

03 ОКТ 2019

СОКРАЩЕНА

Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)

Филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае» (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае») в Эвенкийском муниципальном районе

наименование испытательной лаборатории (центра)

648000, РОССИЯ, Красноярский край, Эвенкийский район, поселок Тура, ул. Колхозная, д. 6-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
Отбор проб						
1.	ГОСТ 3622-68	Молоко и молочные продукты	—	—	Отбор проб	—
2.	ГОСТ 20235.0-74	Пищевая продукция	—	—	Отбор проб	—
3.	ГОСТ 32101-2013	Пищевая продукция	—	—	Отбор проб	—
4.	ГОСТ 27853-88	Пищевая продукция	—	—	Отбор проб	—
5.	ГОСТ 28876-90	Пряности	—	—	Отбор проб	—
6.	ГОСТ Р 51144-98	Продукция винодельческая	—	—	Отбор проб	—
7.	ГОСТ 12569-99	Сахар	—	—	Отбор проб	—
8.	ГОСТ Р 51574-2000	Соль	—	—	Отбор проб	—
9.	ГОСТ Р 55906-2013	Свежие, замороженные овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы и продукты их переработки, орехи очищенные, столовая зелень	—	—	Отбор проб	—
10.	ГОСТ Р 51783-2001	Свежие, замороженные овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы и продукты их переработки, орехи очищенные,	—	—	Отбор проб	—

11.	ГОСТ Р 51808-2013	столовая зелень Свежие, свежемороженые овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы и продукты их переработки, орехи очищенные, столовая зелень	—	—	Отбор проб	—
12.	ГОСТ Р 50396.0-2013	Мясо птицы, пищевые субпродукты птицы, полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы, пищевой жир-сырец птицы	—	—	Отбор проб и подготовка их к испытаниям	—
13.	ГОСТ 13341-77	Сухие овощи, картофель, фрукты, ягоды (в т.ч. дикорастущие) грибы	—	—	Отбор проб	—
Измерения физических факторов неионизирующей природы						
14.	ГОСТ Р ИСО 8756-2005	Рабочие места	—	—	Микроклимат - температура; - влажность	—
15.	Р 2.2.2006-05	Рабочие места	—	—	Критерии оценки	—
16.	МУ/МУ ОТ РУ 2.2.4.706-98/01-98	Рабочие места	—	—	Оценка освещения	—
17.	ГОСТ 24940-96	Здания жилого, общественного и производственного назначения, рабочие места	—	—	Световая среда: - освещенность для расчета коэффициента естественной освещенности (КЕО); - освещенность	(0,1-100) % (1÷200000) лк
18.	СН 2971-84	Здания жилого и общественного назначения, территория жилой застройки	—	—	Электромагнитные излучения: - напряженность электрического поля промышленной частоты 50 Гц	(0,01 ÷ 100) кВ/м
Санитарно-гигиенические исследования						
19.	РД 52.24.495-2005	Вода	—	—	Температура Прозрачность	—

20.	ИСО 8467-93	Вода питьевая	—	—	Окисляемость перманганатная	0,1-100 мгО/дм ³
21.	ГОСТ Р 51232-98	Вода питьевая	—	—	Требования к методам	—
22.	МУ 08-47/077	Жировые продукты	—	—	Мышьак	-
23.	ГОСТ Р 51865-2002	Изделия макаронные	—	—	Органолептические показатели	-
24.	ГОСТ Р 52196-2003	Колбасные изделия	—	—	Органолептические показатели: внешний вид, запах, вкус	-
25.	ГОСТ 26593-85	Масла растительные	—	—	Перекисное число	1.0-40.0 ммоль активного кислорода/кг
26.	МУК 4.1.1505-03	Молоко и молочные продукты	—	—	Мышьак	0,0001-1,0 мг/кг
27.	МУК 08-47/057	Молоко и молочные продукты	—	—	Мышьак	0,0001-1,0 мг/кг
28.	ГОСТ 23392-78	Мясо убойных животных и субпродукты (кроме печени, мозгов, лёгких, селезёнки и почек)	—	—	Химический и микроскопический анализ свежести	-
29.	ГОСТ Р 51444-99	Мясо и мясные продукты	—	—	Хлориды	-
30.	ГОСТ 25391-82	Мясо птицы	—	—	Органолептические показатели: внешний вид, запах, цвет, консистенция	-
31.	ГОСТ Р 53670-2009	Мясо птицы	—	—	Органолептические показатели: внешний вид, запах, цвет, консистенция	-
32.	ГОСТ Р 52702-2006	Мясо птицы	—	—	Органолептические показатели: внешний вид, запах, цвет, консистенция	-

33.	ГОСТ 19342-73	Печень крупного рогатого скота	-	-	Органолептические показатели	-
34.	ГОСТ Р 53020-2008	Пшеница и пшеничная мука	-	-	Клейковина	-
35.	ГОСТ 28875-90	Пряности	-	-	Органолептические показатели: внешний вид, вкус, цвет, аромат, посторонние примеси	-
36.	ГОСТ 7636-85	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки	-	-	Аммиак Сероводород Вода	-
37.	МУК 08-47/065	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них	-	-	Мышьяк	0,001-1,0 мг/кг
38.	ГОСТ Р 51433-99	Соки фруктовые и овощные	-	-	Массовая доля растворимых сухих веществ	-
39.	ГОСТ Р 51441-99	Соки фруктовые и овощные	-	-	Уксусная кислота	-
40.	МУ 4.1.4.2.2486-09	Соки и соковая продукция	-	-	Идентификация	-
41.	ГОСТ Р 53137-2008	Соки и соковая продукция	-	-	Идентификация	-
42.	ГОСТ Р 52482-2005	Соль	-	-	Органолептические показатели	-
43.	ГОСТ Р 52222-2006	Спирт этиловый, водки	-	-	Органолептические показатели	-
44.	ГОСТ 1637-90	Чай	-	-	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус, запах	-
45.	ГОСТ Р 52121-2003	Яйца куриные	-	-	Масса яйца	-
46.	ГОСТ Р 53509-2009	Смеси яичные жидкие	-	-	Органолептические показатели	-
Микробиологические исследования						
47.	МР МЗ СССР от 03.06.86	Биологический материал, секционный материал	-	-	Неферментирующие грамотрицательные бактерии	-
48.	ГОСТ 30347-97	Молоко и молочные продукты	-	-	Staphylococcus aureus	-
49.	МР 2.3.2.30347-97	Молоко, молочная продукция, смывы с объектов окружающей среды, воздух производственных помещений, вода	-	-	ОКБ ТКБ КМАФАнМ, БГКП (колиформы) Психротрофные аэробные и фа-	- - (1-10 ⁵) КОЕ/г (см ³) - -

					культивно-анаэробные микроорганизмы Микроскопический препарат Термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы Споры аэробных и факультативно-анаэробных мезофильных или термофильных микроорганизмов Споры мезофильных анаэробных бактерий Термофильные молочнокислые палочки и дрожжи Бифидобактерии Плесневые грибы, дрожжи Микроорганизмы заквасок	-
50.	ГОСТ Р 53430-2009	Молоко, продукты переработки молока			КМАФАнМ, БГКП (колиформы) Микроорганизмы порчи (психротрофные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы)	(1-10 ⁶) КОЕ/г (см ³)
51.	ГОСТ 20235.2-74	Мясо кроликов			Бактерии рода <i>Salmonella</i> <i>Escherichiacoli</i> Бактерии рода <i>Staphylococcus aureus</i> Листерии	-
52.	ГОСТ 10444.9-88	Пищевые продукты			<i>Clostridium perfringens</i>	-

