

13.01.2020
СОКРАЩЕНА

Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)
Филиал ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области" в городе Междуреченске, городе Мыски и Междуреченском районе
уникальный номер записи в реестре аккредитованных лиц RA.RU.511686
 (наименование испытательной лаборатории (центра))
652840, Кемеровская область, г. Мыски, ул. Рембазовская, дом 4
 (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 51301	Пищевые продукты	10.1-10.7	02-04	Кадмий	(0,002-5,0) мг/кг
			10.81-10.86	07-12	Свинец	(0,004-5,0) мг/кг
			01.1	15-22	Медь	(0,05-30,0) мг/кг
			01.47 03.11 11		Цинк	(1,0-100,0) мг/кг
2.	ГОСТ Р 54644	Мед	01.49.21.110		Признаки брожения	-
3.	ГОСТ Р 54346	Пищевые продукты	10.1	0201	Перекисное число	(0-40) Ммоль/2 О/кг
4.	ГОСТ Р 51479	Мясо, мясопродукты, птица	10.11	0205	Сухие вещества	-
			10.11.1	0206		
			10.11.3	0207		
			10.12.10	0208		
			10.12.20	1601		
			10.11.20	0210		
			10.13.14			
			10.13.15.110			
			10.13.15.119			
10.11.11						

1	2	3	4	5	6	7
			10.11.12 10.11.13 10.11.14 10.11.15 10.11.16 10.11.39			
5.	ГОСТ Р 51442	Соковая продукция, Флодоовощная, консервы мясные и мясорастительные	10.32 10.39.18.120 10.32.22.120 10.32.21.130 10.32.11.111 10.32.17.130 10.32.22.110 13.32.22.130 01.27.14 10.39.17.110 10.39.17.119 10.32.11 10.84.12.120 10.32.18.120 10.32.22.120 10.32.29.000 10.32.19.112 10.32.19.131 10.32.19.141 10.32.17.130	1601 0710 0811 0701 0804 0806 0807 0808 0810 0712 0714 0803 0813 2001 2002 2004 2005 2006 2008 1201	Содержание мякоти	(5,0-20,0) %
6.	ГОСТ Р 51881 п. 5.4	Кофе, чай	10.83.13 10.83.11	0910 0904 0901	Влага	-
7.	ГОСТ 13586.4	Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия	10.71.11	1008	Зараженность вредителями	-
8.	ГОСТ 30483 п. 3.3		10.71.11.110 10.72.11 10.72.19 10.61.33 01.11 01.11.11 01.11.12 01.11.20	1902 1108 1105 1103 1102 1101 1001 1002		-

1	2	3	4	5	6	7
			01.11.32 01.11.42 01.11.49 01.11.50 01.12.10 01.11.41 01.11.75 10.73 10.61.2 10.61.12 10.61.31 10.61.22	1003 1004 1005		
9.	ГОСТ Р 53956	Соковая продукция, плодоовощная	10.32 10.39.17.111 10.39.18.120 10.32.22.120 10.32.21.130 10.39.22 10.32.11.111 10.32.17.130 10.32.22.110 13.32.22.130 01.27.14 10.39.17.110 10.39.17.119 10.32.11 10.84.12.120 10.32.18.120 10.32.22.120 10.32.29.000 10.32.19.112 10.32.19.131 10.32.19.141 10.32.17.130 10.32.19.142 10.39.25 10.39.21 01.13.71.110	1601 2003 0710 0811 0701 0709 0804 0806 0807 0808 0810 0712 0714 0803 0813 2001 2002 2004 2005 2006 2008 1201 1212	Дефекты Цвет мякоти внутреннее строение плотность зрелость плодов качество консистенция аромат, игристые свойства, объем продукции	- -

1	2	3	4	5	6	7
10.	ГОСТ Р 51449	Кофе	01.27.11.000 10.83.11	0901	Вкус, аромат	-
11.	ГОСТ Р 51258	Молоко и молочные продукты	10.51 10.51.11 10.86.10.130 10.51.22 10.51.30.110 10.51.56 10.51.40.100 10.51.30.300 10.51.30.210 10.51.30.130 10.52.10 10.51.51 01.45.2 10.51.40 10.51.53 10.51.54 10.51.55 01.41.20.110	0401 0406 0410 2105 2106 1517 0403 0402	Массовая доля сахара	-
12.	ГОСТ 32776	Кофе растворимый	10.83	0901	Влага	(0,28-25) %
13.	ГОСТ 11293 п. 4.10	Желатин	20.59.60.110	3503	Массовая доля влаги	(2,0-50,0) %
14.	ГОСТ Р 52100	Молоко и молочные продукты	10.5	04	Состояние внутренней поверхности металлических банок	-
15.	ГОСТ ISO 6668	Кофе	01.27.11.000	0901	Вкус, аромат	-
16.	ГОСТ Р 51450		10.83.11			
17.	ГОСТ 23268.0	Воды минеральные питьевые, столовые, природные столовые	11.07.11	2201	Внешний вид	-
18.	ГОСТ 1683	Соковая продукция. Флодоовощная	10.32	1601	Цвет мякоти внутреннее строение плотность зрелость плодов качество консистенция аромат, игристые свойства, объем продукции	-
19.	ГОСТ 18611		10.39.17.111	2003		
20.	ГОСТ 18077		10.39.18.120	0710		
21.	ГОСТ 1016		10.32.22.120	0811		
22.	ГОСТ Р 51926		10.32.21.130	0701		
23.	ГОСТ 32065		10.39.22	0709		

1	2	3	4	5	6	7
24.	ГОСТ 32896		10.32.11.111	0804		
25.	ГОСТ 7694		10.32.17.130	0806		
26.	ГОСТ 17471		10.32.22.110	0807		
27.	ГОСТ 31713		13.32.22.130	0808		
			01.27.14	0810		
			10.39.17.110	0712		
			10.39.17.119	0714		
			10.32.11	0803		
			10.84.12.120	0813		
			10.32.18.120	2001		
			10.32.22.120	2002		
			10.32.29.000	2004		
			10.32.19.112	2005		
			10.32.19.131	2006		
			10.32.19.141	2008		
		10.32.17.130	1201			
		10.32.19.142				
		10.39.25				
		10.39.21				
28.	ГОСТ Р 52231	Производственная зона, рабочие места. Жилые и общественные здания, территория жилой застройки и граница санитарно- защитной зоны	-	-	Шум: (постоянный, непостоянный) - уровень звука, дБА; -уровень звукового давления в 1/3 октавных полосах Гц, дБ - уровень звукового давления в октавных полосах со среднегеометрическими частотами Гц, дБ - эквивалентный уровень звука - максимальный уровень звука	(21 – 145) дБА (10 – 145) дБ (10 – 145) дБ (21 – 145) дБА (21 – 145) дБА
29.	Сан ПиН 2.2.4.1191-03				Электромагнитные поля промышленной частоты	(0,05 – 50,0) кВ/м
30.	СанПиН 2.1.8/2.2.4.2490-09				- уровни напряженности электрического поля 50 Гц	

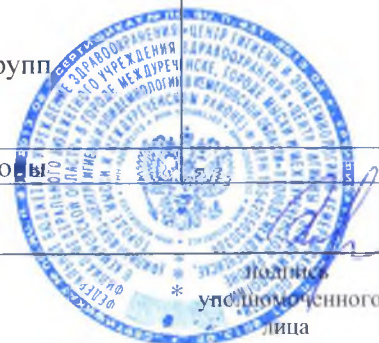
1	2	3	4	5	6	7
					- уровни напряженности магнитного поля 50 Гц	(0,01 – 5,0) мТл
31.	СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03				Электромагнитные поля от ПВЭМ	
32.	СанПиН 2.2.2/2.4.2620-10				-уровни напряженности электрического поля в диапазоне частот 5 Гц -2 кГц	(8 – 100) В/м
					- уровни напряженности электрического поля в диапазоне частот 2 кГц – 400 кГц	(0,8 – 10) В/м
					- уровни напряженности магнитного поля в диапазоне частот 5 Гц -2 кГц	(0,08- 1,0) мкТл
					- уровни напряженности магнитного поля в диапазоне частот 2 кГц – 400 кГц	(8- 100) нТл
33.	МУК 4.2.734-99	Воздуха рабочих зон, контроль поверхностей помещений и оборудования, контроль рук и одежды персонала	-	-	ОМЧ	от 0 КОЕ и более
					Плесневелые грибы	от 5 до КОЕ/100 см ³
					Дрожжи	от 5 до КОЕ/100 см ³
34.	Инструкция МЗ СССР № 15-6/42 от 30.10.1990	Биологический (клинический)			Иерсинии	-
35.	МУК 4.2.3019-12	секционный материал на возбудители бактериальных инфекций III-IV групп патогенности			Иерсинии	-
36.	Инструкция № 1135-73	Биологический (клинический) материал пищевые продукты, вода, объекты окружающей среды	-	-	Бактерии рода Shigella	-
					Бактерии рода Salmonella	-
					Cl. Perfringens	-
					Бактерии вида Escherichia	-
					Бактерии рода Proteus	-
					B. cereus	-
					Бактерии рода Staphylococcus	-

1	2	3	4	5	6	7	
					Энтерококки		
					<i>V. parahaemolyticus</i>	-	
37.	ГОСТ ISO 21150:2013	Парфюмерно- косметическая продукция	20.41	3301-3307	<i>Escherichia coli</i>	-	
38.	ГОСТ ISO 22717-2013		20.42.1	3401	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	-	
39.	ГОСТ ISO 22718-2013		20.42.18		<i>Staphylococcus aureus</i>	-	
40.	Инструкция № 01-19/9-11 приложение 8	Сырье, полуфабрикаты, готовая продукция (полные) консервы и полуконсервы	32.99				
			10.13.15.110	1602	Промышленная стерильность: Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы: <i>B. cereus</i> и <i>B. polymyxa</i> , <i>B. subtilis</i> Мезофильные клостридии (кроме <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i>)	-	
			10.20.25.110	1604		Мезофильные клостридии: <i>Cl. Botulinum</i> <i>Cl. perfringens</i> , прочие	-
			10.39	1605			Споробразующие термофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы
				2001-2009		Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи,	
							Молочнокислые микроорганизмы
41.	ГОСТ ISO 11133-1-2014		Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных	-		-	-
42.	ГОСТ ISO 11133-2-2011						
43.	ГОСТ Р 54354 п. 8.2	Мясо (все виды убойных животных), полуфабрикаты,	10.11.1-10.11.3	0201-0204 0206-2008	Количество мезофильных аэробных и	от 15 до 150 КОЕ/г и более	

1	2	3	4	5	6	7
-	п. 8.6.1 п. 8.8.1 п. 8.10 п. 8.3.1 п. 8.4.1 п. 8.11 п. 8.5.1 п. 8.9	субпродукты, колбасные изделия и продукты из мяса	10.13.14	0210	факультативно анаэробных микроорганизмов	
					Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	-
					Staphylococcus aureus	-
					Сульфитредуцирующие клостридии	-
					Бактерии рода Salmonella	-
					Listeria monocytogenes	-
					Бактерии рода Proteus	-
					Энтерококки	-
					Бактерии рода Bacillus cereus	-
					44.	МР 3.1.2.0072-13 п.6.3
45.	МУК 4.2.2218-07 п. 5.2.2 а, б	Вода поверхностных водоемов	-	-	Холерный вибрион	-
46.	МУК 4.2.2316-08	Питательные среды	-	-	Количественный контроль	-
					Качественный контроль	
47.	МР 4.2.0078/1-13 п. 3.2 п. 4 п. 5	Питательные среды для диагностики бактериальных менингитов	-	-	Качественный, количественный контроль	-
48.	МУ 3.1.3018-12 п. 3.3 МУ 3.1.2436-09 п. 9	Биологический (клинический) материал на возбудители бактериальных инфекций II-IV групп патогенности.	-	-	Определение антител к возбудителям бактериальных инфекций: определение антител к возбудителям дифтерии и столбняка	
49.	ГОСТ Р 51206	Воздух рабочей зо		-	-	-

Главный врач ФФБУЗ «ЦГиЭКО» в г. Мыски

должность
уполномоченного лица



Подпись
* уполномоченного
лица

Л. Г. Харитоновна

инициалы, фамилия
уполномоченного лица