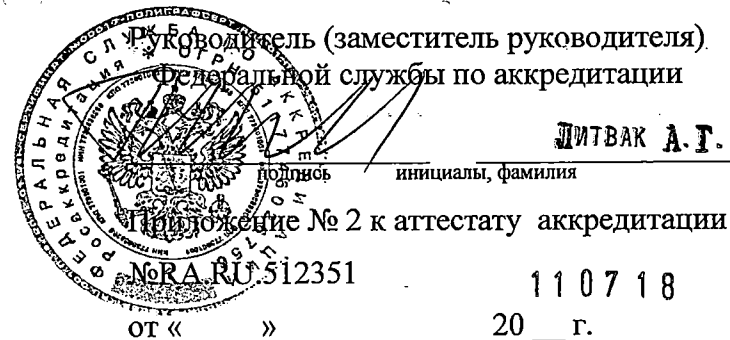


ЭКЗЕМПЛЯР  
РОСАККРЕДИТАЦИИ



На 7 листах, лист 1

**Область аккредитации испытательного лабораторного центра  
Филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Новосибирской области» в Татарском районе**  
Адреса мест осуществления деятельности: 632122 Новосибирская область, г. Татарск, ул. Садовая, д. 109;  
632201 Новосибирская область, р. п. Чаны, ул. Пионерская, д. 236

№ 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
<b>Проведение медико-биологических испытаний</b>						
<b>632122 Новосибирская область, г. Татарск, ул. Садовая, д. 109</b>						
<b>1. Фотометрический метод, отбор проб</b>						
1.	РД 52.04.792-2014	Атмосферный воздух населенных мест. Воздух закрытых помещений.	-	-	диоксид азота отбор проб	(0,021 - 4,3) мг/м <sup>3</sup>
2.	РД 52.04.794-2014	Атмосферный воздух населенных мест. Воздух закрытых помещений.	-	-	диоксид серы отбор проб	(0,03 - 5,0) мг/м <sup>3</sup>
3.	РД 52.04.793 - 2014	Атмосферный воздух населенных мест. Воздух закрытых помещений.	-	-	хлорид водорода отбор проб	(0,04 - 2,0) мг/м <sup>3</sup>
4.	РД 52.04.823- 2015	Атмосферный воздух населенных мест. Воздух закрытых помещений.	-	-	формальдегид отбор проб	(0,01 - 0,20) мг/м <sup>3</sup>
5.	ГОСТ Р 57164 – 2016, п.6	Вода питьевая, расфасованная в ёмкости. Вода природная.	11.07.11 36.00.1	2201 2201	мутность	от 1 ЕМФ от 0,58мг/дм <sup>3</sup>

1	2	3	4	5	6	7
<b>2. Инверсионно - вольтамперометрический метод</b>						
6.	ГОСТ 33824-2016	Продовольственное сырьё и пищевые продукты (мясные включая птицу, рыба переработанная и консервированная, молочные, овощи и фрукты, мука, масла и жиры животные, готовые блюда, соль, мучные и кондитерские изделия, пиво, разные пищевые продукты)	10.1 - 10.8	0201 - 0210	свинец	(0,004 - 50,00) мг/кг
			11.05.10.10	0301 - 0306		кадмий
			11.07.19	0401 - 0406	медь	(0,002 - 200,0) мг/кг
			10.86.10.100 -	0701 - 0714		
			10.86.10.800	0801 - 0814		
				0901 - 0910		
				1101 - 1105		
				1201 - 1202		
				1206 - 1207		
				1501 - 1517		
				1601, 1602, 1604		
				1704 90 300 0		
				1704 90 710 0		
				1704 90 750 0		
				1801 - 1806		
				1902, 1904, 1905		
				2001 - 2009		
				2105, 2106, 2203		
				2501 0091		
<b>3. Титриметрический метод</b>						
7.	ГОСТ 55684-2013	Вода питьевая, расфасованная в ёмкости.	11.07.11	2201	окисляемость перманганатная	(0,25 - 100,0) мгО <sub>2</sub> /дм <sup>3</sup>
		Вода природная.	36.00.1	2201		
8.	Инструкция №24/12 по применению дезинфицирующего средства «ДЕО-ХЛОР» п.7.4	Дезинфицирующее средства «ДЕО-ХЛОР»	-	-	массовая доля (концентрация) активного хлора	не установлен методикой
<b>4. Гравиметрический метод</b>						
9.	ГОСТ 33319-2015	Все виды мяса включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты	10.1	0201-0210	массовая доля влаги	(1,0- 35,0) % (35,0- 85,0) %
<b>5. Визуальный метод</b>						
10.	ГОСТ Р 54607.3 - 2014 п.7.1  п.6.2	Продукция общественного питания: мясные и рыбные кулинарные изделия	-	-	эффективность тепловой обработки	достаточно/не достаточно
		фритюрные жиры (кулинарные жиры и растительные масла)			содержание продуктов окисления жиров	менее 1,0%/более 1,0%
<b>6. Физический метод измерения неионизирующих излучений</b>						
11.	ГОСТ 26824-2010	Рабочие места (рабочие поверхности) в помещениях зданий	-	-	уровень яркости	(10-200000) кд/м <sup>2</sup>

1	2	3	4	5	6	7
		и сооружений				
12.	ГОСТ 33393-2015	Рабочие места (рабочие поверхности) в помещениях зданий и сооружений	-	-	коэффициент пульсации освещенности	(1 - 100)%
13.	МУК 4.3.2812-10 Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест.	Рабочие места, производственная зона	-	-	уровень яркости коэффициент пульсации	(1 - 200000) кд/м <sup>2</sup> (1 - 100) %
14.	Руководство по эксплуатации прибора комбинированного «ТКА-ПКМ» («Эколайт») Люксметр + Пульсметр + Яркомер (ТУ 4215-003-16796024-04)	Рабочие места, производственная зона, жилые и общественные здания	-	-	уровни освещенности коэффициент пульсации уровень яркости	(10 - 200000) лк (1 - 100) % (10 - 200000) кд/м <sup>2</sup>
15.	Руководство по эксплуатации прибора комбинированного «ТКА-ПКМ» (модель 43) Люксметр + Измеритель температуры и относительной влажности воздуха (ТУ 4215-003-16796024-04)	Рабочие места, производственная зона, жилые и общественные здания, территория жилой застройки	-	-	уровни освещенности температура воздуха относительная влажность воздуха	(10 - 200000) лк от -10°С до +50°С (3 - 98)%
16.	Руководство по эксплуатации прибора «Термогигрометр «ИВА-6А-Д» (ЦАРЯ 7.772.001 РЭ)	Рабочие места, производственная зона, жилые и общественные здания, территория жилой застройки	-	-	температура воздуха относительная влажность воздуха атмосферное давление	от -20°С до +60°С (0 - 98)% (700 - 1100) гПа
17.	Руководство по эксплуатации к прибору комбинированному «ТКА-ПКМ» (модель - 50)	Рабочие места, производственная зона, жилые и общественные здания	-	-	скорость движения воздуха	(0,1 - 20,0) (V), м/с
18.	Руководство по эксплуатации прибора «Термометр контактный цифровой ТК-5.01М	Вода централизованного горячего водоснабжения, пищевые продукты	-	-	температура	от -40°С до +200° С
<b>7. Физический метод измерения электромагнитных излучений</b>						
19.	Руководство по эксплуатации измерителя параметров электрического и магнитного полей ВЕ-метр-АТ-002 (МГФК 411173.004РЭ)	Рабочая зона, производственные помещения, жилые и общественные здания	-	-	напряженность электрического поля в диапазоне частот 5 Гц - 2кГц напряженность электрического поля в	(8 - 100) В/м (0,8 - 10) В/м

1	2	3	4	5	6	7
					диапазоне частот 2-400 кГц	
					плотность магнитного потока в диапазоне частот 5 Гц - 2кГц	(0,08 - 1) мкТл
					плотность магнитного потока в диапазоне частот 2-400 кГц	(8 - 100) нТл
20.	Паспорт на измеритель напряженности электростатического поля ИЭСП-7	Рабочая зона, производственные помещения	-	-	измерение напряженности электростатического поля	(2,0 - 199,9) кВ/м
21.	СанПиН 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах (п.7.3.7(а, б, в, е))	Рабочие места, производственная зона	-	-	напряженность электрического поля в диапазоне частот 5 Гц - 2кГц;	(8 - 100) В/м
					напряженность электрического поля в диапазоне частот 2-400 кГц	(0,8 - 10) В/м
					плотность магнитного потока в диапазоне частот 5 Гц - 2кГц	(0,08 - 1) мкТл
					плотность магнитного потока в диапазоне частот 2-400 кГц	(8 - 100) нТл
					уровень напряженности электростатического поля	(2 - 1)кВ/м
<b>8. Физический метод измерений ионизирующих излучений</b>						
22.	МУ 2.6.1.1868-04 п. 7.3.	Территория жилой застройки	-	-	мощность экспозиционной дозы гамма-излучения	(10 - 3000) мкР/ч
23.	МУ 2.6.1.1088-02 п. 2.10.	Территория жилой застройки	-	-	мощность экспозиционной дозы гамма-излучения	(10 - 3000) мкР/ч
24.	Руководство по эксплуатации ИМД-12	Территория жилой застройки	-	-	мощность экспозиционной дозы гамма-излучения	(10 - 3000) мкР/ч

1	2	3	4	5	6	7
<b>9. Бактериологический метод</b>						
25.	ГОСТ 33566-2015	Молоко и молочные продукты	10.5 01.4	0401 – 0407 2105 - 2106	дрожжи, плесневые грибы	обнаружено/не обнаружено
26.	ГОСТ 32901-2014 п.8.8	Молоко и молочные продукты	01.4 10.5	0401 – 0407 2105 - 2106	промышленная стерильность	Стерильно/ не стерильно
27.	МУК 4.2.2218-07	Вода открытых водоёмов Биологический материал			возбудитель холеры	обнаружено/не обнаружено
28.	МР «Микологические культуральные исследования» МЗ РФ ГБОУ ВПО СЗГМУ им. М.И. Мечникова Минздрава России, 2013 г.	Биологический материал для выделения и идентификации микроорганизмов	-	-	грибы рода Кандида	обнаружено/не обнаружено
29.	Инструкция Минздравмедпрома России от 29.05.1995 г. «Инструкция по контролю стерильности консервированной крови, её компонентов, препаратов, консервированного костного мозга, кровезаменителей и консервирующих растворов.	Биологический материал	-	-	стерильность	Стерильно/ не стерильно
30.	ГОСТ ISO 6785-2015	Молоко, молочная продукция	10.5	0401-0408	Salmonellaspp.	обнаружено/не обнаружено
31.	ГОСТ 33536-2015	Кондитерские изделия и кондитерские полуфабрикаты	10	21.00	количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	от $1 * 10^{-1}$ КОЕ/г (см <sup>3</sup> )
32.	МР от 24.05.1984 г. утв. МЗ СССР Методические рекомендации. Обнаружение и идентификация Pseudomonasaeruginosa в объектах окружающей среды	Вода бассейнов	-	-	Pseudomonasaeruginosa	обнаружено/не обнаружено
33.	ГОСТ Р 54374-2011	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.1	0207	бактерии группы кишечных палочек (БГКП) (колиформные бактерии)	обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
34.	МУ 2.1.4.1184-03 Приложение 8  Приложение 10	Вода питьевая, расфасованная в ёмкости	11.07.11	2201	общие колиформные бактерии (ОКБ)	обнаружено/не обнаружено
					Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)	обнаружено/не обнаружено
					колифаги	обнаружено/не обнаружено
<b>10. Органолептический метод</b>						
35.	ГОСТ Р 57164 – 2016, п.5	Вода питьевая, расфасованная в ёмкости.	11.07.11	2201	вкус, привкус запах 20 °С, запах 60 °С	(0 - 5) баллов
		Вода природная.	36.00.1	2201		(0 - 5) баллов (0 - 5) баллов
<b>632201 Новосибирская область, р. п. Чаны, ул. Пионерская, д. 236</b>						
<b>1. Фотометрический метод</b>						
36.	ГОСТ Р 57164 – 2016, п.6	Вода питьевая, расфасованная в ёмкости.	11.07.11	2201	мутность	от 1 ЕМФ от 0,58мг/дм <sup>3</sup>
		Вода природная.	36.00.1	2201		
<b>2. Инверсионно - вольтамперометрический метод</b>						
37.	ГОСТ 33824-2016	Продовольственное сырьё и пищевые продукты (мясные включая птицу, рыба переработанная и консервированная, молочные, овощи и фрукты, мука, масла и жиры животные, готовые блюда, соль, мучные и кондитерские изделия, пиво, разные пищевые продукты)	10.1 - 10.8	0201 – 0210	свинец	(0,004 – 50,00) мг/кг
			11.05.10.10	0301 – 0306	кадмий	(0,001 - 50,0) мг/кг
			11.07.19	0401 – 0406	медь	(0,002 - 200,0) мг/кг
			10.86.10.100 –	0701 – 0714		
			10.86.10.800	0801 – 0814		
				0901 - 0910		
				1101 – 1105		
				1201 -1202		
				1206 – 1207		
				1501 – 1517		
	1601, 1602, 1604					
	1704 90 300 0					
	1704 90 710 0					
	1704 90 750 0					
	1801 – 1806					
	1902, 1904, 1905					
	2001 – 2009					
	2105, 2106, 2203					
	2501 0091					

1	2	3	4	5	6	7
<b>3. Титриметрический метод</b>						
38.	ГОСТ 55684-2013	Вода питьевая, расфасованная в ёмкости. Вода природная.	11.07.11 36.00.1	2201 2201	окисляемость перманганатная	(0,25 - 100,0) мгО <sub>2</sub> /дм <sup>3</sup>
<b>4. Гравиметрический метод</b>						
39.	ГОСТ 33319-2015	Все виды мяса включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты	10.1	0201-0210	массовая доля влаги	(1,0- 35,0) % (35,0 - 85,0) %
<b>5. Визуальный метод</b>						
40.	ГОСТ Р 54607.3 - 2014 п.7.1  п.6.2	Продукция общественного питания: мясные и рыбные кулинарные изделия	-	-	эффективность тепловой обработки	достаточно/не достаточно
		фритюрные жиры (кулинарные жиры и растительные масла)			содержание продуктов окисления жиров	менее 1,0%/более 1,0%
<b>6. Органолептический метод</b>						
41.	ГОСТ Р 57164 – 2016, п.5	Вода питьевая, расфасованная в ёмкости. Вода природная.	11.07.11 36.00.1	2201 2201	вкус, привкус запах 20 °С, запах 60 °С	(0 - 5) баллов (0 - 5) баллов (0 - 5) баллов

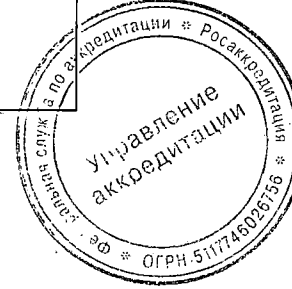
Главный врач ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Новосибирской области в Татарском районе, Руководитель»  
Должность уполномоченного лица



*[Handwritten signature]*  
Подпись уполномоченного лица

О.С.Катунина  
Инициалы, фамилия  
уполномоченного лица

Прошнуровано  
Пронумеровано  
7 ЛИСТОВ



Руководитель экспертной группы

Технические эксперты:

Кувшинников С.И.

Толкунова Е.Ю.

Волокитин Н.В.

ТАБУНКОВ Д. М.