

ЭКЗЕМПЛЯР
РОСАККРЕДИТАЦИИ

М.П. Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации
ИИТВАК Л. Г.
инициалы, фамилия



Приложение
заявлению о сокращении области
аккредитации
от 15.03.2018 г.

21 МАР 2018

на 7 листах, лист 1

Область аккредитации испытательного лабораторного центра
филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Новосибирской области»
в Татарском районе

Места осуществления деятельности:

632122 Новосибирская область, г. Татарск, ул. Садовая, д. 109; 632201 Новосибирская область, р. п. Чаны, ул. Пионерская, д. 236

1. 632122 Новосибирская область, г. Татарск, ул. Садовая, 109

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испыта- ний), измерений	Наименование объекта	Код ОКПД 2 <*>	Код ТН ВЭД ЕАЭС <***>	Определяемая характе- ристика (показатель) <****>	Диапазон определения <*****>
1	2	3	4	5	6	7
Проведение медико-биологических испытаний						
1. Физико-химические методы						
1.	ГОСТ Р 51301-99	Продовольственное сырьё и пи- щевые продукты (мясные вклю- чая птицу, рыба переработанная и консервированная, молочные, овощи и фрукты, мука, масла и жиры животные, готовые блюда, соль, мучные и кондитерские изделия, пиво, разные пищевые продукты)	10.1 - 10.8 11.05.10.10 11.07.19 10.86.10.100 - 10.86.10.800	0201 - 0210 0301 - 0305 0401 - 0406 0701 - 0714 0801 - 0814 0901 - 0910 1101 - 1105 1201 - 1202 1206 - 1207 1501 - 1517 1601, 1602, 1604 1801 - 1806 1902, 1904, 1905 2001 - 2009 2105, 2106, 2203 2501 0091	свинец кадмий медь цинк	(0,004 - 10) мг/кг (0,001 - 50,0) мг/кг (0,002 - 30,0) мг/кг (0,01 - 400,0) мг/кг
2.	ГОСТ 27082-89	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.2	1604 20 1605	кислотность	(0,3 - 1,2) %

1	2	3	4	5	6	7
3.	ГОСТ 27839-88 п.9.2	Мука пшеничная	01.11.1 10.61.21	1001 19, 1001 99 1101 00	количество сырой клей- ковины	-
4.	ГОСТ 3626-73	Молоко и молочные продукты	10.5	0401 - 0406 2105	массовая доля влаги и сухих веществ	(0,5 – 99,0) %
5.	МУ №11-3/335 -09	Дезинфицирующие средства	-	-	массовая доля активного хлора	-
6.	ГОСТ 3626-73	Молоко и молочные продукты	10.5	0401 20	пастеризация (фосфота- за)	-
7.	ГОСТ Р 52970-2008 п.7.4 при- ложение А	Масло сливочное с вкусовыми наполнителями	10.51.3	0405 10	внешний вид и конси- стенция, цвет, вкус и запах	-
8.	ГОСТ 5897-90	Кондитерские изделия	10.71 10.72	1905	внешний вид, вкус и за- пах	-
9.	ГОСТ 7194-87	Картофель свежий	01.13.51	0701 90	внешний вид, наличие прилипшей земли (не корректно внесённый показатель)	-
10.	ГОСТ Р 52482-2005 п.5.4	Соль поваренная пищевая	10.84.3	2501 00 91	внешний вид, цвет, вкус и запах	-
11.	ГОСТ Р 55063-2012	Сыры и сыры плавленые	10.51.40	0406 10 – 0406 90	внешний вид, цвет теста, вкус и запах, рисунок	-
2. Бактериологический метод						
12.	ГОСТ Р 54085-2010	Пищевые продукты	10.1 10.5 10.2 10.7, 10.8 01.1 - 01.2 10.3, 10.8 10.4 11.0 10.8 10.86	1601 – 1602, 0201 - 0210 0401 – 0406, 2105 – 2106 0301-0306 170, 1806 1905, 0701-0713, 0812-0813 0901-0902, 1202,1214 2001-2009 1202,1214, 1501- 1506, 0201-0210 2203, 2105, 2501 0402-0407	Бактерии рода Shigella	не установлен
13.	ГОСТ 31981-2013	Молочные продукты	10.5	0401 20	Молочнокислые микро- организмы бифидобакте- рии	не установлен

1	2	3	4	5	6	7
14.	ГОСТ Р 52815-2007	Пищевые продукты	10.1 10.5 10.2 10.7, 10.8 01.2 - 01.2 10.3, 10.8 10.4 11.0 10.8 10.86	1601 – 1602 0201 - 0210 0401 – 0406 2105 – 2106 0301-0306 170, 1806 190, 0701-0713 0812-0813 0901-0902, 1202,1214 2001-2009 1202,1214, 1501- 1506, 0201-0210 2203, 2105, 2501 0402-0407	Staphylococcus aureus	не установлен
15.	ГОСТ Р 51331-99	Молочные продукты	10.5	0401 20	Молочнокислые микро- организмы бифидобакте- рии	не установлен
16.	ГОСТ Р 52711-2007	Соковая продукция Консервы	0701-0713, 0812-0813 0901-0902, 1202,1214 2001-2009	01.3 - 01.2 10.3, 10.8	Сульфитредуцирующие кlostридии	не установлен
17.	ГОСТ 52830-2007	Пищевые продукты	10.1 10.5 10.2 10.7, 10.8 01.4 - 01.2 10.3, 10.8 10.4 11.0 10.8 10.86	1601 – 1602 0201 - 0210 0401 – 0406 2105 – 2106 0301-0306 1704, 1806 1905, 0701-0713, 0812-0813 0901-0902, 1202,1214 2001-2009 1202,1214, 1501- 1506, 0201-0210 2203, 2105, 2501 0402-0407	E. Coli	не установлен
18.	МУК 4.2.577-96	Молочные продукты для детско- го питания	10.5	0401 20	Сульфитредуцирующие кlostридии	не установлен

1	2	3	4	5	6	7
19.	ГОСТ Р 53944-2010	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы.	10.89.19	0408	Бактерии рода Salmonella	не установлен
20.	ГОСТ 10444.8-88	Пищевые продукты	10.1 10.5 10.2 10.7, 10.8 01.5 - 01.2 10.3, 10.8 10.4 11.0 10.8 10.86	1601 – 1602 0201 - 0210 0401 – 0406 2105 – 2106 0301-0306 1704, 1806 1905, 0701-0713, 0812-0813 0901-0902, 1202,1214 2001-2009 1202,1214, 1501- 1506, 0201-0210 2203 2105, 2501 0402-0407	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, мезофильные клостридии. Неспорообразующие микроорганизмы, в т. ч. Молочнокислые и плесневые грибы, и дрожжи. не корректно внесенный показатель	не установлен
21.	ГОСТ 10444.8-2013	Пищевые продукты	10.1 10.5 10.2 10.7, 10.8 01.6 - 01.2 10.3, 10.8 10.4 11.0 10.8 10.86	1601 – 1602 0201 - 0210 0401 – 0406 2105 – 2106 0301-0306 1704, 1806 1905, 0701-0713, 0812-0813 0901-0902, 1202,1214 2001-2009 1202,1214, 1501- 1506, 0201-0210 2203 2105, 2501 0402-0407	Bacillus cereus	не установлен
22.	ГОСТ 10444.11.-89	Пищевые и кисломолочные продукты	10.5	0401 20	Неспорообразующие микроорганизмы, в т. ч. молочнокислые.	не установлен

1	2	3	4	5	6	7
23.	ГОСТ 10444.12-88	Пищевые продукты	10.1 10.5 10.2 10.7, 10.8 01.7 - 01.2 10.3, 10.8 10.4 11.0 10.8 10.86	1601 – 1602 0201 - 0210 0401 – 0406 2105 – 2106 0301-0306 1704, 1806 1905, 0701-0713, 0812-0813 0901-0902, 1202,1214 2001-2009 1202,1214, 1501- 1506, 0201-0210 2203 2105, 2501 0402-0407	Неспорообразующие микроорганизмы, в т. ч. молочнокислые.	не установлен
24.	ГОСТ Р 54005-2010	Пищевые продукты	10.1 10.5 10.2 10.7, 10.8 01.8 - 01.2 10.3, 10.8 10.4 11.0 10.8 10.86	1601 – 1602 0201 - 0210 0401 – 0406 2105 – 2106 0301-0306 1704, 1806 1905, 0701-0713, 0812-0813 0901-0902, 1202,1214 2001-2009 1202,1214, 1501- 1506, 0201-0210 2203, 2105, 2501 0402-0407	Enterobacteriaceae	не установлен
25.	МУ 2.1.5.800-99	Сточная вода	-	-	Сульфитредуцирующие клубридии не корректно внесенный показатель	не установлен
26.	МУ 4.2.2723-10	Биологический материал	-	-	Бактерии рода Salmonella	не установлен
27.	МУ 2.1.1057-01	Вода питьевая	36.00.1	2201	Колифаги не корректно внесенный показатель	не установлен
28.	MP M3 СССР №3923-85	Биологический материал	-	-	P. aeruginos	не установлен

1	2	3	4	5	6	7
29.	МР Москва, 1986	Биологический материал	-	-	Микробы рода псевдомонас (Pseudomonas)	не установлен
30.	МР Москва, 1988	Биологический материал	-	-	Микробы семейства стрептококковых	не установлен
31.	МР № 28-6/31 Москва, 1988	Биологический материал	-	-	Коринебактерии (не корректно внесенный показатель)	не установлен
32.	Инструкция ВНИМИ от 10.01.93 г. Москва	Смывы с поверхностей	-	-	БГКП	не установлен
3. Физический метод измерения электромагнитных излучений						
33.	СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03	Рабочее место пользователей компьютеров	-	-	напряжённость магнитного поля	(0,08 - 1,0) мкТл (8 - 100) нТл
					напряжённость электрического поля	(8 - 100) В/м (0,8 - 10,0) В/м
					напряжённость электростатического поля	(2 - 199,9) кВ/м
34.	МУ 2.2.706-98/МУ ОТ РМ 01-98	Жилые и общественные здания и помещения. Территория жилой застройки. Рабочее место, производственная зона.	-	-	искусственная освещённость	(10 - 200000) лк
					коэффициент естественной освещённости (КЕО)	(1 - 100) %
35.	ГОСТ 12.1.050-86	Рабочие места, производственная зона	-	-	шум	(10 - 140) дБ

2.632201 Новосибирская область, р. п. Чаны, ул. Пионерская 236

№ 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
Проведение медико-биологических испытаний						
Физико-химические методы						
1.	ГОСТ Р 51301-99	Продовольственное сырьё и пищевые продукты (мясные включая птицу, рыба переработанная и консервированная, молочные, овощи и фрукты, мука, масла и жиры животные, готовые блюда, соль, мучные и кондитерские	10.1 - 10.8	0201 - 0210	свинец	(0,004 - 10) мг/кг
			11.05.10.10	0301 - 0305	кадмий	(0,001 - 50,0) мг/кг
			11.07.19	0401 - 0406	медь	(0,002 - 30,0) мг/кг
			10.86.10.100	0701 - 0714	цинк	(0,01 - 400,0) мг/кг
			10.86.10.800	0801 - 0814 0901 - 0910 1101 - 1105		

1	2	3	4	5	6	7
		изделия, пиво, разные пищевые продукты)		1201 -1202 1206 – 1207 1501 – 1517 1601, 1602, 1604 1801 – 1806 1902, 1904, 1905 2001 – 2009 2105, 2106, 2203 2501 0091		
2.	ГОСТ 27082-89	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.2	1604 20 1605	кислотность	(0,3 – 1,2) %
3.	ГОСТ 27839-88 п.9.2	Мука пшеничная	01.11.1 10.61.21	1001 19, 1001 99 1101 00	количество сырой клейковины	-
4.	ГОСТ 3626-73	Молоко и молочные продукты	10.5	0401 - 0406 2105	массовая доля влаги и сухих веществ	(0,5 – 99,0) %
5.	МУ №11-3/335 -09	Дезинфицирующие средства	-	-	массовая доля активного хлора	-
6.	ГОСТ 3626-73	Молоко и молочные продукты	10.5	0401 20	пастеризация (фосфата)	-
7.	ГОСТ Р 52970-2008 п.7.4 приложение А	Масло сливочное с вкусовыми наполнителями	10.51.3	0405 10	внешний вид и консистенция, цвет, вкус и запах	-
8.	ГОСТ 5897-90	Кондитерские изделия	10.71 10.72	1905	внешний вид, вкус и запах	-
9.	ГОСТ 7194-87	Картофель свежий	01.13.51	0701 90	внешний вид, наличие прилипшей земли (не корректно внесенный показатель)	-
10.	ГОСТ Р 52482-2005 п.5.4	Соль поваренная пищевая	10.84.3	2501 00 91	внешний вид, цвет, вкус и запах	-
11.	ГОСТ Р 55063-2012	Сыры и сыры плавленые	10.51.40	0406 10 – 0406 90	внешний вид, цвет теста, вкус и запах, рисунок	-



Главный врач филиала
Руководитель ИШ

[Signature]

О.С. Катунина