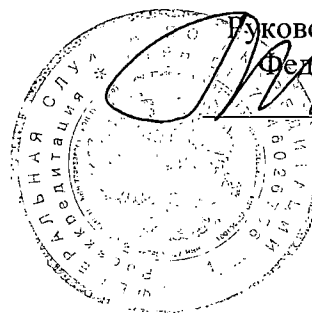


ЭКЗЕМПЛЯР
РОСАККРЕДИТАЦИИ

М.П.



Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации

подпись

инициалы, фамилия

Приложение
к аттестату аккредитации
№ РОСС RU.0001.513129
от " " 20 г.
на 13 листах, лист 1

250119

Область аккредитации Испытательного лабораторного центра (дополнение №1)

Филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области
в г. Котласе, Котласском, Верхнетоемском и Красноборском районах"

наименование испытательной лаборатории (центра) юридического лица

165300, Архангельская область, г. Котлас, ул. Невского, д. 35

адреса мест осуществления деятельности испытательной лаборатории (центра)

№ 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
1.1.	Атомно-абсорбционный метод					
1.1.1	ПНД Ф 14.1:2.4.260 Методика измерений массовой концентрации ртути в питьевых, природных и сточных водах методом	Вода: питьевая, горячая, природная, сточная, хозяйственно-бытовая Вода, расфасованная в ёмкости.	36.00.11.000 36.00.12.000	2201	Ртуть	0,0001 - 0,1 мг/дм ³

	беспламенной ААС					
1.2.	Фотометрический метод					
1.2.2	ГОСТ 4386 , п. 1 Вода питьевая. Методы определения массовой концентрации фторидов	Вода питьевая	36.00.11.000	2201	Фторид- ион	от 0,05 до 1,0 мг
1.2.3	ГОСТ Р 57164, п. 6 Вода питьевая, Методы определения запаха, вкуса и мутности.	Вода питьевая, в т.ч расфасованная в емкости, природная	36.00.11.000	2201	Мутность	от 0,58 мг/дм ³ от 1,0 ЕМФ
1.3	Гравиметрический метод					
3.4	ГОСТ 33319 Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли влаги	Мясо и мясопродукты	10.1	0210	Массовая доля влаги	1,0-85,0%
1.3.5	ГОСТ 33741 Консервы мясные и мясосоодержащие. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей п. 8 п. 9	Мясные и мясосоодержащие консервы, в том числе для детского, диетического и лечебно-профилактического питания	10.13.15, 10.12, 10.11, 10.13.15, 10.13.1	1602 31, 1602 32, 1602	Масса нетто Массовая доля составных частей	0,1-5000 г и более 0-1000 г
1.3.6	ГОСТ Р 54607.2 , п. 8.1 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний (Определение средней массы и выхода отдельных компонентов полуфабрикатов, блюд,	Продукция общественного питания	10.85.11.000 10.85.13.000 10.85.14.000 10.85.19.000	0201- 0210,0301- 0308, 0401- 0410, 0701- 0714,0801- 0813,0901- 0910, 1001- 1008,1101- 1109,1201- 1214, 1501- 1518,1601- 1605,1701- 1704, 1801-	Средняя масса. Массовая доля составных частей	0-1000 г

	напитков, кулинарных, кондитерских и булочных изделий.)			1806,1901-1905,2001-2009, 2101-2106,2201-2208		
1.3.7	ГОСТ Р 54607.4 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 4. Методы определения влаги и сухих веществ.	Продукция общественного питания	10.85.11.000 10.85.13.000 10.85.14.000 10.85.19.000	0201-0210,0301-0308, 0401-0410, 0701-0714,0801-0813,0901-0910, 1001-1008,1101-1109,1201-1214, 1501-1518,1601-1605,1701-1704, 1801-1806,1901-1905,2001-2009, 2101-2106,2201-2208		
	п. 7.1			1214, 1501-1518,1601-1605,1701-1704, 1801-1806,1901-1905,2001-2009, 2101-2106,2201-2208	Массовая доля влаги и сухих веществ	0-90%
	п. 7.2					
1.3.8	ГОСТ Р 54607.5 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 5. Методы определения жира п. 7.1, п. 7.2, п. 7.3	Продукция общественного питания	10.85.11.000 10.85.13.000 10.85.14.000 10.85.19.000	0201-0210,0301-0308, 0401-0410, 0701-0714,0801-0813,0901-0910, 1001-1008,1101-1109,1201-1214, 1501-1518,1601-1605,1701-1704, 1801-1806,1901-1905,2001-2009, 2101-2106,2201-	Массовая доля жира	0,3-50%

				2208		
1.3.9	ГОСТ 18164 Вода питьевая. Методы определения содержания сухого остатка	Вода питьевая	36.00.11.000	2201	Общая минерализация (сухой остаток)	1-2500 мг/дм ³
1.3.10	ГОСТ 31964 п. 7.3.1, п. 7.3.2, п. 7.3.3 Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества.	Изделия макаронные	10.73	1902	Массовая доля влаги	0,5-60 %
1.3.11	ГОСТ 8756.1-2017 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей	Продукты пищевые консервированные	10.39.17.110 10.39.17.119 10.39.16.000 10.39.18.110 10.86.10.210 10.39.17.110 10.86.10.220 10.39.22.120 10.86.10.240 10.31.14.000 10.39.25.120 10.13.15.110 10.13.15.113 10.13.14.141 10.13.15.115 10.13.15.119 10.51.56.300 10.51.51.110 10.20.25.110	0407-0408, 0812, 1602, 1604-1605, 2002-2005	Массовая доля составных частей	1-99 %
1.3.12	ГОСТ 34130 Фрукты и овощи сушеные. Методы испытаний	Фрукты и овощи сушеные	10.31.12.000 10.39.13.000	07.12		
	п. 5				Масса нетто	0,1-500 г
	п. 6				Массовая доля компонентов в смесях	0,1-500 г

1.3.13	ГОСТ 1936. Чай. Правила приёмки и методы анализа.	Чай	10.83.1	0902-0903		
	п. 2.1				Масса нетто	0,1-5000 г и более
	п. 2.5				Массовая доля влаги	от 0,1%
	п. 2.7.1				Массовая доля металломагнитной примеси	0-30 %
1.4	Титриметрический метод					
1.4.14	МК 4.1.001 Методические указания по определению массовой доли четвертичных аммонийных соединений в дезинфицирующих средствах (сухих препаратах, concentra- тах, рабочих растворах) титриметрическим методом	Дезинфицирующие средства	20.20.14.000	3808	Четвертичные аммонийные соединения	0,0045-50,0%
1.4.15	ГОСТ 31957, п. 5 Вода. Методы определения щелочности и массовой концентрации карбонатов и гидрокарбонатов	Вода питьевая , природная (поверхностная и подземная), в т.ч.вода источников питьевого водоснабжения, сточная	36.00.11.000	2201	Гидрокарбонаты	6,1-6100 мг/дм3
	Карбонаты				6-6000 мг/дм3	
	Свободная и общая щёлочность				0,1-100 ммоль/дм3	
1.4.16	ГОСТ 31964, п. 7.4 Изделия макаронные. Правила приёмки и методы определения качества	Макаронные изделия	10.73.11	1902	Кислотность	0,02 - 20 град.
1.5	Рефрактометрический метод					

1.5.17	ГОСТ 12570 Сахар. Метод определения влаги и сухих веществ	Сахар	10.81	1701-1704	Сухие вещества	-
1.5.18	ГОСТ 29031 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения сухих веществ не растворимых в воде	Продукты переработки плодов и овощей	10 10.39	2001-2009	Сухие вещества, нерастворимые в воде	1,2-80,0%
1.5.19	ГОСТ Р 54607.3 п. 6.3 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания	Фритюрные жиры	10.41.12, 10.41.19, 10.41.2, 10.41.5, 10.41.6, 10.42.10	1501, 1502, 1504, 1507, 1508, 1509, 1510 00, 1512, 1513, 1514, 1515, 1516, 1517	Степень термического окисления фритюрных жиров	-
1.6	Пикнометрический метод					
1.6.20	ГОСТ 25555.2 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения этилового спирта п.2	Продукты переработки плодов и овощей	10 10.39	2001-2009	Спирт	≤5%
1.7	Ареометрический метод					
1.7.21	ГОСТ 3625 Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности п.2	Молоко и молочные продукты	10.51	0401-0410	Плотность	1015-1040 кг/м3
1.9	Кислотный метод					

1.9.22	ГОСТ Р 54607.5 п. 7.3 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 5. Методы определения жира	Продукция общественного питания	10.85.11.000 10.85.13.000 10.85.14.000 10.85.19.000	-	Массовая доля жира	0,3-5,0%
1.11	Визуальный метод					
1.11.23	ГОСТ 29245 Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей	Консервы молочные	10.51.56.300	0401-0410, 2106 90		
	п.4				Герметичность металлических банок	-
	п.5				Состояние внутренней поверхности металлических банок	-
1.11.24	ГОСТ Р 54607.3 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания	Фритюрные жиры	10.41.12, 10.41.19, 10.41.2, 10.41.5, 10.41.6, 10.42.10	1501, 1502, 1504, 1507, 1508, 1509, 1510 00, 1512, 1513, 1514, 1515, 1516, 1517	Степень термического окисления фритюрных жиров	до 1%/свыше 1%
	п. 6.2					
	п. 7.1	Готовая продукция (мясные и рыбные кулинарные изделия)	10.85.11, 10.85.12, 10.85.13, 10.85.14, 10.85.19	1601 00, 1602, 1604, 1605, 1902, 2103, 2104	Качественная проба на пероксидазу,	достаточная/ недостаточная
	п. 7.2				Качественная проба на фосфатазу	достаточная/ недостаточная

1.11.25	ГОСТ 31964, п. 7.10 Изделия макаронные. Правила приёмки и методы определения качества	Макаронные изделия	10.73.11	1902	Зараженность вредителями и загрязненность	присутствуют/ отсутствуют
1.12	Органолептический метод					
1.12.26	ГОСТ 1936 Чай. Правила приемки и методы анализа.	Чай	10.83.1	0902-0903	Органолептические показатели	-
1.12.27	ГОСТ 31964, п. 7.1 Изделия макаронные. Правила приёмки и методы определения качества	Макаронные изделия	10.73.11	1902	Органолептические показатели	-
1.13	Полуколичественный метод					
1.13.28	ГОСТ Р 58144 Вода дистиллированная	Вода дистиллированная	20.13.52.120	2201	Вещества восстанавливающие марганцовокислый калий	-
1.14	Пробоподготовка проб					
1.14.29	ГОСТ 26671 Продукты переработки фруктов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов	Продукты переработки фруктов и овощей	-	-	Подготовка проб	-
1.15	Методы прямых физических измерений					
1.15.30	ГОСТ Р ИСО 9612 Акустика. Измерение шума для оценки его воздействия на человека. Метод измерений на рабочих местах (кроме 3 стратегии)	Производственная (рабочая) среда. Физические факторы	-	-	Уровень звука, эквивалентный уровень звука, максимальный уровень звуча, уровни звукового давления в октавных полосах со среднегеометрическими частотами от 31,5 до 8000 Гц	20-140 дБА

1.15.31	МР 4.3.0008 Применение акустических калибраторов шумомеров и оценка неопределенности измерений	Производственная (рабочая) среда. Физические факторы	-	-	Шум	20-140 дБА
1.15.32	СанПиН 2.2.4.3359 Санитарно- эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах	Производственная (рабочая) среда. Физические факторы	-	-	Микроклимат (температура воздуха, относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха, интенсивность теплового излучения, индекс тепловой нагрузки среды), шум, вибрация, электромагнитные поля, электромагнитные поля ПЭВМ:- напряженность электрического поля на частотах от 5 Гц до 2 кГц, В/м от 2 кГц до 400 кГц, В/м- индукция магнитного поля на частотах, от 5 Гц до 2 кГц, нТл от 2 кГц до 400 кГц, нТл; освещение	-40° - +85°; 0 % - 98 %; 0,1м/с - 20 м/с; 10 Вт/м2 - 1000 Вт/м2; +10° - +50 °; 22-140 дБА; 62-164 дБ; 0,0625 - 5000 мкТл; 5 - 1000 В/м; 0,5 - 40 В/м; 62,5 - 5000 нТл; 5 - 500 нТл; от 1 до 200000 лк
1.15.33	ГОСТ 23337 Шум. Методы измерения шума на селитебной территории и в помещениях жилых и общественных зданий	Селитебная территория, помещения жилых и общественных зданий	-	-	Уровень звука, эквивалентный уровень звука, максимальный уровень звуча, уровни звукового давления в октавных полосах со среднегеометрическими частотами от 31,5 до 8000 Гц	20-140 дБА
2.0	Бактериологический метод					
2.1.34	ГОСТ ISO 6785 Молоко и молочная продукция.Обнаружение Salmonella spp	Молоко и молочная продукция	10.51 10.52 10.86 10.100	0401-0406	Salmonella spp.	Не обнаружены/ обнаружены
2.1.35	ГОСТ 33951 Молоко и молочная продукция.Методы определения молочнокислых микроорганизмов	Молоко и молочная продукция	10.51 10.52 10.86 10.100	0401-0406	Молочнокислые микроорганизмы	от 0 до 1,0*10 ⁹ КОЕ/г(куб.см)

2.1.36	ГОСТ 33566 Молоко и молочная продукция.Определение дрожжей и плесневых грибов	Молоко и молочная продукция	10.51 10.52 10.86 10.100	0401-0406	Дрожжи и плесневые грибы	от 0 до $1,0 \cdot 10^9$ КОЕ/г(куб.см)
2.1.37	ГОСТ 33491 п.7.17 Продукты кисломолочные, обогащённые бифидобактериями бифидум	Кисломолочные продукты обогащённые бифидобактериями бифидум	10.51.52.190 10.51.52.900 10.86.10.142 10.86.10.143 10.86.10.199	0401-0406	Бифидобактерии бифидум	от 0 до $1,0 \cdot 10^9$ КОЕ/г(куб.см)
2.1.38	ГОСТ 7702.2.1 п.7.1 (с 01.01.2019г.) Продукты убоя птицы, продукция из мяса птицы и объектов окружающей производственной среды	Продукты убоя птицы, полуфабрикаты из мяса птицы , продукция из мяса птицы готовая к употреблению ; смывы с объектов окружающей производственной среды,воздух в производственных цехах.	10.12.1- 10.12.4 10.13.14.430 10.13.14.620 10.13.14.730	1601-1602	КМАФАнМ	от 0 до $1,0 \cdot 10^9$ КОЕ/г(куб.см)
2.1.39	МУ 3.5.1937 Очистка, дезинфекция и стерилизация эндоскопов и инструментов к ним	Эндоскопическое оборудование	26.60.12.119	9018	Отсутствие вегетативной флоры	отсутствие неспорообразующих микроорганизмов
3.0	Отбор проб					
3.1.40	ГОСТ 7702.2.0 Продукты убоя птицы, полуфабрикаты из мяса птицы и объекты окружающей производственной среды. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям	Продукты убоя птицы, полуфабрикаты из мяса птицы и объекты окружающей производственной среды	10.12.10 10.12.40	0207, 1601-1605	Отбор проб и пробоподготовка	-
3.1.41	СТБ 1050 Радиационный контроль. Отбор проб мяса и мясных продуктов животных	Мясо и мясные продукты, животный жир, яйца	10.1 10.11.50 10.89.12.110	0210, 040700	Отбор проб	-

	жиров и яиц. Общие требования					
3.1.42	ГОСТ Р ИСО 1839 Чай. Отбор проб для анализа	Чай	01.27.1	0902-0903	Отбор проб	-
3.1.43	ГОСТ 12569 Сахар. Правила приёмки и методы отбора проб	Сахар	10.81	1701-1704	Отбор проб	-
3.1.44	ГОСТ 32751 Изделия кондитерские. Методы отбора проб для микробиологических анализов	Изделия кондитерские	10.61.24.000 10.89.19.290 10.82.23 10.72.19.110 10.71.12.000 10.72.19.120 10.71.12.000 10.72.12.130	1701-1704	Отбор проб	-
3.1.45	ГОСТ 12231 Овощи солёные и квашенные, плоды и ягоды мочёные. Отбор проб. Методы определения составных частей	Овощи солёные и квашенные, плоды и ягоды мочёные	10 10.39.17.110 10.39.25.110	2001-2009, 0701-0714	Отбор проб	-
3.1.46	ГОСТ 31413 Водоросли, травы морские и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб.	Водоросли, травы морские и продукция из них	03.11.63.190	121220000	Отбор проб	-
3.1.47	ГОСТ 28741 Продукты питания из картофеля. Приемка, подготовка проб и методы испытаний	Продукты питания из картофеля	01.13.51	200410	Отбор проб	-
3.1.48	ГОСТ 28666.2 Зерновые и бобовые. Определение скрытой зараженности насекомыми. Часть 2. Отбор проб.	Зерновые и бобовые	01.11	1104, 0708	Отбор проб	-

3.1.49	ГОСТ Р 50437 Бобовые культуры в мешках. Отбор проб. Статья 5	Бобовые культуры	10.61.32.119	0708	Отбор проб	-
3.1.50	ГОСТ Р 54607.1 Методы лабораторного контроля продукции общественного питания Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям	Продукция общественного питания	10.85.11.000 10.85.13.000 10.85.14.000 10.85.19.000	0201- 0210,0301- 0308, 0401- 0410, 0701- 0714,0801- 0813,0901- 0910, 1001- 1008,1101- 1109,1201- 1214, 1501- 1518,1601- 1605,1701- 1704, 1801- 1806,1901- 1905,2001- 2009, 2101- 2106,2201- 2208	Отбор проб	-
3.1.51	МУК 2.1.4.1184 Методические указания по внедрению и применению СанПиН 2.1.4.1116-02 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества	Вода, расфасованная в емкости	36.00.11.000	2201	Отбор проб	-
3.1.52	МР № 96/225 от 07.04.1997 г. Контроль качества и безопасности минеральных вод по химическим и микробиологическим показателям	Вода минеральная	11.07.11	220110	Отбор проб	-

3.1.53	СанПиН 2.1.2.1188 Плавательные бассейны. Гигиенические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды. Контроль качества	Плавательные бассейны.	-	-	Отбор проб	-
3.1.54	ГОСТ 28168 Почвы. Отбор проб.	Почва	-	-	Отбор проб	-



Главный врач Филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области
в г. Котласе, Котласском, Верхнетоемском и Красноборском районах"

А.С. Зеленев