

ЭКЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИЦИИ



Руководитель (заместитель руководителя)  
Федеральной службы по аккредитации

ЛИТВАК А.Г.

Приложение к аттестату аккредитации

от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017 г.  
на 3 листах, лист 1

### Область аккредитации

провайдера межлабораторных сличительных испытаний

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Федеральный центр гигиены и эпидемиологии» Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (ФБУЗ ФЦГиЭ Роспотребнадзора)  
г. Москва, Варшавское шоссе, д. 19А

№ п/п	Наименование объекта, подлежащего межлабораторным сличительным испытаниям	Определяемые показатели (параметры)
1	2	3
1	Вода и ее имитанты (питьевая, природная, сточная очищенная)	<p>Физико-химические показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- пестициды (ГХЦГ и его изомеры, ДДТ и его метаболиты, гептахлор, альдрин);</li><li>- анионы (нитрит-ион, нитрат-ион, сульфат-ион, хлорид-ион);</li><li>- водородный показатель (рН);</li><li>- токсичные элементы (медь, свинец, кадмий, железо, цинк, хром, олово, мышьяк);</li><li>- катионы (литий, кальций, стронций, барий, марганец);</li><li>- нефтепродукты.</li></ul> <p>Микробиологические показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- бактериологические (индикация, идентификация, количественное определение): Francisella spp., Vibrio spp., Bordetella spp., Clostridium spp., Legionella spp., семейство Enterobacteriaceae, Enterococcus spp., Pseudomonas spp., Staphylococcus spp., общее микробное число, общие и термотолерантные колиформные бактерии, коли-фаги;</li><li>- молекулярно-генетические (индикация и идентификация ДНК/РНК микроорганизмов);</li><li>- паразитологические (яйца гельминтов, онкосферы, цисты и ооцисты кишечных простейших).</li></ul> <p>Радиологические показатели (суммарная <math>\alpha</math>- и <math>\beta</math>-активность).</p>

1	2	3
2	<p>Пищевые продукты и их имитанты (мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки; рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них; зерно, крупы, сахар, кондитерские и мукомольные изделия; биологически активные добавки; напитки; фрукты, овощи и продукция их переработки; консервы, продукты детского питания, продукция общественного питания, другие продукты)</p>	<p>Физико-химические показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- токсичные элементы (медь, свинец, кадмий, железо, цинк, хром, олово, мышьяк);</li> <li>- пестициды (ГХЦГ и его изомеры, ДДТ и его метаболиты, гептахлор, альдрин);</li> <li>- катионы (литий, кальций, стронций, барий, марганец);</li> <li>- витамины (никотинамид);</li> <li>- микотоксины (афлатоксин М<sub>1</sub>, афлатоксин В<sub>1</sub>, зеараленон, дезоксиниваленон, меламина);</li> <li>- антибиотики;</li> <li>- органические вещества (сорбиновая кислота);</li> <li>- показатели подлинности (жирно-кислотный состав, кофеин);</li> <li>- водородный показатель (рН).</li> </ul> <p>Микробиологические показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- бактериологические (индикация, идентификация, количественное определение): <i>Bacillus</i> spp., <i>Brucella</i> spp., <i>Francisella</i> spp., <i>Vibrio</i> spp., <i>Bordetella</i> spp., <i>Campylobacter</i> spp., <i>Clostridium</i> spp., <i>Corynebacterium</i> spp., <i>Helicobacter</i> spp., <i>Legionella</i> spp., <i>Listeria</i> spp., <i>Neisseria</i> spp., Семейство <i>Enterobacteriaceae</i>, <i>Enterococcus</i> spp., <i>Haemophilus</i> spp., <i>Pseudomonas</i> spp., <i>Staphylococcus</i> spp. и его токсины, <i>Streptococcus</i> spp., <i>Proteus</i>, ацидофильные микроорганизмы, мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, неспорообразующие микроорганизмы, молочнокислые микроорганизмы, бифидобактерии, плесневые грибы, дрожжи, газообразующие спорообразующие мезофильные анаэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы;</li> <li>- молекулярно-генетические (идентификация и количественное определение маркеров генетически-модифицированных организмов, ДНК/РНК микроорганизмов);</li> <li>- паразитологические (личинки, финны, яйца гельминтов, цисты кишечных простейших).</li> </ul>
3	<p>Непродовольственная продукция и ее имитанты (полимерные материалы, парфюмерно-косметическая продукция)</p>	<p>Физико-химические показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органические вещества (формальдегид);</li> <li>- водородный показатель (рН);</li> <li>- индекс токсичности;</li> <li>- токсичные элементы (медь, свинец, кадмий, железо, цинк, хром, олово, мышьяк).</li> </ul>

1	2	3
4	Биологический материал и его имитанты (кровь, моча, испражнения, мокрота и др.)	<p>Микробиологические показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- бактериологические (индикация, идентификация, количественное определение): Bacillus spp., Brucella spp., Francisella spp., Vibrio spp., Bordetella spp., Campylobacter spp., Clostridium spp., Corynebacterium spp., Helicobacter spp., Legionella spp., Listeria spp., Neisseri spp., Семейство Enterobacteriaceae, Enterococcus spp., Haemophilus spp., Pseudomonas spp., Staphylococcus spp., Streptococcus spp., Proteus, Pseudomonas, молочнокислые микроорганизмы, бифидобактерии, плесневые грибы, дрожжи;</li> <li>- серологические (антитела к возбудителям бруцеллеза и туляремии);</li> <li>- молекулярно-генетические (индикация и идентификация ДНК/РНК микроорганизмов);</li> <li>- паразитологические (яйца гельминтов, цисты и ооцисты кишечных простейших, малярийный плазмодий).</li> </ul>
5	Культуры тест-штаммов микроорганизмов	<p>Микробиологические показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- бактериологические (идентификация): Bacillus spp., Brucella spp., Francisella spp., Vibrio spp., Bordetella spp., Campylobacter spp., Clostridium spp., Corynebacterium spp., Helicobacter spp., Legionella spp., Listeria spp., Neisseri spp., семейство Enterobacteriaceae, Enterococcus spp., Haemophilus spp., Pseudomonas spp., Staphylococcus spp., Streptococcus spp., Proteus, молочнокислые микроорганизмы, бифидобактерии, плесневые грибы, дрожжи.</li> </ul>
6	Физические факторы рабочей зоны, жилой зоны (жилых и общественных зданий, территории жилой застройки)	<p>Характер шума, уровни звука (в т.ч. эквивалентный, максимальный, импульсный), уровни звукового давления</p>

Главный врач ФБУЗ ФЦГиЭРоспотребнадзора



В.Ю. Ананьев