

Руководитель (заместитель руководителя)  
Федеральной службы по аккредитации

ЛИТВАК А.Г.

подпись

инициалы, фамилия

140218

Приложение к аттестату аккредитации

№ RA.RU.21ПУ47

от «02» 12 2016 г.

на 4 листах, лист 1

**Область аккредитации Лаборатории микробиологии пищевых продуктов  
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования  
«Ивановская государственная медицинская академия» Министерства здравоохранения Российской Федерации**

*наименование испытательной лаборатории (центра)*

**153012, Ивановская область, г. Иваново, Шереметевский проспект, д.8**

*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 10444.15	Пищевая продукция, в том числе Мясо и мясная продукция субпродукты, шпик свиной и продукты из него; птица, яйца и продукты их переработки. Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них. Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия. Сахар и кондитерские изделия, мед Плодоовощная	-	0201-0207 0210	КМАФАНМ	10 <sup>1</sup> – 10 <sup>9</sup> КОЕ/г
2.	ГОСТ 31747		0301-0308	БГКП (колиформы)	-	
3.	ГОСТ 31659		0401-0407 0409	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	-	
4.	ГОСТ 32064		0712 0802	Бактерии сем. Enterobacteriaceae	-	
5.	ГОСТ Р 51921		0811 0813	L. monocytogenes	-	
6.	МУК 4.2.1122-02		1108 1501-1506	L. monocytogenes	-	

1	2	3	4	5	6	7
7.	ГОСТ 31746	продукция. Масличное сырье и жировые продукты. Консервы. Ароматизаторы, пищевые добавки, ферментные препараты. Пищевая продукция для детского, лечебного питания, и их компоненты		1516	S. aureus	-
8.	ГОСТ 28560			1517		
9.	ГОСТ 30726			1601-1604	Proteus	-
10.	ГОСТ Р 52830			1605	E. coli	-
11.	ГОСТ 31788			1704	E. coli	-
12.	ГОСТ 29185			1801	E. coli	-
				1805	Сульфитредуцирующие кло- стридии	-
				1806		
13.	ГОСТ 28566			1902	Бактерии рода Enterococcus	-
14.	ГОСТ 10444.12			1904		
15.	ГОСТ 10444.8			1905	Дрожжи, плесени	-
16.	МР МЗ СССР. М.. 1984			2001-2003	B.cereus	-
				2005-2007	Ps. aeruginosa	-
				2009		
17.	ГОСТ 10444.11			2101-2106	Неспорообразующие микро- организмы, в т.ч. молочно- кислые	-
				2201-2203		
18.	ГОСТ 10444.9				Clostridium perfringens	-
19.	ГОСТ 31744				Clostridium perfringens	-
20.	МУК 4.2.026-95				Антибиотики: Тетрациклиновая группа Бацитрацин Стрептомицин Пенициллин	-
21.	ГОСТ 31903				Антибиотики: Тетрациклиновая группа Бацитрацин Стрептомицин Пенициллин	-
22.	ГОСТ 10444.7		Cl. botulinum	-		
23.	ГОСТ ISO 7218		Микробиологические показатели	-		
24.	МУК 4.2.2046-06	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них	-	0301-0308	V. parahaemolyticus	-
25.	ГОСТ 30347	Молоко и молочная продукция	-	0401-0406	S. aureus	-

1	2	3	4	5	6	7	
26.	ГОСТ 32901				БГКП (колиформы)	-	
					КМАФАнМ	$10^1 - 10^9$ КОЕ/г	
27.	ГОСТ 31502 п. 5.1				Антибиотики: Тетрациклиновая группа Бацитрацин Стрептомицин Пенициллин	-	
28.	ГОСТ 23453 п.2	Молоко		0401-0402	Соматические клетки	500-1000 тыс. клеток/см <sup>3</sup>	
29.	МУК 4.2.999-00	Кисломолочная продукция			0406	Бифидобактерии	$10^1 - 10^7$ КОЕ/г
30.	ГОСТ Р 52687				0406	Бифидобактерии	$10^1 - 10^7$ КОЕ/г
31.	ГОСТ Р 50396.1	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	-	0207	КМАФАнМ	$10^1 - 10^9$ КОЕ/г	
32.	ГОСТ Р 54374				БГКП (колиформы)	-	
33.	ГОСТ Р 54674				S. aureus	-	
34.	ГОСТ 7702.2.7				Proteus		
35.	ГОСТ 8756.18	Консервированные пищевые продукты Полные консервы групп «А» и «Б» Полные консервы группы «В» Полные консервы групп «А» и «Б» для детского и диетического питания Полные консервы группы «Г» Полуконсервы группы «Д» Консервированные пищевые продукты	-	1602 1604 2001-2003 2005-2009	Герметичность тары	-	
36.	ГОСТ 30425				Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп <i>B.cereus</i> и <i>B.polymixa</i>	-	
					Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B.subtilis</i>	-	
					Мезофильные клостридии: кроме <i>Cl. botulinum</i> и (или) <i>Cl. perfringens</i>	-	
					Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	-	
37.	ГОСТ 30706	Продукты молочные для детского	-	0401-0406	Дрожжи, плесени	-	

1	2	3	4	5	6	7
38.	ГОСТ 30705	питания			Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	$10^1 - 10^9$ КОЕ/г
39.	МУК 4.2.577-96	Пищевая продукция для детского, лечебного питания, и их компоненты			S. aureus	-
					БГКП (колиформы)	
					Дрожжи, плесени	-
					КМАФАнМ	$10^1 - 10^9$ КОЕ/г
					Пробиотические микроорганизмы	-
					E.coli	-
40.	ГОСТ 18963	Вода питьевая	-	2201	ОМЧ БГКП (колиформы) БГКП (колиформы) фекальные	1 - 300 КОЕ/мл - -
41.	МУК 4.2.1018-01	Вода питьевая			ОМЧ Общие колиформные бактерии Термотолерантные колиформные бактерии	1 - 300 КОЕ/мл - -

Проректор по научной работе и международному сотрудничеству  
ФГБОУ ВО ИвГМА Минздрава России

должность уполномоченного лица

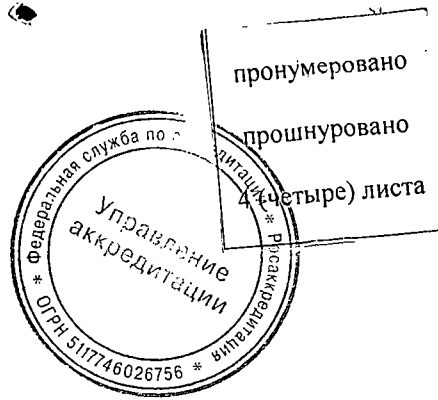


*Иванова*

подпись уполномоченного лица

И.К.Томилова

инициалы, фамилия  
уполномоченного лица



Эксперт по аккредитации

В.А. Варакина

Технический эксперт

Н.А. Топорова

Е. Б. НОВОСЕЛЪЦЕВА