взвешенные вещества	3,0-50000 мг/дм³
81.	ПНД Ф 14.1.2.111-97	Питьевые, поверхностные воды	36.00		Хлориды (Cl⁻)	10-10000 мг/дм³
82.	ПНД Ф 14.1.2.4.112-97	Питьевые, поверхностные воды	36.00.		Фосфат-ион (фосфаты) (PO₄³⁻)	0,05-80 мг/дм³
83.	ПНД Ф 14.1.2.4.114-97	Вода питьевые, поверхностная	36.00.		Общая минерализация (сухой остаток)	50-25000 мг/дм³
84.	ПНД Ф 14.1.2.3.4.121-97	Вода питьевая, природная	36.00.		Водородный показатель (pH)	-1-19 pH
85.	ПНД Ф 14.1.2.4.154-99	Вода питьевая, природная	36.00.		Окисляемость перманганатная	0,25-100,00 мг/дм³
86.	ПНД Ф 14.1.2.159-2000	Вода природная	36.00.		Сульфат - ион	10-1000 мг/дм³
87.	ПНД Ф 14.1.2.4.166-2000	Питьевые, природные, очищенные сточные воды	36.00.		Алюминий (Al³⁺)	0,04-0,56 мг/дм³
88.	ПНД Ф 14.1.2.3.4.179-2002	Вода питьевая, природная	36.00.		Фторид-ион (F⁻)	0,1-5,0 мг/дм³
89.	ПНД Ф 14.1.2.4.262-10	Вода питьевая, поверхностная	36.00		Ионы аммония	0,05-4,0 мг/дм³
90.	ПНД Ф 14.2.99-97 Вариант 2	Вода природная	36.00		Гидрокарбонаты	10,0-1200,0 мг/дм³
91.	МУК 4.1.742-99	Вода питьевая	36.00.		Массовая концентрация ионов цинка/цинк	0,0025-0,025 мг/дм³
					Массовая концентрация ионов свинца/ свинец	0,0025-0,025 мг/дм³
					Массовая концентрация ионов кадмия/ кадмий	0,00025-0,025 мг/дм³
					Массовая концентрация ионов меди / медь	0,0025-0,025 мг/дм³
92.	МУК 4.1.1504-03	Питьевая, природная и сточная вода	36.00.		Массовая концентрация ионов свинца / свинец	0,0002-0,05 мг/дм³
					Массовая концентрация ионов кадмия кадмий	0,0002-0,005 мг/дм³
					Массовая концентрация ионов меди/ медь	0,0006-1,0 мг/дм³

1	2	3	4	5	6	7
					Массовая концентрация ионов цинка/цинк	0,0005-0,1 мг/дм³
	ГОСТ 26483-85	Почвы	71.20.11		Водородный показатель (pH)	1,0-14,0 pH
93.	ГОСТ 26951-86	Почвы	71.20.11		Азот нитратный	2,8-1090,0 мг/кг
94.	МУ 08-47/152	Почвы	71.20.11		Массовая концентрация кадмия/кадмий	0,01-100,0 мг/кг
					Массовая концентрация меди/мель	1,0-500,0 мг/кг
					Массовая концентрация свинца/свинец	0,01-100,0 мг/кг
					Массовая концентрация цинка/цинк	1,0-500,0 мг/кг
95.	ГОСТ 4288-76 п.2.3	Кулинарные изделия и полуфабрикаты из рубленого мяса	10.13.	0210	Внешний вид, вкус и запах, степень измельчения, равномерность перемешивания фарша.	описание
96.	ГОСТ 4288-76 п.2.4				Подготовка проб к определению химических показателей	-
97.	ГОСТ 4288-76 п.2.5				Массовая доля влаги	0,7-80 %
98.	ГОСТ 4288-76 п.2.6				Кислотность	4-25° Т
99.	ГОСТ 34135-17 п.2.8				Массовая доля хлеба	0,6-40,0 %
100.	ГОСТ 9793-2016	Все виды мяса, мясные и мясосодержащие продукты	10.11.	0201-0208; 0210; 1601-1602	Массовая доля влаги	1,0-85 %
101.	ГОСТ 9957-2015 п.6.2	Все виды мяса, мясные и мясосодержащие продукты	10.11.	0201-0208; 0210; 1601-1602	Подготовка проб	-
102.	ГОСТ 9957-2015 п.7				Массовая доля хлористого натрия	0,1-7,0 %
103.	ГОСТ 9959-2015	Все виды мяса, мясные и мясосодержащие продукты	10.11.	0201-0208; 0210, 1601-1602	Внешний вид. Цвет. Вкус. Состояние поверхности. Запах. Консистенция.	описание
104.	ГОСТ 10574-2016	Колбасные изделия, продукты из свинины, говядины и баранины, и других видов убойных животных, мясные консервы	10.13	0201-0208; 0210, 1601-1602	Массовая доля крахмала	0,03-15,4 %
105.	ГОСТ 23231-2016	Вареные колбасные изделия и вареные мясные и мясосодержащие продукты	10.13.	1601-1602	Массовая доля фенола	0,0012-0,0240 %

1	2	3	4	5	6	7
106.	ГОСТ 29299-92	Мясо и мясные продукты	10.13.	0201-0208; 0210; 1601-1602	Массовая доля нитрита натрия	20-200 мг/кг 0,002-0,02%
107.	ГОСТ 31470-2012 п. 4.2	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12.	0207	Внешний вид и цвет	описание
108.	ГОСТ 31470-2012 п. 4.3				Консистенция	описание
109.	ГОСТ 31470-2012 п. 4.4				Запах	описание
110.	ГОСТ 31930-2012 п.4	Замороженное мясо птицы.	10.12.	0207	Массовая доля влаги и мясного сока, выделившегося при размораживании мяса птицы	0-80,0%
111.	ГОСТ 33319-2015	Все виды мяса, мясные и мясосодержащие продукты	10.11. 10.13.	0201-0208; 0210; 1601-1602	Массовая доля влаги	1,0-85,0 %
112.	ГОСТ 33741-2015 п.7.4.1	Консервы мясные и мясосодержащие	10.13.	1602; 1603	Внешний вид. Цвет. Запах. Консистенция. Вкус	описание
113.	ГОСТ 3623-2015 п.7.	Пастеризованное молоко, сливки, пахта, творог, сметана, кисломолочные продукты, сливочное масло	10.51	0401-0406	Фосфатаза	Обнаружено / не обнаружено
114.	ГОСТ 3627-81 п.2	Сыр, творог, масло сливочное	10.53.	0405-0406	Массовая доля хлористого натрия	0,1-7,0 %
115.	ГОСТ 3627-81 п.4	Сыр, творог, масло сливочное	10.53.	0405-0406	Массовая доля хлористого натрия	0,1-7,0 %
116.	ГОСТ 5867-90 п.2	Молоко и молочные продукты.	10.53.	0401-0404	Массовая доля жира	0,5-70,0 %
117.	ГОСТ 26809.1-2014	Молоко и молочные продукты.	10.53.	0401-0404	Отбор проб.	-
118.	ГОСТ 26809.2-2014	Масло, молочный жир, спреды, сыры, сырные массы, сырные продукты, плавленые сыры, коровье молоко	10.51.3.	0405	Подготовка проб к анализу	-
119.	ГОСТ 29245-91 п.3	Молочные консервы	10.51.	0401-0404	Отбор проб.	-
120.	ГОСТ 29246-91 п.2.	Сухие молочные и молкосодержащие консервы	10.51.	0401-0404	Подготовка проб к анализу	-
121.	ГОСТ 29247-91	Сгущенные и сухие молочные и молкосодержащие консервы	10.51.	0401-0404	Вкус и запах, консистенция, цвет	описание
122.	ГОСТ 29248-91 п.4.	Сгущенные и сухие молочные и молкосодержащие консервы	10.51.	0401-0404	Массовая доля влаги	0,5-25 %
123.	ГОСТ 30305.1-95 п. 4.	Сгущенные молочные	10.51.	0401-0404	Массовая доля жира	1,0-40,0%
					Массовая доля сахарозы	1-50,0 %
					Массовая доля влаги	2,0-50,0 %

1	2	3	4	5	6	7
		консервы				
124.	ГОСТ 30305.3-95 п. 5.	Стушенные молочные консервы, сухие молочные продукты	10.51.	0401-0404	Кислотность	1,0-150,0 °Т
125.	ГОСТ 31981-2013 п.7.9	Йогурты из коровьего молока и (или) молочных продуктов	10.51.	0403	Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО)	1-90 %
126.	ГОСТ Р 53951-2010	Молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты, консервы молочные, сухое молоко	10.51.	0401-0404	Массовая доля белка	0,1-100,0 %
127.	ГОСТ Р 54667-2011 п.6.	Молоко и продукты переработки молока	10.51.	0401-0404	Массовая доля сахарозы	1,0-50,0 %
128.	ГОСТ Р 54668-2011 п.8	Молоко и продукты переработки молока.	10.51.	0401-0404	Массовая доля влаги и сухого вещества	0,5-99,0 %
129.	ГОСТ Р 54669-2011 п.7.	Молоко и продукты переработки молока.	10.51.	0401-0404	Кислотность	2-250°Т
130.	ГОСТ Р 54758-2011 п.6	Молоко и продукты его переработки	10.51.	0401-0404	Плотность	1015-1040 кг/м³
131.	ГОСТ Р 54759-2011 п.7	Продукты переработки молока.	10.51.	0401-0404	Массовая доля крахмала	1,0-10,0 %
132.	ГОСТ Р 54761-2011	Молоко и молочные продукты.	10.51.	0401-0404	Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка	0,5-99,0 %
133.	ГОСТ Р 55063-2012 п. 5	Сыры, сыры плавленые.	10.51.4.	0406	Отбор проб и подготовка проб	-
134.	ГОСТ Р 55063-2012 п. 7.6				Массовая доля влаги и сухого вещества	3,0-70,0 %
135.	ГОСТ Р 55063-2012 п. 7.8				Массовая доля жира	7,0-39,0 %
136.	ГОСТ Р 55063-2012 п.7.10				Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	1,0-8,0 %
137.	ГОСТ Р 55361-2012 п.5	Жир молочный, масло и паста	10.51.3.	0405	Отбор проб и подготовка проб	-
138.	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.4	масляная из коровьего молока.			Массовая доля жира	50-75 %
139.	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.7				Массовая доля влаги	0,5-60,0 %
140.	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.13				Массовая доля сахарозы	3,0-20,0 %

1	2	3	4	5	6	7
141.	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.14				Титруемая кислотность	1,0-6,0°K
142.	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.15				Титруемая кислотность жировой фазы	1,0-6,0°K
143.	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.16				Титруемая кислотность молочной плазмы	10,0-70,0°T
144.	ГОСТ 7631-2008 п.6	Рыба, нерыбные продукты и продукция из них	10.20	0303-0308	Внешний вид, цвет и консистенция	описание
145.	ГОСТ 7631-2008 п.6				Посторонние примеси	Обнаружено/не обнаружено
146.	ГОСТ 7631-2008 п.6				Запах. Вкус	описание
147.	ГОСТ 7636-85 п.2	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки	10.20.	0303-0308; 1604-1605	Подготовка к анализу средней пробы	-
148.	ГОСТ 7636-85 п.3.3.1.				Массовая доля воды	1,0-90 %
149.	ГОСТ 7636-85 п.3.3.2				Массовая доля воды	1,0-90 %
150.	ГОСТ 7636-85 п.3.5.1				Массовая доля хлористого натрия	0,3-64,8 %
151.	ГОСТ 7636-85 п.7.9				Кислотное число	0,14-28 мг КОН/г
152.	ГОСТ 7636-85 п.7.12				Перекисное число	0,03-1,3 ммоль активного кислорода/ кг
153.	ГОСТ 26664-85	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20.	1604; 1605	Внешний вид, запах, цвет, консистенция, вкус.	описание
154.	ГОСТ 26808-2017 п.4	Консервы из рыбы и морепродуктов	10.20.	1604; 1605	Массовая доля сухих веществ	1-90 %
155.	ГОСТ 27082-2014 п.4	Консервы и пресервы из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей	10.20.	1604; 1605	Общая кислотность	0,3-0,7 %
156.	ГОСТ 27207-87	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20.	1604; 1605	Массовая доля поваренной соли	0,1-20,0%
157.	ГОСТ 31339-2006 п.5	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	10.20.	0303-0308	Отбор проб	-
158.	ГОСТ 31339-2006 п. 4.3.1.2 а				Массовая доля глазури	0-5,0%
159.	МУ 4274-87				Гистамин	20-175 мг/кг
160.	ГОСТ 5667-65	Хлеб, булочные, сдобные и диетические изделия	10.71.	1901; 1905	Отбор проб	-
					Форма, поверхность, цвет, вкус и запах	описание
161.	ГОСТ 5669-96	Хлебобулочные изделия	10.71.	1901; 1905	Пористость	50,0-95,0 %

1	2	3	4	5	6	7
162.	ГОСТ 5670-96	Хлебобулочные изделия	10.71.	1901; 1905	Кислотность	0,1-50 град.
163.	ГОСТ 5672-68 п.2.	Хлеб, булочные, бараночные, сухарные изделия, хрустящие хлебцы, соломка	10.71.	1901; 1905	Массовая доля сахара	1-20 %
164.	ГОСТ 5698-51 п.2	Хлеб и хлебобулочные изделия	10.71.	1901; 1905	Массовая доля поваренной соли	0,14-5,0 %
165.	ГОСТ 8494-96	Сдобные пшеничные сухари	10.72.	1901; 1905	Массовая доля влаги	1,0-50,0 %
166.	ГОСТ 9404-88	Мука и отруби	10.61.	1101-1103; 1105-1106	Влажность	1-30 %
167.	ГОСТ 20239-74	Мука, крупа и отруби	10.61.	1101-1103; 1105-1106	Металломагнитная примесь	0,001-10,000 мг/кг
168.	ГОСТ 21094-75	Хлеб и хлебобулочные изделия.	10.71.	1901; 1905	Влажность	1,0-80,0 %
169.	ГОСТ 26312.2-84 п.3.1	Крупа	10.61.	1103	Цвет	описание
170.	ГОСТ 26312.2-84 п.3.2				Запах	описание
171.	ГОСТ 26312.2-84 п.3.3				Вкус	описание
172.	ГОСТ 26312.6-84	Овсяные хлопья	10.61.	1103	Кислотность	0,2-50 градус кислотности
173.	ГОСТ 26312.7-84	Крупа	10.61.	1103	Влажность	0,5-50 %
174.	ГОСТ 27493-87	Мука и отруби	10.61.	1101-1103; 1105-1106	Кислотность	(0,3-50) градус кислотности
175.	ГОСТ 27558-87	Мука и отруби	10.61.	1101-1103; 1105-1106	Цвет, запах, вкус, хруст	Описание
176.	ГОСТ 31964-2012 п.5	Макаронные изделия	10.73.	1902	Отбор проб	-
177.	ГОСТ 31964-2012 п.6				Подготовка проб	-
178.	ГОСТ 31964-2012 п.7.1				Цвет и форма	описание
179.	ГОСТ 31964-2012 п.7.2				Запах и вкус	описание
180.	ГОСТ 31964-2012 п.7.3.1				Массовая доля влаги	0,2-50,0 %
181.	ГОСТ 31964-2012 п.7.3.2				Массовая доля влаги	0,2-50,0 %
182.	ГОСТ 31964-2012 п.7.4				Кислотность	0,2-50 град.
183.	ГОСТ 31964-2012 п.7.9				Металломагнитные примеси	0,001-10,000 мг/кг
184.	ГОСТ 5897-90 п.2	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71.	1704	Внешний вид, вкус, запах, цвет.	описание
185.	ГОСТ 5898-87 п.2, 3	Кондитерские изделия	10.71.	1704	Кислотность	0,2-50 градусы
186.	ГОСТ 5898-87 п.4	и полуфабрикаты			Щелочность	0,2-50 градусы
187.	ГОСТ 5900-2014 п.7	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71.	1704	Массовая доля влаги	0,5-50,0 %

1	2	3	4	5	6	7
188.	ГОСТ 5903-89 п 6.2.	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71.	1704	Массовая доля сахара	0,2-80,0 %
189.	ГОСТ 5904-82	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71.	1704	Отбор и подготовка проб	-
190.	ГОСТ 12576-2014	Белый сахар, сахар-песок	10.81.	1701	Внешний вид и цвет, запах, чистота раствора, вкус	описание
191.	ГОСТ 19792-2017 п.7.2	Мед натуральный	01.49.	0409	Отбор и подготовка проб	-
192.	ГОСТ 26811-2014	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71.	1704	Массовая доля общей сернистой кислоты	0,002-0,100 %
193.	ГОСТ 31768-2012 п.3.3, 3.4	Мёд.	01.49.	0409	Содержание гидроксиметилфурфурала	1,0-85 мг/кг
194.	ГОСТ 32167-2013 п.6	Мед	01.49.	0409	Массовая доля сахарозы	1,0-26,0%
195.	ГОСТ Р 54642-2011	Белый сахар	10.81.	1701	Влага и сухие вещества	0,10-1,00 %
196.	ГОСТ 1936-85 п.2.7.1	Чай	10.83.	0902	Массовая доля металломагнитной примеси	0,1-10,0%
197.	ГОСТ 8756.0-70	Консервированные пищевые	10.30	2001-2008	Отбор проб	-
198.	ГОСТ 8756.1-2017	Консервированные пищевые продукты, кроме молочных	10.30.	2001-2008	Внешний вид, цвет, запах, консистенция и вкус	описание
199.	ГОСТ 8756.11-2015	Продукты переработки фруктов и овощей	10.30.	2001-2008	Прозрачность	Прозрачная/непрозрачная
200.	ГОСТ 8756.13-79	Продукты переработки фруктов и овощей	10.30.	2001-2008	Массовая доля сахаров	3-80 %
201.	ГОСТ 8756.22-80	Плодоовощные консервированные продукты	10.30.	2001-2008	Массовая доля каротина	Более 0,1 мкг/см ³
202.	ГОСТ 24556-89 п.2	Продукты переработки плодов и овощей	10.30.	2001-2008	Массовая доля аскорбиновой кислоты	0,5-200,0 мг/порция
203.	ГОСТ 25555.5-2014 п.7	Продукты переработки фруктов и овощей, соки, пюре, морсы, джемы, повидла, варенья	10.30.; 10.32.	2001-2008	Массовая доля общего диоксида серы	0,01-2,00 %
204.	ГОСТ 26181-84 п.3	Продукты переработки фруктов и овощей	10.30.	2001-2008	Массовая доля сорбиновой кислоты	0,025-0,5 %
205.	ГОСТ 26186-84 п.3	Продукты переработки	10.30.;	2001-2008;	Массовая доля хлоридов	0,2-30 %

1	2	3	4	5	6	7
		фруктов и овощей, мясные и мясорастительные консервы	10.11.	1602		
206.	ГОСТ 26188-2016	Продукты переработки фруктов и овощей, мясные и мясорастительные консервы, соки	10.30; 10.11.	2001-2009; 1602	pH	2-12 ед pH
207.	ГОСТ 26671-2014	Продукты переработки фруктов и овощей, мясные и мясорастительные консервы	10.30; 10.11.	2001-2008; 1602	Подготовка проб для лабораторных анализов	
208.	ГОСТ 27853-88 п.5.2	Овощи соленные и квашенные, фрукты соленные и моченые	10.32	0712; 0813	Подготовка проб	
209.	ГОСТ 28467-90	Продукты переработки плодов и овощей	10.30.	2001-2008	Массовая доля бензойной кислоты	0,005-1,0 %
210.	ГОСТ 29032-91 п.1	Продукты переработки плодов и овощей	10.30	2001-2008	Массовая доля оксиметилфурфузола	от 2 мг/кг
211.	ГОСТ 33977-2016 (Метод А)	Продукты переработки фруктов и овощей	10.32 10.39	2001; 2002; 2004-2008	Массовая доля сухих веществ	От 0,2 до 10,0 включ.
212.	ГОСТ 34125-2017 п.5.2	Фрукты и овощи сушеные	10.32	0712; 0813	Отбор и подготовка проб	-
213.	ГОСТ Р 51437-99	Фруктовые и овощные соки	10.32	2009	Массовая доля общих сухих веществ	2-25 %
214.	ГОСТ Р ИСО 9768-2011	Чай	10.83	0902	Массовая доля экстрактивных веществ	10-50 %
215.	МУ 5048-89	Овощи	10.30.	0701-0709	Нитраты	50-3000 мг/кг
216.	ГОСТ 5472-50	Растительные масла	10.41	1507- 1514	Запах, цвет, прозрачность	описание
217.	ГОСТ 5478-2014	Растительные масла	10.41.	1507- 1514	Число омыления	100-400 мг КОН/г
218.	ГОСТ 5480-59	Растительные масла	10.41.	1507- 1514	Содержание мыла	От 0,02%
219.	ГОСТ 8285-91 п.2.2	Растительные масла	10.41.	1507- 1514	Вкус и запах. Консистенция. Цвет. Прозрачность	описание
220.	ГОСТ 8285-91 п.2.3				Массовая доля влаги и летучих веществ	0,05-10,0 %
221.	ГОСТ 8285-91 п.2.4.3.				Кислотное число	0,1-20 мг КОН/г
222.	ГОСТ 31762-2012 п.4.1	Майонезы и майонезные соусы	10.84.12.	2103	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
223.	ГОСТ 31762-2012 п. 4.2				Консистенция, внешний вид, цвет, запах, вкус	описание
224.	ГОСТ 31762-2012 п.4.3				Массовая доля влаги	1,0-95,0 %
225.	ГОСТ 31762-2012 п.4.8				Массовая доля жира	5,0-95,0 %
226.	ГОСТ 31762-2012 п.4.13				Кислотность	0,05-10,0%
227.	ГОСТ 31762-2012 п.4.16				Перекисное число	0,1-45 ммоль активного кислорода на кг масла
228.	ГОСТ 31933-2012 п.7	Растительные масла	10.41.	1507- 1514	Кислотное число	0-30 мг КОН/г
229.	ГОСТ 32189-2013 п.5.1	Маргарины, среды,	10.42.	2103	Отбор проб	-
230.	ГОСТ 32189-2013 п.5.2	топленые смеси, жиры			Цвет, запах и вкус, консистенция	описание
231.	ГОСТ 32189-2013 п.5.7				Массовая доля влаги	0-50,0 %
232.	ГОСТ 32189-2013 п.5.10				Кислотность	0,5-3,0 °К
233.	ГОСТ 32189-2013 п.5.12				Массовая доля жира	0-85,0%
234.	ГОСТ 32189-2013 п.5.20				Массовая доля поваренной соли	0-1,5 %
235.	ГОСТ 32189-2013 п.5.25.1				Массовая доля бензойной кислоты	0,05-0,20 %
236.	ГОСТ 32189-2013 п.5.25.3				Массовая доля сорбиновой кислоты	0,05-0,20 %
237.	ГОСТ 34178-2017 п.9.13	Среды и топленые смеси	10.42	1517	Перекисное число	0,1-45,0 ммоль активного кислорода/кг
238.	ГОСТ Р 51487-99	Растительные масла и животные жиры	10.41.	1507- 1514	Перекисное число	0,1-45 ммоль активного кислорода на кг масла
239.	ГОСТ 3639-79 п.2	Водно-спиртовые растворы	11.01	2207	Концентрация спирта	св.10%
240.	ГОСТ 6687.4-86	Безалкогольные напитки, сиропы, концентраты квасного сусла, квас	11.07.	2202	Кислотность	1,0-20,0 к.ед.
241.	ГОСТ 6687.5-86 п.2	Безалкогольные напитки, сиропы, концентраты квасного сусла, квас	11.07.	2202	Внешний вид, прозрачность, цвет, аромат, вкус	описание
242.	ГОСТ 12788-80 п.1	Пиво	11.05.	2203	Кислотность	1,3-6,0 к.ед.
243.	ГОСТ 13192-73 п.2	Вина	11.02;11.03.	2204-2206	Массовая концентрация сахаров	1,0-300 г/дм³
244.	ГОСТ 32000-2012	Алкольная продукция	11.01.	2204-2208	Массовая концентрация приведенного экстракта	0-420 г/дм³
245.	ГОСТ 32035-2013 п.4	Водка	11.01.	2208	Отбор проб	-
246.	ГОСТ 32035-2013 п.5.3.1				Объемная доля этилового спирта	0-100 %
247.	ГОСТ 32035-2013 п.5.4.				Щелочность	1,5-3,5 см3/100 см³
248.	ГОСТ 32036-2013 п.5	Спирт этиловый	11.01.	2207	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
249.	ГОСТ 32036-2013 п.6.4				Определение чистоты	положительный/отрицательный
250.	ГОСТ 32080-2013 п.4	Ликероводочные изделия	11.01.	2208	Отбор проб	-
251.	ГОСТ 32080-2013 п.5.3.1				Крепость	0-100 %
252.	ГОСТ 32080-2013 п.5.5.1				Массовая концентрация сахара	0,1-1,5 г/100 см ³
253.	ГОСТ 32080-2013 п.5.6.1				Массовая концентрация кислот	0,1-1,3 г/100 см ³
254.	ГОСТ 32095-2013	Алкогольная продукция	11.01.	2204-2208	Объемная доля этилового спирта	0-100 %
255.	ГОСТ 32114-2013 п.4	Алкогольная продукция	11.01.	2204-2208	Массовая концентрация титруемых кислот	0,2-16,75 г/дм ³
256.	ГОСТ 32115-2013	Алкогольная продукция	11.01.	2204-2208	Массовая концентрация свободного и общего диоксида серы	2,0-100 мг/дм ³
257.	ГОСТ 15113.0-77	Концентраты обеденных блюд, сухие завтраки, кофепродукты	10.89.		Отбор и подготовка проб	-
258.	ГОСТ 15113.3-77 п.2	Концентраты обеденных блюд, сухие завтраки, кофепродукты	10.89.		Внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция	описание
259.	ГОСТ 15113.4-77 п.2, п.3	Концентраты обеденных блюд, сухие завтраки, кофепродукты	10.89.		Массовая доля влаги	0,5-50 %
260.	ГОСТ 15113.5-77 п.2,3.	Концентраты обеденных блюд, сухие завтраки, кофепродукты	10.89.		Кислотность	0,07-17,5 %
261.	ГОСТ 15113.6-77 п.2	Концентраты обеденных блюд, сухие завтраки, кофепродукты	10.89.		Массовая доля сахарозы	1-90 %
262.	ГОСТ 15113.7-77 п.2	Концентраты обеденных блюд, сухие завтраки, кофепродукты	10.89.		Массовая доля хлористого натрия	0,3-36,0 %
263.	ГОСТ 33770-2016 п.3	Соль пищевая	10.84.3	2501	Отбор проб	
264.	ГОСТ Р 51575-2000 п.4.2	Соль пищевая	10.84.3	2501	Йод	20-60 мкг/г
265.	ГОСТ Р 54607.1-2011	Продукция общественного питания	10.85.		Отбор и подготовка проб	-
266.	ГОСТ Р 54607.3-2014 п.7.1	Продукция общественного питания	10.85.		Эффективность тепловой обработки мясных и рыбных кулинарных изделий (проба на пероксидазу)	достаточная/ недостаточная (реакция)
267.	ГОСТ Р 52610-2006	Концентраты обеденных и сладких блюд, сухие завтраки)	10.89.		Массовая доля влаги	положительная/отрицательная) 5,0-15,0 % 3,0-11,0%
268.	ГОСТ Р 54731-2011 п.6.1	Дрожжи хлебопекарные	10.89.	2102	Отбор проб	-
269.	ГОСТ Р 54731-2011 п. 6.2	прессованные			Внешний вид и цвет	Описание
270.	ГОСТ Р 54731-2011 п. 6.3				Запах и вкус	описание
271.	ГОСТ Р 54731-2011 п. 6.4				Массовая доля сухого вещества	10,0-50,0 %

1	2	3	4	5	6	7
272.	ГОСТ Р 54731-2011 п. 6.9				Кислотность	От 0,6 мг
273.	ГОСТ Р 54845-2011 п. 7.1	Дрожжи хлебопекарные сухие	10.89.	2102	Отбор проб	-
274.	ГОСТ Р 54845-2011 п. 7.2				Внешний вид и цвет	описание
275.	ГОСТ Р 54845-2011 п. 7.4				Массовая доля влаги	1-30 %
276.	МУ 4237-86	Готовые блюда	10.85.		Сухие вещества	50-300 г/порция 100-700 г/суточной порции
277.					Белок	10-60 г/порция
278.					Жир	20-120 г/суточной порции
279.					Белки + углеводы	1,0-100,0 г/порция 10,0-150,0 г/суточной порции
280.	ГОСТ 30627.2-98 п. 5.	Молочные продукты для детского питания	10.86.	0401-0404	Калорийность	-
281.	ГОСТ 30648.1-99 п. 4	Жидкие, пастообразные и сухие молочные продукты для детского питания	10.86.	0401-0404	Массовая доля витамина С (аскорбиновой кислоты)	0,5-200 мг/л
282.	ГОСТ 30648.2-99 п. 4	Жидкие, пастообразные и сухие молочные продукты для детского питания	10.86.	0401-0404	Массовая доля жира	0,5-30,0 %
283.	ГОСТ 30648.3-99 п. 4.	Жидкие, пастообразные и сухие молочные продукты для детского питания	10.86.	0401-0404	Массовая доля белка	0,1-100,0%
284.	ГОСТ 30648.4-99 п. 4.	Жидкие, пастообразные и сухие молочные продукты для детского питания	10.86.	0401-0404	Массовая доля влаги и сухих веществ	0,5-99,0%
285.	ГОСТ 30648.5-99	Жидкие, пастообразные и сухие молочные продукты для детского питания	10.86.	0401-0404	Кислотность	1-150 °Г
286.	ГОСТ 30648.7-99 п. 5.	Жидкие, пастообразные и сухие молочные продукты для детского питания	10.86.	0401-0404	Активная кислотность	3,0-8,0 ед. рН
287.	ГОСТ 26928-86	Пищевые продукты	01.47.2;	2101-2106	Массовая доля сахарозы	1-50,0 %
					Массовая концентрация железа/	1-20 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
			01.49.2; 03.12.2		железо	
288.	ГОСТ 26929-94	Сырье и продукты пищевые	01.11 – 01.13; 01.21-01.27; 01.41.2	0201- 0210; 0302- 0309; 0401-0410; 0701-0714	Подготовка проб. Минерализация проб	-
289.	ГОСТ 26935-86	Консервированные мясные, мясорастительные, плодовоовощные, молочные, фасованные в жестяные банки рыбные продукты и напитки, Жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности.	10.13.11- 10.13.15; 10.39.12- 10.39.25; 10.11.5; 10.41.2; 10.41.5; 10.42.10	0711; 0812; 1602; 1604; 1605; 2001-2009	Массовая доля олова/ массовая концентрация олова/олово	20-200 мг/кг
290.	ГОСТ 28414-89			1501; 1502; 1504; 1507-1518; 2103; 9000	Массовая доля никеля/никель	0,5-20,0 мг/кг
291.	ГОСТ 33824-2016	Продукты пищевые и продовольственное сырье	01.47.2 ; 01.49.2 03.12.2	2101-2106	Массовая концентрация свинца/ свинец Массовая концентрация кадмия/ кадмий Массовая концентрация меди/ медь Массовая концентрация цинка/ цинк	0,004-5,0 мг/кг 0,002-5,0 мг/кг 0,04-100 мг/кг 0,5-50,0 мг/кг
292.	МУК 4.1.1501-03	Продукты пищевые и продовольственное сырье	01.47.2; 01.49.2 03.12.2	2101-2106	Массовая концентрация свинца/ свинец Массовая концентрация кадмия/ кадмий Массовая концентрация меди/медь Массовая концентрация цинка/ цинк	0,01-6,0 мг/кг 0,0015-1,0 мг/кг 0,05-30,0 мг/кг 0,5-100,0 мг/кг
293.	МУК 4.1.1502-03	Алкогольные и безалкогольные напитки	11.01; 11.07	2202; 2204; 2205; 2208	Массовая концентрация свинца/ свинец Массовая концентрация кадмия/ кадмий Массовая концентрация меди/медь Массовая концентрация цинка/ цинк	0,03-7,0 мг/ дм³ 0,003-2,0 мг/дм³ 0,05-25,0 мг/дм³ 0,1-30,0 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
294.	МУК 4.1.1503-03	Жиры, маргарины и масла	10.41; 10.42	1507-1509; 1511; 1512; 1514; 1515; 1517	Массовая концентрация свинца/ свинец Массовая концентрация кадмия/ кадмий Массовая концентрация меди/медь Массовая концентрация цинка/ цинк	0,01-0,20 мг/кг 0,003-0,100 мг/кг 0,05-2,00 мг/кг 0,1-14,0 мг/кг
295.	МУ 08-47/136	Продукты пищевые и продовольственное сырье	01.47.2; 01.49.2; 03.12.2	2101-2106	Массовая концентрация свинца/ свинец Массовая концентрация кадмия/ кадмий Массовая концентрация меди/медь Массовая концентрация цинка/ цинк	0,03-50,0 мг/кг 0,005-50,0 мг/кг 0,04-50,0 мг/кг 0,2-100,0 мг/кг
296.	ГОСТ 14193-78	Монохлорамин технический ХБ	20.20.14	380894	Отбор проб	-
297.	ГОСТ 25263-82	Кальция гипохлорит нейтральный	20.20.14	380894	Массовая доля активного хлора Отбор проб	0-30,0 % -
298.	ГОСТ Р 54562-2011	Хлорная известь	20.20.14	380894	Массовая доля активного хлора Отбор проб	0-60,0 % -
299.	Р 4.2.2643-10 п.4.2.1.	Дезинфекционные средства	20.20.14	380894	Массовая доля активного хлора Активный хлор	0-30,0 % 0-65,0 %
300.	МУК 4.3.2812-10	Факторы среды обитания промышленных объектов. Рабочие места, производственная зона Жилые и общественные здания Лечебно-профилактические учреждения и аптеки.	-	-	Уровни естественной и искусственной освещенности Уровни яркости	10-200000 лк 10-200000 кд/м ²
301.	МУК 4.3.2756-10	Факторы среды обитания промышленных объектов. Рабочие места, производственная зона	-	-	Температура воздуха относительная влажность воздуха	от 0 до 50°C 10-98%

1	2	3	4	5	6	7
		Жилые и общественные здания Лечебно-профилактические учреждения и аптеки.				
302.	МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98	Факторы среды обитания промышленных объектов. Рабочие места, производственная зона Жилые и общественные здания Лечебно-профилактические учреждения и аптеки. Территория жилой застройки.	-	-	Уровни естественной и искусственной освещенности	10-200000 лк
303.	ГОСТ 30494-2011	Факторы среды обитания промышленных объектов. Рабочие места, производственная зона Жилые и общественные здания Лечебно-профилактические учреждения и аптеки.	-	-	Температура воздуха относительная влажность воздуха	от 0 до 50°C 10-98%
304.	ГОСТ Р 54944-2012	Факторы среды обитания промышленных объектов. Рабочие места, производственная зона Жилые и общественные здания Лечебно-профилактические учреждения и аптеки. Территория жилой застройки.			Скорость движения воздуха	0,1-20 м/с
305.	МУ 2.6.1.2838-11	Жилые, общественные и производственные	-	-	мощность экспозиционной дозы гамма-излучения	0,010 – 9,999 мР/ч 0,010 – 9,999 Р/ч

1	2	3	4	5	6	7
		здания и сооружения				0,10 – 99,99 мР/ч 0,10 – 99,99 Р/ч
306.	МУ 2.6.1.2398-08	Земельные участки, под строительство жилых общественных и производственных зданий и сооружений	-	-	мощность амбиентного эквивалента гамма-фона	50 нЗв/ч-10 Зв/ч
307.					мощность амбиентного эквивалента дозы гамма-излучения	50 нЗв/ч-10 Зв/ч
308.	ГОСТ 18963 п. 4.1	Вода питьевая, дистиллированная вода, используемая для приготовления лекарственных средств (кроме лекарств для инъекций и глазных капель)	36.00.11	2201, 2202	Общее микробное число (ОМЧ)	От 1 КОЕ в 1 см ³
309.	ГОСТ 18963 п. 4.2					
310.	ГОСТ 31955.1 (ИСО 9308-1:2000)	Вода питьевая	36.00.11	2201, 2202	E.coli;	Не обнаружено КОЕ в 100 мл от 0,3 КОЕ/100 мл
311.	МУК 4.2.1018-01 п 3.1	Вода питьевая.	36.000.11, 36.000.12.	2201, 2202	Отбор проб	-
312.	МУК 4.2.1018-01 п 8.1	Вода расфасованная в емкости.			Общее микробное число (ОМЧ)/ общее микробное число	от 1 КОЕ/ мл
313.	МУК 4.2.1018-01 п 8.2.1				Общие колиформные бактерии (ОКБ); Термолаерантные колиформные бактерии (ТКБ)/ Общие колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии	Обнаружено/ не обнаружено в 100мл от 0,3 КОЕ/100 мл
314.	МУК 4.2.1018-01 п 8.2.1					Обнаружено/ не обнаружено в 100 мл от 0,3 КОЕ в 100 мл
315.	МУК 4.2.1018-01 п 8.4				Споры сульфитредуцирующих клостридий;	Обнаружено/ не обнаружено в 20 мл
316.	МУК 4.2.1018-01 п 8.5				Коли-фаги;	от 1 КОЕ в 20 мл
						Обнаружено/ не обнаружено в 100 мл от 0,1 БОЕ /100 мл НВЧ от 0,1КОЕ/100 мл
1	2	3	4	5	6	7
317.	МУ 2.1.4.1184-03	Вода расфасованная в емкости	11.07	2201, 2202	Общее микробное число	от 1 КОЕ/ мл

318.	Приложение 7				при температуре 37°C (ОМЧ), при температуре 22°C (ОМЧ)	
319.	МУ 2.1.4.1184-03				Глюкозоположительные колиформные бактерии;	Обнаружено/не обнаружено в 300 мл
320.	Приложение 8				Общие колиформные бактерии (ОКБ);	От 1 КОЕ в 100 мл
					Термотолерантные колиформные Бактерии (ТКБ)	НВЧ от 0,1 /100 мл
321.	МУ 2.1.4.1184-03	Вода питьевая			<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ;	Обнаружено/не обнаружено в 1000 мл
322.	Приложение 9				Коли-фаги;	Обнаружено/не обнаружено в 1000 мл
323.	МУ 2.1.4.1184-03				Отбор проб	-
324.	Приложение 10				Общие колиформные бактерии (ОКБ); Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ);	Обнаружено/не обнаружено в 100 мл
325.	МУК 4.2.1884-04 п. 2.1	Вода поверхностных водных объектов в пунктах питьевого, хозяйственно-бытового и рекреационного водопользования	36.00.11	2201	Общие колиформные бактерии (ОКБ); Термотолерантные колиформные бактерии	От 0,3 КОЕ/100 мл
326.	МУК 4.2.1884-04 п. 2.7		36.00.12	2202	Общие колиформные бактерии; Термотолерантные колиформные бактерии	
327.	МУК 4.2.1884-04 п. 2.8				Общие колиформные бактерии (ОКБ); Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ);	Обнаружено/не обнаружено в 100 мл
					Общие колиформные бактерии; Термотолерантные колиформные бактерии	От 0,3 КОЕ /100 мл
328.	МУК 4.2.1884-04 п. 2.9				Коли-фаги;	От 1 БОЕ /100 мл
329.	МУК 4.2.1884-04 п. 2.10				Семейства <i>Enterobacteriaceae</i> рода <i>Salmonella</i> / возбудители кишечных инфекций	Обнаружено/не обнаружено
330.	МУК 4.2.1884-04				Общее микробное число	От 1 КОЕ /мл
	Приложение 1 п. 1.3				при температуре 22°C; при температуре 37°C;	
331.	МУК 4.2.1884-04 Приложение 2				Споры сульфитредуцирующих	Обнаружено/не обнаружено в

п. 2.3	Сточная вода	36.00.2	2201, 2202	кловстридий;	20 мл
332. МУ 2.1.5.800-99 Приложение 6				Общие колиформные бактерии (ОКБ)	Обнаружено/не обнаружено в 100 мл
333. МУ 2.1.5.800-99 Приложение 7				Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)	от 1 КОЕ в 100 мл
334. МУ 2.1.5.800-99 Приложение 8				сальмонелла	Обнаружено/не обнаружено
335. МУ 4.2.2218-07 п.5.2., п.5.2.2				Коли-фаги;	Обнаружено/не обнаружено в 100 мл
336. ГОСТ 17.4.4.02-2017 п.3	Вода открытых водоемов	36.00.12	2201	Холерный вибрион	от 1 БОЕ в 100 мл
337. МУ 1446-76 раздел III	Почва	71.20.11	-	Отбор и подготовка проб почвы	Обнаружено/не обнаружено -
338. МУ 1446-76 раздел IV.	Почва	71.20.11	-	Отбор проб	-
339. МУ № ФЦ/4022-04 п.4	Почва территорий населенных мест (жилая зона, детские дошкольные, школьные учреждения, зона санитарной охраны водоемов, рекреационные	77.20.11		Бактерии кишечных палочек/индекс БГКП;	Коли-индекс от 1 клетки на 1 г
340. МУ № ФЦ/4022-04 п.7				Отбор проб	-
341. МУ № ФЦ/4022-04 п.8				Общие колиформные бактерии (БГКП)/Индекс БГКП;	Коли-индекс от 1 клетки на 1 г
342. МУ № ФЦ/4022-04 п.11				Энтерококки/ Индекс энтерококков	Коли-индекс от 1 клетки на 1 г
343. ГОСТ 7702.2.0 п.9	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птицы	10.1	0207	патогенные энтеробактерии родов Salmonella и Shigella/Патогенные бактерии, в том числе сальмонеллы	Обнаружено/не обнаружено
344. ГОСТ 7702.2.6 п 8.2	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12, 10.13,	0201-0210	Отбор и подготовка проб	-
345. ГОСТ 7702.2.7	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12, 10.13	0201-0210	Сульфитредуцирующие кловстридии;	Обнаружено/не обнаружено
346. ГОСТ 8756.18	Продукты пищевые	10.13.15.110	1604	Бактерии рода Proteus;	Обнаружено/не обнаружено
				Определение внешнего вида,	Герметично/не герметично

	консервированные				герметичности, состояния внутренней поверхности металлической тары	
347. ГОСТ 10444.8	Пищевые продукты	10.61;10.86;1 0.83; 10.89.19.210	11.05;07.12;0 4.01	В.сereus/Бактерии В.сereus	От 1 КОЕ/г (см³)	
348. ГОСТ 10444.9	и продовольственное сырье Пищевые продукты	10.13; 10.20; 10.39;10.84; 10.89; 10.86;	02; 07	Мезофильные факультативно- анаэробные клостридии, в том числе С. perfringens;	От 10 КОЕ/г (см³)	
349. ГОСТ 10444.11	и продовольственное сырье Пищевые продукты и продовольственное сырье	10.51	0403	Молочнокислые микроорганизмы;	От 1 КОЕ/г (см³) Обнаружен/не обнаружен	
350. ГОСТ 10444.12	Пищевые продукты и продовольственное сырье	10.13, 10.20, 10.32, 10.39, 10.51, 10.61, 10.62, 10.72, 10.82, 10.86, 10.89, 11.05	04011601;160 4; 1901 10;1904;1905; 2001;2206	Плесневые грибы, дрожжи/Дрожжи/Плесени/ Плесень и дрожжи в сумме/Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы	От 10 КОЕ/г (см³)	
351. ГОСТ 10444.15	Пищевые продукты и продовольственное сырье	10.1, 10.11, 10.12, 10.13, 10.20, 10.31, 10.32, 10.39, 10.41, 10.51, 10.52, 10.71, 10.72, 10.82, 10.85, 10.86, 10.89, 11.05, 11.07	0201-0207; 0302; 0710; 0811; 1601; 1602; 1604; 1901 10; 2009; 2201; 2202;	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов/КМАФАнМ/ Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	От 10 КОЕ/г (см³)	
352. ГОСТ 26968 п.1	Сахар	10.81	19.02;19.04;1 9;05	Отбор проб	-	
353. ГОСТ 26968 п.4.1				Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов	От 10 КОЕ/г (см³)	
354. ГОСТ 26968 п.4.2				Дрожжи, плесневые грибы	От 10 КОЕ/г (см³)	
355. ГОСТ 28560	Пищевые продукты и продовольственное сырье	10.11;10.12;1 0.20;	0201-0207; 0302; 0710;	Бактерии родов Proteus, Moraxella, Providencia/Бактерии рода Proteus;	Обнаружено/не обнаружено	

			10.61;10,71;1 0.85;10.86	0811; 1601;1602; 1604; 1901 10; 2009; 2201; 2202;			
356. ГОСТ 28566		Пищевые продукты и продовольственное сырье	1020	1901 10; 0302	Бактерии рода <i>Enterococcus</i>	от 1 КОЕ/г(см ³) Обнаружено/не обнаружено	
357. ГОСТ 29185		Пищевые продукты и продовольственное сырье	10.51.11.1.110- 140, 190 10.51.11 190 10.51.21.110, 10.51.21.120 10.51.56.120, 130,140, 400, 420.420 10.13.14 111; 10.85.13 10.32.19.141 01.26.11.000 01.26.12.000 01.26.90.000 10.41.19.000 03.21.11 000 03.21.12.110- 130, 190 03.21.20.110- 130, 190 03.21.30.000 03.21.41.000 03.21.44.000 03.21.49.000 03.21.50.110- 180,210	0201-0207; 0302; 0710; 0811; 1601; 10; 1602; 1604; 1901 10; 2009; 2201; 220204	Сульфитредуцирующие клостридии/ Мезофильные сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружено/не обнаружено	

			10.61.1.1-4 10.71.11.110, 10.71.11.120 10.71.11.12 10.72.12.19 10.61,10.71, 10.89 01.13. 10.11.					
358.	ГОСТ 30347		Молоко и молочная продукция	10.51;10.52; 10.86	0401-0406	S.aureus/ Стафилококки S.aureus	Обнаружено/не обнаружено	
359.	ГОСТ 30425 п.7.7		Консервы	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.32; 10.39;10.51; 10.86	0201; 0302; 0711; 0811	Промышленная стерильность	Промышленно-стерильно/промышленно-нестерильно	
						Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы групп В.сегеус и В.ролутуха;	Обнаружено/не обнаружено	
						Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы групп В.subtilis	Обнаружено/не обнаружено	
						Мезофильные клостридии (кроме C. botulinum (или) C. Perfringens);	Обнаружено/не обнаружено	
360.	ГОСТ 30425 п.7.8.					Количество плесневых грибов и дрожжей/Дрожжи, Плесени	Обнаружено /не обнаружено	
361.	ГОСТ 30425 п.7.9.					Молочнокислые микроорганизмы	Обнаружено /не обнаружено	
362.	ГОСТ 30425 п.7.10					Бактерии группы кишечных палочек (клизформных бактерий)	Обнаружено /не обнаружено	
363.	ГОСТ 30705		Молочные продукты для детского питания	10.86	1901 10	Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	От 10 КОЕ/г (см ³)	
364.	ГОСТ 30706		Молочные продукты	10.86	1901 10	Дрожжи/Плесени/ Плесень и дрожжи	От 10 КОЕ/г (см ³)	

	для детского питания				в сумме/Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы	
365. ГОСТ 30712 п. 6.1	Безалкогольные напитки	11.05; 11.07; 11.07.19	2202; 2201; 2206		Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов/КМАФАнМ/	От 10 КОЕ/г (см³)
366. ГОСТ 30712 п. 6.2					Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	От 1 КОЕ/г (см³)
367. ГОСТ 30712-2001 п 6.3					Бактерии группы кишечных палочек (колиформных бактерий)	Обнаружено/не обнаружено
368. ГОСТ 30712-2001 п 6.4					Дрожжи/Плесени/ Плесень и дрожжи в сумме/Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы	От 10 КОЕ/г (см³)
369. ГОСТ 30726	Пищевые продукты и продовольственное сырье	10.13.14; 10.85; 10.86	0201-0210; 0302- 0308;0401- 0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203	Escherichia coli (E.coli)/ E.coli	Обнаружено/не обнаружено	
370. ГОСТ 31468	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12	0207-0210		Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;	Обнаружено/не обнаружено
371. ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002)	Пищевые продукты и продовольственное сырье	10.11; 10.12; 10.13;10.20; 10.41; 10.42;	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410;		Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы	Обнаружено/не обнаружено

			10.51; 10.52; 10.61; 10.71; 10.72; 10.73; 10.81; 10.82; 10.83; 10.85; 10.86; 10.89; 11.05; 11.07	0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;		
372. ГОСТ 31708 (ISO 7251:2005)	Пищевые продукты и продовольственное сырье	10.13.14; 10.85; 10.86; 10.89.19.210	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	Escherichia coli/ E.coli;	Обнаружено/не обнаружено	

373.	ГОСТ 31746 (ИСО 6888-1:1999 ИСО 6888-2:1999 ИСО 6888-3:2003)	Пищевые продукты и продовольственное сырье (кроме молока и молочных продуктов)	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.41; 10.42; 10.61; 10.71; 10.72; 10.73; 10.82; 10.83; 10.85; 10.86; 10.89	0201-0210; 0302-0308; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	S.aureus/ Стафилококки S.aureus	Обнаружено/не обнаружено
374.	ГОСТ 31747	Пищевые продукты и продовольственное сырье, (кроме молока и молочных продуктов)	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.41; 10.42; 10.61; 10.71; 10.72; 10.73; 10.82; 10.83; 10.85; 10.86; 10.89; 11.05; 11.07;	0201-0210; 0302-0308; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)/ БГКП (колиформы)/ Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	Обнаружено/не обнаружено
375.	ГОСТ 32010	Пищевые продукты и пищевые продукты	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.41; 10.42; 10.51; 10.52; 10.61; 10.71; 10.72; 10.73; 10.81; 10.82;	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109;	Бактерии рода Shigella	Обнаружено/не обнаружено

			10.83; 10.85; 10.86; 10.89; 11.05; 11.07	1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;		
376. ГОСТ 32064	Пищевые продукты и продовольственное сырье		10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.41; 10.42; 10.51; 10.52; 10.61; 10.71; 10.72; 10.73; 10.81; 10.82; 10.83; 10.85; 10.86; 10.89; 11.05; 11.07	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	Бактерии семейства Enterobacteriaceae	Обнаружено/не обнаружено
377. ГОСТ 32149 п. 7.	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы		10.1, 10.11, 10.12, 10.13, 10.20, 10.31, 10.32, 10.39, 10.41, 10.51, 10.52, 10.71, 10.72, 10.82, 10.85, 10.86, 10.89, 11.05, 11.07	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806;	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	От 10 КОЕ/г (см ³)
378. ГОСТ 32149 п. 8.					Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружено/не обнаружено
379. ГОСТ 32149 п. 9.					Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;	Обнаружено/не обнаружено
380. ГОСТ 32149 п. 10.					Бактерии рода Proteus	Обнаружено/не обнаружено

				1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;				
381.	ГОСТ 32149 п. 11.						S.aureus/ Стафилококки S.aureus	Обнаружено/не обнаружено
382.	ГОСТ 32901 п.5.						Отбор проб	-
383.	ГОСТ 32901 п.8.4.						КМАФАнМ	От 10 КОЕ/г (см ³)
384.	ГОСТ 32901 п.8.5.1						Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружено/не обнаружено
385.	ГОСТ 32901 п.8.8						Промышленная стерильность	Промышленно стерильно/ Промышленно не стерильно
386.	ГОСТ 33566						КМАФАнМ	От 10 КОЕ/г(см ³)
387.	ГОСТ ISO 7218 п. 10.						Дрожжи и плесневые грибы/ Дрожжи (Д), Плесени (П)	От 10 КОЕ/г (см ³)
							Подсчет микроорганизмов	От 1 КОЕ/г (см ³)
388.	ГОСТ ISO 21871						V. cereus	Обнаружено/не обнаружено
389.	ГОСТ Р ISO 6887-2						Подготовка проб	-
390.	ГОСТ Р 50396.1						Количество мезофильных аэробных и	От 10 КОЕ/г

		полуфабрикаты из мяса птицы			факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	
391.	ГОСТ Р 51448 (ИСО 3100-2-88) п.3	Мясо и мясные продукты	10	02	Подготовка проб	-
392.	ГОСТ Р 54354 п.8.1.	Мясо, полуфабрикаты, субпродукты, колбасные изделия и продукты из мяса	10.11 10.12, 10.13	0201-0210;	Подготовка проб	-
393.	ГОСТ Р 54374 п.8.1.	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.1	0207	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы);	Обнаружено/не обнаружено
394.	ГОСТ Р 54674				S.aureus/ Стафилококки S.aureus	Обнаружено/не обнаружено
395.	ГОСТ Р 54755 п 9.1	Пищевые продукты и продовольственное сырье	11.07	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	Pseudomonas aeruginosa;	Обнаружено/не обнаружено
396.	ГОСТ Р 5536	Молочный жир, масло и масляная паста			Отбор и подготовка проб	-
397.	МУК 4.2.999 п.3	Кисломолочная продукция	10.51	0403	Отбор проб	-
398.	МУК 4.2.999 п.7				Бифидобактерии	От 10 КОЕ/г

399.	МУК 4.2.1122-02	Пищевые продукты	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.32; 10.51; 10.85; 10.86;	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	Listeria monocytogenes/листерии Listeria monocytogenes;	Обнаружено/не обнаружено
400.	МУК 4.2.1847-04 п. 7	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.32; 10.51; 10.85; 10.86;	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	Подготовка пробы	-
401.	МР № 96/225 п.4.1.1	Минеральные воды	11.07		Отбор проб	-
402.	МР № 96/225 п.4.1.2.3				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП);	Обнаружено/не обнаружено
403.	МР № 96/225 п.4.1.2.4				Бактерии группы кишечных	Обнаружено/не обнаружено

404.	МР № 96/225 п.4.1.2.5				палочек (колиформы) фекальные; <i>Pseudomonas aeruginosa</i> ;	Обнаружено/не обнаружено
405.	МР № 96/225 п.4.1.2.6				Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	От 1 КОЕ в г
406.	МР от 17 августа 1990 г Методические рекомендации по проведению бактериологических исследований при пищевых отравлениях приложение 1	Пищевые продукты	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.41; 10.42; 10.51; 10.52; 10.61; 10.71; 10.72; 10.73; 10.81; 10.82; 10.83; 10.85; 10.86; 10.89; 11.05; 11.07	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009; 2101-2106; 2201-2203; 2201-2206	Шигеллы, сальмонеллы Условно-патогенные возбудители (энтеробактерии, стафилококки, <i>B.cereus</i> , <i>C.l.perfringens</i>)	Обнаружено/не обнаружено от 10 ⁶ КОЕ/1г (см ³)
407.	ИК 10-04-06-140-87 п.3	Пиво, безалкогольные напитки	11.05; 11.07	2201-2206	Отбор проб	-
408.	ИК 10-04-06-140-87 п.1.2.2.2				Общее микробное число/ Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	От 10 КОЕ в см ³
409.	ИК 10-04-06-140-87 п.1.2.3				Общее микробное число/ Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	От 1 КОЕ/г (см ³)
410.	ИК 10-04-06-140-87 п.1.2.4.2				БГКП	Обнаружено/не обнаружено
411.	МУ 15/6-5 -91 инструкция по применению	Паровые и воздушные стерилизаторы			Эффективность стерилизации	Стерилизация эффективна/ Стерилизация неэффективна/

набора	Поверхность объектов методом смывов				Общая бактериальная обсемененность (ОМЧ);	от 1 КОЕ/см ³
412. МУ № 2657-82 п.5		-	3003 3005 3006 10 3006 10 300 0		Бактерии группы кишечных палочек (БГКП);	Обнаружено /не обнаружено
					St.aureus	Обнаружено /не обнаружено
					Энтеробактерии	Обнаружено /не обнаружено
413. МУ № 3182-84 п.3	Дистиллированная вода, в том числе для приготовления инъекционных растворов, глазных капель; сухие лекарственные вещества для изготовления инъекционных растворов, аптечная посуда, пробки, прокладки, воронки, цилиндры и прочие вспомогательные материалы (смывная жидкость), воздух	20.13.52.1202 1.20.10.261; 21.20.23.190; 71.20.11 20.13.52.120	-		Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	от 0,1 КОЕ/1 см ³
	Поверхность объектов внешней среды, руки, сандеждаметодом смывов				Плесневые дрожжевые грибы	Обнаружено /не обнаружено
414. МУ № 3182-84 п.4					Бактерии группы кишечных палочек (БГКП);	От 1 КОЕ /1 см ³
					Количество золотистого стафилококка	От 1 КОЕ /1м ³
415. МУ № 3182-84 п.5					Количество дрожжевых, плесневых грибов	От 1 КОЕ / 1м ³
					Общее количество микроорганизмов	От 1 КОЕ / 1м ³
416. Дополнения №5191-90 к МУ №3182-84	Дистиллированная вода, в том числе для инъекционных растворов до стерилизации, глазные капли, смывы с аптечного стекла, инвентаря, оборудования и рук персонала				Бактерии группы кишечных палочек Патогенный (золотистый) стафилококк	Обнаружено /не обнаружено
	Дистиллированная вода, в том числе для приготовления инъекционных растворов, глазных капель, сухие лекарственные вещества.				Синегнойная палочка Бактерии рода Протея	Обнаружено /не обнаружено
					Пирогенообразующие микроорганизмы	Обнаружено /не обнаружено
417. МУК 4.2.1035-01 п.6	Дезинфекционные камеры				Отбор и подготовка проб	-
418. МУК 4.2.1035-01 п.10		-	-		Эффективность дезинфекции с использованием биологических индикаторов	Дезинфекция эффективна /дезинфекция неэффективна

419.	МУК 4.2.2942-11 п.3.1	Воздушная среда	71.20.11; 21.20.24	Общее количество микроорганизмов <i>S.aureus</i> Количество плесневых и дрожжевых грибов	От 1 КОЕ /1м ³ От 1 КОЕ /1м ³ От 1 КОЕ /1м ³
420.	МУК 4.2.2942-11 п.3.2	Поверхность объектов внешней среды, рук персоналом методом смывов в организациях лечебного профиля		Бактерии группы кишечных палочек Стафилококки <i>S.aureus</i> Сальмонеллы Условно-патогенные бактерии <i>Pseudomonas aeruginosa</i> Стерильность	Обнаружено /не обнаружено Обнаружено /не обнаружено Обнаружено /не обнаружено Обнаружено /не обнаружено Обнаружено /не обнаружено Стерильно/нестерильно
421.	МУК 4.2.2942-11 п.4.	Стерильные изделия медицинского назначения			-
422.	МР от 03.06.86. п.2	Объекты внешней среды		Отбор проб	Обнаружено/не обнаружено
423.	МР от 03.06.86. п.3			Грамотрицательные потенциально патогенные микроорганизмы;	Обнаружено/не обнаружено
424.	МР от 03.06.86. п.5			Неферментирующие микроорганизмы(НГОБ);	Обнаружено/не обнаружено
425.	МУ МЗ СССР от 17.12.84. № 04-723/3 п. 5.1	Биологический материал		Бактерий семейства Enterobacteriaceae rod <i>S almonella</i> rod <i>Shigella</i> rod <i>Escherichia</i> Антитела к возбудителям шигеллезов (РПГА)	Выделено /не выделено
426.	МУК 4.2.1887-04 п.8			Антитела к возбудителям сальмонеллезов (РПГА)	Отрицательная/ положительная до титра 1:5120
427.	МУК 4.2.3065-13 п.6			Род <i>Neisseria</i> Антитела к возбудителям менингококковой инфекции (РПГА (пассивный)) Бактерии рода коринобактерий	Обнаружено/ не обнаружено Титр от 1:20 Выделено/не выделено
428.	МУК 4.2.3065-13 п.11			Антитела к возбудителям дифтерии	Титр от 1:20

429.	МУК 4.2.3115-13 п.6.1.			Стрептококки	Выделено/не выделено
430.	МР МЗ СССР № 11-14/9-6			Стафилококки	Не выделено/выделено
				Бактерии семейства Enterobacteriaceae	(массивный /немассивный рост)
431.	МР 4.2.0114-16			Pseudomonas aeruginosa	Выделено/не выделено
432.	МР 3.1.2.0072-13 п.6.3			Streptococcus pneumoniae	Обнаружено/не обнаружено
433.	МР 3.1.2.0072-13 п.8.3			Бактерии рода Bordetella	Титр от 1:160
434.	МР МЗ СССР от 15.08.84 № 3082-84 п.4			Антитела к возбудителям коклюша (РА)	Выделено/не выделено
435.	МР № 3923-85 от 14.08.85			Pseudomonas aeruginosa;	Выделено/не выделено
436.	Приказ МЗ СССР от 23.04.85. № 535			Неферментирующие грамотрицательные микроорганизмы; Staphylococcus aureus;	Выделено/не выделено
437.	МУК 3.1.7.3402-16 п.9.3.1			Не обнаружено/обнаружено I-Очень скудный рост II-Скудный рост III-Умеренный рост IV- Обильный рост	
438.	МУК 3.1.7.3402-16 п.9.3.2			Антитела к возбудителю бруцеллеза (р. Хедлсона)	отрицательный/сомнительный/положительный/резко положительный
439.	МУ 4.2.2723-10	Биологический материал, объекты окружающей среды		Антитела к возбудителю бруцеллеза (р. Райта)	отрицательный/положительный/резко положительный
440.	МУК 4.2.1890-04	Культура микроорганизмов		Сальмонеллы	Обнаружено/не обнаружено
441.	МУ 3.1.1.2438-09 п.3	Овощи, фрукты, поверхность с инвентаря, оборудования методом смывов		Чувствительность микроорганизмов к антибактериальным препаратам	Чувствительный/ промежуточный/ резистентный
442.	МУК 4.2.2747-10 п.4.1	Пищевые продукты и продовольственное сырье: Мясо, мясная продукция	10,11 10.13	Y. enterocolitica Y. pseudotuberculosis	Обнаружено /не обнаружено
443.	МУК 4.2.2747-10 п.4.2		0201-0203 0205-0206 0209-0210	Отбор проб на наличие личинок трихинелл Отбор проб на наличие цистицерков (финн)	- -

444.	МУК 4.2.2747-10 п.7.1.1				Личинки трихинелл	от 1 экз	
445.	МУК 4.2.2747-10 п.7.2.1				Цистицерки (финны)	от 1 экз	
446.	МУК 4.2.2747-10 п.7.2.2				Цистицерки (финны)	от 1 экз	
447.	МУ 3.2.1756-03 п.3.2.2	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	03.1-03.2	0301	Отбор проб	-	
448.	МУК 3.2.988-00 п.3.2.1-3.2.10		03.11-03.12 03-21-03.22 10.20	0302-0308	Интенсивность инвазии/личинки паразитов в живом виде, опасных для здоровья человека: Нематод, цестод, трематод	от 1 экз	
449.	МУК 3.2.988-00 п.3.2.11.1				Интенсивность инвазии/личинки паразитов в живом виде, опасных для здоровья человека: Нематод, цестод, трематод	от 1 экз	
450.	МУК 3.2.988-00 п.3.2.11.3				Интенсивность инвазии/личинки паразитов в живом виде, опасных для здоровья человека: трематод	от 1 экз	
451.	МУК 3.2.988-00 п.7				Экстенсивность инвазии	-	
					Индекс обилия	-	
					Среднее число паразитов на 1 кг массы	-	
452.	МУК 4.2.3016-12 п.3	Плодоовощная, плодоягодная	01.13	0701-0707	Отбор проб		
453.	МУК 4.2.3016-12 п.7.1-п.7.3	растительная продукция. Свежеотжатые соки.	01.21 01.22.- 01.25	0709-0710 0803-0810 2009	Яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших	от 1 экз	
454.	МУК 4.2.2314-08 п.2.1	Вода питьевая	36.00.11	2201	Отбор проб	-	
455.	МУК 4.2.2314-08 п.5.1.2	централизованного водоснабжения. Вода источников централизованного и нецентрализованного			Яйца гельминтов Цисты патогенных кишечных простейших Цисты лямблий	от 1 экз	

456.	МУК 4.2.2314-08 п.5.1.3.1.	водоснабжения. Вода плавательных бассейнов. Вода аквапарков.			Яйца гельминтов Цисты патогенных кишечных простейших Цисты лямблий	от 1 экз
457.	МУК 4.2.2314-08 п.5.1.3.2.	Вода питьевая, расфасованная в емкости	36.00.11	2201	Ооцисты криптоспоридий	от 1 экз
458.	МУ 2.1.4.1184 -03 приложение 11				Ооцисты криптоспоридий	от 1 экз
459.	МУК 4.2.1884-04п.3.1	Вода поверхностных водных объектов	36.00.11	2201	Отбор проб Яйца гельминтов	-
460.	МУК 4.2.1884-04п.3.3				Цисты патогенных кишечных простейших	от 1 экз
461.	МУК 4.2.1884-04п.3.4				Яйца гельминтов Цисты патогенных кишечных простейших	от 1 экз
462.	ГОСТ 17.4.4.02 п.5.7	Почва	-	-	Отбор проб	-
463.	МУК 4.2.2661-10 п.4.1	Почва.	-	-	Отбор проб	-
464.	МУК 4.2.2661-10 п.6.1	Сточная вода.			Отбор проб	-
465.	МУК 4.2.2661-10 п.7.1	Осадки сточных вод.			Отбор проб	-
466.	МУК 4.2.2661-10 п.10.1	Смывы с поверхностей			Отбор проб	-
467.	МУК 4.2.2661-10 п.4.2	Почва.			Показатель содержания яиц гельминтов	от 8 экз/кг
468.	МУК 4.2.2661 -10 п.6.2	Сточная вода.			Показатель истинной обсемененности	от 8 экз/кг
469.	МУК 4.2.2661-10 п.7.2	«Сырой осадок» сточных вод. Обезвоженный осадок сточных вод.			Яйца гельминтов	от 0,1 экз/л
					Яйца гельминтов	от 1 экз/л
					Яйца гельминтов	от 8 экз/кг
470.	МУК 4.2.2661-10 п.10.2	Смывы с поверхностей			Яйца гельминтов	от 0,1 экз/предмет; от 4 экз./м ²
471.	МУК 4.2.2661-10 п.4.5	Почва			Личинки гельминтов.	от 10 экз/кг
472.	МУК 4.2.2661-10 п.4.7	Почва			Цисты патогенных кишечных простейших	от 4 экз/100г

473.	МУК 4.2.2661-10 п.6.3	Сточная вода.			Цисты патогенных кишечных простейших	от 0,1 экз/л
474.	МУК 4.2.2661-10 п.7.3	Осадки сточных вод.			Цисты патогенных кишечных простейших	от 1 экз/л
475.	МУК 4.2.2661-10 п.10.4	Смывы с поверхностей.			Цисты патогенных кишечных простейших	от 0,1 экз/предмет; от 4 экз./м ²
476.	МУ 4.2.2039-05 п. 7.3.2. таблица 4	Биологический материал			Сбор проб клинического материала	-
477.	МУК 4.2.3145-13 п.1.1.1.1				Гельминты и их фрагменты	Обнаружено / не обнаружено
478.	МУК 4.2.3145-13 п.1.1.1.2.1	Биологический материал	-		Яйца гельминтов	
479.	МУК 4.2.3145-13 п.1.1.1.4 метод перинального отпечатка по Грэхэм				Яйца гельминтов	Обнаружено / не обнаружено
480.	МУК 4.2.3145-13 п.1.1.1.4 метод перинального отпечатка по Рабиновичу				Яйца гельминтов	Обнаружено / не обнаружено
481.	МУК 4.2.3145-13 п.1.1.2.2(метод формалин-эфирной седиментации)	Биологический материал			Яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших	Обнаружено / не обнаружено
482.	МУК 4.2.3145-13 п.2.1.1				цисты патогенных кишечных простейших	Обнаружено / не обнаружено
483.	МУК 4.2.3145-13 п.2.1.2 (метод нативного мазка)				цисты патогенных кишечных простейших	Обнаружено / не обнаружено
484.	МУК 4.2.3533 -18 п. 3.3 Инструкция по применению набора реагентов		21.10.60.192	3002 90 100 0	антитела к антигенам возбудителей токсокароза, трихинеллеза, эхинококкоза, описторхоза, лямблиоза	Положительный/сомнительный/ отрицательный

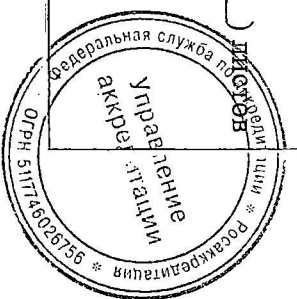


Главный врач

К.В. Булутов

М.П.

Прошито, пронумеровано
59 исправленъ свободнъ



Эксперт по аккредитации:

И.В. Новокшопова

Технический эксперт:

С.В. Кияшко