

3 КЗЕМПЛЯР
РОСАККРЕДИТАЦИИ



Руководитель (заместитель руководителя)

Федеральной службы по аккредитации

ЛИТВАК А.Г.

подпись, инициалы, фамилия

818082

Приложение к аттестату аккредитации

№ РОСС RU.0001.21AL50 от «__» _____ 20__ г.

листах, лист 1

280818

Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)

Филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области»

в городе Тайге и Яшкинском районе

наименование испытательной лаборатории (центра)

652010, Кемеровская область, пгт. Яшкино, ул. Гагарина, 52А-1

адрес места осуществления деятельности

N п/п	Документы, устанавли- вающие правила и мето- ды исследований (испы- таний), измерений	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характери- стика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
1.	ГОСТ 33770 п.3.3 п.4	Соль поваренная пищевая	10.84.30	250100	Органолептические показа- тели:	-
					- внешний вид	
					- цвет	
					- вкус	
					- запах	
2.	ГОСТ Р 54352 п. 7	Соль поваренная пищевая	10.84.30	250100	Массовая доля магний-иона	(0,005-0,30)%
3.	ГОСТ Р 54345 п. 7				Массовая доля кальций- иона	(0,01-0,7)%
					Массовая доля нераствори- мого в воде осадка	(0,01-0,90)%
4.	ГОСТ 8756.21 п.4	Продукты переработки плодов и овощей	10.31	2005	Массовая доля жира	-

1	2	3	4	5	6	7
5.	ГОСТ 27082 п. 4	Консервы и пресервы из рыбы	10.20.25	1604	Общая кислотность	-
6.	ГОСТ 9793	Мясные и мясосодержащие продукты	10.13.14	160100 1602	Массовая доля влаги	(1,0 – 85,0) %
7.	ГОСТ 10574				Крахмал	(0,03 – 15,4) %
8.	ГОСТ 24557 п.3.3	Изделия хлебобулочные сдобные	10.71.11.130	1905	Массовая доля начинки	-
9.	ГОСТ 5901 п. 8 п. 9	Изделия кондитерские	10.71 10.72 10.82.1 10.82.2	1704 1806 1905	Массовая доля золы	(0,02 – 0,20) %
10.	ГОСТ Р 56931	Пищевые продукты и продовольственное сырье	10.1-10.8	0201-2205	Ртуть	(0,00005-50) мг/кг
11.	ГОСТ 33824				Кадмий	(0,002-50,0) мг/кг
					Свинец	(0,02-50,0) мг/кг
12.	ГОСТ 27839	Мука пшеничная	10.61.21.110 10.61.21.111	110100	Количество и качество клейковины	-
13.	ГОСТ 28741 п.3.1 п.3.2	Сушеные, обжаренные, быстрозамороженные продукты питания из картофеля	10.31	2005	Масса нетто	-
					Органолептические показатели:	-
					-внешний вид	
					-цвет	
					-консистенция	
					-вкус	
14.	ГОСТ 7194 п.2.4 п.2.5	Картофель свежий	01.13.51	0701	Размер	-
					Органолептические показатели:	-
					- внешний вид	
15.	ГОСТ 33932 п. 7	Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле	01.13.32	070700	Органолептические показатели:	-
					- внешний вид	
					- степень зрелости	
					- вкус	
					- запах	

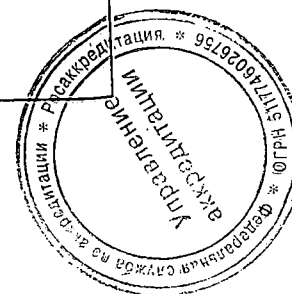
1	2	3	4	5	6	7
16.	ГОСТ Р 54607.3 п. 6.2 п. 6.3 п. 7.2	Блюда и кулинарные изделия	10.85	-	Степень термического окисления	-
17.	ГОСТ Р 54607.4 п. 7.2				Термическая готовность	-
18.	ГОСТ Р 54607.5 п. 7.3				Массовая доля влаги и сухих веществ	-
19.	ГОСТ Р 54607.7				Массовая доля жира	-
20.	ГОСТ Р 54607.10				Массовая доля белка	-
21.	ГОСТ Р 57164 п.5 п.6				Массовая доля общей золы	-
22.	ГОСТ 33045-2014 Метод Б	Вода: -питьевая, -природная (поверхностная, подземная)	36.00.11 36.00.1	-	Запах при 20 °С, Запах при 60 °С	(1-5) балл
23.	ГОСТ 4974-2014				Вкус и привкус	(1-5) балл
24.	ГОСТ 18165 метод Б				Мутность	(1,0-40,0) ЕМ/дм ³
25.	ГОСТ Р 57001-2016				Нитриты	(0,003-0,3) мг/дм ³ разбавление в 100 раз
26.	ГОСТ ISO 7218	Питьевая, природная вода	36.00.11 36.00.1	-	Марганец	(0,01-5,00) мг/дм ³
27.	ГОСТ Р 57001-2016	Дезинфицирующие средства	20.20.14	380894	Алюминий	(0,04-0,56) мг/дм ³ разбавление в 100 раз
28.	ГОСТ ISO 7218	Пищевые продукты Мясо и мясные продукты; птица, яйца и продукты их переработки; молоко и молочные продукты; масложировая продукция; рыба и продукты вырабатываемые из них; кулинарные изделия; хлебобулочные изделия; кондитерские изделия; плодоовощная про-	10.1-10.5 10.7-10.8	0201-0210 0301 0308 0401-0408 0410 1501-1504 1516-1517 1601-1602 1604 1704 1806	Массовая доля активного хлора	-
29.	ГОСТ ISO 7218	Пищевые продукты Мясо и мясные продукты; птица, яйца и продукты их переработки; молоко и молочные продукты; масложировая продукция; рыба и продукты вырабатываемые из них; кулинарные изделия; хлебобулочные изделия; кондитерские изделия; плодоовощная про-	10.1-10.5 10.7-10.8	0201-0210 0301 0308 0401-0408 0410 1501-1504 1516-1517 1601-1602 1604 1704 1806	Обнаружение и подсчет микроорганизмов	-

1	2	3	4	5	6	7
		дукция; напитки; биологические минеральные добавки		1905 2105 2201- 2203		
27.	ГОСТ ISO 11133 п. 4.3	Пищевые продукты и корма для животных	10.1-10.5 10.7-10.8	0201-0210 0301-0308 0401-0408 0410 1501-1504 1516-1517 1601-1602 1604 1704 1806 1905 2105 2201- 2203	Приготовление питательных сред, реактивов	-
28.	ГОСТ 33951 п. 8	Молоко и молочные продукты	10.5	0403	Молочнокислые микроорганизмы	от $1 \cdot 10^5$ до $1 \cdot 10^8$ КОЕ/см ³
29.	ГОСТ 33566 п. 5	Молоко и молочные продукты	10.5	0403-0406	Плесневые грибы	От 5 до 50 КОЕ/г и более
					Дрожжи	От 5 до 50 КОЕ/г и более
30.	ГОСТ Р ИСО 16032	Здания и строительные сооружения	-	-	Шум: -уровень звукового давления в октавных полосах со средне-геометрическими частотами Гц, дБ	(10 – 150) дБ
					-эквивалентный уровень звукового давления в октавных полосах со средне-геометрическими частотами Гц, дБ	(10 – 150) дБ
					-уровень звука, дБА	(21 – 150) дБА
					-эквивалентный уровень	(21 – 150) дБА

1	2	3	4	5	6	7	
					звука, дБА		
					-максимальный уровень звука временные коррекции F (быстро, ф = 125 мс), I (импульс, ф = 40 мс), дБА	(21 – 150) дБА	
					-пиковый уровень звука, дБС	(21 – 150) дБС	
31.	МУ 1844-78	Рабочие места	-	-	Шум: (постоянный, непостоянный) - уровень звука, дБА; -уровень звукового давления в октавных полосах со средне-геометрическими частотами Гц, дБ -уровень звукового давления в 1/3 октавных полосах Гц, дБ	(21 – 145) дБА (10 – 145) дБА	
32.	МУК 4.3.2812-10	Рабочие места	-	-	Световая среда: - освещенность, лк - коэффициент естественной освещенности, %	(10-200000) лк (0-100) %	
33.	СанПиН 2.2.4.3359-16 раздел 2.3	Производственная зона, рабочие места.	-	-	Микроклимат:		
					- температура воздуха, °С	(-40 ± 85) °С	
					- относительная влажность воздуха, %	(10 – 98) %	
	раздел 3.3				- скорость движения воздуха, м/с	(0,1 - 20) м/с	
					Шум: -уровень звукового давления в октавных полосах со средне-геометрическими частотами Гц, дБ	(10 – 150) дБ	
					-эквивалентный уровень звукового давления в ок-	(10 – 150) дБ	

1	2	3	4	5	6	7
					тавных полосах со средне-геометрическими частотами Гц, дБ	
					-уровень звука, дБА	(21 – 150) дБА
					-эквивалентный уровень звука, дБА	(21 – 150) дБА
					-максимальный уровень звука временные коррекции F (быстро, $\phi = 125$ мс), I (импульс, $\phi = 40$ мс), дБА	(21 – 150) дБА
					-пиковый уровень звука, дБС	(21 – 150) дБС
	раздел 7.3. п.7.3.2.				Электростатическое поле: - уровни напряженности электростатического поля, кВ/м	(0,3-180) кВ/м
	раздел 7.3. п.7.3.7.	Производственная зона, рабочие места.	-	-	Электромагнитные поля от ВДТ ПВЭМ: - уровни напряженности электрического поля в диапазоне частот 5 Гц -2 кГц, В/м	(5 – 1000) В/м
					- уровни напряженности электрического поля в диапазоне частот 2 кГц – 400 кГц, В/м	(0,5 – 40) В/м
		Жилые и общественные здания, территория жилой застройки.	-	-	- уровни напряженности магнитного поля (магнитной индукции) в диапазоне частот 5 Гц -2 кГц, А/м, мТл	от 80 мА/м до 8 А/м (от 100 нТл до 10 мкТл)
					- уровни напряженности магнитного поля (магнитной индукции) в диапазоне	от 4 мА/м до 400 мА/м (от 5 нТл до 500 нТл)

Пр	М	но
пр	ле	но
листо 3		



Руководитель экспертной группы:
(Эксперт по аккредитации)

В.Н. Волк

Технический эксперт:

А.С. Жук

ТАБУНКОВ Д.М.