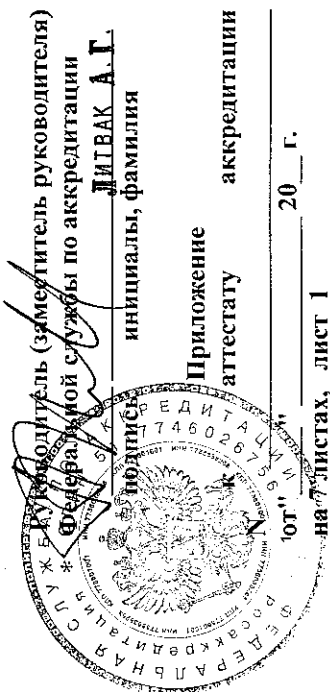


М.П.



Область аккредитации испытательной лаборатории
испытательного центра Общества с ограниченной ответственностью «Лаборатория ВДЦ»
(ООО «Лаборатория ВДЦ»)
400094, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Кутузовская, 3

№ п/п	Документы, устанавливающие 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
1.1	Исследование физических факторов					
1.1.1	СанПиН-2.2.1.4.548-96	Рабочие места. Параметры микроклимата.	-	-	температура воздуха	(5 – 40) °С
					интенсивность теплового облучения	(5 – 350) Вт/м2
					относительная влажность воздуха	(10 – 90) %
					температура поверхностей	(0 – 50) °С

					скорость движения воздуха	(0,1 - 0,5) м/с
1.1.2	ГОСТ Р 54944-2012 ГОСТ 24940-2016 правом применения с 01.04.2017	Помещения зданий, сооружений. Рабочие места, места производства работ вне зданий. Параметры освещенности.	-	-	коэффициент естественной освещенности (КЕО)	(0 – 100) %
					освещенность	(5 – 200000) лк
1.2	Микробиологические исследования					
1.2.1.	ГОСТ 10444.15-94	Продукты пищевые	-	-	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	-
1.2.2	ГОСТ 31747-2012	Продукты пищевые, кроме молока и молочных продуктов	-	-	количество бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий), БГКП	-
1.2.3	ГОСТ 31659-2012	Пищевые продукты	-	-	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-
1.2.4	ГОСТ 32010-2013	Пищевые продукты	-	-	бактерии рода Shigella	-
1.2.5	ГОСТ 32031-2012	Пищевые продукты	-	-	Listeria monocytogenes	-
1.2.6	ГОСТ 31746-2012	Пищевые продукты, кроме молока и молочных продуктов	-	-	S.aureus	-
					количество коагулазоположительных стафилококков	-

1.2.7	ГОСТ 29185-2014	Пищевые продукты и корма для животных	-	-	Сульфитредуцирующие клостридии	-
1.2.8	ГОСТ 28560-90	Пищевые продукты	-	-	Бактерии рода <i>Proteus</i>	-
					Бактерии рода <i>Morganella</i>	-
					Бактерии рода <i>Providencia</i>	-
1.2.9	ГОСТ 10444.12-2013	Пищевые продукты и корма для животных	-	-	Дрожжи	-
1.2.10	ГОСТ 30726-2001	Продукты пищевые	-	-	Плесени	-
1.2.11	ГОСТ Р 54755-2011	Продукты пищевые	-	-	<i>E.coli</i>	-
1.2.12	МУК 4.2.1018-01	Вода питьевая	-	-	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	-
					Общее микробное число	-
					Термотолерантные колиформные бактерии	-
					Общие колиформные бактерии	-
					Споры сульфитредуцирующих клостридий	-
					Колифаги	-
1.2.13	МУ 2.1.5.800-99	Вода сточная	-	-	Общие колиформные бактерии	-
					Термотолерантные колиформные бактерии (число термотолерантных колиформ)	-
					Колифаги	-
					Возбудители кишечных инфекций, в т.ч. сальмонеллы	-
1.2.14	МУК 4.2.1884-04	Вода поверхностных водных объектов в пунктах питьевого, хозяйственно-бытового и рекреационного	-	-	Общие колиформные бактерии (ОКБ)	-

		водопользования (в т.ч. вода бассейнов)				Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)	-
						Колифаги	-
1.2.15	МУК 4.2.1184-03	Вода питьевая, расфасованная в емкости, бутилированная				Возбудители кишечных инфекций (патогенные бактерии семейства Enterobacteriaceae рода Salmonella)	-
						Общее микробное число (ОМЧ)	-
						Количество Escherichia coli	-
						Количество энтерококков	-
						Золотистый стафилококк (Staphylococcus aureus)	-
						ОМЧ (общее число микроорганизмов)	-
						Общие колиформные бактерии	-
						Глюкозоположительные колиформные бактерии	-
						Pseudomonas aeruginosa	-
						Колифаги	-
1.2.16	МУК 4.2.2942-11	воздушная среда учреждений здравоохранения и других организаций лечебного профиля				Коли-индекс	-
						Псевдомонас аэрутиноза	-
						БГКП	-
						ОМЧ (общее количество микроорганизмов)	-
						S. aureus	-

							плесневые и дрожжевые грибы	-
		объекты внешней среды (смывы)	-			-	стафилококк, S. aureus	-
							БГКП (бактерии группы кишечных палочек)	-
							сальмонеллы	-
							синегнойная палочка	-
		изделия медицинского назначения, зонды, катетеры, бужи, резиновые перчатки и другие изделия из резин и металлов, шовный материал, подготовленный к использованию, и прочее, спецодежда	-	-		-	стерильность	-
		руки персонала	-	-		-	патогенные и условно-патогенные бактерии	-
1.2.17	МУК 4.2.1035-01	дезинфекционные камеры (паровые и воздушные стерилизаторы)	-	-		-	эффективность дезинфекции с помощью биологических индикаторов	-
1.2.18	МУ 2657 - 82	готовые блюда, кулинарные изделия, скоропортящиеся и особо скоропортящиеся пищевые продукты в предприятиях общественного питания и торговли; сырье и полуфабрикаты (по ходу технологического процесса) оборудование, инвентарь, посуда и др смывы с рук, санитарной одежды, личных полотенец	-	-		-	БГКП (колиформные бактерии)	-
							бактерии рода Proteus	-
							количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	-
							E.coli	-
							коагулазоположительные стафилококки (S.aureus)	-
							Дрожжи	-
							Плесени	-
1.2.19	МУ 4.2.2723-10	объекты окружающей среды, клинический материал	-	-		-	сальмонеллы	-
1.2.20	Приказ Минздрава	Биоматериал	-	-		-	Коринебактерии	-

	СССР от 22.04.1985 №535					Нейссерии	-
						Стрептококки	-
						Стафилококки	-
						Энтеробактерии	-
						Псевдомонасы	-
						Гемофилус	-
						Иерсинии	-
1.2.21	МУ 3.1.1.2438-09	Биоматериал	-	-		Определение чувствительности к антибиотикам	-
1.2.22	МУК 4.2.1890-04	Выделенные культуры микроорганизмов	-	-			-

1.3 Паразитологические исследования

1.3.1	МУК 4.2.1884-04	Вода поверхностных водных объектов в пунктах питьевого, хозяйственно-бытового и рекреационного водопользования.	-	-	-	ооцисты криптоспоридий	-
						цисты лямблий	-
						яйца и личинки гельминтов	-
1.4	Отбор проб						
1.4.1	ГОСТ 26669-85	Продукты пищевые	-	-	-	Подготовка проб для микробиологических анализов	-
1.4.2	ГОСТ 31904-2012	Продукты пищевые	-	-	-	Отбор проб	-
1.4.3	МУК 4.2.1018-01	Вода сточная.	-	-	-	Отбор проб	-
1.4.4	ГОСТ 31861-2012	Вода	-	-	-	Отбор проб	-
1.4.5	ГОСТ 31862-2012	Вода питьевая	-	-	-	Отбор проб	-

1.4.6	МУ 4.2.2039-05	Биоматериал от человека: кровь, рвотные массы, промывные воды, секционный материал, фекалии, отделяемое верхних дыхательных путей	-	-	Сбор и транспортирование биоматериала	-
-------	----------------	---	---	---	---------------------------------------	---

Руководитель ИЛЦ
должность уполномоченного
лица



подпись уполномоченного
лица

Ковалев Д.Г.
инициалы, фамилия
уполномоченного лица

Директор



Савина С.А.

м.п. (в случае, если имеется)

