

Э КЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ

Руководитель (заместитель руководителя)

М.П. Федеральной службы по аккредитации

СЕМИСОРОВА К.Н.

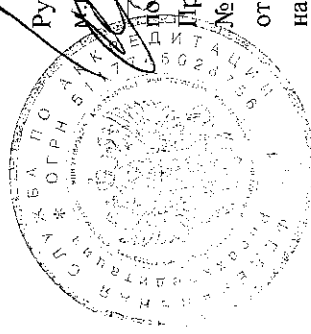
Подпись инициалы, фамилия

Приложение к аттестату аккредитации

№

от « » 20 г.

на 25 листах, лист 1

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ ИСПЫТАТЕЛЬНОГО ЛАБОРАТОРНОГО ЦЕНТРА
ООО «САНЭПИДЛАГОПОЛУЧИЕ»

626150, Тюменская область, г. Тобольск, БСИ-2, квартал 3, строение 18

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений	Наименование объекта	Код ОКП	Код ТН ВЭД ТС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения	Документы, устанавливающие требования к объекту исследований (испытаний), измерений (технические регламенты и (или) документы в области стандартизации)
1	2	3	4	5	6	7	8
Санитарно-гигиенические методы исследования							
Раздел 1. Пищевые продукты и продовольственное сырье							
1	ГОСТ 5667-65	Хлеб, булочные изделия и слобые изделия	-	-	Отбор проб Органолептические показатели: - внешний вид - состояние мякиша - вкус - запах	-	ГОСТ 686-83 ГОСТ 2077-84 ГОСТ 5311-50 ГОСТ 7128-91 ГОСТ 8494-96 ГОСТ 9511-80 ГОСТ 9712-61
	ГОСТ 5669-96 (весовой метод)	Бараночные, сухарные изделия			Пористость	(50,0 - 90,0) %	ГОСТ 9713-95
	ГОСТ 5670-96 (ускоренный метод)						ГОСТ 9831-61
	ГОСТ 21094-75						ГОСТ 9846-88 ГОСТ 9903-61 ГОСТ 9906-61
					Кислотность мякиша	(1,0 - 25,0) °Т	
					Влажность	(1,0 - 80,0) %	

1	2	3	4	5	6	7	8	
	ГОСТ 8494-96 (гравиметрический метод)						ГОСТ 11270-88	
	ГОСТ 5672-68 (ускоренный метод горячего титрования)						ГОСТ 14121-69	
	ГОСТ 5668-68 (бутирометрический метод)						ГОСТ 24298-80	
							ГОСТ 24557-89	
							ГОСТ 25832-89	
							ГОСТ 26982-86	
							ГОСТ 26983-86	
							ГОСТ 26983-2015	
							ГОСТ 26984-86	
							ГОСТ 26985-86	
							ГОСТ 26986-86	
							ГОСТ 26987-86	
							ГОСТ 27842-88	
							ГОСТ 27844-88	
							ГОСТ 28402-89	
							ГОСТ 28881-90	
2	ГОСТ 5904-82 ГОСТ 5897-90	Мучные и мучные замороженные, кулинарные, кондитерские и булочные изделия (пирожки, беляши, чебуреки и т. д.)	-	-			ГОСТ 31805-2012	
							ГОСТ 31806-2012	
							ГОСТ 31807-2012	
							ГОСТ 31752-2012	
							ГОСТ 32124-2013	
							ГОСТ Р 54645-2011	
							Технико-технологические карты на фирменные изделия	
							ГОСТ 6478-2014	
							ГОСТ 6502-2014	
							ГОСТ 14031-2014	
							ГОСТ 14032-68	
							ГОСТ 14033-96	
							ГОСТ 14033-2015	
							ГОСТ 14621-78	
	ГОСТ 5898-87 (титриметрические методы)						Кислотность и щелочность (0,2 - 50,0) град.	ГОСТ 15052-2014
	ГОСТ 5900-2014 (гравиметрический метод)						Влага (0,02 - 75,0) %	ГОСТ 15810-2014
ГОСТ 5903-89 (феррианидный метод)	Массовая доля сахарозы Массовая доля общего сахара (0,2 - 99,9) %	ГОСТ 24901-2014 ГОСТ 31721-2012 ГОСТ Р 50228-92 СанПиН 2.3.2.1324-03						
Технико-технологические карты на фирменные изделия	Массовая доля фарша к массе изделия Толщина тестовой оболочки Масса одного изделия - - -	Технико-технологические карты						

1	2	3	4	5	6	7	8
					Толщина в местах заделки Массовая доля фарша к массе изделия	- -	на фирменные изделия
3	ГОСТ 26313-2014 ГОСТ 28741-90 МУ 5048-89	Свежие и замороженные, сухие овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы и продукты их переработки	-	-	Отбор проб Органолептические показатели: -внешний вид -цвет -консистенция -вкус -запах	- -	ТР ТС 021/2011 ГОСТ 31986-2012 ГОСТ 28741-90 СанПиН 2.3.2.1324-03
	МУ 5048-89 (ионометрический метод)	Овощные полуфабрикаты и кулинарные изделия			Нитраты	(5,0 - 3000,0) мг/кг	
	ГОСТ 26186-84 (аргентометрический метод по Мору)				Массовая доля хлоридов в пересчете на хлористый натрий	-	
	ГОСТ 28561-90 (термогравиметрический метод)				Массовая доля влаги и сухих веществ	-	
	ГОСТ ISO 750-2013 (титриметрический метод в присутствии цветного индикатора)				Титруемая кислотность	-	
	Технико-технологические карты на фирменные изделия				Соотношение отдельных частей продукта Массовая доля фарша к массе изделия Толщина тестовой оболочки Масса одного изделия Толщина в местах заделки Массовая доля фарша к массе изделия	- - - - -	Технико- технологические карты на фирменные изделия
4	ГОСТ Р 51447-99 (ИСО 3100-1-91) ГОСТ 7269-79 ГОСТ 7269-2015 ГОСТ 9959-91 ГОСТ 9959-2015 ГОСТ 31986-2012 ГОСТ 4288-76 ГОСТ Р 51944-2002	Мясо, включая полуфабрикаты свежие, охлажденные, замороженные, всех видов убойных, промышленных и диких животных и птицы. Субпродукты убойных животных и	-	-	Отбор проб Органолептические показатели: -внешний вид -консистенция -запах	- -	ГОСТ 3739-89 ГОСТ 18256-85 ГОСТ 31962-2013 ГОСТ 30390-2013 ГОСТ 32951-2014 ГОСТ 31936-2012 ГОСТ 31501-2012 ГОСТ 31490-2012 ГОСТ 31473-2012

1	2	3	4	5	6	7	8
	ГОСТ Р 51480-99 (метод Фольгарда) ГОСТ 26186-84 (аргенометрический метод по Мору)	птицы. Мясные кулинарные изделия.			Массовая доля хлорида натрия	(1,0-2,0) %	ГОСТ 31499-2012 ГОСТ Р 54043-2010 ГОСТ Р 54315-2011 ГОСТ Р 55795-2013 ГОСТ Р 55796-2013 СанПиН 2.3.2.1324-03
	ГОСТ 25011-81 (метод Къельдала) ГОСТ 32008-2012 (арбитражный метод)				Массовая доля белка	(0,1-100,0) %	
	ГОСТ 23042-86 ГОСТ 23042-2015 (ускоренный метод)				Массовая доля жира	(1,0-80,0) %	
	ГОСТ 9793-74 (гравиметрический метод п. 3, п. 4) ГОСТ 4288-76 (гравиметрический метод) ГОСТ 33319-2015 (арбитражный метод)				Массовая доля влаги	(1,0-70,0)%	
	ГОСТ 4288-76 (расчетно – весовой метод)				Определение массы	-	
	ГОСТ 4288-76 (титриметрический метод)				Кислотность	-	
	Технико-технологические карты на фирменные изделия				-Соотношение отдельных частей продукта -Массовая доля фарша к массе изделия -Толщина тестовой оболочки -Масса одного изделия -Толщина в местах заделки -Массовая доля фарша к массе изделия	- - - - - -	Технико-технологические карты на фирменные изделия
5	ГОСТ 9792-73 ГОСТ 9959-91 ГОСТ 9959-2015	Колбасные изделия, продукты из мяса всех видов убойных животных, кулинарные изделия из мяса	-	-	Отбор проб Органолептические показатели: - внешний вид - консистенция -цвет и вид фарша на разрезе -запах	- - 	ГОСТ 12600-67 ГОСТ 20402-2014 ГОСТ 31501-2012 ГОСТ 31780-2012 ГОСТ 31785-2012 ГОСТ 31786-2012 ГОСТ Р 52196-2003

1	2	3	4	5	6	7	8
	ГОСТ 9793-74 (гравиметрический метод п. 3, п. 4) ГОСТ 33319-2015 (арбитражный метод) ГОСТ 9957-73 ГОСТ 9957-2015 (метод Мора) ГОСТ 25011-81 (метод Кьюльдаля) ГОСТ 32008-2012 (арбитражный метод)				- вкус Массовая доля влаги	(1,0-70,0) %	ГОСТ Р 55455-2013 СанПиН 2.3.2.1324-03
					Массовая доля хлористого натрия	(0,2-29,2) %	
					Массовая доля белка	-	
6	ГОСТ 7631-2008 ГОСТ 31339-2006	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них (замороженные или охлажденные)	-	-	Отбор проб Органолептические показатели: -внешний вид и цвет -консистенция -запах -вкус	- - 	ГОСТ 814-96 ГОСТ 3948-90 ГОСТ 17660-97 ГОСТ 17661-2013 ГОСТ 32366-2013 ГОСТ 20414-2011 ГОСТ 20845-2002 ГОСТ 24896-2013 ГОСТ 30314-2006 ГОСТ Р 50380-2005 ГОСТ Р 51493-99 ГОСТ Р 51494-99 ГОСТ Р 51495-99 ГОСТ Р 51496-99 СанПиН 2.3.2.1324-03
	ГОСТ 7631-2008 ГОСТ 7636-85 (гравиметрический метод п. 3.3.1., п. 3.3.2.) ГОСТ 31339-2006 (расчетно – весовой метод)				Массовая доля воды (глазури)	(1,0 – 90,0) %	

1	2	3	4	5	6	7	8
7	ГОСТ 7631-2008 ГОСТ 7636-85 ГОСТ 31986-2012	Рыба сушеная, вяленая, копченая, соленая, пряная, маринованная, полуфабрикаты из рыбы, рыбная кулинария готовая к употреблению	-	-	Отбор проб Органолептические показатели: -внешний вид и цвет -консистенция -запах -вкус	- -	ГОСТ 13197-2013 ГОСТ 13686-68 ГОСТ 16079-02 ГОСТ 16080-02 ГОСТ 18222-88 ГОСТ 18222-2015 ГОСТ 18223-2013 ГОСТ 28698-90 ГОСТ 812-2013 ГОСТ 815-04 ГОСТ 1084-88 ГОСТ 1551-93 ГОСТ 2623-2013 ГОСТ 6481-97 ГОСТ 6481-2015 ГОСТ 6606-83 ГОСТ 6606-2015 ГОСТ 7444-02 ГОСТ 7445-04 ГОСТ 7447-97 ГОСТ 7447-2015 ГОСТ 7448-06 ГОСТ 7449-96 ГОСТ 11298-02 ГОСТ 11482-96 ГОСТ Р 51132-98 ГОСТ 30390-2013 ГОСТ 32341-2013 СанПиН 2.3.2.1324-03
	ГОСТ 7636-85 (гравиметрический метод п. 3.3.1., п. 3.3.2.)				Массовая доля (воды) влаги	(1,0 – 90,0) %	Технико- технологические карты на фирменные изделия
	ГОСТ 7636-85 (весовой и расчетно-весовой метод)				Соотношение отдельных частей продукта	-	
	ГОСТ 7636-85 (аргентометрический метод п.3.5.1., п.3.5.2.)				Массовая доля (хлористого натрия) поваренной соли	(0,3 – 64,8) %	

1	2	3	4	5	6	7	8
	Технико-технологические карты на фирменные изделия				Соотношение отдельных частей продукта Массовая доля фарша к массе изделия Толщина тестовой оболочки Масса одного изделия Толщина в местах заделки Массовая доля фарша к массе изделия	- - - - - -	
8	ГОСТ Р 52482-2005	Соль поваренная и лечебно-	-	-	Отбор проб	-	ТР/ТС 021/2011 ГОСТ Р 51574-2000

1	2	3	4	5	6	7	8
	ГОСТ Р 51575-2000 (титриметрический метод п. 4.2.)	профилактическая			Массовая доля йода	(20-60) мкг/г	
9	МУ 4237-86 ГОСТ Р 51433-99 (рефрактометрический метод) ГОСТ ISO 2173-2013 (рефрактометрический метод)	Продукция общественного питания	-	-	Калорийность рационов фактического питания: -содержание белков -содержание жиров -содержание углеводов -энергетическая ценность (калорийность)	-	СанПиН 2.3.2.1324-03 СанПиН 2.3.2.1940-05 СанПиН 2.4.1.3049-13 СанПиН 2.4.5.2409-08 МУ 2.4.5.0107-15
10	ГОСТ Р 54607.3-2014 (проба на пероксидазу) МУ 1-40/3805-91	Мясные и рыбные кулинарные изделия. Продукция общественного питания	-	-	Эффективность тепловой обработки	-	МУ 1-40/3805-91
					Качество термической обработки блюд		
Раздел 2. Вода							
11	ГОСТ 31868-2012 (метод Б)	Вода питьевая	-	-	Цветность	(1-50) градусов цветности	СанПиН 2.1.4.1074-01 СанПиН 2.1.4.1110-02 СанПиН 2.1.4.1116-02 СанПиН 2.1.4.2496-09 СанПиН 2.1.4.2580-10 СанПиН 2.1.4.2581-10 СанПиН 2.1.4.2652-10 СанПиН 2.1.4.2653-10 СанПиН 2.1.5.980-00
		Вода природная поверхностная	-	-			
		Вода природная подземная	-	-			
		Вода питьевая, расфасованная в емкости	-	-			
12	ГОСТ 4974-2014 (метод А)	Вода питьевая	-	-	Марганец	(0,01-5,0) мг/дм ³	СанПиН 2.1.4.1074-01 СанПиН 2.1.4.1110-02 СанПиН 2.1.4.1116-02 СанПиН 2.1.4.2496-09 СанПиН 2.1.4.2580-10 СанПиН 2.1.4.2581-10 СанПиН 2.1.4.2652-10 СанПиН 2.1.4.2653-10 СанПиН 2.1.5.980-00
		Вода природная поверхностная	-	-			
		Вода природная подземная	-	-			
		Вода питьевая, расфасованная в емкости	-	-			
13	ГОСТ 33045-2014 (метод А)	Вода питьевая	-	-	Аммоний-ион	(0,1-3,0) мг/дм ³	СанПиН 2.1.4.1074-01 СанПиН 2.1.4.1110-02 СанПиН 2.1.4.1116-02
		Вода природная	-	-			

1	2	3	4	5	6	7	8
18	ГОСТ 18190-72 (титрование оранжевым) метиловым	Вода питьевая	-	-	Остаточный активный хлор (свободный, связанный)	(0,3-3,0) мг/дм ³	СанПиН 2.1.4.1074-01 СанПиН 2.1.4.1110-02 СанПиН 2.1.4.2496-09 СанПиН 2.1.4.2581-10
19	ГОСТ Р 55684-2013 (способ Б)	Вода питьевая	-	-	Окисляемость перманганатная	(0,25-100) мгО/дм ³	СанПиН 2.1.4.1074-01 СанПиН 2.1.4.1110-02 СанПиН 2.1.4.1116-02 СанПиН 2.1.4.2496-09 СанПиН 2.1.4.2580-10 СанПиН 2.1.4.2581-10 СанПиН 2.1.4.2652-10 СанПиН 2.1.4.2653-10 СанПиН 2.1.5.980-00
20	ГОСТ 4011-72 (с сульфосалициловой кислотой)	Вода питьевая	-	-	Железо общее	(0,1-2,0) мг/дм ³	СанПиН 2.1.4.1074-01 СанПиН 2.1.4.1110-02 СанПиН 2.1.4.1116-02 СанПиН 2.1.4.2496-09
	ПНД Ф 14.1:2.50-96	Вода природная поверхностная	-	-		(0,10 до 10,0) мг/дм ³	СанПиН 2.1.4.1175-02
21	ГОСТ 3351-74	Вода питьевая	-	-	Вкус	(0-5) балл	СанПиН 2.1.4.1074-01 СанПиН 2.1.4.1110-02 СанПиН 2.1.4.1116-02
					Запах	(0-5) балл	СанПиН 2.1.4.2496-09 СанПиН 2.1.4.2580-10 СанПиН 2.1.4.2581-10
					Мутность	(0,58-5,0) мг/дм ³	СанПиН 2.1.4.2652-10 СанПиН 2.1.4.2653-10 СанПиН 2.1.5.980-00
22	ГОСТ 31861-2012	Вода. Общие требования к отбору проб.	-	-	-	-	-
23	ГОСТ Р 56237-2014	Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах.	-	-	-	-	-

1	2	3	4	5	6	7	8
Раздел 3. Физические факторы							
24	ГОСТ 12.1.005-88 ГОСТ 30494-2011	Производственные, административные, общественные, жилые, бытовые, детские дошкольные помещения, здания и сооружения, рабочие места, улицы, дороги	-	-	Температура воздуха	(0 - 50) °С	СанПиН 2.4.4.3155-13
					Относительная влажность воздуха	(10-98) %	СанПиН 2.2.4.548-96
	ГОСТ Р 54944-2012 ГОСТ 24940-2016				Скорость движения воздуха	(0,1-20,0) м/с	СанПиН 2.2.4.3359-16
					Коэффициент естественной освещенности (КЕО)	-	СанПиН 2.1.2.2645-10
	ГОСТ 12.1.006-84				Освещенность	(10-200000) лк	СанПиН 2.1.2.2801-10
					Напряженность электрического поля 2 кГц-400 кГц	(0,5-40,0) В/м	СанПиН 2.1.3.2630-2010
					Напряженность магнитного поля 2 кГц-400 кГц	от 5 нТл до 50 нТл	СанПиН 2.2.4.1329-03
							СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03
							СанПиН 2.2.2/2.4.2198-07
							СанПиН 2.2.2/2.4.2732-10
							СанПиН 2.4.1.3049-13
							СанПиН 2.4.2.2821-10
							СанПиН 2.4.2.2883-11
							СанПиН 2.4.3.1186-03
							СанПиН 2.4.3.2201-07
							СанПиН 2.4.3.2554-09
							СанПиН 2.4.4.2599-10
							СанПиН 2.4.5.2409-08
							СП 2.3.6.1079-01
							СНиП 23-05-95
							СП 2.3.6.2867-11
							ГОСТ 12.4.021-75

1	2	3	4	5	6	7	8
Бактериологические методы исследования							
Раздел 4. Пищевые продукты и продовольственное сырье							
25	ГОСТ ISO 7218-2015	Пищевая продукция, в том числе, продовольственное (пищевое) сырье	-	-	Общие правила к применению	-	-
26	ГОСТ 26669-85	Пищевая продукция, в том числе, продовольственное (пищевое) сырье	-	-	Подготовка проб для микробиологических исследований	-	-
27	ГОСТ 26670-91	Пищевая продукция, в том числе, продовольственное (пищевое) сырье	-	-	Общие правила к применению	-	-
28	ГОСТ 31904-2012	Пищевая продукция, в том числе, продовольственное (пищевое) сырье	-	-	Отбор проб для микробиологических анализов	-	-
29	ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214: 1998)	Пищевая продукция, в том числе, продовольственное (пищевое) сырье	-	-	Молочнокислые микроорганизмы	(10 ¹ -10 ⁶) КОЕ/г(см ³)	ТР ТС 033/2013
30	ГОСТ 10.444.12-2013	Пищевая продукция, в том числе, продовольственное (пищевое) сырье	-	-	Плесени, дрожжи	(10 ¹ -10 ⁶) КОЕ/г (см ³)	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 034/2013

1	2	3	4	5	6	7	8
31	ГОСТ 10444.15-94	Воды питьевые минеральные природные, столовые, лечебно-столовые, лечебные	-	-	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	(1-10 ⁴) КОЕ/см ³	ТР ТС 021/2011
		Пищевая продукция, в том числе, продовольственное (пищевое) сырье			Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	(10 ¹ -10 ⁶) КОЕ/г(см ³)	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 033/2013 ТР ТС -34/2013
32	ГОСТ ISO 21527-1-2013	Пищевая продукция, в том числе, продовольственное (пищевое) сырье	-	-	Плесени, дрожжи	(10 ¹ -10 ⁴) КОЕ/г(см ³)	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 034/2013
33	ГОСТ ISO 21527-2-2013	Пищевая продукция, в том числе, продовольственное (пищевое) сырье			Плесени, дрожжи	(10 ¹ -10 ⁴) КОЕ/г(см ³)	
34	ГОСТ 21237-75	Мясо и мясопродукты	-	-	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Обнаружены/не обнаружены в нормируемой массе (объеме)	ТР ТС 021/2011
					Listeria monocytogenes	Обнаружены/не обнаружены в нормируемой массе (объеме)	ТР ТС 021/2011
					Escherichia coli	Обнаружены/не обнаружены в нормируемой массе (объеме)	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 034/2013
					Staphylococcus aureus	Обнаружены/не обнаружены в нормируемой массе (объеме)	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 034/2013

1	2	3	4	5	6	7	8
					Бактерии рода <i>Proteus</i>	Обнаружены/не обнаружены в нормируемой массе (объеме)	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 034/2013
35	ГОСТ 26968-86	Сахар	-	-	Бактерии группы кишечной палочки (колиформы)	Обнаружены/не обнаружены в нормируемой массе (объеме)	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 034/2013
					Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	(10^1-10^3) КОЕ/г(см ³)	ТР ТС 021/2011
					Плесени, дрожжи	(10^1-10^3) КОЕ/г(см ³)	
36	ГОСТ 28560-90	Пищевая продукция, в том числе, продовольственное (пищевое) сырье	-	-	Бактерии рода <i>Proteus</i>	Обнаружены/не обнаружены в нормируемой массе (объеме)	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 034/2013
37	ГОСТ 28566-90 (СТ СЭВ 6646-89)	Пищевая продукция, в том числе, продовольственное (пищевое) сырье			Бактерии рода <i>Enterococcus</i>	Обнаружены/не обнаружены в нормируемой массе (объеме)	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 034/2013
38	ГОСТ 29185-2014	Пищевая продукция, в том числе, продовольственное (пищевое) сырье			Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружены/не обнаружены в нормируемой массе (объеме)	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 034/2013
39	ГОСТ 30347-97	Молоко и молочные продукты	-	-	<i>Staphylococcus aureus</i>	Обнаружены/не обнаружены в нормируемой массе (объеме)	ТР ТС 033/2013

1	2	3	4	5	6	7	8
40	ГОСТ 30712-2001	Напитки безалкогольные	-	-	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	Обнаружены/не обнаружены в нормируемой массе (объеме)	ТР ТС 021/2011
					Количество мезофильных аэробных микроорганизмов	(10 ¹ -10 ⁴) КОЕ/г (см ³)	
					Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов	(10 ¹ -10 ⁴) КОЕ/г (см ³)	
					Дрожжи, плесени	(10 ¹ -10 ⁴) КОЕ/г (см ³)	
41	ГОСТ 30726-2001	Пищевая продукция, в том числе, продовольственное (пищевое) сырье	-	-	E. coli	Обнаружены/не обнаружены в нормируемой массе (объеме)	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 034/2013
42	ГОСТ 31468-2012	Мясо птицы и продукты его переработки	-	-	Патогенные в т.ч. сальмонеллы	Обнаружены/не обнаружены в нормируемой массе (объеме)	ТР ТС 021/2011
43	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)	Пищевая продукция, в том числе, продовольственное (пищевое) сырье	-	-	Патогенные в т.ч. сальмонеллы	Обнаружены/не обнаружены в нормируемой массе (объеме)	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 033/2013
44	ГОСТ 31708-2012	Пищевая продукция, в том числе, продовольственное (пищевое) сырье	-	-	E. coli	Обнаружены/не обнаружены в нормируемой массе (объеме)	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 034/2013
45	ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999 ISO 6888-2:1999 ISO 6888-3:2003)	Пищевая продукция, в том числе, продовольственное (пищевое) сырье	-	-	Staphylococcus aureus	Обнаружены/не обнаружены в нормируемой массе (объеме)	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 034/2013

1	2	3	4	5	6	7	8
46	ГОСТ 31747-2012	Воды питьевые минеральные природные, столовые, лечебно-столовые, лечебные	-	-	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	Обнаружены/не обнаружены в нормируемой массе (объеме)	ТР ТС 021/2011
		Пищевая продукция, в том числе, продовольственное (пищевое) сырье	-	-	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы фекальные)	Обнаружены/не обнаружены в нормируемой массе (объеме)	
47	ГОСТ 32031-2012	Пищевая продукция, в том числе, продовольственное (пищевое) сырье	-	-	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружены/не обнаружены в нормируемой массе (объеме)	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 033/2013
48	ГОСТ 32064-2013	Пищевая продукция, в том числе, продовольственное (пищевое) сырье	-	-	Listeria monocytogenes	Обнаружены/не обнаружены в нормируемой массе (объеме)	ТР ТС 021/2011
49	ГОСТ 32149-2013	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственно и птицы	-	-	Бактерии семейства Enterobacteriaceae	Обнаружены/не обнаружены в нормируемой массе (объеме)	ТР ТС 021/2011
					Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	(10 ¹ -10 ⁶) КОЕ/г(см ³)	ТР ТС 021/2011
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружены/не обнаружены в нормируемой массе (объеме)	
					Staphylococcus aureus	Обнаружены/не обнаружены в нормируемой массе (объеме)	
					Бактерии рода Proteus	Обнаружены/не обнаружены/не	

1	2	3	4	5	6	7	8
						обнаружены в нормируемой массе (объеме)	
					Патогенные в т.ч. сальмонеллы	Обнаружены/не обнаружены в нормируемой массе (объеме)	
50	ГОСТ 32901-2014	Молоко и молочные продукты	-	-	Общие правила к применению	-	-
					Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	(10 ⁻¹⁰) КОЕ/г (см ³)	ТР ТС 033/2013
					Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	Обнаружены/не обнаружены в нормируемой массе (объеме)	
51	ГОСТ 7702.2.7-2013	Мясо птицы и продукты его переработки	-	-	Бактерии рода <i>Proteus</i>	Обнаружены/не обнаружены в нормируемой массе (объеме)	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 034/2013
52	ГОСТ Р 50396.1-2010	Мясо птицы и продукты его переработки	-	-	Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	(10 ⁻¹⁰) КОЕ/г (см ³)	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 034/2013
53	ГОСТ Р 50454-92 (ИСО 3811-79)	Мясо и мясопродукты	-	-	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружены/не обнаружены в нормируемой массе (объеме)	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 034/2013
					<i>E. coli</i>	Обнаружены/не обнаружены в нормируемой массе (объеме)	
54	ГОСТ Р 50455-92 (ИСО 3565-75)	Мясо и мясопродукты	-	-	Патогенные в т.ч. сальмонеллы	Обнаружены/не обнаружены в нормируемой массе (объеме)	ТР ТС 021/2011

1	2	3	4	5	6	7	8
55	ГОСТ Р 54354-2011 кроме п.п. 8.12, 8.16	Мясо и мясопродукты	-	-	Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	(10 ¹ -10 ⁵) КОЕ/г (см ³)	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 034/2013
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружены/не обнаружены в нормируемой массе (объеме)	
					Бактерии рода <i>Proteus</i>	Обнаружены/не обнаружены в нормируемой массе (объеме)	
					Плесени	(10 ¹ -10 ³) КОЕ/г (см ³)	
					Дрожжи	(10 ¹ -10 ⁴) КОЕ/г (см ³)	
					Сульфитредуцирующие клубстридии	Обнаружены/не обнаружены в нормируемой массе (объеме)	
					Бактерии рода <i>Enterococcus</i>	Обнаружены/не обнаружены в нормируемой массе (объеме)	
					Патогенные в т.ч. сальмонеллы	Обнаружены/не обнаружены в нормируемой массе (объеме)	ТР ТС 021/2011
					<i>Listeria monocytogenes</i>	Обнаружены/не обнаружены в нормируемой массе (объеме)	
					<i>E. coli</i>	Обнаружены/не обнаружены в нормируемой массе (объеме)	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 034/2013
					<i>Staphylococcus aureus</i>	Обнаружены/не обнаружены в нормируемой массе (объеме)	

1	2	3	4	5	6	7	8
56	ГОСТ Р 54374-2011	Мясо птицы и продукты его переработки	-	-	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружены/не обнаружены в нормируемой массе (объеме)	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 034/2013
57	ГОСТ Р 54674-2011	Мясо птицы и продукты его переработки	-	-	<i>Staphylococcus aureus</i>	Обнаружены/не обнаружены в нормируемой массе (объеме)	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 034/2013
58	МУК 4.2.762-99	Кондитерские изделия с кремом	-	-	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	(10^1-10^3) КОЕ/г (см ³)	ТР ТС 021/2011
59	МУК 4.2.999-00	Молоко и молочные продукты	-	-	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружены/не обнаружены в нормируемой массе (объеме)	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 033/2013
					<i>Staphylococcus aureus</i>	Обнаружены/не обнаружены в нормируемой массе (объеме)	
					Патогенные в т.ч. сальмонеллы	Обнаружены/не обнаружены в нормируемой массе (объеме)	
					Дрожжи	(10^1-10^3) КОЕ/г (см ³)	
					Плесени	(10^1-10^3) КОЕ/г (см ³)	
60	МУК 4.2.1122-02	Пищевая продукция, в том числе, продовольственное (пищевое) сырье	-	-	Бифидобактерии	(10^1-10^3) КОЕ/г (см ³)	ТР ТС 021/2011
61	МУ 4.2.2723-10	Пищевая продукция, в том числе, продовольственное (пищевое) сырье	-	-	<i>Listeria monocytogenes</i>	Обнаружены/не обнаружены в нормируемой массе (объеме)	ТР ТС 021/2011
			-	-	Патогенные в т.ч. сальмонеллы	Обнаружены/не обнаружены в нормируемой массе (объеме)	ТР ТС 021/2011

1	2	3	4	5	6	7	8
Раздел 7. Исследование объектов и факторов среды обитания							
62	ГОСТ 18963-73	Вода питьевая	-	-	Общее микробное число	(1- 300) КОЕ/мл	ГОСТ 29183-91 МР № 96/225 от 07.04.1997г.
		Вода минеральная из природных источников			Бактерии группы кишечных палочек (колииндекс)	(1- 300) КОЕ/мл	СанПиН 2.1.4.1074-01
					Показатели свежего фекального загрязнения (E. coli)	от 3кл/л	ГОСТ 29183-91 МР № 96/225 от 07.04.1997г.
63	ГОСТ 31955.1-2013 (ISO9308-1:2000)	Вода источников централизованного питьевого водоснабжения.	-	-	Колиформные бактерии	Обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме	ГОСТ 29183-91 МР № 96/225 от 07.04.1997г. СанПиН 2.1.4.1074-01
		Вода централизованных систем питьевого водоснабжения			E. coli	Обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме	СанПиН 2.1.4.1074-01
64	МУ 4.2.1018-01	Вода централизованных систем питьевого водоснабжения	-	-	Общее микробное число	(1- 300) КОЕ/мл	СанПиН 2.1.4.1074-01
					Общие колиформные бактерии	Обнаружены/не обнаружены нормируемом объеме	СанПиН 2.1.4.2496-09
					Термотолерантные колиформные бактерии	Обнаружены/не обнаружены нормируемом объеме	
					Споры сульфитредуцирующих кловстридий	Обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме	

1	2	3	4	5	6	7	8
					Колифаги	Обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме	
	Вода источников децентрализованного питьевого водоснабжения		-	-	Общее микробное число	(1- 300) КОЕ/мл	СанПиН 2.1.4.1175-02
					Общие колиформные бактерии	Обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме	
					Термотолерантные колиформные бактерии	Обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме	
					Колифаги	Обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме	
	Вода плавательных бассейнов		-	-	Общие колиформные бактерии	Обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме	СанПиН 2.1.2.1188-03
					Термотолерантные колиформные бактерии		
					Колифаги		
	Вода питьевая, расфасованная в емкости		-	-	Общее микробное число при $T^{90}=37^0$	(1- 300) КОЕ/мл	СанПиН 2.1.4.1116-02
					Общие колиформные бактерии	Обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме	
					Термотолерантные колиформные бактерии	Обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме	
					Споры сульфитредуцирующих клостридий	Обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме	
					Колифаги	Обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме	

1	2	3	4	5	6	7	8
65	МУ 2.1.4.1184-03	Вода питьевая, расфасованная в емкости	-	-	Общее микробное число при $T^0=22^0$ Общие колиформные бактерии	(1- 300) КОЕ/мл Обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме	СанПиН 2.1.4.1116-02
					Глюкозоположительные колиформные бактерии	Обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме	
					<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме	
					Колифаги	Обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме	
66	МУК 4.2.1884-04	Вода открытых водоемов	-	-	Общие колиформные бактерии	от 50 КОЕ/100мл	СанПиН 2.1.5.980-00
					Термотолерантные колиформные бактерии	(1-10 ⁴) БОЕ/100мл	
					Колифаги	Обнаружены/не обнаружены	
					Патогенные бактерии рода <i>Salmonella</i>	Обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме	МУК 4.2.1884-04
					Споры сульфитредуцирующих клостридий	от 50 КОЕ/100мл	
					Энтерококки	от 50 КОЕ/100мл	
					<i>E. coli</i>	от 50 КОЕ/100мл	
					<i>Staphylococcus aureus</i>	(10 ¹ -10 ⁶) КОЕ/100мл	
		Вода источников централизованного питьевого водоснабжения.	-	-	Общее микробное число при $T^0=22^0, 37^0$ Общие колиформные бактерии	- от 50 КОЕ/100мл	СанПиН 2.1.5.980-00 СанПиН 2.1.4.1074-01
					Термотолерантные колиформные бактерии	от 50 КОЕ/100мл	

1	2	3	4	5	6	7	8
					Колифаги	(1 - 10 ⁶) БОЕ/100мл	
					Патогенные бактерии рода <i>Salmonella</i>	Обнаружены/не обнаружены	
					Споры сульфитредуцирующих клостридий	Обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме	МУК 4.2.1884-04
					<i>E. coli</i>	(10 ¹ -10 ⁶) КОЕ/100мл	
					Энтерококки	от 50 КОЕ/100мл	
					<i>Staphylococcus aureus</i>	(10 ¹ -10 ⁶) КОЕ/100мл	
					<i>Staphylococcus aureus</i>	Обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме	СанПиН 2.1.2.1188-03
67	МУ 2.1.5.800-99	Вода плавательных бассейнов	-	-	Патогенные бактерии рода <i>Salmonella</i>	от 50 КОЕ/100мл	СанПиН 2.1.5.980-00 МУ 2.1.5.800-99
		Вода сточная	-	-	Общие колиформные бактерии	от 50 КОЕ/100мл	
					Термотолерантные колиформные бактерии	от 50 КОЕ/100мл	
					Колифаги	(1 - 10 ⁶) БОЕ/100мл	
					Патогенные бактерии рода <i>Salmonella</i>	Обнаружены/не обнаружены	
68	МР МЗ СССР от 24.05.1984г.	Вода источников централизованного питьевого водоснабжения.	-	-	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме	МР МЗ СССР от 24.05.1984г.
		Вода централизованных систем питьевого водоснабжения					
		Вода плавательных бассейнов				Обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме	СанПиН 2.1.2.1188-03

1	2	3	4	5	6	7	8
		Воды питьевые минеральные природные, столовые, лечебно-столовые, лечебные				Обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме	ТР ТС 021/2011 МР № 96/225 от 07.04.1997г.
		Смывы с посуды, инвентаря, рук персонала				Обнаружены/не обнаружены	МР МЗ СССР от 24.05.1984г.
69	МУ № ФЦ/4022-04	Почва	-	-	Индекс БГКП	от 1кг/г	СанПиН 2.1.7.1287-03 МУ 2.1.7.730-99
					Индекс энтерококков		
70	МУ 4.2.2723-10 кроме п.п.10.1.4, 10.3.3	Почва	-	-	Патогенные бактерии рода Salmonella	Обнаружены/не обнаружены	СанПиН 2.1.7.1287-03 МУ 2.1.7.730-99
		Смывы с посуды, инвентаря, рук персонала					МУК 4.2.734-99
71	МУ 4.2.2942-11	Смывы с поверхностей в лечебных организациях	-	-	БГКП	Обнаружены/не обнаружены	СанПиН 2.1.3.2630-10 МУ МЗ СССР № 3182-84
					S. aureus		СанПиН 2.1.3.2630-10
					Патогенные бактерии рода Salmonella		
					Синегнойная палочка		
		Воздух в лечебных организациях	-	-	ОМЧ	(10 ¹ -10 ³) КОЕ/м ³	СанПиН 2.1.3.2630-10 МУ МЗ СССР № 3182-84
					Staphylococcus aureus	Обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме	

1	2	3	4	5	6	7	8
					Плесневые и дрожжевые грибы	Обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме	
72	МУ МЗ СССР № 2657-82	Изделия медицинского назначения	-	-	Стерильность	Обнаружены/не обнаружены	СанПиН 2.1.3.2630-10
		Смывы с поверхностей	-	-	БГКП	Обнаружен/не обнаружен	МУК 4.2.734-99
					Staphylococcus aureus		
73	МУ МЗ СССР № 15/6-5 от 28.02.91г.	Паровые и воздушные стерилизаторы	-	-	Общая бактериальная обсемененность		
					Стерильность	Обнаружен/не обнаружен	СанПиН 2.1.3.2630-10
74	МУК 4.2.2314-08	Вода плавательных бассейнов	-	-	Яйца гельминтов	Обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме	СанПиН 2.1.2.1188-03
75	МУК 4.2.2661-10	Смывы с поверхностей	-	-	Яйца гельминтов	Обнаружены/не обнаружены	СанПиН 3.2.3215-14
		Почва	-	-	Яйца гельминтов	Обнаружены/не обнаружены	СанПиН 2.1.7.1287-03

Директор ООО «Санэпидблагополучие»

Кожедуб В. В.

Руководитель Испытательного лабораторного центра

Кожедуб В. В.

