



УТВЕРЖДЕНА ПРИКАЗОМ
от « 30 » августа 20 09 г.
№ ПК1-432

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц

РОСС RU.0001.513110

Экземпляр
РОСАККРЕДИТАЦИИ

Область аккредитации испытательного лабораторного центра
Северного филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»
наименование испытательной лаборатории (центра)

197227, Россия, г. Санкт – Петербург, Серебристый бульвар, дом 18, корпус 3, литер А
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 54662	Сыры, сырные массы и плавленые сыры, в т.ч. сырные соусы	-	0406	Массовая доля белка	(5,0-55,0) %

1	2	3	4	5	6	7
2.	ГОСТ Р 55503 п. 9.4	Рыба-сырец (свежая), охлажденная и мороженная; мороженое филе рыбы, рыбный фарш, кальмары, крабы, креветки, мясо мидий, варено-мороженые крабы, креветки и мясо мидий	-	0302-0304	Массовая доля общего фосфора	(0,8 – 20) г/кг
3.	ГОСТ 7636 п.2	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки	-	0302-0304	Подготовка проб	-
4.	ГОСТ 32008	Мясо, мясные и мясосодержащие продукты	-	0201-0210	Массовая доля азота	(0,01 - 100,0) %
5.	ГОСТ 34454	Молочная продукция (молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты, продукты, содержащие молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира)	-	0401	Массовая доля белка	(0,10 - 100,00) %
6.	МУ 5048-89 п.1.4	Продукция растениеводства	-	0701-0714, 0801-0813, 0901-0910, 1001-1008, 1201-1214	Подготовка проб	-
7.	МУ 5048-89 п.2				Массовая доля нитратов	(30 – 9188) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
8.	ГОСТ 34220 п.7.3	Соленые и квашенные овощи, изготовленные из свежих овощей с добавлением соли, приправ и пряностей, подвергнутые молочнокислому брожению с использованием заквасок или без них	-	0711	Посторонние примеси	Наличие/отсутствие
9.	ГОСТ 19792 п.7.3	Мед натуральный	-	0409	Внешний вид (консистенция)	Жидкий, частично или полностью закристаллизованный
					Аромат	Приятный, от слабого до сильного, без постороннего запаха
					Вкус	Сладкий, приятный, без постороннего привкуса
					Признаки брожения	Наличие/отсутствие
10.	ГОСТ 24556 п.2.4.3	Продукты переработки плодов и овощей	-	2001-2009	Массовая доля аскорбиновой кислоты	(0,001 - 0,24) %
11.	ГОСТ 26671	Продукты переработки плодов и овощей (кроме сушеных овощей и фруктов, солений и квашений), мясные и мясо-растительные консервы	-	2001-2009, 1602	Подготовка проб	-
12.	ГОСТ 10846	Зерно и продукты его переработки	-	1104	Содержание азота (белка)	(0,01 - 100) %
13.	М 04-10-2007	Пищевые продукты, продовольственное сырье и БАД	-	1600-2400	Витамин А в форме ретинола	(0,2-200) мг/л
					Витамин Е в форме α-токоферона	(1,0-100000) мг/л

1	2	3	4	5	6	7
14.	ГОСТ 26929	Пищевые сырье и продукты	-	1600-2400	Подготовка проб	-
15.	РД 52.04.186-89	Атмосферный воздух.	-	-	Отбор проб	-
16.	ГОСТ Р ИСО 16000-1-2007	Воздух замкнутых помещений	-	-	Отбор проб	-
17.	ГОСТ Р ИСО 16000-2-2007	Воздух замкнутых помещений	-	-	Отбор проб	-
18.	ГОСТ Р ИСО 16000-5-2007	Воздух замкнутых помещений	-	-	Отбор проб	-
19.	ГОСТ Р ИСО 16017-1-2007	Воздух атмосферный, рабочей зоны и замкнутых помещений	-	-	Отбор проб	-
20.	ГОСТ 23268.4	Лечебные, лечебно-столовые и природные столовые и питьевые минеральные воды	-	22011, 22019	Массовая концентрация сульфат-ионов	(1,0-24000) мг/дм ³
21.	ГОСТ Р 57162	Вода питьевая (в том числе расфасованная в емкости), природная (поверхностная и подземная) и сточная (в том числе очищенная). Атмосферные осадки. Морские воды, минеральные воды (после разбавления).	-	22011, 22019	Алюминий	от 0,01 до 10 мг/дм ³
					Барий	от 0,01 до 20 мг/дм ³
					Бериллий	от 0,0001 до 0,2 мг/дм ³
					Железо	от 0,04 до 25 мг/дм ³
					Кадмий	от 0,0001 до 5 мг/дм ³
					Кобальт	от 0,002 до 5 мг/дм ³
					Марганец	от 0,001 до 5 мг/дм ³
					Медь	от 0,001 до 5 мг/дм ³
					Молибден	от 0,001 до 20 мг/дм ³
					Мышьяк	от 0,005 до 5 мг/дм ³
					Никель	от 0,005 до 5 мг/дм ³
					Свинец	от 0,002 до 5 мг/дм ³
					Селен	от 0,002 до 5 мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
					Серебро	от 0,0005 до 5 мг/дм ³
					Сурьма	от 0,005 до 10 мг/дм ³
					Хром	от 0,002 до 10 мг/дм ³
					Цинк	от 0,001 до 50 мг/дм ³
22.	МУ 4.1.001-15	Дезинфицирующие средства (сухие препараты, концентраты, рабочие растворы)	-	-	Четвертичные аммонийные соединения ЧАС (массовая доля)	(0,0045-50,0) %
23.	МУ 4.1.005-17	Дезинфицирующие средства (сухие препараты, концентраты, рабочие растворы)	-	-	Активный хлор (массовая доля)	(0,005-75,0) %
24.	ГОСТ 31956 (метод Б)	Природная (поверхностная и подземная) вода, питьевая вода, в том числе расфасованная в емкость, и сточная вода	-	22011, 22019	Содержание хрома VI	(0,05-3) мг/дм ³
25.	ГОСТ 26809.1 п.6	Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты	-	0401	Подготовка проб	-
26.	ГОСТ 26809.2 п.5.3.25	Масло (топленое и сливочное, кроме сухого), масляная паста из коровьего молока, молочный жир, сливочно-растительные смеси, сырные массы, сырные продукты, плавленые сыры, плавленые сырные продукты	-	0405	Подготовка проб	-
27.	ГОСТ 29248	Сухие молочные консервы	-	0190	Массовая доля лактозы	(0,02-100) %

1	2	3	4	5	6	7
	п. 5					
28.	ГФ ОФС. 1.2.4.0002-18 п.12.1	Вода для инъекций до стерилизации	-	-	Общее число аэробных микроорганизмов (бактерий и грибов) E.coli КОЕ в 100мл	(0-10) КОЕ в 100мл обнаружено/не обнаружено
					Staphylococcus aureus КОЕ в 100мл	обнаружено/не обнаружено
					Pseudomonas aeruginosa КОЕ в 100мл	обнаружено/не обнаружено
29.	ГФ ФС. 2.2.0020-18	Нефасованная вода очищенная, получаемая из воды питьевой методами дистилляции, ионного обмена, обратного осмоса, комбинацией этих методов или другим способом, и предназначенную для производства или изготовления лекарственных средств.	-	-	Общее число аэробных микроорганизмов (бактерий и грибов) E.coli КОЕ в 100мл	(0-100) КОЕ в 1 мл обнаружено/не обнаружено
					Staphylococcus aureus КОЕ в 100мл	обнаружено/не обнаружено
					Pseudomonas aeruginosa КОЕ в 100мл	обнаружено/не обнаружено
30.	М 04-56-2009	Пищевые продукты, продовольственное сырье и БАД	-	1600-2400	Массовая доля витамина В2	(0,01-50,0) мг/100 г
31.	ГОСТ Р 55361 п.7.3	Молочный жир, масло (топленое и сливочное, кроме сухого), масляная паста из коровьего молока	-	0405	Температура	от 0 до +100 градусов С
32.	ГОСТ 32261 п. 7.5	Сливочное масло	-	0405	Термостойчивость	0,1-1,0 (хорошая/ удовлетворительная/ неудовлетворительная)
33.	ГОСТ 32915-2014	Молоко и молочная	-	0401	Массовая доля метиловых	

1	2	3	4	5	6	7
		продукция.			эфиров индивидуальных жирных кислот к их сумме:	
					C ₄₋₀ масляная	(0,01 -100) %
					C ₆₋₀ капроновая	(0,01 -100) %
					C ₈₋₀ каприловая	(0,01 -100) %
					C ₁₀₋₀ каприновая	(0,01 -100) %
					C ₁₀₋₁ деценовая	(0,01 -100) %
					C ₁₂₋₀ лауриновая	(0,01 -100) %
					C ₁₄₋₀ миристиновая	(0,01 -100) %
					C ₁₄₋₁ миристиновая(расчет по сумме изомеров)	(0,01 -100) %
					C ₁₆₋₀ пальмитиновая	(0,01 -100) %
					C ₁₆₋₁ пальмитиновая(расчет по сумме изомеров)	(0,01 -100) %
					C ₁₈₋₀ стеариновая	(0,01 -100) %
					C ₁₈₋₁ олеиновая(расчет по сумме изомеров)	(0,01 -100) %
					C ₁₈₋₂ линолевая (расчет по сумме изомеров)	(0,01 -100) %
					C ₁₈₋₃ линоленовая (расчет по сумме изомеров)	(0,01 -100) %
					C ₂₀₋₀ арахиновая	(0,01 -100) %
					C ₂₂₋₀ бегеновая	(0,01 -100) %
					Прочие	(0,01 -100) %
34.	ГОСТ 31663-2012	Масла растительные и жиры животные.	-	0405	Массовая доля метиловых эфиров индивидуальных жирных кислот к их сумме:	
					C ₄₋₀ масляная	(0,01 -100) %
					C ₆₋₀ капроновая	(0,01 -100) %
					C ₈₋₀ каприловая	(0,01 -100) %
					C ₁₀₋₀ каприновая	(0,01 -100) %
					C ₁₀₋₁ деценовая	(0,01 -100) %
					C ₁₂₋₀ лауриновая	(0,01 -100) %

1	2	3	4	5	6	7
					$C_{14:0}$ миристиновая	(0,01 -100) %
					$C_{14:1}$ миристолеиновая(расчет по сумме изомеров)	(0,01 -100) %
					$C_{16:0}$ пальмитиновая	(0,01 -100) %
					$C_{16:1}$ пальмитолеиновая(расчет по сумме изомеров)	(0,01 -100) %
					$C_{18:0}$ стеариновая	(0,01 -100) %
					$C_{18:1}$ олеиновая(расчет по сумме изомеров)	(0,01 -100) %
					$C_{18:2}$ линолевая (расчет по сумме изомеров)	(0,01 -100) %
					$C_{18:3}$ линоленовая (расчет по сумме изомеров)	(0,01 -100) %
					$C_{20:0}$ арахидиновая	(0,01 -100) %
					$C_{22:0}$ бегеновая	(0,01 -100) %
					Прочие	(0,01 -100) %
35.	ГОСТ 31665-2012	Масла растительные и жиры животные.	-	0405	Получение метиловых эфиров жирных кислот (пробоподготовка)	-
36.	ГОСТ 33823 п. 7.4	Быстрозамороженные фрукты (ягоды) целые и резаные	-	0810	Внешний вид в замороженном состоянии	Одного помологического сорта, зрелые, чистые, без повреждений/ смесь помологических сортов
					Цвет в замороженном состоянии	Однородный, свойственный данному виду/несвойственный
					Вкус и запах в размороженном состоянии	Свойственный данному виду фруктов (ягод), без посторонних привкуса и запаха/ несвойственный, с посторонним

1	2	3	4	5	6	7
					Консистенция в размороженном состоянии	Близкая к консистенции свежих фруктов (ягод)
37.	ГОСТ 33823 п.7.5				Посторонние примеси	Наличие/отсутствие
38.	ГОСТ 34325 п. 7.2.5	Свежие плоды сладкого стручкового перца ботанических сортов (<i>Capscium annuum L.</i>), поставляемые и реализуемые в свежем виде для потребления	-	0709	Внешний вид	Плоды целые, здоровые, чистые, свежие, без механических повреждений, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без излишней внешней влажности, с плодоножками
					Состояние плодов	Плоды плотные, способные выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения
					Запах и вкус	Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и/или привкуса. Некоторые ботанические сорта свежего сладкого перца могут быть жгучими на вкус

1	2	3	4	5	6	7
					Плоды, поврежденные сельскохозяйственными вредителями и зараженные болезнями, гнилых, увядших, подмороженных, с вырванной плодоножкой	Наличие/отсутствие
					Посторонние примеси	Наличие/отсутствие
39.	ГОСТ 4288 п. 2.3	Кулинарные изделия и полуфабрикаты из рубленого мяса (котлеты, битки, шницели, зразы, рулеты, бифштексы)	-	1602	Внешний вид	Внешний вид полуфабрикатов из рубленого мяса в сыром и жареном виде; внешний вид кулинарных изделий в горячем состоянии (температура изделия не ниже 65 °C)
					Запах	Ароматный, свойственный виду кулинарного изделия или полуфабриката/несвойств енный; с посторонним запахом
					Вкус	Вкус свойственный виду кулинарного изделия или полуфабриката/несвойств енный; с посторонним вкусом и привкусом

1	2	3	4	5	6	7
40.	ГОСТ Р 52253, п. 7.13	Масло из коровьего молока массовой долей молочного жира не менее 50,0% и масляную пасту из коровьего молока массовой долей молочного жира от 39,0% до 49,0%* включительно	-	0405	Фальсификация жировой фазы масла жирами немолочного происхождения	Фальсифицирован жирами немолочного происхождения/ не фальсифицирован жирами немолочного происхождения
41.	ГОСТ 32261, п. 7.17	Сливочное масло, изготавливаемое из коровьего молока и/или молочных продуктов и побочных продуктов переработки молока, предназначенное для непосредственного употребления в пищу, кулинарных целей и использования в других отраслях пищевой промышленности	-	0405	Фальсификация жировой фазы масла жирами немолочного происхождения	Фальсифицирован жирами немолочного происхождения/ не фальсифицирован жирами немолочного происхождения
42.	ГОСТ 32308	Мясо и мясные продукты	-	0201-0210	ГХЩ (α,β, γ-изомеры) ДДТ и метаболиты (ДДЭ, ДДД)	(0,005-5,0) мг/кг (0,005-5,0) мг/кг
43.	ГОСТ 8756.0 п.4	Консервированные пищевые продукты	-	2001-2009, 1602	Подготовка проб	-
44.	ГОСТ 34570	Свежие фрукты, овощи и продукты их переработки	-	0701-0714, 0803-0810, 2001-2009	Нитраты	(30-5000) мг/кг

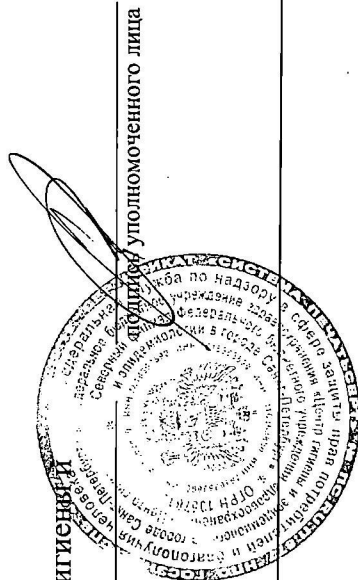
1	2	3	4	5	6	7
45.	ГОСТ 31467 п.б	Мясо птицы (тушки и их части, мясо птицы механической обвалки), пищевые субпродукты и полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы	-	0207	Подготовка проб	-

И.о. главного врача Северного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»

должность уполномоченного лица

В.С.Веселова

инициалы, фамилия уполномоченного лица





Руководитель экспертной группы

 А.В. Мартюшов

Члены экспертной группы

 О.Н. Баканов

 М.П. Васильева

 И.В. Гончарова