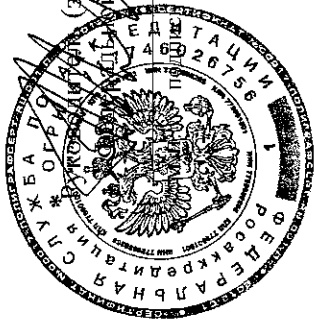


ЭКЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ



(Заместитель руководителя)
Службы по аккредитации

ЛИТВАК А.Г.

инициалы, фамилия

Приложение
к аттестату аккредитации

№ _____ г.
от «__» _____ 20__ г.
на __13__ листах, лист __1__

**Область аккредитации Лаборатории микробиологии пищевых продуктов
федерального государственного бюджетного учреждения высшего образования
«Ивановская государственная медицинская академия» Министерства здравоохранения Российской Федерации
Адрес: 153012, Ивановская область, г. Иваново, Шереметевский проспект, д.8**

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений	Наименование объекта	Код ОКП	Код ТН ВЭД ТС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения	Документы, устанавливающие требования к объекту исследований (испытаний), измерений (технические регламенты и (или) документы в области стандартизации)
1			4	5		7	8

1	2	3	4	5	6	7	8
---	---	---	---	---	---	---	---

Раздел 1. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011),
утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.11 г. № 880

		Пищевая продукция, кроме произведенной гражданами в домашних условиях, в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством, и процессов производства, изготовления, хранения, перевозки и утилизации пищевой продукции, предназначенной только для личного потребления и не предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза		0210 0305 0306 0307 0401 0402 0403 0404 0405 0406 0407 0409 0712 0802 0811 0813 1108 1501 1502 1503 1506 1516 1517 1601 1602 1604 1605 1704 1801 1805 1806 1902			ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3.2.1078-01 ЕСЭиГ требования № 299 и др. НД на продукцию
1	ГОСТ ISO 7218-2011				Микробиологические показатели:		
2	ГОСТ 10444.15				КМАФАнМ		
3	ГОСТ Р 50396.1						
4	ГОСТ 31747				БГКП (колиформы)		
5	ГОСТ Р 54374	Мясо и мясная продукция субпродукты, шпик свиной и продукты из него;					
6	ГОСТ 31659	птица, яйца и продукты их переработки. Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них. Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия. Сахар и кондитерские изделия, мед			патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
7	ГОСТ 32064				Бактерии сем. Enterobacteriaceae		
8	ГОСТ 51921				L. monocytogenes		
9	МУК 4.2.1122	Флодоовощная продукция					
10	ГОСТ 31746	Масличное сырье и жировые продукты. Напитки.			S. aureus		

1	2	3	4	5	6	7	8
11	ГОСТ Р 54674	Другие продукты. Биологически активные добавки к пище. Продукты для питания беременных и кормящих женщин. Специализированная пищевая продукция для детского питания для детей раннего возраста, производимая (изготавливаемая) на молочных кухнях. Специализированная пищевая продукция для диетического лечебного питания для детей, для недоношенных и мало-весных детей. Специализированная пищевая продукция для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста Специализированная пищевая продукция для диетического лечебного питания для детей, для недоношенных и мало-весных детей Основные виды продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых при (производстве) изготовления специализированной пищевой продукции для детского питания Консервированные пищевые продукты Полные консервы групп «А» и «Б» Полные консервы группы «В»	1904 1905 2001 2002 2003 2005 2006 2007 2009 2101 2102 2103 2104 2105 2106 2201 2202 2203	Proteus E. coli E. coli НВЧ Сульфитредуцирующие клубстридии V. parahaemolyticus Бактерии рода Enterococcus Дрожжи, плесени, плесневые грибы B. cereus Ps. Aeruginosa неспоробразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые			
12	ГОСТ 30347						
13	ГОСТ 7702.2.7						
14	ГОСТ 28560						
15	ГОСТ 30726						
16	ГОСТ Р 52830 ,ГОСТ 31788						
17	ГОСТ 29185						
18	МУК 4.2.2046-06						
19	ГОСТ 28566						
20	ГОСТ 30706						
21	ГОСТ 10444.12						
22	ГОСТ 10444.8						
23	МР, МЗ СССР, М., 1984						
24	ГОСТ 10444.11						

1	2	3	4	5	6	7	8
25	МУК 4.2.999-00	Полные консервы групп «А» и «Б» для детского и диетического питания Полные консервы группы «Г» Полукопсервы группы «Д» Консервированные пищевые продукты			бифидобактерии герметичность тары <i>Cl. botulinum</i> спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп <i>B. cereus</i> и <i>B. pumilus</i> спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i> мезофильные клостридии: кроме <i>Cl. botulinum</i> и (или) <i>Cl. Perfringens</i> спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы <i>Clostridium perfringens</i>		
26	ГОСТ Р 52687						
27	ГОСТ 8756.18						
28	ГОСТ 10444.7						
29	ГОСТ 30425						
30	ГОСТ 10444.9						
32	МУК 4.2.026-95, ГОСТ 31903 ГОСТ Р 51600				Антибиотики: Тетрациклиновая группа Бацитроцин Стрептомицин пенициллин		
Раздел 2. Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011), утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 883.							
	ГОСТ ISO 7218	Пищевая масложировая продукция: растительные		1501 1502	Микробиологические показатели:		ТР ТС 024/2011

1	2	3	4	5	6	7	8
		масла, продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб (маргарины); жиры специального назначения, в том числе кулинарные, кондитерские, хлебопекарные; заменители молочного жира; спреды растительно-сливочные, спреды растительно-жировые, смеси топленые растительно-сливочные, смеси топленые растительно-жировые; соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах		1503 1506 1516 1517			СанПиН 2.3.2.1078-01 ЕСЭиГ требования № 299 и др. НД на продукцию
	ГОСТ 10444.15				КМАФАнМ		
	ГОСТ 31747				БГКП (колиформы)		
	ГОСТ 31659				патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
	ГОСТ 10444.12				Плесени, дрожжи		
	ГОСТ Р 51921				L. monocytogenes		
	МУК 4.2.1122-2002				S.aureus		
	ГОСТ 31746				Антибиотики:		
	МУК 4.2.026-95; ГОСТ 31903				Тетрациклиновая группа Стрептомицин Пенициллин		
Раздел 3. Технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012), утв. Решением Совета ЕЭК от 20 июля 2012 г. N 58)							
	ГОСТ ISO 7218	Ароматизаторы, пищевые добавки, ферментные препараты			Микробиологические показатели:		ТР ТС 029/2012 СанПиН 2.3.2.1078-01 ЕСЭиГ требования № 299 и др. НД на
	ГОСТ 10444.15				КМАФАнМ		
	ГОСТ 31747				БГКП (колиформы)		

1	2	3	4	5	6	7	8
---	---	---	---	---	---	---	---

ГОСТ 31659					патогенные, в т.ч. сальмонеллы		продукцию
ГОСТ 10444.12					Плесени, дрожжи		
ГОСТ 29185					сульфитредуцирующие кластридии		
Раздел 4. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012), принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15.12.11 г. № 34.							
ГОСТ ISO 7218	Специализированная пищевая продукция, в том числе диетическое лечебное и диетическое профилактическое питание, кроме пищевой продукции для детского питания, за исключением пищевой продукции для диетического лечебного и диетического профилактического питания для детского питания; пищевой продукции, изготовленной предприятиями питания; минеральной природной, лечебно-столовой, лечебной минеральной воды с минерализацией свыше 1г/дм ³ или при меньшей минерализации, содержащей биологически активные компоненты; биологически активных добавок к пище	91 9700 91 9700 92 2451			Микробиологические показатели:		ТР ТС 027/2012 СанПиН 2.3.2.1078-01 ЕСЭиГ требования № 299 и др. НД на продукцию
ГОСТ 10444.11					молочнокислых микроорганизмов.		
ГОСТ Р 52687					Бифидобактерии		
МУК 4.2.999-2000					Бактерии рода Proteus		
ГОСТ 28560					Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов		
ГОСТ 10444.15					Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов		
ГОСТ 30705					Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов. Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), S.		
МУК 4.2.577-96	Продукция на молочной основе и на основе изолята соевого белка: жидкая продукция кисломолочная и на сквашенной соевой основе для беремен-						

1	2	3	4	5	6	7	8
		ных и кормящих матерей. Мясо и мясная продукция, птица и продукция их переработки:			аureus Дрожжи, плесени, пробиотические микроорганизмы, E.coli		
	ГОСТ 30347	Мясо (все виды животных) охлаждённое – для продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания. Сухая продукция для диетического профилак-лак-тического питания – крупяные, молочные, мясные (экструзион-ной технологии. Продукция для питания беременных и кормящих женщин:			S. aureus		
	ГОСТ 31746	– Травяные инстантные чаи			B. cereus		
	ГОСТ 10444.8	Продукция для питания беременных и кормящих женщин:			Дрожжи, плесени, плесневые грибы		
	ГОСТ 10444.12	– Травяные инстантные чаи			E.coli		
	ГОСТ 30706	Продукция на молочной основе и на основе изолята соевого белка: сухая продукция инстантного приготовления (в готовой к употреблению продукции)			Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)		
	ГОСТ Р 30726	– Продукция на молочной основе и на основе изолята соевого белка: жидкая продукция кисломолочная и на сквашенной соевой основе					
	ГОСТ 31747	– Каши на молочно-зерновой основе. Специализированная продукция для лечебного питания детей, для недоношенных и (или) маловесных детей:					
	ГОСТ Р 54374	– Смеси молочные адаптированные стерилизованные, мо-					

1	2	3	4	5	6	7	8
		<p>локо и сливки стерилизованные неасептического розлива, творог кальцинированный, изготовленный на молочных кухнях; смеси восстановленные пастеризованные, изготовленные на молочных кухнях;</p> <p>Продукция на основе изолята соевого белка. Продукция на основе полных или частичных гидролизатов белка; продукция без фенилаланина или с низким его содержанием; продукция для недоношенных и (или) маловесных детей, восстанавливаемая при 37 – 50⁰С.</p> <p>– Низкобелковая продукция (крахмалы, крупы и макаронные изделия и другая продукция для недоношенных и (или) маловесных детей восстанавливаемая при 70 – 85⁰С.</p> <p>– Низколактозная и безлактозная продукция, сухая молочная высокобелковая продукция.</p> <p>– Сублимированная продукция на мясной основе</p> <p>– Сублимированная продукция на молочной основе</p>					
<p>Раздел 5. Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011), утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 882.</p>							
ГОСТ ISO 7218		Соковая продукция из фруктов и (или) овощей, в т.ч. консервированная и газированная		2001 2002 2003 2005	Микробиологические показатели: Микроорганизмы после термостатной выд-		ТР ТС 023/2011 СанПиН 2.3.2.1078-01
	ГОСТ 30425						

1	2	3	4	5	6	7	8									
		с использованием углекислоты с рН 3,8 и ниже, а также концентрированных соков, концентрированных морсов и концентрированных фруктовых и (или) овощных пюре; пастеризованная соковая продукция; свежеотжатые соки		2006 2007 2008 2009	ержки: Спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	ЕСЭиГ требования № 299 и др. НД на продукцию										
	ГОСТ 10444.8						спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп В.cereus, В.polymixa, В/subtilis/. Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы /									
	ГОСТ 10444.7							мезофильные кластриди, в т.ч., Cl. botulinum др.								
	ГОСТ 10444.9								Cl.perfringens							
	ГОСТ 31744									плесневые грибы, дрожжи						
	ГОСТ 10444.12										Молочнокислые микроорганизмы					
	ГОСТ 10444.11											КМАФАнМ				
	ГОСТ 10444.15												БГКП (колиформы)			
	ГОСТ 31747													E.coli		
	ГОСТ Р 30726														S.aureus	
	ГОСТ 31746															
	ГОСТ 32064															

1	2	3	4	5	6	7	8
---	---	---	---	---	---	---	---

		Бактерии семейства Enterobacteriaceae		Сульфитредуцирующие клостридии			
ГОСТ 31747							
ГОСТ 29185							
Раздел 6. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), утв. Решением Совета Евразийской Экономической Комиссии от 09.10.13 г. № 67.							
ГОСТ ISO 7218	Питьевое молоко, питьевые сливки, молочный напиток, молочная сыворотка, пахта, продукты на их основе, термически обработанные.	0401					ТР ТС 033/2013 СанПиН 2.3.2.1078-01 ЕСЭИГ требования № 299 и др. НД на продукцию
ГОСТ 10444.15	Творог, творожная масса, творожные продукты, продукты на их основе.	0402					
ГОСТ 32901	Молоко, сливки, пахта, сыворотка, молочные продукты, молочные составные	0403					
ГОСТ 31659	продукты на их основе, концентрированные и сгущенные стерилизованные, консервы молочные, молочные составные.	0404					
ГОСТ 30347	Молочные продукты, молочные составные, сухие, сублимированные (молоко, сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворотка, пахта, обезжиренное молоко.	0405					
ГОСТ 10444.12	Молочные продукты, молочные составные, сухие, сублимированные (молоко, сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворотка, пахта, обезжиренное молоко.	0406					
ГОСТ 10444.11	Молочные продукты, молочные составные, сухие, сублимированные (молоко, сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворотка, пахта, обезжиренное молоко.	2105					
ГОСТ Р 52687	Молочные продукты, молочные составные, сухие, сублимированные (молоко, сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворотка, пахта, обезжиренное молоко.	2106					
ГОСТ 29185	Молочные продукты, молочные составные, сухие, сублимированные (молоко, сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворотка, пахта, обезжиренное молоко.						
ГОСТ 23453	Молочные продукты, молочные составные, сухие, сублимированные (молоко, сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворотка, пахта, обезжиренное молоко.						

1	2	3	4	5	6	7	8	
		заты молочных белков, сухие. Сыры, сырные продукты: сверхтвердые, твердые, полутвердые, мягкие, плавленые, сывороточно-альбуминные, сухие, сырные пасты, соусы. Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир. Сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь. Мороженое молочное, кисломолочное сливочное, пломбир, с заменителем молочного жира, торты, пирожные, десерты из мороженого, смеси, глазурь для мороженого. Ферментные препараты молокосвертывающие Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки						
	МУК 4.2.026-95 ГОСТ 31903				Антибиотики: Тетрациклиновая группа Стрептомицин пенициллин			
Раздел 7. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), утв. Решением Совета Евразийской Экономической Комиссии от 09.10.13 г. № 68.								
	Мясо парное, охлажденное			0201	Микробиологические показатели:		ТР ТС	

1	2	3	4	5	6	7	8
	ГОСТ 10444.15-94	и замороженное. Полуфабрикаты охлажденные и замороженные (все виды продуктивных животных)		0202	КМАФАнМ		034/2013 СанПиН 2.3.2.1078-01
	ГОСТ 31747	Субпродукты охлажденные и замороженные. Кровь и продукты ее переработки (все виды продуктивных животных)		0203	БГКП (колиформы)		ЕСЭиГ требования № 299 и др. НД на продукцию
	ГОСТ 31659	Колбасные изделия (мясо-содержащие). Продукты из мяса мясные (мясосодержащие). Кулинарные изделия мясные (мясосодержащие) замороженные (все виды продуктивных животных)		0204	патогенные, в т.ч. салмонеллы		
	ГОСТ 31746	Колбасные изделия (мясо-содержащие). Кулинарные изделия мясные (мясосодержащие) замороженные (все виды продуктивных животных)		0205	S. aureus		
	МУК 4.2.1122-02	Колбасные изделия (мясо-содержащие) замороженные (все виды продуктивных животных)		0206	L. monocytogenes		
	ГОСТ 51921	Колбасные изделия (мясо-содержащие) замороженные (все виды продуктивных животных)		0207	Дрожжи, плесени		
	ГОСТ 10444.12	Колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов (все виды продуктивных животных)		0210	Сульфитредуцирующие клостридии		
	ГОСТ 29185	Колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов (все виды продуктивных животных)		1501	Proteus		
	ГОСТ 28560	Колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов (все виды продуктивных животных)		1502	E.coli		
	ГОСТ 30726	Колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов (все виды продуктивных животных)		1503	Бактерии рода Enterococcus		
	ГОСТ 28566	Колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов (все виды продуктивных животных)		1504	спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп B.cereus и B.polytricha		
	ГОСТ 30425	Колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов (все виды продуктивных животных)		1505	спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.subtilis		
		Шпик свиной охлажденный, замороженный и продукты из него		1506	мезофильные клостридии		

1	2	3	4	5	6	7	8
---	---	---	---	---	---	---	---

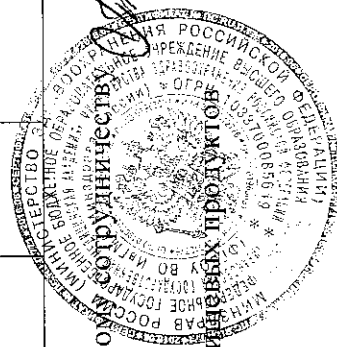
		Желатин			спорообразующие тер-мофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроор-ганизмы неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи		
--	--	---------	--	--	--	--	--

Раздел 8. Вода питьевая, расфасованная в емкости

ГОСТ 18963 МУК 4.2.1018-01	Вода питьевая, расфасованная в емкости	2201	Микробиологические показатели КМАФАнМ ОМЧ Общие колиформные бактерии Термотолерантные колиформные бактерии Глюкозоположительные колиформные бактерии БГКП (колиформы) БГКП (колиформы) фекальные патогенные, в т.ч. сальмонеллы Ps. Aeruginosa	ГОСТ 32220-2013 СанПиН 2.1.4.1116-02 СанПиН 2.3.2.1078-01 ЕСЭиГ требования № 299 и др. НД на продукцию
-------------------------------	--	------	--	---

Проректор по научной работе и международным связям
ФГБОУ ВО ИвГМА Минздрава России

Заведующий Лабораторией микробиологии пищевых продуктов
ФГБОУ ВО ИвГМА Минздрава России



И.К.Томилова

С.И.Морев