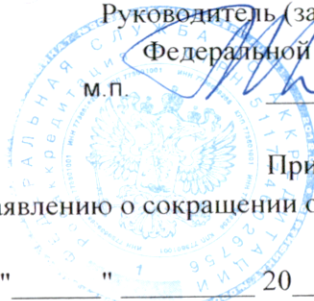


Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации
м.п.  ЛИТВАК А.Г.

Приложение 04 ДЕК 2017

к заявлению о сокращении области аккредитации
№
от "_____" 20____ г
на 7 листах, лист I

ЭКЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ

Область аккредитации Испытательного лабораторного центра
Федерального бюджетного учреждения здравоохранения "Центр гигиены и эпидемиологии в Новосибирской области"

Адреса мест осуществления деятельности:

630099 г. Новосибирск, ул. Фрунзе, 84;

630132 г. Новосибирск, ул. Челюскинцев, 7а;

630099 г. Новосибирск, ул. Ядринцевская, 69

№ 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	Адрес места осуществления деятельности - 630099 г. Новосибирск, ул. Фрунзе, 84					
	Физико- химические методы					
1	ГОСТ 8756.8	Продукты переработки плодов и овощей	----	----	Цвет томатопродуктов	
2	ГОСТ Р 51458	Сыр и сыр плавленый	----	----	Общий фосфор	
3	ГОСТ 4192	Вода питьевая	----	----	Аммиак	(0,10 - 300) мг/дм ³
4	ГОСТ 18826	Вода питьевая	----	----	Нитраты	(0,1 - 200,0) мг/дм ³
5	ГОСТ Р 51680	Вода питьевая	----	----	Цианиды	(0,01 - 0,25) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
6	п 5.2.7.2 РД 52.04.186-89	Атмосферный воздух	----	----	Сера диоксид	(0,05 - 1) мг/м ³
7	п 5.3.3.7 РД 52.04.186-89	Атмосферный воздух	----	----	Формальдегид	(0,01 - 0,22) мг/м ³
8	РД 52.04.186-89 п 5.3.8	Атмосферный воздух	----	----	Пыль (взвешенные вещества)	(0,26 - 50) мг/м ³
9	ПУ 15-2007	Продукты переработки плодов и овощей	----	----	5-оксиметилфурфурол	(1,0 - 1000) мг/кг
10	ГОСТ Р 52052	Продукты переработки плодов и овощей	----	----	Бензойная кислота	(50 - 1500) мг/кг
11	ГОСТ Р 52052	Продукты переработки плодов и овощей	----	----	Сорбиновая кислота	(50 - 1500) мг/кг
12	ГОСТ Р 51331	Йогурт	----	----	Влага	
13	ГОСТ Р 51331	Йогурт	----	----	Кислотность	
14	ГОСТ Р 51331	Йогурт	----	----	Массовая доля жира	
15	ГОСТ Р 54351	Йогурт	----	----	Массовая доля хлор-иона	(58,0 - 61,0) %
16	ГОСТ 28878	Пряности и приправы	----	----	Зола	
17	ГОСТ Р 51479	Мясо и мясные продукты	----	----	Влага	
18	ГОСТ Р 53068	Кофе зеленый	----	----	Влага	
19	ГОСТ Р 52612	Кофе растворимый	----	----	Влага	
20	ГОСТ 26185	Водоросли, травы морские	----	----	Влага	
21	ГОСТ 26185	Водоросли, травы морские	----	----	Зола	
22	ГОСТ Р 51431	Продукция соковая	----	----	Плотность	
23	ГОСТ Р 51442	Продукты переработки плодов и овощей	----	----	Мякоть	(5 - 20) %
24	ГОСТ Р 52343	Кремы косметические	----	----	Цвет, запах	
25	ГОСТ 9166	Консервы мясные	----	----	Органолептические показатели	
26	ГОСТ 9167	Консервы мясные	----	----	Органолептические показатели	
27	ГОСТ Р 52675	Полуфабрикаты мясные	----	----	Органолептические показатели	
28	ГОСТ Р 52687	Продукты кисломолочные	----	----	Органолептические показатели	

1	2	3	4	5	6	7
29	ГОСТ Р 53492	Консервы молочные	----	----	Органолептические показатели	
30	ГОСТ Р 53421	Сыры рассольные	----	----	Органолептические показатели	
31	ГОСТ Р 53493	Альбумин молочный	----	----	Органолептические показатели	
32	ГОСТ Р 52790	Сырki творожные глазированные	----	----	Органолептические показатели	
33	ГОСТ Р 53947	Консервы молочные	----	----	Органолептические показатели	
34	ГОСТ Р 54540	Консервы молочные	----	----	Органолептические показатели	
35	ГОСТ Р 54661	Консервы молочные	----	----	Органолептические показатели	
36	ГОСТ 31895	Сахар белый	----	----	Органолептические показатели	
37	ГОСТ Р 54903	Капуста цветная свежая	----	----	Органолептические показатели	
38	ГОСТ Р 52060	Патока крахмальная	----	----	Органолептические показатели	
39	ГОСТ Р 52647	Свекла сахарная	----	----	Органолептические показатели	
40	ГОСТ Р 55643	Вишня и черешня свежие	----	----	Органолептические показатели	
41	ГОСТ Р 53990	Виноград свежий	----	----	Органолептические показатели	
42	ГОСТ Р 55299	Продукция алкогольная	----	----	Органолептические показатели	
43	ГОСТ Р 52404	Вина специальные	----	----	Органолептические показатели	
44	ГОСТ Р 55315	Виски Российский	----	----	Органолептические показатели	
45	ГОСТ Р 52794	Кофе жареный молотый	----	----	Органолептические показатели	
46	ГОСТ 1940	Чай	----	----	Органолептические показатели	
47	ГОСТ Р 52482	Соль	----	----	Органолептические показатели	
48	ГОСТ 28877	Пряности и приправы	----	----	Посторонние примеси	

1	2	3	4	5	6	7
49	ГОСТ Р 52465	Масло подсолнечное	----	----	Органолептические показатели	
50	ГОСТ 30650	Консервы птичьи	----	----	Органолептические показатели	
51	ГОСТ Р 51770	Продукты мясные консервированные	----	----	Органолептические показатели	
52	ГОСТ Р 51187	Полуфабрикаты мясные рубленые	----	----	Органолептические показатели	
53	ГОСТ Р 54641	Сахар	----	----	Крахмал	(20,0 - 500,0) мг/кг
54	ГОСТ 25268	Изделия кондитерские	----	----	Ксилит	
55	ГОСТ 25268	Изделия кондитерские	----	----	Сорбит	
56	ГОСТ 31756	Жиры и масла животные и растительные	----	----	Анизидиновое число	
57	МУ 3110-84	Воздух рабочей зоны	----	----	Алюминий и его сплавы (в пересчёте на алюминий)	(1,0 - 20,0) мг/м ³
58	МУ 1452-76	Воздух рабочей зоны	----	----	Борная кислота	от 0,13 мг/м ³
59	МУ 1452-76	Воздух рабочей зоны	----	----	Борный ангидрид	от 0,13 мг/м ³
60	МУ 1613-77	Воздух рабочей зоны	----	----	Ванадий и его соединения	от 0,05 мг/м ³
61	МУ 4872-88	Воздух рабочей зоны	----	----	Моющие синтетические средства	(0,25 - 3,5) мг/м ³
62	МУ 5089-89	Воздух рабочей зоны	----	----	Кальция хлорид	(0,5 - 10,0) мг/м ³
63	МУ 5089-89	Воздух рабочей зоны	----	----	Натрия хлорид	(2,5 - 50) мг/м ³
64	МУ 4574-88	Воздух рабочей зоны	----	----	диНатрий карбонат	(1 - 20) мг/м ³
65	МУК 4.1.1023-01	Пищевая продукция и продовольственное сырьё	----	----	Полихлорированные бифенилы	(0,001 - 100,0) мг/кг
66	МУК 4.1.033-95	Пищевые продукты	----	----	Селен	от 0,08 мкг/кг (мкг/дм ³)
67	ГОСТ 25179	Молоко	----	----	Массовая доля белка	(2,5 - 4,0) %
68	ГОСТ 5478	Масла растительные	----	----	Число омыления	
69	ГОСТ 31722	Изделия кондитерские	----	----	Массовая доля молочного жира	(0 - 50) %

1	2	3	4	5	6	7
70	ГОСТ 31681	Изделия кондитерские	----	----	Массовая доля сухого обезжиренного остатка молока	(0 - 30) %
71	ГОСТ Р ИСО 8156	Молоко сухое	----	----	Индекс растворимости	
72	ГОСТ 8756.11- 2015	Продукты переработки плодов и овощей	----	----	Прозрачность	
73	ГОСТ ISO 6673	Кофе	----	----	Влага	
Бактериологический метод						
74	ГОСТ Р 53430	Молочные продукты	----	----	(КМАФАнМ)	
75	ГОСТ Р 53430	Молочные продукты	----	----	Дрожжи, плесени	
76	ГОСТ Р 53430	Молочные продукты	----	----	Отсутствие видимых дефектов и признаков порчи	
77	ГОСТ Р 53430	Молочные продукты	----	----	Микроскопический препарат	
78	ГОСТ Р 54077	Молоко	----	----	Соматические клетки	
79	ГОСТ Р 51331	Йогурт	----	----	Бифидобактерии и/или	
80	ГОСТ 32011	Пищевые продукты	----	----	E.coli O 157	
81	ГОСТ ISO 10273	Пищевые продукты	----	----	бактерии рода Yersinia	
82	Инструкция ГК СЭН России № 01-19/9-11 от 21.07.92г.	Консервы	----	----	Промышленная стерильность	
83	Инструкция, утв. Госагропромом СССР от 28.06.1991	Высокоустойчивые безалкогольные напитки	----	----	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	
84	Инструкция, утв. Госагропромом СССР от 28.06.1991	Высокоустойчивые безалкогольные напитки	----	----	Дрожжи, плесени	
85	Инструкция МЗ СССР № 123-12/411-10 от 21.11.88г госагропром СССР	Маргарин и майонез	----	----	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	
86	Инструкция МЗ СССР № 123-12/411-10 от 21.11.88г госагропром СССР	Маргарин и майонез	----	----	Дрожжи, плесени	

1	2	3	4	5	6	7
87	Инструкция МЗ СССР № 123-12/411-10 от 21.11.88г госагропром СССР	Маргарин и майонез	----	----	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	
88	Инструкция МЗ РФ от 10.01.93 г	Мороженое	----	----	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	
89	Инструкция МЗ РФ от 10.01.93 г	Мороженое	----	----	Дрожжи, плесени	
90	СанПин 42-123-4423-87	Продукты детского питания, изготовленные на молочных кухнях	----	----	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	
91	СанПин 42-123-4423-87	Продукты детского питания, изготовленные на молочных кухнях	----	----	S.aureus	
92	СанПин 42-123-4423-87	Продукты детского питания, изготовленные на молочных кухнях	----	----	E.coli	
93	СанПин 42-123-4423-87	Продукты детского питания, изготовленные на молочных кухнях	----	----	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	
94	Инструкция МЗ СССР № 5319-91от 22.02.91г	Пищевая продукция из рыбы и морских беспозвоночных	----	----	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	
95	Инструкция МЗ СССР № 5319-91от 22.02.91г	Пищевая продукция из рыбы и морских беспозвоночных	----	----	S.aureus	
96	Инструкция МЗ СССР № 5319-91от 22.02.91г	Пищевая продукция из рыбы и морских беспозвоночных	----	----	Бактерии рода Proteus	
97	Инструкция МЗ СССР № 5319-91от 22.02.91г	Пищевая продукция из рыбы и морских беспозвоночных	----	----	Сульфитредуцирующие кlostридии	
98	Инструкция МЗ СССР № 5319-91от 22.02.91г	Пищевая продукция из рыбы и морских беспозвоночных	----	----	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	
99	Инструкция МЗ СССР № 5319-91от 22.02.91г	Пищевая продукция из рыбы и морских беспозвоночных	----	----	V. Parahaemolyticus	

1	2	3	4	5	6	7
	Физические факторы					
100	ГОСТ Р 54945	Здания и сооружения	----	----	Коэффициент пульсации	(1 - 100) %
2	Адрес осуществления деятельности - 630099 г. Новосибирск, ул. Ядринцевская, 69					
101	ГОСТ Р 54945	Здания и сооружения	----	----	Коэффициент пульсации	(1 - 100) %
3	Адрес осуществления деятельности - 630132 г. Новосибирск, ул. Челюскинцев, 7а					
102	ГОСТ Р 54945	Здания и сооружения	----	----	Коэффициент пульсации	(1 - 100) %

Главный врач
Руководитель ИЛЦ

М.П.



Иванова

Иванова Л.К.