ЭКЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ

М.П.

Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации
КАЛАГОВ К.Э.
подпись инициалы, фамилия
250418

Приложение
к заявлению о сокращении области
аккредитации
№ _____
от «____» апреля ____2018__ г.
на __12__ листах, лист 1

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ ИСПЫТАТЕЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ (ЦЕНТРА)

Испытательный лабораторный центр Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области» (филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области в городе Троицке»)

457040, Челябинская область, г. Южноуральск, ул. Мира, д.41 «А»; 457000, Челябинская область, Увельский район, п. Увельский, ул. Энгельса, д. 2
адреса мест 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
457040 Челябинская область, г.Южноуральск, ул. Мира 41 «А»						
1.	ГОСТ 12569	Пищевая продукция	-	-	Отбор проб	-
2.	ГОСТ 12786					
3.	ГОСТ 13341					
4.	ГОСТ 13685					
5.	ГОСТ 13907					
6.	ГОСТ 13908					
7.	ГОСТ 16270					
8.	ГОСТ 1721					

1	2	3	4	5	6	7
9.	ГОСТ 1722					
10.	ГОСТ 1723					
11.	ГОСТ 1724					
12.	ГОСТ 1725					
13.	ГОСТ 1726					
14.	ГОСТ 19215					
15.	ГОСТ 20450					
16.	ГОСТ 21237					
17.	ГОСТ 21405					
18.	ГОСТ 21713					
19.	ГОСТ 21714					
20.	ГОСТ 21715					
21.	ГОСТ 21833					
22.	ГОСТ 21920					
23.	ГОСТ 21922					
24.	ГОСТ 32786					
25.	ГОСТ 26312.1					
26.	ГОСТ 26313					
27.	ГОСТ 26809.1 ГОСТ 26809.2					
28.	ГОСТ 27573					
29.	ГОСТ 27668					
30.	ГОСТ 32896					
31.	ГОСТ 32896					
32.	ГОСТ 31710					
33.	ГОСТ 31339					
34.	ГОСТ 31454					
35.	ГОСТ 31455					
36.	ГОСТ 31457					
37.	ГОСТ 31467					
38.	ГОСТ 31667					
39.	ГОСТ 31668					
40.	ГОСТ 31680					
41.	ГОСТ 31690					
42.	ГОСТ 31711					

1	2	3	4	5	6	7
43.	ГОСТ 31785					
44.	ГОСТ 31904					
45.	ГОСТ 31964					
46.	ГОСТ 31981					
47.	ГОСТ 32035					
48.	ГОСТ 32125					
49.	ГОСТ 32189					
50.	ГОСТ 32190					
51.	ГОСТ 32245					
52.	ГОСТ 32259					
53.	ГОСТ 32260					
54.	ГОСТ 32261					
55.	ГОСТ 32262					
56.	ГОСТ 32263					
57.	ГОСТ 32284					
58.	ГОСТ 4427					
59.	ГОСТ 4428					
60.	ГОСТ 4429					
61.	ГОСТ 51448					
62.	ГОСТ 55063					
63.	ГОСТ 5667					
64.	ГОСТ 5904					
65.	ГОСТ 6687.0					
66.	ГОСТ 6828					
67.	ГОСТ 6882					
68.	ГОСТ 7176					
69.	ГОСТ 7177					
70.	ГОСТ 7178					
71.	ГОСТ 7631					
72.	ГОСТ 7968					
73.	ГОСТ 7975					
74.	ГОСТ 7977					
75.	ГОСТ 8756.0					
76.	ГОСТ 9792					
77.	ГОСТ Р 51447					

1	2	3	4	5	6	7
78.	ГОСТ 32190					
79.	ГОСТ 32189					
80.	ГОСТ 31964					
81.	ГОСТ Р 53067					
82.	ГОСТ 32901					
83.	ГОСТ Р 53512					
84.	ГОСТ 31762					
85.	ГОСТ 31467					
86.	ГОСТ 31720					
87.	ГОСТ 31904					
88.	ГОСТ Р 54356					
89.	ГОСТ 12569					
90.	ГОСТ Р 55333					
91.	ГОСТ Р 55365					
92.	ГОСТ Р 55455					
93.	ГОСТ Р 55759					
94.	ГОСТ Р 55885					
95.	ГОСТ Р ИСО 1839					
96.	ГОСТ Р ИСО 24333					
97.	ГОСТ Р ИСО 707					
457000, Челябинская область, Увельский район, п. Увельский, ул. Энгельса, д.2						
98.	ГОСТ 26930	Пищевая продукция	10	-	Мышьяк	(0,01-2,0) мг/кг
99.	ГОСТ Р 51944	Мясо, включая полуфабрикаты свежие охлажденные, замороженные, всех видов убойных и диких животных и птицы, субпродукты убойных животных охлажденные замороженные, колбасные изделия и копчености, консервы мясные и мясорастительные, в т.ч. для питания дошкольников и школьников. Жиры животные пищевые	10.1 10.11 10.13 10.12		Внешний вид запах цвет консистенция вид на разрезе вкус	-
100	ГОСТ 28283	Молоко и молочные продукты	10.5		Вкус	-

1	2	3	4	5	6	7
					Запах Внешний вид Цвет Консистенция Герметичность упаковки состояние внутренней поверхности металлических банок масса нетто	
101	ГОСТ 29245				Вкус Запах Внешний вид Цвет Консистенция Герметичность упаковки состояние внутренней поверхности металлических банок масса нетто	-
102	ГОСТ Р 52253				Вкус Запах Внешний вид Цвет Консистенция Герметичность упаковки состояние внутренней поверхности металлических банок масса нетто	-
103	ГОСТ 32261				Вкус Запах Внешний вид Цвет Консистенция Герметичность упаковки состояние внутренней поверхности металлических банок масса нетто	-

1	2	3	4	5	6	7
104	ГОСТ 32899				Вкус	
					Запах	
					Внешний вид	
					Цвет	
					Консистенция	
					Герметичность упаковки	
					состояние внутренней поверхности металлических банок	
					масса нетто	
105	ГОСТ 32262				Вкус	-
					Запах	
					Внешний вид	
					Цвет	
					Консистенция	
					Герметичность упаковки	
					состояние внутренней поверхности металлических банок	
					масса нетто	
106	ГОСТ 32260				Вкус	-
					Запах	
					Внешний вид	
					Цвет	
					Консистенция	
					Герметичность упаковки	
					состояние внутренней поверхности металлических банок	
					масса нетто	
107	ГОСТ 23452	Молоко и молочная продукция	10.5		ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	(0,008-2,0) мг/кг
					ДДТ и его метаболиты	(0,005-2,0) мг/кг
					Гептахлор	(0,005-2,0) мг/кг
					Гексахлорбензол и др.	(0,005-2,0) мг/кг
108	ГОСТ 32157	Рыба, нерыбные объекты и продукты их переработки, в т.ч. для питания беременных и кормящих женщин, детей.			Внешний вид	-
					Запах	
					Цвет	
					Консистенция	

1	2	3	4	5	6	7
					Вкус Посторонние примеси Наличие костей Герметичность и состояние внутренней поверхности тары Масса нетто массовая доля составных частей	
109	ГОСТ 8756.18				Внешний вид Запах Цвет Консистенция Вкус Посторонние примеси Наличие костей Герметичность и состояние внутренней поверхности тары Масса нетто массовая доля составных частей	-
110	ГОСТ 26664				Внешний вид Запах Цвет Консистенция Вкус Посторонние примеси Наличие костей Герметичность и состояние внутренней поверхности тары Масса нетто массовая доля составных частей	-
111	ГОСТ 26312.2	Продукты переработки зерна (мука, крупы, побочные продукты мукомольно-крупяной промышленности и т.д.) в т.ч.продукты для питания дошкольников и			Запах Вкус Цвет Хруст развариваемость	-
112	ГОСТ 27558				Запах	

1	2	3	4	5	6	7
		школьников			Вкус Цвет Хруст	
113	ГОСТ 5667	Хлеб, хлебобулочные и сдобные изделия в т.ч. для питания дошкольников и школьников, бараночные, сухарные изделия	10.7		Внешний вид Форма Поверхность Цвет внутреннее состояние Хрупкость Пропеченность Промесс Вкус Запах Масса изделия где диапазон Посторонние включения хруст от минеральной примеси набухаемость	-
114	ГОСТ 5897	Сахаристые кондитерские изделия. Какао продукты. Шоколад и изделия. Конфеты. Мучные кондитерские, изделия (торты, пирожные, восточные сладости) в т.ч. для питания дошкольников и школьников	10.71		Внешний вид Запах Цвет Вкус Форма Консистенция Толщина пласта выпеченного полуфабриката Структура Массовая доля начинки вид на изломе	-
115	ГОСТ 5472-50	Растительные масла, продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб	10.4		Внешний вид Консистенция Запах Цвет Вкус прозрачность	
116	ГОСТ 15113.1	Концентраты пищевые, желатин, пряности, соль	10.84		Внешний вид Запах	-

1	2	3	4	5	6	7
		поваренная, крахмалы и др.			Цвет Консистенция вкус	
117	ГОСТ 25183.9				pH	(1-14) ед.pH
118	ГОСТ 25183.3				Продолжительность растворения	-
119	ГОСТ 31986	Продукция общественного питания	10.86		Внешний вид запах цвет консистенция вкус	-
120	МУ 31-07/04	Биологически активные добавки к пище	10.89	21069098 03 21069098 09	Йод	(0,3-36) %
121	ГОСТ 31452 п.5.1.2. п.5.1.2. п.5.1.2. п.5.1.2.	Сметана	10.51		Консистенция Внешний вид Запах цвет	-
122	ГОСТ 31453 п.5.1.2. п.5.1.2. п.5.1.2. п.5.1.2.	Творог	10.51		Консистенция Внешний вид Запах цвет	-
123	ГОСТ 31451 п.5.1.2. п.5.1.2. п.5.1.2. п.5.1.2.	Сливки питьевые	10.51		Консистенция Внешний вид Запах цвет	-
124	ГОСТ 31805 п.1.2. п.1.3.	Изделия хлебобулочные из пшеничной муки	10.72		Внешний вид запах	-
125	ГОСТ Р 52196 п.4.1.4. п.4.1.4. п.4.1.4. п.4.1.4.	Изделия колбасные вареные	10.13		Внешний вид консистенция форма и размер запах цвет	-
126	ГОСТ Р 55333 п.4.1.4. п.4.1.4.	Консервы мясорастительные	10.13		Внешний вид консистенция	-

1	2	3	4	5	6	7
	п.4.1.4. п.4.1.4.				форма и размер запах цвет	
127	ГОСТ Р 54540 п.1.2. п.1.3. п.1.4.	Консервы молочные. Молоко сгущенное с сахаром вареное	10.51		Цвет Консистенция запах	-
128	ГОСТ 31470 п.3.1 П.3.2.	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы.	10.13		Бензидиновый тест на активность пероксидазы Качественный тест на добавленные компоненты, содержащие углеводы Свежесть	-
129	ГОСТ 31964	Изделия макаронные	10.73		Сохранность формы сваренных изделий Металломагнитные примеси	-
130	РД 52.18.191-89	Почва (кислоторастворимые формы)	85.14		Медь Свинец Цинк Никель Кадмий	(20.0 -100,0) млн$^{-1}$ (20.0 -100,0) млн$^{-1}$ (20.0 -100,0) млн$^{-1}$ (20.0 -100,0) млн$^{-1}$ (1.0 -10,0) млн$^{-1}$
131	ГОСТ 31858	Вода питьевая	36		Алдрин	(0,1-6,0) мкг/дм^3
132	ГОСТ 28805	Пищевые продукты, продовольственное сырье	10		Плесени	(1,0-9,9) *10^n КОЕ/г, КОЕ / см^3
133	ГОСТ ISO 21527					
134	МУК 4.2.2046-06	Рыбная пищевая продукция, нерыбные объекты промысла и продукты вырабатываемые из них	10.2		V. parahaemolyticus	не обнаружено/ обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
135	ГОСТ Р 54354 П.8.12	Мясо и мясные продукты	10.13		Yersinia enterocolitica	не обнаружено/ обнаружено
136	ГОСТ 33491	Кисломолочные продукты	10.51		Бифидобактерии	(0-1*10^{n}) КОЕ/г КОЕ/см^{3}
137	ГОСТ 32010	Пищевые продукты, продовольственное сырье	10		Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы	не обнаружено/ обнаружено
138	ГОСТ 31942	Вода питьевая централизованных систем водоснабжения, вода горячего водоснабжения, вода купально-плавательных бассейнов	36		Отбор проб	-
139	МУК 4.2.734-99 п..1.2 п.1.2	Воздух производственных помещений	20.11		Условно-патогенные микроорганизмы	не обнаружено/ обнаружено
					Патогенные микроорганизмы	не обнаружено/ обнаружено
140	МУ 3182-81 п.3.2.2,4.3 п.5	Дистиллированная вода	20.13		Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	(0-1*10^{n}) КОЕ/с м^{3}
					Pseudomonas aeruginosa	не обнаружено/ обнаружено
					Пирогенобразующие микроорганизмы	не обнаружено/ обнаружено
141	МУК 4.2.2316-08 п.7.7 п.7.3	Питательные среды для бактериологических исследований	20.59		Сохранение жизнеспособности микроорганизмов	-
					Стабильность основных биологических свойств	-
142	ФЦ / 4022 от 24.12.2004 п.11	Почва			Шигеллы	не обнаружено/ обнаружено
143	МР3.1.2.0072-13 (И МЗ СССР 1984) МУК 4.2.1887-04	Биоматериал			Bordetella	не обнаружено/ обнаружено
					Род Streptococcus	не обнаружено/ обнаружено
					Род Enterococcus	не обнаружено/ обнаружено
					Haemophilus influenzae	не обнаружено/ обнаружено
					Род Moraxella	не обнаружено/ обнаружено
144	Приложение №3, приказ МЗ СССР №720				Род Staphylococcus	не обнаружено/ обнаружено
145	Приказ МЗ СССР №535 от 22.04.1985 п.2.2				Род Enterococcus	не обнаружено/ обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
	п.2.4				Род Haemophilus	не обнаружено/ обнаружено
	п.2.7				Род Pseudomonas	не обнаружено/ обнаружено
	МУК 4.2.1890-04				Чувствительность микроорганизмов к антибактериальным препаратам	-
	МУ 3.1.7.1189-03	Материал от людей			Антитела к бруцеллезному антигену	не обнаружено/ обнаружено
					Антитела к бруцеллезному антигену	не обнаружено/ обнаружено

Руководитель Испытательного лабораторного центра: _____ Э.Р.Абдрахманова

М.П.