

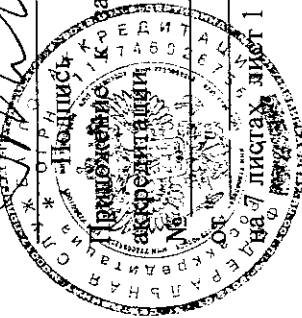
руководитель (заместитель руководителя)  
Федеральной службы по аккредитации

МП

ДИТБАК А Г

инициалы, фамилия

заявлению о сокращении области



20 г.

на 7 листах, лист 1

**Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)**

Испытательный лабораторный центр Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области» (филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области в Канавинском, Московском, Сормовском районах города Нижнего Новгорода, городского округа город Бор»)

наименование испытательной лаборатории (центра)

606440, Нижегородская область, город Бор, ул. Плеханова, дом 1, пом.П5

адрес места осуществления деятельности

N 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 51944-2002 ГОСТ 20235.0-74 ГОСТ 9959-91 ГОСТ Р 51479-99 ГОСТ 9959-91 ГОСТ 7269-79  ГОСТ 20235.0-74 ГОСТ 9959-91 ГОСТ 20235.0-74	Мясо и мясопродукты; птица, яйца и продукты их переработки			внешний вид  массовая доля влаги цвет состояние мышц на разрезе состояние сухожилий консистенция вид на разрезе прозрачность и аромат бульона	-  - - - - - - -

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ 23392-78 ГОСТ 20235.0-74 ГОСТ 20235.1-74 ГОСТ 7269-79 ГОСТ 31476-2012 ГОСТ Р 51944-2002 ГОСТ 32951-2014 ГОСТ 31476-2012 ГОСТ 20235.2 - 74				свежесть мяса  толщина шпика температура температура масса туши E.coli бактерии рода Salmonella	- - от -35 <sup>0</sup> С до +45 <sup>0</sup> С от -30 <sup>0</sup> С до +120 <sup>0</sup> С - - - -
	ГОСТ 24066-80 ГОСТ 32939-2014 ГОСТ 24065-80 ГОСТ 31502 МУК 4.2.026-95 ГОСТ 23454-2016  ГОСТ 32925-2014  ГОСТ 32926-2014 ГОСТ 32928-2014	<b>Молоко и молочные продукты</b>			наличие аммиака  сода антибиотики ингибирующие вещества в молоке молочнокислые микроорганизмы дрожжи молочнокислые микроорганизмы молочнокислые микроорганизмы	(0,01-8) г/дм <sup>3</sup> - - - - - (10x10 <sup>6</sup> ) КОЕ/г (см <sup>3</sup> ) (10x10 <sup>3</sup> ) КОЕ/г (см <sup>3</sup> ) (10x10 <sup>6</sup> ) КОЕ/г (см <sup>3</sup> ) (10x10 <sup>6</sup> ) КОЕ/г (см <sup>3</sup> )
	ГОСТ 7630-96 ГОСТ 31421-2010 ГОСТ 26185-84 ГОСТ Р 51495-99  ГОСТ 32157-2013 ГОСТ 26185-84	<b>Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них</b>			внешний вид внешний вид цвет консистенция наличие посторонних примесей, костей массовая доля отстоя в масле массовая доля золы	- - - - - - - (0,5-5,0) %

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ 26185-84				массовая доля посторонних примесей	-
	ГОСТ 5897-90	<b>Сахар и кондитерские изделия</b>			массовая доля какао-продуктов	-
	ГОСТ 12575-2001				массовая доля сахара	(5-60) %
	ГОСТ 19792-2001				массовая доля сахара	(55-90) %
	ГОСТ 13586.4-83				зараженность вредителями	-
	МУК 4.2.1479-03				(насекомые, клещи)	
	ГОСТ 26312.3-84					
	ГОСТ 27559-87					
	ГОСТ 13340.2-77					
	ГОСТ Р 54031-2010	<b>Флодоовощная продукция</b>			наличие живых вредителей	-
	ГОСТ 16830-71				наличие посторонних примесей	-
	ГОСТ 16831-71				нитраты	(3,5-30000) мг/кг
	ГОСТ32288-2013				внешний вид	-
	ГОСТ28875-90				консистенция	-
	ГОСТ 16832-71				внешний вид	-
	ГОСТ 16833-2014				цвет	-
	ГОСТ 29270-95				посторонние включения	-
	ГОСТ 1721-85					
	ГОСТ 1722-85					
	ГОСТ 1723-86					
	ГОСТ 1725-85					
	ГОСТ 1724-85					
	ГОСТ 1726-85					
	ГОСТ 4427-82					
	ГОСТ 4429-82					
	ГОСТ Р 55909-2013					
	ГОСТ 27572-87					
	ГОСТ 5312-2014					
	ГОСТ 7176-85					
	ГОСТ 7177-80					
	ГОСТ 7178-85					

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ 7194-81 ГОСТ 7977-87 ГОСТ Р 55885-2013 ГОСТ 16270-70 ГОСТ Р 54647-2011 ГОСТ 6014-68 ГОСТ 6828-89 ГОСТ 6829-89 ГОСТ 6830-89 ГОСТ 21713-76 ГОСТ 21714-76 ГОСТ 21715-2013					
	ГОСТ 13586.4-83 МУК 4.2.1479-03 ГОСТ 26312.3-84 ГОСТ 27559-87	Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия			зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	-
	ГОСТ 3351-74	Вода питьевая			привкус	(0-5) баллов
	ГОСТ 5481-2014	Масличное сырье и жировые продукты			массовая доля нежировых примесей	-
	ГОСТ Р 50456-92				массовая доля влаги и летучих веществ	-
	ГОСТ 15113.2-77	Продукты общественного питания, пряности, приправы, продукты пищевые			зараженность вредителями хлебных запасов	-
	МУ 4945-88 МУ №1-5 №1611-77	Сварочные аэрозоли			кремния диоксид корунд белый (алюминия)	(0,5-12,5) мг/м <sup>3</sup> (0,04-1,0) мг/м <sup>3</sup>
	ГОСТ 12.1.014	Индикаторные трубки			-акролеин ацетон	(0,1-1) мг/м <sup>3</sup> (100-1000) мг/м <sup>3</sup>
	СП МЗ СССР №4105-86 от 1987г.	Картон и бумага, предназначенные	-	-	<b>Бактериологические показатели:</b>	

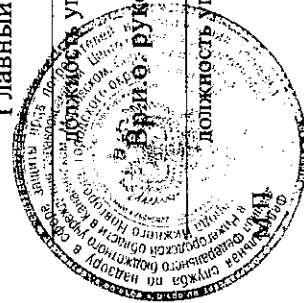
1	2	3	4	5	6	7
		для упаковки сухих пищевых продуктов			ОМЧ в смыве со 100см <sup>2</sup>	(10 <sup>1</sup> -3x10 <sup>2</sup> ) КОЕ/г (см <sup>2</sup> )
ГФ РФ XII. Часть I ОФС 42-0061-07		Изделия медицинского назначения, опер поле, руки мед. персонала, кожа локтевых сгибов доноров лекарственных препаратов, субстанции и вспомогательные вещества, смывы с эндоскопов и инструментов к ним, тара и упаковка для лекарственных средств, смывы с поверхностей, дистиллированная вода, растворы глюкозы, физиологический раствор			пирогенность	-
МУК 4.2.734-99		Воздух ЛПУ и замкнутых помещений			гемолитический стафилококк E. coli плесневые грибы и дрожжи другие микроорганизмы	- - - -
МУ МЗ СССР № 143-9/316-17 от 11.09.89г.		Лечебная грязь, почва, иловые осадки используемые в качестве удобрений, биогумус, осадки сточных вод			общее микробное число титр ЛКП титр клостридий Pseudomonas aeruginosa S. aureus	- - - -
МР МЗ и СРРФ №11-3/8-09 от 11.05.2004 г.		Смывы с объектов внешней среды			бактерии рода Yersinia	-

1	2	3	4	5	6	7
	MP 2.3.2.2327-08				КМАФАнМ	-
	МУ 3.1.1.2438-09				БКПП	-
	Приказ №231 от 09.06.2003	Биологический материал			иерсинии	-
	MP MЗ СССР №10-11/31 от 14.04.86				неферментирующие грамотрицательные микроорганизмы	-
	МУК МЗ и СЗП MP 4.2.011-12	Готовые питательные среды			контроль питательных сред	-
	ГОСТ Р ISO 11133-2					
	ГОСТ Р EN 12322					
	ГОСТ Р ISO11133-1-2011					
	МУ 2.1-5.1183-03	Вода техническая			общие колиформные бактерии	-
					термотолерантные колиформные бактерии	-
					колифаги	-
	МУК 4.2.2870-11	Вода поверхностных водоёмов для рекреационного водопользования и вода акваторий			холерный вибрион	-
	ГОСТ 54640-11	Сахар			отбор проб	-
	ГОСТ 12.1.003	Рабочие места			уровни звука	11-139 дБ
	MP 4.3.0008-10	промышленных объектов, автотранспорта, электротранспорта производственная зона			эквивалентные максимальные	
					уровни звукового давления в октавных полосах частот	
	ГОСТ 12.1.012	Рабочие места			спектральная характеристика	52-175 дБ
	ГОСТ 31417	промышленных объектов, автотранспорта, электротранспорта			вибрации (локальная, общая)	

1	2	3	4	5	6	7
		производственная зона			корректированное значение локальной и общей вибрации	
СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 СанПиН 2.2.2/2.4.2620-10	Рабочие места пользователей ПЭВМ				уровни электромагнитного поля от ПЭВМ напряженность электрического поля	(0,5-100) кВ/м
ГОСТ 12.1.045	Производственная среда				плотность магнитного потока напряженность электростатического поля	2 нТл-6,25 мТл (0,3-1000) кВ/м
СанПиН 2.2.4.1191-03 ГОСТ 12.1.002 СанПиН 2.1.2.2645-10 ГН 2.1.8/2.2.4.2262-07 ГОСТ Р 54944	Производственная среда Жилые и общественные здания Рабочие места промышленных объектов, автотранспорта, электротранспорта производственная зона помещения жилых и общественных зданий ЛПУ, аптек				напряженность электрического и магнитного поля 50Гц искусственное освещение коэффициент естественной освещенности (КЕО)	190 мВ/м-100,0 кВ/м 1,71 мА/м-5,0 кА/м (0,1-10) %

Главный врач филиала

И.И.Куртина



подпись уполномоченного лица

подпись уполномоченного лица

инициалы, фамилия уполномоченного лица

Врач-руководитель ИЛЦ

О.В.Седова

подпись уполномоченного лица

подпись уполномоченного лица

инициалы, фамилия уполномоченного лица