|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 |
| к аттестату аккредитации  |
| № BY/112 1.1347 |
| от 25.02.2000  |
| на бланке № \_\_\_\_на 3 листах |
| редакция 01 |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от15 июня 2025 года |

|  |
| --- |
| лабораторного отдела Учреждения здравоохранения "Климовичский районный центр гигиены и эпидемиологии" |
| № п/п | Наименование объекта | Код | Наименование характеристики (показатель, параметры) | Обозначение документа, устанавливающего требования к объекту | Обозначение документа, устанавливающего метод исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов |

| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ул. Советская, 21, 213603, аг. Тимоново, Климовичский район, Могилевская область(лабораторный отдел)** |
| **Испытания продукции, подлежащей оценке соответствия требованиям технических регламентов ЕАЭС (ТС)** |
| 1.1\*\*\* | Полодоовощная продукция | 10.31/42.000, 10.32/42.000, 10.39/42.000, 10.83/42.000, 10.84/42.000 | отбор проб | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 3 п.6, приложение 2 т. 1 п. 1.5 | ГОСТ 26313-2014;ГОСТ 26669-85;ГОСТ 26671-2014;ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 8756.0-70;ГОСТ ISO 1839-2018;СТБ 1036-97 |
| 1.2\* | 10.31/08.169, 10.32/08.169, 10.39/08.169 | нитраты | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 3 п.6, приложение 2 т. 1 п. 1.5 | ГОСТ 29270-95 п 5 |
| 1.3\* | 10.84/01.086, 10.83/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 26670-91 |
| 1.4\* | БГКП | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 1.5\* | патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 1.6\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 1.7\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 1.8\* | Полодоовощная продукция | 10.83/01.086, 10.84/01.086 | дрожжи | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 3 п.6, приложение 2 т. 1 п. 1.5 | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 2.1\*\*\* | Соль поваренная йодированная | 08.93/42.000 | отбор проб | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 3 п.9 | СТБ 1036-97 |
| 2.2\* | 08.93/08.149 | йод | СТБ ГОСТ Р 51575-2004 |
| 3.1\*\*\* | Сахар и кондитерские изделия,хлебобулочные изделия | 10.71/42.000, 10.72/42.000, 10.81/42.000 | отбор проб | ТР ТС 021/2011 статья 7 приложение 2 т.1 п. 1.4, п.1.3 | ГОСТ 26669-85;ГОСТ 31904-2012 |
| 3.2\* | 10.71/01.086, 10.72/01.086, 10.81/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 26670-91;ГОСТ 33536-2015 |
| 3.3\* | БГКП | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 3.4\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94 (ИСО 6888-83);ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 3.5\* | патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 3.6\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 3.7\* | дрожжи |
| 4.1\* | Молоко и молочные продукты | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 021/2011 статья 7, приложение 1;ТР ТС 033/2013 приложение 8 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 4.2\* | БГКП | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 4.3\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 4.4\* | патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 4.5\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 30347-97 |
| 4.6\* | дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 4.7\* | плесени |
| 4.8\*\*\* | 10.51/42.000 | отбор проб | ТР ТС 021/2011 статья 7, приложение 1;ТР ТС 033/2013 приложение 8 | ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 26809.2-2014 |
| 5.1\*\*\* | Мясо парное, охлажденное и замороженное. Полуфабрикаты охлажденные и замороженные (все виды продуктивных животных) | 10.13/42.000 | отбор проб | ТР ТС 034/2013 приложение 1,3 раздел XII, таблица 1 | ГОСТ 21237-75;ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 4288-76;СТБ 1036-97 |
| 5.2\* | 10.13/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 021/2011 статья 7, приложение 2, таблица 1;ТР ТС 034/2013 раздел Y приложение 1 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 5.3\* | БГКП | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 5.4\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94 (ИСО 6888-83) |
| 5.5\* | бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 5.6\* | дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 5.7\* | плесени |
| 6.1\*\*\* | Колбасные изделия мясные (мясосодержащие). Продукты из мяса мясные (мясосодержащие). Кулинарные изделия мясные (мясосодержащие) замороженные (все виды продуктивных животных). Колбасные изделия мясные из термически обработанных ингредиентов (все виды продуктивных животных | 10.13/42.000 | отбор проб | ТР ТС 021/2011 статья 7, приложение 2, таблица 1;ТР ТС 034/2013 раздел Y приложение 1 | ГОСТ 31904-2012 |
| 6.2\* | 10.13/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 6.3\* | БГКП | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 6.4\* | патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 статья 7, приложение 2, таблица 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 6.5\* | Bacillus cereus | ТР ТС 021/2011 статья 7, приложение 2, таблица 1;ТР ТС 034/2013 раздел Y приложение 1 | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 6.6\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 6.7\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94 (ИСО 6888-83) |
| 6.8\* | Escherichia coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 6.9\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 6.10\* | дрожжи |

**Примечание:**

\* – деятельность осуществляется непосредственно в ООС;
\*\* – деятельность осуществляется непосредственно в ООС и за пределами ООС;
\*\*\* – деятельность осуществляется за пределами ООС.

|  |  |
| --- | --- |
| Руководитель органа по аккредитации Республики Беларусь – директор государственного предприятия "БГЦА" | Т.А. Николаева |