

М.П.

3 КЗЕМПЛЯР
РОСАККРЕДИТАЦИИ



Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации

КАЛАГОВ К.Э.

инициалы, фамилия **300518**

Приложение
к заявлению о сокращении области
аккредитации
№ 10/2110
от "03" мая 2018 г.
на 12 листах, лист 1

Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)

ИЛЦ Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в городе Камень-на-Оби, Каменском, Крутихинском, Панкрушихинском, Тюменцевском и Шелаболихинском районах»

наименование испытательной лаборатории (центра)

Адрес: 658700, Алтайский край, г. Камень-на-Оби, ул. Ленина, 77

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 Р 51479-99	Мясо, в т. ч. полуфабрикаты парные, охлажденные, подмороженные, замороженные всех видов убойных, промысловых и диких животных. Субпродукты убойных животных, охлажденные, замороженные (печень, почки, язык, мозги, сердце), шкура свиная, кровь пищевая и продукты её переработки	10.11-10.13 10.11-10.13	0201-0210 0201-0210	массовая доля влаги	-
2	ГОСТ 20235.1-74				аммиак и соли аммония	-
3	ГОСТ 23231-90				остаточная активность кислой фосфатазы	-
4	ГОСТ 23231-2016				остаточная активность кислой фосфатазы	-
5	ГОСТ Р 52702-06				количество влаги, выделившейся при размораживании	-
6	ГОСТ Р 52704-2006 (п. 6.4)				массовая доля сухого вещества	-
7	ГОСТ Р 52705-2006 (п. 6.4)					
8	МУ 122-5/72-91				Масса изделия	-
					Массовая доля влаги	-
					Массовая доля начинки	-
					Массовая доля белка	-

9	ГОСТ 31655-2012	Яйца и жидкие яичные продукты (меланж, белок, желток) Яичные продукты сухие (яичный порошок, белок, желток).	10.89.12	0407 0408	Органолептические показатели: чистота скорлупы, запах содержимого яиц, цвет белка, внешний вид, консистенция, запах, вкус	-
					масса	-
10	ГОСТ 19792-2001	Мед	01.49.21	0409	Внешний вид, цвет, вкус, запах, аромат, механические примеси; общая кислотность; массовая доля сахарозы; диастазное число; оксиметилфурфурол (кач. реакция)	-
11	ГОСТ Р 51460-99	Сыры (твёрдые, полутвёрдые, мягкие, рассольные и плавленые). Сырные пасты, соусы.	10.51.40	0406 90 990 1 0406 90 990 9	нитраты	От 5,0 мг/кг
					нитриты	От 0,5 мг/кг
12	ГОСТ 25555.5-91	Сухие овощи, картофель, фрукты, ягоды, грибы, орехи	10.31.12 10.39.13 10.39.25.130	0712 0801-0802 0813	массовая доля диоксида серы	-
13	ГОСТ 25555.5-2014					
14	ГОСТ 8285-91	Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб (маргарины, спреды растительно-жировые, кулинарные жиры, кондитерские жиры, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах и др.)	10.42.10 10.84.12.130 10.84.12.140	1504 1506 1517 2103 90 90	Степень окислительной порчи жира	-
15	ГОСТ 13496.15-97	Рыба сушеная, вяленая, копченая, соленая, маринованная, рыбная кулинария и другая рыбная продукция готовая к употреблению.	10.20.23 10.20.24	0305	Сырой жир	-
16	ГОСТ 5964-93	Напитки. Пиво, вино, водка, слабоалкогольные и другие спиртные напитки.	11.01-11.05	2207	объемная доля спирта	-
17	МР № 4-18/1890-91	Мясо, в т. ч. полуфабрикаты парные, охлажденные, замороженные, замороженные всех видов убойных, промысловых и диких животных. Субпродукты	10.11.11 10.11.12 10.11.13 10.11.14 10.11.15	0201 10 0201 20 0201 30 0202 10 0202 20	Антибиотики: Левомецитин	-

		убойных животных, охлажденные, замороженные (печень, почки, язык, мозги, сердце), шкурка свиная, кровь пищевая и продукты её переработки. Изделия колбасные, продукты из мяса всех видов убойных животных, кулинарные изделия из мяса. Продукты мясные с использованием субпродуктов (паштеты, ливерные колбасы, зельцы, студни и др.) Мясо птицы, в том числе	10.11.20 10.11.31 10.11.32 10.11.33 10.11.34 10.11.35 10.13.14 10.86.10.610 10.13.14.511 10.13.14.512 10.13.14.513 10.13.14.516 10.12.10 10.12.20 10.12.40 10.13.14.730	0202 30 0203 11 0203 12 0203 21 0203 22 0204 10 000 0 0204 42 0204 43 0204 50 0205 00 200 0 0205 00 800 0 0206 10 0210 11 1902 20 990 0 1902 20 300 0 1602 32 110 0		
18	МУ 3049-84	Мясо, в т. ч. полуфабрикаты парные, охлажденные, подмороженные, замороженные всех видов убойных, промысловых и диких животных. Субпродукты убойных животных, охлажденные, замороженные (печень, почки, язык, мозги, сердце), шкурка свиная, кровь пищевая и продукты её переработки. Мясо птицы, в том числе полуфабрикаты, охлажденные, подмороженные, замороженные (все виды птицы для убоя, пернатой дичи); субпродукты, Полуфабрикаты из субпродуктов; колбасные изделия, копчености, кулинарные изделия.	10.11.11 10.11.12 10.11.13 10.11.14 10.11.15 10.11.20 10.11.31 10.11.32 10.11.33 10.11.34 10.11.35 10.13.14 10.86.10.610 10.13.14.511 10.13.14.512 10.13.14.513 10.13.14.516 10.12.10	0201 10 0201 20 0201 30 0202 10 0202 20 0202 30 0203 11 0203 12 0203 21 0203 22 0204 10 000 0 0204 42 0204 43 0204 50 0205 00 200 0 0205 00 800 0 0206 10	Антибиотики: бацитрацин. тетрациклиновая группа пенициллин стрептомицин	- - 0,0035 мг/кг 0,0035 мг/кг 0,0035 мг/кг

—	—	Яйца и жидкие яичные продукты (меланж, белок, желток) Яичные продукты сухие (яичный порошок, белок, желток).	10.12.20	0210 11	—	—
			10.12.40	1902 20 990 0		
			10.13.14.730	1902 20 300 0		
				1602 32 110 0		
		Молоко, сливки сырые и термически обработанные,	10.13.15.130	1601		
		пахта, сыворотка молочная, жидкие кисломолочные	10.89.12	1601 00 990 0		
			10.51.11	1602 20		
		продукты, в.т.ч. йогурт,	10.51.12	0207		
		сметана, напитки на молочной основе	10.51.21	1602 31		
			10.51.22	1602 32		
			10.51.55	1602 39		
		Творог, творожные изделия,	10.51.52.110	0407		
		продукты пастообразные, молочные белковые	10.51.52.200	0408		
			10.51.40	0401 10		
		Продукты молочные, напитки, смеси для мороженого, сыворотка и пахта	10.51.56.150	0401 20		
			10.51.56.151	0401 40		
			10.51.56.153	0401 50		
		Концентраты молочных белков, лактоза, сахар молочный, казеин, казеинаты, гидролизаты	10.52.10	0403 10		
		молочных белков	10.51.56.120	0403 90		
			10.51.53	0405 20		
		Сыры (твёрдые, полутвёрдые, мягкие, рассольные и плавленые).	10.51.54	0406 10 500		
			10.51.40.100	0404 90		
		Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир	10.51.40.110	1702 19 000 0		
			10.51.40.120	1702 90 950 0		
		Мороженое всех видов из молока и на молочной основе	10.51.40.130	2106 10		
			10.51.40.160	0406 90 990 1		
		Продукция детского питания на молочной основе	10.51.40.170	0406 90 990 9		
			10.51.40.191	0405		
		Рыба живая, рыба свежая, охлажденная, мороженая, фарш, филе, мясо морских млекопитающих	10.51.30.100	2105		
			10.51.30.400	0403 90 110 0		
			10.52.10	1901 10 000 0		
			10.89.19.300			
			10.86.10.100	0302		
			10.20.11	0303		
			10.20.13	0304		
			10.20.14			
			10.20.15			
19	ГОСТ Р 51447-99 (ИСО 3100-1-91)	Мясо и мясная продукция	10.11.11	0201 10	Микробиологические показатели	—
			10.11.12	0201 20		
			10.11.13	0201 30		

20	ГОСТ 51448-99 (ИСО 3100-2-88)	—	10.11.14	0202 10	—	—
21	ГОСТ Р 52675-2006		10.11.15	0202 20		
22	ГОСТ 9792-73		10.11.20	0202 30		
			10.11.31	0203 11		
			10.11.32	0203 12		
			10.11.33	0203 21		
23	ГОСТ Р 50396.7-92		10.11.34	0203 22		
24	ГОСТ 20235.2-74	10.11.35	0204 10 000 0			
		10.13.14	0204 42	Микробиологические показатели Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы		
		10.86.10.610	1601		Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы	
25	ГОСТ 50455-92	10.13.14.511	1601 00 990 0	Микробиологические показатели		—
26	ГОСТ 7702.2.0-95	Мясо, и мясная продукция; птица и продукты их переработки.	10.13.14.512		1602 20	
			10.13.14.513	0407		
27	Инструкция №1135-73 МР от 1990 г.	Мукомольно-крупяные и хлебобулочные. Плодоовощная продукция Масличное сырье и жировые продукты Напитки Свежеотжатые соки Соковая продукция из фруктов и (или) овощей, консервированная и газированная с использованием углекислоты с рН 3.8 и ниже, а также концентрированные соки, концентрированные морсы и концентрированные фруктовые и (или) овощные пюре. Другие продукты	10.13.14.516	0408	-	
			10.89.12			
			10.11.31	0203 11		
			10.11.32	0203 12		
			10.11.33	0203 21		
			10.11.34	0203 22		
			10.11.35	0204 10 000 0		
			10.20.23	0204 42		
			10.20.24	0305		
			10.20.26	1604 31 000 0		
			10.61.31	1604 32		
			10.61.32	1604 32 001 0		
			10.61.33	1604 32 009 0		
			10.73.11	1104		
			10.71.11	1902		
			10.71.11.120	1905		
			10.71.11.121	2203-		
			11.01.10.110	2208		
			11.02	2201		
			11.05.10			
			11.07.11.111			
11.07.11.112						
11.07.11.113						
28	Инструкция 01-19/9-11 от 21.07.92	Консервы из мяса, мясорастительные. Консервы из	10.13.15.110	1602 10	Микробиологические показатели -Промышленная стерильность	-
			10.13.15.120	1602 20		

—	—	субпродуктов, в т. ч. паштетные Соки, нектары, напитки, концентраты овощные, фруктовые, ягодные (консервированные)	10.13.15.130 10.13.15.140 10.13.15.150 10.32.1 10.32.21 10.32.22 10.39.21.148	1602 31 1602 49 2001- 2006 2008- 2009 2105 00 100 0	(консервы стерилизованные группы «А»	—
29	ГОСТ 30425-97	Консервы из мяса, мясорастительные. Консервы из субпродуктов, в т. ч. паштетные Консервы молочные (молоко, сливки, пахта, сыворотка, сгущённые с сахаром; молоко сгущённое стерилизованное) Консервы рыбные Консервы овощные, фруктовые, ягодные, грибные. Соки, нектары, напитки, концентраты овощные, фруктовые, ягодные (консервированные)	10.13.15.110 10.13.15.120 10.13.15.130 10.13.15.140 10.13.15.150 10.51.51 10.51.56.200 10.20.25.120 10.39.12 10.39.17 10.39.25.120 10.39.17.200 10.32.1 10.32.21 10.32.22 10.39.21.148	1602 10 1602 20 1602 31 1602 49 0402 1604 12 1604 13 1604 14 1604 19 0711 0812 2001- 2006 2008- 2009 2105 00 100 0	Микробиологические показатели -Промышленная стерильность (консервы) - B. Subtilis Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы - неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы группы В. Polymuxa -Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы - B. cereus	-
30	ГОСТ 10444.1-84	Консервы из мяса, мясорастительные. Консервы из субпродуктов, в т. ч. паштетные Молоко и молочные продукты Консервы молочные (молоко, сливки, пахта, сыворотка, сгущённые с сахаром; молоко сгущённое стерилизованное) Консервы рыбные Соки, нектары, напитки Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб	10.13.15.110 10.13.15.120 10.13.15.130 10.13.15.140 10.13.15.150 10.51.51 10.51.56.200 10.20.25.120 10.39.12 10.39.17 10.39.25.120 10.39.17.200 10.32.1	1602 10 1602 20 1602 31 1602 49 0402 1604 12 1604 13 1604 14 1604 19 0711 0812 2001- 2006	Микробиологические показатели	-

—	—	Спреды растительно-сливочные, смеси топленные растительно-сливочные.	10.32.21 10.32.22 10.39.21.148 10.42.10 10.84.12.130 10.84.12.140 10.42.10.120	2008- 2009 2105 00 100 0 1504 1506 1517 2103 90 900405 90 900 0 2106 90 980 9	—	—
31	ГОСТ 10444.9-88	Консервы из мяса, мясорастительные. Консервы из субпродуктов, в т. ч. паштетные Молоко и молочные продукты Консервы рыбные	10.13.15.110 10.13.15.120 10.13.15.130 10.13.15.140 10.13.15.150	1602 10 1602 20 1602 31 1602 49	- Мезофильные клостридии: <i>Clostridium perfringens</i>	-
32	ГОСТ 28805-90	Консервы из мяса, мясорастительные.			- Дрожжи, плесени	500 КОЕ/г
33	ГОСТ 30364.2-96	Мясо птицы, в том числе полуфабрикаты, охлажденные, подмороженные, замороженные (все виды птицы для уоя, пернатой дичи); субпродукты Яйца и яичные продукты	10.12.10 10.12.20 10.12.40 10.13.14.730 10.13.15.130 10.89.12	0207 1602 31 1602 32 1602 39 0407 0408	Микробиологические показатели <i>S. aureus</i>	-

34	ГОСТ 26809.1-2014	Молоко и молочная продукция	10.51.11 10.51.12 10.51.21 10.51.22 10.51.55 10.51.52.110 10.51.52.200 10.51.40 10.51.56.150 10.51.56.151 10.51.56.153 10.51.51 10.51.56.200 10.52.10 10.51.56.120 10.51.53 10.51.54 10.89.19.300 10.86.10.100	0401 10 0401 20 0401 40 0401 50 0403 10 0403 90 0405 20 0406 10 500 0405 20 0406 10 500 0404 90 1702 19 000 0 1702 90 950 0 2106 10 0403 90 110 0 1901 10 000 0	Микробиологические показатели	-
35	ГОСТ 23454-2016	Сырое молоко	10.51.11	0401 10	Ингибирующие вещества	-
36	Инструкция Госагропрома 1987г		10.51.12	0401 20	Промышленная стерильность	-
			10.51.21	0401 40		
			10.51.22	0401 50		
			10.51.55	0403 10		
37	ГОСТ 8756.18-70	Консервы молочные (молоко, сливки, пахта, сыворотка, сгущённые с сахаром; молоко сгущённое стерилизованное) Соковая продукция из фруктов и овощей	10.51.51	0402	Микробиологические показатели	-
38	ГОСТ Р 52711-2007 п 4.8		10.51.56.200	2001-	- Спорообразующие термофильные	-
			10.32.1	2006	аэробных и факультативно-анаэробные	
			10.32.21	2008-	микроорганизмы	
			10.32.22	2009	Спорообразующие мезофильные	
			10.39.21.148	2105 00 100 0	аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы - B. cereus - B. polymyxa - B. subtilis - мезофильные клостридии: - Cl. Perfringens	

39	ГОСТ 26809.2-2014	Сыры (твёрдые, полутвёрдые, мягкие, рассольные и плавленые). Сырные пасты, соусы. Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир Сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь Мороженое всех видов из молока и на молочной основе	10.51.30.100 10.51.30.400 10.51.40.100 10.51.40.110 10.51.40.120 10.51.40.130 10.51.40.160 10.51.40.170 10.51.40.191 10.51.30.500 10.51.30.510 10.52.10	0405 0406 90 990 1 0406 90 990 9 2106 90 980 4 2105	Микробиологические показатели	-
40	ГОСТ 26972-86	Продукция детского питания на молочной основе	10.86.10.100	1901 10 000 0	Микробиологические показатели	-
41	ГОСТ 51331-99				-ацидофильные микроорганизмы	-
42	ГОСТ 31339-2006	Рыба живая, рыба свежая, охлажденная, мороженая, фарш, филе, мясо морских млекопитающих	10.20.11 10.20.13 10.20.14 10.20.15	0302 0303 0304	Микробиологические показатели	-
43	ГОСТ 8756.18-70	Консервы и пресервы рыбные	10.20.25.120	1604 12 1604 13 1604 14 1604 19	-Промышленная стерильность для консервов группы «А»:	-
44	ГОСТ 27543-87	Сахаристые кондитерские изделия: карамель, конфеты глазированные и неглазированные, помадные, сбивные, грильяжные, пралине, марципановые, шоколад и изделия из него. Мучные кондитерские изделия.	10.82.21 10.82.23.120 10.82.23.140 10.82.23.141 10.71.12	1704 1806 1905 90 900 0	Микробиологические показатели	-
45	МУК 4.2.762-99 п.3					
46	ГОСТ 5904-82					
47	Инструкция Госагропрома СССР от 1984 г.	Свежие и свежемороженые овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы	10.31.11 10.39.11 10.39.21.110 10.39.21.120	0701-0707 0709 0803-0810	Микробиологические показатели	-
48	ГОСТ 18963-73 п.1	Напитки безалкогольные, в т. ч. сокодержавшие и искусственно минерализованные	10.32.22 11.07.11 11.07.19	2201	Микробиологические показатели	-

49	МУ 2657-82 п.2.7.2.	Мясные кулинарные изделия и блюда из мяса, мясных продуктов, птицы, кролика, в т. ч. под вакуумом. Полуфабрикаты, кулинарные изделия и блюда из рыбы и морепродуктов, в т. ч. под вакуумом. Готовая продукция общественного питания.	10.13 10.13.14.150 10.13.14.160 10.13.14.162 10.13.14.166 10.13.14.170 10.20.1 10.20.34.110 10.85.1 10.85.11.000 10.85.12 10.85.13	1602 49	Микробиологические показатели	-
50	ГОСТ 31708-2012				E. coli	-
51	Инструкция 5319 от 1991 г. МЗ СССР п 12.2.	Полуфабрикаты, кулинарные изделия и блюда из рыбы и морепродуктов, в т. ч. под вакуумом.	-	-	Микробиологические показатели	-
52	СП 4105-86 от 30.05.86 г.	Тара для упаковки пищевых продуктов бумажная, картонная, мешки, упаковочные материалы	-	-	Микробиологические показатели: - КМАФАнМ - БГКП - патогенная микрофлора, в т.ч. сальмонеллы	-
53	ГОСТ Р 51232-98	Вода источников нецентрализованного водоснабжения	36.00.11	2201	Микробиологические показатели	-
54	ГОСТ 18963-73 п.1	Вода купально-плавательных бассейнов	36.00.12	2201	Микробиологические показатели	-
55	ГОСТ 17.4.4.02-84	Почва земельных участков	-	-	Микробиологические показатели Паразитологические показатели: жизнеспособные яйца и личинки гельминтов жизнеспособные цисты патогенных кишечных простейших	-
56	ИМП МЗ РСФСР от 22.02.86 г.	Смывы с объектов окружающей среды	-	-	НГОВ	-
57	МР МЗ РСФСР № 05 РП-12-2396 от 22.05.85 г.					
58	Инструкция № 357-02\15 от 24.07.84г	Материал от людей для выделения и идентификации микроорганизмов	-	-	Стрептококков Неферментирующих грамм отрицательных бактерий	-
59	МР № 3923-85 от 14.08.85г					

60	Приказ МЗ РФ № 535 от 22.04.85г.		-	-	Стрептококков Неферментирующих грамм отрицательных бактерий	-
61	Инструкция МЗ СССР от 27.07.03 г.	Серологическим методом	-	-	- шигеллам	-
62	Инструкция МЗ СССР от 03.01.89 г.					
63	МУК 4.2.1887-04 п.7.2.1, п.7.2.2		-	-	-определение класса иммуноглобулинов менингококков гр.А, С	-
64	МУ 3.1.2.2516-09 приложение №3					
65	МЗ РФ от 20.11.00 г.		-	-	- бордетеллам	-
66	Приложение №3 к приказу МЗ РФ № 342 от 26.11.98г		-	-	- риккетсиям сыпного тифа	-
67	Инструкция МЗ СССР от 19.10.88г.		-	-	- сальмонеллам -брюшного тифа	-
68	МУ МЗ СССР № 04-723/3 от 17.12.84г. п.5.1, 5.2, 5.3					
69	Инструкция МЗ СССР от 26.04.2005г.		-	-	шигеллам	-
70	Инструкция МЗ СССР от 29.10.88г.				сальмонеллам	-
71	МР 3.1.2.0072-13 п.8	—	—	—	бордетеллам	-
72	МУК 4.2.3065-13 п.11				дифтерийного антитоксина	-
73	ГОСТ 12.1.012-2004	Факторы среды обитания промышленных объектов, предприятий пищевой промышленности, общественного питания, торговли, коммунальных объектов, детских и подростковых объектов, транспорта Жилые и общественные здания; Территория жилой застройки; Лечебно-профилактические учреждения и аптеки	-	-	Вибрация: Спектральная характеристика вибрации (локальная, общая) Корректированное значение локальной и общей вибрации	Общая вибрация (64-183) дБ; Локальная вибрация (70-183) дБ
74	ГОСТ ИСО 8041-2006					

75	РД 52.04.186-89 п.5.2.1.8	Территория жилой застройки	-	-	Химические показатели:	-
					азота оксид	(0,036-2,5) мг/м ³
					азота диоксид	(0-10) мг/м ³ (0-50) мг/м ³
					серы диоксид	(0,030-5,0) мг/м ³
					взвешенные вещества	(0,09-1,0) мг/м ³
76	РД 52.04.186-89 п.5.2.7.1				формальдегид	(0,0018-0,25) мг/м ³
77	РД 52.04.186-89 п.5.2.6.					
78	РД 52.04.186-89 п.5.3.3.6					

Руководитель ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в городе Камень-на-Оби, Каменском, Крутихинском, Панкрушихинском, Тюменцевском и Шелаболихинском районах»

должность
уполномоченного лица


подпись
уполномоченного лица

А.В. Ильиных
инициалы, фамилия
уполномоченного лица

