

ЭКЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ



Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации

ЛИТВАК А.Г.

(подпись)

(инициалы, фамилия)

27.11.17

Приложение к аттестату аккредитации
№ РОСС.RU.0001.513522

от « » 2017 года

На 13 листах, лист 1

Дополнение № 1 к Области аккредитации Испытательного лабораторного центра
Филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Белгородской области в Алексеевском районе»
наименование испытательной лаборатории (центра)

309850 Белгородская область, г. Алексеевка, ул. Привокзальная, д.1
309990 Белгородская область, г. Валуйки, ул. 50 лет ВЛКСМ, д. 11

адрес места осуществления деятельности

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений, в том числе правила отбора образцов (проб)	Наименование объекта	Код ОКПД2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
Адрес лаборатории - 309850, Белгородская область, город Алексеевка, улица Привокзальная, дом 1						
1	ГОСТ ISO 2292	Какао-бобы	01.27.14	0801	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
2.	ГОСТ 10444.9	Пищевые продукты и продовольственное сырье	01.11.11-01.11.12, 01.11.20, 01.11.31-01.11.33, 01.11.41-01.11.42, 01.11.49-01.11.50, 01.11.62, 01.11.69, 01.11.71-01.11.75, 01.11.79, 01.11.81-01.11.83, 01.11.91-01.11.95, 01.11.99, 01.12.10, 01.13.11-01.13.17, 01.13.19, 01.13.21, 01.13.29, 01.13.31-01.13.34, 01.13.39, 01.13.41-01.13.44, 01.13.39, 01.13.41-01.13.44, 01.13.49, 01.13.51, 01.13.80, 01.13.90, 01.23.12-01.23.14, 01.24.10, 01.24.23, 01.27.12, 01.28.13-01.28.19, 01.47.21, 01.47.23, 03.11.42, 03.21.12, 03.21.30, 03.21.41, 03.21.44, 10.11.11-10.11.16, 10.11.20, 10.11.31-10.11.35, 10.11.39, 10.11.50, 10.12.10-10.12.40, 10.13.11-10.13.16, 10.20.11-10.20.16, 10.20.21-10.20.26, 10.20.31-10.20.34, 10.31.11-10.31.14, 10.32.11-10.32.19, 10.32.21-10.32.27, 10.32.29, 10.39.11-10.39.18, 10.39.21-10.39.25, 10.41.21-10.41.29, 10.41.51-10.41.60, 10.42.10, 10.51.11-10.51.12, 10.51.21-10.51.22, 10.51.30, 10.51.40, 10.51.51-10.51.52, 10.51.55-10.51.56, 10.52.10, 10.61.11-10.61.12, 10.61.21-10.61.22, 10.61.31-10.61.33, 10.61.40, 10.62.11, 10.62.14, 10.71.11-	0200, 0201, 0202, 0203, 0204, 0205, 0206, 0207, 0208, 0209, 0300, 0301, 0302, 0303, 0304, 0305, 0306, 0307, 0308, 0400, 0401, 0402, 0403, 0404, 0405, 0406, 0407, 0500, 0511, 0700, 0701, 0703, 0704, 0707, 0708, 0709, 0713, 0800, 0803, 0804, 0805, 0807, 0808, 0809, 0813, 0900, 0902, 0904, 0905, 0906, 0907, 0908, 0909, 0910, 1001, 1002, 1003, 1004, 1005, 1006, 1007, 1008, 1101, 1102, 1103, 1104, 1108, 1109, 1201, 1202, 1204, 1205, 1206, 1207, 1213, 1501, 1502, 1507, 1508, 1509, 1510, 1511, 1512, 1513, 1514, 1515, 1516, 1517, 1601, 1602, 1604, 1704, 1806, 1901, 1902, 1904, 1905, 2001, 2002, 2003, 2005, 2006, 2008, 2009, 2103, 2105, 2106, 2201, 2202, 2203, 2204, 2205, 2206, 2302, 3505	Cl. perfringens Дрожжи Плесневые грибы E. coli Отбор проб Пробоподготовка Свинец Кадмий Медь Цинк Пробоподготовка Ртуть Пробоподготовка Цинк Кадмий Свинец Медь	- - - - - - 0,02-50,0 мг/кг 0,002-5,0 мг/кг 0,6-200,0 мг/кг 1,0-400,0 мг/кг - 0,0005-50,0 мг/кг - 0,5-100,0 мг/кг 0,0015-1,0 мг/кг 0,01-6,0 мг/кг 0,05-30,0 мг/кг
3.	ГОСТ ISO 21527-2	Пищевые продукты и продовольственное сырье				
4.	ГОСТ 31708	Пищевые продукты и продовольственное сырье				
5.	ГОСТ 33303	Продукты пищевые				
6.	ГОСТ 33824	Пищевые продукты и продовольственное сырье				
7.	ГОСТ Р 56931	Продукты пищевые и продовольственное сырье				
8.	МУ 31-04/04	Пищевые продукты, продовольственное сырье, корма и продукты их переработки				

1	2	3	4	5	6	7
			10.71.12, 10.72.11, 10.72.19, 10.82.21-10.82.24, 10.84.12, 10.84.22, 10.85.11-10.85.14, 10.85.19, 10.86.10, 10.89.19, 11.02.11-11.02.12, 11.03.10, 11.04.10, 11.05.10, 11.06.10, 11.07.11, 11.07.19			
9.	ГОСТ 7702.2.0	Продукты убоя птицы (тушки, части тушек, жир-сырец, кожа, субпродукты, мясо птицы механической обвалки, кость птицы пищевая, сырье колагенсодержащее), предназначенные для пищевых целей, полуфабрикаты из мяса птицы. Объекты окружающей производственной среды (технологическое оборудование, тара, инвентарь, стены и полы производственных цехов, воздух в производственных цехах, одежда и поверхность рук работников).	01.49.24, 10.11.11-10.11.15, 10.11.20, 10.11.31-10.11.35, 10.11.39, 10.12.10, 10.12.20, 10.12.40, 10.13.11-10.13.15, 10.86.10	0101, 0102, 0103, 0104, 0105, 0201, 0202, 0203, 0204, 0205, 0206, 0207, 0208, 0210, 1601, 1602	Отбор проб Пробоподготовка	- -
10.	ГОСТ 8558.2	Все виды мяса, мясные и мясосодержащие продукты, а также рассолы и посолочные смеси			Пробоподготовка	-
11.	ГОСТ 9959	Мясо, мясные и мясосодержащие продукты			Массовая доля нитрата	5,0-250,0 мг/кг
					Внешний вид	0-9 баллов
					Цвет и вид на разрезе	0-9 баллов
					Запах (аромат)	0-9 баллов
					Консистенция	0-9 баллов
					Вкус	0-9 баллов
					Сочность	0-9 баллов
12.	ГОСТ 10574	Все виды мясных и мясосодержащих продуктов			Массовая доля крахмала	0,7-15,4%
13.	ГОСТ 23042	Все виды мяса, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты			Массовая доля жира	0,2-50,0%

1	2	3	4	5	6	7
14.	ГОСТ 33319	Все виды мяса, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты	01.41.20, 01.45.21, 01.49.22, 10.51.11-10.51.12, 10.51.21-10.51.22, 10.51.30, 10.51.40, 10.51.51-10.51.56, 10.52.10, 10.86.10, 10.89.19	0401, 0402, 0403, 0404, 0405, 0406, 0410, 2105, 3507	Пробоподготовка	-
					Массовая доля влаги	1,0-85,0%
15.	ГОСТ ISO 6091	Сухое молоко			Титруемая кислотность	-
16.	ГОСТ ISO 6092	Сухое молоко			Титруемая кислотность	-
17.	ГОСТ 23327	Сырое, пастеризованное и стерилизованное молоко и молочный напиток, а также кисломолочные напитки без наполнителей			Массовая доля белка	0,1-50,0%
18.	ГОСТ 30305.4	Сухие молочные продукты			Индекс растворимости	От 0,25 см ³
19.	ГОСТ 30648.2	Молочные продукты для детского питания (жидкие, пастообразные, сухие)			Массовая доля белка	0,02-80,0%
20.	ГОСТ 31668	Упакованный в потребительскую тару ацидофилин			Вкус и запах	-
					Цвет	-
					Внешний вид и консистенция	-
21.	ГОСТ 31702	Упакованный в потребительскую тару айран			Вкус и запах	-
					Цвет	-
					Консистенция	-
22.	ГОСТ 32899	Сливочное масло с вкусовыми компонентами			Вкус и запах	-
					Консистенция и внешний вид	-
					Цвет	-
23.	ГОСТ 32923	Расфасованные в потребительскую упаковку, обогащенные пробиотическими микроорганизмами кисломолочные продукты, предназначенные для непосредственного употребления в пищу			Консистенция	-
					Вкус и запах	-
					Цвет	-
24.	ГОСТ 32929	Закаленное кисломолочное			Внешний вид	-

1	2	3	4	5	6	7
		мороженое, предназначенное для непосредственного употребления в пищу			Вкус и запах	-
					Структура	-
					Консистенция	-
					Цвет	-
25.	ГОСТ 32939	Молоко и молочные продукты			Аммиак	0-8,0 г/дм ³
26.	ГОСТ 33566	Молоко и молочная продукция			Дрожжи	-
					Плесневые грибы	-
27.	ГОСТ 32940	Молоко козье сырое			Внешний вид и консистенция	-
					Цвет	-
28.	ГОСТ 33480	Сыр творожный			Внешний вид	-
					Вкус и запах	-
					Консистенция	-
					Цвет	-
29.	ГОСТ 33567	Сахар молочный			Внешний вид	-
					Цвет	-
					Вкус и запах	-
30.	ГОСТ 33924	Молоко и молочная продукция			Бифидобактерии	-
31.	ГОСТ 33927	Сырки творожные глазированные			Внешний вид	-
					Вкус и запах	-
					Консистенция	-
					Цвет	-
32.	ГОСТ 33951	Молоко и молочная продукция			Молочнокислые микроорганизмы	-
33.	ГОСТ 33958 Раздел 6	Сыворотка молочная сухая			Отбор проб	-
					Пробоподготовка	-
34.	ГОСТ Р 54662	Сыры, сырные массы и плавленые сыры, в т.ч.ч сырные соусы			Массовая доля белка	5,0-55,0%
35.	ГОСТ Р 56580	Молоко питьевое для питания беременных и кормящих женщин			Внешний вид и консистенция	-
					Цвет	-
36.	ГОСТ 26829 раздел 2 ГОСТ 33331	Консервы и пресервы из рыбы осли, травы морские и продукция из них	03.11.11-03.11.12, 03.11.20, 03.11.42, 03.11.63, 03.12.11- 03.12.12, 03.21.11-03.21.12,	0301, 0302, 0303, 0304, 0305, 0306, 0307, 0308, 1604	Массовая доля жира	0,5-80,0%
					Пробоподготовка	-

1	2	3	4	5	6	7
			03.21.20, 03.21.41, 03.21.43-03.21.44, 03.21.50, 03.22.10, 03.22.20, 03.22.40, 10.20.11-10.20.16, 10.20.21-10.20.26, 10.20.31-10.20.34, 10.20.41-10.20.42		Массовая доля воды	5,0-96,0%
					Массовая доля золы	0,5-35,0%
37.	ГОСТ 5668	Хлеб, булочные, бараночные, сухарные изделия, соломка	10.71.11-10.71.12, 10.72.11, 10.72.19, 10.86.10	1905	Массовая доля жира	0,7-50,0%
38.	ГОСТ 31806	Замороженные и охлажденные хлебобулочные полуфабрикаты, предназначенные для реализации и последующей переработки в хлебобулочные изделия			Внешний вид (поверхность, цвет)	-
					Запах	-
					Консистенция	-
39.	ГОСТ Р 56630	Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной хлебопекарной и пшеничной муки			Внешний вид (форма и поверхность)	-
					Цвет	-
					Состояние мякиша	-
					Вкус	-
					Запах	-
40.	ГОСТ Р 56632	Изделия хлебобулочные пониженной влажности. Соломка			Внешний вид (форма, размеры, поверхность)	-
					Цвет	-
					Внутреннее состояние	-
					Хрупкость	-
					Вкус	-
					Запах	-
41.	ГОСТ 27494	Мука и отруби	10.61.21-10.61.23, 10.61.31-10.61.33, 10.61.40	1101, 1102	Зола (зольность)	0,1-5,0%
42.	ГОСТ ISO 712	Зерно и зерновые продукты	01.11.11-01.11.12, 01.11.20, 01.11.31-01.11.33, 01.11.41-01.11.42, 01.11.49, 01.11.50, 01.11.61-01.11.62, 01.11.69,	0708, 0713, 1001, 1002, 1003, 1004, 1005, 1006, 1007, 1008, 1101, 1102, 1201, 1202, 1204, 1205,	Влага	9-15%
43.	ГОСТ 10847	Зерно, предназначенное для продовольственных, фуражных и технических целей			Зольность	0,1-5,0%

1	2	3	4	5	6	7
			01.11.71-01.11.75, 01.11.79, 01.11.81-01.11.83, 01.11.91- 01.11.95, 01.11.99, 01.12.10, 10.61.11-10.61.12	1206, 1207, 1213		
44.	ГОСТ 26323	Продукты переработки фруктов и овощей, в т.ч. фруктовые и овощные соки, нектары, морсы и сокосодержащие напитки, фруктовые и овощные концентрированные соки, пюре и концентрированные пюре, компоты, кисели джемы, повидло, варенье, свежие и быстрозамороженные фрукты и овощи	10.31.11-10.31.14, 10.32.11-10.32.19, 10.39.11-10.39.18, 10.39.21-10.39.25	2001, 2002, 2003, 2005	Массовая доля примесей растительного происхождения	-
45.	ГОСТ 29031	Продукты переработки плодов и овощей			Массовая доля сухих веществ, нерастворимых в воде	-
46.	ГОСТ 32898	Смеси и пюре из фруктов быстрозамороженные			Внешний вид	-
					Цвет	-
					Вкус и запах	-
					Консистенция	-
47.	ГОСТ 33437	Продукция соковая			Массовая концентрация хлорид-ионов	$1 \cdot 10^{-2}$ -10 г/дм ³
48.	ГОСТ 33479	Продукты переработки фруктов и овощей, в т.ч. соковая продукция из фруктов и овощей, включая обогащенную и для детского питания			Цвет	-
49.	ГОСТ 33977 Метод А	Продукты переработки фруктов и овощей			Массовая доля сухих веществ	0,2-10,0%
50.	ГОСТ ISO 973	Душистый перец в зернах или молотый	01.13.31, 01.28.11-01.28.12, 10.84.21-10.84.22	0904, 0905, 0906, 0907, 0908, 0909	Запах и вкус	-
51.	ГОСТ ISO 1003	Имбирь			Форма и внешний вид	-
					Аромат и вкус	-

1	2	3	4	5	6	7
52.	ГОСТ ISO 2254	Целая и молотая (порошкообразная) гвоздика			Запах и вкус	-
53.	ГОСТ ISO 6539	Целая и молотая (порошкообразная) корица			Цвет	-
					Запах и вкус	-
					Цвет	-
54.	ГОСТ 32751	Изделия кондитерские	10.71.12, 10.72.11-10.72.12, 10.82.21-10.82.24, 10.86.10, 10.89.19	1704, 1806, 1905, 2006	Отбор проб	-
55.	ГОСТ 10856	Семена масличных культур, включая сою, используемые в качестве сырья для масложировой промышленности	01.11.72, 01.11.81-01.11.83, 01.11.91-01.11.95, 01.11.99	1201, 1202, 1204, 1205, 1206, 1207	Влажность	-
56.	ГОСТ 5312	Свежий обмолоченный овощной горох мозговых сортов технической степени зрелости, предназначенный для консервирования в промышленных условиях	01.11.62	0708	Отбор проб	-
					Внешний вид	-
					Цвет	-
					Вкус и запах	-
57.	ГОСТ 33931	Горох овощной свежий			Внешний вид	-
					Запах и вкус	-
58.	ГОСТ 33801	Вишня и черешня свежие	01.24.24, 01.24.29	0809	Внешний вид	-
					Запах и вкус	-
59.	ГОСТ 33851	Капуста брюссельская свежая ботанических сортов, поставляемая и реализуемая для потребления в свежем виде	01.13.12	0704	Отбор проб	-
					Внешний вид	-
					Запах и вкус	-
60.	ГОСТ 33915	Свежие ягоды малины и ежевики культурных сортов. Их гибридов (тайбери) и дикорастущих видов малины и ежевики, поставляемые и реализуемые в свежем виде для потребления	01.25.12	0810, 0811	Отбор проб	-
					Внешний вид	-
					Запах и вкус	-
61.	ГОСТ 33932	Свежие плоды огурцов, поставляемые и реализуемые для потребления в свежем виде	01.13.32	0707	Отбор проб	-
					Внешний вид	-
					Запах и вкус	-
62.	ГОСТ 33952	Свежие головки (соцветия) цветной капусты ботанических сортов, поставляемые и реализуемые для	01.13.13	0704	Отбор проб	-
					Внешний вид	-
					Запах и вкус	-

1	2	3	4	5	6	7
		потребления в свежем виде				
63.	ГОСТ 33954	Свежие ягоды красной и белой смородины культурных сортов и дикорастущих видов, поставляемые и реализуемые для потребления в свежем виде	01.25.19	0810, 0811	Отбор проб	-
					Внешний вид	-
					Запах и вкус	-
64.	ГОСТ 33854	Капуста брокколи свежая	01.13.13	0704	Внешний вид	-
					Запах и вкус	-
65.	ГОСТ Р 55906	Свежие томаты ботанических сортов, поставляемые и реализуемые для употребления в свежем виде	01.13.34	0702	Отбор проб	-
					Внешний вид	-
					Запах и вкус	-
66.	Унифицированные правила № 2051-79	Плодоовощная продукция	01.13.11-01.13.17, 01.13.19, 01.13.21, 01.13.29, 01.13.31-01.13.34, 01.13.39, 01.13.41-01.13.44, 01.13.49, 01.13.51-01.13.53, 01.13.59-01.13.60, 01.13.71-01.13.72, 01.13.80, 01.13.90, 01.26.11, 01.28.12, 10.31.11-10.31.14, 10.32.11-10.32.19, 10.39.11-10.39.18, 10.39.21-10.39.25	0701, 0702, 0703, 0704, 0705, 0706, 0707, 0708, 0709, 0710, 0711, 0712, 0713, 0714, 0801, 0802, 0803, 0804, 0805, 0806, 0807, 0808, 0809, 0810, 0811, 0812, 0813, 0814, 1209, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008	Отбор проб	-
67.	ГОСТ 31957 метод А	Питьевая и природная (поверхностная и подземная) вода, в т.ч. вода источников питьевого водоснабжения, а также сточная вода	11.07.11, 36.00.11-36.00.12	2201, 2202	Щелочность общая	0,1-100,0 млмоль/дм ³
					Массовая концентрация карбонатов	6-6000 мг/дм ³
					Массовая концентрация гидрокарбонатов	6,1-6100 мг/дм ³
68.	ГОСТ Р 57164	Природная и питьевая вода, в т.ч. расфасованная в емкости			Запах	0-5 баллов
					Вкус, привкус	0-5 баллов
					Мутность	0-5,8 мг/дм ³
69.	ГОСТ 3885	Реактивы и особо чистые вещества	20.13.52	2853	Отбор проб	-
70.	ГОСТ ISO 11464	Почвы	-	-	Пробоподготовка	-
71.	ГОСТ Р 53123				Отбор проб	-
72.	МР № ФЦ/4022-04	Почва населённых мест,	-	-	Индекс БГКП	-

1	2	3	4	5	6	7
		сельскохозяйственных угодий, территорий курортных зон и отдельных учреждений, донные отложения, удобрения на основе осадков сточных вод, навоз, помет, животноводческие стоки			Индекс энтерококков	-
					Патогенные шигеллы, сальмонеллы	-
73.	МУ № 2293	Почва населённых мест, сельскохозяйственных угодий, территорий курортных зон и отдельных учреждений, донные отложения, удобрения на основе осадков сточных вод, навоз, помет, животноводческие стоки			Энтерококки	-
					Патогенные шигеллы, сальмонеллы	-
74.	ПНД Ф 16.1:2.21	Почвы и грунты	-	-	Массовая доля нефтепродуктов	0,005-20,0 мг/г
75.	ГОСТ 9980.2	Лакокрасочные материалы и сырье для них	20.30.11-20.30.12, 20.30.21-20.30.24	3208, 3210	Отбор проб	-
76.	ГОСТ 18276.0	Ковровые покрытия и изделия машинного способа производства, вырабатываемые из шерсти и в сочетании с натуральными и химическими волокнами и нитями, а также полностью из химических волокон и нитей	13.93.11-13.93.13, 13.93.19	5701, 5703	Отбор проб	-
77.	МУ 4.2.2039	Биологический материал	-	-	Правила забора и транспортирования биоматериала	-
78.	Приказ № 535 от 22.04.85 г	Биологический материал	-	-	Выделение и идентификация микробов: рода Staphylococcus	-
79.					семейства Streptococcaceae	-
80.					семейства	-

1	2	3	4	5	6	7
					Enterobacteriaceae	
81.					рода Pseudomonas	-
82.					семейства Neisseriaceae	-
83.	МУК 4.2.3065	Биологический материал			Возбудитель дифтерии	-
84.	МР 3.1.2.0072	Биологический материал			Возбудитель коклюша и паракоклюша	-
85.	МУК 4.2.1887	Биологический материал			Возбудители менингококковой инфекции (Neisseria meningitidis) и гнойных бактериальных менингитов	-
86.	МУК 4.2.1890	Биологический материал			Чувствительность микроорганизмов к антибактериальным препаратам (диско-диффузионный метод)	-
87.	МУК 4.2.3145	Биологический материал			Отбор проб	-
					Пробоподготовка	-
					Возбудители гельминтозов и протозоозов	-
88.	СанПиН 2.2.4.548	Рабочие места			Температура воздуха	-20+70 °С
					Влажность воздуха	10-97%
					Скорость движения воздуха	0-20 м/с
89.	СанПиН 2.2.4.3359	Рабочие места			Температура	0-50 °С

1	2	3	4	5	6	7
	раздел II, VII				Влажность воздуха	3-98%
					Скорость движения воздуха	0,20 м/с
					Напряженность электрического поля	0,5-100 кВт/м 2 нТл-6,25 мТл
					Напряженность магнитного поля	
90.	МУК 4.2.2316	Питательные среды	-	-	Контроль качества	-
91.	ФР.1.31.2009.06145 (МВИ-4215-003-56591409-2009)	Атмосферный воздух территорий (в т.ч. общественной, жилой, производственной зон, граница СЗЗ). Воздух жилых и общественных зданий	-	-	Отбор проб Диметиламин	- 0,6-20,0 мг/м³
92.	ФР.1.31.2010.06967 (МВИ-4215-007-56591409-2009)	Атмосферный воздух территорий (в т.ч. общественной, жилой, производственной зон, граница СЗЗ). Воздух жилых и общественных зданий.	-	-	Отбор проб Бензин Керосин	- 0,9-50,0 мг/м³ 0,6-150,0 мг/м³
93.	ФР.1.31.2012.12313 (МВИ-4215-023-56591409-2002)	Атмосферный воздух территорий (в т.ч. общественной, жилой, производственной зон, граница СЗЗ). Воздух жилых и общественных зданий.	-	-	Отбор проб Метанол	- 0,25-2,5 мг/м³
94.	ФР.1.31.2010.08575 (МВИ-4215-013-56591409-2010)	Рабочие места, производственная зона, производственные помещения. Воздух рабочей зоны	-	-	Отбор проб Бензин Керосин	- 60,0-2000,0 мг/м³ 180,0-6000,0 мг/м³
95.	ФР.1.31.2010.08573 (МВИ-4215-011-56591409-2010)				Отбор проб Диметиламин (N-Метил метанамина) Щелочи едкие Серная кислота Уксусная кислота (этановая кислота)	- 0,0015-0,5 мг/м³ 0,3-10,0 мг/м³ 0,6-20,0 мг/м³ 3,0-100,0 мг/м³
Адрес лаборатории - 309990 Белгородская область, город Валуйки, улица 50 лет ВЛКСМ, дом 11						
96.	СанПиН 2.2.4.3359	Рабочие места	-	-	Температура	0-50 °С

1	2	3	4	5	6	7
	раздел II, VII				Влажность воздуха	3-98%
					Скорость движения воздуха	0,20 м/с
					Напряженность электрического поля	0,5-100 кВт/м 2 нТл-6,25 мТл
					Напряженность магнитного поля	

Главный врач Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Белгородской области в Алексеевском районе»,
Руководитель испытательного лабораторного центра



И.Н. Рычкин
подпись уполномоченного лица

И.Н. Рычкин
Инициалы, фамилия уполномоченного лица