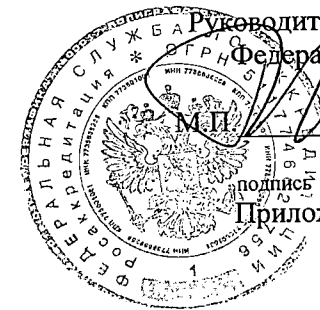


ЭКЗЕМПЛЯР  
РОСАККРЕДИТАЦИИ



Руководитель (заместитель руководителя)  
Федеральной службы по аккредитации

ЛИТВАК А.Г

инициалы

Приложение к аттестату аккредитации  
№ РОСС RU.0001.512085  
от «11» сентября 2013

25 АЕН 2013

**Область аккредитации Испытательного лабораторного центра  
Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Новосибирской области»  
(Филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Новосибирской области» в  
Ордынском районе)  
Адрес места осуществления деятельности:  
633261, Новосибирская область, р.п. Ордынское, пер. Школьный, д.7**

№ 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
<b>Фотометрический метод</b>						
1	ГОСТ 31940-2012 (п.6)	Вода питьевая, в т. ч. расфасованная в емкости	36.00.11		Сульфаты	(2-50) мг/дм <sup>3</sup>
2	ГОСТ 33045-2014 (п.5,6,9)	Вода питьевая, в т. ч. расфасованная в емкости; Природная (поверхностная и подземная); Сточная вода			Массовая концентрация нитратов	(0,1-2,0) мг/дм <sup>3</sup>
					Массовая концентрация нитритов	(0,003-3,0) мг/дм <sup>3</sup>
					Массовая концентрация аммиака и ионов аммония	(0,1-3,0) мг/дм <sup>3</sup>
3	ГОСТ 4974-2014	Вода питьевая, в т. ч.			Марганец	(0,01-5,00) мг/дм <sup>3</sup>

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

	(п.6.3)	расфасованная в емкости; Поверхностные и подземные источники питьевого водоснабжения				
4	ГОСТ 31868-2012 (п.5)	Вода питьевая, в т. ч. расфасованная в емкости; Природная (поверхностная и подземная); Вода источников питьевого водоснабжения			Цветность	(0,1- 50) град. цветности
5	ГОСТ 4011-72 (п.2)	Вода питьевая			Общее железо	(0,1-2,0) мг/дм <sup>3</sup>
6	ГОСТ 4386-89 (п.1)				Фториды	(0,05-1,00) мг/дм <sup>3</sup>
7	ГОСТ 8558.1-2015 (п.8)	Мясо, мясные и мясосодержащие продукты (колбасные изделия, продукты из мяса, полуфабрикаты, кулинарные изделия, консервы), мясо птицы	10.1-10.12.10.110	0201- 0210 0407 0408 1601 00 1602 20 1602 31 1602 32 1602 39 1602 41 1602 49 1602 50 1602 90 1603 00	Нитрит натрия	Не определен
<b>Метод ИВА (инверсионная вольтамперометрия)</b>						
8	ГОСТ 31866-2012	Вода питьевая, включая минеральную; Вода поверхностных и подземных источников	36.00.11	2201	Свинец	(0,0001 – 1,0) мг/дм <sup>3</sup>
					Кадмий	(0,0001 – 1,0) мг/дм <sup>3</sup>
					Цинк	(0,0005 – 10,0) мг/дм <sup>3</sup>
					Медь	(0,0005-5,0) мг/дм <sup>3</sup>
<b>Потенциометрический метод</b>						

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

9	МУ 5048-89 (п.2)	Продукция растениеводства	01.13	0701-0709	Нитраты	Не определен
10	ПНД Ф 14.1:2:3:4.121-97	Вода (природная, сточная, питьевая, подземная и т.д.)	36.00.11		Водородный показатель	(1-14) ед рН
11	РД 52.24.495-2005	Поверхностные воды суши; Очищенные сточных вод			Удельная электрическая проводимость	(4-10) ед рН (5-10000) мкСм/см
					Водородный показатель	(4-10) ед рН
<b>Флуориметрический метод</b>						
12	ПНД Ф 14.1:2:4.128-98	Воды природные, питьевые и сточные	36.00.11		Нефтепродукты	(0,005-50) мг/дм <sup>3</sup>
13	ПНД Ф 14.1:2:4.36-95				Бор	(0,05-5,0) мг/дм <sup>3</sup>
14	ПНД Ф 14.1:2:4.158-2000				Поверхностно активные вещества	(0,025-2,0) мг/дм <sup>3</sup>
<b>Рефрактометрический метод</b>						
15	МУ № 1-40/3805	Продукция общественного питания (напитки)			Сухие вещества	Не определен
<b>Гравиметрический метод</b>						

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

16	ГОСТ 9793	Продукты мясные (сырокопченые, полукопченые, варенокопченые, вареные, фаршированные, ливерные и кровяные колбасы, мясные хлебы, сосиски, сардельки, продукты из свинины, баранины, говядины, мяса птицы и других видов убойного скота (вареные, варено-копченые, копченозапеченные запеченные, жареные и сырокопченые), бекон соленый в полутушах, зельцы, студни, паштеты и фаршевые консервы)	10.1-10.12.10.110	0201- 0210 1601 00 1602 20 1602 31 1602 32 1602 39 1602 41 1602 49 1602 50 1602 90 1603 00	Массовая доля влаги	Не определен	
	17	ГОСТ 4288-76 (п.2.2)			Кулинарные изделия и полуфабрикаты из рубленого мяса (котлеты, битки, шницели, зразы, рулеты, бифштексы)	Масса	Не определен
		18			ГОСТ 31930-2012	Замороженное мясо птицы (тушки кур, индеек, уток, гусей, цесарок, перепелов и их части)	Технологически добавленная влага
19	ГОСТ 3626-73		Молоко и молочные продукты (молоко, молочные и молкосодержащие продукты, кисломолочные продукты, сыр и сырные продукты, масло из коровьего молока и масляную пасту, сливочно-растительный спред и сливочно-растительную топленую смесь, мороженое	10.51.11-10.51.22	0401-0406 2105 00	Влага и сухое вещество	Не определен
		Сухой обезжиренный молочный остаток (СОМО)				Не определен	

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

20	ГОСТ Р 54668-2011	Молоко и продукты переработки молока, в том числе молочные составные и молокосодержащие продукты			Массовая доля влаги и сухого вещества	(0,5-99,0)%
21	ГОСТ 21094-75	Хлеб и хлебобулочные изделия	10.6-10.7	97 10-9719 91 3000	Влажность	Не определен
22	ГОСТ 5669-96				Пористость мякиша	Не определен
23	ГОСТ 5900-2014	Кондитерские изделия и полуфабрикаты			Влага и сухие вещества	Не определен
24	МУ № 1-40/3805	Продукция общественного питания			Сухие вещества	Не определен
25	ГОСТ 18164-72	Вода питьевая	36.00.11		Сухой остаток	Не определен
26	ПНД Ф 14.1:2:4.254-2009 (издание 2012г)	Воды питьевые; Воды природные, в том числе поверхностных и подземных источников водоснабжения; Воды сточные, производственные, хозяйственно-бытовые, ливневые и очищенные.				Взвешенные вещества
27	ГОСТ 6709-72	Вода дистиллированная	20.13.52.120		Массовая концентрация остатка после выпаривания	Не определен
<b>Титриметрический метод</b>						

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

28	ГОСТ 4288-76 (п.2.8)	Кулинарные изделия и полуфабрикаты из рубленного мяса (котлеты, битки, шницели, зразы, рулеты, бифштексы)	10.1-10.12.10.110	0201- 0210 1601 00 1602 20 1602 31 1602 32 1602 39 1602 41 1602 49 1602 50 1602 90 1603 00	Массовая доля хлеба	Не определен
29	ГОСТ 9957-2015 (п.7)	Мясо, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты	10.1-10.12.10.110	0201- 0210 0407 0408 1601 00 1602 20 1602 31 1602 32 1602 39 1602 41 1602 49 1602 50 1602 90 1603 00	Хлористый натрий	Не определен
30	ГОСТ Р 54669-2011	Молоко и продукты переработки молока	10.51.11-10.51.22	0401-0406 2105 00	Кислотность	(2-250) °Т
31	ГОСТ 3624-92					Не определен
32	ГОСТ Р 54667-2011 (п.6)				Массовая доля сахаров	Не определен
33	ГОСТ 3627-81				Хлористый натрий	Не определен
34	ГОСТ Р 55361-2012 (п.7.12)	Молочный жир, масло (топленое и сливочное, кроме)	(0,5-3,0) %			

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

		сухого) и масляную пасту из коровьего молока				
35	ГОСТ 5898-87	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.6-10.7	97 10-9719 91 3000	Кислотность и щелочность	Не определен
36	ГОСТ 5903-89 (п.3)				Сахар	Не определен
37	ГОСТ 5670-96	Хлебобулочные изделия, а также на хлебобулочные изделия пониженной влажности			Кислотность	Не определен
38	ГОСТ 27493-87	Мука и отруби				Не определен
39	ГОСТ 5672-68 (п.3)	Хлеб, булочные, бараночные, сухарные изделия, хрустящие хлебцы, соломка			Сахар	Не определен
40	ГОСТ Р 51575-2000 (п.4.1)	Соль поваренная пищевая йодированная	08.93	2501	Содержание йода	$(20-60) \cdot 10^{-4} \%$ (20-60) мкг/г
41	ГОСТ 7047-55	Продукция общественного питания (напитки)	10.39.22.120		Витамин «С»	Не определен
42	ГОСТ 24556-89	Продукты переработки плодов и овощей				
43	ГОСТ 31954-2012 (п.4)	Вода питьевая, в т. ч. расфасованная в емкости; Природная (поверхностная и подземная); Вода источников питьевого водоснабжения	36.00.11		Жесткость	От 0,1 °Ж
44	ГОСТ 4245-72 (п.2)	Питьевая вода				Хлориды
45	ГОСТ 18190-72 (п.2)					Остаточный активный хлор
46	РД 52.24.403-2007	Природные воды; Очищенные сточные воды			Кальций	(1,0 - 200,0) мг/дм <sup>3</sup>
47	ПНД Ф 14.1:2.3.95-97					(1,0-100,0) мг/дм <sup>3</sup>

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

48	ГОСТ 31957-2012	Вода питьевая; Природная (поверхностная и подземная); Вода источников питьевого водоснабжения Сточная вода			Щелочность	Не определен
49	ПНД Ф 14.1:2:4.154-99	Питьевые, природные и сточные воды			Перманганатная окисляемость	(0,25-100,0) мгО/дм <sup>3</sup>
50	ГОСТ Р 55684-2013	Вода питьевая, в т. ч. расфасованная в емкости; Природная (поверхностная и подземная)				(0,25-100,0) мгО/дм <sup>3</sup> (0,5-10,0) мгО/дм <sup>3</sup>
51	РД 52.24.420-2006	Поверхностные воды суши и очищенные сточные воды			Растворенный кислород	Не определен
					Биохимическое потребление кислорода (БПК <sub>5</sub> )	(1-11) мг/дм <sup>3</sup>
52	ГОСТ 177-88	Водные растворы перекиси водорода	20.20.14		Массовая доля активных действующих веществ	Не определен
53	ГОСТ 1692	Известь хлорная				
54	МУ №11-3/149-09 2002 г	Дезинфицирующее средство «Пюржавель»				
55	Инструкция № 2/2008	Дезинфицирующее средство «Дез-Хлор»				
56	МУ №11-3/199-09 2001 г	Дезинфицирующее средство «Деконекс 50 ФФ»				
57	МУ №11-3/150-09 2000 г	Дезинфицирующее средство «Жавель Солид»				
58	ГОСТ 25263-82	Нейтральный гипохлорит кальция				

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

Визуальный метод						
59	ГОСТ Р 54758-2011 п. 6	Молоко и молочная продукция	10.51.11-10.51.22	0401-0406 2105 00	Плотность	Не определен
60	ГОСТ 3623-2015	Молоко и молочные продукты (пастеризованное молоко, сливки, пахта, сыворотка, творог, сметану, сливочное масло, кисломолочные продукты)			Пастеризация (Фосфатаза/Пероксидаза)	Не определен
61	ГОСТ 5867-90	Молоко, молочный напиток, молочные и молокосодержащие продукты, кисломолочные продукты, сыр и сырные продукты, масло и масляная паста, сливочно-растительный спред и сливочно-растительную топленая смесь, мороженое			Массовая доля жира	Не определен
62	ГОСТ Р 55063-2012 (п.7.8)	Сыры, плавленые сыры			Массовая доля жира	Не определен
63	ГОСТ Р 51457-99				Массовая доля жира	Не определен
64	ГОСТ 55361-2012 (п.7.4)	Молочный жир, масло (топленое и сливочное, кроме сухого) и масляная паста из коровьего молока			Массовая доля жира	Не определен
65	ГОСТ 8218-89	Сырое, термически обработанное молоко, молочные и молокосодержащие консервы			Степень чистоты	Не определен
66					Степень термического окисления	Не определен
					Качество термической обработки	Не определен

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

	МУ № 1-40/3805	Продукция общественного питания			Жир (калорийность)	Не определен
<b>Бактериологический метод</b>						
67	ГОСТ 10444.1-84	Пищевые продукты	10.12	0207	Приготовление реактивов, растворов, красок, индикаторов и питательных сред	Не определен
68	ГОСТ 26670-91				Количество микроорганизмов соответствующих групп, семейств, родов, видов	Не определен
69	ГОСТ Р ISO 6887.2-2013	Мясо и мясная пищевая продукция			Подготовка мяса и мясных продуктов	Не определен
70	ГОСТ Р 50396.0-2013	Мясо птицы, пищевые субпродукты птицы, полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы			Методы отбора и подготовка проб	Не определен
71	ГОСТ 26669-85	Пищевые и вкусовые продукты			Подготовка проб	Не определен
72	ГОСТ 54354-2011 п. 8.2	Мясо и мясные продукты	10.1	0201-0210	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	(1,0 – 1,0*10 <sup>n</sup> ) КОЕ в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

	п. 8.6.1				Бактерии группы кишечных палочек	не обнаружено/обнаружено в определенной массе продукта
	п. 8.11				Бактерии рода Proteus	не обнаружено/обнаружено в определенной массе продукта
	п. 8.16				Бактерии рода Pseudomonas	не обнаружено/обнаружено в определенной массе продукта
	п. 8.10				Сульфитредуцирующие клостридии	не обнаружено/обнаружено в определенной массе продукта
	п. 8.5.1				Энтерококки	КОЕ в определенной массе продукта
	п. 8.3.1				Бактерии рода Salmonella	не обнаружено/обнаружено в 25 см <sup>3</sup> жидкого или (г) сухого продукта
	п. 8.4.1				Listeria monocytogenes	не обнаружено/обнаружено в 25 см <sup>3</sup> жидкого или (г) сухого продукта
	п. 8.7.1				Esherichia coli	не обнаружено/обнаружено в определенной массе продукта
	п. 8.8.1				Staphilococcus aureus	не

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

						аружено в определенной массе продукта
					Коагулазоположительный стафилококк	не обнаружено/обнаружено в определенной массе продукта
	п. 8.9				<i>B. bacillus cereus</i>	( $1,0 - 1,0 \cdot 10^n$ ) КОЕ в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта
73	ГОСТ 10444.15-94	Пищевые продукты	10.1 10.2 10.8 10.7 10.4	0201-0210 0301-0305 1602 1704 1501-1517	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	( $1,0 - 1,0 \cdot 10^n$ ) КОЕ в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта
74	MP 2.3.2.2327-2008	Молоко и молочные продукты, вода питьевая, смывы	10.5	0401-0406	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)  Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)  Молочнокислые микроорганизмы,  Дрожжи и плесневые грибы	( $1,0 - 1,0 \cdot 10^n$ ) КОЕ в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта  не обнаружено/обнаружено в определенной массе продукта  ( $1,0 - 1,0 \cdot 10^n$ ) КОЕ в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта  ( $1,0 - 1,0 \cdot 10^n$ ) КОЕ в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

					ОМЧ	продукта от 0 до 300 КОЕ в 1мл (см <sup>3</sup> )
					ОКБ, ТКБ	обнаружены/не обнаружены КОЕ в 100 мл
					Staphilococcus aureus	не обнаружено/обн аружено в определенной массе продукта
					Бифидобактерии	КОЕ в 1 см <sup>3</sup> (г) продукта
					Listeria monocytogenes,	не обнаружено/обн аружено в определенной массе продукта
					бактерии рода Salmonella	не обнаружено/ обнаружено в 25 см <sup>3</sup> жидкого или (г) сухого продукта
75	ГОСТ 30712-2001(п.6.1, 6.3,6.4)	Продукты безалкогольной промышленности	11.0	2201-2203	Количество мезофильных аэробных факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	(1,0 – 1,0*10 <sup>4</sup> ) КОЕ в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформные)	не обнаружено/обн аружено в

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

					бактерии)	определенной массе продукта
					Дрожжи и плесневые грибы	(1,0 – 1,0*10 <sup>n</sup> ) КОЕ в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта
					Бактерии рода Salmonella	не обнаружено/ обнаружено в 25 см <sup>3</sup> жидкого или (г) сухого продукта
76	MP M3 РФ 96/225 от 07.04.97г.	Минеральные воды	11.07.19.136	2202	Количество мезофильных аэробных факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	(1,0 – 1,0*10 <sup>n</sup> ) КОЕ в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	не обнаружено/обн аружено в определенной массе продукта
					ОМЧ	от 0 до 300 КОЕ в 1мл (см <sup>3</sup> )
					синегнойная палочка	обнаружены/не обнаружены в 300 мл; КОЕ в 1 дм <sup>3</sup>
77	ГОСТ 32064-2013	Пищевые продукты, корма для животных	10.1	0201-0210	Бактерии семейства Enterobacteriaceae	не обнаружено/обн аружено в определенной массе продукта

1	2	3	4	5	6	7
78	ГОСТ 31747-2012 (п.4.1)	Пищевые продукты кроме молока и молочных продуктов	10.2 10.8 10.7 10.4	0301-0305 1704 1501-1517	Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	не обнаружено/обнаружено в определенной массе продукта
79	ГОСТ 31746-2012 (п.8.1)	Пищевые продукты кроме молока и молочных продуктов	10.1 10.2 10.8 10.7 10.4	0201-0210 0301-0305 1602 1704 1501-1517	Количество коагулазоположительных стафилококков и <i>Staphylococcus aureus</i>	не обнаружено/обнаружено в определенной массе продукта
80	ГОСТ 31659-2012 (ИСО 6579:2002)	Пищевые продукты	10.1 10.2 10.8 10.7 10.4	0201-0210 0301-0305 1602 1704 1501-1517	Бактерии рода <i>Salmonella</i>	не обнаружено/обнаружено в 25 см <sup>3</sup> жидкого или (г) сухого продукта
81	МУ 4.2.2723-10	Пищевые продукты	10.3	0701-0714	Бактерии рода <i>Salmonella</i>	не обнаружено/обнаружено в 25 см <sup>3</sup> жидкого или (г) сухого продукта
82	ГОСТ 29185-91	Пищевые продукты и корма для животных	10.1	1601-1602	Сульфитредуцирующие бактерии	не обнаружено/обнаружено в определенной массе продукта
83	ГОСТ 28560-90	Пищевые продукты	10.8 10.7	16 1704	Бактерии рода <i>Proteus</i>	не обнаружено/обнаружено в определенной массе продукта
84	МУК 4.2.1122-02	Пищевые продукты	10.5 10.1 10.2	0401-0406 0201-0210 0301-0305	Бактерии <i>Listeria monocytogenes</i>	не обнаружено/обнаружено в 25 см <sup>3</sup> жидкого или (г) сухого продукта
85	ГОСТ Р 50454-92	Мясо и мясные продукты	10.1	0201-0210	Колиформные	не

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

	(ISO 3811-79)				бактерии и <i>Escherichia coli</i>	обнаружено/обнаружено в определенной массе продукта
86	ГОСТ 32149-2013(п.7)	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы	10.12	0408	Количество мезофильных аэробных факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), и	( $1,0 - 1,0 \cdot 10^n$ ) КОЕ в 1 г ( $\text{см}^3$ ) продукта
87	ГОСТ 32149-2013(п.8)				Бактерии группы кишечных палочек	не обнаружено/обнаружено в определенной массе продукта
88	ГОСТ 32149-2013(п.11)				Бактерии вида <i>Staphylococcus aureus</i>	не обнаружено/обнаружено в определенной массе продукта
89	ГОСТ 32149-2013(п.10)				Бактерии рода <i>Proteus</i>	не обнаружено/обнаружено в определенной массе продукта
90	ГОСТ 32149-2013(п.9)				Бактерии рода <i>Salmonella</i>	не обнаружено/обнаружено в 25 $\text{см}^3$ жидкого или (г) сухого продукта

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

91	ГОСТ Р 54374-2011	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12	0207	Количество бактерий группы кишечных палочек	не обнаружено/обнаружено в определенной массе продукта
92	ГОСТ 31468-2012	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12	0207	Бактерии рода Salmonella	не обнаружено/обнаружено в 25 см <sup>3</sup> жидкого или (г) сухого продукта
93	ГОСТ 7702.2.6-93	Мясо птицы, субпродукты, полуфабрикаты, колбасные изделия, и продукты из мяса птицы	10.12	0207	Количество сульфитредуцирующих клостридий	не обнаружено/обнаружено в определенной массе продукта
94	ГОСТ Р 50396.1-2010	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12	0207	Количество мезофильных аэробных факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	и (1,0 – 1,0*10 <sup>n</sup> ) КОЕ в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта
95	ГОСТ 32901-2014	Молоко и молочная продукция	10,5	0401-0406	Количество мезофильных аэробных факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ),  Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	и (1,0 – 1,0*10 <sup>n</sup> ) КОЕ в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта  не обнаружено/обнаружено в определенной массе продукта
96	ГОСТ 10444.12-2013	Пищевые продукты и корма для животных	10.1	-	Количество плесневых грибов и дрожжей	(1,0 – 1,0*10 <sup>n</sup> ) КОЕ в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

97	ГОСТ 30347-97	Молоко и молочные продукты, закваски, бактериальные концентраты	10.5	0401-0406	Staphylococcus aureus	не обнаружено/обнаружено в определенной массе продукта
98	ГОСТ 10444.11-2013	Пищевые продукты и корма для животных	10.51.52	0403	Мезофильные молочнокислые микроорганизмы	не обнаружено/обнаружено в определенной массе продукта; КОЕ в 1г (см3) продукта
99	МУК 4.2.999-00	Кисломолочные продукты	10.51.52	0403	Количество бифидобактерий	КОЕ/см3
100	МУК 2.1.4.1184-03(приложение 7,8,9)	Вода питьевая, расфасованная в емкости	11.07.	2201-2202	Общее микробное число при температуре 22 °С, 37 °С  Общие колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии;  Глюкозоположительные колиформные бактерии;	от 0 до 300 КОЕ в 1 мл  Количество КОЕ в 100 мл, в 300 мл; Обнаружено КОЕ/ не обнаружено КОЕ в 100 мл, в 300 мл  Количество КОЕ в 100 мл, в 300 мл; Обнаружено КОЕ/ не обнаружено КОЕ в 100 мл, в 300 мл
					Pseudomonas	Обнаружены/ не

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

					aeruginosa	обнаружены в 1000 мл
101	МУК 4.2.1018-2001	Вода централизованных систем хозяйственно-питьевого водоснабжения. Вода подземных источников центрального водоснабжения, Вода купально-плавательных бассейнов			Общее микробное число при температуре 37° С  Общие колиформные бактерии 37° С, термотолерантные колиформные бактерии 44° С  Споры сульфитредуцирующи х клостридий	от 0 до 300 КОЕ в 1 мл  Количество КОЕ в 100 мл, в 300 мл; Обнаружено КОЕ/ не обнаружено КОЕ в 100 мл, в 300 мл  Количество КОЕ в 20 мл, в 100 мл Обнаружены/ не обнаружены в 20 мл, в 100 мл

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

102	МУК 4.2.1884-2004	Вода поверхностных водных объектов			Общие колиформные бактерии 37° С, термотолерантные колиформные бактерии 44° С  Патогенные бактерии семейства Enterobacteriaceae рода Salmonella  Колифаги	Количество КОЕ в 100 мл; Обнаружено КОЕ/ 100 мл  Обнаружены/ не обнаружены в 1000 мл  Количество БОЕ на 100 мл; Обнаружены БОЕ/ не обнаружены БОЕ в 100 мл
103	МУК 4.2.2870-11	Вода поверхностных водных объектов			Холерный вибрион	Обнаружен/ не обнаружен в 1000 мл
104	МУ 2.1.5.800-99	Сточные воды			Общие колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии  Salmonella  Колифаги	Количество КОЕ в 100 мл  Обнаружены/ не обнаружены в 1000 мл  Количество БОЕ в 100 мл
105	МР МЗ СССР от 24.05.84 г.	Пищевые продукты, вода, сточные жидкости			Pseudomonas aeruginosa	КОЕ/г (см3) в определенной массе (объеме) продукта; не

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

						обнаружено/обнаружено в определенной массе (объеме) продукта
106	МУК 4.2.2942-11(п.4.1)	Медицинские инструменты и материалы, изделия медицинского назначения стерильные, шовный материал			Стерильность	Стерильно / не стерильно
107	МУК 4.2.2942-11(п.5.1)	смывы с рук персонала			бактериологический контроль эффективности обработки рук персонала	Обнаружены/ не обнаружены
108	МУК 4.2.2942-11(п.3.2)	смывы с поверхностей			Бактерии группы кишечной палочки, стафилококки, сальмонеллы, синегнойная палочка	Обнаружены/ не обнаружены
109	МУК 4.2.1036-01	Биологический контроль паровой и суховоздушной стерилизации			Эффективность стерилизации	не определено
110	МУ МЗ СССР № 2657-82	Смывы			Бактерии группы кишечной палочки, S. aureus	Обнаружены/ не обнаружены Обнаружены/ не обнаружены
111	ГОСТ 10444.12-2013	Продукты пищевые(кроме молока и молочных продуктов)			Дрожжи и плесневые грибы	КОЕ в определенной массе продукта
112	СанПиН МЗ СССР 4695-88	Смывы с поверхностей (со стен холодильников)			Плесневые грибы	Обнаружены/ не обнаружены
113	МУК 4.2.3019-12	Смывы с поверхностей (рабочая поверхность, сырые овощи)			Возбудитель иерсиниозов	Обнаружены/ не обнаружены

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

114	МУК 4.2.1887-04	Биологический материал для выделения и идентификации микроорганизмов			Возбудители острых гнойных менингитов микробы семейства нейссериевых (Neisseriaceae)	не определено
115	МУ МЗ СССР № 04-723/3 от 17.12.84г	Биологический материал для выделения и идентификации микроорганизмов			Микробы семейства энтеробактерий (Enterobacteriaceae) в т.ч. шигеллы, Сальмонеллы, Эшерихии (Escherichia)	не определено
116	МУК 4.2.3065-13	Биологический материал для выделения и идентификации микроорганизмов			Микробы рода коринебактерий (Corynebacterium)	не определено
117	Приказ № 535 МЗ СССР, 1985 г.	Биологический материал для выделения и идентификации микроорганизмов			Микробы рода стафилококка (Staphylococcus) Микробы семейства стрептококковых (Streptococcaceae) Микробы семейства нейссериевых (Neisseriaceae) Микробы рода псевдомонас (Pseudomonas)	не определено
118	МУК 4.2.1890-04	Биологический материал для выделения и идентификации микроорганизмов			Определение чувствительности микроорганизмов к антибактериальным препаратам	не определено
119	МР 3.1.2.0072-2013	Биологический материал для выделения и идентификации микроорганизмов			Микробы рода Бордетелла (Bordetella)	не определено

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

<b>Серологический метод</b>						
120	МУ 04-23/3 от 17.12.1984 Инструкция по применению наборов реагентов «Диагностикум эритроцитарный сальмонеллезный Ви-антигенный жидкий»	Сыворотки крови на обнаружение антител			Антитела к возбудителям брюшного тифа	не определено
121	Инструкция по применению реагентов Диагностикум туляремийный жидкий для объемной и кровянокапельной реакции агглютинации.				Антитела к возбудителям туляремия	не определено
122	Инструкция по применению диагностикума бруцеллезного жидкого для реакции агглютинации (РА), суспензии для диагностических целей.				Антитела к возбудителям бруцеллез	не определено
123	Инструкция по применению диагонстикумов эритроцитарных кишечнойерсиниозных антигенных и псевдотуберкулезного, лиофилизата для диагностических целей				Антитела к возбудителям иерсиниозов	не определено

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

<b>Метод измерения неионизирующих излучений</b>							
124	ГОСТ Р ИСО 9612-2016	Рабочие места, производственная зона			ШУМ: Уровень звука, Уровень звукового давления, Эквивалентный уровень звука, Максимальный уровень звука	(28 – 138) дБА (10 – 20 000) Гц	
125	МУ № 1844-78						
126	ГОСТ 12.1.003-83						
127	МР 4.3.0008-10						
128	ГОСТ 24940-2016		Световая среда: Уровни освещенности Коэффициент естественной освещенности Пульсация Яркость				10 – 200 000 ЛК
129	ГОСТ 26824-10						
130	Р 2.2.2006-05						
131	ГОСТ 33393-2015						
132	ГОСТ Р 55710-2013						
133	МУК 4.3.2812-10						
134	МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98						
135	ГОСТ 12.1.005-88					Микроклимат : Температура воздуха Относительная влажность Скорость движения воздуха	Т 0-50° Вл. 10 – 98% Ск.дв. 0 – 10 м/с
136	ГОСТ 30494-2011						
137	Р 2.2.2006-05						
138	МУК 4.3.2756-10	Жилые и общественные здания, ДДУ, предприятия общественного питания, торговли продовольственными и непродовольственными товарами			ШУМ: Уровень звука, Уровень звукового давления, Эквивалентный уровень звука, Максимальный уровень звука	(28 – 138) дБА (10 – 20 000) Гц	
139	ГОСТ 23337-2014						
140	МУК 4.3.2194-07						
141	ГОСТ 24940-2016				Световая среда: Уровни освещенности Коэффициент естественной освещенности Пульсация Яркость	10 – 200 000 ЛК	

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

<b>Метод прямых измерений</b>					Измерение температуры горячей воды	(20 -100)°С
142	МУК 4.3.2900-11	Вода систем централизованного горячего водоснабжения				
<b>Метод измерения ионизирующих излучений</b>					Естественный гамма-фон	От 10 до 3□□□ • 10(4) с □1 ( 2 – 6385) мкР/час
143	"Инструкции Минздрава СССР по измерению гамма-фона в городах и населенных пунктах (пешеходный метод)" № 3255 от 09.09.1985г.	дозиметрический контроль, измерение мощности эквивалентной дозы внешнего гамма-излучения				

Главный врач ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Новосибирской области» в Ордынском районе  
 Руководитель ФФБУЗ



*[Handwritten signature]*

О.Б. Соловьева