

М.П.

Руководитель (заместитель руководителя)

Федеральной службы по аккредитации

КАЛАГОВ К.Э.

инициалы, фамилия

21 ФЕВ 2019

3 КЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ



Приложение

к заявлению о сокращении области аккредитации

№ 12-20-014/01-29-353-2019

от 06 февраля 2019 г.

на 12 листах, лист 1

Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)
филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии
в Республике Марий Эл в Сернурском районе»
наименование испытательного лабораторного центра
425450, Россия, Республика Марий Эл, Сернурской район, пгт. Сернур, ул. Советская, д.56
адрес места осуществления деятельности

№ 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.	ГОСТ Р 51479-99	Мясо, включая мясо птицы, и мясные продукты		-	Массовая доля влаги	-
2.	ГОСТ 20235.1-74	Мясо, в т.ч. полуфабрикаты парные, охлажденные,			Органолептические показатели,	-

		подмороженные, замороженные (все виды промысловых, диких животных)			свежесть	
3.	ГОСТ 30363-2013	Продукты яичные жидкие и сухие пищевые			Органолептические показатели	
4.	ГОСТ 31655-2012	Яйца и жидкие яичные продукты (меланж, белок, желток)			Органолептические показатели	-
5.	ГОСТ Р 53359-2009	Молоко и продукты переработки молока, в т.ч. молочные составные молкосодержащие продукты			Определение pH	-
6.	ГОСТ Р 52974-2008	Продукты кисломолочные жидкие, продукты на их основе, в т.ч. продукты кисломолочные жидкие			Органолептические показатели	-
7.	ГОСТ 52973-2008	Продукты кисломолочные жидкие, продукты на их основе, в т.ч. продукты кисломолочные жидкие			Органолептические показатели	-
8.	ГОСТ Р 54540-2011	Молоко, сливки, пахта, молочные продукты, молочные составные продукты на их основе,			Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, цвет,	-

		продукты концентрированные и сгущенные, консервы- молочные, молочные составные			вкус и запах	
9.	ГОСТ Р 53947-2010	Молоко, сливки, пахта, молочные продукты, молочные составные продукты на их основе, продукты концентрированные и сгущенные, консервы молочные, молочные составные			Органолептические показатели	-
10.	ГОСТ 31680-2012	Творог, творожная масса, творожные продукты на их основе			Органолептические показатели	-
11.	ГОСТ Р 53914-2010	Продукты кисломолочные жидкие, продукты на их основе, в т.ч. продукты кисломолочные жидкие			Органолептические показатели	-
12.	ГОСТ 3948-2016	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них			Органолептические показатели	-
13.	ГОСТ 24896-2013	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них			Органолептические показатели	-
14.	ГОСТ 32366-2013	Рыба, нерыбные объекты			Органолептические показатели	-

		промысла и продукты, вырабатываемые из них				
15.	ГОСТ 814-96	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них			Органолептические показатели	-
16.	ГОСТ 16080-2002	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них			Органолептические показатели	-
17.	ГОСТ 11482-96	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них			Органолептические показатели	-
18.	ГОСТ 11298-2002	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них			Органолептические показатели	-
19.	ГОСТ 7453-86	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них			Органолептические показатели	-
20.	ГОСТ 815-2004	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них			Органолептические показатели	-
21.	ГОСТ 3945-78	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них			Органолептические показатели	-
22.	ГОСТ 11829-66	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты,			Органолептические показатели	-

		вырабатываемые из них				
23.	ГОСТ 31794-2012	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них			Органолептические показатели	-
24.	ГОСТ 12028-2014	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них			Органолептические показатели	-
25.	ГОСТ 16676-71	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них			Органолептические показатели	-
26.	ГОСТ Р 51490-99	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них			Органолептические показатели	-
27.	ГОСТ 7457-2007	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них			Органолептические показатели	-
28.	ГОСТ 9862-90	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них			Органолептические показатели	-
29.	ГОСТ 7452-2014	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них			Органолептические показатели	-
30.	ГОСТ 18223-2013	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них			Органолептические показатели	-

31.	ГОСТ 7448-2006	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них			Органолептические показатели	-
32.	ГОСТ 812-2013	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них			Органолептические показатели	-
33.	ГОСТ 28698-90	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них			Органолептические показатели	-
34.	ГОСТ 813-2002	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них			Органолептические показатели	-
35.	ГОСТ 32156-2013	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них			Органолептические показатели	-
36.	ГОСТ 7449-96	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них			Органолептические показатели	-
37.	ГОСТ Р 55486-2013	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них			Органолептические показатели	-
38.	ГОСТ 11771-93	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов.			Упаковка, маркировка	-
39.	ГОСТ Р 53956-2010	Плоды и ягоды			Органолептические показатели	-

		быстрозамороженные				
40.	ГОСТ 13340.1-77	Овощи сушеные.			Органолептические показатели	-
41.	ГОСТ 13340.2-77	Овощи сушеные.			Массовая доля металлических примесей	-
42.	ГОСТ 1750-86	Фрукты сушеные.			Органолептические показатели	-
					Массовая доля влаги	-
					Массовая доля минеральных примесей(песка)	-
					Наличие металлических примесей	-
43.	ГОСТ 25292-82	Жиры животные топленые пищевые			Органолептические показатели	-
44.	ГОСТ Р 52100-2003	Спреды сливочно-растительные, смесь топленая сливочно-растительная			Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах	-
45.	ГОСТ 32572-2013	Чай			Органолептические показатели	-
46.	ГОСТ 1936-85	Чай			Массовая доля влаги	-
					Массовая доля мелочи	
					Металломагнитные примеси	
					Массовая доля посторонних примесей	

47.	ГОСТ 52482-2005	Соль поваренная пищевая йодированная			Органолептические показатели	-
48.	ГОСТ 23268.14-78	Воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно-столовые, лечебные, воды питьевые искусственно минерализованные			Массовая концентрация ионов-мышьяка	0,0005-0,5 мг/л
49.	ГОСТ 4152-89	Вода питьевая			Массовая концентрация мышьяка	0,005-0,02 мг/л
50.	ПНД Ф 14.1:2.49-96 (изд. 2004г.)	Вода питьевая			Массовая концентрация мышьяка	0,05-0,80 мг/ дм ³
51.	РД 52.24.495-2005	Воды питьевые, природные и сточные			рН	4,0-10,0 единиц рН
					Удельная электропроводность	от 5 до 10000 мкСм/см
52.	МУК 4.2.1847-04	Пищевые продукты	-	-	Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов	-
53.	Инструкция 1100/2451-98-115 от 14.10.1998	Пищевые продукты	-	-	Картофельная болезнь хлеба	-
54.	ГОСТ 10444.14-91	Пищевые продукты			Плесневые грибы	-
55.	ГОСТ 32011-2013	Пищевые продукты, корма для животных			Е.Coli O 157	-
56.	ГОСТ 32031 -2012	Пищевые продукты			Парагемолитические вибрионы	-
57.	МУК 4.2.2878-11	Пищевые продукты			Campylobacter	-

58.	ГОСТ Р 50396.0-2013	Мясо птицы (тушка птицы и ее части, мясо птицы механической обвалки), пищевые субпродукты птицы, полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы, а также пищевой жир-сырец птицы	-	-	Методы отбора проб и подготовка к микробиологическому исследованию	-
59.	ГОСТ Р 50396.1-2010	Мясо птицы, субпродукты, полуфабрикаты из мяса птицы			КМАФАнМ	-
60.	ГОСТ Р 50396.7-92	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птицы	-	-	Proteus	-
61.	ГОСТ 23454-79	Молоко			Ингибирующие вещества	-
62.	ГОСТ Р ИСО 13366-1-2010	Молоко	-	-	Подсчет соматических клеток с применением микроскопа	-
63.	ГОСТ 31903-2012	Пищевые продукты			Пенициллин Стрептомицин Тетрациклин	0,0-0,01ед/гр(мл) 0,0-0,5ед/гр(мл) 0,0-0,01ед/гр(мл)
64.	МУК 3049-84	Пищевые продукты			Пенициллин	0,0-0,01ед/гр(мл)
					Стрептомицин	0,0-0,5ед/гр(мл)
					Тетрациклин	0,0-0,01ед/гр(мл)
65.	МУК 4.2.026-95	Пищевые продукты			Пенициллин	0,0-0,01ед/гр(мл)
					Стрептомицин	0,0-0,5ед/гр(мл)

					Тетрациклин	0,0-0,01ед/гр(мл)
66.	ГОСТ 31502-2012	Молоко и молочные продукты			Наличие антибиотиков	-
67.	МУ 3182-84 ГФ XII	Вода дистиллированная вода, инъекционные растворы до и после стерилизации, глазные капли после стерилизации, сухие лекарственные вещества для приготовления инъекционных растворов			КМАФАнМ дрожжи, плесень бактерии семейства Enterobacteriaceae S.aureus БГКП Ps.aeruginosa Стерильность	-
		Аптечная посуда, пробки, прокладки и др., вспомогательные материалы, инвентарь, оборудование, руки и санитарная одежда персонала			КМАФАнМ БГКП Ps.aeruginosa	-
		Воздушная среда			ОМЧ S.aureus Дрожжевые и плесневые грибы	-
68.	Дополнение к МУ 3182-84 от 29.12.84г.	Дистиллированная вода, растворы натрия хлорида и глюкозы			Пирогенообразующие микроорганизмы	-
69.	ГОСТ Р 54944-12	Производственная (рабочая) среда, жилые и общественные здания			Параметры световой среды: освещенность рабочей поверхности	1-200000 лк


70.	ГОСТ Р 54945-12	Производственная (рабочая) среда, жилые и общественные здания			Параметры световой среды: освещенность рабочей поверхности	1-200000 лк
71.	ГОСТ Р ИСО 9612-2013	Производственная (рабочая) среда, жилые и общественные здания			Шум (постоянный и непостоянный): общий уровень звука; уровни звукового давления в октавных полосах частот; эквивалентный по энергии уровень звука; максимальный уровень звука	(20-140) дБ (дБА) в частотном диапазоне (1 Гц -20 кГц)
72.	МУ№3911-85	Производственная (рабочая) среда, жилые и общественные здания. территория жилой застройки			Вибрация (общая и локальная)	(60-180) дБ в частотном диапазоне (0,5 Гц -1 кГц)
73.	ГОСТ 12.1.012-04					
74.	ГОСТ 31191.1-04					
75.	ГОСТ 31191.2-04					
76.	ГОСТ 31192.1-04					
77.	ГОСТ 31192.2-05					
78.	ГОСТ 12.1.035-81	Производственная (рабочая) среда, жилые и общественные здания, территория жилой застройки			Шум (постоянный и непостоянный): общий уровень звука; уровни звукового давления в октавных полосах частот; эквивалентный по энергии уровень звука; максимальный уровень звука	(20-140) дБ (дБА) в частотном диапазоне (1 Гц -20 кГц)
79.	ГОСТ 12.2.030-00	Производственная (рабочая) среда, жилые и общественные здания, территория жилой застройки			Шум (постоянный и непостоянный): общий уровень звука; уровни звукового давления в октавных полосах частот; эквивалентный по энергии уровень звука; максимальный уровень звука	(20-140) дБ (дБА) в частотном диапазоне (1 Гц -20 кГц)

80.	МУК 4.2.992-00	Биологический материал			E.coli O 157 H 7	-
81.	Инструкция № 1135-73 от 20.12.1973г.	Пищевые отравления Пищевые продукты, промывные воды, кал, моча, кровь			Шигеллы	-
					Сальмонеллы	-
					Энтерококки	
					Эшерихии	
					Y. parahaemoliticus	
					B.cereus	
					S.aureus	
Cl.perfringens						

Руководитель ИЛЦ филиала
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в
Республике Марий Эл в Сернурском районе»
должность уполномоченного лица

М.П.





подпись уполномоченного лица

Л.И. Глушкова

инициалы, фамилия,
уполномоченного лица