

3 КЗЕМПЛЯР
РОСАККРЕДИТАЦИИ

Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации



КАЛАГОВ К.Э.

инициалы, фамилия

Приложение к заявлению о сокращении области
аккредитации
№ _____ от « _____ » _____ 20 ____ г.
на 8 листах, лист 1

**Область аккредитации Испытательного Лабораторного Центра
Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Удмуртской Республике» в городе Воткинске**

Юридический адрес: 426033, Удмуртская Республика, город Ижевск, ул.Кирова, 46

Адрес места осуществления деятельности: 427433, Удмуртская Республика, город Воткинск, ул.Свердлова, 11, Литер А,А1,Б,Б1

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений	Наименование объекта	Код ОКПД2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
1	ГОСТ 32149 пункты: 9	Пищевые продукты переработки яиц, сельскохозяйственной птицы	из 01.47	из 04	Патогенная микрофлора, в т.ч. сальмонеллы	-
11	Staphylococcus aureus				-	
10	Бактерии родов Proteus, Morganella, Providencia				-	
7	Количество мезофильных аэробных и факультативно-				-	

1	2	3	4	5	6	7
	8				анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) Бактерии группы кишечной палочки	-
2	ГОСТ 31468 Пункт:8	Мясо птицы и продукты его переработки	из 10.12,10.13.	из 02	Патогенные в т. ч. сальмонеллы не определен	-
3	ГОСТ Р 50455 (ИСО 3565-75) Пункт:9	Мясо и мясопродукты	из 10.13.,10.11.	из 02, 05, 16	Патогенная микрофлора, в т.ч.сальмонеллы	-
4	ГОСТ Р 54674 Пункт:9	Мясо птицы и продукты его переработки	из 10.12	из 02	Staphylococcus aureus	-
5	ГОСТ 7702.2.7 Пункт:8	Мясо птицы и продукты его переработки	из 10.12	из 02	Бактерии рода Proteus	-
6	ГОСТ 26972 Пункты: 4.2	Продукция, предназначенная для детей и подростков (зерно риса, овса, гречихи и вырабатываемая из него крупу, муку, толокно, используемые для производства продуктов детского питания)	из 10.86	из 10,11	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	-
	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)				-	
	Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы				-	
7	ГОСТ Р 50396.1 Пункт 7	Мясо птицы и продукты его переработки	из10.12	из 02	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	-
8	ГОСТ 26968 Пункты 4.1	Сахар	из 10.81.	из 17	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	-
	4.2				Плесени, дрожжи	-
9	ГОСТ 30706 Пункт 6	Продукция детского питания на молочной основе	из 10.86.,10.100	из 04	Плесени, дрожжи	-

1	2	3	4	5	6	7
10	ГОСТ 7702.2.6 Пункт 8	Мясо птицы и продукты его переработки	из 10.12	из 02	Сульфитредуцирующие клостридии	-
11	ГОСТ Р 50454 (ИСО 3811-79) Пункт 8	Мясо и мясопродукты	из 10	из 21, 16	E. coli	-
12	МУК 4.2.577-96 Пункт 3	Продукция детского питания	из 10.86	из 04	Отбор проб	-
	Пункт 7.4				Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	-
	Пункт 7.5				Staphylococcus aureus	-
	Пункт 7.2				Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	-
	Пункт 7.1				Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	-
	Пункт 7.8				Дрожжи и плесени	-
	Пункт 7.6				Энтерококки	-
	Пункт 7.3				E.coli	-
	Пункт 7.7				V. cereus	-
	Пункт 7.9				Ацидофильные бактерии	-
	Пункт 7.10				Бифидобактерии	-
	Пункт 7.12				Промышленная стерильность	-
13	МУК 4.2.1122-02 Пункт 5	Пищевая продукция, в том числе, продовольственное (пищевое) сырье	из 10	из 02, 03, 04,16, 21	Отбор проб	-
	Пункт 6				L. monocytogenes	-
14	МУК 4.2.2870-11 Пункт:5.2.3.2	Вода открытых водоемов	из 36.00.	-	Vibrio cholera	-
15	МУ 3.1.1.2438-09 пункт 3	Смывы с поверхностей, пищевые продукты	из 10	-	Yersinia enterocolitica	-
16	МУ МЗ СССР №3182-84 Пункты 2; 3.5, 4.2,4.4	Воздушная среда	из 71.21	-	Отбор проб	-
	Пункт 3.5				Общее количество микроорганизмов (ОМЧ)	-
	Пункт 3.5				Staphylococcus aureus	-

1	2	3	4	5	6	7
	Пункт 4.3, 3.1	Смывы с поверхностей, аптечной посуды	-	-	Бактерии группы кишечной палочки	-
	Пункт 4.4				Staphylococcus aureus	-
	Пункт 3.4.2				Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	-
	пункт 5.1				Бактерии рода Pseudomonas	-
17	МУ 2.1.4.1184-03 Приложение 8	Вода питьевая, расфасованная в ёмкости	из 11.07.	-	Глюкозоположительные колиформные бактерии	-
	Приложение 10				Колифаги	-
	Приложение 9				Бактерии рода Pseudomonas	-
	Приложение 7				Общее число микроорганизмов	-
18	ГОСТ 1936 п.2	Чай.	из 10.83	из 09	Отбор проб	-
19	ГОСТ Р 55885 п.9	Перец сладкий свежий	из 01.13	из 07	Отбор проб	-
20	ГОСТ Р 53596 п.9	Плоды citrusовых культур для употребления в свежем виде	из 01.23	из 08	Отбор проб	-
21	ГОСТ 3351 п.2, п. 3, п. 5	Вода питьевая.	из 36.00.	из 22	Мутность по формазину	(1,0-8,0) ЕМФ
					Запах при T= 20 C	(0-5) баллов
					При нагревании до T=60 C	(0-5) баллов
					Привкус	(0-5) баллов
22	ГОСТ 33045 метод А, п.5;	Вода питьевая. Вода питьевая, расфасованная в емкости. Вода природная (поверхностная и подземная). Вода сточная.	из 36.00.	из 22	Аммиак	(0,1 – 3,0) мг/дм ³
23	ГОСТ 4011 (п.2)	Вода питьевая.	из 36.00.	из 22	Железо общее	(0,10 – 2,00) мг/дм ³
24	ГОСТ 4386 (вариант Б, п.2)	Вода питьевая.	из 36.00.	из 22	Фториды	(0,04 – 0,60) мг/дм ³
25	ПНД Ф 14.1:2:3:4.245-2007	Вода питьевая. Вода поверхностная. Вода подземных пресных и сточных вод.	из 36.00.	из 22	Щелочность	(0,005 – 10) ммоль/дм ³ (мг-экв/дм ³)
26	РД 52.24.496-2005 (п.9.2)	Вода поверхностная.	из 36.00.	из 22	Запах при T= 20 C При нагревании до T=60 C	(0-5) баллов

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

27	МУК 3.2.988-00 п.3.3, п.3.4	Земноводные и пресмыкающиеся, беспозвоночные	из 03	из 03		
28	МУК 4.2.3016-12 п.6.3, п.7.4, п.7.6, п.8.2	Свежие и свежемороженые овощи, столовая зелень, фрукты, ягоды, свежевыжатые соки	из 01.11.,01.13,10. 39	из 07, кроме 0711,0712,071 3		
29	МУК 4.2.2661-10 п. 4.3, п.4.4, п.10.3, п.11, п.15.2, п.15.3, п.15.5, п.15.6	Почва, донные отложения и осадок сточных вод;	-	-		
		Смывы с поверхностей	-	-		
30	МУК 4.2.2314-08 п.5.1.1, п.5.2, п.5.3	Питьевая вода, в т.ч. питьевая вода, расфасованная в емкости	-	-		
		Вода плавательных бассейнов	-	-		
31	ГОСТ 8756.13 (п.3)	Флодоовощная продукция	из 10.32	из 07	Сахар	(3 – 80)%
32	ГОСТ 32189 п.5.4-п.5.8, п.5.10, п.5.20	Маргарины	из 10.42	из 1517	Отбор проб	-
					влага	-
					Поваренная соль	(0 - 1,5)%
					Кислотность	(0,5 – 3,0)°К
33	ГОСТ 31964, п.5, п.6, п 7.1, п.7.2, п.7.4- п.7.8	Макаронные изделия	из 10.73	из 19	Влажность	-
					Зола, нерастворимая в 10% растворе HCl	-
					Массовая доля золы	-
					Сухое вещество перешедшее в варочную воду	-
					Кислотность	-

1	2	3	4	5	6	7
					Цвет и форма, запах и вкус	-
					Цвет и форма	-
					Сохранность формы сваренных макаронных изделий	-
					Отбор проб	-
34	ГОСТ 31762 п.4 (отбор проб), п.4.2, п.4.3, п.4.7-расчетный, п.4.8, п.4.13	Майонезы и соусы майонезные	из 10.84	из 21	Влага и сухой обезжиренный остаток	(1,0 - 95,0)%
					Кислотность	-
					Жир	(5,0 - 80,0)%
					Жир	(5 - 95,0) %
					Консистенция, внешний вид, цвет, запах, вкус.	-
					Отбор проб	-
35	ГОСТ 30648.3 (п.4)	Молочные продукты детского питания	из 10.86	из 04	Влага	-
36	ГОСТ 28561 (п.2)	Продукты переработки плодов и овощей	из 10.3	из 07	Сухие вещества и влага	-
37	ГОСТ 9404 (п.2-п.5)	Мука	из 10.61	из 11	Массовая доля влаги	-
38	ГОСТ 30305.1 (п.4)	Сгущенное молоко	из 10.5	из 04	Влага	-
39	ГОСТ 8756.21 (п.2)	Продукты переработки плодов и овощей	из 10.3	из 07	Жир	-
40	ГОСТ 30648.4 (п.4)	Молочные продукты детское питание	из 10.86	из 04	Кислотность	-
41	ГОСТ ISO 750 (п.2-4, 6-10)	Продукты переработки плодов и овощей.	из 10.3	из 07	Титруемая кислотность	-
42	ГОСТ 26186 (п.3)	Продукты плодов и овощей, консервы мясные	из 10.3	из 07	Хлориды	-
43	ГОСТ 27493 (п.2-4)	Мука	из 10.61	из 11	Кислотность	-
44	ГОСТ Р 50457 (п.4-6)	Жиры и масла растительные	из 10.41	из 15	Кислотное число	-
45	ГОСТ 30648.1 (п.4)	Молочные продукты для детского питания	из 10.86	из 04	Жир	-
46	ГОСТ 20235.0	Мясо кроликов	из 10.11	из 02	Запах, прозрачность и аромат	-

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

	(п.2)				бульона, консистенция и состояния мышц на разрезе, внешний вид и цвета поверхности тушки, подкожной и внутренней жировой ткани, серозной оболочки грудобрюшной полости, состояния и вида кожи, температуры мяса кролика, массы	
47	ГОСТ Р 53437 (п.7.5)	Сыры сулугуни и слоистый	из 10.51	из 04	Внешний вид, цвет теста, вкус и запах, консистенция, рисунок	-
48	ГОСТ 30648.6 (п.4-6)	Продукты молочные для детского питания	из 10.86	из 04	Индекс растворимости	-
49	МУК 4.3.2812-10 п. 4.2	Рабочее место	-	-	Естественная освещенность	(10-200000) лк
					Коэффициент естественной освещенности (КЕО)	(0,1 – 100) %
50	ГОСТ 24940 п. 6.2, 7.2	Помещения зданий и сооружений и на рабочих местах	-	-	Естественная освещенность	(10-200000) лк
					Коэффициент естественной освещенности (КЕО)	(0,1 – 100) %
51	МУ 1844-78 п. 5, 6	Рабочее место	-	-	Уровень звука и уровни звукового давления в октавных полосах	(22-140) дБА (частотный диапазон (25-20000) Гц)
					Эквивалентный уровень звука и максимальный уровень звука	(22-140) дБА (частотный диапазон (25-20000) Гц)
52	ГОСТ 20444 п. 6, 7.1, 8, 9	Улицы, автомобильные дороги	-	-	Эквивалентный уровень звука и максимальный уровень звука	(20-140) дБА (частотный диапазон (25-20000) Гц)
					Эквивалентный уровень звукового давления и эквивалентные уровни звукового давления в октавных полосах	(20-140) дБА (частотный диапазон (1,6-315) Гц)
53	ГОСТ 31191.2 п. 4	Жилые и общественные здания	-	-	Средние квадратические значения виброускорения в октавных полосах, скорректированное и эквивалентное скорректированное значения виброускорения	(41-180) дБ (частотный диапазон (0,5-160) Гц)

1	2	3	4	5	6	7
54	СанПиН 2.2.4.3359-16 п. 10.3	рабочее место	-	-	Естественная освещенность	(10-200000) лк
					Коэффициент естественной освещенности (КЕО)	(0,1 – 100) %
55	ГОСТ 10852 п.2	Семена маслиничные	из 01.11	из 12	Отбор проб	-
56	ГОСТ 33540 п.6	Морковь столовая свежая для промышленной переработки	из 01.13	из 07	Отбор проб	-
57	ГОСТ 33494 п.6	Капуста белокочанная свежая для промышленной переработки	из 01.13	из 07	Отбор проб	-

Руководитель Испытательного Лабораторного Центра

Р.И. Кречун

Р.И. Кречун

