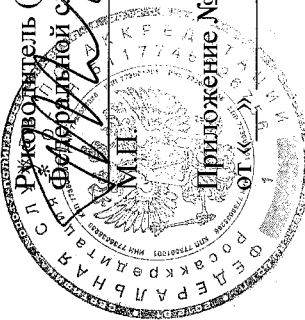


ЭКЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ

Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации
ДИТБАК А.Г.

09 ОКТ 2017



Приложение №1 к аттестату аккредитации № RA.RU.21EO01
от « 20 » г.

На 38 листах, лист 1

Область аккредитации испытательного лабораторного центра

Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Карачаево-Черкесской Республике»
Адрес юридического лица: 369000, Карачаево-Черкесская Республика, г. Черкесск, пр-кт. Ленина, 136

Адрес мест осуществления деятельности: 369000, Карачаево-Черкесская Республика, г. Черкесск, пр-кт. Ленина, 136; 369000, Карачаево-Черкесская Республика г. Черкесск, ул. Космонавтов, 34; 369200, Карачаево-Черкесская Республика, г. Карачаевск, ул. Чкалова, 13а; 369140, Карачаево-Черкесская Республика, ст. Зеленчукская, ул. Красноармейская, 196.

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правил и методов отбора образцов (проб)	Наименование объекта	Код ОКПД-2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
-------	---	----------------------	------------	-----------------	--	----------------------

1	2	3	4	5	6	7
369000, Карачаево-Черкесская Республика, г. Черкесск, пр-кт Ленина, 136 Санитарно-гигиеническая лаборатория с группой физических факторов						
1	ГОСТ 32915	Молоко и молочная продукция	Из 10.5	Из 04	Жирнокислотный состав жировой фазы	(0,1-100)%
2	ГОСТ 24557 п.3.3	Изделия хлебобулочные сдобные	Из 10.7	Из 1905	Определение массовой доли начинки	-
3	ГОСТ 31930 п.4	Мясо птицы	Из 10.1	Из 16	Массовая доля влаги и мясного сока	(0-50)%

Приложение к аттестату аккредитации

от « » 20 г.

на 38 листах, лист 2

4	ГОСТ 31930 п.5				Массовая доля влаги	(0-10)%
5	ФР.1.1.31.2004.01119	Продукты пищевые, продовольственное сырье, БАД	Из 10	Из 04 15-22	Мышьяк	(0,005-5,0) мг/кг
6	ГОСТ Р 54642	Сахар	Из 10.81	Из 17	Влага и сухие вещества	от (0,10-1,0) %
7	ФР.1.31.2004.01165	Вода минеральная, питьевая, природная и сточная	Из 11.0 Из 10.86.10.300	Из 2201	Иодат-ионы	(0,0005-1,0) мг/дм ³
					Иодид-ионы	0,0001-1,0) мг/дм ³
					Общий йод	(0,0007-2,2) мг/дм ³
8	ПНД Ф 14.1.2:4.4-95	Вода питьевая, природная и очищенная сточная Вода питьевая, расфасованная в Емкости Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые Вода для гемодиализа натуральный	Из 11.07	2201	Нитраты (по NO ₃)	(0,1-100) мг/дм ³
9	ПНД Ф 14.1.2:3.95-97	Вода централизованных систем хозяйственно-питьевого водоснабжения, в том числе систем горячего водоснабжения.	Из 11.07	2201	кальций	(1,0-2000) мг /дм ³
10	ПНД Ф 14.1.2:3.96-97				хлорид-ионы	(10-5000) мг/дм ³
11	ПНД Ф 14.1.2:3.100-97				ХПК	(4,0-2000) мг O ₂ / дм ³

ОТ «_____» _____ 20__ г.

38 лис

[illegible]

Приложение к аттестату аккредитации

от « _____ » _____ 20 _____ г.

на 38 листах, лист 4

					Марганец	0,002-1,0 мг/л
					Медь	0,001-1,0 мг/л
					Мышьяк	0,005-1,0 мг/л
					Никель	0,005-1,0 мг/л
					Молибден	0,001-0,4 мг/л
					Свинец	0,0025-1,0 мг/л
					Селен	0,002-0,2 мг/л
					Серебро	0,005-0,5 мг/л
					Хром	0,005-1,0 мг/л
					Цинк	0,002-10,0 мг/л
18	ГОСТ Р 56372	Комбикорма, концентраты и премиксы	10.9 Из 01	Из 23	Железо	4-50000 мг/кг
					Марганец	4-50000 мг/кг
					Молибден	4-50000 мг/кг
					Цинк	4-50000 мг/кг
					Медь	1-20000 мг/кг
					Кобальт	0,1-1000 мг/кг
					Селен	0,3-100 мг/кг
19	ГОСТ 32995 ГОСТ Р ИСО 139	Материалы текстильные	Из 13	Из 50 51 52 53 55 56 60 61 62 63	Напряженность электростатического поля	(0,3-180) кВ/м
20	ГОСТ ISO 287	Бумага, картон	Из 17	Из 48	Влажность	(0-50)%

Приложение к аттестату аккредитации

от « 20 » г.

на 38 листах, лист 5

21	ГОСТ ISO 9612-2016	Рабочие места	-	-	Акустика Шум на рабочих местах	(31,5-8000)Гц
22	РД 52.04.794-2014	Атмосферный воздух	-	-	Диоксид серы	(0,03-5,0) мг/м ³
23	РД 52.04.792-2014	Атмосферный воздух	-	-	Оксид азота	(0,028-2,8) мг/м ³
24	РД 52.04.792-2014	Атмосферный воздух	-	-	Диоксид азота	(0,021-4,3) мг/м ³
25	РД 52.04.791-2014	Атмосферный воздух	-	-	Аммиак	(0,02-5,0) мг/м ³
26	РД 52.04.799-2014	Атмосферный воздух	-	-	Фенол	(0,003-0,1) мг/м ³
27	РД 52.04.823-2015	Атмосферный воздух	-	-	Формальдегид	(0,01-0,2) мг/м ³
28	ФР.1.31.2004.01073	Воздух рабочей зоны и атмосферный воздух	-	-	Цинк	(0,01-10,0) мг/дм ³
			-	-	Кадмий	(0,0001-0,5) мг/дм ³
			-	-	Свинец	(0,0001-1,0) мг/дм ³
			-	-	Медь	(0,001-10,0) мг/дм ³
29	СанПиН 2.2.4.3359-16	Рабочие места	-	-	Параметры микроклимата: температура воздуха	от -40 до + 85° С
			-	-	относительная влажность воздуха	(3 - 97) %
			-	-	скорость движения воздуха	(0,1 - 20) м/с
			-	-	давление воздуха	(80 - 110) кПа
			-	-	Шум	(31,5-10000)Гц (22-139)дБА
			-	-	Инфразвук	(1,4-22)Гц (22-139)дБА
			-	-	Вибрация	(64-164)м/с ²
			-	-	Ультразвук	(12,5-100)кГц (22-139)дБА
			-	-	Электромагнитное поле промышленной частоты 50 Гц	Электрическое поле (0,05 - 50)кВ/м (5 - 1000) В/м Магнитное поле (0,01 - 5)мТл 62,5нТл-10мкТл
30			-	-	Электромагнитные поля диапазона радиочастот	(1-615)В/м (0,26-100000) мкВт/см ²

Приложение к аттестату аккредитации

от « 20 » г.

на 38 листах, лист 6

	СанПиН 2.2.4.3359-16	Рабочие места	-	-	(0,3 ГГц-40 ГГц)	Электромагнитные поля диапазона радиочастот (30 МГц-1200 ГГц)	(1-40) В/м
						Электромагнитные поля диапазона радиочастот (0,03 МГц-300 МГц)	(10-615) В/м 5-615 В/м (1-100) В/м
						Магнитная индукция постоянного магнитного поля	(1-500) мкТл
						Постоянное магнитное поле	(0,001-199,9) мТл
						Напряженность электрического поля от ПЭВМ	(5,0-1000) В/м (0,5-40,0) В/м
						Плотность магнитного потока от ПЭВМ	62,5 нТл - 5 мкТл 5 нТл-500 нТл
						Электростатическое поле	(0,3-180) кВ/м
	СанПиН 2.2.4.3359-16	Рабочие места				Интенсивность ультрафиолетового излучения	(0,01-20000) мВт/м ²
31	ГОСТ 12.1.031-2010 ГОСТ 12.1.040-83	Рабочие места	-	-		Лазерное излучение	(10 ⁻⁷ -1) Вт/см ² (10 ⁻⁸ -1) Дж/см ² (10 ⁻⁸ -5·10 ⁻¹) Дж/см ²
32	ГОСТ ISO 9612	Рабочие места	-	-		Шум	(31,5-10000) Гц (22-139) дБА
33	ГОСТ 33393	Здания и сооружения	-	-		Коэффициент пульсации освещенности	(1-100)%
34	ГОСТ 24940	Здания и сооружения	-	-		Измерение освещенности	(10-200000) лк
35	ГОСТ Р 56237	Вода питьевая.	-	-		Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах.	-
36	ПНД Ф 12.1:2.2:2.3:3.2-2003	Почва, грунты	-	-		Отбор проб	-
37	"Методика проведения специальной оценки"	Специальная оценка условий труда	-	-		Тяжесть и напряженность трудового процесса Физическая динамическая нагрузка,	от 0,001 до 10 м 0,005 ... 0,1 кН 0-60 секунд, 0-60 мин.

Приложение к аттестату аккредитации

от « 20 » г.

на 38 листах, лист 7

	условий труда" утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 24.01.2014 г. № 33н				масса поднимаемого и перемещаемого вручную груза, стереотипные рабочие движения, статическая нагрузка, рабочее положение тела, наклоны, перемещение в пространстве. Сенсорные нагрузки, монотонность нагрузок	Диапазон установки длины шага: 25-95 см; (от 0 до 180) ⁰ Цена деления 0,2с; 1,0 мин.; емкость шкалы 60 с; 60 мин.
38	ГОСТ 12.2.049-80		-		Травмоопасность рабочих мест	-
39	ГОСТ 12.2.061-81					
40	ГОСТ 12.2.064-81					
41	ГОСТ 12.2.003-91					
42	ГОСТ 12.0.004-2015		-		Травмоопасность рабочих мест	-
369000, Карачаево-Черкесская Республика, г. Черкесск, пр-кт. Ленина, д.136 Микробиологическая лаборатория						
43	ГОСТ 31744	Пищевые продукты и продовольственное сырье	Из 10	Из 02,03,04,07,08,09,11,12,15,16,17,18,19,20,21	Сульфитредуцирующие клостридии	-
44	ГОСТ ISO 10272-1	Пищевые продукты и продовольственное сырье	Из 10,11	Из 02,03,04,07,08,09,11,12,15,16,17,18,19,20,21,22	Кампилобактерии	-
45	ГОСТ ISO 10272-2	Пищевые продукты и продовольственное сырье	Из 10,11	Из 02,03,04,07,08,09,11,12,15,16,17,18,19,20,21,22	Кампилобактерии	-
46	ГОСТ 31903	Пищевые продукты и продовольственное сырье	Из 10	Из 02,04	Антибиотики: пенициллин, стрептомицин, левомецетин	-

47	ГОСТ 29185	Пищевые продукты и продовольственное сырье	Из 10	Из 02,03,04,07,08,09,11,12,15,16,17,18,19,20,21	Сульфитредуцирующие кластридии	-
48	ГОСТ 28805	Пищевые продукты и продовольственное сырье	Из 10,11	Из 02,03,04,07,08,09,11,12,15,16,17,18,19,20,21,22	Дрожжи, плесени	-
49	ГОСТ 30425	Продукты пищевые консервированные	Из 10	Из 04,16,20	Мезофильные кластридии, <i>C. perfringens</i>	-
50	ГОСТ 23454	Молоко и молочная продукция	Из 10.5, 10.86	Из 04	Ингибирующие вещества	-
51	ГОСТ 23453 п.5	Молоко сырое	Из 10.5, 10.86	Из 04	Содержание соматических клеток	-
52	ГОСТ 31502 п.1	Молоко и молочная продукция	Из 10.5, 10.86	Из 04	Антибиотики: бензилпенициллин	Наименьший предел определения мг/кг(дм³):
					мономицин	0,005
					неомицин	0,25
					окситетрациклин	0,25
						0,1
					олеандомицин	
					стрептомицин	2,5
					тетрациклин	0,5
53	ГОСТ 7702.2.6	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	Из 10.1, 10.86	Из 02	хлорамфеникол	0,1
					хлортетрациклин	2,5
					эритромицин	0,05
					Сульфитредуцирующие кластридии	0,05
						-

54	ГОСТ 7702.2.0 (с 01.01.2018г)	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	Из 10.1, 10.86	Из 02	Отбор и подготовка проб	-
55	ГОСТ 10444.9	Пищевые продукты и продовольственное сырье	Из 10	Из 02,03,04,07,08,09,11,12,15,16,17,18,19,20,21	Сульфитредуцирующие клостридии	-
56	ГОСТ 10444.11	Пищевые продукты и продовольственное сырье	Из 10,11	Из 02,03,04,07,08,09,10,11,12,15,16,17,18,19,20,21,22	Молочно-кислые микроорганизмы	-
57	ГОСТ Р 54354 п.8.10	Мясо и мясные продукты	Из 10.1, 10.86	Из 02,04,15,16	Сульфитредуцирующие клостридии	-
58	ГОСТ 26809.1	Молоко и молочная продукция	Из 10.5, 10.86	Из 04	Отбор проб	-
59	ГОСТ 26809.2	Молоко и молочная продукция	Из 10.5, 10.86	Из 04	Отбор проб	-
60	ГОСТ 33566	Молоко и молочная продукция	Из 10.5, 10.86	Из 04	Дрожжи, плесени	-
61	ГОСТ ISO 6758	Молоко и молочная продукция	Из 10.5, 10.86	Из 04	Salmonella spp.	-
62	ГОСТ 31806	Хлебобулочные полуфабрикаты	Из 10.6, 10.86	Из 19	Отбор про	-
63	МУК 4.2.2321-08	Пищевые продукты и продовольственное сырье	Из 10,11	Из 02,03,04,07,08,09,10,11,12,15,16,17,18,19,20,21,22	Кампилобактерии	-
64	МУК 4.2.999-00	Молоко и молочная продукция	Из 10.5, 10.86	Из 04	Бифидобактерии	-

Приложение к аттестату аккредитации

от « » 20 г.

на 38 листах, лист 10

65	ГОСТ Р 55481	Мясо и мясные продукты	Из 10.1, 10.86	Из 02,04	Антибиотики: агументин, бензилпенициллин, доксициллин, цефазолин	-
66	МУК 4.2.026-95	Пищевые продукты и продовольственное сырье	Из 10	Из 02,04	Антибиотики: пенициллин, стрептомицин, тетрациклин	-
67	ГОСТ ISO/TS 22964	Молоко и молочная продукция	Из 10.5, 10.86	Из 04	Enterobactersakazakii	-
68	МУК 4.2.577-96 п.7.9, 7.10	Продукция детского, лечебного питания и их компонентов	Из 10.1, 10.86	Из 02,03,04,07,08,09,11,12,15,16,17,18,19,20,21,22	Молочно-кислые, в т.ч.ацидофильные бактерии, бифидобактерии	-
69	МУК 4.2.2217-07	Вода, в т.ч. горячая, смывы, биопленки	-	-	L.pneumophila, легионеллы	-
70	МУ 3.1.2438-09	Пищевые продукты, продовольственное сырье	Из 10.11	Из 02,03,04,07,08,09,11,12,15,16,17,18,19,20,21,22	Бактерии рода Yersinia, возбудители кишечного иерсиниоза и псевдотуберкулеза	-
71	МУ 287-113	Биологический (клинический) материал	Из 21.20.24	Из 30	Золотистый стафилококк	-
		Изделия медицинского назначения, смывы с него			Синегнойная палочка	-
		Изделия медицинского назначения			Бактерии группы кишечной палочки	-
		Изделия медицинского назначения			Азопирамовая проба стерильность	-
72	ГОСТ 31214	Продукция, предназначенная для детей и подростков	Из 20.42 21.20.24 32.91.12	Из 30	Отбор проб	-
73	Инструкция 01-19/19-11	Продукты пищевые консервированные	Из 10	Из 04,16,20	Отбор проб	-
74	Инструкция МЗ РФ от 29.05.1995г	Воздух	-	-	Общее содержание бактерий	-

ОТ « _____ » 20 г.

на 38 листах, лист 11

		Донорская кровь, ее компоненты, препараты, кровезаменители	Из 21.2	Из 30	Золотистый стафилококк стерильность	-
		Хирургический материал и смывы с него, руки персонала, локтевые сгибы донора	-	-		
75	МУ 3.1.3420-17	смывы с эндоскопов	-	-	Общая микробная обсемененность Бактерии группы кишечной палочки Золотистый стафилококк Синегнойная палочка Плесневые и дрожжевые грибы Условно-патогенные микроорганизмы Патогенные микроорганизмы	-
76	ГОСТ ИСО 21149	Парфюмерно-косметическая продукция	Из 20.42	из 33, 34	Общее количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	-
77	МУК 4.2.1018-01 п.8.4	Вода питьевая централизованного водоснабжения, вода горячая, подаваемая населению, вода источников нецентрализованного водоснабжения	-	-	Споры сульфитредуцирующих клостридий	-
78	МУК 4.2.1884-04 Приложение 2	Вода источников централизованного водоснабжения, вода	-	-	Споры сульфитредуцирующих клостридий	-
79	МУК 4.2.1884-04 Приложение 1	поверхностных водоемов, вода водоемов в местах купания	-	-	ОМЧ	-
	МУК 4.2.1884-04 Приложение 3,4				Escherichiacoli	-

369000, Карачаево-Черкесская Республика, г. Черкесск, пр-кт. Ленина,136
Лаборатория ИФА и ППР диагностики

Приложение к аттестату аккредитации

от « » 20 г.

на 38 листах, лист 12

1	2	3	4	5	6	7
80	МУК 4.2.2304-07, п.9.2; инструкции к наборам реагентов	Пищевые продукты и продовольственное сырье, биологически-активные добавки к пище	Из 10,11,01	Из 02,03,04,07,08, 09,10,11,12,15, 16,17,19,20,21,35	Рекомбинантная ДНК, характерная для ГМО растительного происхождения.	(0,03-10)%ГМО
81	МУ 2.3.2.1917-04; инструкции к наборам реагентов	Пищевые продукты и продовольственное сырье, биологически-активные добавки к пище	Из 10,11,01	Из 02,03,04,07,08, 09,10,11,12,15, 16,17,19,20,21,35	Рекомбинантная ДНК, характерная для ГМО растительного происхождения.	-
82	МУК 4.2.2029-05, п.5.1;5.5;8.4;	Вода питьевая централизованного водоснабжения. Вода питьевая нецентрализованного водоснабжения. Вода, расфасованная в ёмкости. Вода открытых водоемов. Вода водоемов в местах купания. Вода плавательных бассейнов. Сточная вода.	Из 36	-	ДНК и РНК возбудителей инфекционных заболеваний III-IV групп патогенности: -вирус гепатита А; -норовирусы; -ротавирус; -астровирус; -энтеровирусы; -микроорганизмы рода <i>Shigella</i> ; -энтероинвазивные <i>E. coli</i> (EIEC); -микроорганизмы рода <i>Salmonella</i> ; -термофильная группа микроорганизмов рода <i>Campylobacter</i> .	-

Приложение к аттестату аккредитации

от « » 20 г.

на 38 листах, лист 13

83	МУК 4.2.2746-10, п.6	Вода питьевая централизованного водоснабжения. Вода питьевая нецентрализованного водоснабжения. Вода, расфасованная в ёмкости. Вода открытых водоемов. Вода водоемов в местах купания. Вода плавательных бассейнов. Сточная вода. Продукты питания	Из 36	-	ДНК и РНК возбудителей острых кишечных инфекций, вызванных ПБА III-IV группы патогенности: -норовирусы 2 генотипа; -ротавирус группы А; -астровирус; -микроорганизмы рода <i>Shigella</i> и - энтероинвазивные <i>E. coli</i> (EIEC); -микроорганизмы рода <i>Salmonella</i> ; -термофильная группа микроорганизмов рода <i>Campylobacter</i> .	-
84	МУК 4.2.2217-07, п.9	Вода сточная. Вода из водоема. Вода питьевая. Соскобы биопленок с оборудования.	Из 36	-	ДНК <i>Legionella pneumophila</i>	-
85	МУ 3.1.2837-11, приложение 1, п.5; приложение 2	Вода питьевая централизованного водоснабжения. Вода нецентрализованного водоснабжения. Вода, расфасованная в ёмкости. Вода открытых водоемов. Вода водоемов в местах купания. Вода плавательных бассейнов. Сточная вода.	-	-	РНК вируса гепатита А	-

Приложение к аттестату аккредитации

от « » 20 г.

на 38 листах, лист 14

86	МУ 3.1.1.2969-11, приложение 2	Вода питьевая централизованного водоснабжения. Вода нецентрализованного водоснабжения. Вода, расфасованная в ёмкости. Вода открытых водоемов. Вода водоемов в местах купания. Вода плавательных бассейнов. Сточная вода.	Из 36	-	РНК норовирусов	-
87	МУ 3.1.1.2957-11, п.6.2.5	Вода питьевая централизованного водоснабжения. Вода нецентрализованного водоснабжения. Вода, расфасованная в ёмкости. Вода открытых водоемов. Вода водоемов в местах купания. Вода плавательных бассейнов. Сточная вода.	Из 36	-	РНК ротавируса	-

88	Инструкции к наборам реагентов	Вода питьевая централизованного водоснабжения. Вода нецентрализованного водоснабжения. Вода, расфасованная в ёмкости. Вода открытых водоемов. Вода водоемов в местах купания. Вода плавательных бассейнов. Сточная вода.	Из 36	-	ДНК и РНК возбудителей инфекционных заболеваний III-IV групп патогенности: -вирус гепатита А; -норовирус; -ротавирус; -астровирус; -энтеровирус; -микроорганизмы рода <i>Shigella</i> ; - энтероинвазивные <i>E. coli</i> (EIEC); -микроорганизмы рода <i>Salmonella</i> ; -термофильная группа микроорганизмов рода <i>Campylobacter</i> ; - <i>Legionellapneumophila</i>	-
89	МУК 4.1.2420-08, п.2.6.5; инструкция к набору реагентов	Молоко и молочная продукция	Из 10.5; 10.86	Из 04	Меламин	(0,2 - 5,0) мг/л для молока; (0,1 - 2,5) мкг/кг для сухого молока и продуктов детского питания; (0,16 - 4 мг/кг) для йогуртов.
90	МУК 4.2.2429-08, п.5, пп.5.3, пп.5.5, пп 6.7 инструкция к набору реагентов	Продовольственное сырье и пищевые продукты животного происхождения	Из 10	Из 02,03,04,07,08, 11,15,16,19,20,21	Стафилококковые энтеротоксины	-
91	МУК 4.1.1912-04, п.5.6; инструкция к набору реагентов	Продукты животного происхождения	Из 10	Из 02,03,04	Остаточные количества левомицетина	(0,01 - 10,0) мг/кг
92	М №К362D, приложение Б	Продукты питания	Из 10	Из 02,04,16,18,19,21	Сухое молоко	-

Приложение к аттестату аккредитации

от « » г.

на 38 листах, лист 16

93	МУК 4.2.2304-07, п.9.2; инструкции к наборам реагентов	Пищевые продукты и продовольственное сырье, биологически-активные добавки к пище	Из 10,11,01	Из 02,03,04,07,08, 09,10,11,12,15, 16,17,19,20,21,35	Рекомбинантная ДНК, характерная для ГМО растительного происхождения.	(0,03-10)%ГМО
94	МУ 2.3.2.1917-04; инструкции к наборам реагентов	Пищевые продукты и продовольственное сырье, биологически-активные добавки к пище	Из 10,11,01	Из 02,03,04,07,08, 09,10,11,12,15, 16,17,19,20,21,35	Рекомбинантная ДНК, характерная для ГМО растительного происхождения.	-
95	МУК 4.2.2029-05, п.5.1;5.5;8.4;	Вода питьевая централизованного водоснабжения. Вода питьевая нецентрализованного водоснабжения. Вода, расфасованная в ёмкости. Вода открытых водоемов. Вода водоемов в местах купания. Вода плавательных бассейнов. Сточная вода.	Из 36	-	ДНК и РНК возбудителей инфекционных заболеваний III-IV групп патогенности: -вирус гепатита А; -норовирус; -ротавирус; -астровирус; -энтеровирус; -микроорганизмы рода <i>Shigella</i> ; -энтероинвазивные <i>E. coli</i> (EIEC); -микроорганизмы рода <i>Salmonella</i> ; -термофильная группа микроорганизмов рода <i>Campylobacter</i> .	-
369000, Карачаево-Черкесская Республика, г. Черкесск, пр. Ленина, 136. Радиологическая лаборатория						
96	МУК 2.6.1.1087-02 МУК 2.6.1.2152	Металлолом, металлы и другие материалы и изделия, содержащие радионуклиды	-	-	Мощность эквивалентной дозы гамма-излучения	от 0,1 до 9,9x10 ⁴ мкЗв/ч

Филиал ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Карачаево-Черкесской Республике»369000, Карачаево-Черкесская Республика, г. Черкесск, ул. Космонавтов 34

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

97	ГОСТ 23268.8 п.3	Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые	Из 11.07	2201	Нитриты	(0,05-3,0)мг/дм ³
98	ГОСТ 23268.9 п.3	Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые	Из 11.07	2201	Нитраты	(0,5-100)мг/дм ³
99	ПНДФ 14.1:2:4.4-95	Вода централизованных систем хозяйственно- питьевого водоснабжения, в том числе систем горячего водоснабжения. Вода плавательных бассейнов и аквапарков. Вода питьевая, расфасованная в ёмкости. Источники централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения, а также для водоснабжения пищевых предприятий. Поверхностные воды 1,2 категории, в том числе для рекреационного водопользования, а также в черте населенных мест. Вода очищенная сточная.	Из 11.07	2201	Нитраты (по NO ₃)	(0,1-100)мг/дм ³

Приложение к аттестату аккредитации

от « _____ » 20 _____ г.

на 38 листах, лист 18

100	ПНДФ 14.1.2:4.3-95	Вода централизованных систем хозяйственно-питьевого водоснабжения, в том числе систем горячего водоснабжения. Вода плавательных бассейнов и аквапарков. Вода питьевая, расфасованная в ёмкости. Источники централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения, а также для водоснабжения пищевых предприятий. Поверхностные воды 1,2 категории, в том числе для рекреационного водопользования, а также в черте населенных мест. Вода очищенная сточная	Из 11.07	2201	Нитрит ион	(0,02-3,0) мг/дм ³
-----	---------------------------	---	----------	------	------------	-------------------------------

Приложение к аттестату аккредитации

от « » 20 г.

на 38 листах, лист 19

101	ПНДФ 14.1:2:4.60-96	Вода централизованных систем хозяйственно-питьевого водоснабжения, в том числе систем горячего водоснабжения. Вода плавательных бассейнов и аквапарков. Вода питьевая, расфасованная в ёмкости. Источники централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения, а также для водоснабжения пищевых предприятий. Поверхностные воды 1,2 категории, в том числе для рекреационного водопользования, а также в черте населенных мест. Вода очищенная сточная.	Из 11.07	2201	Цинк	(0,05-0,5) мг/дм ³
-----	---------------------	---	----------	------	------	-------------------------------

102	ПНДФ 14.1.2:3.959	Вода централизованных систем хозяйственно-питьевого водоснабжения, в том числе систем горячего водоснабжения. Вода плавательных бассейнов и аквапарков. Вода питьевая, расфасованная в ёмкости. Источники централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения, а также для водоснабжения пищевых предприятий. Поверхностные воды 1,2 категории, в том числе для рекреационного водопользования, а также в черте населенных мест. Водооцищенная сточная.	Из 11.07	2201	Кальций	(1,0-2000) мг/дм ³
-----	-------------------	--	----------	------	---------	-------------------------------

103	ПНД Ф 14.1:2:3.96-97	Вода централизованных систем хозяйственно-питьевого водоснабжения, в том числе систем горячего водоснабжения. Вода плавательных бассейнов и аквапарков. Вода питьевая, расфасованная в ёмкости. Источники централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения, а также для водоснабжения пищевых предприятий. Поверхностные воды 1,2 категории, в том числе для рекреационного водопользования, а также в черте населенных мест. Вода опочечная сточная.	Из 11.07	2201	Хлорид-ион	(10-5000) мг/дм ³
-----	----------------------	---	----------	------	------------	------------------------------

104	ПНД Ф 14.1:2:3.98-97	Вода централизованных систем хозяйственно-питьевого водоснабжения, в том числе систем горячего водоснабжения. Вода плавательных бассейнов и аквапарков. Вода питьевая, расфасованная в ёмкости. Источники централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения, а также для водоснабжения пищевых предприятий. Поверхностные воды 1,2 категории, в том числе для рекреационного водопользования, а также в черте населенных мест. Вода ошпиченная сточная.	Из 11.07	2201	Общая жесткость	(0,1-50)Ж ⁰
-----	----------------------	--	----------	------	-----------------	------------------------

Приложение к аттестату аккредитации

от « 20 » г.

на 38 листах, лист 23

105	ПНД Ф 14.1.2:3.110-97	Вода централизованных систем хозяйственно-питьевого водоснабжения, в том числе систем горячего водоснабжения. Вода плавательных бассейнов и аквапарков. Вода питьевая, расфасованная в ёмкости. Источники централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения, а также для водоснабжения пищевых предприятий. Поверхностные воды 1,2 категории, в том числе для рекреационного водопользования, а также в черте населенных мест. Вода очищенная сточная.	Из 11.07	2201	Взвешенные вещества	(3,0-5000) мг/дм ³
-----	-----------------------	---	----------	------	---------------------	-------------------------------

106	ГОСТ Р 56237	Вода централизованных систем хозяйственно-питьевого водоснабжения, в том числе систем горячего водоснабжения. Вода плавательных бассейнов и аквапарков. Вода питьевая, расфасованная в ёмкости. Источники централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения, а также для водоснабжения пищевых предприятий. Поверхностные воды 1,2 категории, в том числе для рекреационного водопользования, а также в черте населенных мест. Вода очищенная сточная	-	-	Отбор проб	-
369140 Карачаево-Черкесская Республика, ст. Зеленчукская, ул. Красноармейская, 196. Бактериологическое отделение						
107	ГОСТ 31904	Пищевые продукты и продовольственное сырье	Из 10,11	-	Отбор проб	-
108	ГОСТ 10444.1	Пищевые продукты и продовольственное сырье	Из 10,11	Из 02,03,04,07,08,09 ,11,12,15,16,17,1 8,19,20,21,22	Приготовление растворов, реактивов, красок индикаторов питательных сред	-

109	ГОСТ 26669	Пищевые продукты и продовольственное сырье	Из 10,11	Из 02,03,04,07,08,09,11,12,15,16,17,18,19,20,21,22	Подготовка проб	-
110	ГОСТ 26670	Пищевые продукты и продовольственное сырье	Из 10,11	Из 02,03,04,07,08,09,11,12,15,16,17,18,19,20,21,22	Методы культивирования	-
		Продукция, предназначенная для детей и подростков	Из 21.20.24,20.42,32.91.12	Из 48, 96	Общее количество микроорганизмов (мезофилов, аэробов и факультативных анаэробов)	-
		Пищевые продукты и продовольственное сырье	Из 10,11	Из 02,03,04,07,08,09,11,12,15,16,17,18,19,20,21,22	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	-
111	ГОСТ Р ИСО 7218	Пищевые продукты и продовольственное сырье	Из 10,11	Из 02,03,04,07,08,09,11,12,15,16,17,18,19,20,21,22	Дрожжи	
				Из 02,03,04,07,08,09,11,12,15,16,17,18,19,20,21,22	плесени	
				Из 02,03,04,07,08,09,11,12,15,16,17,18,19,20,21,22	Методы культивирования	
				Из 04,16,20	внешний вид, герметичность тары	
112	ГОСТ 8756.18 п.2.3	Продукты пищевые консервированные	Из 10,11	Из 02,03,04,07,08,09,11,12,15,16,17,18,19,20,21,22		-
113	ГОСТ 10444.15	Пищевые продукты и продовольственное сырье	Из 10,11	Из 02,03,04,07,08,09,11,12,15,16,17,18,19,20,21,22	КМАФАнМ (Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов)	-

114	ГОСТ 31747	Пищевые продукты и продовольственное сырье, в том числе минеральная вода	Из 10,11	Из 02,03,04,07,08,09,11,12,15,16,17,18,19,20,21,22	БГКП, бактерии группы кишечных палочек (колиформы), в том числе фекальные	-
115	ГОСТ 30726	Пищевые продукты и продовольственное сырье	Из 10,11	Из 02,03,04,07,08,09,11,12,15,16,17,18,19,20,21,22	эшерихии, E. coli	-
116	ГОСТ 31746	Пищевые продукты и продовольственное сырье	Из 10,11	Из 02,03,04,07,08,09,11,12,15,16,17,18,19,20,21,22	Стафилококки, S. aureus и др. коагулазоположительные стафилококки	-
117	ГОСТ 28560	Пищевые продукты и продовольственное сырье	Из 10,11	Из 02,03,04,07,08,09,11,12,15,16,17,18,19,20,21,22	Бактерии рода Proteus (Proteus)	-
118	ГОСТ 28566	Пищевые продукты и продовольственное сырье	Из 10	Из 02,03,04,16,17,19,20	Бактерии рода Enterococcus, энтерококки	-
119	ГОСТ 10444.12	Пищевые продукты и продовольственное сырье	Из 10,11	Из 02,03,04,07,08,09,11,12,15,16,17,18,19,20,21,22	дрожжи	-
120	ГОСТ 10444.8	Пищевые продукты и продовольственное сырье	-	Из 02,03,04,07,08,09,11,12,15,16,17,18,19,20,21,22	Плесени, плесневые грибы	-
121	ГОСТ ISO 21871	Пищевые продукты и продовольственное сырье	Из 10	Из 02,03,04,07,08,09,11,12,15,16,17,18,19,20,21,22	B.cereus (бактерии B.cereus)	-
121	ГОСТ ISO 21871	Пищевые продукты и продовольственное сырье	Из 10	Из 02,03,04,07,08,09,10,11,12,15,16,17,18,19,20,21,22	B.cereus (бактерии B.cereus)	-

Приложение к аттестату аккредитации

от « » 20 г.

на 38 листах, лист 27

125	ГОСТ 31659	Пищевые продукты и продовольственное сырье	Из 10,11	Из 02,03,04,07,08,09,11,12,15,16,17,18,19,20,21,22	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (бактерии рода <i>Salmonella</i>)	-
126	ГОСТ 32010	Пищевые продукты и продовольственное сырье	Из 10,11	Из 02,03,04,07,08,09,11,12,15,16,17,18,19,20,21,22	Бактерии рода <i>Shigella</i>	-
127	ГОСТ 30425	Продукты пищевые консервированные	Из 10	Из 04,16,20	Промышленная стерильность: Споробразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B.subtilis</i>	-
				Из 04,16,20	Споробразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп <i>B.cereus</i> и <i>B.polymyxa</i>	-
				Из 04,16,20	Газобразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп <i>B.polymyxa</i>	-
				Из 04,16,20	Негазобразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	-
				Из 04,16,20	Неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	-
				Из 04,16,20	Споробразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	-
				Из 04,16,20	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) и	-

				Из 04,16,20	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	-
128	ГОСТ 32064	Пищевые продукты и продовольственное сырье	Из 10,11	Из 02,03,04,07,08,09,11,12,15,16,17,18,19,20,21,22	бактерии семейства Enterobacteriaceae	-
129	ГОСТ 32031 п.10.1 -п 10.4.4.3.; п.10.5.1	Пищевые продукты и продовольственное сырье	Из 10	Из 02,03,04,07,08,09,12,15,16,17,18,19,20,21	Листерии, <i>L. monocytogenes</i> , <i>Listeria monocytogenes</i>	-
130	ГОСТ Р 54354 п.7.1	Мясо и мясные продукты	Из 10.1,10.86	Из 02,15,16	Отбор проб	-
131	ГОСТ Р 54354 п.8.1				Подготовка проб	-
132	ГОСТ Р 54354 п.8.2				КМАФАнМ (Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов)	-
133	ГОСТ Р 54354 п.8.3.1				Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (бактерии рода <i>Salmonella</i>)	-
134	ГОСТ Р 54354 п.8.4.1				Листерии, <i>L. monocytogenes</i> , <i>Listeria monocytogenes</i>	-
135	ГОСТ Р 54354 п.8.5.1.1				Бактерии рода <i>Enterococcus</i>	-
136	ГОСТ Р 54354 п.8.6.1				БГКП (колиформы), Бактерии группы кишечных палочек	-
137	ГОСТ Р 54354 п.8.7.1.1				эшерихии, <i>E. coli</i>	-
138	ГОСТ Р 54354 п.8.8.1				Стафилококки, <i>S. aureus</i>	-
139	ГОСТ Р 54354 п.8.9				<i>B. cereus</i> (бактерии <i>B. cereus</i>)	-

Приложение к аттестату аккредитации

от « » 20 г.

на 38 листах, лист 29

140	ГОСТ Р 54354 п.8.10				Сульфитредуцирующие клостридии	-
141	ГОСТ Р 54354 п.8.11				Бактерии рода <i>Proteus</i>	-
142	ГОСТ Р 54354 п.8.15.1				дрожжи	-
143	ГОСТ 20235.0 ГОСТ 20235.2 п.3 ГОСТ 20235.2 п.4.1.3	Мясо кроликов	Из 10.1, 10.86	Из 02	Плесени, плесневые грибы Отбор проб Подготовка проб	-
144	ГОСТ 20235.2 п.4.1.6	Мясо кроликов	-	-	Листерии, <i>L. monocytogenes</i> , <i>Listeria monocytogenes</i>	-
145	ГОСТ 31467	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	Из 10.1, 10.86	Из 02	Стафилококки, <i>S. aureus</i>	-
146	ГОСТ 32149	Яйца сельскохозяйственной птицы	Из 01.47.2	Из 04	Отбор проб	-
					Подготовка проб	-
					КМАФАнМ (Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов)	-
					БГКП (колиформы), Бактерии группы кишечных палочек	-
					Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (бактерии рода <i>Salmonella</i>)	-
					Бактерии рода <i>Proteus</i> (<i>Proteus</i>) <i>S. aureus</i>	-

147	ГОСТ Р 50396.1	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	Из 10.1, 10.86	Из 02	КМАФАМ (Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов)	-
148	ГОСТ Р 54374	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	Из 10.1, 10.86	Из 02	БГКП (колиформы), Бактерии группы кишечных палочек	-
149	ГОСТ 31468	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	Из 10.1, 10.86	Из 02	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (бактерии рода Salmonella)	-
150	ГОСТ 7702.2.7	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	Из 10.1, 10.86	Из 02	Бактерии рода Proteus (Proteus)	-
151	ГОСТ Р 54674	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	Из 10.1, 10.86	Из 02	S. aureus	-
152	ГОСТ 26809.1	Молоко и молочная продукция	Из 10.5	Из 04	Отбор проб	-
153	ГОСТ 55063 п.5.1-5.3	Сыры и сырные продукты	Из 10.5.1.4, 10.86	Из 04	Отбор проб	-
154	ГОСТ 32901 п.5	Молоко и молочные продукты	Из 10.5, 10.86	Из 04	Отбор проб	-
155	ГОСТ 32901 п.6	-	-	-	Подготовка проб	-
156	ГОСТ 32901 п.8.4	-	-	-	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАМ)	-
157	ГОСТ 32901 п.8.5.1	-	-	-	БГКП (колиформы), Бактерии группы кишечных палочек	-
158	ГОСТ 32901 п.8.8	-	-	-	Промышленная стерильность:	-

Приложение к аттестату аккредитации

от « 20 » г.

на 38 листах, лист 31

					КМАФАнМ после термостатной выдержки	-
					Дефекты и признаки порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие)	-
					Плесени	-
					Дрожжи	-
					микроскопия	-
159	ГОСТ 32901 п.8.6.5 ГОСТ 32901 п.8.7				КМАФАнМ (Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов)	-
160	ГОСТ 30705	Молоко и молочные продукты	Из 10.5, 10.86	Из 04	дрожжи	-
161	ГОСТ 30347	Молоко и молочные продукты	Из 10.5, 10.86	Из 04	Плесени, плесневые грибы	-
162	ГОСТ 31339 п.5	Рыба, в том числе переработанная и консервированная, ракообразные и моллюски	Из 10.2, 10.86	Из 03,16	Стафилококки, S. aureus и др. коагулазоположительные стафилококки	-
163	ГОСТ 26972	Продукция мукомольно-крупяного производства	Из 10.6, 10.86	Из 11,19,20,21	Отбор проб	-
					Подготовка проб	-
					КМАФАнМ (Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов)	-
					БГКП (колиформы), Бактерии группы кишечных палочек	-
					дрожжи	-
					Плесени, плесневые грибы	-

164	ГОСТ 5904-82	Кондитерские изделия, в том числе конфеты, шоколад, ирис	Из 10.7, 10.8	Из 17, 18, 19, 20	Отбор проб	-
165	ГОСТ 27543	Кондитерские изделия, в том числе конфеты, шоколад, ирис	Из 10.7, 10.8	Из 17, 18, 19, 20	Подготовка проб	-
	ГОСТ 26968	Сахар	Из 10.81, 10.86	Из 17	Приготовление питательных сред	-
					Отбор проб	-
167					Подготовка проб	-
					КМАФАнМ (Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов)	-
					Плесени, плесневые грибы	-
	ГОСТ Р 52711 п.3	Соковая продукция из фруктов и овощей	Из 10.3, 10.86	Из 20	Отбор проб	-
	ГОСТ Р 52711 п.4.4				Подготовка проб	-
168	ГОСТ Р 52711 п.4.6				КМАФАнМ (Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов)	-
					дрожжи	-
	ГОСТ 30712	Напитки	Из 11, 10.86	Из 22	Отбор проб	-
					Подготовка проб	-
					КМАФАнМ (Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов)	-
					БГ КП (колиформы), Бактерии группы кишечных палочек	-
					дрожжи	-
					Плесени, плесневые грибы	-

169	МУК 4.2.577-96 п.1-п.7.8.3.4, 7.11,7.12	Продукция детского, лечебного питания и их компонентов	Из 10.1, 10.86	Из 02,03,04,07,08,09 ,11,12,15,16,17,1 8,19,20,21,22	Отбор проб Подготовка проб КМАФАнМ (Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов) БГКП (колиформы), Бактерии группы кишечных палочек эшерихии, E. coli Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (бактерии рода Salmonella) Стафилококки, S. aureus и др. коагулазоположительные стафилококки Бактерии рода Enterococcus, энтерококки V.cereus (бактерии V.cereus) дрожжи Плесени, плесневые грибы Листерии, L. monocytogenes, Listeria monocytogenes V. parahaemoliticus без серотипирования Enterobactersakazakii	- - - - - - - - -
170	МУК 4.2.1122 п1- п.5, п.6, п.6.1-п. 6.6.6	Пищевые продукты и продовольственное сырье	Из 10	Из 02,03,04,07,08,09 ,11,12,15,16,17,1 8,19,20,21,		-
171	МУК 4.2.2046 п.1- п.6.5.	Рыба, в том числе переработанная и консервированная, ракообразные и моллюски	Из 10.2, 10.86	Из 03,16		-
172	МУК 4.2.2428	Продукты детского питания	Из 10.1, 10.86	Из 04,16		-

Приложение к аттестату аккредитации

от « 20 » г.

на 38 листах, лист 34

173	МУК 4.2.762	Изделия кондитерские с кремом	Из 10.7, 10.86	Из 19	Отбор проб	-
					Подготовка проб	-
					КМАФАнМ (Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов)	-
					БГКП (колиформы), Бактерии группы кишечных палочек	-
					Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (бактерии рода <i>Salmonella</i>)	-
					Стафилококки, <i>S. aureus</i> и др. коагулазоположительные стафилококки	-
					Дрожжи	-
					Плесени, плесневые грибы	-
					Вибрионы, в том числе холерный (до Ресселя, без идентификации)	-
174	МУК 4.2.2218-07 п.1-п.5,п.5.1.2,п.5.2.2,п.5.2.3	Пищевые продукты и продовольственное сырье	Из 10,11	Из 02,03,04,07,08,09,11,12,15,16,17,18,19,20,21,22	Сульфитредуцирующие клостридии и	-
175	ГОСТ 31744	Пищевые продукты и продовольственное сырье	Из 10	Из 02,03,04,07,08,09,11,12,15,16,17,18,19,20,21	Сульфитредуцирующие клостридии и	-
176	ГОСТ 29185	Пищевые продукты и продовольственное сырье	Из 10	Из 02,03,04,07,08,09,11,12,15,16,17,18,19,20,21	Сульфитредуцирующие клостридии и	-

177	ГОСТ 28805	Пищевые продукты и продовольственное сырье	Из 10,11	Из 02,03,04,07,08,09,11,12,15,16,17,18,19,20,21,22	Дрожжи, плесени	-
178	ГОСТ 30425	Продукты пищевые консервированные	Из 10	Из 04,16,20	Мезофильные клостридии, <i>C. perfringens</i>	-
179	ГОСТ 7702.2.6	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	Из 10.1, 10.86	Из 02	Сульфитредуцирующие клостридии	-
180	ГОСТ 7702.2.0 (с 01.01.2018г)	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	Из 10.1, 10.86	Из 02	Отбор и подготовка проб	-
181	ГОСТ 10444.9	Пищевые продукты и продовольственное сырье	Из 10	Из 02,03,04,07,08,09,11,12,15,16,17,18,19,20,21	Сульфитредуцирующие клостридии	-
182	ГОСТ 10444.11	Пищевые продукты и продовольственное сырье	Из 10,11	Из 02,03,04,07,08,09,10,11,12,15,16,17,18,19,20,21,22	Молочно-кислые микроорганизмы	-
183	ГОСТ 26809.1	Молоко и молочная продукция	Из 10.5, 10.86	Из 04	Отбор проб	-
184	ГОСТ 26809.2	Молоко и молочная продукция	Из 10.5, 10.86	Из 04	Отбор проб	-
185	ГОСТ 33566	Молоко и молочная продукция	Из 10.5, 10.86	Из 04	Дрожжи, плесени	-
186	ГОСТ 31806	Хлебобулочные полуфабрикаты	Из 10.6, 10.86	Из 19	Отбор проб	-
187	ГОСТ ISO 6758	Молоко и молочная продукция	Из 10.5, 10.86	Из 04	Salmonella spp.	-
188	МУК 4.2.999-00	Молоко и молочная продукция	Из 10.5, 10.86	Из 04	Бифидобактерии	-

Приложение к аттестату аккредитации

от « _____ » _____ 20 _____ г.

на 38 листах, лист 36

189	МУ 3.1.1.2438-09	Пищевые продукты и продовольственное сырье	Из 10.11	Из 02,03,04,07,08,09,11,12,15,16,17,18,19,20,21,22	Бактерии рода <i>Yersinia</i> , возбудители кишечного иерсиниоза и псевдотуберкулеза	-
190	Инструкция 01-19/19-11	Продукты пищевые консервированные	Из 10	Из 04,16,20	Отбор проб	-
191	МУ 3.1.3420-17	смывы с эндоскопов	-	-	Общая микробная обсемененность Бактерии группы кишечной палочки Золотистый стафилококк Синегнойная палочка Плесневые и дрожжевые грибы Условно-патогенные микроорганизмы Патогенные микроорганизмы Споры сульфитредуцирующих клостридий	-
192	МУК 4.2.1018-01 П.8.4	Вода питьевая централизованного водоснабжения, вода горячая, подаваемая населению, вода источников нецентрализованного водоснабжения	Из 36	-	Споры сульфитредуцирующих клостридий	-
193	МУК 4.2.1884-04 Приложение 2,3,4,5,6,7	Вода источников централизованного водоснабжения, вода поверхностных водоемов, вода водоемов в местах купания	Из 36	-	Споры сульфитредуцирующих клостридий Escherichia coli Стафилококки, S.aureus энтерококки	-
369200. Карачаево-Черкесская Республика, г.Карачаевск, ул. Чкалова, 13а Группа бактериологических исследований						
194	МУ 2.1.5.800-99 п.5.4, Приложение 6	Сточная вода, в том числе очищенная	-	-	Отбор и подготовка проб	-

					Общиеколлиформные бактерии Термотолерантнеколлиформные бактерии	
195	MP 96/225	Вода минеральных скважин	Из 36		возбудители кишечных инфекций Отбор и подготовка проб КМАФАнМ БГКП (колиформы) БГКП (колиформы фекальные) P. aeruginosa	
196	ГОСТ 31955.1	Вода питьевая централизованного водоснабжения, вода горячая, подаваемая населению, питьевая вода, расфасованная в емкости, в том числе для детского питания	Из 36	-	E.coli и колиформные бактерии	-
197	МУК 4.2.2942-11	Воздух закрытых помещений, в том числе организаций, осуществляющих медицинскую деятельность	-		Отбор проб ОМЧ S.aureus	
198		хирургический инвентарий, материал и смывы с него, перевязочные материалы	Из 21.20.24	Из 30	стерильность	

Приложение к аттестату аккредитации

от « 20 » г.

на 38 листах, лист 38

199	МУК 4.2.1018-01 п.8.4	Вода питьевая централизованного водоснабжения, вода горячая, подаваемая населению, вода источников нецентрализованного водоснабжения	Из 36	-	Споры сульфитредуцирующих клостридий	-
200	МУК 4.2.1884-04 Приложение 2, 3,4,5,6,7	Вода источников централизованного водоснабжения, вода поверхностных водоемов, вода водоемов в местах купания	Из 36	-	Споры сульфитредуцирующих клостридий	-
E.coli						
Стафилококки, S.aureus						
энтерококки						

И.О. главного врача ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в КЧР»



Пронумеровано, пронумеровано и скеллено

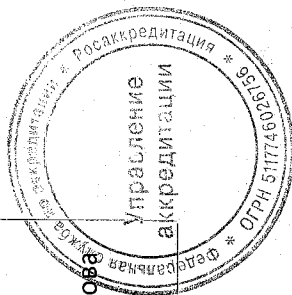
печатью

38 листа(ов)



врача

М.Ю. Овчинникова



Руководитель экспертной группы *Айбатов* Айбатов Е.А.

Член экспертной группы *Бадулина* Бадулина Л.Ю.

Член экспертной группы *Граева* Граева В.А.

Граева В.А.