

Руководитель (заместитель/руководитель) и/или
М.П. Федеральной службы по аккредитации

Д. А. МАКАРЕНКО

подпись инициалы, фамилия

15 ОКТ 2019

Приложение

к заявлению о сокращении области аккредитации

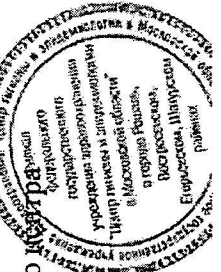
№ _____ от « 20 » _____ г.
на 2 листах, лист 1

Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)
Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области»
филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области»
в городе Рошаль, Воскресенском, Егорьевском, Шатурском районах

наименование испытательной лаборатории (центра)
140200, Московская область, город Воскресенск, улица Советская, дом 6;
140304, Московская область, город Егорьевск, улица Антипова, дом 47
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
140200, Московская область, г. Воскресенск, улица Советская, дом 6						
Санитарно-гигиенические исследования						
1.	ГОСТ 33741	Продукты пищевые консервированные, кроме молочных	10.2 0711 0812 2001-	2006 2008 1604 1605	Внешний вид, цвет	соответствует/ не соответствует данному виду продукта
2.	ГОСТ 9959	Мясо и мясные продукты	10.13.14.110 10.13.14.130	160100 020810	Цвет	соответствует/ не соответствует

1	2	3	4	5	6	7
			10.13.14.140 01.49.19.469	0207 1602		данному виду продукта
3.	ГОСТ 7269	Говяжье, баранье, свиное мясо и мясо других видов убойных животных, мякотные субпродукты (кроме печени, мозгов, легких, се-лезенки и почек)	10.12.1 10.12.2 10.12.4 10.13.14.160 10.13.15		Органолептические показатели: внешний вид и цвет, консистенция, состояние жира, состояние сухожилий, прозрачность бульона	соответствует/ не соответствует данному виду продукта
4.	ГОСТ Р ИСО 22935-2	Молоко и молочные про-дукты			Органолептические показатели: внешний вид, запах, консистенция	соответствует/ не соответствует
Исследования факторов ионизирующей и неионизирующей природы						
5.	ГОСТ 12.1.045	Рабочие места на различ-ных категориях объектов			Электростатическое поле	от 0,3 до 200 кВ/м
140304, Московская область, г.Егорьевск, улица Антипова, дом 47						
Санитарно-гигиенические исследования						
1	ГОСТ 9959	Мясо и мясные продукты	10.13.14.110 10.13.14.130 10.13.14.140 01.49.19.469 10.12.1 10.12.2 10.12.4	160100 020810 0207	Органолептические показатели	соответствует/ не соответствует данному виду продукта
2	ГОСТ 7269	Говяжье, баранье, свиное мясо и мясо других видов убойных животных, мякотные субпродукты (кроме печени, мозгов, легких, се-лезенки и почек)			Органолептические показатели: внешний вид и запах, консистенция, состояние жира, состояние сухожилий, прозрачность и аромат бульона	соответствует/ не соответствует данному виду продукта
3	ГОСТ Р ИСО 22935-2	Молоко и молочные про-дукты			Органолептические показатели: внешний вид, запах, консистенция	соответствует/ не соответствует



Руководитель испытательного лабораторного

Н.Б. Савельева

М.П.