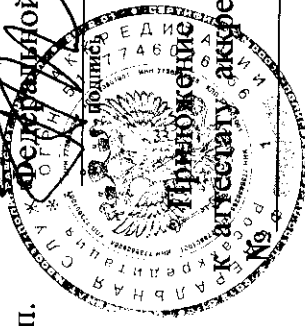


Руководитель (заместитель руководителя)  
Федеральной службы по аккредитации  
М. П. **ЛИТВАК А. Г.**  
инициалы, фамилия



Э КЗЕМПЛЯР  
РОСАККРЕДИТАЦИИ

от «      » 2017г.  
на 14 листах, лист 1

**Область аккредитации**  
**испытательной лаборатории Городской ветеринарии ветеринарии Государственного бюджетного учреждения**  
**«Севастопольский ветеринарный центр» (ИЛГЛВ ГБУ «Светцентр»)**  
наименование испытательной лаборатории (центра)

**299901 РФ, г. Севастополь, ул. Бутырская, дом 9**  
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 ГОСТ 7702.2.6	3 Мясо птицы, субпродукты, полуфабрикаты, колбасные изделия и продукты (кулинарные изделия и кулинарные полуфабрикаты) из мяса птицы в т.ч. паштеты, готовые быстрозамороженные блюда, зельцы, студни, заливные, продукты сублимационной сушки из мяса птицы, также пищевой жир-сырец птицы.	4 10.12.1- 10.12.2 10.12.4 10.13.13 10.13.14	5 0207 0208 1602	6 Сульфитредуцирующие клостридии	7 -
2.	ГОСТ 10444.12	Пищевые продукты и корма для животных кроме молока и	10.11.1- 10.11.3	0201-0204 0206-0208	Плесневые грибы и дрожжи	-

1	2	3	4	5	6	7
		молочной продукции	10.12.1 10.12.2 10.12.4 10.13.11- 10.13.14 10.20.1- 10.20.30	0210 0301-0307 1602		
3.	ГОСТ 10444.15	Пищевые продукты	01.41.20.110 01.47.21.000 03.11.1- 03.11.4 03.12.1- 03.12.2 02.22.1- 03.22.2 10.11.1- 10.11.3 10.12.1- 10.12.4 10.13.11- 10.13.14 10.20.1- 10.20.3 10.42.10.120 10.42.10.110 10.51.1- 10.51.5	0201-0204 0206-0208 0210 0301-0307 0401-0406 1602	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	-
4.	ГОСТ 23392 п.3 п.2.2	Говяжье, баранье, свиное мясо и мясо других видов убойного скота и на мясные субпродукты (кроме печени, мозгов, легких, селезенки и почек)	10.11.1	0201-0204	Микроскопический анализ свежести	-
5.	ГОСТ 26669	Пищевые и вкусовые продукты	01.41.20.110 01.47.21.000 03.11.1- 03.11.4 03.12.1- 03.12.2 02.22.1- 03.22.2	0201-0204 0206-0208 0210 0301-0307 0401-0406 1602	Продукты первичного распада белков  Подготовка проб для микробиологических анализов	-

1	2	3	4	5	6	7
6.	ГОСТ 28560	Пищевые продукты	10.11.1- 10.11.3 10.12.1- 10.12.4 10.13.11- 10.13.14 10.20.1- 10.20.3 10.42.10.120 10.42.10.110 10.51.1- 10.51.5	0201-0204 0206-0208 0210 0301-0307 0401-0406 1602	Proteus	-
7.	ГОСТ 28566	Пищевые продукты	01.41.20.110 01.47.21.000 03.11.1- 03.11.4 03.12.1- 03.12.2 02.22.1- 03.22.2 10.11.1- 10.11.3 10.12.1- 10.12.4 10.13.11- 10.13.14 10.20.1- 10.20.3 10.42.10.120 10.42.10.110 10.51.1- 10.51.5	0201-0204 0206-0208 0210 0301-0307 0401-0406 1602	Enterococcus	-

1	2	3	4	5	6	7
8.	ГОСТ 28805	Пищевые продукты	10.11.1- 10.11.3 10.12.1- 10.12.4 10.13.11- 10.13.14 10.20.1- 10.20.3 10.42.10.120 10.42.10.110 10.51.1- 10.51.5	0201-0204 0206-0208 0210 0301-0307 1602	Плесневые грибы и дрожжи	-
9.	ГОСТ 29185	Пищевые продукты и корма для животных	01.41.20.110 01.47.21.000 03.11.1- 03.11.4 03.12.1- 03.12.2 02.22.1- 03.22.2 10.11.1- 10.11.3 10.12.1- 10.12.4 10.13.11- 10.13.14 10.20.1- 10.20.3 10.42.10.120	0201-0204 0206-0208 0210 0301-0307 0401-0406 1602	Сульфитредуцирующие кластридии	-

1	2	3	4	5	6	7
10.	ГОСТ 30347 п.5.1	Молоко молочные продукты, закваски, бактерицидные концентраты и препараты.	10.12.4 10.13.11- 10.13.14 10.20.1- 10.20.3 10.42.10.120 10.42.10.110 10.51.1- 10.51.5	0401-0406	Staphylococcus aureus	-
11.	ГОСТ 30726	Пищевые продукты	01.41.20.110 01.47.21.000 03.11.1- 03.11.4 03.12.1- 03.12.2 02.22.1- 03.22.2 10.11.1- 10.11.3 10.12.1- 10.12.4 10.13.11- 10.13.14 10.20.1- 10.20.3 10.42.10.120 10.42.10.110 10.51.1- 10.51.5	0201-0204 0206-0208 0210 0301-0307 0401-0406 1602	Escherichia coli	-
12.	ГОСТ 31659	Пищевые продукты	01.41.20.110 01.47.21.000 03.11.1- 03.11.4 03.12.1- 03.12.2 02.22.1- 03.22.2	0201-0204 0206-0208 0210 0301-0307 0401-0406 1602	Salmonella	-

13.	ГОСТ 31746	Пищевые продукты, кроме молока и молочных продуктов.	10.11.1- 10.11.3 10.12.1- 10.12.4 10.13.11- 10.13.14 10.20.1- 10.20.3 10.42.10.120 10.42.10.110 10.51.1- 10.51.5	0201-0204 0206-0208 0210 0301-0307 1602	Коагулазоположительные стафилококки и <i>Staphylococcus aureus</i>	
14.	ГОСТ 31747	Пищевые продукты, кроме молока и молочных продуктов.	01.41.20.110 01.47.21.000 03.11.1- 03.11.4 03.12.1- 03.12.2 02.22.1- 03.22.2 10.11.1- 10.11.3 10.12.1- 10.12.4 10.13.11- 10.13.14 10.20.1- 10.20.3 10.42.10.120	0201-0204 0206-0208 0210 0301-0307 1602	БГКП (колиформные бактерии)	

1	2	3	4	5	6	7
15.	ГОСТ Р 54374	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы, а также же жир сырец птицы	10.12.4 10.13.11- 10.13.14 10.20.1- 10.20.3 10.42.10.120	0207 0208	БГКП (колиформные бактерии)	-
16.	ГОСТ 32149	Пищевые продукты переработки яиц с/х птицы	10.12.1 10.12.2 10.12.4 10.89.12.111	0408	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) БГКП (колиформные бактерии) Salmonella Proteus	-
17.	ГОСТ 32901 п.8.4	Молоко и молочная продукция	01.41.20.110 10.51.1- 10.51.5	0401-0406	Staphylococcus aureus Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	-
18.	ГОСТ Р 50396.1 п8.5.1	Мясо птицы, субпродукты из мяса птицы, а также жир-сырец птицы.	10.12.1 10.12.2 10.12.4	0207	БГКП (колиформные бактерии) Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ).	-
19.	МУК 4.2.2046	Рыба нерыбные объекты промысла, продукты выработываемые из них.	03.11.1- 03.11.4 03.12.1 03.12.2 03.22.1 03.22.2 10.20.1- 10.20.3	0301-0307	Парагемолитические вибрионы <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	-
20.	ГОСТ 32031	Пищевые продукты	10.11.1	0201-0204	<i>Listeria monocytogenes.</i>	-
21.	МУ 4.2.2723	Пищевые продукты	01.41.20.110	0201-0204	Salmonella	-

1	2	3	4	5	6	7
п.9			01.47.21.000 03.11.1- 03.11.4 03.12.1- 03.12.2 02.22.1- 03.22.2 10.11.1- 10.11.3 10.12.1- 10.12.4 10.13.11- 10.13.14 10.20.1- 10.20.3 10.42.10.120 10.42.10.110 10.51.1- 10.51.5	0206-0208 0210 0301-0307 0401-0406 1602		
22.	Правила проведения дезинфекции и дезинвазии объектов государственного ветеринарного надзора №13-5-2/0525 от 15 июля 2002г. п. 3.1.2 П 3.1.3	Смывы с объекты ветеринарного надзора	-	-	Кишечная палочка	-
23.	Рекомендации по санитарно-бактериологическому исследованию смывов с поверхностей объектов ,подлежащих ветеринарному надзору Госагропром СССР №432 от 19.07.88г. МУ 2657-82 п.5.2.1	Смывы животноводческих объектов, производственных помещений и оборудования мясокомбинатов, птицефабрик, инкубаторов, колхозных рынков.	-	-	Стафилококк ОМЧ кишечная палочка коли-титр сальмонелла анаэробные бактерии	-
24.		Смывы с рабочих поверхностей	-	-	БКГП	-



1		2		3		4		5		6		7	
п.5.2.										КМАФАНМ			
п.5.2.3										S. ашеус			
25.	Санитарные правила для холодильников Утв. Главным гос. врачом СССР 29.09.1988 №4695-88 Инструкция по определению зараженности воздуха холодильных камер плесенью	Воздух и смывы холодильных камер предприятий								Отбор проб			
26.	ГОСТ 3624 п.3 (кроме масла)	Молоко и молочные и молоко содержащие продукты (кроме казеина и молочных консервов)		10.5		0401 0403 0405 0406				Кислотность		(2-250) °Г	
27.	ГОСТ 4288 п.2.2 п.2.3 п.2.5	Кулинарные изделия и полуфабрикаты из рубленого мяса (котлеты, битки, шницели, зразы, рулеты, бифштексы)		10.13.14.150 10.13.14.110 10.13.14.150		1602				Масса		-	
28.	ГОСТ 5667 п.5а	Хлеб, хлебобулочные изделия.		10.7		1905				Внешний вид Качество фарша Запах Вкус		-	
29.	ГОСТ 7631 п.6	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них		03.11.1 03.11.2 03.11.3		0301-0308				Массовая доля влаги		60-76%	
30.	ГОСТ 8558.1 п.4	Мясные продукты.		10.13.14.110 10.13.14.130 10.13.14.140		160100				Форма Поверхность Цвет		-	
										Внешний вид Цвет Консистенция Запах		-	
										Массовая доля нитрита натрия		0,0001-0,005%	

1	2	3	4	5	6	7
31.	ГОСТ 9793 п.4	Колбасные изделия Сырокопченые, полу копченые, варено-копченые, вареные, фаршированные, ливерные и крупяные колбасы, мясные хлебцы, сосиски, сардельки, продукты из свинины, баранины, говядины, мяса птицы и других видов убойного скота (вареные, варено- копченые, копчено-запеченные, запеченные, жареные и сырокопченые), бекон соленый в полутошах, зельцы, студни, паштеты и фаршевые консервы	10.13.14.110 10.13.14.130 10.13.14.140	160100	Массовая доля влаги	20-76%
32.	ГОСТ 10574 п.2 п.3	Мясные и мясо содержащие продукты (колбасные изделия, продукты из мяса, полуфабрикаты, кулинарные изделия, консервы)	10.13.14.110 10.13.14.130 10.13.14.140	160100	Массовая доля крахмала	1,2-9%
33.	ГОСТ 20235.0 п.2 п.1	Мясо кроликов	01.49.19.469	020810	Внешний вид Цвет Консистенция Запах Прозрачность бульона Аромат бульона Отбор образцов мяса кролика	-
34.	ГОСТ 20235.1 п.1.1 п.1.3	Мясо кроликов	01.49.19.469	020810	Аммиак Соли аммония	Положительно/ отрицательно
35.	ГОСТ 23453 п.5	Сырое молоко	01.41.20	0401	Продукты первичного распада белков	-
36.	ГОСТ 26664 п.2	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.2	1604 1605	Соматические клетки	90-1500 в см <sup>3</sup>
37.	ГОСТ 29245 п.3	Консервы молочные	10.51.51.110 10.51.1	0401	Внешний вид Запах Цвет Консистенция Вкус Вкус Запах	-

1	2	3	4	5	6	7
						на 14 листах, лист 11
						7
38.	ГОСТ 31470 п.4 п.6 п.10	Мясо птицы, в т.ч. обваленное и измельченное, а также субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы.	10.12.1 10.12.2 10.12.4	0207	Консистенция Цвет Внешний вид Цвет Консистенция Запах Продукты распада белков	- - -
39.	ГОСТ 31768 п.3.4 ГОСТ 3177	Мед натуральный	01.49.21.110	0409000000	Пероксидаза	Положительно/ отрицательно
40.	ГОСТ 32189 п.5.2	Мед натуральный	01.49.21.110	0409000000	Оксиметилфурфурола	Наличие/ отсутствие 13-25%
41.	ГОСТ 32951 п.7.13	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной, молочной промышленности.	10.42.	1517	Влага	-
42.	ГОСТ Р 51478	Мясные и мясо содержащие полуфабрикаты	10.13.14.160	1602	Цвет Запах Вкус Консистенция	-
43.	ГОСТ Р 51944 п.6	Мясо, включая мясо птицы, и мясные продукты	10.11.1 10.11.2 10.11.3	0201-0204 0207	Массовая доля составной части	-
44.	ГОСТ Р 54758 п.6	Мясо птицы (потрошенные и полу потрошенные тушки и их части: кур, уток, гусей, индеек, цесарок, перепелов, цыплят-бройлеров, цыплят, утят, гусят, индюшат, цесарят, перепелят)	10.12.1 10.12.2 10.12.4	0207	рН	1-14 ед
45.	Руководство по эксплуатации анализатора качества молока «Клевер-2М» БМКТ.414151.012-01.РЭ	Молоко и продукты переработки молока. Молоко	01.41.20.110	0401	Внешний вид Цвет Запах Прозрачность бульона Аромат бульона	-
46.	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы	Мед натуральный	01.49.21.110	0409000000	Плотность	1015-1040 кг/см <sup>3</sup>
47.					Жир Сухое вещество Плотность Белок СОМО	Плотность-1015-1040 кг/см <sup>3</sup> Жир-0,01-20 % Белок-2-7%, СОМО-3-15%
					Цвет Аромат	-



1	2	3	4	5	6	7
	эксплуатации АИ-123	картофель; фрукты, ягоды, цитрусовые	01.13.4	070200000 0703-0706 070700 0709 0803-0810		60-4000 мг/кг
53.	ГОСТ 51447 (ИСО3100-1-91)	Мясо и мясные продукты, включая мясо и продукты из птицы	10.13.14.110 10.13.14.130 10.13.14.140	160100	Отбор образцов мяса и мясопродуктов	-
54.	ГОСТ 31467 п.5	Мясо птицы (тушки и их части, мясо птицы механической обвалки), пищевые субпродукты и полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы	10.12.1 10.12.2 10.12.4	0207	Отбор образцов мяса птицы	-
55.	ГОСТ Р ИСО 5555 п.6.8.1	Жиры сырые либо прошедшие обработку животными и растительными жирами и масла любого происхождения в твердой и жидкой фазах.	10.41.1 10.42.2	1501-1504	Отбор образцов жиров	-
56.	ГОСТ 8285 п.2.1	Топленые животные жиры (пищевые, кормовые и технические)	10.41.1 10.42.2	1501-1504	Отбор образцов топленых жиров	-
57.	ГОСТ Р 50396.0 (ГОСТ 7702.2.0-95) п.9	Мясо птицы (тушка птицы и ее части, мясо птицы механической обвалки), пищевые субпродукты птицы, полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы, а также пищевой жир-сырец птицы	10.12.1 10.12.2 10.12.4 10.41.1	0207;	Отбор образцов мяса птицы	-
58.	ГОСТ 9792 п.2 п.3 п.4	Колбасные изделия фаршированные, варено-копченые, полукопченые, вареные, сырокопченые, сырые, ливерные и кровяные колбасы, мясные хлеба, сосиски, сардельки, продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц (вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, запеченные, жареные и сырокопченые), бекон соленый в полутоушах, а также зельцы,	10.13.14.110 10.13.14.130 10.13.14.140	160100	Отбор образцов колбасы	-

1	2	3	4	5	6	7
		студни, холодец и паштеты				
59.	ГОСТ 8756.0 п.2 п.3	Консервированные пищевые продукты, кроме молочных,	10.2 10.13	1602 1604 1605	Отбор образцов консервов пищевых	-
60.	ГОСТ 31654 п.7.1	Пищевые куриные яйца - диетические и столовые	01.47.2 01.47.21 01.47.22	0407	Отбор образцов яйца	-
61.	ГОСТ 31655 п.7.1	Пищевые яйца - индюшине, цесариные, перепелиные, страусиные предназначенные для пищевых целей.	01.47.2 01.47.21 01.47.2	0407	Отбор образцов пищевых яиц	-
62.	ГОСТ 31720 п.4.1	Яичные продукты, выработанные из пищевых яиц сельскохозяйственной птицы: яичную массу; яичный меланж, яичный белок, яичный желток жидкие и сухие; полуфабрикаты и кулинарные изделия из яиц, яичного меланжа, яичного белка и яичного желтка	01.47.2 01.47.21 01.47.2 10.89.1 10.89.12	0407	Отбор образцов яичных продуктов	-
63.	ГОСТ 31339 п.5	Рыба, нерыбные объекты и продукция, вырабатываемая из них	03.11.1- 03.11.4	0301-0308	Отбор образцов рыбы и нерыбной продукции	-
64.	ГОСТ Р 51850 п.3.3	Комбикормовую продукцию	10.91.10.180	2309	Отбор образцов комбикормовой продукции	-
65.	ГОСТ 7269 п. 4	Мясо и субпродукты продуктивных и промысловых животных	10.11.1 10.11.2 10.11.3	0201 0202 0203 0204	Отбор образцов мяса и субпродуктов	-

Заместитель начальника  
ГБУ «Севветцентр» - заведующий  
Городской лабораторией ветеринарии  
(Заведующий ИЛ ГЛВ ГБУ «Севветцентр»)



Ю.Н.Клочкова