

3 КЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ



Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации

ЛИТВАК А.Г.

подпись, инициалы, фамилия

28.08.18

Приложение к аттестату аккредитации

№ РОСС RU.0001.21AJ50 от « » 20 г.

на 77 листах, лист 1

Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)

Филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городе

Тайге и Яшкинском районе

наименование испытательной лаборатории (центра)

652010, Кемеровская область, пгт. Яшкино, ул. Гагарина, 52А-1

адрес места осуществления деятельности

N 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.	ГОСТ 31469 п. 6	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы	01.47	0407	Массовая доля сухого вещества	(25,0-99,0) %
2.	ГОСТ 7269 п. 5	Мясо говяжье, свиное, мякотные субпродукты (кроме печени, мозгов,	10.11.1-10.11.3	0201-0203	Органолептические показатели:	
					- внешний вид	-

1	2	3	4	5	6	7
		легких, селезенки и почек)			- цвет	-
					- консистенция	-
					- запах	-
					- прозрачность и запах бульона	-
					- свежесть	-
3.	ГОСТ 33319	Мясные и мясосодержащие продукты	10.13.14	160100 1602	Массовая доля влаги	(1-85) %
4.	ГОСТ 9957 п. 7				Массовая доля хлористого натрия	(0,1-7,0) %
5.	ГОСТ Р 51478				рН	-
6.	ГОСТ 8558.1 п. 8				Массовая доля нитрита натрия	(0,00002-0,012) %
7.	ГОСТ 4288 п. 2.5 п. 2.7	Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса	10.13.14.800	1602	Массовая доля влаги	-
					Наполнитель	-
8.	ГОСТ 8756.18 п. 2 п. 3.3 п. 4	Продукты пищевые консервированные	10.11	1602	Внешний вид	-
			10.12	2001		
			10.13.1	2002	Герметичность тары	-
			10.20	2006		
			10.31		Состояние внутренней поверхности ме-	-
			10.39.1			
			10.39.25			

1	2	3	4	5	6	7
					таллической тары	
9.	ГОСТ 26186 п.3	Продукты переработки фруктов и овощей, кон- сервы мясные и мясорас- тительные	10.13.15 10.3	2001 2002 2006 2009	Массовая доля хлори- дов	-
10.	ГОСТ 26188				pH	(2-12) ед. pH
11.	ГОСТ Р 51944 п.6 п.6.11 п.6.12	Мясо птицы	10.12.10 10.12.20	0207	Органолептические показатели:	
					- запах	-
					- прозрачность и аро- мат бульона	-
					- консистенция и со- стояние мышц на разрезе	-
					- внешний вид	-
					- цвет	-
					- состояние и вид ко- жи	-
					Температура	(-35...+45) °C
					Масса	(0-3) кг
12.	ГОСТ 31930				Массовая доля влаги и мясного сока, выде-	-

1	2	3	4	5	6	7
					лившихся при размораживании	
13.	ГОСТ 31470 п. 5 п. 8 п. 9	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12 10.13.14.730 10.13.14.733	0207	Общая кислотность	от 0,3 °Т до 10 °Т
					Кислотное число жира	от 0,5 до 30,0мг КОН/г
					Перекисное число жира	от 0,2 до 40,0 ммоль
14.	ГОСТ 31654 п. 7.2 п. 7.3	Яйца куриные пищевые	01.47	0407	Органолептические показатели:	
					- чистота скорлупы	-
					- запах содержимого яиц	-
					- плотность и цвет белка	-
					Масса яиц	-
15.	ГОСТ 30615	Сырье и продукты пищевые	10.1-10.8	0201-2205	Фосфор	-
16.	МУК 4.1.3217-14	Пищевые продукты и продовольственное сырье			Фосфаты	от 0 мг/100г и выше

1	2	3	4	5	6	7
17.	ГОСТ 31449 п. 6.2	Молоко коровье сырое	01.41.20.110	0401	Органолептические показатели:	
					- внешний вид	-
					- цвет	-
					- консистенция	-
18.	ГОСТ 24066	Молоко коровье	01.41.20.110 10.51	0401	Аммиак	от $(6-9) \cdot 10^{-3} \%$
19.	ГОСТ 24065				Массовая доля соды	от 0,05% и выше
20.	ГОСТ 24067				Перекись водорода	-
21.	ГОСТ 5867 п.2	Молоко и молочные про- дукты	01.41.20.110 10.51 10.52	0401	Массовая доля жира	-
22.	ГОСТ 3626 п. 2 п. 3 п. 4 п. 6 п. 7 п. 8				Массовая доля влаги и сухого вещества	-
23.	ГОСТ 32892				Активная кислот- ность (pH)	от 3 до 8 ед. pH
24.	ГОСТ 3623 п.7.1				Пастеризация (фосфатаза)	-

1	2	3	4	5	6	7
25.	ГОСТ 3624	Масло сливочное	10.51.30	040510	Кислотность	-
26.	ГОСТ Р 54668	Молоко и продукты переработки молока	10.51. 10.52	0401-0406	Массовая доля влаги и сухого вещества	(0,5-99) %
27.	ГОСТ Р 54669 п. 7				Кислотность	от 2 °Т до 250 °Т
28.	ГОСТ Р 54667 п.9				Массовая доля сахаров	(1,0-50,0) %
29.	ГОСТ Р 54758 п.6				Плотность	-
30.	ГОСТ 3627 п. 2 п. 4 п. 5	Сыр и сырные продукты, сливочное масло	10.51.30 10.51.40.100- 10.51.40.220	040510 0406	Массовая доля хлористого натрия	-
31.	ГОСТ 31452 п. 7.2	Сметана	10.51.52.120	040390	Органолептические показатели:	
					- внешний вид	-
					- цвет	-
					- консистенция	-
					- вкус	-
					- запах	-

1	2	3	4	5	6	7
32.	ГОСТ 31454 п. 7.2	Кефир	10.51.52.140	0403	Органолептические показатели:	
					- внешний вид	-
					- цвет	-
					- консистенция	-
					- вкус	-
					- запах	-
33.	ГОСТ 31455 п. 7.2	Ряженка	10.51.52.130	0403	Органолептические показатели:	
					- внешний вид	-
					- цвет	-
					- консистенция	-
					- вкус	-
					- запах	-
34.	ГОСТ Р 55063 п.7.10	Сыры и сыры плавленые	10.51.40.100 10.51.40.200	0406	Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	(1,0-8,0) %
35.	ГОСТ 29245 п.3	Консервы молочные сгущенные и продукты мо-	10.51.51 10.51.56.200	0402	Органолептические показатели:	-

1	2	3	4	5	6	7
		молочные сухие			- внешний вид	-
					- вкус	-
					- запах	-
					- консистенция	-
					- цвет	-
36.	ГОСТ 29247				Массовая доля жира	-
37.	ГОСТ 30305.3 п.5				Кислотность	-
38.	ГОСТ 29246 п. 3.1	Консервы молочные сухие	10.51.56.200	0402	Массовая доля влаги	-
39.	ГОСТ 30305.1 п.4	Консервы молочные сгу- щенные	10.51.51	0402	Массовая доля влаги	-
40.	ГОСТ 31457 п.7.2	Мороженое молочное, сливочное и пломбир	10.52	210500	Органолептические показатели:	-
					- вкус	-
					- запах	-
					- консистенция	-
					- структура	-
					- цвет	-

1	2	3	4	5	6	7
					- внешний вид	-
41.	ГОСТ Р 51453	Жир молочный	10.51.30.400	0405	Перекисное число в безводном жире	-
42.	ГОСТ Р 55361 п. 7.7 п.7.9	Жир молочный, масло из коровьего молока	10.51.30.100 10.51.30.400	0405	Массовая доля влаги	от 0,5 % до 60,0 %
					Массовая доля сухого обезжиренного вещества	от 1,0 % до 25,0 %
43.	ГОСТ 31339 п. 4.3.1.2а	Рыба охлажденная и мороженная	10.20.11 10.20.13-10.20.15	0302-0304	Массовая доля глазури	-
44.	ГОСТ Р 55503				Фосфор	(0,5-20) %
45.	ГОСТ 7631 п. 6.1.1 п. 6.1.2 п. 6.4 п. 6.6 п. 6.7 п. 7.2	Рыба и продукты переработки	10.20.1	0302-0305	Органолептические показатели:	
					- внешний вид	-
					- цвет	-
					- посторонние примеси	-
					- запах	-
					- вкус	-
					Длина (высота) и	-

1	2	3	4	5	6	7
	п.7.4				масса	
					Срывы, порезы, трещины кожи	-
46.	ГОСТ 7636 п. 3.3.1 п. 3.3.2 п. 3.5.1 п. 3.5.2 п. 3.7.4				Массовая доля воды	-
					Хлористый натрий (поваренная соль)	-
					Массовая доля жира	-
47.	ГОСТ 27207	Консервы и пресервы из рыбы	10.20.25	1604	Массовая доля поваренной соли	-
48.	ГОСТ 26808 п.2				Массовая доля сухих веществ	-
49.	ГОСТ 28972	Консервы и продукты из рыбы	10.20.25	1604	Активная кислотность (pH)	-
50.	ГОСТ 5667 п. 5а	Хлеб, булочные и сдобные изделия	10.71.11	1905	Органолептические показатели:	
					- форма	-
					- поверхность	-
					- цвет	-

1	2	3	4	5	6	7
					- запах	-
					- вкус	-
51.	ГОСТ 5669				Пористость	-
52.	ГОСТ 5698 п. II	Хлеб, булочные, бараноч- ные, сухарные изделия, хлебцы, соломка	10.71.11	1905	Массовая доля пова- ренной соли	-
53.	ГОСТ 21094				Влажность	-
54.	ГОСТ 5672 п. 3				Массовая доля сахара	-
55.	ГОСТ 5670				Кислотность	-
56.	ГОСТ 5668 п. 4				Массовая доля жира	-
57.	ГОСТ 26312.2	Крупа	10.61.31 10.61.32	1103	Органолептические показатели:	
					- цвет	-
					- запах	-
					- вкус	-
					- развариваемость	-
					Развариваемость гречневой крупы и овсяных хлопьев	-

1	2	3	4	5	6	7
58.	ГОСТ 26312.4				Крупность или номер, примеси и доброкачественное ядро	-
59.	ГОСТ 26312.5				Зольность	-
60.	ГОСТ 26312.7				Влажность	-
61.	ГОСТ 26312.6	Овсяные хлопья	10.61.33.111	110412	Кислотность	-
62.	ГОСТ 27558	Мука и отруби	10.61.21 10.61.22 10.61.4	110100 1102 2302	Органолептические показатели:	
					- цвет	-
					- запах	-
					- вкус	-
					-хруст	-
63.	ГОСТ 27493				Кислотность	-
64.	ГОСТ 9404				Влажность	-
65.	ГОСТ 27494				Зольность	-
66.	ГОСТ 27560				Крупность	-
67.	ГОСТ 31964 п.7.1	Изделия макаронные	10.73.11	1902	Цвет и форма	-

1	2	3	4	5	6	7
	п.7.2				Запах	-
	п.7.3				Вкус	-
	п.7.4				Влажность	-
					Кислотность	-
68.	ГОСТ 5900	Изделия кондитерские	10.71 10.72 10.82.1 10.82.2	1704 1806 1905	Массовая доля влаги и сухих веществ	(0,5-50,0) % -
69.	ГОСТ 5903 п.6				Сахар	-
70.	ГОСТ 31902 п.9				Массовая доля жира	(2,0-60,0) %
71.	ГОСТ 5898 п. 2 п. 3 п. 4				Кислотность и щелочность	-
72.	ГОСТ 5897 п.2				Органолептические показатели качества:	
					- внешний вид	-
					- вкус	-
					- запах	-
					- цвет	-

1	2	3	4	5	6	7
	п. 5				Составные части	-
73.	ГОСТ 26929 п. 4 п. 5	Мясо и мясо птицы, субпродукты, яйцо, яич- ный порошок, рыба и про- дукты переработки, моло- ко и молочные продукты, консервы мясные и мясо- растительные, пресервы и рыбные консервы, расти- тельные масла, животные жиры, зерно, мукомольно- крупяные изделия, хлеб и хлебобулочные изделия, кондитерские изделия, фрукты, овощи и продук- ты их переработки, безал- когольные напитки, мине- ральные воды, пиво, соль, сахар, чай, продукция дет- ского питания, БАДы	10.1-10.86	0201-0203 0206 0207 0210 0301-0305 0401-0408 0902 1001-1008- 1101-1105 1501 1502 1507-1512 1516 1517 1601 1602 1604 1701 1704 1806 1902 1905 2001 2002 2004-2009 2103-2105 2201-2203 2302	Подготовка проб; ми- нерализация для определения содер- жания токсичных элементов	-

1	2	3	4	5	6	7
				250100		
74.	ГОСТ 12576	Сахар (кристаллический, кусковой, сахарная пудра), сахар-песок	10.81	1701	Органолептические показатели:	
					- внешний вид	-
					- цвет	-
					- запах	-
					- чистота раствора	-
					- вкус	-
75.	ГОСТ Р 54642				- влага	(0,10-1,00) %
76.	ГОСТ 12574				Массовая доля золы	-
77.	ГОСТ 7177 п. 7.2.4	Арбузы продовольственные свежие	01.13.21	0807	Органолептические показатели:	
					- внешний вид	-
					- вкус	-
					- запах	-
					- состояние плодов	-
78.	ГОСТ 7178 п. 7.2.4	Дыни свежие	01.13.29	0807	Органолептические показатели:	

1	2	3	4	5	6	7
					- внешний вид	-
					- вкус	-
					- запах	-
					- состояние плодов	-
79.	ГОСТ 7967 п. 7.2.4	Капуста краснокочанная свежая	01.13.12.130	070490100	Органолептические показатели:	
					- внешний вид	-
					- вкус	-
					- запах	-
					- плотность кочана	-
80.	ГОСТ Р 51809 п. 7.2.6	Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети	01.13.12.120	070490100	Органолептические показатели:	
					- внешний вид	-
					- вкус	-
					- запах	-
					- плотность кочана	-
81.	ГОСТ Р 55885 п. 9.3.4	Перец сладкий свежий	01.28.12	070960100	Органолептические показатели:	

1	2	3	4	5	6	7
					- внешний вид	-
					- запах	-
					- вкус	-
82.	ГОСТ 32285 п. 9.2.6	Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети	01.13.49.110	0706909001	Органолептические показатели:	
					- внешний вид	-
					- запах	-
					- вкус	-
83.	ГОСТ Р 55906 п. 9.3.4	Томаты свежие	01.13.34	070200000	Органолептические показатели:	
					- внешний вид	-
					- запах	-
					- вкус	-
					- состояние плодов	-
84.	ГОСТ Р 51783 п. 7.2.6	Лук репчатый свежий, ре- ализуемый в розничной торговой сети	01.13.43.110	0703	Органолептические показатели:	
					- внешний вид	-
					- запах	-

1	2	3	4	5	6	7
88.	ГОСТ 1721 п. 3.2	Морковь столовая свежая заготавливаемая и поставля- емая	01.13.41	0706	Органолептические показатели:	
					- внешний вид	-
					- вкус	-
					- запах	-
					- зрелость	-
89.	ГОСТ 1936 п.2.5	Чай	10.83.1	0902	Массовая доля влаги	-
90.	ГОСТ ISO 1572				Массовая доля сухого вещества	-
91.	ГОСТ ISO 1575				Зола	-
92.	ГОСТ Р ИСО 9768				Водорастворимые экстрактивные веще- ства	-
93.	ГОСТ 28561 п. 2	Продукты переработки плодов и овощей	10.3	2001 2002 2004-2008	Сухие вещества или влага	-
94.	ГОСТ ISO 2173				Массовая доля рас- творимых сухих ве- ществ	-
95.	ГОСТ ISO 750 п.7.2				Титруемая кислот- ность	-

1	2	3	4	5	6	7
96.	ГОСТ 8756.9				Осадок	-
97.	ГОСТ 25555.4 п.2				Зола	-
98.	ГОСТ 8756.13				Массовая доля сахара- розы	(3-80) %
99.	ГОСТ 8756.1 п. 3 п. 4				Масса нетто или объема	-
					Массовая доля составных частей	-
100.	ГОСТ 8756.10				Массовая и объемная доля мякоти	(1,0-30) % (5,0-20) %
101.	ГОСТ 29270				Нитраты	-
102.	МУ 5048-89					-
103.	ГОСТ Р 51433	Соки фруктовые и овощ- ные	10.32	2009	Массовая доля рас- творимых сухих ве- ществ	от 2 % до 80 %
104.	ГОСТ Р 51434				Титруемая кислот- ность	от 2 до 21 г/дм ³ от 0,2 % до 2,1 %
105.	ГОСТ 26593	Масла растительные	10.41.2	1507-1512	Перекисное число	(0,1-40) ммоль/кг

1	2	3	4	5	6	7
106.	ГОСТ 5472		10.41.5	151620	Запах, цвет и прозрачность	-
107.	ГОСТ 11812 п. 1				Массовая доля влаги и летучих веществ	-
108.	ГОСТ 5475 п. 4				Йодное число	-
109.	ГОСТ 5474				Массовая доля золы	-
110.	ГОСТ ISO 6320				Показатель преломления	-
111.	ГОСТ 31933 п.7.1				Кислотное число	(0,1-30,0) мг КОН/г
112.	ГОСТ Р 50456 п.5	Жиры и масла животные и растительные	10.41.1 10.41.2	1501-1502 1507-1512 1516	Массовая доля влаги и летучих веществ	-
113.	ГОСТ Р 51487				Перекисное число	от 0,1 до 45 ммоль
114.	ГОСТ Р 50457 (ИСО 660-83)	Животные жиры и масла	10.41.1	1501-1502 151610	Кислотное число и кислотность	-
115.	ГОСТ 8285 п. 2.2	Жиры животные топленые	10.13.15.170	150210	Органолептические показатели:	
					- вкус	-
					- запах	-

1	2	3	4	5	6	7
					- консистенция	-
					- цвет	-
					- прозрачность	-
116.	ГОСТ 5480 п. I	Рафинированное растительное масло	10.41.5	1507-1512 151620	Мыло	-
117.	ГОСТ 31762 п.4.2	Майонезы и соусы майонезные	10.84.12.130 10.84.12.140	2103909001	Органолептические показатели:	
					- консистенция	-
					- внешний вид	-
					- цвет	-
					- запах	-
					- вкус	-
	п. 4.4				Массовая доля влаги	от 1,0 % до 95,0 %
	п. 4.7				Массовая доля жира	от 5,0 % до 95,0 %
	п.4.13				Кислотность	от 0,05 % до 10,0 %
	п.4.16				Окислительная порча продукта - перекисное число	-

1	2	3	4	5	6	7
118.	ГОСТ 32189 п. 5.8 п. 5.14	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности	10.42	1517	Органолептические показатели:	-
					- цвет	-
					- запах	-
					- вкус	-
					- консистенция	-
					- прозрачность	-
					Массовая доля влаги и летучих веществ	от 0 % до 5 %
					Кислотность	от 0,5 °К до 3,0 °К
					Массовая доля жира	от 40 % до 85 %
119.	ГОСТ 23268.1	Лечебные, лечебно-столовые и природные столовые питьевые минеральные воды	11.07.11	2201	Органолептические показатели:	
					- прозрачность	-
					- цвет	-
					- запах	-
					- вкус	-
120.	ГОСТ 23268.2 п. 2				Двуокись углерода	от 5 мг

1	2	3	4	5	6	7
121.	ГОСТ 23268.3				Гидрокарбонат-ион	от 5 мг
122.	ГОСТ 23268.4				Сульфат-ион	от 0,2 мг
123.	ГОСТ 23268.6 п.2				Ион натрия	(1-8) мг
124.	ГОСТ 23268.12				Окисляемость перманганатная	-
125.	ГОСТ 23268.17 п.3				Хлорид-ион	от 1 мг
126.	ГОСТ 6687.5	Продукция безалкоголь- ной промышленности (жидкие безалкогольные напитки, сиропы, квас)	11.07	2201 2202	Органолептические показатели:	
					- внешний вид	-
					- вкус	-
					- аромат	-
					- цвет	-
127.	ГОСТ 6687.2 п.4				Массовая доля сухих веществ	-
128.	ГОСТ 6687.4				Кислотность	-
129.	ГОСТ 6687.6 п. 3				Стойкость	-
130.	ГОСТ 3935	Сигареты	12.00.11.130	240220	Длина сигарет и	-

1	2	3	4	5	6	7
	п.6.2 п.6.3 приложение А				фильтрующих мундштуков	
					Влажность	-
					Оценка внешнего вида сигарет и пачек	-
131.	ГОСТ 1505 п. 6.3	Папиросы	10.00.11.140	2402900000	Длина папирос и мундштука	-
132.	ГОСТ Р 51575 п. 4.2	Соль поваренная пищевая йодированная	10.84.30.130	2501009110	Массовая доля йода	(20-60) мкг/г
133.	ГОСТ Р 54729	Соль поваренная пищевая	10.84.30	25010091	Массовая доля влаги	(0,05-5,00) %
134.	МУ № 4237-86	Готовые блюда в организованных коллективах	10.85	160100 1602 1604 1902 2103	Массовая доля жира	-
					Массовая доля белка	-
					Массовая доля золы	-
					Массовая доля-сухих веществ	-
135.	МУ № 122-5/72	Продукция общественного питания			Подготовка к анализу	-
					Сухие вещества и влажность	-
					Термическая готовность	-

1	2	3	4	5	6	7
136.	МУ №143-5/129-19 от 20.06.90 г.	Фритюрный жир	10.41.1 10.41.2 10.41.5	1501 1502 1507-1512 151610 151620	Степень термического- го окисления	-
137.	ГОСТ 11086 п. 3.4	Дезинфицирующее сред- ства	20.20.14	380894	Массовая доля актив- ного хлора	-
138.	ГОСТ Р 54562 п. 7.4					
139.	ГОСТ 25263 п. 4.3					
140.	МУ 31-04/04	Пищевые продукты, про- дovolьственное сырье и продукты их переработки	10.1-10.86	0201-0203 0206 0207 0210 0301-0305 0401-0408 0902 1001-1008- 1101-1105 1501 1502 1507-1512 1516 1517 1601 1602	Токсичные элементы: кадмий	(0,0015-1,0) мг/кг
					свинец	(0,01-6,0) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
				1604		
				1701 1704 1806 1902 1905 2001 2002 2004-2009 2103-2105 2201-2203 2302 250100		
141.	МУ 08-47/138	Мука, крупа, хлеб, хлебо- булочные и мукомольно- крупяные изделия	10.61.21 10.61.22 10.61.4 10.61.31 10.61.32	110100 1102 1103 1104 1905	Ртуть	(0,007-1,0) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
			10.71.11	2302		
142.	МУ 08-47/242	Продукты пищевые, продовольственное сырье, продукты их переработки, БАДы, напитки алкогольные, безалкогольные	10.1-10.86 11.07	0201-0203 0206 0207 0210 0301-0305 0401-0408 0902 1001-1008- 1101-1105 1501 1502 1507-1512 1516 1517 1601 1602 1604 1701 1704 1806 1902 1905 2001 2002 2004-2009 2103-2105 2201-2203 2302	Мышьяк	(0,005-5,0) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
				250100		
143.	МУ 08-47/297	Мясо, мясные продукты, пищевые продукты птицеперерабатывающей промышленности, яйца и продукты их переработки	01.47 10.11-10.13	0201-0203 0407 160100 1602	Ртуть	(0,01-0,5) мг/кг
144.	МУ 08-47/304	Молоко, молочные, молочносодержащие продукты и продукты их переработки	01.41 10.51 10.52	0401-0406 210500	Ртуть	(0,003-0,05) мг/кг
145.	МУ 08-47/305	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты их переработки	10.20	0302-0304 1604	Ртуть	(0,02-2,0) мг/кг
146.	МУ 08-47/241	Вода питьевая, природная	36.00.11 36.00.1	-	Мышьяк	(0,005-0,5) мг/дм ³
147.	МУ 08-47/296				Ртуть	(0,00005-0,005) мг/дм ³
148.	МУК 4.1.1513-03	Природная, питьевая вода	36.00.11 36.00.1	-	Хром	(0,008-0,10) мг/дм ³
149.	ГОСТ 31861 п. 5	Питьевая вода Вода природная (поверхностная и подземная)	36.00.11 36.00.1	-	Пробоподготовка	-
150.	ГОСТ 4011 п.2	Питьевая вода	36.00.11	-	Железо (общее)	(0,10-2,00) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
151.	ГОСТ 18308				Молибден	от 2,5 мкг/дм ³
152.	ГОСТ 18190 п.2				Остаточный актив- ный хлор	-
	п.3				Свободный остаточ- ный хлор	-
					Связанный остаточ- ный хлор (хлорамина)	-
153.	ГОСТ 4386 вариант А				Фториды	от 0,04 мг/дм ³
154.	ГОСТ 4245 п.2				Хлориды	от 0,5 мг/дм ³
155.	ПНД Ф 14.1:2:3:4.121-97	Питьевая вода Вода природная (поверхностная и подзем- ная)	36.00.11 36.00.1	-	рН воды	(1-14) ед рН
156.	ГОСТ 33045 Метод А				Аммиак и ионы ам- мония	(0,1-3,0) мг/дм ³ разбавление в 100 раз
	Метод Д				Нитраты	(0,1-2,0) мг/дм ³ разбавление в 100 раз
157.	ПНД Ф 14.1:2:4.213-05				Мутность	(1-100) ЕМ/ дм ³
158.	ПНД Ф 14.1:2:3:4.154-99				Окисляемость перманганатная	(0,25-100) мг О/дм ³
159.	ПНД Ф 14.1:2:4.178-02				Сероводород	(0,002-10) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
160.	ГОСТ 31940 метод 3				Сульфаты	(2-50) мг/дм ³
161.	ПНД Ф 14.1:2:3:4.179-2002				Фторид-ион	(0,1-5) мг/дм ³
162.	ГОСТ 31954 метод А	Питьевая вода, природная (поверхностная и подзем- ная), источники питьевого водоснабжения	36.00.11 36.00.1	-	Жесткость	от 0,1 °Ж
163.	ГОСТ 31857 метод 3				Поверхностно- активные вещества (анионные)	(0,015-0,25) мг/дм ³ разбавление в 100 раз
164.	ГОСТ 31868 метод Б				Цветность	(1- св.50) градус цвет- ности
165.	ГОСТ 31957 п. 5.4				Щелочность (свобод- ная и общая)	(0,1-100) ммоль/дм ³
166.	ФР 1.31.2002.00647	Природная вода	36.00.1	-	Жесткость (общая)	(0,5- св.50,0) моль/дм ³
167.	ПНД Ф 14.1:2.47-96				Молибден	(0,001-4,0) мг/дм ³
168.	ПНД Ф 14.1:2.159-2000				Сульфаты	(10-1000) мг/дм ³
169.	ГОСТ 18164 п.3.1				Сухой остаток	-
170.	ПНД Ф 14.1:2:4.111-97	Питьевая, поверхностная природная вода	36.00.11 36.00.1	-	Хлориды	(10,0-10000) мг/дм ³
171.	ПНД Ф 14.1:2:4.114-97				Сухой остаток	(50-25000) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
172.	ПНД Ф 14.1:2:4.50-96				Железо	(0,05-10) мг/дм ³
173.	РД 52.24.496-2005	Поверхностная вода	36.00.1	-	Температура	-
					Прозрачность	-
					Запах	-
174.	ГОСТ 6709	Вода дистиллированная	20.13.52.120	-	Массовая концентрация аммиака и аммонийных солей	-
					Массовая концентрация нитратов	-
					Массовая концентрация сульфатов	-
					Массовая концентрация хлоридов	-
					Массовая концентрация алюминия	-
					Массовая концентрация железа	-
					Массовая концентрация кальция	-
					Массовая концентрация меди	-

1	2	3	4	5	6	7
					Массовая концентрация свинца	-
					Массовая концентрация цинка	-
					Массовая концентрация остатка после выпаривания	-
					Массовая концентрация веществ, восстанавливающих KMnO_4	-
					Удельная электрическая проводимость	-
					pH воды	-
175.	ГОСТ 31866	Вода питьевая, минеральная, вода поверхностных и подземных источников	36.00.1 36.00.11 11.07.11.110	2201	Ртуть	(0,00005-0,010)мг/дм ³
					Свинец	(0,0001-1,0) мг/дм ³
					Кадмий	(0,0001-1,0) мг/дм ³
					Цинк	(0,0005-10,0) мг/дм ³
					Медь	(0,0005 -5,0) мг/дм ³
176.	МУК 4.1.1468-03	Воздух рабочей зоны	-	-	Ртуть	(0,0001-0,05) мг/м ³

1	2	3	4	5	6	7
177.	ФР.1.31.2011.09520				Аммиак	(1,00-60,0) мг/м ³
178.	МУ № 5886-91				Кремния диоксид	(0,05-30,0) мг/м ³
179.	МУ № 1617-77				Марганец	от 0,08 мг/м ³
180.	ФР.1.31.2011.09521				Пыль (АПФД)	(1,0-250) мг/м ³
181.	ФР.1.31.2012.12409				Свинец	(0,02-0,30) мг/м ³
182.	МУ № 2013-79					1 мкг в объеме раствора
183.	ФР.1.31.2011.09516				Серы диоксид (сернистый ангидрид)	(5,0-50,0) мг/м ³ (50,0-250,0) мг/м ³
184.	ФР.1.31.2013.141187				Озон	(0,04-0,3) мг/м ³
185.	МУК 4.1.2469-09				Формальдегид	(0,25-3,00) мг/м ³
186.	МР по контролю за загрязнением Р-кабинетов ЛПУ от 20.09.83	Смывы с поверхностей, кожи рук	-	-	Свинец	(0,000009-0,0004) мг/см ²
187.	МУК 2.6.1.1087-02 Раздел 5, раздел 6	Металлолом (лом цветных и черных металлов)	38.11.59	720410 720430 740400 750300 760200 780200 790200	Мощность эквивалентной дозы гамма-излучения (МЭД)	(0,10-99,99) мкЗв/ч

1	2	3	4	5	6	7
188.	МУК 2.6.1.2152-06 п. 1	Металлолом (лом цветных и черных металлов)	38.11.59	720410 720430 740400 750300 760200 780200 790200	Мощность эквива- лентной дозы гамма- излучения (МЭД)	(0,10-99,99) мкЗв/ч
189.	Инструкция по эксплуа- тации прибора СРП-68-01 зав. № 3481	Земельные участки под строительство жилых до- мов, зданий и сооружений общественного и произ- водственного назначения. Территории населённых мест. Среда обитания на производстве, рабочие ме- ста, рабочая зона, произ- водственные помещения объектов. Жилые, обще- ственные и производ- ственные здания и соору- жения. Лом чёрных и цветных металлов, транспортные средства (оборудование).	-	-	МД гамма-излучения	(0-3000) мкР/ч
190.	Инструкция по эксплуа- тации прибора ДБГ-04А зав. № 6570	Земельные участки под строительство жилых до- мов, зданий и сооружений общественного и произ-	-	-	МД гамма-излучения	(0,10-99,99) мкЗв/ч

1	2	3	4	5	6	7
		водственного назначения. Территории населённых мест. Среда обитания на производстве, рабочие места, рабочая зона, производственные помещения объектов. Жилые, общественные и производственные здания и сооружения. Лом чёрных и цветных металлов, транспортные средства (оборудование).				
191.	МУ 2.6.1.2398-08 п. 5	Земельные участки под строительство жилых, общественных, производственных зданий и сооружений.	-	-	Гамма-съёмка земельных участков. Мощность дозы гамма-излучения в контрольных точках.	(0-3000) мкР/ч (0,10-99,99) мкЗв/ч
192.	МУ 2.6.1.2838-11 п. 5	Жилые, общественные, производственные здания и сооружения	-	-	Мощность дозы гамма-излучения.	(0,10-99,99) мкЗв/ч
193.	ГОСТ ISO 9612	Рабочие места	-	-	Шум: (постоянный, непостоянный) - уровень звука, дБА; -уровень звукового	(1 – 145) дБА

1	2	3	4	5	6	7
					давления в октавных полосах со средне-геометрическими частотами Гц, дБ -уровень звукового давления в 1/3 октавных полосах Гц, дБ	(10 – 145) дБА
194.	ГОСТ 23337	Селитебная территория. Помещения жилых и общественных зданий.	-	-	Шум: (постоянный, непостоянный) - уровень звука, дБА; -уровень звукового давления в октавных полосах со средне-геометрическими частотами Гц, дБ -уровень звукового давления в 1/3 октавных полосах Гц, дБ	(21 – 145) дБА (10 – 145) дБА
195.	МУК 4.3.2194-07	Территория жилой застройки. Помещения жилых и общественных зданий	-	-	Шум: (постоянный, непостоянный) - уровень звука, дБА; -уровень звукового давления в октавных полосах со средне-геометрическими частотами Гц, дБ -уровень звукового давления в 1/3 октав-	(21 – 145) дБА (10 – 145) дБА

1	2	3	4	5	6	7
					ных полосах Гц, дБ	
196.	ГОСТ 24940	Помещения зданий и сооружений, на рабочих местах, производства работ вне зданий, улиц, дорог, площадей, пешеходных зон	-	-	Световая среда: - освещенность (минимальной, средней, цилиндрической, полуполициндрической), лк	(10-200000) лк
197.	МУ 2.2.4.706-98	Рабочие места	-	-	Освещенность	(10-200000) лк
198.	ГОСТ 12.1.005 п. 2.1 п. 2.2	Рабочие места	-	-	Микроклимат: - температура воздуха, °С	(-40 ÷ 85) °С
					- относительная влажность воздуха, %	(10 – 98) %
					- скорость движения воздуха, м/с	(0,1 - 20) м/с
199.	МУК 4.3.2756-10	Производственные помещения. Рабочие места.	-	-	Микроклимат: - температура воздуха, °С	(-40 ÷ 85) °С
					- относительная влажность воздуха, %	(10 – 98) %
					- скорость движения воздуха, м/с	(0,1 - 20) м/с
200.	ГОСТ Р 50923	Рабочее место оператора	-	-	Микроклимат:	

1	2	3	4	5	6	7
	п.6.6				- температура воздуха, °C	$(-40 \div 85) ^\circ \text{C}$
					- относительная влажность воздуха, %	$(10 - 98) \%$
					- скорость движения воздуха, м/с	$(0,1 - 20) \text{ м/с}$
201.	ГОСТ 30494	Здания жилые и общественные	-	-	Микроклимат: - температура воздуха; - скорость движения воздуха; - относительная влажность воздуха;	$(-40 \div 85) ^\circ \text{C}$ $(0,1 - 20) \text{ м/с}$ $(10 - 98) \%$
202.	ГОСТ Р 50949 п.6.12	Средства отображения информации индивидуального пользования	-	-	Электростатический потенциал	$(0,1-10) \text{ кВ}$
	п.6.13	Производственная зона, рабочие места и общественные здания. Средства отображения информации индивидуального пользования	-	-	Электромагнитные поля от ВДТ ПВЭМ - уровни напряженности электрического поля в диапазоне частот 5Гц -2кГц В/м - уровни напряженности электрического поля в диапазоне частот 2кГц – 400 кГц,	$(5 - 1000) \text{ В/м}$ $(5 - 1000) \text{ В/м}$

1	2	3	4	5	6	7
					В/м	
203.	МУК 4.3.2900-11	Жилые и общественные здания	-	-	температура горячей воды систем централизованного водоснабжения, °С	(0÷100)°С
204.	ГОСТ 26669	Пищевые продукты	10.1-10.5 10.7-10.8	0201-0210 0301 0308 0401-0408 0410 1501-1504 1516-1517 1601-1602 1604 1704 1806 1905 2105 2201- 2203	Подготовка проб для микробиологических анализов	-
205.	ГОСТ 26670 п. 4	Пищевые продукты: Мясо и мясные продукты; птица, яйца и продукты их переработки; молоко и молочные продукты; масло- жировая продукция; рыба и продукты вырабатываемые из них; кулинарные изделия; хлебобу-	10.1-10.5 10.7-10.8	0201-0210 0301 0308 0401-0408 0410 1501-1504 1516-1517 1601-1602 1604 1704	Культивирование проб пищевых продуктов	от 15 до 300 КОЕ/ г и более (общее количество бактерий) от 15 до 150 КОЕ/ г и более (колиформных бактерий) от 5 до 50 КОЕ/ г и более (плесневых грибов)

1	2	3	4	5	6	7
		лочные изделия; кондитерские изделия; плодоовощная продукция; напитки; биологические минеральные добавки		1806 1905 2105 2201- 2203		
206.	ГОСТ Р 51448 (ИСО 3100-2) п. 5.1	Мясо и мясные продукты, включая мясо и продукты из мяса птицы	10.11.1 10.11.2 10.11.3 10.12.1 10.12.2 10.12.3 10.12.4	0201-0203 0206 0208 0207 0209 0210	Подготовка проб	-
207.	ГОСТ Р 54354 п. 8.2. п. 8.6.1. п. 8.8.1. п. 8.10.	Мясо (все виды убойных животных), полуфабрикаты, субпродукты, колбасные изделия и продукты из мяса	10.11.1 10.11.2 10.11.3 10.13.14	0201-0203 0206 0208 0209 0210	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	От 15 до 150 КОЕ/ г и более
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии - БГКП)	Обнаружено/отсутствуют
					Staphylococcus aureus (S. aureus)	Обнаружено/отсутствуют
					Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружено/отсутствуют

1	2	3	4	5	6	7
	п. 8.3.1.				Бактерии рода <i>Salmonella</i>	Обнаружено/ отсутствуют
	п. 8.4.1.				<i>Listeria monocytogenes</i>	Обнаружено/ отсутствуют
	п. 8.11.				Бактерии рода <i>Proteus</i>	Обнаружено/ отсутствуют
	п. 8.5.1.				Бактерии рода <i>Enterococcus</i>	Обнаружено/ отсутствуют
	п. 8.9. п. 8.7.1.				<i>Bacillus cereus</i> (<i>B. cereus</i>)	Обнаружено/ отсутствуют
	п. 8.16.				<i>Escherichia coli</i> (<i>E. coli</i>)	Обнаружено/ отсутствуют
					Бактерии рода <i>Pseudomonas</i>	Обнаружено/ отсутствуют
208.	ГОСТ 21237 п.4.2.5.	Мясо и субпродукты от всех видов убойного скота	10.11.1 10.11.2 10.11.3	0201-0203 0206 0208 0209 0210	Бактерии рода кишечной палочки - эшерихии	Обнаружено/ отсутствуют
	п.4.2.4.				Бактерии рода сальмонелл	Обнаружено/ отсутствуют
	п.4.2.3.				Стафилококк (<i>S. aureus</i>)	Обнаружено/ отсутствуют

1	2	3	4	5	6	7
	п.4.2.2.				Листерии	Обнаружено/ отсутствуют
	п.4.2.6.				Бактерии рода протея	Обнаружено/ отсутствуют
209.	ГОСТ 20235.2. п.4.1.4.	Мясо кроликов	10.11.039.110	0208	Бактерии рода кишечной палочки – эшерихии	Обнаружено/ отсутствуют
	п.4.1.6.				Стафилококк (S. aureus)	Обнаружено/ отсутствуют
	п.4.1.3.				Бактерии рода сальмонелла	Обнаружено/ отсутствуют
	п.4.1.5.				Листерии	Обнаружено/ отсутствуют
210.	ГОСТ 10444.1 пп. 4.1-4.32 пп. 5.1-5.47	Пищевые продукты: плодоовощная продукция; биологические минеральные добавки	10.13.15.110 10.20.25.110 10.39	1602 1604 2007-2009	Приготовления растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред	-
211.	ГОСТ 10444.7 (СТ СЭВ 5211-85)				Clostridium botulinum (C. botulinum)	Обнаружено/ отсутствуют
212.	ГОСТ 10444.8 (ISO 7932:2004) п.9.				Презумптивные Bacillus cereus (B. cereus)	От 15 до 150 КОЕ/г и более
213.	ГОСТ 10444.9				Clostridium	Обнаружено/

1	2	3	4	5	6	7
					perfringens (C.perfringens)	отсутствуют
214.	ГОСТ 10444.11				Мезофильные молочнокислые микроорганизмы	Обнаружено/ отсутствуют
215.	ГОСТ 27543 п. 4	Изделия кондитерские	10.7 10.82.2	1704 1905	Мезофильные аэроб- ные и факультативно- анаэробные микроор- ганизмы, бактерии группы кишечных палочек, коагула- зоположительные стафилококки, дрожжи и плесневые грибы	-
216.	ГОСТ 7702.2.6	Мясо птицы, субпродук- ты, полуфабрикаты, кол- басные изделия и продук- ты (кулинарные изделия и кулинарные полуфабрика- ты) из мяса птицы, в т.ч. паштеты, готовые быстро- замороженные блюда, зельцы, студни, заливные, продукты сублимацион- ной сушки из мяса птицы, также пищевой жир-сырец	10.12.1 10.12.2 10.12.3 10.12.4 10.13.13.115 10.13.13.124 10.13.14	0207 0209	Сульфитредуцирую- щие клостридии	Обнаружено/ отсутствуют

1	2	3	4	5	6	7
		птицы				
217.	MP 2.3.2.2327-08 п. 6.1.4	Молоко и молочные продукты	10.5	0401-0406	Соматические клетки	От 500 тыс./см ³ и более
	п. 6.5				Количество мезо-фильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	От 15 до 300 КОЕ/г и более
	п. 6.5.7				Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	Обнаружено/ отсутствуют
	п. 6.5.8				Плесневые грибы	От 5 до 50 КОЕ/г и более
					Дрожжи	От 15 до 150 КОЕ/г и более
	п. 6.6.1				Молочнокислые микроорганизмы	Не менее 10 ⁶ КОЕ/см ³
	п. 6.6.2				Определение количества бифидобактерий	Не менее 10 ⁶ КОЕ/см ³
					Промышленная стерильность	От 0 до 1*10 КОЕ/см ³ и более

1	2	3	4	5	6	7
	п. 6.7.2					
218.	ГОСТ 10444.12 п. 4	Пищевые продукты: рыба и продукты вырабатываемые из них; кулинарные изделия; хлебобулочные изделия; кондитерские изделия; плодоовощная продукция; напитки; биологические минеральные добавки	10.2-10.5 10.7-10.8	0301- 0308 1516-1517 1604 1704 1806 1905 2105 2202- 2203	Плесневые грибы Дрожжи	От 5 до 50 КОЕ/г и более От 15 до 150 КОЕ/ г и более
219.	ГОСТ 10444.15 п. 6.1	Пищевые продукты Мясо и мясные продукты; птица, яйца и продукты их переработки; молоко и молочные продукты; масложировая продукция; рыба и продукты вырабатываемые из них; кулинарные изделия; хлебобулочные изделия; кондитерские изделия; плодоовощная продукция; напитки; биологические минеральные добавки Пищевые продукты	10.1-10.8 10.1-10.2 10.7 10.85	0201-0210 0301 0308 0401-0408 0410 1501-1504 1516-1517 1601-1602 1604 1704 1806 1905 2105 2201- 2203	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	От 15 до 150 КОЕ/ г и более
220.	ГОСТ 28560 п. 4.1	Птица, яйца и продукты их переработки; рыба и	10.1 10.2	0201-0210 0301 -0308	Бактерии рода Proteus	Обнаружено/ отсутствуют

1	2	3	4	5	6	7
		продукты вырабатываемые из них; кулинарные изделия; хлебобулочные изделия	10.6 10.7	1601-1602 1604 1905		
221.	ГОСТ 28566 (СТ СЭВ 6646-89) п. 4.1	Мясо и мясные продукты; птица, яйца и продукты их переработки; рыба и продукты вырабатываемые из них	10.1 10.2	0201-0210 0301 0308 0401-0408 0410 1501-1504 1516-1518 1601 1704 1806 1904-1905 2105 2201- 2203	Энтерококки	Обнаружено/ отсутствуют
222.	ГОСТ 29185 (ISO 15213:2003) п. 9.1	Мясо и мясные продукты; птица, яйца и продукты их переработки; рыба и продукты вырабатываемые из них.	10.1 10.2	0201-0210 0301 0308 0401-0408 0410 1501-1504 1516-1517 1601-1602 1604-1605 1704 1806 1905 2105	Сульфитредуцирующие бактерии рода Clostridium	Обнаружено/ отсутствуют

1	2	3	4	5	6	7
				2201-2203		
223.	ГОСТ 30347 п.5	Молоко и молочные продукты, закваски, бактериальные концентраты и препараты	10.5	0401-0406	Staphylococcus aureus	Обнаружено/ отсутствуют
224.	ГОСТ 23453 п.5	Сырое и химически консервированное молоко	01.41.20.110 10.13.15.110 10.20.25.110	0401 1602 1604 1605	Соматические клетки	От 500 тыс./см ³ и более
225.	ГОСТ 30425 п.7.7. п.7.7.	Все виды полных консервов	10.39	2007-2009	Промышленная стерильность:	-
					Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: B. cereus и B. polymyxa, B. subtilis	Обнаружено/ отсутствуют
					Мезофильные клостридии: Cl. botulinum и, Cl. perfringens, прочие. мезофильные клостридии (кроме C. Botulinum	Обнаружено/ отсутствуют

1	2	3	4	5	6	7
	п.7.7. п.7.8. п.7.9. п.7.10.				C. perfringens)	
					Спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	Обнаружено/отсутствуют
					Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи	Обнаружено/отсутствуют
					Молочнокислые микроорганизмы	Обнаружено/отсутствуют
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	Обнаружено/отсутствуют
226.	ГОСТ 30712 п.6.1.	Продукты безалкогольной промышленности (безалкогольные и слабоалкогольные напитки, сиропы, концентраты напитков в потребительской таре, напитки на зерновом сырье)	11.07.19	2201-2202	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	От 15 до 150 КОЕ/г и более
227.	ГОСТ 30726 п. 7.1	Пищевые продукты Мясо и мясные продукты;	10.1 10.6	1901-1904 2101	Бактерии вида Escherichia coli	Обнаружено/отсутствуют

1	2	3	4	5	6	7
		птица, яйца и продукты их переработки; кулинарные изделия;; биологические минеральные добавки.	10.89.19.210		(E.coli)	
228.	ГОСТ 31468 п. 8.1	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12.1 10.12.2 10.12.3 10.12.4 10.13.13.115 10.13.13.124 10.13.14	0207 0209	Бактерии рода Salmonella	Обнаружено/ отсутствуют
229.	ГОСТ 31659 (ИСО 6579:2002) п. 8.1	Мясо и мясные продукты; птица, яйца и продукты их переработки; молоко и молочные продукты; масложировая продукция; рыба и продукты вырабатываемые из них; кулинарные изделия; хлебобулочные изделия; кондитерские изделия; плодоовощная продукция; напитки; биологические минеральные добавки	10.1-10.8	0201-0210 0301 0308 0401-0408 0410 1501-1504 1516-1517 1601-1602 1604 1704 1806 1905 2105 2201- 2203	Бактерии рода Salmonella (включая Salmonella Typhi и Salmonella Paratyphi)	Обнаружено/ отсутствуют
230.	ГОСТ 31746 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999,	Мясо и мясные продукты; птица, яйца и продукты их переработки; масложиро-	10.1-10.2 10.4 10.6-10.7		Коагулазоположительные стафилококки и Staphylococcus	Обнаружено/ отсутствуют

1	2	3	4	5	6	7
	ISO 6888-3:2003) п. 4.1 п. 4.2	вая продукция; рыба и продукты вырабатываемые из них; кулинарные, хлебобулочные, кондитерские изделия; биологические минеральные добавки кроме молока и молочных продуктов	10.89.19.210		aureus (S. aureus)	
231.	ГОСТ 31747 п.4.1.	Мясо и мясные продукты; птица, яйца и продукты их переработки; масложировая продукция; рыба и продукты вырабатываемые из них; кулинарные изделия; хлебобулочные изделия; кондитерские изделия; плодоовощная продукция; напитки; биологические минеральные добавки, кроме молока и молочных продуктов	10.1-10.2 10.4 10.6-10.7 10.89.19.210		Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	Обнаружено/ отсутствуют

1	2	3	4	5	6	7
232.	ГОСТ 32010 п. 8.1	Мясо и мясные продукты; птица, яйца и продукты их переработки; молоко и молочные продукты; мас- ложировая продукция; рыба и продукты выраба- тываемые из них; кули- нарные изделия; хлебобу- лочные изделия; конди- терские изделия; плодо- овощная продукция; био- логические минеральные добавки	10.1-10.5 10.7-10.8	0201-0210 0301 0308 0401-0408 0410 1501-1504 1516-1517 1601-1602 1604 1704 1806 1905 2105 2201- 2203	Бактерии рода Shigella	Обнаружено/ отсутствуют
233.	ГОСТ 32031 п. 10.1	Мясо и мясные продукты; птица, яйца и продукты их переработки; молоко и молочные продукты; мас- ложировая продукция; рыба и продукты выраба- тываемые из них.	10.1-10.2 10.4-10.5		Бактерии Listeria monocytogenes (L. monocytogenes)	Обнаружено/ отсутствуют
234.	ГОСТ 32149 п.7.	Пищевые продукты пере- работки яиц сельскохозяй- ственной птицы	10.89	0407 0408	Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микро- организмов (КМАФАнМ)	От 15 до 300 КОЕ/г и более

1	2	3	4	5	6	7
	п.8.				Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	Обнаружено/отсутствуют
	п.11.				Бактерии вида <i>Staphylococcus aureus</i>	Обнаружено/отсутствуют
	п.9.				Бактерии рода <i>Salmonella</i>	Обнаружено/отсутствуют
	п.10.				Бактерии рода <i>Proteus</i>	Обнаружено/отсутствуют
235.	ГОСТ 32901 п.8.4.	Молоко и молочная продукция	10.5	0401-0406	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	От 15 до 300 КОЕ/г и более
	п.8.5.				Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	Обнаружено/отсутствуют
	п.8.8.				Промышленная стерильность: - Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроор-	От 0 до 1*10 КОЕ/см ³ и более

1	2	3	4	5	6	7
					ганизмов (КМА- ФАНМ) - микроскопический препарат	
236.	ГОСТ Р 50396.1 п. 7.1	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы, а также жир-сырец птицы	10.12.1 10.12.2 10.12.3 10.12.4 10.13.13.115 10.13.13.124 10.13.14	0207 0209	Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроор- ганизмов (КМАФАНМ)	От 15 до 300 КОЕ/г и более
237.	ГОСТ Р 54374 п. 8.1	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы, а также жир-сырец птицы	10.12.1 10.12.2 10.12.3 10.12.4 10.13.13.115 10.13.13.124 10.13.14	0207 0209	Бактерии группы ки- шечных палочек (ко- лиформные бактерии)	Обнаружено/ отсутствуют
238.	ГОСТ Р 54674 п. 8.	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12.1 10.12.2 10.12.3 10.12.4 10.13.13.115 10.13.13.124 10.13.14	0207 0209	Staphylococcus aureus (S. aureus)	Обнаружено/ отсутствуют
239.	МУК 4.2.999-00 п. 7.1	Кисломолочные продукты	10.51.52	0403	Бифидобактерии	От $1 \cdot 10^4$ до $1 \cdot 10^8$ КОЕ/см ³

1	2	3	4	5	6	7
240.	МУК 4.2.1122-02 п. 6.	Пищевые продукты Мясо и мясные продукты; птица, яйца и продукты их переработки; молоко и молочные продукты; мас- ложировая продукция; рыба и продукты выраба- тываемые из них.	10.1-10.5 10.7-10.8	0201-0210 0301 0308 0401 0410 1601-1602 1604 2105	Listeria monocytogenes	Обнаружено/ отсутствуют
241.	МУК 4.2.762-99 п.4.1.	Готовые изделия с кремом	10.7	1905	Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроор- ганизмов (КМАФАнМ)	От 15 до 150 КОЕ/ г и более
	п.4.2.				Бактерии группы ки- шечных палочек (колиформы)	Обнаружено/ отсутствуют
	п.4.4.				S. aureus	Обнаружено/ отсутствуют
	п.4.3.				Патогенные микроор- ганизмы, в т.ч. саль- монеллы	Обнаружено/ отсутствуют
	п.4.5.				Дрожжи	От 50 до 150 КОЕ/ г и более

1	2	3	4	5	6	7
					Плесневые грибы	От 5 до 50 КОЕ/ г и более
242.	МУК 4.2.2046-06 п. 5.1	Рыба, нерыбные объекты промысла, продукты, вы- рабатываемые из них	10.20	0301-0305	<i>V. parahaemolyticus</i>	От 15 до 150 КОЕ/ г и более
243.	МУК 4.2.1035-01 п.10	Контроль работы дезин- фекционных камер	-	-	<i>Staphylococcus aureus</i>	Эффективно/не эффек- тивно
244.	МУ 2.1.4.1057-01	Вода питьевая централи- зованных систем питьево- го водоснабжения, холод- ная	36.00.11	-	Общее микробное число (ОМЧ)	От 0 до 300 КОЕ/мл
					Общие колиформные бактерии	От 0,3 бактерий в 100 мл и более (титрационный метод)
						От 0 КОЕ в 100 мл и более (мембранный метод)
					Термотолерантные Колиформные бактерии	От 0,3 бактерий в 100 мл и более (титрационный метод)
						От 0 КОЕ в 100 мл и более (мембранный метод)

1	2	3	4	5	6	7
					Колифаги	От 1,1 БОЕ в 100 мл и более (титрационный метод)
						От 0 БОЕ в 100 мл и более (прямой метод)
					Споры сульфитредуцирующих клостридий	От 0 бактерий в 20 мл и более (прямой метод)
245.	ГОСТ 18963	Вода питьевая централизованных систем питьевого водоснабжения, холодная	36.00.11	-	Общее микробное число (ОМЧ)	От 0 до 300 КОЕ/мл
					Общие колиформные бактерии	От 0,3 бактерий в 100 мл и более (титрационный метод)
						От 0 КОЕ в 100 мл и более (мембранный метод)
					Термотолерантные колиформные бактерии	От 0,3 бактерий в 100 мл и более (титрационный метод)
						От 0 КОЕ в 100 мл и более (мембранный метод)
246.	МУК 4.2.1018-01	Вода питьевая централи-	36.00.11	-	Общее микробное	От 0 до 300 КОЕ/мл

1	2	3	4	5	6	7
	п.8.1.	зованных систем питьевого водоснабжения, холодная, горячая			число (ОМЧ)	
	п. 8.2.				Общие колиформные бактерии	От 0,3 бактерий в 100 мл и более (титрационный метод)
						От 0 КОЕ в 100 мл и более (мембранный метод)
	п. 8.3.				Термотолерантные колиформные бактерии	От 0,3 бактерий в 100 мл и более (титрационный метод)
						От 0 КОЕ в 100 мл и более (мембранный метод)
	п.8.5.				Колифаги	От 1,1 БОЕ в 100 мл и более (титрационный метод)
						От 0 БОЕ в 100 мл и более (прямой метод)
	п.8.4.				Споры сульфитредуцирующих клостридий	От 0 бактерий в 20 мл и более (прямой метод)
247.	МУК 4.2.1884-04	Вода поверхностных водных объектов в пунктах	36.00.11 36.00.1	-	Общее микробное число (ОМЧ)	От 20 до 300 КОЕ/мл и более

1	2	3	4	5	6	7
	Приложение № 1 п. 1.3. п. 2.7 п. 2.8. п. 2.9.	питьевого, хозяйственно-бытового и рекреационного водопользования, населенных мест			Общие колиформные бактерии (ОКБ)	От 30 бактерий в 100 мл и более (титрационный метод)
					Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)	От 30 бактерий в 100 мл и более (титрационный метод)
					Колифаги	От 0 БОЕ в 100 мл и более (прямой метод)
	Приложение № 2 п. 2.3. п. 2.10.				Споры сульфитредуцирующих клостридий	От 0 бактерий в 20 мл и более (прямой метод)
					Патогенные бактерии семейства Enterobacteriaceae рода Salmonella	Обнаружено/отсутствуют
					Приложение № 3,4 п. 3.3. Приложение №7 п. 7.1	Esherichia coli (E. Coli)
	Стафилококк (S. aureus)					От 50 бактерий в 100 мл и более (титрационный метод)

1	2	3	4	5	6	7
	п. 7.2. Приложение № 5,6 п.5.3 п. 6.1. п 3.4 п 3.5 п 3.6 п 3.7 п.2.10	Вода открытых водоемов Вода водоемов в местах купания	36.00.1	-	Энтерококки	От 50 бактерий в 100 мл и более (титрационный метод)
					Жизнеспособные яйца гельминтов, онкосферы тениид;	Обнаружено/отсутствуют
					Жизнеспособные цисты патогенных кишечных простейших	Обнаружено/отсутствуют
					Патогенные бактерии семейства Enterobacteriaceae рода Salmonella	Обнаружено/отсутствуют
248.	МУК 4.2.2218-07	Вода открытых водоемов Вода водоемов в местах купания	36.00.1	-	Vibrio cholerae	Обнаружено/не обнаружено
249.	МУК 4.2.2870-11	Вода открытых водоемов Вода водоемов в местах купания	36.00.1	-	Vibrio cholerae	Обнаружено/не обнаружено
250.	МУК 4.2.2942-11 п.3.1.1 п.3.1.4.	Воздушная среда помещений лечебных организаций хирургического профиля.	-	-	Общее количество микроорганизмов	От 0 КОЕ и более
					Количество колоний S. aureus	От 0 КОЕ и более

1	2	3	4	5	6	7
	п.3.2.5.	Объекты окружающей среды в т.ч. изделия медицинского назначения, зонды, катетеры, бужи, резиновые перчатки и другие изделия из резин и металлов, шовный материал, спецодежда			Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружено/отсутствуют
	п.3.2.4. п.3.2.7.				S. aureus	Обнаружено/отсутствуют
					Pseudomonas aeruginosa	Обнаружено/отсутствуют
					Сальмонеллы	Обнаружено/отсутствуют
	п.3.2.6	Руки медицинского персонала участвующих в операции, перевязочных и процедурных			Патогенные и условно-патогенные микроорганизмы	Обнаружено/отсутствуют
	п.5				Стерильность	Стерильно/нестерильно
п.4	Стерильные изделия медицинского назначения					
251.	МУ 287-113	Стерильные изделия медицинского назначения	-	-	Стерильность	Стерильно/нестерильно
252.	МУ 4.2.2723-2010 п. 4.5.1 п. 5.2 п. 6-11	Биологический (клинический) секционный материал, пищевые продукты, объекты окружающей среды (смывы с предметов, вода питьевая, вода от-	-	-	Сальмонеллы	Обнаружено/не обнаружены

1	2	3	4	5	6	7
		крытых водоемов)				
253.	МУ 2657-82 п.4.3.	Готовые блюда, кулинарные изделия, скоропортящиеся и особо скоропортящиеся пищевые продукты в предприятиях общественного питания и торговли	10.85	1601 1602 1604 0710 1902	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	От 15 до 150 КОЕ/ г и более
	п.4.4.				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружено/отсутствуют
	п.4.5.1.				<i>S. aureus</i>	Обнаружено/отсутствуют
	п.4.7.				Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Обнаружено/отсутствуют
	п.4.6.1.				Бактерии рода <i>Proteus</i>	Обнаружено/отсутствуют
	п.5.2.2.	Смывы с инвентаря, оборудования, посуды, санитарной одежды и рук персонала, личных полотенец	-	-	Общая бактериальная обсемененность	Обнаружено/отсутствуют
	п.5.2.1.				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружено/отсутствуют
	п.5.2.3.				<i>S. aureus</i>	Обнаружено/отсутствуют

1	2	3	4	5	6	7
	п.5.1.					отсутствуют
					Энтеробактерии	Обнаружено/ отсутствуют
254.	МУ 2.1.4.1184-03 Приложение 7 Приложение 9	Вода питьевая, расфасованная в емкости, исходная сырьевая вода	36.00.11	2201	Шигеллы	-
					Глюкозоположительные колиформные бактерии	Обнаружено/ отсутствуют
					Pseudomonas aeruginosa	Обнаружено/ отсутствуют
255.	МУ № 3182-84 п.4.3. п.4.4.	Смывы с инвентаря, оборудования, рук и санитарной одежды персонала	-	-	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружено/ отсутствуют
					S. aureus	Обнаружено/ отсутствуют
	п.3.4.2.	Расходные аптечные материалы (аптечная посуда, пробки, прокладки, воронки, цилиндры)	-	-	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	От 0 до 150 КОЕ и более
	п.3.4.2.				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружено/ отсутствуют

1	2	3	4	5	6	7
256.	МУ 3.5:1937-04 п.8.2.4.	Смывы с эндоскопов и инструментов к ним	-	-	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружено/отсутствуют
					<i>S. aureus</i>	Обнаружено/отсутствуют
					<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Обнаружено/отсутствуют
					Грибы рода <i>Candida</i>	Обнаружено/отсутствуют
					Условно-патогенные и патогенные микроорганизмы	Обнаружено/отсутствуют
257.	МУ № 15/6-5 п. 2.1	Контроль работы паровых и воздушных стерилизаторов	-	-	Паровые- <i>Bacillus stearothermophilus</i> ВКМ В—718	Эффективно/ Не эффективно
					Воздушные <i>Bacillus licheniformis</i> штамм G	Эффективно/ Не эффективно
258.	МУ 2.1.2899-11 п. 2 п. 3	Фильтровальные установки		-	Стерильность	Стерильно/ нестерильно
		Стеклоянные флаконы для отбора проб			Микробная обсемененность (общее содержание микроорганизмов)	От 0 КОЕ и более

1	2	3	4	5	6	7
259.	МР от 24.05.1984 п. 3.3.1. п. 4.	Пищевые продукты, вода централизованного снабжения и вода открытых водоемов, вода плавательных бассейнов, бань, минеральные воды, смывы с оборудования, посуды, рук персонала	-	-	Синегнойная палочка (Pseudomonas aeruginosa)	Обнаружено/ Отсутствуют
260.	МР 96/225 п.4.1.2.6. п. 4.1.2.1 п. 4.1.2.2 п. 4.1.2.3 п.4.1.2.4. п.4.1.2.5.	Минеральная вода	11.07.11.110	2201	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	От 30 до 300 КОЕ/мл и более
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружено/ отсутствуют
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) фекальные	Обнаружено/ отсутствуют
					Синегнойная палочка (Pseudomonas aeruginosa)	Обнаружено/ отсутствуют
261.	Руководство Р 3.5.1904-04	Воздух лечебно-профилактических и дру-	-	-	Общее содержание микроорганизмов	От 0 КОЕ и более

1	2	3	4	5	6	7
	п.9.2	гих организаций			(ОМЧ)	
					Золотистый стафилококк (S. aureus)	От 0 КОЕ и более
262.	Инструкция № 01-19/9-11 Приложение 8 п.п.1-7	Сырье, полуфабрикаты, готовая продукция (полные консервы и полуконсервы)	10 10.13.15.110 10.20.25.110 10.39	1602 1604 2007-2009	Промышленная стерильность: Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: B. cereus и B. polymyxa, B. subtilis.	Обнаружено/отсутствуют
	Приложение 8 п.п. 1-7				Мезофильные клостридии: Cl. botulinum и Cl. perfringens, прочие. Мезофильные клостридии (кроме C.botulinum и (или) C.perfringens).	Обнаружено/отсутствуют
					Спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные	Обнаружено/отсутствуют

1	2	3	4	5	6	7
	Приложение 6 п.3.				микроорганизмы	
					Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи Молочнокислые микроорганизмы-	Обнаружено/ отсутствуют
	Приложение 6 п.4.	Смывы с оборудования, инвентаря, рук персонала	-	-	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	Обнаружено/ отсутствуют
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружено/ отсутствуют
263.	Инструкция № 5319-91 п.13.1. п.13.4.	Кулинарная, икорная продукция, продукция коп- тильного производства, вяленая и соленая продукция, пресервы, белковые продукты и продукты переработки водорослей	10.20	0301-0308	Количество мезо- фильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	От 15 до 150 КОЕ/г и более
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружено/ отсутствуют
					Стафилококк	Обнаружено/

1	2	3	4	5	6	7
	п.13.5.				(S. aureus)	отсутствуют
	п.13.6.				Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружено/отсутствуют
	п.13.9.				V. parahaemolyticus	Обнаружено/отсутствуют
	п.13.7.				Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Обнаружено/отсутствуют
	п.13.3.				Бактерии рода Proteus	Обнаружено/отсутствуют
	п.13.2.				Дрожжи	Обнаружено/отсутствуют
	п.13.2.				Плесневые грибы	Обнаружено/отсутствуют
	Р.1, п.13.1.	Смывы с оборудования, инвентаря, тары, рук персонала,	-	-	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	От 30 до 300 КОЕ и более

1	2	3	4	5	6	7
	Р.1, п.13.4.				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружено/отсутствуют
	Р.1, п.13.1.	Воздух	-	-	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	От 0 КОЕ и более
	Р.1, п.13.2.				Плесневые грибы	От 0 КОЕ и более
264.	Инструкция ИК 10-5031536-105-91 п. п.5.2. – 5.3. п. 5.3.4.	Сырье, полуфабрикаты, готовая продукция	11.07.19	2201- 2203	Количество Мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	От 15 до 150 КОЕ/ г и более
	п.5.1.				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружено/отсутствуют
	п.5.3.				Дрожжи	Обнаружено/отсутствуют
					Плесневые грибы	Обнаружено/отсутствуют

1	2	3	4	5	6	7
						отсутствуют
	п.5.1.	Смывные воды с оборудования, бутылки, упаковочный материал на предприятиях по производству высокостойких напитков	-	-	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружено/отсутствуют
	п.5.3.4.	Воздух			Дрожжи	От 0 КОЕ и более
					Плесневые грибы	От 0 КОЕ и более
265.	Инструкция № 1135-73	Биологический (клинический) секционный материал, пищевые продукты, вода, объекты окружающей среды	-	-	Бактерии рода Salmonella	Обнаружено/не обнаружены
					Бактерии рода Shigella	Обнаружено/не обнаружены
					Бактерии рода Staphylococcus	Обнаружено/не обнаружены
					Бактерии рода Escherichia	Обнаружено/не обнаружены
					Бактерии рода Proteus	Обнаружено/не обнаружены
					Bacillus cereus	Обнаружено/не обнаружены
					Vibrio parahaemolyticus	Обнаружено/не обнаружены

1	2	3	4	5	6	7
					Энтерококки	Обнаружено/ не обнаружены
					Clostridium botulinum	Обнаружено/ не обнаружены
					Clostridium perfringens	Обнаружено/ не обнаружены
266.	Инструкция ИК 10-04-06-140-87 п. 5. п. 6.	Сырье, полуфабрикаты, готовая продукция	11.07.19	2201- 2203	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	От 15 до 150 КОЕ/ г и более
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружено/ отсутствуют
					Дрожжи	От 15 до 150 КОЕ/ г и более
					Плесневые грибы	От 5 до 50 КОЕ/ г и более
267.	ГФ XIII издание, ОФС 1.2.4.0003.15	Стерильные препараты Субстанции для производства стерильных лекарственных препаратов, которые не подвергаются	-	-	Стерильность	Стерильно/ нестерильно

1	2	3	4	5	6	7
		стерилизации				
268.	МР № 2500-81	Вода, смывы, биологический (клинический) материал			Энтерококки	Обнаружено/отсутствуют
269.	МУ 3.1.3018-2012	Биологический (клинический), секционный материал			Corynebacterium diphtheriae	Обнаружено/не обнаружено
270.	МУК 4.2.3065-13 п. 6 п.7					
271.	Приказ МЗ РФ № 375 от 23.12.1998 приложение №3 п. 6 п. 7 п.11.1	Носоглоточная слизь, секционный материал			Neisseria meningitidis	Обнаружено/не обнаружено
272.	МУК 4.2.1887-04 п. 7.2.3 п.8.1 п. 8.1.1. п. 8.1.3.	Назофарингиальная слизь			Neisseria meningitidis	Обнаружено/не обнаружено
273.	Приказ МЗ РФ № 535 от 22.04.1985	Биологический (клинический), секционный материал			В. рода Staphylococcus, фаготипирование	Обнаружено/не обнаружено
274.	МР МЗ РСФСР от 03.06.86				Неферментирующие грамотрицательные	Обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
					бактерии	
275.	MP M3 СССР от 12.06.85				В. рода Shigella	Обнаружено/ не обнаружено
276.	MP M3 РСФСР от 22.11.84				В. рода Haemophilus	Обнаружено/ не обнаружено
277.	MP M3 СССР от 04.09.86				Listeria monocytogenes	Обнаружено/ не обнаружено
278.	МУ M3 СССР № 04-723/3 от 17.12.1984 п.п.2.1-2.4 п.п.3.1-3.7 п.п.4.1-4.2	Биологический (клинический), секционный материал	-	-	В. рода Shigella	Обнаружено/ не обнаружено
					В. рода Salmonella	Обнаружено/ не обнаружено
					В. рода Escherichia	Обнаружено/ не обнаружено
					Условно-патогенные микроорганизмы семейства Enterobacteriaceae	Обнаружено/ не обнаружено
279.	MP № 0100/13745-07-34 от 29.12.2007	Биологический (клинический), секционный материал	-	-	Возбудители брюшного тифа, паратифов А, В, С	Обнаружено/ не обнаружено
280.	MP M3 РСФСР от 31.03.1988	Биологический (клинический) материал	-	-	Условно-патогенные микроорганизмы семейства	Обнаружено/ не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
					Enterobacteriaceae	
					В. рода Staphylococcus	Обнаружено/ не обнаружено
281.	МР МЗ СССР № 3923-85	Биологический (клиниче- ский) материал, объекты окружающей среды (предметы обихода, аппа- ратура, кожа рук обслужи- вающего персонала)	-	-	Неферментирующие грамотрицательные бактерии	Обнаружено/ не обнаружено
282.	МУК 4.2.1890-04 п. 4.3.	Штаммы микроorganiz- мов	-	-	Определение чув- ствительности мик- роорганизмов к антибиотикам	Обнаружено/ не обнаружено
283.	МУ 3.1.1.2438-09	Смывы	-	-	Бактерии рода Yersinia	Обнаружено/ не обнаружено
284.	Инструкция № 15-6/42	Смывы	-	-	Бактерии рода Yersinia	Обнаружено/ не обнаружено
285.	МУК 4.2.3016-12 п. 7 п. 7.1 п. 7.2 п. 7.4	Свежие и свежемороже- ные овощи, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы, столовая зелень, листовые овощи	01.13	0701 0702 0703 0704 0705 0706 0707 0708	Яйца гельминтов; Цисты патогенных кишечных простей- ших	Обнаружено/ не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
				0709		
286.	МУК 3.2.988-00 п 3 п 5.1 п 5.5	Рыба сырец и рыба живая охлажденная, мороженая, фарш, филе, мясо морских млекопитающих; Консервы рыбные и из нерыбных объектов промысла; Пресервы рыбные и из нерыбных объектов промысла; Рыба сушеная вяленая, копченая, пряная, маринованная, рыба кулинарная, и др. рыбная продукция готовая к употреблению; Икра и молоки рыб и продукты из них; аналоги икры; Печень рыб и продукты из неё; Нерыбные объект промысла и продукты их переработки (моллюски, ракообразные, беспозвоночные, водоросли морские), земноводные, пресмыкающиеся	10.2		Личинки паразитов: нематод, трематод, цестод, скребней	Обнаружено/ не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
287.	МУК 4.2.2314-08 п 5.1.3	Вода питьевая централи- зованных систем водо- снабжения Вода источников центра- лизованного водоснабже- ния Вода открытых водоемов (1 категории) Вода водоемов в местах купания	36.00.1	-	Цисты лямблий Жизнеспособные яй- ца гельминтов, онкосферы тениид; Жизнеспособные цис- ты патогенных ки- шечных простейших	Обнаружено/ не обнаружено
288.	ГОСТ 17.4.4.02	Почва	-	-	Пробоподготовка	-
289.	МУК 4.2.2661-10 п 10.2 п 10.3 п 4.2 п 15.1 п 15.4 п 4.7	Смывы	-	-	Яйца гельминтов	Обнаружено/ не обнаружено
		Почва	-	-	Жизнеспособные яй- ца гельминтов	Обнаружено/ не обнаружено
					Цисты патогенных кишечных простей- ших	Обнаружено/ не обнаружено
290.	МУ 3.2.1880-04	Кал			Яйца гельминтов	Обнаружено/ не обнаружено
291.	МУ 3.2.1882-04	Кал			Яйца гельминтов	Обнаружено/ не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
292.	МУК 4.2.3222-14	Кал			Яйца гельминтов	Обнаружено/ не обнаружено
293.	МУК 4.2.3145 – 13 п 1.1.1.1 п 1.1.1.2.1 п. 2.1 п. 1.1.1.4	Кал			Яйца гельминтов	Обнаружено/ не обнаружено
		Перианальные отпечатки			Цисты патогенных кишечных простей- ших	Обнаружено/ не обнаружено

И.о. главного врача

М.П.



О.А. Шевченко