



Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации

КАЛАГОВ К.Э.

инициалы, фамилия

Подпись
Приложение к заявлению о сокращении
области аккредитации

27 ИЮЛ 2018

от «___» _____ 20__ г.

на 11 листах, лист 1

ЭКЗЕМПЛЯР
РОСАККРЕДИТАЦИИ

Область аккредитации
испытательной лаборатории (центра)
филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Удмуртской Республике» в городе Можге
427790 Удмуртская республика, город Можга, улица Ленина, 8

№ п/п	Документы, устанавливаю- щие 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	ПНД Ф 14.1:2.1-95	вода природная и сточная			Аммоний-ион	0,05-4 мг/дм ³
2	ГОСТ 3351, п. 5	Питьевая вода			Мутность	от 0,58 мг/дм ³
3	РД 52.24.433-2005	Поверхностные воды			Кремний	0,5-15 мг/дм ³
4	ГОСТ 23231	Мясо и мясные продукты			Остаточная активность кислой фосфатазы	-
5	ГОСТ 31787					0-0,012%
6	ГОСТ Р 54644 п. 6.5	Мед натуральный			массовая доля редуцирующих веществ	55-90 %
7	ГОСТ 12572	Сахар-песок и сахар-рафинад			Цветность	-
8	МУ 2482-81	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты вырабатываемые из них			ГХЦП(α-, β-, γ-изомеры)	0,002-2,0 мг/кг,
					ДДТ и его метаболиты	0,002-2,0 мг/кг,
9	ГОСТ 23452 п.2, п.3	Молоко и молочные продукты			ГХЦП(α-, β-, γ-изомеры)	0,005-0,5 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
						(мг/дм ³) 0,05-5,0 мг/кг (мг/дм ³)
					ДДТ и его метаболиты	0,005-0,5 мг/кг (мг/дм ³) 0,05-5,0 мг/кг (мг/дм ³)
					Гептахлор	0,005-0,5 мг/кг (мг/дм ³) 0,05-5,0 мг/кг (мг/дм ³)
					Альдрин	0,005-0,5 мг/кг (мг/дм ³) 0,05-5,0 мг/кг (мг/дм ³)
10	МУ 3222-85	Пищевые продукты			Карбофос	от 0,004 мг/кг,
					Хлорофос	от 0,004 мг/кг,
					Метафос	От 0,004 мг/кг
					Фталофос	от 0,004 мг/кг,
11	ГОСТ 30710	Пищевые продукты			Карбофос	0,1-0,5 мг/кг,
12	МУ 2473-81	Пищевые продукты			Метафос	0,01-0,06 мг/кг,
13	МУ 4344-87	Пищевые продукты			Децис	0,01-0,04 мг/кг
14	МУ 5023-89	Плодоовощная продукция			Децис	0,005-0,5 мг/кг
15	МУ 1542-76	Плодоовощная продукция			Ридомил(металаксил)	0,04 -16мг/кг
					Прометрин	от 0,1 мг/кг,
					Симазин	от 0,1 мг/кг,
16	ГОСТ 31858	Воды питьевые, природные, расфасованные			М.к. ГХЦГ (γ- изомеры- линдан)	0,1-6,0 мкг/дм ³
					М.к. ДДТ (сумма изомеров)	0,1-6,0 мкг/дм ³
					Гептахлор	0,02-1,2 мкг/дм ³
					Альдрин	0,1-6,0 мкг/дм ³
					Гексахлорбензол	0,1-6,0 мкг/дм ³
17	МУ 4120-86	Воды питьевые, природные, расфасованные в емкости			М.к. ГХЦГ (γ- изомеры- линдан)	0,00008 мг/л
					М.к. ДДТ	0,0002 мг/л

1	2	3	4	5	6	7
					(сумма изомеров)	
					Гептахлор	0,00008 мг/л
					Альдрин	0,00008 мг/л
18	МУК 4.1.1132-02	Воды питьевые, природные, расфасованные в емкости			2,4 Д кислота, её соли и эфиры	0,0001-0,01 мг/л,
19	МУ 1542-76	Воды питьевые, природные, расфасованные в емкости			Симазин	от 0,1 мг/л
					Прометрин	от 0,1 мг/л
20	МУ 5023-89	Воды питьевые, природные, расфасованные в емкости			Ридомил(металаксил)	0,002 -0,1мг/л
21	МУ 1766-77	Почва			ГХЦП(α-, β-, γ-изомеры)	От 0,005 мг/кг
					ДДТ и его метаболиты	От 0,005 мг/кг
					гексахлорбензол	От 0,005 мг/кг
22	МУ 3222-85	Почва			Хлорофос	От0,005мг/кг,
					Карбофос	От0,005мг/кг,
					Метафос	от 0,005мг/кг
					Фталафос	от 0,005мг/кг
23	МУ2473-81	Почва			Децис	0,01-0,04 мг/кг
24	МУ4344-87	Почва			Каратэ	0,005-0,5 мг/кг,
					Децис	0,005-0,5 мг/кг,
25	МУ 1542-76	Почва			Прометрин	от 0,1 мг/кг,
					Симазин	от 0,1 мг/кг,
26	МУ 5023-89	Почва			Ридомил(металаксил)	0,05-32 мг/кг
27	МУ 32122	Масла растительные			ГХЦП(α-, β-, γ-изомеры)	0,001-0,2 мг/кг
					ДДТ и его метаболиты	0,001-0,2 мг/кг
28	МУ 4168-86	Воздух рабочей зоны			бензол	5,0-50,0 мг/м ³
29	МУ 4168-86	Воздух рабочей зоны			Метилбензол (толуол)	5,0-50,0 мг/м ³
30	МУ 4168-86	Воздух рабочей зоны			Диметилбензол (ксилол смесь 2-	5,0-50,0 мг/м ³

1	2	3	4	5	6	7
31	ГОСТ Р 51301	Пищевые продукты: Мясо и мясопродукты; птица, яйца и продукты их переработки Молоко и молочные продукты Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты вырабатываемые из них Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия Сахар и кондитерские изделия Фруктоовощная продукция Соковая продукция из фруктов и овощей Масличное сырье и жировые продукты Напитки			,3-,4-изомеров) Медь	0,002-30 мг/кг
					Свинец	0,004-10 мг/кг
					Кадмий	0,001-50,0 мг/кг
32	ГОСТ 13685, п.2.18	Соль поваренная			pH	1-14 ед.pH
33	ГОСТ 13340.2, п.3	Овощи сушеные			Массовая доля металломагнитных примесей	-
34	ГОСТ 28879	Пряности и приправы			Массовая доля влаги	-
35	ГОСТ 28875, п.3.8	Пряности			Массовая доля влаги	4,002-14,507%
36	ГОСТ 28880	Пряности и приправы			Примеси растительного происхождения, посторонние примеси	-
37	ГОСТ 25555.3	Продукты переработки фруктов и овощей			Минеральные примеси	-
38	ГОСТ ISO 762					
39	ГОСТ Р 52060, п.5.2.9	Патока крахмальная			Масовая доля золы	-
40	ГОСТ 13340, п.4	Овощи сушеные			Зараженность вредителями хлебных запасов	-
41	ГОСТ 13340.1, п.3;4;5;6;8	Овощи сушеные			Определения массы, формы и размера частиц, крупности помола, дефектов по внешнему виду, соотношения компонентов, развариваемость	-
42	ПНДФ 14.1:2:4.111-97	Вода питьевая			Хлориды	10,0-10000 мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
43	ГОСТ 4288	Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса			Массовая доля поваренной соли	-
44	ГОСТ Р 54351	Соль поваренная пищевая			Массовая доля поваренной соли	58,0% до 61,0%
45	ГОСТ Р 50453, п.5	Мясо и мясные продукты			Массовая доля белка (белковых веществ), определение содержания азота	-
46	ГОСТ Р 54644, п. 6.9	Мед натуральный			Кислотность	1-10NaOH/100г
47	ГОСТ 29301	Продукты мясные			Массовая доля крахмала	-
48	ГОСТ Р 51938	Соки фруктовые и овощные			Массовая доля (концентрация) сахаров	-
49	ГОСТ 7698	Крахмал			Массовая доля диоксида серы	0,5-50 %
50	ГОСТ 25555.0	Продукты переработки плодов и овощей			Массовая доля титруемых кислот	-
51	ГОСТ 28562	Продукты переработки плодов и овощей			Содержание растворимых сухих веществ	-
52	ГОСТ Р 54644, п.6.4	Мед натуральный			Массовая доля воды	13-25%
53	ГОСТ 3351, п.2, п.3	Вода питьевая			Запах	0-5 баллов
					Вкус	0-5 баллов
54	ГОСТ Р 52969, п.7.4	Сливочное масло			Вкус и запах, консистенция и внешний вид, цвет	-
55	ГОСТ Р 52090, п.7.2	Молоко питьевое			Внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет	-
56	ГОСТ Р 52091, п.7.2	Сливки питьевые			Внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет	-
57	ГОСТ Р 52093, п.7.2	Кефир			Внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет	-
58	ГОСТ Р 52096, п.7.2	Творог			Внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет	-
59	ГОСТ Р 52092, п.7.2	Сметана			Внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет	-
60	ГОСТ 6822, п.1.5	Масло шоколадное			Вкус и запах, консистенция, цвет	-
61	ГОСТ Р 52094, п.7.2	Ряженка			Консистенция и внешний вид, вкус и запах, цвет	-
62	ГОСТ Р 51331, п.7.3	Йогурты и молочные продукты			Внешний вид и консистенция, вкус и запах, цвет	-
63	ГОСТ Р 52095, п.7.2	Простокваша			Внешний вид, консистенция, вкус	-

1	2	3	4	5	6	7
					и запах, цвет	
64	ГОСТ Р 52179, п.5.2	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности			Вкус и запах, консистенция, цвет, прозрачность твердого жира	-
65	ГОСТ 7616, п.2.5	Сыры полутвердые			Внешний вид, вкус и запах, консистенция, рисунок, цвет	-
66	ГОСТ 8756.18	Продукты пищевые консервированные			Внешний вид, герметичность тары и состояния внутренней поверхности металлической тары	-
67	ГОСТ Р 52121, п.7.2	Яйца куриные пищевые			Чистота скорлупы, запах, плотность и цвет белка	-
68	ГОСТ Р 52377, п. 7.1, 7.2, 7.7	Макаронные изделия			Цвет, форма, запах, вкус, сохранность формы	-
69	ГОСТ ИСО 7304	Макаронные изделия			Состояние поверхности и жесткости	
70	ГОСТ Р 52060, п.5.2	Патока крахмальная			Внешний вид, запах и вкус, прозрачность	-
71	ГОСТ 31981-2013	Молоко и молочная продукция			Бифидобактерии	10^6-10^8
72	МР № 02.031-2008	Пищевые продукты			Молочнокислые микроорганизмы	
					КМАФАнМ	10^6-10^8
					БГКП	
					S.aureus	
					Плесени, дрожжи	10^1-10^6
					E.Coli	
					Молочнокислые бактерии	10^6-10^8
73	МУ 3049	Мясо и мясная продукция			Тетрациклин	Менее 0,01 мг/кг
					Бацитрацин	Менее 0,02 мг/кг
					гризин	Менее 0,5 мг/кг
74	МР 11-3/278-09	Пищевые продукты			Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-
75	МУК 4.2.2321-2008	Пищевые продукты			Campylobacter	-
76	МУК 4.2.2878-11	Пищевые продукты			Campylobacter	-
77	-Autoscan-4 (руководство по применению панелей	Биоматериал: Кровь, слизь из зева и носа, отделяемое верхних дыхательных путей,			Шигеллы	10^1-10^8

1	2	3	4	5	6	7
	брейкпойнт для грамм-негативных микроорганизмов)	моча, испражнения, желчь, спинно-мозговая жидкость, грудное молоко, отделяемое глаз, отделяемое женских половых органов, секционный материал, рвотные массы, экссудаты, транссудаты, пунктаты лимфоузлов.				
78	МР ЦНИИЭ МЗ СССР от 10.03.1971г					
79	МР МЗ РСФСР от 12.06.1985г					
80	МР МЗ РСФСР от 02.12.82г.					
81	МР МЗ СССР от 1971г.					
82	Autoscan-4 (руководство по применению панелей брейкпойнт для грамм-негативных микроорганизмов)				Сальмонеллы	10^1-10^8
83	МР МЗ РСФСР от 12.06.1985г					
84	МР 0100/13745-0734					
85	МР МЗ РСФСР от 02.12.82г.					
86	-Autoscan-4 (руководство по применению панелей брейкпойнт для грамм-негативных микроорганизмов)				Эшерихии	10^1-10^8
87	МР МЗ РСФСР от 25.05.1985г.					

1	2	3	4	5	6	7
	МР МЗ РСФСР от 02.12.82г.					
88	-Autoscan-4 (руководство по применению панелей брейкпойнт для грамм-негативных микроорганизмов)				Условно-патогенные энтеробактерии	10 ¹ -10 ⁸
89	МР МЗ РСФСР от 02.12.82г.					
90	Инструкция МЗ СССР от 16.04.1987г					
91	МР МЗ СССР от 20.06.1973г.					
92	МР МЗ РСФСР от 31.03.1988					
93	МР МЗ СССР от 04.12.1974					
94	МР МЗ РСФСР от 03.06.86г.					
95	Autoscan-4(руководство по применению панелей брейкпойнт для грамм-негативных микроорганизмов)				Неферментирующие грамотрицательные микроорганизмы	-
96	МР МЗ РСФСР от 03.06.86г.					
97	Autoscan-4(руководство по применению панелей				Иерсинии	-

1	2	3	4	5	6	7
	брейкпойнт для грамм-негативных микроорганизмов)					
98	МР ГСЭН РФ 01/15702-8-34					
99	Инструкция МЗ СССР от 21.02.1989г.				Кампилобактерии	-
100	МР ФС по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 23.07.2006г.				Фаготипирование культур	-
101	-Autoscan-4(руководство по применению панелей брейкпойнт для грамм-негативных микроорганизмов)				Коринобактерии	-
102	МР МЗ СССР № 283-84 от 25.06.79г.				Стафилококки Стрептококки Гемофиллы Нейссерии	-
103	Инструкции по применению реагентов для выделения и определения антибиотикочувствительности <i>Ureaplasma urealyticum</i> , <i>Mycoplasma hominis</i>				<i>Ureaplasma urealyticum</i> , <i>Mycoplasma hominis</i>	-
104	МР МЗ РСФСР от 23.10.89г.	Выделенные микроорганизмы			Определение чувствительности микроорганизмов к химиотерапевтическим	-

1	2	3	4	5	6	7
					препаратам, бактериофагам	
105	МУ 97-120 от 1997г.	Очищенная вода, растворы глюкозы, физ. раствор			Пирогенообразующие микроорганизмы	-
106	ГФ РФ XII часть I, п.27 ОФС 42-0062-07 Практическое руководства «Бактериальные эндотоксины, проведение контрольных анализов в соответствии требованиями ОФС «Бактериальные эндотоксины»	Лекарственные препараты для парентерального применения и субстанции, используемые для их изготовления			Бактериальные эндотоксины	-
107	Руководство по применению набора VIDAS Listeria monocytogenes II	Воздух, смывы с объектов с окружающей среды			Listeria monocytogenes	-
108	МУ МЗ СССР №4260-87	Сточная вода			Общие колиформные бактерии Термотолерантные колиформные бактерии Колифаги Возбудители кишечных инфекций Фекальные стрептококки (энтерококки) Индекс ЛПК Патогенные бактерии кишечной группы	-
109	МУ МЗ СССР от 28.05.1980г.					
110	Инструкция по применению тест-системы « Набор реагентов для выявления антигенов дифтерийного токсина» «Набор реагентов для иммуноферментного	Сыворотка крови			Определение антител к: Дифтерийному токсину(IgG) Столбнячному токсину(IgG)	-

1	2	3	4	5	6	7
	анализа. Антистолбнячный анатоксин»					
111	МУК 3.2.987-00	Окрашенные мазки крови			Малярийные плазмодии	

Руководитель ИЛЦ
 Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
 в Удмуртской Республике» в городе Можге
 М.П.



Д. С. Шахтов