

Руководитель (заместитель руководителя)  
Федеральной службы по аккредитации (Росаккредитация)

М.п.

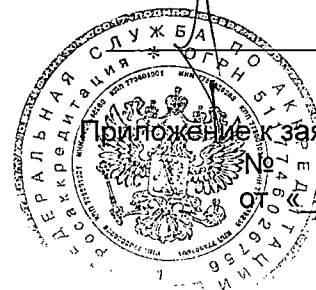
КАЛАГОВ К.Э.

подпись

инициалы, фамилия

Э КЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ



Приложение к заявлению о сокращении области аккредитации

» \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

на 5 листах, лист 1

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ ИСПЫТАТЕЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ (ЦЕНТРА)**

**Сенгилеевской районной объединенной ветеринарной лаборатории (Сенгилеевская РОВЛ)**

**Областного государственного бюджетного учреждения «Сенгилеевский центр ветеринарии и безопасности продовольствия»**

**(ОГБУ «Сенгилеевский центр ветеринарии и безопасности продовольствия»)**

наименование испытательной лаборатории (центра)

**433380, Ульяновская область, Сенгилеевский район, г. Сенгилей, ул. Котовского, д. 33**

адрес места осуществления деятельности

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений, в том числе документы, устанавливающие правила и методы отбора образцов (проб)	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
1.	ГОСТ 23392 метод п.7	Продукция мясной промышленности (мясо всех видов животных и птиц)	10.11, 10.12	0201-0206, 0208-0210 1601-1603, 2104	Свежесть	Свежее, сомнительной свежести, не свежее
2.	ГОСТ 31797 метод п.7.11				Температура в толще мышц	от -30 до 120 °С
3.	ГОСТ 31778 метод п.9.11				Температура в толще мышц	от -30 до 120 °С
4.	ГОСТ Р 54367 метод п. 9.12				Температура в толще мышц	от -30 до 120 °С
5.	ГОСТ 9957 метод п.7				Массовая доля хлористого натрия	(0,1-5,0) %
6.	ГОСТ 29299				Массовая доля нитрита натрия	От 20 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
7.	ГОСТ 31470 методы	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса	10.12 10.13 10.12 10.13	0207 0210 0207 0210	Органолептические показатели	
	п.4.2				внешний вид и цвет:	-
	п. 4.3				-консистенция	-
	п. 4.4				-запах	-
	п.10				Бензидиновый тест на пероксидазу	положительный - отрицательный
п.6	Качественный тест с реактивом Несслера	положительный – отрицательный ( I ) - отрицательный ( II )				
8.	ГОСТ Р 51944 методы п.6.5	Продукция мяса птицы (сырье, субпродукты, продукты переработки в т.ч. полуфабрикаты и кулинарные изделия)			Органолептические показатели (внешний вид и цвет): -поверхности тушки	-
	п.6.3				-подкожной и внутренней жировой ткани	-
					-серозной оболочки грудобрюшной полости	-
					-мышцы на разрезе	-
					-консистенция	-
п.6.1	-запах	-				
п.6.2	-прозрачность и аромат бульона	-				
п.6.11	Температура в толще мышц	-				
9.	ГОСТ 13496.19	Продукция растениеводства сельского и лесного хозяйства. Зерно продовольственное и кормовое, продукция из него	01.11 01.12 01.19.10 10.91 10.92	1001- 1008 1204 1206- 1213 1214 2301- 2309	Нитраты	(1-100) мг/кг
					Нитриты	(1-550) мг/кг
10.	Правила бактериологического исследования кормов. Утв. ГУВ Министерства сельского хозяйства СССР, 1975 г. п.2.1.	Корма животного и растительного происхождения			ОМЧ	(1,0-9,9·10 <sup>h</sup> ) КОЕ/г
	п.2.2.				Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	обнаружены - не обнаружены
	п. 2.5.					
	п. 2.6.				Анаэробы	обнаружены - не обнаружены

1	2	3	4	5	6	7
11.	Методика бактериологического исследования кормов на энтерококки Утв. 21.03.86 г.				Энтерококки	обнаружены - не обнаружены
12.	Методика бактериологического исследования кормов на пастереллы № 2935 от 04.05.88 г.	Корма животного и растительного происхождения	01.11 01.19.10 10.91 10.92	1001- 1008 1101- 1106 1204- 1208 1213- 1214 1703 2301- 2309	Пастереллы	обнаружены - не обнаружены
13.	ГОСТ 25311	Продукция мясной промышленности прочая (корма животного происхождения)	10.91	0410	ОМЧ	(1-9,9·10 <sup>n</sup> ) КОЕ/г
	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы				обнаружены - не обнаружены	
	Бактерии группы кишечных палочек БГКП				обнаружены - не обнаружены	
	Анаэробы				обнаружены - не обнаружены	
14.	Методика индикации бактерий рода «Протеус» в кормах животного происхождения утв. 21 мая 1981 г. Мин. с/х СССР ГУ ветеринарии				Proteus	обнаружены - не обнаружены
15.	Методические указания по лабораторной диагностике иерсиниоза животных Федеральное агентство по с/х МСХ РФ № 5-1-14/971 от 03.10.05г	Мясо и субпродукты всех видов убойного скота и птицы	10.11 10.12 10.13	0201- 0210	определение пригодности для употребления в пищу (исключение наличия бактериальных инфекций): иерсиниоз	обнаружены - не обнаружены
16.	Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, приложение 1, стр. 56 от 27.12.1983 г. Минсельхоз СССР	Продукция мясной промышленности (мясо всех видов животных и птиц)	10.11 10.12	0201- 0206, 0208- 0210 1601- 1603 2104	Качественные реакции: -с сернокислой медью; -на пероксидазу; -формольная проба	положительная-отрицательная

1	2	3	4	5	6	7
17.	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы растительных пищевых продуктов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. ГУВ Министерство с/х СССР от 04.10.1980 г.	Клубнеплодные, овощные, бахчевые культуры и продукция открытого и закрытого грунта (в т.ч. зелень)	01.13 01.19 01.21- 01.26 10.31 10.39	0701- 0714 0801- 08142 001- 2008	Отбор проб	-
					Внешний вид, запах, вкус (зрелость)	-
					Содержание клубней с механическими повреждениями	-
					Содержание клубней поврежденных с/х вредителями (проволочник, грызуны, клещи и т.п.)	-
					Содержание экземпляров, пораженных болезнями, (гниль, фитофтора, парша, нематодами)	-
					Содержание экземпляров с признаками морщинистости, загнивших, запаренных, подмороженных, треснувших с открытой сердцевинной	-
					Наличие зеленых, подмороженных, загнивших плодов	-
					Плоды, поврежденные вредителями и болезнями	-
					Плоды с поврежденной поверхностью (трещины, вмятины и т.д.)	-
18.	МУ 5048 метод п.2				Нитраты	От 5 мг/кг
19.	Общесоюзные санитарно-гигиенические и санитарно-эпидемиологические правила и нормы. Санитарные правила для холодильников. Гл. гос. санитарным врачом СССР 29.09.1988 г.	Холодильники, производственные цеха, хладокомбинаты			Плесени	(1,0-9,9·10 <sup>11</sup> ) КОЕ/см <sup>2</sup>

1	2	3	4	5	6	7
20.	Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях. Нач. ГУВ с гос. вет. инспекц. от 30.08.90 г.	Смывы с поверхностей оборудования, тары, инвентаря, соприкасающихся с продуктами, рук работников, контроль воды и воздуха, тушек птицы, потрохов, мяса фасованного, бескостного мяса			ОМЧ	(1,0-9,9·10 <sup>n</sup> ) КОЕ/см <sup>3</sup>
					Сальмонеллы	наличие - отсутствие
					Клостридии	наличие - отсутствие
					Плесени	-
					Дрожжи	-
					Протей	наличие - отсутствие
					Коагулазоположительные стафилококки	наличие - отсутствие
21.	ГОСТ Р 54562	Дезинфицирующие средства	20.13	380894	Концентрация активного хлора	(0,1-47,0) %
22.	ЛИВ под редакцией В.Я. Антонова и П.Н. Блинова, изд. 1971 г. "Колос"	Хлорная известь и ее растворы			Концентрация активного хлора	(0,1-47,0) %



Начальник ФГБУ «Сенгилеевский центр ветеринарии и безопасности продовольствия»

С.А. Фирсов