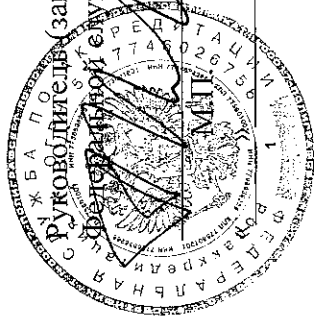


Э КЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ



Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации

ДИТВАК А.Г.

2017 г.

Приложение
к аттестату аккредитации

№ _____
от « _____ » _____ 2017 г.

на 23 листах, лист 1

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ
Испытательного лабораторного центра
Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Ненецком автономном округе»

Адреса: Ненецкий автономный округ, г. Нарьян-Мар, ул. Авиаторов, дом 7
Ненецкий автономный округ, г. Нарьян-Мар, ул. Авиаторов, дом 9

№ 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 измерения
1	2	3	4	5	6	7
Ненецкий автономный округ, г. Нарьян-Мар, ул. Авиаторов, дом 7						
1. Микробиологический методы:						
1.1. Бактериологические методы:						
1.1.1	ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ ISO 7218-2015	Мясо и мясные продукты	10.11.1 10.11.2	0201-0210 0302-0307	КМАФАМ	-

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ Р 54354-2011		10.11.3	0401-0409	БГКП	
	ГОСТ Р 54354-2011		10.11.5	0701-0707		
	ГОСТ 21237-75		10.12.1	0709-0710	бактерии рода	
	ГОСТ Р 54354-2011		10.12.2	0801-0814	Proteus	
	ГОСТ 21237-75		10.12.4	1901-1902	дрожжи и плесневые	
	ГОСТ Р 54354-2011		10.13.1	1904-1905	грибы	
			10.20.1	1701		
	ГОСТ Р 54354-2011		10.20.2	1702	сульфитредуцирую	
	ГОСТ 21237-75		10.20.3	1704	щие клостридии	
	ГОСТ Р 54354-2011		10.51.1	2201-2203	бактерии рода	
	ГОСТ 21237-75		10.51.2	2206	Salmonella	
	ГОСТ Р 54354-2011		10.51.3	1601-1602	Listeria	
	ГОСТ 21237-75		10.51.4	1604-1605	monocytogenes	
	ГОСТ Р 54354-2011		10.51.5	2009	Escherichia coli	
	ГОСТ 21237-75		10.42.1	2103909001		
	ГОСТ Р 54354-2011		10.84.12.130	1517	Staphylococcus	
			01.41.20.110		aureus	
			01.45.22.000		Yersinia	
	ГОСТ Р 54354-2011		01.47.2		enterocolitica	
			01.49.21		Bacillus cereus	
	ГОСТ Р 54354-2011		10.86.01		Энтерококки	
	ГОСТ Р 54354-2011		10.89.12		Pseudomonas	
	ГОСТ Р 54354-2011		01.13.31		молочнокислых	
	ГОСТ Р 54354-2011		01.13.32		микроорганизмов	
			01.13.33		КМАФАнМ	
	ГОСТ Р 50396.1-2010	Мясо птицы, субпродукты и	01.13.34			
		полуфабрикаты из мяса	01.13.11-			
	ГОСТ 7702.2.6-2015	птицы	01.13.17		сульфитредуцирую	
			01.13.19		щие клостридии	
	ГОСТ 7702.2.7-2013		01.13.41-		бактерии рода	
			01.13.44		Proteus	
	ГОСТ 31468-2012		01.13.49		бактерий рода	
			01.13.51		Salmonella	
	ГОСТ Р 54374-2011		01.13.90		БГКП	
			10.39.1		(колиформных	
					бактерий родов	

1	2	3	4	5	6	7	
	ГОСТ Р 54674-2011		10.39.2		Escherichia, Citrobacter, Enterobacter, Klebsiella, Serratia)		
	ГОСТ 32031-2012		10.61.2		Staphylococcus aureus		
			10.61.3		Listeria monocytogenes		
1.1.3	ГОСТ 10444.15-94	Продукция рыбная пищевая товарная, товарная (без рыбных контейнеров)	10.62.1		КМАФАнМ		
	ГОСТ ISO 7218-2015		10.71.1				
	Инструкция МЗ СССР №5319-91 от 22.02.91		10.72.1				
	Инструкция МЗ СССР №5319-91 от 22.02.91			10.73.1			
	Инструкция МЗ СССР №5319-91 от 22.02.91			10.81.12			
	ГОСТ 32031-2012			10.82.23			
	Инструкция МЗ СССР №5319-91 от 22.02.91			11.03.1		БГКП	
	МУК 4.2.2046-06			11.04.1		Salmonella	
	Инструкция МЗ СССР №5319-91 от 22.02.91			11.05.1		Listeria monocytogenes	
	Инструкция МЗ СССР №5319-91 от 22.02.91			11.07.1		Staphylococcus aureus	
	Инструкция МЗ СССР №5319-91 от 22.02.91		11.07.1		V.parahaemolyticus		
	Инструкция МЗ СССР №5319-91 от 22.02.91		10.32.1		сульфитредуцирующие клостридии		
	Инструкция МЗ СССР №5319-91 от 22.02.91		10.32.1		дрожжи		
	Инструкция МЗ СССР №5319-91 от 22.02.91		10.32.2		плесневые грибы		
	Инструкция МЗ СССР №5319-91 от 22.02.91				Proteus		
1.1.4	ГОСТ 32901-2014 (с поправкой)	Молоко и продукты переработки молока			КМАФАнМ		
					БГКП		

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ 30347-97				Staphylococcus aureus	
	МУК 4.2.999-00				Бифидобактерии	
	ГОСТ 33566-2015				Дрожжи	
	ГОСТ 31659-2012				Плесневые грибы	
	МУ 4.2.2723-10				Патогенные в т.ч. сальмонеллы	
	ГОСТ Р 54077-2010				Соматические клетки	
	ГОСТ 10444.11-98				Молочнокислые микроорганизмы	
	ГОСТ 10444.11-2013				КМАФАнМ	
	ГОСТ 30712-2001				БГКП	
	Инструкция МЗ СССР № 123-12/1005-15 от 04.09.87 г (ИК 10-04-06-140-87)	Слабоалкогольные и безалкогольные напитки			Дрожжи	
1.1.5	МУК 4.2.577-96	Продукты детского, лечебного питания и их компоненты			Плесневые	
1.1.6	ГОСТ 30705-2000	Молочные продукты для детского питания			КМАФАнМ	
	ГОСТ 30706-2000				Дрожжи	
1.1.7	ГОСТ 32149-2013	Пищевые продукты переработки яиц			Плесневые грибы	
					БГКП	
					бактерии рода	

1	2	3	4	5	6	7
		сельскохозяйственной птицы			Salmonella бактерии рода Proteus Staphylococcus aureus	
1.1.8	ГОСТ 30425-97	Консервы			Промышленная стерильность: Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы групп <i>B. cereus</i> и <i>B. pouluxi</i> Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i> Мезофильные кlostридии Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-	

1	2	3	4	5	6	7
1.1.9	ГОСТ Р 52711-2007 ГОСТ 31747-2012 ГОСТ 10444.11-98	Продукты переработки овощей, фруктов, орехов и прочих частей растений.			анаэробные микроорганизмы КМАФАнМ БГКП КМАФАнМ БГКП	
1.1.10	МУК 4.2.762-99	Готовые изделия с кремом			молочнокислые микроорганизмы КМАФАнМ БГКП St.aureus Патогенные в т.ч. сальмонеллы Дрожжи Плесневые грибы КМАФАнМ	
1.1.11	ГОСТ 26968-86	Сахар			Дрожжи Плесневые грибы КМАФАнМ	
1.1.12	ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ ISO 7218-2015 ГОСТ 31747-2012 ГОСТ 31659-2012 МУ 4.2.2723-10 ГОСТ 31746-2012 ГОСТ 28560-90 ГОСТ 30726-2001 ГОСТ 10444.12-2013 ГОСТ 10444.12-2013	Готовые продукты из зерна злаков, муки крахмала или молока, мучные кондитерские			БГКП патогенные в том числе сальмонелла S.aureus Proteus E.coli дрожжи плесневые грибы	

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ 28560-90				Proteus	
	ГОСТ 30726-2001				Morganella	
	ГОСТ 28566-90				Providencia	
1.1.13	ГОСТ 10444.15-94	Готовые из мяса, рыбы или ракообразных, моллюсков или прочих беспозвоночных			бактерии вида	
	ГОСТ ISO 7218-2015				Escherichia coli	
	ГОСТ 31747-2012				Энтерококки	
	ГОСТ 31659-2012				КМАФАнМ	
	МУ 4.2.2723-10				БГКП	
	ГОСТ 31746-2012				патогенные в т.ч сальмонелла	
	ГОСТ 32031-2012				S.aureus	
	ГОСТ 10444.8-2013				Listeria monocytogenes	
	ГОСТ 10444.9-88				Bacillus cereus	
	ГОСТ 10444.12-2013				Clostridium perfringens	
	ГОСТ 10444.12-2013				дрожжи	
	ГОСТ 29185-2014				плесневые грибы	
	ГОСТ 28560-90				Сульфитредуцирующие клостридии	
	ГОСТ 30726-2001				Proteus	
	ГОСТ 28566-90			Morganella		
	ГОСТ 32064-2013			Providencia		
	ГОСТ 28566-90			бактерии вида		
	ГОСТ 28566-90			Escherichia coli		
	ГОСТ 28566-90			Энтерококки		
	ГОСТ 28566-90			бактерии семейства Enterobacteriaceae		
	ГОСТ 28566-90			бактерии род Enterococcus		

1	2	3	4	5	6	7
1.1.14	Инструкция по предупреждению картофельной болезни хлеба, утв. Минсельхозпродом РФ 24.08.1998	Мука, хлеб			Возбудители картофельной болезни	
1.1.15	МУК 2.1.4.1184-03 МУК 2.1.4.1184-03 МУК 2.1.4.1184-03 МУК 2.1.4.1184-03 МУК 2.1.4.1184-03 МУК 2.1.4.1184-03 МУК 2.1.4.1184-03 МУК 2.1.4.1184-03 МУК 2.1.4.1184-03	Вода питьевая, расфасованная в емкости			общее микробное число при температуре 22 ⁰ С общее микробное число при температуре 37 ⁰ С общие колиформные бактерии термотолерантные колиформные бактерии споры сульфитредуцирующих клостридий глюкозоположители эколиформные бактерии Pseudomonas aeruginosa колифаги ОКБ ТКБ колифаги ОМЧ Споры	
1.1.16	МУК 4.2.1018-01	Вода питьевая Вода бассейна				
1.1.17		Вода питьевая				

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ 31955-2012				сульфитредуцирующих клостридий	
	ГОСТ 18963-73				Escherichia coli колиформные бактерии	
1.1.18	МУК 4.2.1884-04	Вода бассейна			Коли-индекс Staphylococcus aureus	
1.1.19		Вода поверхностных водных объектов			Возбудители кишечных инфекций	
	МУК 4.2.2218-07 МУК 4.2.2870-11				ОКБ ТКБ	
1.1.20	4.2.1884-04	Вода сточная			Колифаги	
1.1.21	МР ФЦ/4022, утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 24.12.2004	Почва			Патогенные бактерии семейства Enterobacteriaceae рода Salmonella Vibrio cholerae	
1.1.22	МУК 4.2.2942-11 МУ №3182-84 от 29.12.84 г.	Воздух закрытых помещений			ОКБ ТКБ	
1.1.23	ОФС 1.2.4.0002.15	Вода дистиллированная			Колифаги Патогенные микроорганизмы Индекс БГКП Индекс энтерококков Патогенные бактерии, в т.ч. сальмонеллы	
					общее количество микроорганизмов S.aureus	
					общее количество	

1	2	3	4	5	6	7
	МУ №3182-84 от 29.12.84 г.	очищенная			бактерий Enterobacteriaceae S. aureus P. aeruginosa апирогенность	
1.1.24	МУК 4.2.2942-11	Смывы: медицинские инструменты и материалы, изд медицинского назначения стерильные Смывы: руки хирурга, операционное поле			стерильность	
1.1.25	ГФ XII, часть I (ОФС 42-0066-07) МУ № 3182 -- 84 от 29.12.84 г	Стерильные лекарственные средства				
1.1.26	Технический регламент о требованиях безопасности крови, ее продуктов, кровезамещающих растворов и технических средств, используемых в трансфузионно- инфузионной терапии	Препараты крови			стерильность	
1.1.27	ГФ XII, часть I (ОФС 42- 0067-07)	Нестерильные лекарственные формы			общее число аэробных бактерий и грибов (суммарно) общее число аэробных бактерий	

1	2	3	4	5	6	7
1.1.28	МУК 4.2.1036-01 МУК 4.2.1035-01 МУ МЗ СССР № 15/6-5-91	Эффективность воздушной и паровой стерилизации, эффективность дезинфекции с применением биологических индикаторов			энтеробактерии и другие грамотрицательные бактерии общее число грибов Pseudomonas aeruginosa Staphylococcus aureus Escherichia coli Salmonella	
1.1.29	МУ МЗ СССР № 2657-82 г МУ МЗ СССР № 2657-82 г МУК 4.2.2942-11 МУ МЗ СССР № 2657-82 г Инструкция ВНИИ от 10.01.93 г, Москва ИК 10-04-06-140-87 Инструкция МЗ СССР № 5319-91 МУ МЗ СССР № 3182 – 84 от 29.12.84 г МУ 4.2.2723-10 МУК 4.2.2942-11	Эффективность с поверхностей (рабочая поверхность технологического оборудования)			Общее микробное число S.aureus бактерии группы кишечной палочки сальмонеллы бактерии семейства	

1	2	3	4	5	6	7
	Инструкция МЗ СССР № 1135-73 г. МУК 4.2.2942-11 МУ 3.1.1.2438-09 МУ 4.2.2723-10				Enterobacteriaceae шигеллы P. aeruginosa возбудитель иерсиниоза патогенные энтеробактерии в т.ч сальмонеллы	
1.2	Серологический метод:					
1.2.1	MP 3.1.2.0105-15	Сыворотка крови			Определение защитного титра антител к управляемым специфической профилактикой инфекциям(дифтери я).	
1.3	Иммуноферментный анализ:					
1.3.1	Инструкция к ифа тест-системе	Сыворотка крови, фекалии			Качественное и количественное определение наличия антигенов возбудителей инфекций и антител к возбудителям.	
	Ненецкий автономный округ, г. Нарьян-Мар, ул. Авиаторов, дом 9					
2	ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ:					
2.1	Фотометрический метод:					
2.1.1	ГОСТ 29299-92	Мясо и мясные продукты	10.11.1-10.11.3 10.13.1	0201-0210	массовая доля нитрита	0,5-4,0 мкг/см ³
2.1.2	ГОСТ 8558.1-2015					2,5-10,0 мкг/см ³

1	2	3	4	5	6	7
2.1.3	ГОСТ 19792-2001	Мед	01.49.21	0409	массовая доля редуцирующих сахаров и сахарозы	не установлен
2.1.4	ГОСТ 23268.8-78	Безалкогольные напитки	11.07.1	2201 2202	нитриты	0,005-0.03 мг/дм ³
2.2	Гравиметрический метод:					
2.2.1	ГОСТ 33319-2015	Мясо и мясные продукты, птица, яйца и продукты их переработки	10.11.1-10.11.3	0201-0210	массовая доля влаги	не установлен
2.2.2	ГОСТ 9793-74		10.12.1			
2.2.3	ГОСТ 4288-76		10.12.2			
2.2.4	ГОСТ 31469-2012		10.12.4			
2.2.5	ГОСТ 31930-2012		10.13.1			
2.2.6	ГОСТ 7636-85	Продукция рыбная пищевая товарная, товарная (без рыбных контейнеров)	10.20.1	0305-0307	массовая доля воды	не установлен
2.2.7	ГОСТ 26808-86		10.20.2			
			10.20.3			
2.2.8	ГОСТ 3626-73	Молоко и продукты переработки молока, в том числе для питания детей раннего возраста	10.51.1-10.51.5	0401-0406	массовая доля влаги и сухого вещества	0,5-99,0%
2.2.9	ГОСТ Р 54668-2011		10.86.10			0,5-99,0%
2.2.10	ГОСТ 30648.3-99					0,5-99,0%
2.2.11	ГОСТ 30305.1-95					не установлен
2.2.12	ГОСТ Р 55063-2012					3,0-70,0 %
2.2.13	ГОСТ 11812-66	Масляное сырье и жировые продукты	10.42.1	1508	массовая доля сухого вещества	не установлен
2.2.14	ГОСТ 31762-2012		10.41.22-10.41.24 10.84.12.130 10.84.12.140			
2.2.15	ГОСТ 9404-88	Продукция мукомольно-крупяной промышленности	10.61.2	1101-1106 1108	влажность	не установлен
2.2.16	ГОСТ 26312.7-88		10.61.3			
2.2.17	ГОСТ 13586.5-2015		10.62.1			
2.2.18	ГОСТ 27494-87					
2.2.19	ГОСТ 26312.5-84					
2.2.20	ГОСТ 7698-93		зольность		не установлен	
2.2.21	ГОСТ 27839-88		массовая доля клейковины		не установлен	

1	2	3	4	5	6	7			
2.2.22	ГОСТ 7698-93				массовая доля влаги	1-95 %			
2.2.23	ГОСТ 5669-96	Готовые продукты из зерна злаков, муки крахмала или молока, мучные кондитерские	10.71.1	1902	пористость	не установлен			
2.2.24	ГОСТ 21094-75		10.72.1 10.73.1	1905	влажность	не установлен			
2.2.25	ГОСТ 31964-2012				массовая доля влаги и сухого вещества	не установлен			
2.2.26	ГОСТ 5900-2014				массовая доля влаги и сухого вещества	не установлен			
2.2.27	ГОСТ Р 54642-2011	Сахар и кондитерские изделия из сахара	10.81.12	1701	массовая доля сухого вещества	влага 0,10-1,00%			
2.2.28	ГОСТ 5900-2014		10.82.23	1702 1704			массовая доля влаги и сухого вещества	влага 0,5- 50,0%	
2.2.29	ГОСТ 28561-90	Продукты переработки овощей, фруктов, орехов и прочих частей растений.	10.39.1	2001-2009	массовая доля сухого вещества	влага 0,5- 50,0%			
2.2.30	ГОСТ Р 51437-99		10.39.2					массовая доля общих сухих веществ	не установлен
2.2.31	ГОСТ 15113.4-77	Концентраты пищевые	1549030	2104109000	массовая доля влаги	не установлен			
2.2.32	ГОСТ 6687.2-90	Алкогольные и безалкогольные напитки	11.02.1-	2201-2203	массовая доля сухих веществ	не установлен			
2.2.33	ГОСТ 12787-81		11.07.1						
2.2.34	МУ 4237-86	Готовые блюда, кулинарные изделия, в т.ч. продукция общественного питания	10.85.11-10.85.14	1601-1602 1604-1605	массовая доля сухих веществ	не установлен			
			10.85.19						
2.3	Титриметрический метод:								
2.3.1	ГОСТ 9957-2015	Мясо и мясные продукты, птица, яйца и продукты их переработки	10.11.1-10.11.3	0201- 0210	Массовая доля хлористого натрия	не установлен			
2.3.2	ГОСТ 26186-84		10.12.1						
2.3.3	ГОСТ 31469-2012		10.12.2						
2.3.4	ГОСТ 4288-76		10.12.4						
2.3.5			10.13.1		Кислотность	не установлен			
			10.89.12		Массовая доля хлеба	не установлен			
2.3.6	ГОСТ 7636-85	Продукция рыбная пищевая товарная, товарная (без	10.20.1	0305-0307	массовая доля хлористого натрия	не установлен			
2.3.7	ГОСТ 27207-87		10.20.2						

1	2	3	4	5	6	7
2.3.8	ГОСТ 27082-2014	рыбных контейнеров)	10.20.3		кислотность	
2.3.9	ГОСТ Р 55063-2012	Молоко и продукты переработки молока, в том числе для питания детей раннего возраста	10.51.1-10.51.4 10.51.51 10.86.10 01.41.20.110 01.45.22.000	0401-0406	массовая доля хлористого натрия	от 2 до 250°Т
2.3.10	ГОСТ Р 54669 -2011				кислотность	не установлен
2.3.11	ГОСТ 3624-92					1-40 %
2.3.12	ГОСТ 30305.3-95					не установлен
2.3.13	ГОСТ 30648.4-99					не установлен
2.3.14	ГОСТ 19792-2001				Общая кислотность	не установлен
2.3.15	ГОСТ 31762-2012	Мед натуральный	01.49.21	0409		не установлен
2.3.16	ГОСТ 31933-2012	Масличное сырье и жировые продукты	10.84.12.130 10.84.12.140 10.41.22 10.41.23 10.41.24 10.42.1	1508 1509 1512 1517 2103909001	кислотность	0,05 - 10,0%
2.3.17	ГОСТ 26593-85				кислотное число	0,1 - 30,0 мг КОН/г
2.3.18	ГОСТ 27493-87	Продукция мукомольно-крупяной промышленности	10.62.1- 10.61.4	1101-1106 1108	перекисное число	0,1 - 40 ммоль/кг
2.3.19	ГОСТ 7698-93				кислотность	не установлен
2.3.20	ГОСТ 5698-51	Готовые продукты из зерна злаков, муки крахмала или молока, мучные кондитерские	10.71.1 10.72.1 10.73.1	1902 1905	массовая доля хлористого натрия	не установлен
2.3.21	ГОСТ 5898-87				щелочность	не установлен
2.3.22	ГОСТ 5670-96					
2.3.23	ГОСТ 31964-2012				кислотность	не установлен
2.3.24	ГОСТ 5898-87					
2.3.25	ГОСТ 5898-87	Сахар и кондитерские изделия из сахара	10.82.23	1704	кислотность	не установлен
2.3.26	ГОСТ 5903-89				щелочность	не установлен
					массовая доля общего сахара и редуцирующих веществ	2,5 - 64,41 мг 13,7 - 134,6 мг
2.3.27	ГОСТ 7047-55	Продукты переработки плодов и овощей	10.39.1 10.39.2 10.32.1	2001-2009	витамин С	не установлен
2.3.28	ГОСТ ISO 750-2013				титруемая кислотность	

1	2	3	4	5	6	7				
2.3.29	ГОСТ 26186-84		10.32.2		массовая доля хлористого натрия	не установлен				
2.3.30	ГОСТ 6687.4-86	Алкогольные и безалкогольные напитки	11.02.1-11.07.1	2201-2208	кислотность	1-5 см ³ , 10-20 см ³ NaOH/100 см ³				
2.3.31	ГОСТ 12788-87					1,3 - 6,0 см ³ NaOH/100 см ³				
2.3.32	ГОСТ 32114-2013					массовая доля титруемых кислот	не установлен			
2.3.33	ГОСТ 13193-73					массовая концентрация летучих кислот	не установлен			
2.3.34	ГОСТ 13192-73					массовая концентрация сахаров	от 1 г/100 см ³			
2.3.35	ГОСТ 32115-2013					массовая концентрация диоксида серы	не установлен			
2.3.36	ГОСТ 32080-2013					массовая концентрация сахаров	не установлен			
2.3.37						массовая концентрация кислот	не установлен			
2.3.38	ГОСТ 23268.17-78					Готовые блюда, кулинарные изделия, в т.ч. продукция общественного питания	10.85.11-10.85.14 10.85.19	1601-1602 1604-1605	Массовая доля белка	от 20 мг/дм ³
2.3.39	ГОСТ 23268.11-78									от 0,5 мг/дм ³
2.3.40	ГОСТ 23268.12-78	до 10 мг/дм ³ кислорода								
2.3.41	МУ 4237-86									
2.3.42	ГОСТ 51575-2000	Соль поваренная	10.84.30.130	250100911	Йод	(20-60)*10 ⁻⁴ %				
2.4	Экстрактивно-весовой метод									

1	2	3	4	5	6	7
2.4.1	МУ 4237-86	Готовые блюда, кулинарные изделия, в т.ч. продукция общественного питания	10.85.11-10.85.14 10.85.19	1601-1602 1604-1605	массовая доля жира	не установлен
2.5	Расчетный метод					
2.5.1	МУ 4237-86	Готовые блюда, кулинарные изделия, в т.ч. продукция общественного питания	10.85.11-10.85.14 10.85.19	1601-1602 1604-1605	калорийность (энергетическая ценность) массовая доля углеводов	не установлен не установлен
2.6	Ареометрический метод					
2.6.1	ГОСТ Р 54758-2011	Молоко и продукты переработки молока, в том числе для питания детей раннего возраста	10.51.1 10.51.2 10.51.5 10.86.10 01.41.20.110 01.45.22.000	0401 0403-0405	плотность	от 1015 до 1040 кг/м ³ вкл.
2.6.2	ГОСТ 32095-2013	Алкогольные напитки	11.02.1 11.03.1 11.04.1 11.05.1	2203-2208	массовая доля этилового спирта	не установлен 0-100 %
2.6.3	ГОСТ 32080-2013					
2.7	Кислотный метод					
2.7.1	ГОСТ 5867-90	Молоко и продукты переработки молока, в том числе для питания детей раннего возраста.	10.51.1 10.51.2 10.51.3 10.51.4 10.51.5 10.86.10	0401 0403-0405	Массовая доля жира	не установлен 7,0 – 39,0 %
2.7.2	ГОСТ Р 55361-2012					
2.7.3	ГОСТ Р 55063-2012					
2.8	Экстрактивно-весовой метод					
2.8.1	МУ 4237-86	Готовые блюда, кулинарные изделия, в т.ч. продукция общественного питания	10.85.11-10.85.14 10.85.19	1601-1602 1604-1605	Массовая доля жира	не установлен

1	2	3	4	5	6	7
2.9	Визуальный метод					
2.9.1	ГОСТ 8218-89	Молоко и продукты переработки молока, в том числе для питания детей раннего возраста.	10.51.1 10.51.2 10.51.3 10.51.5 10.86.10	0401 0403-0405	группа чистоты	1-3 группа
2.9.2	ГОСТ 3623-2015				пастеризация (фосфатаза)	отсутствие/наличие фосфатазы
2.9.3	ГОСТ 31768-2012	Мед	01.49.21	0409	оксиметилфурфурол	отсутствие/наличие
2.9.4	Инструкция Минздрава СССР от 20.06.1990г. № 143-5/129-19	Масляное сырье и жировые продукты	10.41.22 10.41.23 10.41.24 10.42.1	1508 1509 1512 1517	степень термического окисления жиров (фритюра)	не установлен
2.9.5	ГОСТ 31964-2012	Готовые продукты из зерна злаков, муки крахмала или молока, мучные кондитерские	10.73.1	1902	зараженность вредителями	не установлен
2.9.6	ГОСТ 27559-87	Продукция мукомольно-крупяной промышленности	10.61.2 10.61.3 10.62.1	1101-1106	зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов	не установлен
2.9.7	ГОСТ 13586.6-93					
2.9.8	ГОСТ 26312.3-84					
2.9.9	МУ №1 -40/3805 от 11.11.1991г. МУ №08П - 5 -1623 от 29.12.1981г.	Готовые блюда, кулинарные изделия, в т.ч. продукция общественного питания	10.85.11-10.85.14 10.85.19	1601-1602 1604-1605	качество термической обработки	не установлен
2.9.10	ГОСТ 6687.6-88	Безалкогольные напитки	11.07.1	2201 2202	стойкость	не установлен
2.9.11	ГОСТ 23268.10-78				ионы аммония	0,05-4,0 мг/дм ³
2.9.12	ГОСТ 8756.11-2015	Продукты переработки овощей, фруктов, орехов и н прочих частей растений	10.39.1 10.39.2 10.32.1 10.32.2	2001-2009	прозрачность и растворимость	не установлен
2.9.13	ГОСТ 8756.18-70				Герметичность тары, состояние внутренней поверхности тары	не установлен
2.9.14	ГОСТ 26323-2014				примеси растительного происхождения	не установлен
2.10	Потенциометрический (ионометрический) метод					
2.10.1	МУ 5048-89	Плодовоовощная продукция	10.39.1	2001-2009	нитраты	36-9188 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
2.10.2	ГОСТ 26188-84	(продукты переработки овощей, фруктов, орехов и прочих частей растений; овощи и некоторые корнеплоды и клубнеплоды)	10.39.2 10.32.1 10.32.2 01.13.31-01.13.34 01.13.11- 01.13.17 01.13.19 01.13.41-01.13.44 01.13.49 01.13.51 01.13.90	0701-0707 0709-0710 0807	pH	0-14 ед. pH
3	ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ ВОДЫ					
3.1	Фотометрический метод					
3.1.1	ГОСТ 3351-74	Вода питьевая, расфасованная в	11.07	220110	Мутность	0,58 - 100 мг/дм ³
3.1.2	ГОСТ 31868-2012	емкости, вода			Цветность	5-80 градусов
3.1.3	ГОСТ 18165-2014	централизованных			Алюминий	0,04-0,56 мг/дм ³
3.1.4	ГОСТ 4011-72	систем хозяйственно-питьевого водоснабжения, в			Железо общее	0,1-2,00 мг/дм ³
3.1.5	ГОСТ 4974-2014	том числе: систем			Марганец	0,01 - 5,00 мг/дм ³
3.1.6	ГОСТ 4386-89	горячего			Фториды	0,05-1,0 мг/дм ³
3.1.7	ГОСТ 4388-72	водоснабжения,			Медь	0,002 до 0,06 мг/дм ³
3.1.8	ГОСТ 31940-2012	вода поверхностных и подземных источников			Сульфаты	2-50 мг/дм ³ 2-25 мг/дм ³
3.1.9	ГОСТ 4389-72	центрального			аммиак и ионы аммония	0,1-3,0 мг/дм ³
3.1.10	ГОСТ 33045-2014	водоснабжения,			Нитриты	0,003-0,3 мг/дм ³
3.1.11	ГОСТ 33045-2014	вода источников			Нитраты	0,1-2,0 мг/дм ³
3.1.12	РД 52.24.476-2007	нецентрализованно			Нефтепродукты	0,04-2,00 мг/дм ³
3.1.13	ГОСТ 31857-2012	го водоснабжения. Вода открытых водоемов. Вода сточная			Поверхностно-активные вещества	0,015-0,25 мг/дм ³
3.2	Титриметрический метод:					
	ГОСТ 31954-2012	Вода питьевая, расфасованная в			Жесткость	от 0,1 мг-экв/л (°Ж) и выше

1	2	3	4	5	6	7
3.2.1	ГОСТ 31957-2012	емкости, вода централизованных систем хозяйственно-питьевого водоснабжения, в том числе: систем горячего водоснабжения, вода поверхностных и подземных источников центрального водоснабжения, вода источников нецентрализованного водоснабжения.			Щелочность	0,1-100 ммоль/дм ³
3.2.2	ГОСТ Р 55684-2013				Перманганатная окисляемость	0,5-100 мгО/дм ³
3.2.3	ГОСТ 4245-72				Хлориды	от 10 мг/дм ³ и выше
3.2.4	ГОСТ 18190-72				Свободный остаточный хлор	от 0,2 мг/дм ³ и выше
3.2.5	ПНД Ф 14.1.2:3:4.123-97				Биохимическое потребление кислорода, растворенный кислород	0,5-1000 мгО ₂ /дм ³
3.2.6	ПНД Ф 14.1.2:100-97				Химическое потребление кислорода	4,0- 80,0 мг/дм ³
3.3	Гравиметрический метод					
3.3.1	ГОСТ 18164-72	Вода питьевая, расфасованная в емкости, вода централизованных систем хозяйственно-питьевого водоснабжения, в том числе: систем горячего водоснабжения, вода поверхностных и подземных источников центрального водоснабжения, вода источников нецентрализованного водоснабжения.	11.07	220110	Сухой остаток	от 150 мг/дм ³ и выше
3.3.2	РД 52.24.468-2005	Вода открытых водоемов. Вода сточная			Взвешенные вещества	от 3,0 мг/дм ³ и выше
3.3.3	ГОСТ 6709-72	Вода дистиллированная			Остаток после упаривания	не установлен

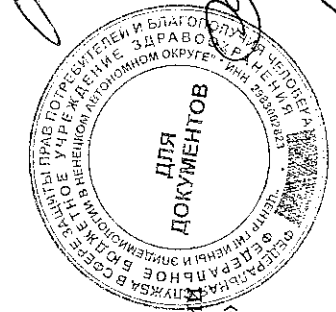
1	2	3	4	5	6	7
3.4	Потенциометрический (ионометрический) метод					
3.4.1	ПНД Ф 14.1.2:3.4.121-97	<p>Вода питьевая, расфасованная в емкости, вода централизованных систем хозяйственно-питьевого водоснабжения, в том числе: систем горячего водоснабжения, вода поверхностных и подземных источников центрального водоснабжения, вода источников нецентрализованного водоснабжения. Вода открытых водоемов, вода плавательных бассейнов, сточная вода, вода дистиллированная</p>	11.07	220110	Водородный показатель (рН)	1-14 ед. рН
3.5	Кондуктометрический метод					
3.5.1	Инструкция по эксплуатации кондуктометра для чистой воды РВ/Т	Вода дистиллированная			удельная электрическая проводимость	0,1-99,9 мкСм/см
3.6	Визуальный метод					
3.6.1	ГОСТ 6709-72	Вода дистиллированная			Аммиак и аммонийные соли Хлориды Сульфаты Железо Вещества, восстанавливающие KMnO ₄	не установлен

1	2	3	4	5	6	7
3.7	Физический метод					
3.7.1	МУК 4.3.2900-11	Вода систем горячего водоснабжения	11.07	220110	Температура	20-100°C
4	ФАКТОРЫ СРЕДЫ ОБИТАНИЯ ПРОМЫШЛЕННЫХ ОБЪЕКТОВ					
4.1	Гравиметрический метод					
4.1.1	МУК 4.1.2468-09	воздух рабочей зоны			пыль	1-250 мг/м ³
4.2	Фотометрический метод					
4.2.1	МУ 4945-88	воздух рабочей зоны			марганец в сварочных аэрозолях	0,05 мг/м ³ - 1,25 мг/м ³
4.2.2	МУ 1641-77				аэрозоль серной кислоты	от 0,5 мг/дм ³ и выше
4.3	Линейно-колористический метод					
4.3.1	ГОСТ 12.1.014-84 ГОСТ Р 52717-2007	Воздух рабочей зоны			углеводороды нефти азота оксиды азота диоксид углерода оксид углерода двуокись аммиак ацетон сероводород уайт-спирит (солювент-нафта) бензин масла аэрозолей	10-2000 мг/дм ³ 2-100 мг/дм ³ 1-10 мг/дм ³ , 10-200 мг/дм ³ 5-50 мг/дм ³ 50-1000 мг/дм ³ 2-10 мг/дм ³ , 10-100 мг/дм ³ 100-200 мг/дм ³ 200-10000 мг/дм ³ 10-1500 мг/дм ³ 100-4000 мг/дм ³ 10-500 мг/дм ³ , 500-6000 мг/дм ³ 5-50 мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
5	Паразитологический метод:					
5.1	МУК 4.2.3145-13	Материала от людей: испражнения, желчь, моча, мокрота, кровь, соскобы с перинатальных складок			Яйца и личинки гельминтов, Цисты простейших, Возбудитель малярии	
	МУК 4.2.3222-14					
5.2	МУК 4.2.2661-10	Почва			Жизнеспособные яйца гельминтов Жизнеспособные цисты патогенных простейших	
5.3	МУК 4.2.2314-08 МУК 4.2.1884-04 МУК 4.2.2661-10	Вода, бытовые стоки, смывы с поверхностей, Вода поверхностных водных объектов в пунктах питьевого, хозяйственно- бытового и рекреационного водопользования			Жизнеспособные яйца гельминтов Жизнеспособные цисты патогенных простейших	
5.4	МУК 3.2.988-00	Рыба и нерыбные объекты промысла			Возбудители гельминтозов	
5.5	МУК 4.2.3016-12	Плодоовощная, плодово- ягодная и растительная продукция			Возбудители гельминтозов протозоозов	

Руководитель ИЛЦ

Врио главного врача ФБУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии
в Ненецком автономном округе»



Н.С. Фомина

В.В. Брезкин