

руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации



Инициалы, фамилия
МАКАРЕНКО Д.А.

ЭКЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ

Приложение

Заявление о сокращении области
аккредитации

N

от " " 2017 г.

на 8 листах, лист 1

Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)

Испытательный лабораторный центр Филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в Завьяловском, Баевском, Мамонтовском, Родинском, Романовском и Ребрихинском районах»

наименование испытательной лаборатории (центра)

658620, Алтайский край, Завьяловский район, с. Завьялово, ул. Центральная, 18;

адрес места осуществления деятельности

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений	Наименование объекта	Код ОКПД2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»						
1	ГОСТ 26669-85	Мясо и мясопродукты;	921000	из 0201	Микробиологические	-
2	ГОСТ 26670-91	Птица, яйца и продукты их переработки;	922000	из 0202	показатели:	-
3	ГОСТ 10444.1-84	Молоко и молочные продукты;	926000	из 0203	Подготовка проб	-
4	ГОСТ Р ИСО 7218-2011	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты,	929000	из 0206		-
5	ГОСТ 32031-2012	вырабатываемые из них;	922001	из 0305		-
		Хлебобулочные изделия;	918500	из 0401		-
		Кондитерские изделия	918540	из 0402		-
			922100	из 0403		-
			922800	из 0404	Listeria monocytogenes	-
			926350	из 0405		-

1	2	3	4	5	6	7
6	ГОСТ Р 54378-2011	Плодоовощная продукция; Масличное сырье и жировые продукты; Напитки; Другие продукты	911001 912000 913000 916220 914210	из 0406 из 0407 из 0701 из 0703 из 0704	Жизнеспособность личинок гельминтов	-
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 "На соковую продукцию из фруктов и овощей"						
7	ГОСТ Р 51439-99	Соковая продукция, в том числе: из фруктов и (или) овощей, выпускаемая в обращение на единую таможенную территорию Таможенного союза.			Физико-химические показатели: Содержание поваренной соли	0,001-1,0%
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»						
8	ГОСТ 30648.3-99	Масложировая продукция, включая: масла растительные – все виды, фракции масел растительных; продукты переработки растительных масел и жиров, включая		150210 151710 120600 120791 1509	Физико-химические показатели: Метод определения влаги и летучих веществ	0,06-1,0 %
10	ГОСТ 26669-85	масел и жиров, включая		151000	Микробиологические показатели:	-
11	ГОСТ 26670-91	жиры рыб; включая жиры рыб; за исключением:		151211910 151411900 1517	Подготовка проб	-
12	ГОСТ 10444.1-84	1) масложировой продукции, полученной в		150100 150200		-
13	ГОСТ Р ИСО 7218-2011	процессе непромышленного производства 2) непищевой масложировой продукции		1504 1506000000		-

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

Федеральный закон «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» от 12 июня 2008г № 88-ФЗ (с изменениями, предусмотренными Федеральным законом «О внесении изменений в Федеральный закон «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» от 22 июля 2010г № 163-ФЗ						
14	ГОСТ 32031-2012	Пищевая продукция, в т.ч.: Молоко и молочные продукты	922200	0401	Listeria monocytogenes	-
			922232	0402		
15	ГОСТ 10444.11-89		922210	0403	Молочнокислые микроорганизмы	
			922230	0404		
			922290	040510		
			922712	040590		
			922321	040610		
			922480	040630		
Единые СанЭиГ требования, утвержденные Решением № 299, с изменениями; СанПиН 2.3.2.1078-01, с изменениями						
16	ГОСТ 26183-84	Мясо и мясопродукты; птица, яйца и продукты их переработки	921000	020610	Физико-химические показатели:	
17	ГОСТ Р 52702-06		921310	020641000	Массовая доля жира	1-80 %
18	ГОСТ Р 53747-09		921320	020622000	Массовая доля влаги, выделившаяся при размораживании мяса кур	-
19	ГОСТ Р 53747-09		921330	020711		-
20	ГОСТ Р 53747-09		921340	020712	Перекисное число	-
21	ГОСТ 10574-91		921350	020713	Кислотное число жира	-
22	ГОСТ 26186-84		921360	020714	Массовая доля крахмала	0,7-15,4 %
23	ГОСТ 31654-12		921370	021011	Массовая доля хлорида натрия	0,2-29,2%
24	ГОСТ 29299-92		921200	021012	Масса изделия	-
25	ГОСТ 26669-85		921400	021019	Массовая доля нитрита натрия	0,01-03 %
26	ГОСТ 26670-91		921600	160100	Микробиологические показатели:	-
27	ГОСТ 10444.1-84		921710	160210	Подготовка проб	-
28	ГОСТ Р ИСО 7218-2011		921990	160242		-
29	ГОСТ 32031-2012			160250		-
				040700	Listeria monocytogenes	-
				040811		

1	2	3	4	5	6	7
30	ГОСТ 8756.18-70	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них	924100	0302	Физико-химические показатели: Состояния тары, герметичность	-
31	ГОСТ 26669-85		924200	0303		
32	ГОСТ 26670-91		924300	0304	Микробиологические показатели: Подготовка проб	-
33	ГОСТ 10444.1-84		927100	0305		
34	ГОСТ Р ИСО 7218-2011		927200	1604129100		
35	ГОСТ 32031-2012		927300	1604129900		
36	ГОСТ Р 54378-2011		927400	160413	Listeria monocytogenes	-
			926200	1604159000		
			926260		Жизнеспособность личинок гельминтов	-
			926310			
37	ГОСТ Р 52061-03	Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия	926320		Физико-химические показатели: Массовая доля влаги	0,5-50 %
38	ГОСТ 8494-96		927131	1101		
39	ГОСТ 26312.7-88		926400	1102		
40	ГОСТ 28797-90		926490	1103	Массовая доля сырой клейковины	-
41	ГОСТ 5698-51		926724	1105		
42	МУ 08-47/247		926716	1107		
43	ГОСТ 26669-85		927131	1109	Массовая доля соли	0,14-5 %
44	ГОСТ 26670-91					
45	ГОСТ 10444.1-84					
46	ГОСТ Р ИСО 7218-2011					
					Массовая доля йода	0,1-50 мг/кг
					Микробиологические показатели: Подготовка проб	-

1	2	3	4	5	6	7
47	ГОСТ 12574-93	Сахар и кондитерские изделия	911100	170111 170112	Физико-химические показатели: Массовая доля золы	0,007-2,0 %
48	ГОСТ 26669-85				Микробиологические показатели: Подготовка проб	-
49	ГОСТ 26670-91					-
50	ГОСТ 10444.1-84					-
51	ГОСТ Р ИСО 7218-2011					-
52	ГОСТ 29031-91	Плодоовощная продукция, в т.ч. чай, кофе и пряности	916100 916300 916400 916600 916700 916800	07011 07031 07049 07061 07070 0904 2001	Физико-химические показатели: Массовая доля сухих веществ или влаги	0-100 %
53	ГОСТ 29030-91					
54	ГОСТ 28875-90				Микробиологические показатели: Подготовка проб	-
55	ГОСТ 26669-85					-
56	ГОСТ 26670-91					-
57	ГОСТ 10444.1-84					-
58	ГОСТ Р ИСО 7218-2011					-
59	ГОСТ 26669-85					Продукция пивоваренной промышленности, производство безалкогольных напитков
60	ГОСТ 26670-91	-				
61	ГОСТ 10444.1-84	-				
62	ГОСТ Р ИСО 7218-2011	-				
63	ГОСТ 21094-75	Продукция предприятий общественного питания	911900 916115 916116 916530 916540 916353 916311	16010 16042 20021 20049	Физико-химические показатели: Массовая доля сухих веществ, влаги	-
64	ГОСТ 26669-85				Микробиологические показатели: Подготовка проб	-
65	ГОСТ 26670-91					-

1	2	3	4	5	6	7
66	ГОСТ 10444.1-84		921400			-
67	ГОСТ Р ИСО 7218-2011					-
68	ГОСТ 23268.1-91	Воды питьевые минеральные природные, столовые, лечебно- столовые, лечебные, искусственно минерализованные	918518 918540 918547	220110	Органолептические показатели: Прозрачность, цвет, вкус и запах	-
69	ГОСТ 23268.9-78				Физико-химические показатели: Нитрат-ион	0,5-50 мг/дм ³
70	ГОСТ 23268.8-78				Нитрит-ион	0,05-0,6 мг/дм ³
71	ГОСТ 23268.14-78				Мышьяк	0,001-0,2 мг/дм ³
72	ГОСТ 23268.10-78				Аммиак	-
73	ГОСТ 23268.11-78				Массовая концентрация ионов железа	0,5-40 мг/дм ³
74	ГОСТ 26669-85				Микробиологические показатели: Подготовка проб	-
75	ГОСТ 26670-91					-
76	ГОСТ 10444.1-84					-
77	ГОСТ Р ИСО 7218-2011					-
78	МУ 2.1.4.1184-03				Pseudomonas aeruginosa	-
79	МУК 2.1.4.1057-01	Питьевая вода, расфасованная в емкости			Микробиологические показатели: Подготовка проб	-
80	ПНД Ф 14.1:2.110-97	Вода поверхностных водоемов			Взвешенные вещества	3-100 мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
81	Руководство по эксплуатации к измерителю параметров электрического и магнитного полей ВЕ-метр-АТ-002	Факторы среды обитания промышленных объектов (рабочие места, производственная зона)			Электромагнитные поля: Электростатические поля; Электрические поля; Магнитные поля	5-1000 В/м
82	Руководство по эксплуатации к измерителю параметров электрического и магнитного полей ВЕ-метр-АТ-002	Жилые и общественные здания, в т.ч. парикмахерские			Электромагнитные поля: Электростатические поля; Электрические поля; Магнитные поля	5-1000 В/м
83	Руководство по эксплуатации к измерителю параметров электрического и магнитного полей ВЕ-метр-АТ-002	Лечебно-профилактические учреждения и аптеки:			Электромагнитные поля: Электростатические поля; Электрические поля; Магнитные поля	5-1000 В/м
84	МУК 4.2.1036-01	Контроль паровых и сухожаровых стерилизаторов			Микробиологические показатели: Контроль эффективности работы с использованием биотестов	-
85	ИП МЗ РСФСР от 20.02.86	Помещения и оборудование (аптеки, ЛПУ, ДДУ, предприятия общественного питания, промышленные предприятия, торговля)			Смывы с поверхностей Микробиологические показатели: S.aureus Условно-патогенные микроорганизмы	

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

86	СП 3.1.1.2521-09	Материал от людей для выделения и идентификации микроорганизмов бактериологическим методом Биологический материал: Испражнения			Холерного вибриона	-
87	МУК 4.2.2218-07					-
88	МР 11-3/8-09				Иерсиний	-



Уполномоченный врач

подпись уполномоченного лица

подпись уполномоченного лица

Р.Б. Матюхов

инициалы, фамилия уполномоченного лица

(если имеется)