

ЭКЗЕМПЛЯР
РОСАККРЕДИТАЦИИ

Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации
М.П.  ПОДПИСЬ
ДИТВАК А.Г.
инициалы, фамилия
Приложение
заявлению о сокращении области
аккредитации
№ 23/9014 121217
от "05" 12 2017 г.
на 10 листах, лист 1

Область аккредитации испытательного лабораторного центра
Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области»)
наименование испытательной лаборатории (центра)
603022, Нижегородская область, г. Нижний Новгород, ул. Кулибина, д. 11
603001, Нижегородская область, г. Нижний Новгород, ул. Нижне-волжская набережная, д. 2
603950, Нижегородская область, г. Нижний Новгород, ул. Тургенева, д. 1

адрес места осуществления деятельности

N 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
603022, Нижегородская область, г. Нижний Новгород, ул. Кулибина, д. 11						
1. Физико-химические методы						
1.1. Фотометрический метод						
1.	Руководство по исследованию воды НАСН, 1995г.	вода	-	-	мутность	0 – 450 ЕМФ
2.	МУ 1638-77 (вып. 1-5)	воздух	-	-	азота диоксид	1-42 мг/м ³
3.	МУ 2744-83 (вып. 8)	воздух рабочей зоны	-	-	аминазин	0,25 -2,5 мг/м ³
4.	ГОСТ 26489-85	почва	-	-	аммиак и ион аммония	5-60 мг/м ³
5.	МУ 1648-77 (вып. 1-5)	воздух	-	-	пропан-2-он (ацетон)	2,0-20,0 мг/м ³
6.	МУ 4834-88 (вып. 24)	воздух	-	-	бензол	0,8-750 мг/м ³
7.	МУ 2246-80 (вып. 16)	воздух	-	-	гидрофторид (в пересчете на F), (водород фтористый)	0,003-1,6 мг/м ³
8.	МУ 1663-77 (вып. 1-5)	воздух	-	-	динитробензол	от 0,08 мг/м ³
					динитротолуол	от 0,4 мг/м ³
9.	МУ 1667-77 (вып. 1-5)	воздух	-	-	диэтиламин	10,0-30,0 мг/м ³
10.	МУ 2573-82 (вып. 6-7)	воздух рабочей зоны	-	-	1,2-дихлорэтан	5,0-50,0 мг/м ³
11.	МУ 4588-88 (вып. 10)	воздух рабочей зоны	-	-	кислота серная	0,5-5,0 мг/м ³

1	2	3	4	5	6	7
12.	МУ 4851-88 (вып. 24)	воздух рабочей зоны	-	-	диметилбензол (ксилол)	4,0-200,0 мг/м ³
13.	МУ 1617-77 (вып. 1-5)	воздух	-	-	марганец	0,08-1,0 мг/м ³
14.	МУ 1618-77 (вып. 1-5)	воздух	-	-	медь	1,25-12,5 мг/м ³
15.	МУ 1702-77 (вып. 1-5)	воздух	-	-	метилена хлорид	25,0-500,0 мг/м ³
16.	МУ 1688-77 (вып. 1-5)	воздух	-	-	скипидар	2,0-213,0 мг/м ³
17.	МУ 3141-84	воздух рабочей зоны	-	-	этилбензол (стирол)	0,2-25,0 мг/м ³
18.	МУ 4877-88 (вып. 24)	воздух рабочей зоны	-	-	метилбензол (толуол)	4,0-300,0 мг/м ³
19.	МУ 3996-85 (вып. 21)	воздух рабочей зоны	-	-	тетрахлорметан	2,0-40,0 мг/м ³
20.	МУ 1461-76 (вып. 13)	воздух	-	-	гидроксibenзол (фенол)	0,15-7,5 мг/м ³
21.	СанПиН 42-128-4433-87	почва	-	-	формальдегид	0,05-1,0 мг/кг
22.	МУ 1598-77 (вып. 14)	воздух	-	-	хрома оксид (III)	0,09-3,6 мг/м ³
23.	МУ 5884-91 (вып. 12)	воздух рабочей зоны	-	-	хлорэтен (винилхлорид)	0,5-10,0 мг/м ³
24.	ГОСТ Р 53897-2010	глазурь	-	-	массовая доля редуцирующих веществ, общего сахара, сахарозы и сахара в водной фазе	от 1 до 26 %
25.	Приложение №1 к списку ПДК №3086-84 от 27.08.84. МО 8917-85 от 22.06.1985	атмосферный воздух	-	-	формальдегид	0,002-0,1 мг/м ³
26.	МУК 4.1.650-96	вода централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения	-	-	фенол (гидроксibenзол)	0,005-20 мг/дм ³
27.	МУ 1656-77 от 18.04.77	воздух рабочей зоны	-	-	гексаметилендиамин	0,500-8,000 мг/м ³
28.	ПДК № 3210-85	почва	-	-	комплексные гранулированные удобрения (по нитратам)	25-400 мг/кг
29.	МВИ св-во № 318/1700	пищевая продукция	-	-	массовая доля сорбиновой кислоты	0,01-0,3%
30.	ГОСТ Р 52465-2005	подсолнечное масло	-	-	анизидиновое число	-
31.	ГОСТ 19792-2001	натуральный мед	-	-	массовая доля редуцирующих сахаров и сахарозы	от 70 до 96 %
					диастазное число	-
1.2. Хроматографический метод (метод газовой хроматографии, метод тонкослойной хроматографии)						
32.	МУК 4.1.619-96	атмосферный воздух	-	-	н-пропилмеркаптан (пропантиол)	2,5·10 ⁻⁵ - 1·10 ⁻³ мг/м ³
					н-бутилмеркаптан (бутантиол)	1,5·10 ⁻⁴ -3·10 ⁻³ мг/м ³
1.3. Высокоэффективная жидкостная хроматография (ВЭЖХ)						
33.	М 04-62-2010	продукты животного происхождения	-	-	левомецетин	0,005-1,0 мг/кг
34.	МУК 4.1.1912-04	продукты животного происхождения	-	-	левомецетин	0,01-10,0 мг/кг
35.	ГОСТ Р ИСО 13493-2005	мясо и мясные продукты	-	-	левомецетин	от 0,01 мг/кг
36.	М 04-42-2006 (ФР.1.31.2007.03184)	продовольственное зерно, комбикорма и сырье для их производства	-	-	охратоксин А	0,0025-1 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
1.4. Потенциометрический (ионометрический) метод						
37.	ПДК 3210-85	почва	-	-	нитраты	2,0-200 мг/кг
1.5. Манометрический метод						
38.	ГОСТ 12258-79	игристое вино (шампанское) и винные напитки, приготовленные насыщением двуокисью углерода	-	-	двуокись углерода	0-600 кПа
1.6. Гравиметрический метод						
39.	ГОСТ 8764-73	молочные и молокосодержащие консервы	-	-	массовая доля сухих обезжиренных веществ молока (СОМО)	-
40.	ГОСТ Р 51881-2002	натуральный растворимый кофе	-	-	массовая доля влаги, массовая доля влаги и летучих веществ, влажность	-
41.	ГОСТ 5897-90	кондитерские изделия и полуфабрикаты	-	-	массовая доля какао-продуктов	-
42.	ГОСТ 5902-80	кондитерские изделия и полуфабрикаты	-	-	степень измельчения	-
					плотность	-
43.	ГОСТ 10114-80	мучные кондитерские изделия	-	-	намокаемость	-
44.	ГОСТ 8756.10-70	консервированные соки с мякотью, напитки и другие продукт	-	-	содержание мякоти	5,0-20,0%
45.	ГОСТ Р 51442-99	фруктовые, овощные соки и подобные им продукты	-	-	содержание мякоти	5,0-20,0%
46.	ГОСТ 28875-90	пряности	-	-	массовая доля влаги	-
47.	ГОСТ Р 52675-2006	мясные и мясосодержащие полуфабрикаты	-	-	массовая доля сухих веществ	-
48.	ГОСТ 30317-95	сухарные хлебобулочные изделия	-	-	влажность	-
49.	ГОСТ 686-83	армейские сухари	-	-	влажность	-
50.	ГОСТ Р 52378-2005	макаронные изделия быстрого приготовления	-	-	массовая доля влаги, влажность зола, нерастворимая в 10 % растворе HCl	-
1.7. Титриметрический метод						
51.	ГОСТ 25179-90	непастеризованное молоко	-	-	массовая доля белка	-
52.	ГОСТ 8494-96	сдобные пшеничные сухари	-	-	кислотность	-
53.	ГОСТ 53882-2010	бараночные хлебобулочные изделия	-	-	кислотность	-

1	2	3	4	5	6	7
54.	ГОСТ Р 51453-99	безводный молочный жир, обезвоженное коровье масло (сливочное и топленое), безводный молочный жир других животных	-	-	перекисное число в жире, выделенном из продукта	-
55.	ГОСТ 19792-2001	натуральный мед	-	-	общая кислотность	-
					механические примеси	-
56.	ГОСТ Р 51938-2002	фруктовые и овощные соки, нектары и сокодержавные напитки	-	-	массовая доля (концентрация) сахарозы	-
57.	ГОСТ 1936-85	чай	-	-	массовая доля диоксида серы (сернистого ангидрида)	-
58.	ГОСТ 28551-90	черный и зеленый байховый чай	-	-	массовая доля диоксида серы (сернистого ангидрида)	-
59.	ГОСТ Р 52378-2005	макаронные изделия быстрого приготовления	-	-	кислотность	-
60.	ГОСТ Р 51881-2002	натуральный растворимый кофе	-	-	кислотность: титруемая кислотность, общая кислотность	-
61.	ГОСТ Р 53595-2009	майонезы и майонезные соусы	-	-	массовая доля поваренной соли (хлористого натрия)	-
1.8. Рефрактометрический метод						
62.	ГОСТ 5482-90	растительные масла	-	-	показатель преломления	-
1.18. Экстрактивно-весовой метод						
63.	ГОСТ Р 52378-2005	макаронные изделия быстрого приготовления	-	-	массовая доля жира	-
1.9. Визуальный метод						
64.	ГОСТ 8756.12-91	плодовое и ягодное пюре	-	-	температура плавления желе	-
65.	ГОСТ Р 52175-2003 (приложение Д)	мороженое	-	-	взбитость	-
66.	ГОСТ Р 51154-98	пиво и пивные напитки	-	-	стойкость	-
67.	ГОСТ 15113.3-77	пищевые концентраты	-	-	продолжительность полного растворения	-
					развариваемость	-
68.	МУ 5836-91	воздух рабочей зоны	-	-	масла минеральные нефтяные	-
69.	ГОСТ Р 51865-2010	макаронные изделия	-	-	наличие крошки макаронных изделий	-
70.	ГОСТ 5897-90	кондитерские изделия и полуфабрикаты	-	-	посторонние примеси	-
71.	ГОСТ 19792-2001	натуральный мед	-	-	оксиметилфурфурол (качественная реакция)	-
1.10. Линейно-колористический метод						
72.	ГОСТ 12.1.014-84	воздух рабочей зоны	-	-	метилбензол (толуол)	25-2000 мг/м ³
					трихлорэтилен	2,5-150 мг/м ³
					хлорэтен (винилхлорид)	2,0-300,0 мг/м ³
73.	МУ 5836-91	воздух рабочей зоны	-	-	масла минеральные нефтяные	2,5 - 25,0 мг/м ³

1	2	3	4	5	6	7
74.	ГОСТ Р 51865-2010	макаронные изделия	-	-	размер (длина)	-
2. Токсикологические методы						
75.	ГОСТ Р ИСО 10993.5-99	медицинские изделия	-	-	индекс токсичности	-
76.	ГОСТ Р ИСО 10993.11-99				индекс токсичности	-
77.	МУК 4.1/4.3.2038-05	игрушки	-	-	индекс токсичности	-
78.	МУ 2166-80	вредные вещества в воздухе рабочей зоны и атмосферы	-	-	кумулятивное действие, J _{cum}	-
79.	МР 2939-83				кумулятивное действие, J _{cum}	-
80.	МУ 1.1.578-96				сенсibiliзирующее действие	-
3. Микробиологические методы						
3.1. Бактериологический метод						
81.	ГОСТ Р 51278-99	зерновые и бобовые культуры и продукты их переработки	-	-	КМАФАнМ	-
					плесени	-
					дрожжи	-
82.	ГОСТ 10444.14-91	томатные продукты, плодовые пюре и соки с мякотью	-	-	плесени	-
83.	ГОСТ Р 52675-2006	мясные и мясoсoдержaщие полуфабрикаты	-	-	КМАФАнМ	-
84.	ГОСТ Р 51331-99	йогурты из коровьего молока и (или) молочных продуктов	-	-	бифидобактерии	-
85.	МУК 4.2.026-95	пищевые продукты	-	-	стрептомицин	-
					пенициллин	-
					тетрациклин	-
86.	ГОСТ Р 51600-2010	коровье молоко	-	-	стрептомицин	-
					пенициллин	-
					тетрациклин	-
87.	ГОСТ Р 53912-2010	пищевые продукты	-	-	стрептомицин	-
					пенициллин	-
					тетрациклин	-
88.	МУК 4.2.2884-11	объекты окружающей среды (вода, воздух) и пищевые продукты	-	-	БГКП (колиформы)	-
					S.aureus	-
					КМАФАнМ	-
					E.coli	-
					общие колиформные бактерии	-
					плесени, дрожжи	-
89.	МУК 4.2.992-00	биологический материал	-	-	эшерихии	-

1	2	3	4	5	6	7
90.	Инструкция по бактериологическому обследованию на выявление носителей патогенного стафилококка и проведению санации. Приложение № 3 к приказу Министерства здравоохранения СССР от 31.07.78 г № 720	биологический материал	-	-	стафилококки	-
					фаготипирование культур	-
91.	ГФ РФ XI. выпуск 2	лекарственные препараты, субстанции	-	-	количественное определение содержания витаминов	-
92.	ГОСТ 21237-75	мясо и субпродукты от всех видов убойного скота	-	-	КМАФАнМ	-
3.2. Макроскопический метод						
93.	МУ 3.2.2601-10	рыба и продукты её переработки	-	-	метацеркарии описторха	-
					описторхоз	-
94.	МУ 3.2.1880-04				диروفиларияриоз	-
3.3. ИФА						
95.	МУ 3.2.1043-01	рыба и продукты её переработки	-	-	токсокароз	-
96.	МУ 3.2.2601-10				описторхоз	-
97.	МУ 3.2.1882-04				лямблиоз	-
3.4. Микроскопический метод						
98.	МУ 3.2.2601-10	рыба и продукты её переработки	-	-	метацеркарии описторха	-
					описторхоз	-
99.	МУ 3.2.1880-04	-	-	-	диروفиларияриоз	-
100.	ГОСТ 17.4.4.02-84	почва	-	-	яйца гельминтов	-
					цисты патогенных кишечных простейших	-
101.	МУ 2.1.4.1184-03	питьевая вода, расфасованная в емкости	-	-	яйца гельминтов; цисты, лямблий, ооцисты криптоспоридий	-
4. Молекулярно-генетический метод						
102.	МУ 2.3.2.1830-04	пищевая продукция	-	-	рекомбинантная ДНК, характерная для ГММ	-
5. Органолептический метод						
103.	ГОСТ 19343-73	замороженные свиные желудки	-	-	органолептические показатели (внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет)	-
104.	ГОСТ Р 54366-2011	блоки из мясных обработанных субпродуктов замороженные	-	-	органолептические показатели (внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет)	-
105.	ГОСТ 13928-84	заготавливаемые молоко и сливки	-	-	органолептические показатели (внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет)	-

1	2	3	4	5	6	7
106.	ГОСТ 26809-86	молоко, молочный напиток, молочные и молокосодержащие продукты, кисломолочные продукты, сыр и сырные продукты, масло из коровьего молока и масляная паста, сливочно-растительный спред и сливочно-растительная топленая смесь, мороженое и смеси для мороженого	-	-	органолептические показатели (внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет)	-
107.	ГОСТ Р 52686-2006	сыры	-	-	органолептические показатели (внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет)	-
108.	ГОСТ 8764-73	молочные и молокосодержащие консервы	-	-	органолептические показатели (внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет)	-
109.	ГОСТ 5904-82	кондитерские изделия	-	-	органолептические показатели (внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет)	-
110.	ГОСТ 19792-2001	натуральный мед	-	-	органолептические показатели (внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет)	-
111.	ГОСТ 6014-68	свежий картофель, заготавливаемый и поставляемый для переработки	-	-	органолептические показатели (внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет)	-
112.	ГОСТ 27853-88	соленые и квашенные овощи, моченые плоды и ягоды	-	-	органолептические показатели (внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет)	-
113.	ГОСТ 26313-84	продукты переработки фруктов и овощей	-	-	органолептические показатели (внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет)	-
114.	ГОСТ 28876-90	пряности и приправы	-	-	органолептические показатели (внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет)	-
115.	ГОСТ Р 53459-2009	специальное пиво	-	-	органолептические показатели (внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет)	-
116.	ГОСТ Р 52647-2006	корнеплоды сахарной свеклы	-	-	органолептические показатели (внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет)	-
117.	ГОСТ Р 52622-2006	сушеные овощи	-	-	органолептические показатели (внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет)	-
118.	ГОСТ 23392-78	мясо	-	-	органолептические показатели (внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет)	-
119.	ГОСТ 20235.1-74	мясо кроликов	-	-	органолептические показатели (внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет)	-

1	2	3	4	5	6	7
120.	ГОСТ 7194-81	свежий картофель	-	-	органолептические показатели (внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет)	-
121.	ГОСТ 15113.1-77	пищевые концентраты	-	-	органолептические показатели (внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет)	-
122.	ГОСТ Р 52062-2003	растительные масла	-	-	органолептические показатели (внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет)	
123.	ГОСТ Р 51145-2009	коньячные дистилляты	-	-	органолептические показатели (внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет)	
124.	ГОСТ Р 51146-98	фруктовые (плодовые) сброженные и сброженно-спиртованные виноматериалы	-	-	органолептические показатели (внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет)	
6. Физические методы						
125.	СанПиН 2.4.7.960-00, раздел 5	издания книжные и журнальные для детей и подростков	-	-	оптическая плотность фона	-
126.	ГОСТ Р ИСО 9237-99	текстильные материалы	-	-	воздухопроницаемость	-
603001, г.Нижний Новгород, ул.Нижне-волжская набережная, д.2						
1. Физические методы						
1.	СП 2.5.1337-03	рабочие места	-	-	уровень звукового давления, уровни звука, эквивалентные и максимальные уровни звука, инфразвук	11-150 дБ
2.	СП 2641-82	рабочие места	-	-	уровень звукового давления, уровни звука, эквивалентные и максимальные уровни звука, инфразвук	11-150 дБ
					напряженность и плотность потока электромагнитного поля, постоянное магнитное поле	70 мкВ/м- 100 кВ/м
3.	СНиП 23-05-95	рабочие места, жилые и общественные здания, территория	-	-	КЕО, искусственная освещенность	1- 200000 лк
4.	СП 52.13330.2011	рабочие места, жилые и общественные здания, территория	-	-	КЕО, искусственная освещенность	1- 200000 лк
5.	СанПиН 2.2.2.1332-03	рабочие места	-	-	напряженность электростатического поля	0,3-1000 кВ/м
6.	СанПиН 2.2.4.1191-03	рабочие места	-	-	электрические и магнитные поля (50Гц)	190 мВ/м-100,0 кВ/м 1,71 мА/м-5,0 кА/м
7.	ГОСТ 24389-89	рабочие места	-	-	температура	-50 до +150 °C(+100 °C)
8.	МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98	рабочие места	-	-	освещенность	-

1	2	3	4	5	6	7
2. Радиологические методы						
9.	Письмо №0100/7479-06-32 от 10.07.2006	рентгеновских источники ионизирующего излучения для выборочного, добровольного досмотра авиапассажиров (рентгеновские сканеры)	-	-	мощность дозы рентгеновского излучения	$5 \cdot 10^{-8} \div 10 \text{ Зв/ч}$
10.	СП 2.6.1.1291-03	природные источники ионизирующих излучений, получаемые в связи с выносом на дневную поверхность земли природных радионуклидов в результате деятельности предприятий нефтегазовой отрасли России	-	-	- удельная активность и эффективная удельная активность природных радионуклидов - мощность дозы гамма-излучения - ЭРОА изотопов радона	-
11.	СП №879-71	радиоизотопные нейтронизаторы статического электричества с эмалевыми источниками альфа- и бета-излучения	-	-	- мощность дозы гамма-излучения; - мощность дозы нейтронного излучения; - поверхностное загрязнение и оборудования радионуклидами	-
12.	ГОСТ Р 50267.0.3-99	медицинские диагностические рентгеновские аппараты и их составные части	-	-	Мощность амбиентной дозы рентгеновского излучения Поглощенная доза (ПД) Мощность поглощенной дозы (МПД) рентгеновского излучения	-
13.	ГОСТ Р МЭК 60601-2-44-2005	медицинские диагностические рентгеновские аппараты и их составные части	-	-	Мощность амбиентной дозы рентгеновского излучения Поглощенная доза (ПД) Мощность поглощенной дозы (МПД) рентгеновского излучения	-
14.	МВИ 8-Ra-B/6Б327 (№ 40090.6Б327)	природные воды с минерализацией до 5 г/дм ³	-	-	объемная активность изотопов радия (226, 228)	0,05 - 5 Бк/дм ³ МИА радия-226 - 0,03 Бк/дм ³ МИА радия-228 - 0,05 Бк/дм ³
15.	МВИ 110-Po-B/01-03 (№49090.3Н618)	природные воды с минерализацией до 5 г/дм ³	-	-	объемная активность полония-210 и свинца-210	$0,02 - 10^3 \text{ Бк/дм}^3$
16.	МВИ 125-U-B/07 (№49090.3Н628)	природные воды с минерализацией до 5 г/дм ³	-	-	объемная активность изотопов урана (234, 238)	$0,01 - 10^3 \text{ Бк/дм}^3$

1	2	3	4	5	6	7
17.	МВИ ОА изотопов тория (228,230,232) (инструкция № 461-ЯФ)	природные воды с минерализацией до 5 г/дм ³	-	-	объемная активность изотопов тория (232, 230, 228)	0,1 - 10 Бк/дм ³
18.	МВИ 5-Cs-B (инструкция №488-ЯФ)	природные воды с минерализацией до 5 г/дм ³	-	-	объемная активность цезия-137	0,05 - 100 Бк/дм ³
19.	МВИ 3/09-Sr-B	природные пресные и высокоминерализованные воды, включая пластовые воды нефтяных месторождений с минерализацией до 300 г/дм ³	-	-	объемная активность стронция-90	0,3 - 50 Бк/дм ³
603001, г.Нижний Новгород, ул.Тургенева, д.1						
1. Микробиологические методы						
1.1. Бактериологический метод						
1.	МУ 3.1.1128-02	объекты окружающей среды, биологический материал	-	-	выделение и идентификация возбудителей лептоспироза	-
1.2. Иммунологические методы						
1.2.1. Серологический метод						
2.	Инструкция по применению набора реагентов	сыворотка крови	-	-	определение антител к листериям	-
3.	МР № 01-19/124-17 от 1995г.	сыворотка крови	-	-	определение антител к возбудителям коксиеллеза	-
1.2.3. Микроскопический метод						
4.	МУ 3.1.7.1189-03	биологический материал	-	-	возбудители бруцеллеза	-
5.	МУ 3.1.1.2438-09	клинический материал, продукты питания, смывы, операционный или секционный материал, материал от животных и птиц, материал из внешней среды	-	-	возбудители псевдотуберкулеза	-
Молекулярно-генетический метод						
	МУ 3.1.1.2872-11	пищевые продукты	-	-	ДНК геморрагических эшерихий коли	-



Руководитель ИЛЦ

должность уполномоченного лица

подпись уполномоченного лица

Т.Ю. Феклина

инициалы, фамилия уполномоченного лица