

Э КЗЕМПЛЯР

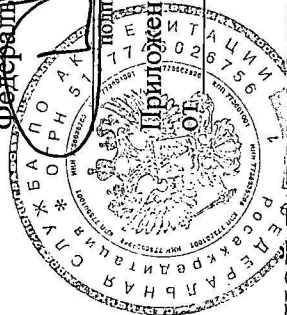
РОСАККРЕДИТАЦИИ

Руководитель (заместитель) **Ирина Букреева** АККРЕДИТАЦИИ
Федеральной службы по аккредитации

Д. А. МАКАРЕНКО

05 СЕН 2019

инициалы, фамилия



Приложение к аттестату аккредитации RA.RU.21HA12

на 8 листах, лист 1

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ ИСПЫТАТЕЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ (ЦЕНТРА)

Испытательный лабораторный центр филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Сахалинской области»
в Поронайском, Смирновском и Макаровском районах

наименование испытательной лаборатории (центра)

694240, РФ, Сахалинская область, г. Поронайск, ул. Октябрьская, д. 70

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 4974, (метод Б), кроме п. 7	Вода питьевая			Массовая концентрация марганца	(0,01-5,00) мг/дм ³
2.	ПНД Ф 14.1:2-4.36	Вода питьевая, вода сточная, вода природная			Массовая концентрация бора	(0,05-5,0) мг/дм ³
3.	ГОСТ Р 57164, п. 5.8.1.				Запах	(0-5) баллы
	п. 5.8.2.				Вкус	(0-5) баллы
	п. 6.				Мутность	(1-40) ЕМФ
4.	РД 52.24.496, п. 9.2.	Природные и очищенные сточные воды			Прозрачность	(0-40) см
	п. 10				Запах	(0-5) баллы
5.	ПНД Ф 12.16.1-10	Сточные в том числе очищенные сточные воды, ливневые и талые			Прозрачность	(0,5-30) см
6.	РД 52.04.799	Воздух закрытых помещений			Массовая концентрация фенола	(0,003-0,1) мг/м ³
7.	ГОСТ 31339	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них			Отбор проб	(2-20)%
8.	ГОСТ Р 55503				Массовая доля глазури	(0,5-20) %
9.	ГОСТ 7631, п. 5, п. 6				Массовая доля общего фосфора	соответствует/не соответствует требованиям ТУ
					Внешний вид, Цвет, Консистенция, Запах, Вкус	(1-5) баллы
10.	ГОСТ 28283, п. 5	Сырое и термически обработанное коровье молоко			Вкус	(1-5) баллы
					Запах	(1-5) баллы

1	2	3	4	5	6	7
11.	ГОСТ 5667, п. 5а.1	Хлеб и хлебобулочные изделия			Форма	соответствует/не соответствует виду изделия
	п. 5а.1				Поверхность	наличие/отсутствие трещин, порывов
	п. 5а.1				Цвет	от светло-жёлтого до тёмно-коричневого
	п. 5а.2				Масса изделия	(10-2000) г
	п. 2.1				Отбор проб	-
12.	ГОСТ 12576, п. 8.1.2	Сахар			Внешний вид и цвет	от чисто белого до жёлтого
	п. 8.2.1., п. 8.2.2				Запах	наличие/отсутствие посторонних запахов
	п. 8.4				Вкус	наличие/отсутствие посторонних привкусов
	п. 6				Отбор проб	-
	ГОСТ 26668				Отбор проб	-
13.	ГОСТ 26668	Пищевые и вкусовые продукты (кроме молочных)			Пробоподготовка	-
14.	ГОСТ 26669	Пищевые и вкусовые продукты			Плесневые грибы	(5-50) КОЕ/г (см³)
15.	ГОСТ 10444.12	Пищевые продукты и корма для животных			Дрожжи	(15-150) КОЕ/г (см³)
16.	ГОСТ ISO 9612-2016	Производственная среда, рабочие места			Шум: эквивалентный уровень звука/ эквивалентные уровни звука с частотной коррекцией А	(20 – 140) дБА
					максимальный уровень звука	(20 – 140) дБА
17.	МУ № 4425 п. 2.15.	Рабочая зона, рабочие места, приточные струи, открытые рабочие проемы укрытий и местные воздухоприемные устройства, воздуховоды, транспортные, монтажные и аэрационные проемы			Скорость воздушных потоков	(0,4-20) м/с
18.	МУК 4.3.2900, п. 7	Вода систем централизованного горячего водоснабжения			Температура	(20-100) °С
19.	Руководство по эксплуатации кон- тактного термометра «Тесто – 105», № ГРСИ 50955-12, раздел 8	Пищевые продукты готовые блюда (в твёрдом и полутвердом состоянии)			Температура	[от (-30) до 120] °С

1	2	3	4	5	6	7
20.	Руководство по эксплуатации кон- тактного термометра «Testo – 103», № ГРСИ 64813-16, раздел 7	Вода питьевая. Поверхностные, сточные воды, в том числе очищенные воды. Почва			Температура	[от (-30) до 220] °C
21.	Руководство по эксплуатации изме- рителя параметров микроклимата «Метеоскоп - М»	Рабочие места, жилые и обще- ственные здания, селитебная территория			Давление воздуха	(80-110) кПа (600-820) мм.рт.ст.
22.	МУК 4.3.2194	Жилые и общественные здания, помещения, территория жилой застройки			эквивалентный уровень звука максимальный уровень звука	(20-140) дБА (10-140) дБ
23.	ГОСТ 24940, п. 5.9, п. 6.2, п. 7.2	Общественные помещения, улицы, дороги, площади, пеше- ходные зоны			Коэффициент естественной освещённости	(1-100) %
24.	п. 5.8, п. 6.1, п. 7.1.2, п. 7.1.3, п. 7.1.7 МУК 4.3.3212	Рабочие места, жилые, служеб- ные, общественные помещения, зоны отдыха и другие места			Средняя искусственная освещённость	(10-200000) лк
25.	МУК 4.3.3214	пребывания экипажа и пасса- жиров на морских судах, судах внутреннего водного транспор- та всех типов и назначений, а также морских сооружениях			Параметры шума: эквивалентный уровень звука максимальный уровень звука	(20-140) дБА (10-140) дБ
26.	ГОСТ Р ИСО 707	Молоко и молочная продук- ция			Электрическое и магнитное поле (ЭП, МП) промышленной частоты 50 Гц: Напряженность электрического поля (Е) Напряженность магнитного поля (Н) Электрическое и магнитное поле диапазона частот 5 Гц -400 кГц: Напряженность электрического поля (Е) Магнитная индукция (В)	(1,0-1000) В/м (0,1-1800) А/м (0,5-600) В/м 8 нТл до 100 мТл
27.	ГОСТ 9225, раздел 1, п.1.1-1.9 раздел 3, п. 3.1-3.4.3				Отбор проб	-
28.	ГОСТ 26809.1, раздел 4, п. 4.1-4.10				Отбор проб	-
29.	ГОСТ 26809.2, раздел 5, п. 5.1.1-5.3.24.4				Подготовка проб	-
30.	ГОСТ 32164, раздел 5, п. 5.1.1-5.3.11.8	Пищевые продукты			Отбор проб для определения радионукли- дов	-
31.	МУК 2.6.1.1194, раздел 4, п. 4.1.1-4.4.8	Пищевые продукты			Отбор проб для определения радионукли- дов	-

1	2	3	4	5	6	7
32.	ГОСТ 31904, разделы 3-5	Пищевые продукты			Отбор проб для микробиологических исследований	-
33.	ГОСТ 51447, раздел 4, п. 4.1.1-4.6	Мясо и мясные продукты, включая мясо и продукты из мяса птицы			Отбор проб	-
34.	ГОСТ 9792-73 разделы 2,3,4	Фаршированные, варено-копченые, полукопченые, вареные, сырокопченые, сырые, ливерные и кровяные колбасы, мясные хлеба, сосиски, сардельки, продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц (вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, запеченные, жареные и сырокопченые), бекон соленый в полутушах, а также зельцы, студни, холодец и паштеты			Отбор проб	-
35.	ГОСТ 7702.2.0, разделы 6-10 раздел 11, п. 11.2	Продукты убой птицы, полуфабрикаты из мяса птицы и объекты окружающей производственной среды (технологическое оборудование, тара, инвентарь, стены и полы производственных цехов, воздух в производственных цехах, одежда и поверхность рук работников)			Отбор проб для микробиологических исследований Подготовка проб	-
36.	ГОСТ 4288, п.2. п.2.3.2, 2.4, 2.11.2	Кулинарные изделия и полуфабрикаты из рубленого мяса			Отбор проб	-
37.	ГОСТ 21237, п.1.1-1.2 п.3	Мясо и субпродукты от всех видов убойного скота			Подготовка проб	-
38.	ГОСТ 31467, раздел 5, п.5.1-5.4.3 п. 6	Мясо птицы, пищевые субпродукты и полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы			Отбор проб	-
39.	ГОСТ 31654, п. 7.1.1, 7.1.2.	Пищевые куриные яйца - диетические и столовые			Подготовка проб	-
					Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
40.	ГОСТ 31730, п.5.1-5.2.5	Продукция винодельческая			Отбор проб	-
41.	ГОСТ 12786, раздел 2	Пиво			Отбор проб	-
42.	ГОСТ 32035, раздел 4	Водки и водки особые			Отбор проб	-
43.	МУК 4.2.3016, раздел 3, 4	Плодоовощная, плодово-ягодная и растительная продукция			Отбор проб для паразитологических исследований	-
44.	ГОСТ 33932, п. 6.2	Свежие плоды огурцов			Отбор проб	-
45.	ГОСТ 1722, п. 3.1	Свежая столовая свёкла			Отбор проб	-
46.	ГОСТ 32284, п. 9.2.2	Свежая столовая морковь			Отбор проб	-
47.	ГОСТ Р 51809, п. 7.2.2	Свежая белокочанная капуста			Отбор проб	-
48.	ГОСТ 34325, п. 6.2.3	Свежие плоды сладкого стручкового перца ботанических сортов			Отбор проб	-
49.	ГОСТ 31720, раздел 4., п. 4.1.1-4.2.13.3	Пищевые яичные продукты, выработанные из пищевых яиц сельскохозяйственной птицы: яичная масса; яичный меланж, яичный белок, яичный желток жидкие и сухие; полуфабрикаты и кулинарные изделия из яиц, яичный меланж, яичный белок и яичный желток			Отбор проб	-
50.	ГОСТ 34298, п. 6.2.3	Свежие плоды томатов ботанических сортов			Отбор проб	-
51.	ГОСТ 34215, п. 6.2.3	Свежие листовые овощи культурных сортов			Отбор проб	-
52.	ГОСТ 34306, п. 6.2.3	Свежие луковичы репчатого лука ботанических сортов			Отбор проб	-
53.	ГОСТ 7194, раздел 2, п. 2.1.	Свежий картофель			Отбор проб	-
54.	ГОСТ 32190, п. 4, 6 (п.6.1-6.7)	Масла растительные			Отбор проб	-
55.	ГОСТ 32189, п. 5.1.1-5.1.9	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности			Отбор проб	-
56.	ГОСТ 31762, п. 4.1	Майонезы и соусы майонезные			Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
57.	ГОСТ Р 54607.1, п. 4	Продукция общественного питания			Отбор проб	-
58.	ГОСТ 31861	Вода всех типов			Отбор проб	-
59.	ГОСТ Р 56237, раздел 4-7	Питьевая вода систем централизованного водоснабжения			Подготовка проб	-
60.	ГОСТ 31942, раздел 4-7	Поверхностная, подземная, питьевая, сточная вода, вода плавающих бассейнов			Отбор проб	-
61.	ГОСТ 23268.0, раздел 1, п. 1.4., раздел 2, п. 2.1., 2.2.	Воды минеральные питьевые			Подготовка и транспортировка проб	-
62.	МУК 4.2.2029, п. 4	Вода различных водных объектов			Отбор проб	-
63.	ГОСТ 17.2.3.01, п. 4	Воздух атмосферный			Отбор проб (общие требования) для вирусологических исследований	-
64.	МУ 3182, п. 2	Аптечная посуда, пробки, прокладки. Изделия медицинского назначения, шовный и перевязочный материал, хирургический инвентарий			Отбор проб	-
65.	МУК 4.2.2942, п. 4	Воздушная среда; Смывы с поверхностей помещений ЛПУ			Отбор проб для микробиологических исследований	-
66.	МУК 4.2.2661, п. 10.1.	Объекты окружающей среды (почва, вода, бытовые и ливневые стоки, их осадки, навоз и навозные стоки, предметы обихода, смывы с оборудования и твердых пищевых продуктов в овощехранилищах и предприятиях их переработки)			Отбор проб для санитарно-паразитологических исследований	-
67.	МУК 4.2.3019, п. 5.2.3.1.				Отбор проб для исследований на иерсинии	-
68.	МУ 4.2.2723, п. 9.1.2; п. 10.1.1	Объекты окружающей среды. Пищевые продукты			Отбор проб	-
69.	Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, № 5319-91, раздел 12	Рыба и морские беспозвоночные, смывы в помещениях рыбо-перерабатывающих предприятий			Отбор проб для микробиологических исследований	-
70.	ГОСТ 17.4.4.02, раздел 1-6	Почва			Отбор проб	-
71.	ГОСТ 17.4.3.01, раздел 6					-

1	2	3	4	5	6	7
72.	МУ 2.1.7.2657, раздел 3	Почва населенных мест			Отбор проб Наличие преимагинальных стадий синантропных мух: личинки и куколки	- отсутствуют (0); единичные (до 10 экз.) / (+) встречаются десятками / (++) встречаются сотнями / (+++).
73.	МУ по лабораторному контролю качества продукции общественного питания 122-5/72	Готовые блюда из мясных, рыбных изделий			Отбор проб	-
74.	МР «Контроль за организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях» № 11-4/6-33	Готовые блюда (в общепите дошкольных учреждений)			Отбор проб	-
75.	ГОСТ 29188.0, п. 4	Продукция парфюмерно-косметическая			Отбор проб	-
76.	ГОСТ ISO 21148, п. 9.2					
77.	ГОСТ 31677, п. 7.2					
78.	МУК 4.1/4.3.2038, п. 6	Игрушки			Отбор проб	-
79.	МУ 1.1.037, п. 4					
80.	ГОСТ 8844, раздел 2	Суровое и отделанное трикотажное полотно из волокон и нитей всех видов			Отбор проб	-
81.	ГОСТ 13587, раздел 2	Суровые и отделанные текстильные нетканые полотна, и штучные изделия из волокон и нитей всех видов			Отбор проб	-
82.	ГОСТ 16218.0, раздел 2	Все виды тканых, плетеных, вязаных текстильных галантерейных метrajных и штучных изделий			Отбор проб	-
83.	ГОСТ 29104.0, раздел 2	Технические ткани			Отбор проб	-
84.	ГОСТ 26666.0, раздел 2	Мех искусственный трикотажный			Отбор проб	-
85.	ГОСТ 938.0, раздел 2	Все виды кожи			Отбор проб	-
86.	ГОСТ 32077, раздел 4	Выделенные меховые шкурки, овечьих пубный, меховые изделия			Отбор проб	-
87.	ГОСТ 18276.0, раздел 1	Покрjтия и изделия ковровые машинного способа производства			Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
88.	ГОСТ 20566, раздел 7	Суровые и готовые текстильные ткани и штучные изделия из волокон и нитей всех видов			Отбор проб	-
89.	ГОСТ 18321, раздел 7	Всех видов штучной продукции производственно-технического назначения и товары народного потребления			Отбор проб	-
90.	ГОСТ 50962, п. 5.1	Посуда и изделия хозяйственного назначения из пластмасс			Отбор проб	-

Руководитель ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Сахалинской области» в Поронайском, Смирныховском и Макаровском районах

Т.К. Огава



Главный врач филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Сахалинской области» в Поронайском, Смирныховском и Макаровском районах

Ли Ен Хо

