

Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)

Испытательный лабораторный центр Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Ямало-Ненецком автономном округе» (Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Ямало-Ненецком автономном округе в городах Ноябрьск, Муравленко»)

наименование испытательной лаборатории (центра)

- 1) 629806, Ямало-Ненецкий автономный округ, г. Ноябрьск, улица Республики, дом 1.
- 2) 629603, Ямало-Ненецкий автономный округ, г. Муравленко, ул. Муравленко дом 25

адреса мест осуществления деятельности

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений, в том числе правила отбора проб	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
629806, Ямало-Ненецкий автономный округ, г. Ноябрьск, улица Республики, дом 1.						
1.	ГОСТ 29246-91	Сухие молочные и молокосодержащие консервы.	10.51.2 10.51.56.200 10.51.56.330	04021 04022 04039- 04044	Массовая доля влаги	(0,5 – 25) %
2.	ГОСТ 11812-66	Масла растительные.	10.41.2 10.41.5 10.41.60.112 10.41.60.122	1507 - 1516	Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,06 – 1,0) %
3.	ГОСТ 31930-2012 п.4	Замороженное мясо птицы (тушки кур, индеек, уток, гусей, цесарок, перепелов и их части).	10.12.20 10.12.40.120	-	Массовая доля влаги и мясного сока	(0,5 – 100,0) %
4.	ГОСТ 33741-2015 п.7	Мясные и мясосодержащие консервы, в том числе для детского, диетического и лечебно-профилактического питания.	10.13.15.110 10.13.15.120 10.13.15.130 10.13.15.140	-	Внешний вид; консистенция; вкус и запах; цвет	(0-5) баллов (0-4) баллов (0-4) баллов (0-4) баллов
5.	ГОСТ 33741-2015 п.9		10.13.15.150 10.31.1 10.32.1 10.32.2 10.39.1		Массовая доля составных частей	(0,5 – 100,0) %

			10.39.2 10.86.10.200 10.86.10.930 10.13.11 - 10.13.15 10.86.10.600 10.86.10.930			
6.	ГОСТ 9957-2015 п.7	Все виды мяса, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты.	10.11.1 10.11.2 10.11.3 10.11.5 10.12.1 - 10.12.4 10.13.1 10.85.11 10.86.10.600 10.86.10.930	-	Массовая доля хлористого натрия	(0,1-7,0) %
7.	ГОСТ Р 51944-2002 п.6	Мясо птицы (потрошенные и полупотрошенные тушки и их части: кур, уток, гусей, индеек, цесарок, перепелов, цыплят-бройлеров, цыплят, утят, гусят, индюшат, цесарят, перепелят).	10.12.1 - 10.12.4 10.13.1 10.85.11 10.86.10.600 10.86.10.930	0201 - 0210 160100 1602	Внешний вид; Консистенция; вкус и запах; цвет;	-
8.	ГОСТ 20235.0-74	Мясо кроликов.	10.11.39.110	-	Свежесть (внешний вид; консистенция, запах; цвет)	Свежее/сомнительной свежести/несвежее
9.	ГОСТ 27207-87	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов.	10.20.21.000 10.20.22.110 10.20.23.120 10.20.25.110 10.20.25.120 10.20.26 10.86.10.510 10.86.10.930	1604 1605	Массовая доля поваренной соли	(1,0-10,0) %
10.	ГОСТ 26829-86 п.5	Консервы и пресервы из рыбы.	10.20.21.000 10.20.22.110 10.20.23.120 10.20.25.110	1604 1605	Массовая доля жира	(1-40) %

			10.20.25.120 10.20.26 10.86.10.510 10.86.10.930			
11.	ГОСТ 27494-2016 п. 6.5.2	Мука и отруби.	10.61.21 10.61.22 10.61.40	-	Зольность	(0,38 - 6,05) %
12.	ГОСТ 8494-96 п. 1.2.2	Сдобные пшеничные сухари, вырабатываемые из муки высшего, первого и второго сортов.	10.72.1 10.86.10.700	-	Внешний вид, цвет, вкус, запах	-
13.	ГОСТ 8494-96 п. 3.8				Кислотность	(0,2 – 20,0) °Т
14.	ГОСТ 8494-96 п. 3.7				Влажность (Влага)	(10,0– 60,0) %
15.	ГОСТ 27839-2013 п.9.2	Мука пшеничная.	10.61.1 - 10.61.4	-	Массовая доля сырой клейковины	(55,0– 75,0) %
16.	ГОСТ 27558-87	Мука и отруби	10.61.1 - 10.61.4 10.62.11 10.71.1 10.72.1 10.73.1 10.86.10.700 10.86.10.930	110100 - 1105 1901 - 1905 2302	Цвет, запах, вкус	-
17.	ГОСТ 26312.2-84	Крупа	10.74.1	-	Цвет, запах, вкус	-
18.	ГОСТ 31964-2012 п.7.1	Изделия макаронные	10.73.1	-	Цвет, форма	-
19.	ГОСТ 31964-2012 п.7.2				Запах и вкус	-
20.	ГОСТ 5903-89 п.5	Кондитерские изделия и полуфабрикаты.	10.71.12 10.86.10.800	1905906000 1905909000	Массовая доля редуцирующих веществ, общего сахара и сахарозы.	(1,0– 26,0) %
21.	ГОСТ 5897-90 п.2	Кондитерские изделия и полуфабрикаты.	10.7 10.82.2 10.86.10.800 10.71.12 10.86.10.800	1905 1905906000 1905909000	Массовая доля начинки	(0,5 – 50,0) %
22.	ГОСТ 5897-90 п.5.2.4				Внешний вид, Консистенция, вкус и запах, цвет	-

23.	ГОСТ 5898-87 п.3	Кондитерские изделия и полуфабрикаты.	10.7	1905 1905906000 9000	Кислотность	(0,2 – 20,0) °
24.	ГОСТ 5898-87 п.4		10.82.2 10.86.10.800 10.71.12 10.86.10.800		Щелочность	(1,0 – 50,0) °
25.	ГОСТ 31902-2012 п.9	Кондитерские изделия и полуфабрикаты.	10.7 10.82.2 10.86.10.800	-	Массовая доля жира	(0 – 60) %
26.	ГОСТ 12576-2014	Белый сахар (кристаллический, кусковой, сахарную пудру), сахар-песок.	10.81.11 10.81.12 10.81.13	-	Внешний вид и цвет	-
					Запах	-
					Вкус	-
27.	ГОСТ 32167-2013	Мёд	01.49.21	-	Массовая доля редуцирующих сахаров	(70,0 – 96,0) %
28.	ГОСТ Р 54386-2011 п.7	Мёд	01.49.21	-	Диастазное число	(3,0 – 40,0) ед. Готе
29.	ГОСТ 6687.7-88	Напитки безалкогольные и квасы.	11.07.19.120 11.07.19.130 11.07.19.140 11.07.19.190 10.86.10.230 - 10.86.10.233 10.86.10.300 10.86.10.930	2202	Массовая доля спирта	(0,01 - 7,01) %
30.	ГОСТ 28561-90 п.2	Продукты переработки плодов и овощей	10.31.1 10.32.1 10.32.2 10.39.1 10.39.2 10.86.10.200 10.86.10.930	2001 - 2007 200820 - 200880 200893 200899 2009	Массовая доля сухого вещества	(8,0-99,5) %
31.	ГОСТ 26186-84 п.3	Продукты переработки плодов и овощей, мясные и мясорастительные консервы, включая продукты питания из картофеля.	10.13.15.110 10.13.15.120 10.13.15.130 10.13.15.140 10.13.15.150 10.31.1	1602 2001 - 2007 200820 - 200880 200893	Массовую долю хлоридов в пересчете на хлористый натрий.	(1-15) %

			10.32.1 10.32.2 10.39.1 10.39.2 10.86.10.200 10.86.10.600 10.86.10.930 10.86.10.930	200899 2009		
32.	ГОСТ 8756.21-89 п.4	Продукты переработки плодов и овощей, включая продукты питания из картофеля.	10.31.1 10.32.1 10.32.2 10.39.1 10.39.2 10.86.10.200 10.86.10.930	2001 - 2007 200820 - 200880 200893 200899 2009	Массовую долю жира	(0,3 -40) %
33.	ГОСТ 7178-2015 п.6	Свежие дыни.	01.13.29	-	Внешний вид, запах вкус	-
34.	ГОСТ 7977-87 п.1	Свежий чеснок.	01.13.42	-	Внешний вид, запах вкус	-
35.	ГОСТ 32284-2013 п.5.3	Свежая столовая морковь.	01.13.41.110	-	Внешний вид, запах вкус	-
36.	ГОСТ Р 51603-2000 п.5.1.	Свежие бананы	01.22.12.000	-	Внешний вид, запах вкус	-
37.	ГОСТ 16835-81 п.1	Сухие ядра культурных сортов орешника фундука	01.25.33	-	Внешний вид, запах, вкус	-
38.	ГОСТ 16833-2014 п.5.2	Ядра грецкого ореха культурных сортов	01.25.35	-	Внешний вид, вкус и запах	-
39.	ГОСТ 32776-2014 ПриложениеВ	Кофе растворимый	01.27.12, 10.83.11	200791 200799	Продолжительность растворения в воде	(полная/неполная)
40.	ГОСТ 28875-90 п.3.3	Пряности и смеси из них	10.84.12	0910	Внешний вид (форма, цвет), запах, вкус	-
41.	ГОСТ Р ИСО 53400-2009	Пищевые продукты	10.11.1- 10.11.3	0201 - 0210	S.Perfringens (Clostridiumperfringens)	Обнаружено/не обнаружено

42.	МУ 3049-84	Пищевые продукты	10.11.5 10.12.1 - 10.12.4 10.13.1 10.85.11 10.86.10. 01.41.2 01.49.22 10.51.1- 10.51.4 10.51.55 10.51.56 10.52.1 10.39.11- 10.39.15 01.13.90 10.39.21 10.89.19.210 10.61.1 - 10.61.4 10.62.11 10.71.1 10.72.1 10.73.1 11.07.19	0302 - 0308 0401 - 0410 0701 - 0714 0801 - 0813 0901 - 0903 1001 - 1008 1101 - 1108 1200- 1202 1507 - 1509 - 1517 1601 - 1605 1701- 1704 1805 1806 1901 - 1905 2001 - 2009 2101 - 2106 2201 - 2209	Антибиотики: пенициллин, тетрациклин, стрептомицин	Обнаружено/не обнаружено
43.	ГОСТ 23454-2016	Молоко и молочная продукция	-	-	Ингибирующие вещества	Обнаружено/не обнаружено
44.	МУК 4.2.999-00	Молоко и молочная продукция			Бифидобактерии (Bifidobacterium)	Обнаружено (1×10^1 - 1×10^n) КОЕ/г (КОЕ/см ³)

45.	ГОСТ 21237-75	Мясо и субпродукты всех видов убойных животных	-	-	Бактерий рода Salmonella	Обнаружено/не обнаружено
					E.coli (Escherichiacoli)	Обнаружено/не обнаружено
					Бактерии рода Proteus	Обнаружено/не обнаружено
46.	ГОСТ Р 54354-2011	Мясо и субпродукты всех видов убойных животных			КМАФАнМ	(1,0 – 9,9x10 ⁿ) КОЕ/г, (КОЕ/см ³)
					БГКП (колиформы)	Обнаружено/не обнаружено
					Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружено/не обнаружено
					S. aureus (Staphylococcus aureus)	Обнаружено/не обнаружено
					Бактерии рода Proteus	Обнаружено/не обнаружено
					Бактерии рода Pseudomonas	Обнаружено/не обнаружено
					Плесени, дрожжи	(1,0 – 9,9x10 ⁿ) КОЕ/г, (КОЕ/см ³)
					Энтерококки (Enterococcus)	Обнаружено/не обнаружено
					Бактерий рода Salmonella	Обнаружено/не обнаружено
					Listeria monocytogenes	Обнаружено/не обнаружено
					E.coli (Escherichia coli)	Обнаружено/не обнаружено
					V.cereus (Bacillus cereus)	Обнаружено/не обнаружено
					молочнокислые микроорганизмы	(1x10 ¹ - 1x10 ⁿ) КОЕ/г, (КОЕ/см ³)
					Y. enterocolitica (Yersinia enterocolitica)	Обнаружено/не обнаружено
47.	МУК 4.2.2316-08	Готовые питательные среды	-	-	Контроль питательных сред	-
48.	МУ 2.1.4.1057-01	Готовые питательные среды	-	--	Контроль питательных сред	-
49.	МУ 3.3.2.2124-06	Готовые питательные среды	-	-	Контроль питательных сред	-
50.	ГОСТ ISO 11133-2016	Готовые питательные среды	-	-	Контроль питательных сред	-
51.	ГОСТ 18963-73	Вода питьевая	36.00.11	-	БГКП (коли индекс)	-
52.	И № 1135-73 от 20.12.1973г.	Биологический материал	-	-	Клостридии	Обнаружено/не обнаружено
					Стрептококки	Обнаружено/не обнаружено
53.	MP 0100/13745-07-34	Биологический материал	-	-	Гемофилы	Обнаружено/не обнаружено
54.	MP № 3923-85 от 14.08.85г	Биологический материал	-	-	Неферментирующие грамотрицательные микроорганизмы	Обнаружено/не обнаружено

55.	MP MЗ СССР № 10-11/31 от 14.04.86г.	Биологический материал	-	-	Бифидобактерии	Обнаружено/не обнаружено
			-	-	Лактобактерии	Обнаружено/не обнаружено
			-	-	Клостридии	Обнаружено/не обнаружено
			-	-	Дрожжеподобные грибы рода Candida	Обнаружено/не обнаружено
			-	-	Плесневые грибы	Обнаружено/не обнаружено
56.	МУ 3.1.2792-10	Сыворотка (плазма) крови	-	-	Определение антител к вирусу гепатита В (анти-Hbs)	Выделены/не выделены
57.	МУ 3.1.2943-11	Сыворотка (плазма) крови	-	-	Определение антител к вирусу кори (IgG)	Выделены/не выделены
58.	МУ 3.1.2.1177-02	Сыворотка (плазма) крови	-	-	Определение антител к вирусу краснухи (IgG)	Выделены/не выделены
59.	МУ 3.1.2.2356-08	Сыворотка (плазма) крови	-	-	Определение антител к вирусу эпидемического паротита (IgG)	Выделены/не выделены
60.	МУ 3.1.2.2160-07	Сыворотка (плазма) крови	-	-	Определение антител к коклюшу (IgG)	Выделены/не выделены
61.	ГОСТ 31645-2012	Мука для продуктов детского питания, выработанная из рисовой, овсяной и гречневой круп, термически необработанную, требующую варки, предназначенную для быстрого приготовления готового блюда и в качестве компонента для продуктов детского питания.-	10.86.10	0401	Отбор проб	-
62.	ГОСТ Р 52377-2005	Изделия макаронные	10.73.11	1902	Отбор проб	-
63.	МУК 3.2.988-00	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них	03.11.1 - 03.11.4, 03.12.1, 03.12.2, 03.12.30, 03.21.1 - 03.21.4,	-	Отбор проб	-

			03.21.44, 03.21.49			
64.	ГОСТ 31862-2012	Питьевой воды, производимой и подаваемой централизованными системами питьевого водоснабжения и предназначенной для потребления в питьевых и бытовых целях, в том числе используемой для производства пищевых продуктов и напитков	36.00.11 11.07.11	2201	Отбор проб	-
65.	ГОСТ Р 54349-2011	Мясо птицы (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, уток, утят, гусей, гусят, цесарок, цесарят, перепелов и их части), пищевые субпродукты сельскохозяйственной птицы.	10.13.13 10.12.04 10.12.40 10.12.40.110 10.12.40.117 10.12.40.119 10.12.40.120 10.12.40.127 10.12.40.129 10.13.13.124 10.13.14.730- 10.13.14.734 10.86.10.640 10.86.10.643	-	Отбор проб	-
66.	ГОСТ 15113.0-77	Концентраты пищевые.	-	-	Отбор проб	-
67.	ГОСТ Р 50396.0-92	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы.	10.13.13 10.12.04 10.12.40 10.12.40.110 10.12.40.117 10.12.40.119 10.12.40.120 10.12.40.127 10.12.40.129 10.13.13.124 10.13.14.730-	0207	Отбор проб	-

			10.13.14.734 10.86.10.640 10.86.10.643			
68.	MP 4.3.0008-11	Калибраторы шумомеров			Параметры акустического шума	(20 - 150) дБА
69.	ГОСТ 23941-02	Машины, механизмы, оборудование, приборы всех видов и другие источники воздушного шума			Уровень звукового давления, эквивалентный уровень звука, пиковый С-корректированный уровень звука	(20 - 150) дБА
70.	ГОСТ Р ИСО 3744-2013	Машины, технологическое оборудование и другие источники шума, которые создают в воздушной среде все виды шумов.			Уровень звукового давления, эквивалентный уровень звука, пиковый С-корректированный уровень звука	(20 - 150) дБА
71.	ГОСТ Р ИСО 3746-2013	Стационарное или медленно перемещающееся технологическое оборудование, установки машины и их узлы			Уровень звукового давления, эквивалентный уровень звука, пиковый С-корректированный уровень звука	(20 - 150) дБА
72.	СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03	Рабочие места.			Уровни электромагнитного поля от ПЭВМ (напряженность электрического поля, плотность магнитного потока)	(0,8 - 100) кВ/м
					Уровни электромагнитного поля от ПЭВМ (плотность магнитного потока)	(8 - 1000) нТл
73.	ГОСТ 51616-2000	Автомобильные транспортные средства			Уровень звукового давления, уровни звука, эквивалентные и максимальные уровни звука	(20-150) дБа
74.	СП 2.6.1.1283-03	Рентгеновские дефектоскопы (рабочие места)			Мощность дозы рентгеновского излучения	(0,05 - 10000000) мкЗв/ч
75.	СанПиН 2.6.1.2369-08	Рентгеновские установки для досмотра багажа			Мощность дозы рентгеновского излучения	(0,05 - 10000000) мкЗв/ч

		и товаров (РУБДТ) (рабочие места)				
--	--	--------------------------------------	--	--	--	--

Главный врач
Филиала Федерального бюджетного учреждения
здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии
в Ямало-Ненецком автономном округе в городах Ноябрьск, Муравленко»



А.Д.Найманбаева
(по доверенности от 27.12.2019г № 96)