Э КЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ

УПРАВЛЕНИЕ АККРЕДИТАЦ

Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации

_____

подпись, инициалы, фамилия

17 СЕН 2018

Приложение
к заявлению о сокращении области аккредитации
N_____

от "____"_____ 2018 г.

на 7 листах, лист 1

# Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)

**Туапсинского филиала**

**Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»**

наименование испытательной лаборатории (центра)

**352800, Краснодарский край, г. Туапсе, ул. Свободы 3а**
**352800, Краснодарский край, г. Туапсе, ул. К. Маркса 2**

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 |
| **352800 г. Туапсе ул. Свободы 3а** | | | | | | |
| Физико-химические методы | | | | | | |
| 1 | Дополнение №3 к списку № 1892-78 | Воздух рабочей зоны | - | - | фосфин | 0,005-0,025 мг/м$^3$ |
| 2 | ГОСТ 5472-50 | Пищевые продукты и продовольственное сырье | - | - | прозрачность | - |
| 3 | ГОСТ 54354-11 | Мясо и мясопродукты | - | - | Массовая доля влаги, летучих веществ, влажность | - |
| 4 | ГОСТ 29305-92 | Мукомольно-крупяные изделия, зерно | - | - | Влажность | - |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 5 | ГОСТ 12572 | сахар | - | - | Влажность | - |
| 6 | ГОСТ Р54644-11 | мед | - | - | Массовая доля влаги | - |
| 7 | ГОСТ 11812-66 | Масло растительное | - | - | Массовая доля влаги, влажность | - |
| 8 | ГОСТ Р 51881-2002 | Пищевые продукты и продовольственное сырье | - | - | Массовая доля влаги, влажность | - |
| 9 | ГОСТ 32170-13 | Пищевые продукты и продовольственное сырье | - | - | Массовая доля влаги, влажность | - |
| 10 | ГОСТ Р 54751-11 | Соль пищевая | - | - | Массовая доля влаги, влажность | - |
| 11 | ГОСТ 11293-89 | Желатин | - | - | Массовая доля влаги, влажность | - |
| 12 | ГОСТ Р 52482-2005 | Соль пищевая | - | - | Массовая доля влаги, влажность | - |
| 13 | ГОСТ 26312.6-84 | Крупа | - | - | Массовая доля золы | - |
| 14 | ГОСТ 12574 | Сахар | - | - | Массовая доля золы | - |
| 15 | ГОСТ Р 52377-2005 | Изделия макаронные | - | - | Массовая доля золы, нерастворимой в 10% растворе HCl | |
| 16 | ГОСТ 13979.6-69 | Жмыхи, шроты и горчичный порошок | - | - | Зольность | - |
| 17 | ГОСТ 7631-08 | Рыба | - | - | Массовая доля жира | - |
| 18 | ГОСТ Р 52675-2006 | Полуфабрикаты мясные | - | - | Массовая доля сухих веществ | - |
| 19 | ГОСТ 32170-13 | Чай | - | - | Массовая доля растворимых экстрактивных веществ | - |
| 20 | ГОСТ Р 51881-02 | Кофе | - | - | Массовая доля растворимых экстрактивных веществ | - |
| 21 | ГОСТ 26312.5-84 | Крупа | - | - | Крупность помола | - |
| 22 | ГОСТ 5902-80 | Изделия кондитерские | - | - | плотность | - |
| 23 | ГОСТ Р 53742-2009 | Продукты пищевые | - | - | Массовая доля белка | 0,10-100,0% |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 24 | ГОСТ 15113.6-77 | Продукты пищевые | - | - | Массовая доля белка | - |
| 25 | ГОСТ 7698-93 | Крахмал | - | - | Массовая доля белка | - |
| 26 | ГОСТ 8494-96 | Сухари | - | - | Кислотность | |
| 27 | ГОСТ 32124-2013 | Бараночные изделия | - | - | кислотность | - |
| 28 | ГОСТ 10844-74 | Зерно | - | - | кислотность | - |
| 29 | ГОСТ 27001-86 | Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них | - | - | Массовая доля уротропина | - |
| 30 | ГОСТ Р 52472-05 | Молоко и молочные продукты | - | - | Щелочность золы | - |
| 31 | ГОСТ Р 52060-2003 | Продукты пищевые | - | - | Массовая доля редуцирующих веществ, общего сахара и сахарозы | - |
| 32 | ГОСТ 1936-85 | Чай | - | - | Массовая доля диоксида серы (общей сернистой кислоты) | - |
| 33 | ГОСТ 28551-2011 | Чай | - | - | Массовая доля диоксида серы (общей сернистой кислоты) | - |
| 34 | ГОСТ Р 51462-99 | Продукты молочные | - | - | плотность | - |
| 35 | ГОСТ Р ИСО 8967-2010 | Продукты молочные | - | - | плотность | - |
| 36 | ГОСТ Р 52465-2005 | Масличное сырье и жировые продукты | - | - | Холостой тест | - |
| 37 | ГОСТ Р 53746-2009 (взамен ГОСТ 31469 | Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы | - | - | Состояние воздушной камеры и ее высота | - |
| 38 | Инструкция по предупреждению картофельной болезни хлеба № 1100/2451-98-115 от 14.10.12998г. | Изделия хлебобулочные | - | - | Зараженность возбудителем картофельной палочки. | - |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 39 | ГОСТ 15113.2-77 | Продукты пищевые | - | - | Посторонние примеси | - |
| 40 | ГОСТ 15113.3-77 | Концентраты пищевые | - | - | Продолжительность полного растворения, развариваемость | - |
| 41 | ГОСТ 7698-93 | Крахмал | - | - | Примеси других видов крахмала | - |
| 42 | ГОСТ 8218-89 | Молоко и молочные продукты | - | - | Степень чистоты | - |
| 43 | ГОСТ 29245-91 | Молоко и молочные продукты | - | - | Степень чистоты | - |
| 44 | ГОСТ 24065-80 | Молоко и молочные продукты | - | - | Нейтрализующие вещества | - |
| 45 | ГОСТ 24067-80 | Молоко и молочные продукты | - | - | Нейтрализующие вещества | - |
| 46 | ГОСТ 31506-12 | Молоко и молочные продукты | - | - | Наличие жиров немолочного происхождения | - |
| 47 | ГОСТ 27853-88 | Продукты переработки плодов и овощей | - | - | герметичность | - |
| 48 | ГОСТ 8756.18-70 | Продукты переработки плодов и овощей | - | - | Состояние внутренней поверхности металлической тары | - |
| 49 | ГОСТ 1750-86 | Продукты переработки плодов и овощей | - | - | Признаки порчи продукта | - |
| 50 | ГОСТ Р 51865-2000 | Зерно. Мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия | - | - | Размер (длина) | - |
| 51 | ГОСТ 31690-2013 | Молоко и молочные продукты | - | - | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет | - |
| 52 | ГОСТ Р 52686-2006 | Молоко и молочные продукты | - | - | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет | - |
| 53 | ГОСТ Р 53914-2010 | Молоко и молочные продукты | - | - | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет | - |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 54 | ГОСТ Р 53952-2010 | Молоко и молочные продукты | - | - | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет | - |
| 55 | ГОСТ Р 52974-2008 | Молоко и молочные продукты | - | - | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет | - |
| 56 | ГОСТ Р 53506-2009 | Молоко и молочные продукты | - | - | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет | - |
| 57 | ГОСТ 8764-73 | Молоко и молочные продукты | - | - | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет | - |
| 58 | ГОСТ Р 52791-2007 | Молоко и молочные продукты | - | - | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет | - |
| 59 | ГОСТ 5312-90 | Горох свежий | - | - | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет | - |
| 60 | ГОСТ 6014-68 | Картофель свежий | - | - | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет | - |
| 61 | ГОСТ 20450-75 | Брусника свежая | - | - | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет | - |
| 62 | ГОСТ 32786-2014 | Картофель свежий | - | - | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет | - |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 63 | ГОСТ 28432-90 | Картофель сушеный | - | - | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет | - |
| 64 | ГОСТ 6882-88 | Виноград сушеный | - | - | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет | - |
| 65 | ГОСТ 16732-71 | Зелень петрушки и укропа | - | - | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет | - |
| 66 | ГОСТ 32065-2013 | Овощи сушеные | - | - | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет | - |
| 67 | ГОСТ 27853-88 | Продукты переработки плодов и овощей | - | - | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет | - |
| 68 | ГОСТ 26313 | Продукты переработки плодов и овощей | - | - | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет | - |
| 69 | ГОСТ Р 52700-2006 | Напитки | - | - | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет | - |
| 70 | ГОСТ 30626-98 | Продукты молочные | - | - | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет | - |
| 71 | ГОСТ Р 51578 | Изделия парфюмерные | - | - | Органолептические показатели | - |
| 72 | ГОСТ 22648-77 | Пластмассы | - | - | Органолептические показатели | - |
| 73 | ГОСТ 12088-77 | Ткани | - | - | Воздухопроницаемость тканей | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 74 | Инструкция к прибору SVAN-947 | Производственная среда | - | - | Уровень звука, дБ Эквивалентный, максимальный уровень звука | 32-149 дБ |
| 75 | Инструкция к прибору SVAN-947 | Производственная среда | - | - | Вибрация локальная и общая | 24-140дБа |
| 76 | Инструкция к прибору «Аргус» | Территория жилой застройки, жилые и нежилые помещения | - | - | Естественное и искусственное освещение<br>Коэффициент пульсации | 1-200000лк<br>1-100% |
| 77 | ГОСТ 31952-2012 | Вода | - | - | Хлороформ<br>Дихлорэтан<br>Углерод четыреххлористых | 0,006-0,15мг/дм$^3$<br>0,005-0,2мг/дм$^3$<br>0,001-75мг/дм$^3$ |
| **352800 г.Туапсе ул. К.Маркса 2** | | | | | | |
| **Радиологические исследования** | | | | | | |
| 77 | МР по санитарному контролю за содержанием радиоактивных веществ в объектах внешней среды МЗ СССР, 1980 г. | Атмосферные выпадения (осадки) | - | - | Суммарная объемная бета-активность | |

Главный врач — Е.П.Лаврик

должность уполномоченного лица — подпись уполномоченного лица — инициалы, фамилия уполномоченного лица

М.П.