

Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации

КАЛАГОВ К.Э.
инициалы, фамилия

М.П.



Приложение

к заявлению о сокращении области аккредитации
№ 5576 от «16» мая 2019 г.
на 9 листах, лист 1

30 МАЙ 2019

Область аккредитации испытательного лабораторного центра
филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»
в городе Ишиме, Ишимском, Абатском, Викуловском, Сорокинском районах

627750, Тюменская область, г. Ишим, ул. Ленина, д. 28

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
1. Микробиологические методы						
1.1 Бактериологический метод						
1.	ГОСТ 31502	Молоко и молочные продукты	-	1806, 4100 0401 - 0406 1517, 2105 1901, 1904	Антибиотики Тетрациклиновая группа Стрептомицин Пенициллин	Обнаружено/не обнаружено
2.	МУК 4.2.026-95	Продукты пищевые		0201 - 0209 1602, 1601 0401-0408 1501- 1506 1516 -1518 4100, 1806 2105-2106	Микробиологические показатели: Бацитрацин	Обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
3.	МР от 24.05.84	Напитки	-	2203 00 2206 00 2201 10	Микробиологические показатели: P.aeruginosa	Обнаружено/не обнаружено
4.	ГОСТ Р 50396.1	Мясо птицы, яйца и продукты их переработки	-	0201 - 0203 1602 0407 00 1900 0408 11 8000 1601 00 1501 - 1518	Микробиологические показатели: БГКП Дрожжи Плесневые грибы Сальмонеллы Эшерихии Стафилококк Стрептококк Листерии	Обнаружено/не обнаружено
5.	МУК 4.2.1018-01	Вода купально- плавательных бассейнов	-	-	Микробиологические показатели: S.aureus Возбудители кишечных инфекций	Обнаружено/не обнаружено
6.	МУК 4.2.1036-01	Бактериологические тесты для контроля паровых и воздушных стерилизаторов	-	-	Микробиологические показатели: B.stearothermophilis B.subtilis	Обнаружено/не обнаружено
7.	ГОСТ 28168	Почва: земельных участков, селитебной зоны (в т.ч.песок ДДУ, СОШ) и др.	-	-	Микробиологические показатели: Индекс энтерококка Индекс БГКП Патогенные, в т.ч.сальмонеллы, шигеллы C.perfringens ОМЧ Термофильные бактерии	Обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
8.	МУ 4.2.2942-11	Смывы с объектов внешней среды	-	-	Микробиологические показатели: Сальмонеллы	Обнаружено/не обнаружено
9.	МУ N ФЦ/4022-04	Почва: земельных участков, селитебной зоны (в т.ч.песок ДДУ, СОШ) и др			Термофильные бактерии	Обнаружено/не обнаружено
1.2 Паразитологический метод						
10.	МУ 2.1.4.1184-03	Вода питьевая, расфасованная в емкости	-	2201 10	Паразитологические показатели: Яйца гельминтов Цисты лямблий Ооцисты криптоспоридий	Обнаружено/ не обнаружено
11.	ГОСТ 17.4.4.02-2017	Почва	-	-	Паразитологические показатели: Жизнеспособные яйца и личинки гельминтов Жизнеспособные цисты кишечных патогенных простейших	Обнаружено/ не обнаружено
2. Физико-химические методы						
2.1 Титриметрический метод						
12.	ГОСТ 31470 п.5	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	-	1501 – 1503 1505, 1506 0402 29 1500 0402 21 190 0 0402 21 910 0 0403 10 9300 0402 29 0402 21 9900	Кислотность	0,3 - 10 °Т.
13.	ГОСТ 31470 п.6	Мясо птицы	-	0201- 0203 1602	Свежесть	
14.	ГОСТ 31933	Масличное сырье и жировые продукты	-	1501 – 1503 1505, 1506	Кислотное число	0,1-30,0 мгКОН/г

1	2	3	4	5	6	7
15.	ГОСТ 31762	Продукты переработки растительных масел и животных жиров	-	1501 – 1503 1505, 1506	Кислотность	-
16.	ГОСТ 5672	Хлеб, булочные, сдобные, сухарные изделия	--	-	Массовая доля сахара	1,0-20,0 %
17.	ГОСТ 30305.3	Сгущенные молочные, молокосодержащие консервы и сухие молочные продукты	-	0401 – 0404	Кислотность	0,0-50,0 град.
18.	ГОСТ 12788	Пиво	-	2202, 2203, 2206	Кислотность	1,3-6,0 см ³ NaOH /100 см ³
19.	ИН № 2/2008	Дез-хлор	-	-	Действующее активное вещество	0,015-0,3%
20.	ИН № 6/10	Део-бактер	-	-	Действующее активное вещество	0,1-3,5%
21.	МУ 11-3/355-09	Део-хлор	-	-	Действующее активное вещество	0,015-0,3%
22.	ИН №001/09	Диадез	-	-	Действующее активное вещество	0,05-25,0%
23.	ИН №11-3/294-09	Жавелион	-	-	Действующее активное вещество	0,015-0,3%
24.	ИН №17	Жавель Клайд	-	-	Действующее активное вещество	0,015-0,3%
25.	МУ11-3/150-09	Жавель Солид	-	-	Действующее активное вещество	0,015-0,3%
26.	ИН №2/06	Жавель ХТХ	-	-	Действующее активное вещество	0,015-0,3%
27.	ИН№2/05	Люмакс хлор Лайт	-	-	Действующее активное вещество	0,06-0,3%
28.	ИН №6/10	Мистраль	-	-	Действующее активное вещество	0,2-10,0%
29.	ИН №18-09	Ника-хлор	-	-	Действующее активное вещество	0,015-4,0%
30.	ИН №Д-18/09	Оптимакс	-	-	Действующее активное вещество	0,25-5,0%

1	2	3	4	5	6	7
31.	МУ 11-3/149-09	Пюржавель	-	-	Действующее активное вещество	0,15-03%
32.	МУ 11-3/7-09	Самаровка	-	-	Действующее активное вещество	0,5-3,0%
33.	ИН 1/12-05	Сульфохлорантин-Д	-	-	Действующее активное вещество	0,1-2,5%
34.	ИН №23/08	Хлортаб	-	-	Действующее активное вещество	0,015-0,060%
35.	ИН №19	Экохлор	-	-	Действующее активное вещество	0,010-3,0%
36.	ИН №1/12	Экон-дез	-	-	Действующее активное вещество	0,01-16,0%
37.	ИН №Д-11А/07	Димакс-хлор	-	-	Действующее активное вещество	0,01-3,0%
38.	ИН №6/10	Амиксидин	-	-	Действующее активное вещество	0,01-5,0%
39.	ИН №6/05	Хлормисепт и др.	-	-	Действующее активное вещество	0,015-0,3%
40.	МУК 4.1.1090-2002	Вода питьевая централизованных систем водоснабжения (в том числе горячая вода)	-	-	Йод	0,01-1 мг/дм³
		Вода источников централизованного водоснабжения				
		Вода нецентрализованных источников водоснабжения				
		Вода питьевая, расфасованная в емкости				
		Поверхностные воды				
	2.2 Бутирометрический метод					
41.	ГОСТ 30305.4	Сухое молоко	-	0401 – 0404	Индекс растворимости	0,05 – 0,2%

1	2	3	4	5	6	7
2.3 Экстракционно-весовой метод						
42.	ГОСТ 32189	Маргарины, спреды	-	1517 040490, 040590 151610, 151620	Массовая доля жира	40,0-60,0 %
2.4 Гравиметрический метод						
43.	ГОСТ Р 51452	Консервы молочные сгущенные	-	0401- 0406	Массовая доля жира	5,0-35,0 %
44.	ГОСТ 26312.7	Крупа	-	1101 - 1106, 1901 - 1905	Массовая доля влаги	-
45.	ГОСТ 29246	Сухие молочные и молочносодержащие консервы	-	0401 – 0404	Массовая доля влаги	-
46.	ГОСТ 32189	Продукты переработки растительных масел и животных жиров	-	1501 – 1503 1505- 1506	Массовая доля жира	
2.5 Потенциометрический метод						
47.	ГОСТ 31976	Йогурты и продукты йогуртные	-	0402	Титруемая кислотность	50-180
2.6 Фотометрический метод						
48.	МУ МЗ СССР № 1461-76	Воздух рабочей зоны	-	-	Фенол	0,2-6,0 мг/м ³
49.	МУ МЗ СССР № 1637-77	Воздух рабочей зоны	-	-	Аммиак	5,0-50,0 мг/м ³
50.	МУК 4.1.2465-09	Воздух рабочей зоны	-	-	Диоксид азота	1,0-20,0 мг/м ³
51.	МУК 4.1.2473-09	Воздух рабочей зоны	-	-	Оксид азота	1,0-20,0 мг/м ³
52.	МУК 4.1.2471-2009	Воздух рабочей зоны	-	-	Оксид серы (VI)	5,0 - 125,0 мг/м ³
2.7 Метод прямых инструментальных измерений						
53.	ГОСТ 12.1.003	Рабочие места, производственная зона учреждений, предприятий, организаций	-	-	Октавный уровень звука, Общий уровень звука, Эквивалентный уровень звуча, Максимальный уровень звуча	от 22 до 139 дБ

1	2	3	4	5	6	7
54.	МУ 1844-78	Рабочие места, производственная зона учреждений, предприятий, организаций	-	-	Октавный уровень звука, Общий уровень звука, Эквивалентный уровень звука, Максимальный уровень звука	от 22 до 139 дБ
55.	ГОСТ 20444	Транспорт	-	-	Октавный уровень звука, Общий уровень звука, Эквивалентный уровень звука, Максимальный уровень звука	от 22 до 139 дБ
56.	ГОСТ 31296.2	Территория жилой застройки	-	-	Октавный уровень звука, Общий уровень звука, Эквивалентный уровень звука, Максимальный уровень звука	от 22 до 139 дБ
57.	ГОСТ 31296.1	Территория жилой застройки	-	-	Октавный уровень звука, Общий уровень звука, Эквивалентный уровень звука, Максимальный уровень звука	от 22 до 139 дБ
58.	СанПиН 2.2.4.3359-2016	Рабочие места, производственная зона учреждений, предприятий, организаций			Общий уровень шума, Спектральный уровень шума эквивалентный уровень шума, максимальный уровень шума	от 22 до 139 дБ
					Общая вибрация Локальная вибрация	от 60 до 166 дБ
3. Органолептический метод						
59.	ГОСТ 9906	Хлеб Ленинградский	-	1901, 1904 1905 1101 – 1103 1105, 1106 1002 000000 1003 00 1004 000000 1101 – 1107	Состояние мякиша Вкус, Запах Внешний вид	
60.	ГОСТ Р 51944	Мясо птицы	-	0207	Внешний вид Консистенция Запах	
61.	ГОСТ 8756.1	Продукты пищевые консервированные (кроме мясных и молочных)	-	2001, 2003 2004, 2006	Консистенция Цвет, запах Вкус	

1	2	3	4	5	6	7
62.	ГОСТ 5897	Изделия кондитерские	-	1516 -1517, 1201 1202-1207, 1501-1504	Цвет, вкус Запах Консистенция Внешний вид Структура Форма Вид на изломе	
63.	ГОСТ 4288	Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса	-	0304 11 100- 0304 99 970	Цвет Консистенция	
64.	ГОСТ 5667	Хлеб, булочные изделия, сдобные изделия	-	1905	Состояние мякиша Вкус и запах	
65.	ГОСТ 7453	Консервы и пресервы рыбные	-	1604	Внешний вид	
66.	ГОСТ Р 52686	Сыр	-	2106 0405 90 100 0	Внешний вид Консистенция Вкус и запах Цвет	
67.	ГОСТ 29245	Консервы молочные	-	0401 – 0404	Внешний вид	
68.	ГОСТ 28283	Сырое молоко и сырые сливки	-	4100 00 000	Консистенция Цвет	
4. Отбор проб						
69.	ГОСТ 26669 ГОСТ 26670	Молочная, хлебобулочная, мясная, рыбная продукция и др.	-	-	Подготовка проб для микробиологических исследований Выделение и идентификация микроорганизмов	
70.	ГОСТ 10444.1	Мясо и мясная продукция; мясо птицы, яйца и продукты их переработки	-	0201 - 0203 0407, 0408, 1601 1501 - 1503 1506, 1602 1518, 2106 0209 00, 1516 4100, 1806 0401 - 0406 1901, 1904 0301 - 0307 1504, 1603 1604, 1605 0701 - 0709 0714, 0803 0804, 2090 2001- 2006	Подготовка проб для микробиологических исследований	
		Молоко и молочные продукты	-			
		Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них	-			

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ 10444.1	Плодоовощная продукция	-	2101-2106, 1604, 2501 000904 0905 - 0907 1602, 0402 2001 -2006		
		Консервированные пищевые продукты	-			
		Соковая продукция из фруктов и овощей	-			
71.	ГОСТ 27543	Сахар и кондитерские изделия	-	1701 - 1704 1801-1805 1903 -1905	Подготовка проб для микробиологических исследований	
72.	ГОСТ Р 51448	Мясо и мясная продукция; мясо птицы, яйца и продукты их переработки	-	0201-0203 1602	Подготовка проб для микробиологических исследований	
73.	ГОСТ 21237	Мясо и мясная продукция; мясо птицы, яйца и продукты их переработки	-	-	Подготовка проб для микробиологических исследований	
74.	ГОСТ 30712 ГОСТ 12786	Напитки	-	2203 00 2206 00 2201 10	Подготовка проб для микробиологических исследований	
75.	ГОСТ 32190	Масла растительные	-	1905	Отбор проб на химические показатели	



Руководитель ИЛЦ

Должность уполномоченного лица

Подпись уполномоченного лица

Бондарь Ю.Н.

Инициалы, фамилия уполномоченного лица