

**ПРИКАЗ**

от « 1 » декабря 2021 г.

№ ПК1-1833

Уникальный номер записи об аккредитации  
в реестре аккредитованных лиц**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ ИСПЫТАТЕЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ (ЦЕНТРА)**

Испытательный лабораторный центр филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения

РОСС RU.0001.510701 «Центр гигиены и эпидемиологии в Чувашской Республике – Чувашии в Цивильском районе»,

уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц №РОСС RU.0001.510701

наименование испытательной лаборатории (центра)

429900, РОССИЯ, Чувашская Республика-Чувашия, Цивильский район, город Цивильск, улица Николаева, дом 4, Литера В

адреса мест осуществления деятельности испытательной лаборатории (центра)

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений, в том числе правила отбора проб	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
1.	ГОСТ 33824	Пищевые продукты и продовольственное сырье. Биологически активные добавки к пище	01.11-01.13 01.20 01.41.20.110 01.49.21	0201-0210 0301-0308 16.0100-1605 0401-0406	Массовая концентрация свинца/свинец	(0,01-10,00) мг/кг (мг/дм <sup>3</sup> )
2.	МУ 31-04/04 ФР 1.31.2004.00986	Все группы пищевых продуктов и продовольственного сырья, включая алкогольные и безалкогольные напитки, биологически активные добавки к пище, корма и продукты их переработки и биологические объекты	10.11 - 10.13 10.20	040700 0408	Массовая концентрация свинца/свинец	(0,01-6,0) мг/кг (мг/дм <sup>3</sup> )
			10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61	0409000000 0701-0713 0801-0813 0901-0910 1001-1008 110100-1108	Массовая концентрация кадмия/ кадмий	(0,0015-1,0) мг/кг (мг/дм <sup>3</sup> )
3.	ГОСТ 26930	Пищевые продукты и продовольственное сырье. Биологически активные добавки к пище. Упакованная питьевая вода, включая природную минеральную воду	10.62 10.71 - 10.73 10.81 - 10.86 10.89 11.01.10	1201-1202 120600-1208 1504 1507-1517 1701-1704 1801000000- 1806	Массовая доля мышьяка/ массовая концентрация мышьяка/мышьяк	(0,025-2,0) мг/кг (млн <sup>-1</sup> , мг/дм <sup>3</sup> )

1	2	3	4	5	6	7
4.	ГОСТ 26929, п. 3.6	Пищевое сырье и продукты Биологически активные до- бавки к пище		1901-1905 2001-2009 2101-2106	Подготовка проб	-
5.	МУК 4.1.3217-2014	Пищевые продукты и продо- вольственное сырье		2201-2208 2301-2302 250100	Массовая доля фосфатов/ фосфаты	(10,0-600) мг/100г
6.	МУ 2142-80	Мясо и мясная продукция, включая яйца и яйцепродук- ты			ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	(0,05-2,0) мг/кг
		Молоко и молочные продук- ты				(0,04-2,0) мг/кг (мг/л, мг/дм <sup>3</sup> )
		Сливочное масло				(0,05-2,0) мг/кг
		Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, выра- батываемые из них (кроме продукции из пресноводной рыбы)				(0,05-2,0) мг/кг
		Зерно (семена), мукомольно- крупяные изделия				(0,05-2,0) мг/кг
		Сахар и кондитерские изде- лия (кроме сахара и меда)				(0,02-2,0) мг/кг
		Флодоовощная продукция				(0,05-2,0) мг/кг
		Соковая продукция из фрук- тов и овощей				(0,05-2,0) мг/кг (мг/л, мг/дм <sup>3</sup> )
		Масличное сырье и жировые продукты (животный жир)				(0,04-2,0) мг/кг
		Мясо и мясная продукция, включая яйца и яйцепродук- ты				ДДТ и его метаболиты
		Молоко и молочные продук- ты			(0,04-2,0) мг/кг (мг/л, мг/дм <sup>3</sup> )	
		Сливочное масло			(0,05-2,0) мг/кг	
		Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, выра- батываемые из них (кроме			(0,05-2,0) мг/кг	

1	2	3	4	5	6	7
		продукции из пресноводной рыбы)				
		Зерно (семена), мукомольно-крупяные изделия				(0,05-2,0) мг/кг
		Сахар и кондитерские изделия (кроме сахара и меда)				(0,02-2,0) мг/кг
		Флодоовощная продукция				(0,05-2,0) мг/кг
		Соковая продукция из фруктов и овощей				(0,05-2,0) мг/кг (мг/л, мг/дм <sup>3</sup> )
		Масличное сырье и жировые продукты (животный жир)				(0,04-2,0) мг/кг
7.	МУ № 2051-79	Сельскохозяйственная продукция, пищевые продукты и объекты окружающей среды			Отбор проб	-
8.	МУ 5048-89, п. 1	Свежая растениеводческая продукция	01.13.1-01.13.5 01.13.9	0701-0710 2001-2009 2101	Отбор проб	-
9.	МУ 5048-89, п. 2				Массовая доля нитратов/нитраты	(36-3600) мг/кг (млн <sup>-1</sup> )
10.	ГОСТ 4288, п. 2.1	Кулинарные изделия и полуфабрикаты из рубленого мяса (котлеты, биточки, шницели, зразы, рулеты, бифштексы)	10.85.11 10.86.10. 600 10.13.14.830	0201-0210 0504000000 160100 1602	Отбор проб	-
11.	ГОСТ 4288, п. 2.2				Масса нетто	(5-2100) г
12.	ГОСТ 4288, п. 2.5				Массовая доля влаги	(8-99,8) %
13.	ГОСТ 4288, п. 2.6				Кислотность/ кислотность общая	(0,3-10) °Т
14.	ГОСТ 34135 п. 7	Рубленые мясные и мясодержащие кулинарные изделия и полуфабрикаты	10.11-10.13 10.86.10. 600	0201-0210 0504000000 160100 1602	Массовая доля хлеба	(2,0-20,0) %
15.	ГОСТ 34135, п. 6 (качественный метод)				Хлеб	Наличие /отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
16.	ГОСТ 8558.1, п. 8	Мясо, мясные и мясосодержащие продукты (колбасные изделия, продукты из мяса, полуфабрикаты, кулинарные изделия, консервы), мясо птицы	10.13.14 10.86.10. 600	0210 0410000000 160100 1602	Массовая доля нитрита натрия/нитрит натрия/нитриты	(0,00002-0,012) % (0,2-120) мг/кг
17.	ГОСТ 9793	Все виды мяса, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты	10.11-10.13 10.85.11 10.86.10. 600	0201-0210 0504000000 160100 1602	Массовая доля влаги	(1,0-85) %
18.	ГОСТ 9957, п. 7	Все виды мяса, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты	10.11-10.13 10.85.11 10.86.10.600	0201-0210 0504000000 160100 1602	Массовая доля хлористого натрия /поваренная соль	(0,1-7,0) %
19.	ГОСТ 10574, п. 7	Все виды мясных и мясосодержащих продуктов	10.11-10.13 10.85.11 10.86.10.600	0201-0210 0504000000 160100 1602	Массовая доля крахмала/крахмал	(0,03-15,4) %
20.	ГОСТ 23042, п. 8	Все виды мяса, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты	10.11-10.13 10.85.11 10.86.10. 600	0201-0210 0504000000 160100 1602	Массовая доля жира	(0,2-50,0) %
21.	ГОСТ 25011, п. 6	Все виды мяса, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты	10.11-10.13 10.85.11 10.86.10. 600	0201-0210 0504000000 160100 1602	Массовая доля белка	(1,0-55,0) %
22.	ГОСТ 31930, п. 4	Замороженное мясо птицы (тушки кур, индеек, уток, гусей, цесарок, перепелов и их части)	10.12	0207	Массовая доля влаги и мясного сока, выделившихся при размораживании	(0,5-10,0) %
23.	ГОСТ 32951, п. 7.13	Мясные и мясосодержащие полуфабрикаты	10.11 10.13 10.86.10. 600	0201-0208 0504000000	Массовая доля начинки или покрытия/ фарша/ тестовой оболочки	(1,0-90,0) %

1	2	3	4	5	6	7
24.	ГОСТ 33319	Все виды мяса, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты	10.11-10.13 10.85.11 10.86.10. 600	0201-0210 0504000000 160100 – 1602	Массовая доля влаги	(1,0-85,0) %
25.	ГОСТ 28283	Сырое и термически обработанное коровье молоко	10.51 01.41.20. 110	0401	Запах и вкус	(1-5) балл
26.	ГОСТ 31449, п. 6.2	Коровье сырое молоко			Внешний вид	Описание характеристик собственных / описание характеристик несобственных
					Консистенция	Описание характеристик собственных / описание характеристик несобственных
					Цвет	Описание характеристик собственных / описание характеристик несобственных
27.	ГОСТ 31450, п. 7.2	Упакованное в потребительскую тару после термической обработки или термически обработанное в потребительской таре питьевое молоко	10.51 10.86.10. 100	0401	Внешний вид	Описание характеристик собственных / описание характеристик несобственных
					Консистенция	Описание характеристик собственных / описание характеристик несобственных
					Цвет	Описание характеристик собственных / описание характеристик несобственных
28.	ГОСТ 31451, п. 7.2	Упакованные в потребительскую тару после термической обработки или термически обработанные в потреби-	10.51 10.86.10. 100	0401	Внешний вид	Описание характеристик собственных / описание характеристик несобственных

1	2	3	4	5	6	7
		<p>тельской таре питьевые сливки</p>			<p>Консистенция</p>	<p>Описание характеристик собственных / описание характеристик несобственных</p>
					<p>Вкус и запах</p>	<p>Описание характеристик собственных / описание характеристик несобственных</p>
					<p>Цвет</p>	<p>Описание характеристик собственных / описание характеристик несобственных</p>
<p>29.</p>	<p>ГОСТ 31452, п. 7.2</p>	<p>Упакованная в потребительскую тару сметана</p>	<p>10.51 10.86.10. 100</p>	<p>0403 0404</p>	<p>Внешний вид и консистенция</p>	<p>Описание характеристик собственных / описание характеристик несобственных</p>
					<p>Вкус и запах</p>	<p>Описание характеристик собственных / описание характеристик несобственных</p>
					<p>Цвет</p>	<p>Описание характеристик собственных / описание характеристик несобственных</p>
<p>30.</p>	<p>ГОСТ 31453, п. 7.2</p>	<p>Упакованный в потребительскую тару творог</p>	<p>10.51 10.86.10. 100</p>	<p>0406</p>	<p>Консистенция и внешний вид</p>	<p>Описание характеристик собственных / описание характеристик несобственных</p>
					<p>Вкус и запах</p>	<p>Описание характеристик собственных / описание характеристик несобственных</p>
					<p>Цвет</p>	<p>Описание характеристик собственных /</p>

1	2	3	4	5	6	7
						описание характеристик несвойственных
31.	ГОСТ 31454, п. 7.2	Упакованный в потребительскую тару кефир	10.51 10.86.10. 100	0403 0404	Консистенция и внешний вид	Описание характеристик собственных / описание характеристик несвойственных
					Вкус и запах	Описание характеристик собственных / описание характеристик несвойственных
					Цвет	Описание характеристик собственных / описание характеристик несвойственных
32.	ГОСТ 31455, п. 7.2	Упакованная в потребительскую тару ряженка	10.51 10.86.10. 100	0403 0404	Консистенция и внешний вид	Описание характеристик собственных / описание характеристик несвойственных
					Вкус и запах	Описание характеристик собственных / описание характеристик несвойственных
					Цвет	Описание характеристик собственных / описание характеристик несвойственных
33.	ГОСТ 29245, п. 2	Консервы молочные	10.51.5	0401-0404	Внешний вид упаковки	Описание характеристик собственных / описание характеристик несвойственных
	ГОСТ 29245, п. 3				Консистенция	Описание характеристик собственных / описание характеристик несвойственных

1	2	3	4	5	6	7
					Вкус	Описание характеристик собственных / описание характеристик несобственных
					Запах	Описание характеристик собственных / описание характеристик несобственных
					Цвет	Описание характеристик собственных / описание характеристик несобственных
34.	ГОСТ 33630	Сыры (полутвердые мягкие, рассольные, с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы) и сыры плавленые (ломтевые и пастообразные, в.т.ч. сладкие)	10.51.4	0406	Внешний вид	(1-10) балл
					Запах	(8- 45) балл
					Вкус	(8- 45) балл
					Консистенция	(4-25) балл
					Цвет	(1-5) балл
					Вид на разрезе	(1-2) балл
35.	ГОСТ 5867, п. 2	Молоко, молочный напиток, молочные и молочосодержащие продукты, кисломолочные продукты. Сливочно-растительные спреды и топленые смеси	10.51	0401	Массовая доля жира	(0,1-82,0) %
			10.52	0403		
			10.42.10.	0405		
			120	0406		
			01.41.20.			
			110			
			10.86.10.			
100						
36.	ГОСТ 29247	Сгущенные и сухие молочные консервы	10.51.2	0402-0404	Массовая доля жира	(1,0-40,0) %
			10.51.5			
37.	ГОСТ 30648.1, п. 4	Жидкие, пастообразные (творог) и сухие молочные продукты для детского питания	10.86.10. 100	0401-0406	Массовая доля жира	(1,0-40,0) %
38.	ГОСТ 23327	Сырое, пастеризованное и	01.41.20.	0401	Массовая доля белка	(0,1-80,0) %



1	2	3	4	5	6	7
		стерилизованное молоко, кисломолочные напитки без наполнителей	110 10.51 10.52	0403		
39.	ГОСТ 30648.2, п. 4	Молочные продукты для детского питания (жидкие, пастообразные, сухие)	10.86.10. 100 10.51	0401-0406	Массовая доля общего белка	(0,1-35,0) %
40.	ГОСТ 3623, п. 7.1	Пастеризованное молоко, сливки, пахту, сыворотку, а также на творог, сметану, сливочное масло, кисломолочные продукты и другие молочные продукты	10.51 10.52	0401-0406	Фосфатаза	Наличие /отсутствие
41.	ГОСТ Р 54758, п. 6	Молоко и жидкие продукты переработки молока (сырое молоко, молоко питьевое, сливки, пахта, сыворотка)	01.41.20. 110 10.51 10.86.10. 100	0401 0403 0404	Плотность	(1015-1040) кг/м <sup>3</sup>
42.	ГОСТ Р 54761	Молоко и молочная продукция, кроме продуктов маслоделия и сыры	01.41.20. 110 10.51 10.52 10.86.10. 100	0401- 0404 0406	Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО)	(0,5-99,0) %
43.	ГОСТ Р 54668, п. 7	Молоко и продукты переработки молока, в том числе молочные составные и молкосодержащие продукты	01.41.20. 110 10.51 10.52	0401 0403 0404	Массовая доля сухих веществ	(0,5-99,0) %
					Массовая доля влаги	(1,0-99,5) %
44.	ГОСТ Р 54668, п. 8.1				Массовая доля сухих веществ	(0,5-90,0) %
					Массовая доля влаги	(1,0-99,5) %
45.	ГОСТ 30648.3, п. 4	Все виды молочных продуктов для детского питания: жидкие, пастообразные, су-	10.86.10. 100	0401-0406	Массовая доля влаги	(1,0-90,0) %
					Массовая доля сухих веществ	(10-99) %

1	2	3	4	5	6	7
		хие				
46.	ГОСТ 30305.1, п. 4	Сгущенные молочные кон- сервы	10.51.5	0402 - 0404	Массовая доля влаги	(2,0-50,0) %
47.	ГОСТ 3626, п. 2	Сырные продукты. Сливочно-растительный спред, сливочно- растительная топленая смесь	10.51.4	0406	Массовая доля сухого вещества	(1,0-90,0) %
			10.86.10. 100		Массовая доля влаги	(10,0-99,0)%
	10.42.10. 120 10.51.3		Массовая доля влаги		(1,0-90,0) %	
48.	ГОСТ 29246, п. 2.2	Сухие молочные консервы	10.51.2	0402	Массовая доля влаги	(1,0-90,0) %
49.	ГОСТ Р 54669, п. 7	Молоко и продукты перера- ботки молока, в том числе молочные составные и моло- косодержащие продукты	01.41.20. 110 10.51 10.52	0401 0403 0404	Кислотность/титруемая ки- слотность/общая титруемая кислотность	(2,0-250,0) °Т
50.	ГОСТ 30305.3, п. 5	Сгущенные молочные кон- сервы и сухие молочные продукты (кроме продуктов с цветными компонентами)	10.51.2 10.51.5	0402 - 0404	Кислотность / титруемая кислотность	(1,0-150) °Т
51.	ГОСТ 30648.4, п. 4	Молочные продукты для детского питания	10.86.10. 100	0401-0404	Кислотность/ титруемая кислотность	(0,5-100,0) °Т
52.	ГОСТ 24066	Сырое молоко	01.41.20. 110	0401	Аммиак	Менее (6-9) x10 <sup>-3</sup> % /более (6-9) x10 <sup>-3</sup> %
53.	ГОСТ Р 55361, п. 5	Жир молочный, масло (топ- леное и сливочное, кроме сухого) и паста масляная из коровьего молока	10.51.3	0405	Отбор проб	-
54.	ГОСТ Р 55361, п. 7.4				Массовая доля жира	(50,0-75,0) %
55.	ГОСТ Р 55361, п. 7.5				Массовая доля жира	(50,0-75,0) %
56.	ГОСТ Р 55361, п. 7.6				Массовая доля влаги	(0,5-60,0) %
57.	ГОСТ Р 55361, п. 7.11				Массовая доля сухого обезжиренного молочного ос- татка/СОМО	(1,0-25,0) %

1	2	3	4	5	6	7
58.	п. 7.14				Титруемая кислотность продукта	(1,0-6,0) °К
	ГОСТ Р 55361, п. 7.15				Титруемая кислотность жировой фазы	(1,0-6,0) °К
	ГОСТ Р 55361, п. 7.16				Титруемая кислотность молочной плазмы	(10,0-70,0) °Т
59.	ГОСТ Р 55063, п. 5	Сыры и плавленые сыры	10.51.4 10.86.10. 100	0406	Отбор проб	-
60.	ГОСТ Р 55063, п. 7.6				Массовая доля влаги	(3,0-70,0) %
					Массовая доля сухого вещества	(30,0-97,0) %
					Массовая доля жира	(7,0-39,0) %
					Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	(1,0-8,0) %
61.	ГОСТ Р 55063, п. 7.8	Молоко, молочные и молочносодержащие продукты, спреды и топленые смеси	10.42 10.51	0401 0403 0404	Кислотность/титруемая кислотность	(1-150) °Т
62.	ГОСТ Р 55063, п. 7.10				Кислотность жировой фазы	(1,0-6,0) °К
					Кислотность молочной плазмы	(1,0-100) °Т
63.	ГОСТ 3624, п. 3 ГОСТ 3624, п. 3.3.4.2 ГОСТ 3624, п. 3.3.4.3	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	10.20 10.86.10. 500	0301-0308 1604-1605	Внешний вид и цвет кожного покрова и мяса рыбы	Описание характеристик собственных / описание характеристик несвойственных
					Консистенция	Описание характеристик собственных / описание характеристик несвойственных
					Вкус	Описание характеристик собственных / описание характеристик несвойственных
					Запах	Описание характеристик собственных /

1	2	3	4	5	6	7
						описание характеристик несвойственных
					Посторонние примеси	Наличие/отсутствие
65.	ГОСТ 26664, п. 2	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20.2 10.20.3 10.86.10. 500	0305-0308 1604-1605	Внешний вид	Описание характеристик собственных / описание характеристик несвойственных
					Запах	Описание характеристик собственных / описание характеристик несвойственных
					Консистенция	Описание характеристик собственных / описание характеристик несвойственных
					Вкус	Описание характеристик собственных / описание характеристик несвойственных
66.	ГОСТ 26808, п. 4	Консервы из рыбы и морепродуктов	10.20.2 10.20.3 10.86.10. 500	0305-0308 1604-1605	Массовая доля сухих веществ	(1,0-90,0) %
67.	ГОСТ 27207	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20.2 10.20.3 10.86.10. 500	0305-0308 1604-1605	Массовая доля поваренной соли/хлористого натрия	(0,3-20) %
68.	ГОСТ 7636, п. 3.3.2	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки	10.20.2 10.20.3 10.86.10. 500	0305-0308 1604-1605	Массовая доля воды /влаги	(1,0-90,0) %
69.	ГОСТ 7636, п. 3.5.1, п.3.5.2				Массовая доля хлористого натрия /поваренной соли/ хлорида натрия	(0,3-64,8) %
70.	ГОСТ 31339, п. 4.3.1.2 а	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	10.20.13- 10.20.16	0302-0305 1605	Массовая доля глазури	(1,0-65,0) %

1	2	3	4	5	6	7
71.	ГОСТ 31339, п. 5		10.85.12		Отбор проб	-
72.	ГОСТ 5667, п. 2	Хлеб, булочные, сдобные и диетические изделия	10.71	1904 1905	Отбор проб	-
73.	ГОСТ 5667, п. 5а		10.72		Форма	Описание характеристик свойственных / описание характеристик несвойственных
			10.86.10. 700		Поверхность	Описание характеристик свойственных / описание характеристик несвойственных
					Цвет	Описание характеристик свойственных / описание характеристик несвойственных
			Состояние мякиша		Описание характеристик свойственных / описание характеристик несвойственных	
			Эластичность		Описание характеристик свойственных / описание характеристик несвойственных	
			Вкус и запах		Описание характеристик свойственных / описание характеристик несвойственных	
74.	ГОСТ 5668, п. 5	Хлеб, булочные, бараночные, сухарные изделия, соломка. Мучные кулинарные изделия	10.71 10.72 10.86.10. 700	1904 1905	Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество	(0,57-22,7) %
75.	ГОСТ 5669	Хлебобулочные изделия	10.71- 10.72	1905	Пористость/пористость мя-	(20-90) %

1	2	3	4	5	6	7
			10.86.10. 700		киша	
76.	ГОСТ 5670	Хлебобулочные изделия, а также хлебобулочные изделия пониженной влажности. Бараночные, сухарные хлебобулочные изделия, соломка, хлебные палочки. Мучные кулинарные изделия	10.71 10.72 10.86.10. 700	1904 1905	Кислотность/кислотность мякиша/кислотность основы	(0,2-50,0)
77.	ГОСТ 5672, п. 4	Хлеб, булочные, бараночные, сухарные изделия, хрустящие хлебцы, соломка. Мучные кулинарные изделия	10.71- 10.72 10.86.10. 700	1904 1905	Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество	(1,0-20,0) %
78.	ГОСТ 7128, п. 3.6	Бараночные хлебобулочные изделия	10.72 10.86.10. 700	1905	Влажность/массовая доля влаги	(1,0-80,0) %
79.	ГОСТ 21094	Хлеб и хлебобулочные изделия. Бараночные, сухарные хлебобулочные изделия, соломка, хлебные палочки. Мучные кулинарные изделия	10.71 10.72 10.86.10. 700	1904 1905	Влажность/массовая доля влаги	(1,0-80,0) %
80.	ГОСТ 31964, п. 5	Макаронные изделия	10.73 10.86.10. 400	1902	Отбор проб	-
81.	ГОСТ 31964, п. 7.1, 7.2				Цвет и форма	Описание характеристик свойственных / описание характеристик несвойственных
					Запах	Описание характеристик свойственных / описание характеристик несвойственных
					Вкус	Описание характеристик свойственных /

1	2	3	4	5	6	7		
						описание характеристик несвойственных		
82.	ГОСТ 31964, п. 7.4				Кислотность	(0,05-15,0) °		
83.	ГОСТ 31964, п. 7.3.2				Массовая доля влаги	(0,5 -15,0) %		
	ГОСТ 31964, п. 7.5				Массовая доля золы, нерастворимая в 10% - ном растворе HCl на сухую массу	(0,05-1,0) %		
	ГОСТ 31964, п. 7.8.1				Сухое вещество, перешедшее в варочную воду	(0,5-10,0) %		
84.	ГОСТ 5897, п. 2	Изделия кондитерские и полуфабрикаты	10.71	1704	Внешний вид	Описание характеристик собственных / описание характеристик несвойственных		
			10.72	1806				
			10.82	1905				
			10.86.10.					
			800					
							Поверхность	Описание характеристик собственных / описание характеристик несвойственных
							Форма	Описание характеристик собственных / описание характеристик несвойственных
		Цвет	Описание характеристик собственных / описание характеристик несвойственных					
		Запах	Описание характеристик собственных / описание характеристик несвойственных					
		Вкус	Описание характеристик собственных / описание характеристик несвойственных					
		Консистенция	Описание характеристик					

1	2	3	4	5	6	7
						стик свойственных / описание характери- стик несвойственных
85.	ГОСТ 5897, п. 5				Массовая доля составных час- тей (начинки, глазури)	(1,0-50,0) %
86.	ГОСТ 5898, п. 2, п. 3	Изделия кондитерские и по- луфабрикаты, включая фрук- тово-ягодное сырье	10.71- 10.72	1704	Кислотность	(0,2-50) °
	10.82		1806			
	ГОСТ 5898, п. 4		10.86.10. 800	1905	Щелочность	(0,2-50) °
87.	ГОСТ 5900, п. 7	Изделия кондитерские и по- луфабрикаты	10.71	1704	Массовая доля влаги	(0,5-50,0) %
			10.72	1806		
88.	ГОСТ 5900, п. 8		10.82	1905	Массовая доля сухих веществ	(1,0-50,0) %
			10.86.10. 800	2106		
89.	ГОСТ 5901, п. 9	Кондитерские изделия и по- луфабрикаты кондитерского производства	10.71- 10.72	1704	Массовая доля золы, нерас- творимой в растворе соляной кислоты массовой долей 10%	(0,020-0,100) %
			10.82	1806		
			10.86.10. 800	1905		
90.	ГОСТ 5903, п. 6.1	Кондитерские изделия и по- луфабрикаты (для всех ви- дов)	10.71	1704	Массовая доля редуцирующих веществ	(5,0-20,0) %
				10.72		
	ГОСТ 5903, п. 6.2		10.82	1905	Массовая доля общего сахара/ сахара по сахарозе	(0,2-80,0) %
			10.86.10. 800	2106		
91.	ГОСТ 31902, п. 7	Кондитерские изделия (муч- ные, сахаристые) и полуфаб- рикаты	10.71-10.72	1704	Массовая доля жира/жир на сухое вещество	(2-60) %
			10.82	1806		
			10.86.10. 800	1905		
92.	ГОСТ ISO 2173	Продукты переработки фруктов и овощей (кроме соковой продукции)	10.3	2001-2008	Массовая доля растворимых сухих веществ	(0-85,0) %
			10.86.10. 200			
93.	ГОСТ 33977, п.5 (метод А)	Продукты переработки фруктов и овощей, в т.ч. на соковую продукцию из фруктов и овощей	10.3	2001-2009	Массовая доля сухих веществ	(0,2-50,0) %
			10.86.10. 200			



1	2	3	4	5	6	7
94.	ГОСТ 34128	Соковая продукция из фруктов и овощей	Из 10.32 10.86.10. 230	Из 2009	Массовая доля растворимых сухих веществ	(2,0-80,0) %
95.	ГОСТ 34127 (метод Б)	Соковая продукция из фруктов и овощей	10.32 10.86.10. 230	2009	Массовая доля титруемых кислот в пересчете на преобладающую кислоту	(0,1-35,0) %
96.	ГОСТ ISO 750, п.7.2 (индикаторный метод)	Продукты переработки фруктов и овощей (кроме окрашенных продуктов)	10.3 10.86.10. 200	2001-2008	Массовая доля титруемых кислот в пересчете на преобладающую кислоту	(0,2-10,0) %
97.	ГОСТ 24556, п. 2	Продукты переработки плодов и овощей	10.3 10.86.10. 200	1602 2001-2008	Массовая доля аскорбиновой кислоты	$(1 \times 10^{-3} - 1 \times 10^{-1})$ %
98.	ГОСТ 26186, п. 3	Продукты переработки плодов и овощей, мясные и мясорастительные консервы, включая продукты питания из картофеля	10.11 10.13 10.3 10.86.10. 200	1602 2001-2008	Массовая доля хлоридов/хлористого натрия/поваренной соли	(0,2-10,0) %
99.	ГОСТ 26671	Продукты переработки фруктов и овощей, в т.ч. на фруктовые и овощные соки, нектары, морсы, и сокодержущие напитки, фруктовые и овощные концентрированные соки, пюре и концентрированные пюре, морсы и концентрированные морсы, компоты, кисели, джемы, повидло, варенья, быстрозамороженные фрукты и овощи, мясные и мясорастительные консервы	10.11 10.3 10.86.10. 200	1602 2001-2009	Подготовка проб	-
100.	ГОСТ 6687.0	Жидкие безалкогольные и слабоалкогольные напитки,	11.07 10.86.10.	2201 2202	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
		сиропы, концентрат квасного сула, концентраты и экстракты квасов, колер	300	2206		
101.	ГОСТ 6687.2, п. 4	Безалкогольные напитки, сиропы, концентраты и экстракты квасов	11.07 10.86.10. 300	2201-2202 2206	Массовая доля сухих веществ	(0-35) %
102.	ГОСТ 6687.4	Безалкогольные напитки (газированные и негазированные), квасы и товарные сиропы	11.07 10.86.10. 300	2201-2202 2206	Кислотность	(1-20) см <sup>3</sup> NaOH 1 моль/дм <sup>3</sup> на 100 см <sup>3</sup> продукта
103.	ГОСТ 23268.0	Лечебные, лечебно-столовые и природные столовые питьевые минеральные воды. Упакованная питьевая вода, включая природную минеральную воду	11.07 10.86.10. 300	2201 2202 2206	Отбор проб	-
104.	ГОСТ 23268.1, п.2	Лечебные, лечебно-столовые и природные столовые питьевые минеральные воды	11.07 10.86.10. 300	2201 2202 2206	Прозрачность	Описание характеристик собственных / описание характеристик несвойственных
					Цвет	Описание характеристик собственных / описание характеристик несвойственных
					Запах	Описание характеристик собственных / описание характеристик несвойственных
					Вкус	Описание характеристик собственных / описание характеристик несвойственных
105.	ГОСТ 23268.3, п. 2 а	Лечебные, лечебно-столовые и природные столовые пить-	11.07 10.86.10.	2201-2202 2206	Массовая концентрация гидрокарбонат - ионов	(100-7000) мг /дм <sup>3</sup>

1	2	3	4	5	6	7
		евые минеральные воды	300			
106.	ГОСТ 23268.4	Лечебные, лечебно-столовые и природные столовые питьевые минеральные воды	11.07 10.86.10. 300	2201 2202	Массовая концентрация сульфат - ионов	(4,0-7000) мг /дм <sup>3</sup>
107.	ГОСТ 23268.5, п. 2	Лечебные, лечебно-столовые и природные столовые питьевые минеральные воды	11.07 10.86.10. 300	2201 2202	Массовая концентрация ионов кальция	(10-800) мг /дм <sup>3</sup>
	ГОСТ 23268.5, п. 3				Массовая концентрация ионов магния	(20-900) мг /дм <sup>3</sup>
108.	ГОСТ 23268.8, п. 3	Лечебные, лечебно-столовые и природные столовые питьевые минеральные воды	11.07 10.86.10. 300	2201 2202	Содержание нитрит - ионов/массовая концентрация нитрит – ионов	(0,005-0,03) мг /дм <sup>3</sup>
109.	ГОСТ 23268.10	Лечебные, лечебно-столовые и природные столовые питьевые минеральные воды	11.07 10.86.10. 300	2201 2202	Массовая концентрация ионов аммония	(0,05-4,0) мг/дм <sup>3</sup>
110.	ГОСТ 23268.12	Лечебные, лечебно-столовые и природные столовые питьевые минеральные воды	11.07 10.86.10. 300	2201 2202	Окисляемость/ перманганатная окисляемость	(0,8-10,0) мг /дм <sup>3</sup> потребленного кислорода
111.	ГОСТ 23268.17, п. 2	Лечебные, лечебно-столовые и природные столовые питьевые минеральные воды	11.07 10.86.10. 300	2201 2202	Массовая концентрация хлорид - ионов	(20 -400) мг /дм <sup>3</sup>
112.	ГОСТ 31762, п. 4.1	Майонезы и соусы майонезные	10.84	2103	Отбор проб	-
113.	ГОСТ 31762, п. 4.2				Консистенция	Описание характеристик собственных / описание характеристик несвойственных
					Внешний вид	Описание характеристик собственных / описание характеристик несвойственных
					Цвет	Описание характеристик собственных / описание характери-

1	2	3	4	5	6	7
						стик несвойственных
					Запах	Описание характеристик стик собственных / описание характеристик стик несвойственных
					Вкус	Описание характеристик стик собственных / описание характеристик стик несвойственных
114.	ГОСТ 31762, п. 4.8				Массовая доля жира	(5,0-80,0) %
115.	ГОСТ 31762, п. 4.13				Кислотность в пересчете на уксусную кислоту	(0,05-10,0) %
	ГОСТ 31762, п. 4.16				Перекисное число жировой фазы/перекисное число	(0,1-45,0) мэкв актив- ного кислорода/кг
116.	ГОСТ 32189, п. 5.1	Маргарины, спреды, топленые смеси, жиры, предназначенные для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности	10.41	1517	Отбор проб	-
117.	ГОСТ 32189, п. 5.2				Цвет	Описание характеристик стик собственных / описание характеристик стик несвойственных
					Запах	Описание характеристик стик собственных / описание характеристик стик несвойственных
					Вкус	Описание характеристик стик собственных / описание характеристик стик несвойственных
					Консистенция	Описание характеристик стик собственных / описание характеристик стик несвойственных
118.	ГОСТ 32189,				Массовая доля влаги и лету-	(0-40,0) %

1	2	3	4	5	6	7
	п. 5.6				чих веществ	
	ГОСТ 32189, п. 5.7				Массовая доля влаги и летучих веществ	(40,0-60,0) %
	ГОСТ 32189, п. 5.8				Массовая доля влаги и летучих веществ	(0-5,0) %
119.	ГОСТ 32189, п. 5.10				Кислотность	(0,5-3,0) °К
120.	ГОСТ 32189, п. 5.11				Массовая доля жира	(61-100) %
	ГОСТ 32189, п. 5.12				Массовая доля жира	(30,0-60,0) %
	ГОСТ 32189, п. 5.14				Массовая доля жира	(95-100) %
121.	ГОСТ 32189, п. 5.11	Маргарины, спреды, топленые смеси, жиры, предназначенные для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности	10.42	1517	Массовая доля сухого обезжиренного остатка	(0,5-15,0) %
122.	ГОСТ Р 51487	Масла растительные и жиры животные	10.41 20.59.20	1501-1516	Перекисное число	(0,1-45) ммоль (1/2O)/кг
123.	ГОСТ 26593	Все виды растительных масел	10.41	1501-1516	Перекисное число	(0,1-40) ммоль 1/2O /кг
124.	ГОСТ Р 50457, п. 4	Жиры и масла животные	10.41 20.59.20	1501-1516	Кислотное число	(0,1-75,0) мл КОН/г
125.	ГОСТ 31933, п. 7.1	Растительные масла	10.41	1501-1516	Кислотное число	(0,1-30,0) мг КОН/г
126.	ГОСТ 15113.0	Пищевые концентраты	10.83.12 10.83.14 10.89	2101-2104 2106	Отбор проб	-
127.	ГОСТ 15113.3, п. 2	Пищевые концентраты	10.89.11 10.86.10 10.62.13.	2101-2104 2106	Внешний вид	Описание характеристик / описание характеристик

1	2	3	4	5	6	7
			130			стик несвойственных
					Цвет	Описание характеристик стик свойственных / описание характеристик стик несвойственных
					Запах	Описание характеристик стик свойственных / описание характеристик стик несвойственных
					Вкус	Описание характеристик стик свойственных / описание характеристик стик несвойственных
					Консистенция	Описание характеристик стик свойственных / описание характеристик стик несвойственных
128.	ГОСТ 15113.4, п. 2				Массовая доля влаги/влажность	(0,5-30,0) %
	ГОСТ 15113.4, п. 3				Массовая доля влаги/влажность	(0,5-30,0) %
129.	ГОСТ 15113.7, п. 2				Массовая доля поваренной соли/ хлоридов	(0,3-36) %
130.	ГОСТ 15113.8, п. 3				Количество золы, нерастворимой в 10 %-ном растворе HCl/ массовая доля золы (песка), нерастворимой в 10 %-ном растворе HCl	(0,05-2,0) %
131.	ГОСТ 15113.5, п. 2, п. 3				Кислотность, в пересчете на соответствующую кислоту/кислотность общая	(0,07-40) % (0,07-40) °
132.	ГОСТ 15113.6, п. 3	Пищевые концентраты (сладкие блюда, сухие про-	10.89.11 10.86.10	2101-2104 2106	Массовая доля сахара	(1,0-90) %

1	2	3	4	5	6	7
		дукты для детского и диетического питания, полуфабрикаты мучных изделий и сухих завтраков)				
133.	ГОСТ 15113.9, п. 3 а	Пищевые концентраты	10.89.11 10.86.10	2101-2104 2106	Массовая доля жира	(0,5-16) %
134.	ГОСТ 15113.9, п. 6				Массовая доля жира	(0,5-16) %
135.	ГОСТ Р 52610	Пищевые концентраты (концентраты обеденных и сладких блюд, сухие завтраки)	10.89.11 10.86.10	2101-2104 2106	Массовая доля влаги	(3,0-15,0) %
136.	ГОСТ Р 51575, п. 4.1	Соль поваренная пищевая йодированная	10.84.30. 130	2501009110	Массовая доля йода/йод	(20-60) x10 <sup>-4</sup> % (20-60) мкг/г (0,020-0,060) мг/г
	ГОСТ Р 51575, п. 4.2				Массовая доля йода/йод	(20-60) x10 <sup>-4</sup> % (20-60) мкг/г (0,020-0,060) мг/г
137.	МУ 1-40/3805-91, п. 7.1.1	Продукция общественного питания (кулинарная продукция и готовые блюда, и изделия)	-	-	Эффективность тепловой обработки – пероксидаза	Обнаружено/не обнаружено
	МУ 1-40/3805-91, п. 7.2.1				Степень термического окисления фритюрного жира/содержание окисленных веществ	Менее 1,0 % / более 1,0 %
138.	МУ 1-40/3805-91, п. 7.3				Расчетный показатель: сухие вещества, жиры (теоретически максимальные и минимально-допустимые)	-
	МУ 1-40/3805-91, п. 7.4.5				Расчетный показатель: химический состав и энергетическая ценность/калорийность (теоретическая, минимально-допустимая)	-
					Расчетный показатель: химический состав и энергетиче-	-

1	2	3	4	5	6	7
					ская ценность/калорийность, углеводы (фактические). Показатели, необходимые для проведения расчета и определяемые инструментальными методами: сухие вещества, белки, масса жира в порции блюда, зола/минеральные вещества	
139.	МУ 1-40/3805-91, п. 2.1.1, п. 2.1.2				Массовая доля сухих веществ	(1,0-95,0) %
140.	МУ 1-40/3805-91, п. 2.1.4				Массовая доля сухих веществ	(0,1-60,0) %
141.	МУ 1-40/3805-91, п. 2.2.5				Масса жира в порции блюда	(0,3-100) г
142.	МУ 1-40/3805-91, п. 2.3.4				Массовая доля редуцирующего сахара/сахарозы/общего сахара	(0,1-30,0) %
143.	МУ 1-40/3805-91, п. 2.3.5				Массовая доля сахарозы в пересчете на сухое вещество	(1,0-60,0) %
	МУ 1-40/3805-91, п. 2.3.6				Массовая доля сахара (сахарозы) в креме	(0,1-30,0) %
					Массовая доля сахара в водной фазе крема	(1,0-50,0) %
144.	МУ 1-40/3805-91, п. 2.5.1				Общая (титруемая) кислотность	(0,1-250,0) °Т / (0,1-30,0) %
	МУ 1-40/3805-91, п. 2.5.3				Щелочность	(0,1-5,0) °
	МУ 1-40/3805-91, п. 2.8.1				Массовая доля хлористого натрия/поваренной соли/хлорида натрия	(0,1-10,0) %
145.	МУ № 4287-86	Продукция общественного питания (питание в органи-	-	-	Расчетный показатель: белок/белки, жир/жиры, углево-	-



1	2	3	4	5	6	7
		зованных коллективах)			ды, сухие вещества, зола/минеральные вещества, энергетическая ценность (расчетные)	
					Расчетный показатель: энергетическая ценность, углеводы (фактические). Показатели, необходимые для проведения расчета и определяемые инструментальными методами: белки, жиры, сухие вещества, зола/минеральные вещества	-
					Жир (фактический)	(0,3-100) г
					Сухие вещества (фактические)	(0,1-300) г
146.	Методическое указание по контролю норм вложения сырья и калорийности кулинарных изделий в предприятиях общественного питания (Приказ № 661 от 16.08.1950г.), Химический состав и калорийность российских продуктов под ред. В.А. Тутельяна, 2012 г.	Продукция общественного питания	-	-	Расчетный показатель: жир/жиры, сухие вещества, минеральные соли/зола, калорийность/энергетическая ценность (теоретические и минимально-допустимые)	-
					Расчетный показатель: калорийность/энергетическая ценность, минеральные соли/зола (фактические). Показатели, необходимые для проведения расчета и определяемые инструментальными методами: сухие вещества, жир	-
					Сухие вещества	(0,1-300) г
					Жир	(0,3-100) г
147.	ГОСТ Р 54607.1	Продукции общественного питания	-	-	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
148.	ГОСТ Р 54607.3, п. 6.2	Продукция общественного питания. Фритюрные жиры при жарке кулинарных изделий	-	-	Степень термического окисления (продукты окисления)	менее 1% / более 1 %
149.	ГОСТ Р 54607.3, п. 7.1	Продукция общественного питания (мясные и рыбные кулинарные исследования)	-	-	Эффективность тепловой обработки:	Отсутствие /наличие
	ГОСТ Р 54607.3, п. 7.2				пероксидаза фосфатаза	
150.	ГОСТ Р 54607.4, п. 7.1	Продукция общественного питания - полуфабрикаты, блюда и кулинарные изделия	-	-	Массовая доля сухих веществ	(1,0-95,0) %
	ГОСТ Р 54607.4, п. 7.2				Массовая доля сухих веществ	(1,0-95,0) %
151.	ГОСТ Р 54607.8, п. 7.1	Продукция общественного питания с высоким содержанием сахара в сладких блюдах	-	-	Массовая доля сухих веществ в блюде	(0,1-60,0) %
152.	ГОСТ Р 54607.8, п. 7.3	Продукция общественного питания - блюда и кулинарные изделия	-	-	Массовая доля жира	(0,1-60,0) %
153.	ГОСТ Р 54607.5, п. 7.3	Продукция общественного питания - полуфабрикаты, блюда и изделия	-	-	Массовая доля жира в порции блюда	(0,1-60,0) %
154.	ГОСТ Р 54607.10	Продукция общественного питания: закуски, блюда, гарниры, напитки и рационы питания	-	-	Массовая доля общей золы	(0,05-7,0) %
155.	ГОСТ 7194, п. 2.1	Свежий картофель	01.13.51	0701	Отбор проб	-
156.	ГОСТ 34129	Соленые и квашеные овощи, соленые и моченые фрукты, их смеси, полуфабрикаты из них	10.39	2001-2009	Отбор проб	-
157.	ГОСТ 8756.0	Консервированные пищевые	10.13.15	1602	Отбор проб	

1	2	3	4	5	6	7
		продукты, кроме молочных	10.20.25 10.31.14 10.39	1604 2001-2006		-
158.	ГОСТ 26313, п. 6	Продукты переработки фруктов и овощей, в том числе на фруктовые и овощные соки, нектары, сокодержущие напитки, фруктовые и овощные концентрированные соки, пюре и концентрированные пюре, морсы и концентрированные морсы, кисели, компоты, в том числе изготовленные из сушеных фруктов (сухофруктов), джемы, повидло, варенья, фруктовые и овощные соусы, кетчупы	10.32 10.39 10.84.12	2007 2009	Отбор проб	-
159.	ГОСТ 33770, п. 3	Соль поваренная пищевая йодированная	10.84.30.130	2501	Отбор проб	-
160.	ГОСТ 9792	Фаршированные, варено-копченые, полукопченые, вареные, сырокопченые, сырые, ливерные и кровяные колбасы, мясные хлеба, сосиски, сардельки, продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц (вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, запеченные, жареные и сырокопченые), бекон соленый в полутушах, а также зельцы,	10.13.14 10.85.11	1601-1602	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
		студни, холодец и паштеты				
161.	ГОСТ Р 51447	Мясо и мясные продукты, включая мясо и продукты из мяса птицы	10.11 10.12	0201-0203 0206-0207	Отбор проб	-
162.	ГОСТ 31467	Мясо птицы (тушки и их части, мясо птицы механической обвалки), пищевые субпродукты и полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы	10.12 10.13	0207	Отбор проб	-
163.	ГОСТ 31720, п. 4	Пищевые яичные продукты, выработанные из пищевых яиц сельскохозяйственной птицы: яичную массу; яичный меланж, яичный белок, яичный желток жидкие и сухие; полуфабрикаты и кулинарные изделия из яиц, яичного меланжа, яичного белка и яичного желтка	10.89.12	0408	Отбор проб	-
164.	ГОСТ 26809.1	Молоко, молочные, молочные составные и молочносодержащие продукты	10.51	0401-0404 0406	Отбор проб	-
165.	ГОСТ 26809.2	Масло (топленое и сливочное, кроме сухого) и масляная паста из коровьего молока, молочный жир, сливочно-растительные спреды и топленые смеси, сыры, сырные массы, сырные продукты, плавленые сыры, плавленые сырные продукты	10.51	0405-0406	Отбор проб	-
166.	ГОСТ 26312.1, п. 2	Крупа	10.61.3	1103	Отбор проб	-
167.	ГОСТ 27668	Мука и отруби	10.61.21	1101-1105	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
				2302		
168.	ГОСТ 13586.3	Зерно зерновых (злаковых) и зернобобовых культур и кукурузы в початках	01.11	1001-1008	Отбор проб	-
169.	ГОСТ 12569	Сахар белый, прочие виды сахара и тростниковый сахар-сырец	10.81.1	1701	Отбор проб	-
170.	ГОСТ 5904	Кондитерские изделия	10.71.1 10.72.2 10.82.2	1704 1806 1905	Отбор проб	-
171.	ГОСТ ISO 1839	Чай из упаковок любого объема	10.83.13	0902	Отбор проб	
172.	ГОСТ 31654, п. 7.1	Пищевые куриные яйца - диетические и столовые, предназначенные для реализации	01.47.21	0407	Отбор проб	
173.	ГОСТ 12786	Пиво	11.05.10	2203	Отбор проб	-
174.	ГОСТ 31730	Винодельческая продукция в стеклянных бутылках и наливом	11.02.1- 11.02.12 11.04.10	2204 2205	Отбор проб	-
175.	ГОСТ 32080, п. 4.1	Ликероводочные изделия: крепкие ликеры, десертные ликеры, эмульсионные ликеры, кремы, наливки, пунши, сладкие настойки, полусладкие настойки, слабоградусные полусладкие настойки, горькие настойки, слабоградусные горькие настойки, десертные напитки, аперитивы, коктейли, бальзамы, слабоградусные газированные и негазированные напитки, спиртные напитки из	11.01.10	2206 2208	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
		зернового сырья, а также джины, виски, ром, текилу, аквавит и другие ликероводочные изделия, полученные из растительного сырья				
176.	ГОСТ 32035, п. 4	Водка и особые водки	11.01.10	2208.60	Отбор проб	-
177.	ГОСТ 32190	Растительные масла, в том числе подвергнутые переработке с изменением химического состава, любого места происхождения, назначения, способа производства	10.41.2 10.41.5 10.41.6	1507-15012	Отбор проб	-
178.	ГОСТ Р ИСО 5555	Сырые либо прошедшие обработку животные и растительные жиры и масла любого происхождения в твердой и жидкой фазах	10.41	1501-1515	Отбор проб	-
179.	РД 52.24.496-2018, п. 9.1	Вода природная, очищенная сточная	-	-	Температура	(0-50) °С
180.	РД 52.24.496-2018, п. 9.2.1				Прозрачность	(4-30) см
	РД 52.24.496-2018, п. 10				Интенсивность запаха / запах при 20 °С	(0-5) баллов
					Интенсивность запаха / запах при 60 °С	(0-5) баллов
181.	ГОСТ Р 57164, п. 5.8.1.3	Вода природная, питьевая, в том числе расфасованная в емкости.	11.07.11	2201	Интенсивность запаха / запах при 20 °С	(0-5) баллов
	ГОСТ Р 57164, п. 5.8.1.4				Интенсивность запаха / запах при 60 °С	(0-5) баллов
	ГОСТ Р 57164, п. 5.8.2				Интенсивность вкуса и привкуса /вкус и привкус	(0-5) баллов
182.	ГОСТ Р 57164, п. 6				Мутность (по формазину)	(1-40) ЕМФ (ЕМ/дм <sup>3</sup> )

1	2	3	4	5	6	7
183.	ПНД Ф 14.1:2:4.213-05	Вода питьевая, природная, сточная	-	-	Мутность (по формазину)	(1,0-100,0) ЕМФ (ЕМ/дм <sup>3</sup> )
184.	ГОСТ 31868 метод Б	Вода природная (поверхностная и подземная), питьевая, в том числе расфасованная в емкости.	11.07.11	2201	Цветность	(1-70) градусов цветности
185.	ГОСТ 4011, п. 2	Вода питьевая. Упакованная питьевая вода, включая природную минеральную воду	11.07.11	2201	Массовая концентрация железа общего/железо	(0,10-2,00) мг/дм <sup>3</sup>
186.	ГОСТ 33045 метод А	Вода питьевая (в том числе расфасованная в емкости), природная (поверхностная и подземная), сточная. Вода дистиллированная	11.07.11	2201	Массовая концентрация аммиака и ионов аммония (суммарно)	(0,10-300) мг/дм <sup>3</sup>
	ГОСТ 33045 метод Б	Вода питьевая (в том числе расфасованная в емкости), природная (поверхностная и подземная), сточная. Вода дистиллированная- откуда	11.07.11	2201	Массовая концентрация нитритов/нитриты	(0,003-30,0) мг/дм <sup>3</sup>
	ГОСТ 33045 метод Д	Вода питьевая (в том числе расфасованная в емкости), природная (поверхностная и подземная), сточная.	11.07.11	2201	Массовая концентрация нитратов/нитраты	(0,1-200) мг/дм <sup>3</sup>
187.	ГОСТ 31954 метод А	Вода природная (поверхностная и подземная), в том числе вода источников питьевого водоснабжения, питьевая, в том числе расфасованная в емкости.	11.07.11	2201	Жесткость/жесткость общая	(0,1-10,0) °Ж (мг-экв/л)
188.	ГОСТ 4245, п. 2.	Вода питьевая. Упакованная питьевая вода, включая природную минеральную воду	11.07.11	2201	Содержание хлоридов (хлор-ион)/хлориды	(10,0-1000,0) мг/дм <sup>3</sup>
189.	РД 52.24.407-2017	Вода природная, очищенная	-	-	Массовая концентрация	(10-20000) мг/дм <sup>3</sup>

1	2	3	4	5	6	7
		сточная			хлоридов/хлориды	
190.	ГОСТ 4386 вариант А	Вода питьевая. Упакованная питьевая вода, включая природную мине- ральную воду	11.07.11	2201	Массовая концентрация фторидов/фториды	(0,05-1,0) мг/дм <sup>3</sup>
191.	ГОСТ 4389, п. 2.	Вода питьевая. Упакованная питьевая вода, включая природную мине- ральную воду	11.07.11	2201	Содержание сульфатов/сульфаты	(10,0-1000,0) мг/дм <sup>3</sup>
192.	ГОСТ 31940 метод 3	Вода питьевая (в том числе расфасованная в емкости), вода подземная, поверхност- ная.	11.07.11	2201	Массовая концентрация сульфатов (сульфат-ионов) /сульфаты	(2-50) мг/дм <sup>3</sup>
193.	ПНД Ф 14.1:2.159- 2000	Вода природная, сточная	-	-	Массовая концентрация сульфатов (сульфат-ионов) /сульфаты	(10-1000) мг/дм <sup>3</sup>
194.	ГОСТ 18164	Вода питьевая. Лечебные, лечебно-столовые и природные столовые пить- евые минеральные воды. Упакованная питьевая вода, включая природную мине- ральную воду	11.07 10.86.10.300	2201 2202	Сухой остаток/минерализация общая	(10,0-2000,0) мг/дм <sup>3</sup>
195.	ГОСТ 18309 метод В	Вода питьевая (в том числе расфасованная в емкости), природная (поверхностная и подземная), сточная.	11.07.11	2201	Массовая концентрация общего фосфора и фосфора фосфатов/фосфаты	(0,1-1000) мг/дм <sup>3</sup>
196.	ГОСТ 18165, метод Б	Питьевая, в том числе рас- фасованная в емкости, при- родная и сточная вода Упакованная питьевая вода, включая природную мине- ральную воду. Вода дистиллированная	11.07.11	2201	Массовая концентрация алюминия/алюминий	(0,04-0,56) мг/дм <sup>3</sup>



1	2	3	4	5	6	7
197.	ПНД Ф 14.1:2:4.112-97	Вода питьевая, поверхностная, сточная	-	-	Массовая концентрация фосфат-ионов	(0,05-80,0) мг/дм <sup>3</sup>
198.	ГОСТ 31857 метод 3	Вода питьевая, в том числе расфасованная в емкости, природная (поверхностная и подземная), в том числе вода источников питьевого водоснабжения.	11.07.11	2201	Массовая концентрация анионных поверхностно-активных веществ (АПАВ)/поверхностно активные вещества (ПАВ), анионоактивные	Без разбавления: (0,015-0,25) мг/дм <sup>3</sup> При разбавлении: (0,015-25) мг/дм <sup>3</sup>
199.	РД 52.24.368-2006	Вода природная, очищенная сточная	-	-	Массовая концентрация анионных синтетических поверхностно-активных веществ (СПАВ)	(0,010-0,400) мг/дм <sup>3</sup>
200.	ГОСТ 31956, п. 4, п. 6	Вода питьевая (в том числе расфасованная в емкости первой категории), природная, сточная, очищенная сточная.	11.07.11	2201	Массовая концентрация хрома (VI)/хром (VI)	(0,025-25,0) мг/дм <sup>3</sup>
201.	ГОСТ 31957 метод А	Вода питьевая, в том числе расфасованная в емкости (кроме газированной), вода источников питьевого водоснабжения, природная и сточная.	11.07.11	2201	Молярная концентрация щелочности	(0,1-100) моль/дм <sup>3</sup>
					Массовая концентрация карбонатов	(6-6000) мг/дм <sup>3</sup>
					Массовая концентрация гидрокарбонатов /гидрокарбонат-ион	(6,1-6100) мг/дм <sup>3</sup>
202.	РД 52.24.403-2007	Вода природная, очищенная сточная	-	-	Массовая концентрация ионов кальция	(1,0-2000) мг/дм <sup>3</sup>
203.	РД 52.24.433-2018	Поверхностные воды суши. Упакованная питьевая вода, включая природную минеральную воду	11.07.11	2201	Массовая концентрация кремния (моно-димерные формы)	(0,5-15,0) мг/дм <sup>3</sup>
204.	ГОСТ 4388, п. 2	Вода питьевая. Упакованная питьевая вода, включая природную минеральную воду	11.07.11	2201	Массовая концентрация меди/медь	(0,02-0,5) мг/дм <sup>3</sup>

1	2	3	4	5	6	7
205.	ПНД Ф 14.1:2:3:4.121-97	Вода питьевая, природная (поверхностная и подземная), сточная, очищенная сточная	-	-	Водородный показатель/pH	(1,0-12,0) единиц pH
206.	ГОСТ 4974, п. 6.3	Вода питьевая, в том числе расфасованная в емкости, вода подземных и поверхностных источников питьевого водоснабжения	11.07.11	2201	Массовая концентрация марганца/марганец	Без разбавления: (0,01-5,00) мг/дм <sup>3</sup> При разбавлении: (0,01-500,0) мг/дм <sup>3</sup>
207.	ПНД Ф 14.1:2:4.114-97	Вода питьевая, поверхностная, сточная	-	-	Массовая концентрация сухого остатка/общая минерализация	(50-25000) мг/дм <sup>3</sup>
208.	ПНД Ф 14.1:2:4.113-97	Вода питьевая, природная (поверхностная в случае аварийных (чрезвычайных) ситуаций), сточная	-	-	Массовая концентрация «общего хлора» (остаточный активный)/остаточный свободный хлор	(0,05-1000) мг/дм <sup>3</sup>
209.	ГОСТ Р 55684 способ Б	Вода питьевая (в том числе расфасованная в емкости), природная (поверхностная и подземная)	11.07.11	2201	Перманганатная окисляемость в пересчете на атомарный кислород/ окисляемость перманганатная	(0,25-100,0) мгО/дм <sup>3</sup>
210.	ПНД Ф 14.1:2:4.154-99	Вода питьевая (в том числе расфасованная в емкости), природная (в том числе подземных и поверхностных источников водоснабжения), сточная (в том числе очищенная и ливневая), вода бассейнов, аквапарков	-	-	Перманганатная окисляемость в расчете на атомарный кислород/ окисляемость перманганатная	(0,25-100,0) мгО/дм <sup>3</sup>
211.	ПНД Ф 14.1:2:3.101 - 97	Вода природная (поверхностная и подземная), сточная (производственная, хозяйственно-бытовая, очищенная)	-	-	Массовая концентрация растворенного кислорода/растворенный кислород	(1,0-15,0) мг/дм <sup>3</sup>
212.	ПНД Ф 14.1:2:3:4.123-97	Вода природная поверхностная пресная, грунтовая,	-	-	Биохимическое потребление кислорода БПК <sub>5</sub>	(0,5-1000) мгО <sub>2</sub> /дм <sup>3</sup>

1	2	3	4	5	6	7
	(йодометрический метод)	сточная, очищенная сточная				
213.	РД 52.24.420-2019	Вода поверхностная, очищенная сточная	-	-	Биохимическое потребление кислорода БПК <sub>5</sub>	(1,0-11,0) мг/дм <sup>3</sup>
214.	ПНД Ф 14.1:2:3.100-97	Вода природная (поверхностная и подземная), сточная (производственная, хозяйственно-бытовая, ливневая, очищенная)	-	-	Химическое потребление кислорода (ХПК)	(4,0-2000) мг/дм <sup>3</sup>
215.	ПНД Ф 14.1:2:3.110-97	Вода природная (поверхностная и подземная), сточная (производственная, хозяйственно-бытовая, ливневая, очищенная)	-	-	Массовая концентрация взвешенных веществ/ взвешенные вещества	(3,0-5000) мг/дм <sup>3</sup>
216.	МУ 31-03/04 п. 8.1 ФР.1.31.2004.00987	Вода питьевая, природная, сточная	-	-	Массовая концентрация свинца/свинец	(0,0002-0,05) мг/дм <sup>3</sup>
					Массовая концентрация кадмия/кадмий	(0,0002-0,001) мг/дм <sup>3</sup>
					Массовая концентрация цинка/цинк	(0,0005-0,1) мг/дм <sup>3</sup>
217.	ГОСТ 6709-72, п. 3.3	Вода дистиллированная	-	-	Массовая концентрация остатка после выпаривания	Менее/более 5 мг/ дм <sup>3</sup>
218.	ГОСТ 6709-72, п. 3.5				Массовая концентрация аммиака и аммонийных солей	Менее/более 0,02 мг/дм <sup>3</sup>
ГОСТ 6709-72, п. 3.6	Массовая концентрация нитратов				Менее/более 0,2 мг/дм <sup>3</sup>	
ГОСТ 6709-72, п. 3.7	Массовая концентрация сульфатов				Менее/более 0,5 мг/дм <sup>3</sup>	
ГОСТ 6709-72, п. 3.10	Массовая концентрация железа				Менее/более 0,05 мг/дм <sup>3</sup>	
ГОСТ 6709-72, п. 3.11	Массовая концентрация кальция				Менее/более 0,8 мг/дм <sup>3</sup>	
ГОСТ 6709-72, п. 3.12	Массовая концентрация меди				Менее/более 0,02 мг/дм <sup>3</sup>	

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ 6709-72, п. 3.15				Массовая концентрация веществ, восстанавливающих марганцовокислый калий	Менее/ более 0,08 мг/ дм <sup>3</sup>
219.	ГОСТ 6709-72, п. 3.16				Водородный показатель рН	(4-9) рН
220.	Руководство к при- бору «Анион-4120»				Удельная электрическая проводимость (УЭП)	(0,0001-10) См/м
221.	ГОСТ 31861	Любые типы вод. Упакованная питьевая вода, включая природную мине- ральную воду	11.07.11	2201	Отбор проб	-
222.	ГОСТ Р 56237 (ИСО 5667-5-2006)	Питьевая вода, предназна- ченная для потребления че- ловеком, централизованных систем питьево- го водоснабжения, домовых распределительных сетей централизованного водо- снабжения	-	-	Отбор проб	-
223.	ПНД Ф 12.15.1-08	Все виды сточных вод, орга- низованно сбрасываемых в окружающую природную среду	-	-	Отбор проб	-
224.	МУК 4.3.2900-11	Вода систем централизован- ного горячего водоснабже- ния	-	-	Температура	(20-100) °С
225.	ГОСТ 17.2.3.01	Атмосферный воздух	-	-	Отбор проб	-
226.	ГОСТ Р ИСО 16000- 1	Воздух замкнутых помеще- ний	-	-	Отбор проб	-
227.	ГОСТ Р ИСО 16000- 2	Воздух замкнутых помеще- ний	-	-	Отбор проб (на содержание формальдеги- да)	-
228.	РД 52.04.186-89, п. 4.4	Атмосферный воздух Воздух замкнутых помеще-	-	-	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
229.	РД 52.04.186-89, п. 5.2.1.1	ний			Аммиак	(0,01-2,5) мг/м <sup>3</sup>
	РД 52.04.186-89, п. 5.2.1.4				Диоксид азота/азота диоксид	(0,02-1,4) мг/м <sup>3</sup>
	РД 52.04.186-89, п. 5.2.7.4				Сероводород/дигидросульфид	(0,004-0,12) мг/м <sup>3</sup>
	РД 52.04.186-89, п. 5.3.3.5				Фенол/гидроксибензол	(0,004-0,2) мг/м <sup>3</sup>
230.	РД 5.2.04.794-2014	Атмосферный воздух	-	-	Массовая концентрация диоксида серы/сера диоксид	(0,03-5,0) мг/м <sup>3</sup>
231.	РД 52.04.823-2015	Атмосферный воздух Воздух замкнутых помеще- ний	-	-	Массовая концентрация фор- мальдегида/формальдегид	(0,01-0,20) мг/м <sup>3</sup>
232.	ГОСТ 12.1.005	Воздух рабочей зоны	-	-	Отбор проб	-
233.	МУ №1461-76 выпуск 13	Воздух рабочей зоны	-	-	Фенол/гидроксибензол	(0,12-6,00) мг/м <sup>3</sup>
234.	МУ 1639-77	Воздух рабочей зоны	-	-	Озон	(0,05-0,24) мг/м <sup>3</sup>
235.	МУ № 4188-86 выпуск 9	Воздух рабочей зоны	-	-	Ртуть	(0,005-0,50) мг/м <sup>3</sup>
236.	МУ № 4588-88 выпуск 10	Воздух рабочей зоны	-	-	Серная кислота	(0,5-5) мг/м <sup>3</sup>
237.	МУ № 4945-88, п. 3.1	Воздух рабочей зоны при сварочных работах	-	-	Марганец/марганец в сварочных аэрозолях	(0,05-1,25) мг/м <sup>3</sup>
					Железо	(1,5-15) мг/м <sup>3</sup>
238.	МУК 4.1.2468-09	Воздух рабочей зоны	-	-	Массовая концентрация пыли/пыль	(1,0-250) мг/м <sup>3</sup>
239.	МУК 4.1.2469-09	Воздух рабочей зоны	-	-	Массовая концентрация фор- мальдегида/формальдегид	(0,25-3,00) мг/м <sup>3</sup>
240.	МУК 4.1.2470-09	Воздух рабочей зоны	-	-	Сероводород/дигидросульфид	(5,0-40,0) мг/м <sup>3</sup>
241.	МУК 4.1.2473-09	Воздух рабочей зоны	-	-	Массовая концентрация диок- сида азота/азота диоксид	(1-20) мг/м <sup>3</sup>
242.	ГОСТ Р ИСО 11465	Все типы почв	-	-	Массовое отношение влаги	(0-40) %

1	2	3	4	5	6	7
243.	ГОСТ 26423	Почва	-	-	Водородный показатель/ рН	(1-12) ед. рН
244.	ГОСТ 26951	Почва	-	-	Массовая доля нитратов/нитраты	(2,8-109) мг/кг
245.	ПНД Ф 16.1.41-04	Почва	-	-	Массовая концентрация нефтепродуктов/нефтепродукты	(20,0-50000) мг/кг
246.	ПНД Ф 16.1:2:2.2:3.37-2002	Почва	-	-	Валовое содержание серы	(80-5000) млн <sup>-1</sup> (мг/кг)
247.	ПНД Ф 16.1:2:2.2:3.53-08	Почва	-	-	Массовая доля водорастворимых сульфат - ионов	(20,0-1000) мг/кг
248.	ГОСТ 17.4.4.02	Почва	-	-	Отбор проб	-
249.	ГОСТ 17.4.3.01	Почва в местах организованных и неорганизованных выбросов и сбросов	-	-	Отбор проб	-
250.	МУ 2.1.7.730-99, раздел 5.3	Почва населенных мест, сельскохозяйственных угодий, территорий курортных зон и отдельных учреждений	-	-	Отбор проб	-
251.	ГОСТ 32386	Товары бытовой химии	-	-	Массовая доля активного хлора	(0,20-8,0) %
252.	ГОСТ Р 56991, п. 4	Дезинфицирующие средства и антисептики	-	-	Массовая доля перекиси водорода	(0,1-25,0) %
253.	ГОСТ Р 57001	Дезинфицирующие средства и антисептики	-	-	Массовая доля активного хлора (для порошков и таблеток)	(0,20-8,0) %
					Массовая концентрация активного хлора (для жидкости)	(3,0-200) г/дм <sup>3</sup>
254.	ГОСТ Р 57474, п. 4	Химические дезинфицирующие средства и антисептики	-	-	Массовая доля четвертичного аммониевого соединения	(0,1-80,0) %
255.	ГОСТ 29188.0	Парфюмерно-косметическую продукция, кроме туалетного твердого	20.42	3301-3306	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
		мыла				
256.	МУК 4.2.801-99, п. 3.1	Парфюмерно-косметическая продукция	20.42	3301-3306	Отбор проб	-
257.	ГОСТ 18321 п. 3.4	Пищевые продукты и продовольственное сырье. Биологически активные добавки к пище (штучная продукция)	-	0401-0406 9603 9608	Отбор проб	-
258.	ГОСТ 9173	Все виды трикотажных изделий	14.19	6001-6406	Отбор проб	-
259.	ГОСТ 20566, п. 7	Суровые и готовые текстильные ткани и штучные изделия из волокон и нитей всех видов	14.19	6101-6117	Отбор проб	-
260.	ГОСТ 31904	Пищевые продукты	01.11 10.11-10.89	0201-0408 0701-0910 1102-1108 1501-2208	Отбор проб	-
261.	ГОСТ ISO 7218, п. 10	Пищевые продукты	01.41.20.110 10.11 - 10.13 10.20 10.32 10.41 10.42 10.51 10.52 10.6210.71 10.72 10.82 10.83 10.85 10.86 10.89 11.01 11.05 11.07	0201 - 0210 0301 - 0308 0401 - 0408 0902 1108 1500 16.0100-1605 1905 2101 2103 - 2106 2201 - 2203 2206	Расчет и выражение результатов при исследованиях на микробиологические показатели	-

1	2	3	4	5	6	7
262.	ГОСТ 26669	Пищевые продукты	10.20 10.32 10.41 10.42 10.62 10.71 10.72 10.83 10.85 10.86 10.89 11.05 11.07	0301 – 0308 0902 1108 1500 1604-1605 1905 2103 - 2104 2201 - 2203 2206	Подготовка проб при исследованиях на микробиологические показатели	-
263.	ГОСТ 10444.15, п. 6.2.	Пищевые продукты	10.11 10.13 10.20 10.32 10.41 10.42 10.62 10.71 10.83 10.85 10.86 10.89	0201 - 0206 0208 - 0210 0301 – 0308 0710 0712 0811 0813 0902 1108 1504 160100-1605 1901 1905 2001 - 2009 2103 2104	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов/ КМАФАнМ	(<math>1 \times 10^1 - 9,9 \times 10^8</math> КОЕ/г (см <sup>3</sup> )
264.	ГОСТ 31747, п. 4.1	Пищевые продукты, кроме молока и молочных продуктов	10.11 - 10.13 10.20 10.32 10.41 10.42 10.62 10.71 10.83 10.85 10.86 10.89	0201 - 0210 0301 - 0308 0710 - 0712 0811 0813 0902 1108 1504 160100-1605 1901 1905 2001 - 2009 2103 - 2104	Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)/БГКП	Обнаружено/ не обнаружено
265.	ГОСТ 30726, п. 7	Пищевые продукты	10.12 10.13 10.32 10.51 10.85 10.86 10.89	0401-0406 160100-1602 2009 2104	Бактерии вида Escherichia coli/ E. coli	Обнаружено/ не обнаружено



1	2	3	4	5	6	7
266.	ГОСТ 31708 (ISO 7251:2005), п. 4.1	Продукты, предназначенные для употребления в пищу человеком	10.12 10.13 10.32 10.51 10.85 10.86 10.89	0401-0406 160100-1602 2009 2104	Презумптивная Escherichiacoli / E. coli	Обнаружено/ не обнаружено
267.	ГОСТ 31746, п. 4.1.1	Пищевые продукты, кроме молока и молочных продук- тов	10.11 - 10.13 10.20 10.32 10.41 - 10.42 10.71 10.72 10.85 10.86 10.89	0201 - 0210 0301 - 0308 1500 160100-1605 1905 2006 - 2009 2103 2104	Коагулазоположительные стафилококки и Staphylococ- cus aureus/ S. aureus	Обнаружено/ не обнаружено
268.	ГОСТ 28560, п. 4	Пищевые продукты	10.11 10.13 10.20 10.71 10.86 10.89	0201 - 0206 0305 - 0308 0701 - 0712 160100-1605 2004 - 2008 2104	Бактерии родов Proteus	Обнаружено/ не обнаружено
269.	ГОСТ 10444.12, п. 4	Пищевые продукты и корма для животных, кроме молока и молочных продуктов	10.11 - 10.13 10.20 10.32 10.41 - 10.42 10.71 10.72 10.83 10.85 10.86 10.89	0201 - 0210 0301 - 0308 0701 - 0714 0803 - 0813 0902 1500 160100-1605 1901 1905 2001 - 2009 2103 2104	Дрожжи	(<1x10 <sup>1</sup> -9,9x10 <sup>8</sup> ) КОЕ/г (см <sup>3</sup> )
					Плесневые грибы/ плесени	(<1x10 <sup>1</sup> -9,9x10 <sup>8</sup> ) КОЕ/г (см <sup>3</sup> )
270.	ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002), п. 4	Пищевые продукты	01.13-01.20 10.11-10.13	0201 - 0206 0208 - 0210	Бактерии рода Salmonella / сальмонелла	Обнаружено/ не обнаружено
271.	ГОСТ 32010, п. 4	Пищевые продукты	10.20 10.32 10.41 - 10.42 10.70 10.83	0301 - 0308 0701 - 0712 0902 1108 1500 160100-1605	Бактерии рода Shigella	Обнаружено/ не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
			10.85 10.86 10.89 11.05 11.07	1901 1905 2001 - 2009 2103 - 2104 2201 - 2203 2206		
272.	ГОСТ 32031, п. 5	Пищевые продукты	01.41.20.110	0201 - 0210	Бактерии рода <i>Listeria monocytogenes</i>	Обнаружено/ не обнаружено
273.	МУК 4.2.1122-02, п.2		10.11 10.13 10.20 10.32 10.40 10.51 10.52 10.85 10.86 10.89	0301 - 0308 0401 - 0406 0811 1500 160100-1605 2004 2005 2009 2103 - 2104		
274.	ГОСТ 28566, п. 4	Пищевые продукты	10.11 - 10.13 10.20 10.32 10.86 10.89	0201-0208 0307 -0308 160100-1605 2104	Энтерококки/ Бактерии рода <i>Enterococcus</i>	Обнаружено/ не обнаружено
275.	ГОСТ 32064 п. 9.1 (качественный ме- тод)	Продукты пищевые, а также корма для животных, пробы окружающей среды в сфере производства и обработки пищевых продуктов	10.11 - 10.13 10.20 10.85 10.86 10.89	16.0100-1605 2104	Бактерии семейства <i>Enterobacteriaceae</i>	Наличие/ отсутствие
276.	ГОСТ 10444.11, (ISO 15214:1998) п. 9	Пищевые продукты	10.32 10.86	2009	Мезофильные молочнокислые микроорганизмы	(<1x10 <sup>1</sup> -9,9x10 <sup>n</sup> ) КОЕ/см <sup>3</sup>
277.	ГОСТ Р 54755, п. 5	Пищевые продукты	10.86 11.07	2201- 2202	Бактерии вида <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Обнаружено/ не обнаружено
278.	ГОСТ Р 54755, п. 9		Бактерии вида <i>Pseudomonas aeruginosa</i>		Обнаружено/ не обнаружено	
279.	ГОСТ 30425,	Все виды полных консервов			<u>Промышленная стерильность:</u>	

1	2	3	4	5	6	7
	п. 7				Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов/КМАФАнМ	$(<1 \times 10^1 - 9,9 \times 10^0)$ КОЕ/г (см <sup>3</sup> )
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)/БГКП	Обнаружено/ не обнаружено
					Плесневые грибы и дрожжи	$(<1 \times 10^1 - 9,9 \times 10^0)$ КОЕ/г (см <sup>3</sup> )
					Молочнокислые микроорганизмы	Обнаружено/ не обнаружено
280.	ГОСТ 29185 (ISO 15213:2003), п. 9	Пищевые продукты и корма для животных	10.11 - 10.13 10.20 10.30 10.85 10.86 10.89	0209 - 0210 0302 - 0308 0710 - 0711 160100-1605 2004 – 2006 2103 2104	Сульфитредуцирующие бактерии рода Clostridium/ сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружено/ не обнаружено
281.	МУК 4.2.3019-12	Пищевые продукты. Смывы с овощей, фруктов и других продуктов, смывы с поверхности оборудования, инвентаря и тары овощехранилищах, пищеблоках организованных коллективов, домашних очагах. Биологический материал от людей	01.12 01.20 10.86 10.89	0701– 0712 0803 - 0813 2004 – 2006 2103 2104	Бактерии рода Yersinia/ Иерсинии	Обнаружено/ не обнаружено
282.	МУК 4.2.3019-1, п. 5.2.3	Пищевые продукты, смывы. Вода из емкостей и открытых водоемов			Отбор проб	
283.	ГОСТ Р 51448 (ИСО 3100-2-88)	Мясо и мясные продукты, включая мясо и продукты из мяса птицы	10.11 - 10.13 10.85 10.86 10.89	0201 - 0210 16.0100-1602	Подготовка проб при исследовании на микробиологические показатели	-

1	2	3	4	5	6	7
284.	ГОСТ Р 54674, п. 4.1	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12 - 10.13 10.86	0207 - 0210	Staphylococcus aureus/ S. aureus	Обнаружено/ не обнаружено
285.	ГОСТ Р 54674, п. 4.2				Staphylococcus aureus/ S. aureus	Обнаружено/ не обнаружено
286.	ГОСТ Р 54374, п. 8	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12 - 10.13 10.86	0207 - 0210	Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)/ БГКП	Обнаружено/ не обнаружено
287.	ГОСТ 7702.2.1 п. 7.1	Продукты убоя птицы, полуфабрикаты из мяса птицы, в том числе высокой степени готовности, предназначенные для пищевых целей; продукцию из мяса птицы, готовую к употреблению - колбасные, кулинарные изделия, консервы и др. Смывы с поверхности объектов окружающей производственной среды.	10.12 10.13 10.85 10.86 10.89	0207-0210 160100 1602	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (бактерий, дрожжей, грибов)/КМАФАнМ	(<math>1 \times 10^1 - 9,9 \times 10^6</math>) КОЕ/г (см <sup>3</sup> )
288.	ГОСТ 7702.2.6, п. 8	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты, колбасные изделия и продукты (кулинарные изделия и кулинарные полуфабрикаты) из мяса птицы, в т.ч. паштеты, готовые быстрозамороженные блюда, зельцы, студни, заливные, продукты сублимационной сушки из мяса птицы, также пищевой жирсырец птицы	10.12 - 10.13 10.85 10.86 10.89	0207 - 0210 16.0100-1602	Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружено/ не обнаружено
289.	ГОСТ 7702.2.7,	Мясо птицы, субпродукты и	10.12 - 10.13	0207 - 0210	Бактерии рода Proteus/	Обнаружено/

1	2	3	4	5	6	7
	п. 8	полуфабрикаты из мяса птицы, а также пищевой жир - сырец	10.86		Протей	не обнаружено
290.	ГОСТ 31468	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12 - 10.13 10.86	0207 - 0210	Бактерии рода Salmonella/ Сальмонеллы	Обнаружено/ не обнаружено
291.	ГОСТ 32149, п. 7	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы	01.47.2 10.89	0407 - 0408	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов / КМАФАнМ	(<math>1 \times 10^1 - 9,9 \times 10^0</math>) КОЕ/г (см <sup>3</sup> )
	ГОСТ 32149, п. 8				Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)/ Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)/ БГКП	Обнаружено/ не обнаружено
	ГОСТ 32149, п. 9				Бактерии рода Salmonella/сальмонеллы	Обнаружено/ не обнаружено
	ГОСТ 32149, п. 10				Бактерии рода Proteus/ Протей	Обнаружено/ не обнаружено
	ГОСТ 32149, п. 11				Бактерии вида Staphylococcus aureus/ S. aureus	Обнаружено/ не обнаружено
292.	ГОСТ 32901, п. 8.4	Молоко и молочная продукция, в том числе продукты детского питания	01.41.20.110 10.51 10.52 10.86.10.100	0401 - 0406	Количество мезофильных аэробных и факультативно - анаэробных микроорганизмов/ КМАФАнМ	(<math>1 \times 10^1 - 9,9 \times 10^0</math>) КОЕ/г (см <sup>3</sup> )
293.	ГОСТ 32901, п. 8.5				Бактерии группы кишечных палочек/БГКП	Обнаружено/ не обнаружено
294.	ГОСТ 32901, п. 8.8				<u>Промышленная стерильность:</u> Количество мезофильных аэробных и факультативно - анаэробных микроорганизмов/ КМАФАнМ	(<math>1 \times 10^1 - 9,9 \times 10^0</math>) КОЕ/г (см <sup>3</sup> )
		Плесневые грибы, дрожжи	Обнаружено/ не обнаружено			

1	2	3	4	5	6	7
					Молочнокислые микроорганизмы	Обнаружено/ не обнаружено
295.	ГОСТ 30706	Молочные продукты для детского питания	10.86.10.100	0403 0404 1901	Дрожжи и плесневые грибы	(<math>1 \times 10^1 - 9,9 \times 10^0</math> КОЕ/г (см <sup>3</sup> )
296.	ГОСТ 30705	Молочные продукты для детского питания	10.86.10.100	0401– 0402 0405 - 0406	Общее количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов/ КМАФАнМ	(<math>1 \times 10^1 - 9,9 \times 10^0</math> КОЕ/г (см <sup>3</sup> )
297.	МУК 4.2.999-00	Кисломолочные продукты	10.51 10.86.10.100	0403 0404	Бифидобактерии	(<math>1 \times 10^1 - 9,9 \times 10^0</math> КОЕ/см <sup>3</sup> )
298.	ГОСТ 33566	Молоко и молочная продукция	10.51- 10.52 10.86.10	0403- 0406	Дрожжи и плесневые грибы (плесени)	(<math>1 \times 10^1 - 9,9 \times 10^0</math> КОЕ/г (см <sup>3</sup> )
299.	ГОСТ ISO 6785	Молоко и молочная продукция	01.41.20.110 10.51- 10.52 10.86.10	0401 - 0406	Salmonella spp./сальмонеллы	Обнаружено/ не обнаружено
300.	ГОСТ 30347	Молоко и молочная продукция	01.41.20.110 10.51- 10.52 10.86.10	0401 - 0406	Staphylococcus aureus/ S. aureus	Обнаружено/ не обнаружено
301.	МУК 3.2.988-00, п. 3	Рыба и нерыбные объекты промысла (моллюсков, ракообразных, земноводных, пресмыкающихся), а также продуктов их переработки	10.20 10.85 10.86 10.89	0301-0308 1604-1605	Личинки гельминтов	Обнаружено/ не обнаружено
302.	МУК 4.2.762-99, п. 4.1	Готовые изделия с кремом	10.71 10.72 10.86.10	1901 1905	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов /КМАФАнМ	(<math>1 \times 10^1 - 9,9 \times 10^0</math> КОЕ/г)
	Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)/БГКП				Обнаружено/ не обнаружено	
	Бактерии рода Salmonella/сальмонеллы				Обнаружено/ не обнаружено	

1	2	3	4	5	6	7
	МУК 4.2.762-99, п. 4.4				Коагулазоположительные стафилококки ( <i>Staphylococcus aureus</i> )/ <i>S. aureus</i>	Обнаружено/ не обнаружено
	МУК 4.2.762-99, п. 4.5				Дрожжи и плесневые грибы (плесени)	(<math>1 \times 10^1 - 9,9 \times 10^0</math> КОЕ/г
303.	ГОСТ 33536	Кондитерские изделия и кондитерские полуфабрикаты	10.71- 10.72 10.86.10	1901 1905	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов/ КМАФАнМ	(<math>1 \times 10^1 - 9,9 \times 10^0</math> КОЕ/г
304.	МУК 4.2.3016-12, раздел 3	Флодоовощная, плодово-ягодная и растительная продукция	01.13 01.21-01.25	0701-0710 0801-0814	Отбор проб	-
305.	МУК 4.2.3016-12, п. 7.1, п. 7.2, п. 7.3				Яйца гельминтов	Обнаружено/ не обнаружено
					Цисты (ооцисты) кишечных простейших	Обнаружено/ не обнаружено
306.	MP M3 PΦ 96/225-97, п. 4.1.2.6	Минеральные воды	11.07 10.86.10	2201 2202	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов / КМАФАнМ	(<math>1 \times 10^1 - 9,9 \times 10^0</math> КОЕ/см <sup>3</sup>
	MP M3 PΦ 96/225-97, п. 4.1.2.3.				Бактерии группы кишечных палочек/ колиформные бактерии	Обнаружено/ не обнаружено
	MP M3 PΦ 96/225-97, п. 4.1.2.4.				Бактерии группы кишечных палочек/ колиформные фекальные бактерии	Обнаружено/ не обнаружено
	MP M3 PΦ 96/225-97, п. 4.1.2.5				Синегнойная палочка/ <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Обнаружено/ не обнаружено
307.	ГОСТ 30712, п. 6.1.	Продукты безалкогольной и слабоалкогольной промышленности (безалкогольные напитки, сиропы, концентраты напитков в потребительской таре, напитки на зерно-	11.05 11.07 10.86.10	2202 2203 2206	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов/ КМАФАнМ	(<math>1 \times 10^1 - 9,9 \times 10^0</math> КОЕ/см <sup>3</sup>
	ГОСТ 30712,				Бактерии группы кишечных	Обнаружено/

1	2	3	4	5	6	7
	п. 6.3.	вом сырье)			палочек (колиформные бактерии)/ БГКП	не обнаружено
	ГОСТ 30712, п. 6.4.				Дрожжи и плесневые грибы/Дрожжи и плесени (в сумме)	Обнаружено/ не обнаружено
308.	ГОСТ Р ИСО 707	Молоко и молочные продукты	10.51	0401-0406	Отбор проб	-
309.	ГОСТ 32751	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71.1 10.72.2 10.82.1	1704 1806 1905	Отбор проб	-
310.	МУК 4.2.1884-04, п.2.7.3.1	Вода поверхностных водных объектов, в том числе рекреационного водопользования, бассейнов, аквапарков (кроме бассейнов, используемых в бальнеологических целях)	-	-	Общие (обобщенные) колиформные бактерии/ ОКБ	(<1,0x10 <sup>1</sup> -1,0 x10 <sup>n</sup> ) КОЕ в 100 мл
311.	МУК 4.2.1884-04, п.2.7.3.2				Термотолерантные колиформные бактерии/ТКБ	(<1,0x10 <sup>1</sup> -1,0 x10 <sup>n</sup> ) КОЕ в 100 мл
312.	МУК 4.2.1884-04, п.2.8.3.1				Общие (обобщенные) колиформные бактерии/ ОКБ	(<1,0x10 <sup>1</sup> -1,0 x10 <sup>n</sup> ) КОЕ в 100 мл
313.	МУК 4.2.1884-04, п.2.8.3.2				Термотолерантные колиформные бактерии/ТКБ	(<1,0x10 <sup>1</sup> -1,0 x10 <sup>n</sup> ) КОЕ в 100 мл
314.	МУК 4.2.1884-04, п. 2.9				Колифаги	(<1,0x10 <sup>1</sup> -1,0 x10 <sup>n</sup> ) БОЕ/100 мл
315.	МУК 4.2.1884-04, п. 2.10				Патогенные бактерии семейства Enterobacteriaceae рода Salmonella	Наличие/ отсутствие в 1000 мл
316.	МУК 4.2.1884-04, Приложение 1				Общее микробное число при 22 °С/ ОМЧ	(<1,0x10 <sup>1</sup> -1,0x10 <sup>n</sup> ) КОЕ/мл
					Общее микробное число при 37 °С/ ОМЧ	(<1,0x10 <sup>1</sup> -1,0x10 <sup>n</sup> ) КОЕ/мл
317.	МУК 4.2.1884-04, Приложение 2				Споры сульфитредуцирующих клостридий	Обнаружено/ не обнаружено
318.	МУК 4.2.1884-04, Приложение 3				Escherichia coli	(<1,0x10 <sup>1</sup> -1,0x10 <sup>n</sup> ) КОЕ/100мл
319.	МУК 4.2.1884-04, Приложение 4	Escherichia coli	Обнаружено/не обнаружено			
320.	МУК 4.2.1884-04,	Энтерококки	(<1,0x10 <sup>1</sup> -1,0x10 <sup>n</sup> )			



1	2	3	4	5	6	7
	Приложение 5					КОЕ/100мл
321.	МУК 4.2.1884-04, Приложение 6				Энтерококки	(<1,0x10 <sup>1</sup> -1,0x10 <sup>n</sup> ) КОЕ/100мл
322.	МУК 4.2.1884-04, Приложение 7				Staphylococcus aureus/ S. aureus/золотистый стафило- кокк	(<1,0x10 <sup>1</sup> -1,0x10 <sup>n</sup> ) КОЕ/100мл
323.	МУК 4.2.1884-04, п. 3.2.1, п. 3.3				Яйца гельминтов, цисты пато- генных кишечных простей- ших	Обнаружено/не обна- ружено
	МУК 4.2.1884-04, п. 3.5				Ооцисты криптоспоридий	Обнаружено/не обна- ружено
324.	МУК 4.2.1018-01, п. 8.1	Питьевая вода. Вода, расфасованная в емко- сти	-	-	Общее число микроorganiz- мов /ОМЧ	(<1,0x10 <sup>1</sup> -1,0x10 <sup>n</sup> ) КОЕ/мл
325.	МУК 4.2.1018-01, п. 8.2		Общие (обобщенные) и тер- мотолерантные колиформные бактерии/ ОКБ, ТКБ	Обнаружено/ не обнаружено в 100 мл		
326.	МУК 4.2.1018-01, п. 8.3		Общие (обобщенные) и тер- мотолерантные колиформные бактерии/ ОКБ, ТКБ	Обнаружено/ не обнаружено в 100 мл		
327.	МУК 4.2.1018-01, п. 8.4		Споры сульфитредуцирую- щих клостридий	Обнаружено/ не обнаружено в 20 мл		
328.	МУК 4.2.1018-01, п. 8.5.2.4		Колифаги	Обнаружено/ не обнаружено в 100 мл		
329.	ГОСТ 31955.1 (ISO 9308-1:2000)	Вода питьевая, включая при- родную и минеральную воду	11.07 10.86	2201 2202	Escherichia coli и колиформные бактерии	Обнаружено/ не обнаружено в 100 мл
330.	МУ 2.1.5.800-99, Приложение 6 п.2, п.3, п.4, п.5	Сточная вода	-	-	Общие (обобщенные) коли- формные бактерии / ОКБ	(<1,0x10 <sup>1</sup> -1,0x10 <sup>n</sup> ) КОЕ/100мл
	МУ 2.1.5.800-99, Приложение 7		Термотолерантные коли- формные бактерии/ТКБ	(<1,0x10 <sup>1</sup> -1,0x10 <sup>n</sup> ) КОЕ/100 мл		
	МУ 2.1.5.800-99,		Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Обнаружено/ не обнаружено		
	МУ 2.1.5.800-99,	Колифаги	(<1,0x10 <sup>1</sup> -1,0x10 <sup>n</sup> )			

1	2	3	4	5	6	7
	Приложение 8					БОЕ/100 мл
331.	МУ 2.1.4.1184-03, Приложение 7	Вода расфасованная в емкости	-	-	Общее число микроорганизмов /ОМЧ	(<1,0x10 <sup>1</sup> -1,0x10 <sup>n</sup> ) КОЕ/мл
	Общие колиформные бактерии/ ОКБ				Наличие/ отсутствие	
	Глюкозоположительные колиформные бактерии				Наличие/ отсутствие	
	МУ 2.1.5.800-99, Приложение 10				Колифаги	Обнаружено/ не обнаружено в 1000 мл
332.	ГОСТ 31942	Вода поверхностная, подземная, питьевая, сточная, плавательных бассейнов	11.07.11	2201	Отбор проб	-
333.	МР №ФЦ/4022 от 24.12.2004 г., п. 7 (титрационный метод)	Почва населенных мест сельскохозяйственных угодий, территорий курортных зон и отдельных учреждений	-	-	Индекс бактерии группы кишечной палочки/ индекс БГКП/ колиформы	(<10-10000000) кл/г
	МР №ФЦ/4022 от 24.12.2004 г., п. 8 (титрационный метод)				Индекс энтерококков	(<10-10000000) кл/г
	МР №ФЦ/4022 от 24.12.2004 г., п. 11				Патогенные энтеробактерии родов Salmonella и Shigella	Обнаружено/ не обнаружено
334.	ГОСТ 16371, п. 7.1	Мебель для учебных и дошкольных учреждений	31.01-31.03	9401 9403	Габаритные и функциональные размеры мебели (размеры деталей и (или) элементов)	(0 – 1000) мм
335.	МР 4.3.0212-20, п. 3.3	Воздух рабочей зоны, воздух жилых и общественных зданий (вентиляционные системы)	-	-	Скорость движения воздуха	(0-20) м/с
336.	ГОСТ ISO 9612	Рабочие места	-	-	<i>Шум:</i>	(22-139) дБ

1	2	3	4	5	6	7
					Эквивалентный корректированный по А уровень звука (при выполнении рабочей операции, трудовой функции; в течение рабочего дня)	
337.	ГОСТ 23337	Селитебная территория и в помещениях жилых и общественных зданий	-	-	<i>Шум:</i> Эквивалентный уровень звука	(22-139) дБА
					Максимальный уровень звука	(22-139) дБА
338.	ГОСТ 30494, п.6	Помещения жилых, детских дошкольных учреждений, общественных, административных и бытовых зданий	-	-	Температура воздуха	(0-50) <sup>0</sup> С
					Относительная влажность воздуха	(10-98) %
					Скорость движения воздуха	(0,1-20,0) м/с
339.	МУК 4.3.2756-10	Производственные помещения	-	-	Относительная влажность воздуха	(10-98) %
					Скорость движения воздуха	(0,1-20,0) м/с
					Температура воздуха	(0-50) <sup>0</sup> С
340.	ГОСТ 24940, п. 6.1	Помещения зданий и сооружений. Рабочие места. Места производства работ вне зданий, улицы, дороги, площади, пешеходные зоны	-	-	Искусственная освещенность	(10-200000) лк
341.	МУК 4.3.3221-14	Помещениях жилых и общественных зданий	-	-	<i>Общая вибрация:</i> Эквивалентный корректированный уровень виброускорения	(22-114) дБ
342.	ГОСТ 31192.1	Рабочие места	-	-	Локальная вибрация: Эквивалентный корректированный уровень виброускорения	(49-169) дБ
	ГОСТ 31192.2				Локальная вибрация: Эквивалентный корректированный уровень	(49-169) дБ

1	2	3	4	5	6	7
					виброускорения	
343.	ГОСТ 31319	Рабочие места	-	-	<i>Общая вибрация:</i> Эквивалентный корректированный уровень виброускорения	(41-180) дБ
344.	МР 4.2.0220-20, п. 2.3	Смывы с объектов окружающей среды.	-	-	Отбор проб	-
345.	МР 4.2.0220-20, п. 3.2	Организации общественного питания населения, в т. ч. пищеблоки лечебных, детских, дошкольных и подростковых учреждений, торговые объекты и рынки, реализующие пищевые продукты, предприятия пищевой промышленности, объекты по предоставлению гостиничных, бытовых, социальных услуг, услуг в области культуры, спорта, организации досуга, развлечений, продажа товаров производственно-технического назначения для личных и бытовых нужд	-	-	Бактерии группы кишечных палочек /БГКП	Обнаружено/ не обнаружено
	МР 4.2.0220-20, п. 3.3				Общая бактериальная обсемененность	(<1x10 <sup>1</sup> -9,9x10 <sup>n</sup> ) КОЕ/см <sup>3</sup>
	МР 4.2.0220-20, п. 3.4				Staphylococcus aureus/ S. aureus	Обнаружено/ не обнаружено
346.	МУК 4.2.2723-10, п. 9	Пищевые продукты	-	-	Патогенные бактерии кишечной группы/ Бактерии рода Salmonella	Обнаружено/ не обнаружено
	МУК 4.2.2723-10, п. 8	Клинический материал			Антитела к сальмонеллам	Выделено/ не выделено
	МУК 4.2.2723-10, п. 10	Воды (питьевая, из открытых водоисточников), воздух, почва, смывы			Патогенные бактерии кишечной группы/ Бактерии рода Salmonella	Обнаружено/ не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
347.	МУК 4.2.2942-11, п. 3.1.2, п. 3.1.3, п. 3.2, п. 4.1, п. 4.2, п. 5.1	Воздушная среда. Объекты окружающей сре- ды, в т.ч. изделия медицин- ского назначения, зонды, ка- тетеры, бужи, резиновые перчатки и другие изделия из резин и металлов, шовный материал, спецодежда, руки персонала	-	-	Отбор проб	-
348.	МУК 4.2.2942-11, п. 3.1.3	Воздушная среда	-	-	Общее количество микроор- ганизмов	$(<1 \times 10^1 - 9,9 \times 10^0)$ КОЕ/м <sup>3</sup>
	Плесневые и дрожжевые гри- бы				$(<1 \times 10^1 - 9,9 \times 10^0)$ КОЕ/см <sup>3</sup>	
349.	МУК 4.2.2942-11, п. 3.1.4				Стафилококк/ Staphylococcus aureus	Обнаружено/ не обнаружено
350.	МУК 4.2.2942-11, п. 3.2.4	Внешняя среда (смывы с по- верхностей)	-	-	Стафилококк/ Staphylococcus aureus	Обнаружено/ не обнаружено
	МУК 4.2.2942-11, п. 3.2.5				Бактерии группы кишечной палочки/ БГКП	Обнаружено/ не обнаружено
	МУК 4.2.2942-11, п. 3.2.6				Сальмонелла/ Salmonella	Обнаружено/ не обнаружено
	МУК 4.2.2942-11, п. 3.2.7				Синегнойная палочка/ Pseudomonas aeruginosa	Обнаружено/ не обнаружено
351.	МУК 4.2.2942-11, п. 4.4	Изделия медицинского на- значения (перевязочный и шовный материал, пленки и т.п.)	-	-	Стерильность	Стерильно/ не стерильно
352.	МУК 4.2.1035-01, п. 6	Дезинфекционные камеры	-	-	Эффективность стерилизации с использованием биологиче- ских индикаторов	Удовлетворительно/ не удовлетворительно
353.	МУК 4.2.2314-2008, п. 5.1.2	Вода плавательных бассей- нов	-	-	Яйца гельминтов	Обнаружено/ не обнаружено
					Цисты лямблий	Обнаружено/ не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
	МУК 4.2.2314-2008, п. 5.1.3.2				Ооцисты криптоспоридий	Обнаружено/ не обнаружено
					Цисты лямблий	Обнаружено/ не обнаружено
					Яйца гельминтов	Обнаружено/ не обнаружено
354.	МУК 4.2.2661 -10, п. 6.1, п.7.1, п. 8.1, п.10.1	Объекты окружающей среды (почва, вода, бытовые и лив- невые стоки, их осадки, на- воз и навозные стоки, пред- меты обихода и другие)	-	-	Отбор проб	-
355.	МУК 4.2.2661 -10, п. 4.2	Почва, вода питьевая, вода хозяйственно-бытового на- значения, в т.ч. плаватель- ных бассейнов. Сточная во- да, осадок сточных вод. Смывы. Твердые бытовые отходы.	-	-	Яйца гельминтов	Обнаружено/ не обнаружено
356.	МУК 4.2.2661 -10, п. 4.3				Яйца гельминтов	Обнаружено/ не обнаружено
357.	МУК 4.2.2661 -10, п. 4.5				Личинки гельминтов	Обнаружено/ не обнаружено
358.	МУК 4.2.2661 -10, п. 6.2				Яйца гельминтов	Обнаружено/ не обнаружено
359.	МУК 4.2.2661 -10, п. 6.3				Цисты кишечных простейших	Обнаружено/ не обнаружено
360.	МУК 4.2.2661 -10, п. 7.2				Яйца гельминтов	Обнаружено/ не обнаружено
361.	МУК 4.2.2661 -10, п. 7.3				Цисты кишечных простейших	Обнаружено/ не обнаружено
362.	МУК 4.2.2661 -10, п. 8.2				Яйца гельминтов	Обнаружено/ не обнаружено
363.	МУК 4.2.2661 -10, п. 10.2				Яйца гельминтов	Обнаружено/ не обнаружено
364.	МУК 4.2.2661 -10, п. 10.3				Яйца гельминтов	Обнаружено/ не обнаружено
365.	МУК 4.2.2661 -10, п. 10.4	Цисты кишечных простейших	Обнаружено/ не обнаружено			

1	2	3	4	5	6	7
366.	МУК 4.2.2661 -10, п. 12.2				Яйца гельминтов	Обнаружено/ не обнаружено
367.	МУ 4.2.2039-05	Биологический материал от людей	-	-	Отбор проб	-
368.	МР №0100/13745-07- 34 от 29.12.2007 г.	Биологический материал от людей	-	-	Возбудители брюшного тифа, паратифов А, В и С	Обнаружено/ не обнаружено
369.	Методические реко- мендации по прове- дению бактериоло- гических исследова- ний при пищевых отравлениях №17 РС-4/5735 от 17.08.1990 г.	Биологический материал от людей (кровь, моча, желчь, промывные воды желудка, рвотные массы)	-	-	S. aureus	Обнаружено/ не обнаружено
					Энтерококки	Обнаружено/ не обнаружено
					Шигеллы	Обнаружено/ не обнаружено
					Сальмонеллы	Обнаружено/ не обнаружено
370.	Методические реко- мендации по выде- лению и идентифи- кации энтерококков №2500-81 от 04.12.1981 г. п.3, п. 4	Биологический материал от людей (кровь, моча)	-	-	Энтерококки	Обнаружено/ не обнаружено
371.	МУК 4.2.3065-13, п.6	Биологический материал от людей (мазки из зева и носа)	-	-	Коринебактерии/ Corynebacterium	Обнаружено/ не обнаружено
372.	МУ № 04-723/3 от 17.12.1984 г.	Клинический материал от людей	-	-	Дисбактериоз кишечника	Наличие/ отсутствие
					Сальмонеллы, в т.ч. возбу- дители брюшного тифа и пара- тифов А, В и С	Обнаружено/ не обнаружено
					Условно-патогенные энтро- бактерии	Обнаружено/ не обнаружено
373.	МР 3.1.2.0072-13	Биологический материал от людей	-	-	Бактерии рода Bordetella/коклюш, паракок- люш	Обнаружено/ не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
374.	МУК 4.2.2218-07	Клинический материал от людей. Вода водоемов в местах купания	-	-	Холерный вибрион	Обнаружено/ не обнаружено
375.	МУК 4.2.2870-11, п.5.2.3.1	Клинический материал от людей	-	-	Холерный вибрион	Обнаружено/ не обнаружено
	МУК 4.2.2870-11, п.5.2.3.2	Вода водоемов в местах купания			Холерный вибрион	Обнаружено/ не обнаружено
376.	МУК 4.2.2315-08, п. 4.2	Клинический материал от людей	-	-	Холерный вибрион	Обнаружено/ не обнаружено

Главный врач Федерального бюджетного учреждения здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Чувашской Республике – Чувашии»

\_\_\_\_\_ Прокопьева Е.Г.