|  |  |
| --- | --- |
|  | НАЦИОНАЛЬНАЯ СИСТЕМА АККРЕДИТАЦИИ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬРЕСПУБЛИКАНСКОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ «БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЦЕНТР АККРЕДИТАЦИИ» |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Приложение №1 |  |
| к аттестату аккредитации  |  |
| № BY/112 1.1383 |  |
| от 27.09.2001 |  |
| на бланке № \_\_\_\_ |  |
| на 16 листах |  |
| редакция 07 |  |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ от** «12» сентября 2025 годалабораторного отделаГосударственного учреждения «Столбцовский 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 |
| Минская область г. Столбцы, улица Социалистическая, д.19 |
| 1.1 \*\* | Мясо, полуфабрикаты, колбасные изделия, вареные, копченые,запеченные, сырокопченые и сыровяленые продукты из мяса.Субпродукты и изделия из них | 10.11/42.00010.13/42.000 | отбор проб | СТБ 1020-2008ГОСТ 18255-85СТБ 126-2016СТБ 735-94СТБ 742-2009 СТБ196-2016СанНиП и ГН, утв. постановлением МЗ РБ от 21.06.2013 № 521ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37 2ГН «Показатели безопасности и безвредности для человека применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 9792-73 р.2ГОСТ 7269-2015 р. 4СТБ ГОСТ Р 51447-2001 р.4 |
| 1.2\* | 10.11/11.11610.13/11.116 | органолептические показатели (внешний вид, вид на разрезе, цвет, вкус, запах,консистенция) | ГОСТ 9959-2015 р.8ГОСТ 7269-2015 р.5 |
| 1.3\* | 10.11/08.15610.13/08.156 | массовая доля нитрита натрия | ГОСТ 8558.1-2015 р.7 |
| 1.5\* | 10.11/08.14910.13/08.149 | массовая доля хлористого натрия | ГОСТ 9957-2015 р.7 |
| 1.6\* | массовая доля крахмала | ГОСТ 10574-2016 р.7 |
| 1.7\* | 10.11/08.05210.13/08.052 | массовая доля влаги | ГОСТ 9793-2016 р.9ГОСТ 31107-2002 р.9СТБ ISO 1442-2008 р.8 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 2.1\*\* | Птица и продукты из нее | 10.12/42.0010.13/42.00 | Отбор проб | СТБ 1060–97СТБ 523-2002 СТБ 1945-2023СанНиП и ГН, утв. постановлением МЗ РБ от 21.06.2013 № 521ГН, утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37 2ГН утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 7702.0-74 р.1 |
| 2.2\* | 10.12/11.11610.13/11.116 | органолептические показатели (внешний вид, вкус, запах) | ГОСТ 7702.0-74 р.2 |
| 2.3\* | 10.12/08.15610.13/08.156 | массовая доля нитрита натрия  | ГОСТ 8558.1-2015 р.7 |
| 2.5\* | 10.12/08.14910.13/08.149 | массовая доля хлористого натрия | ГОСТ 9957-2015 |
| 2.6\* | 10.12/08.14910.13/08.149 | массовая долякрахмала | ГОСТ 10574-2016 р.7 |
| 2.7\* | 10.12/08.05210.13/08.052 | массовая доля влаги | ГОСТ 31107-2002 р.9ГОСТ 9793-2016 р.9 |
| 3.1\*\* | Консервы мясные и мясорастительные | 10.11/42.00010.12/42.000 | отбор проб | ГОСТ 32125-2013ГОСТ 12318-91СанНиП и ГН, утв. постановлением МЗ РБ от 21.06.2013 № 521ГН, утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 8756.0-70ГОСТ 26671-2014 |
| 3.2\* | 10.11/11.11610.12/11.116 | органолептические показатели (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция)  | ГОСТ 33741-2015 р.7 |
| 3.5\* | 10.11/08.14910.12/08.149 | массовая доля хлоридов | ГОСТ 26186-84 р.3 |
| 8.1\*\* | Хлеб, хлебобулочные изделия | 10.71/42.00010.72/42.000 | отбор проб | СТБ 639-95СТБ 1009-96СТБ 1045-97 ГОСТ 9511-80ГОСТ 27844-88ГОСТ 2077-84СТБ 703-2003СТБ 985-95СанНиП и ГН, утв. постановлением МЗ РБ от 21.06.2013 № 521ГН, утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37 ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 2160-2011 р.4 |
| 8.2\* | 10.71/11.11610.72/11.116 | органолептические показатели (внешний вид, форма, цвет, вкус, запах, состояние мякиша) | СТБ 2160-2011 р.5 |
| 8.4\* | 10.71/08.05210.72/08.052 | массовая доля влаги | ГОСТ 21094-2022 р.7 |
| 8.5\* | 10.71/08.03710.72/08.03710.71/08.14910.72/08.149 | массовая доля жира | ГОСТ 5668-2022, р.10 |
| 8.6\* | кислотность | ГОСТ 5670-96 р.5 |
| 8.7\* | 10.71/08.14910.72/08.149 | массовая доля сахара | ГОСТ 5672-68 р.4 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 9.1\*\* | Кондитерские изделия | 10.71/42.00010.72/42.00010.82/42.000 | отбор проб | СТБ 961-2005СТБ 549-94СТБ 927-2008СТБ 991-95ГОСТ18488-2000ГОСТ 15052-2014ГОСТ 15810-96ГОСТ24901-89СанНиП и ГН, утв. постановлением МЗ РБ от 21.06.2013 № 521ГН, утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37 2ГН, утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 5904-2019 р.6,р.7  |
| 9.2\* | 10.71/11.11610.72/11.11610.82/11.116 | органолептические показатели (внешний вид, форма, цвет, вкус, запах, состояние мякиша) | ГОСТ 5897-90 р.2 |
| 9.3\* | 10.71/08.14910.72/08.14910.82/08.149 | кислотность | ГОСТ 5898-2022 р.7 |
| 9.4\* | щелочность | ГОСТ 5898-2022 р.8 |
| 9.5\* | 10.71/08.16410.72/08.16410.82/08.164 | массовая доля жира | ГОСТ 31902-2012, р.8 |
| 9.6\* | 10.71/08.14910.72/08.14910.82/08.14910.71/08.15610.72/08.15610.82/08.156 | массовая доля сахара | ГОСТ 5903-89 р.6.2 |
| 9.7\* | 10.71/08.05210.72/08.05210.82/08.052 | массовая доля влаги и сухие веществ | ГОСТ 5900-2014 р.7 |
| 10.1\*\* | Мед натуральный | 01.49/42.000 | отбор проб | ГОСТ 19792-2017 1ГН, утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37 СанНиП и ГН, утв. постановлением МЗ РБ от 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация  | ГОСТ 19792-2017 р.7 |
| 10.2\* | 01.49/11.116 | органолептические показатели (вкус, аромат) | ГОСТ 19792-2017 р.7.3 |
| 10.3\* | 01.49/08.133 | массовая доля воды | ГОСТ 19792-2017р.7.5 |
| 10.4\* | 01.49/08.156 | гидроксиметилфурфураль | ГОСТ 19792-2017 р.7.8 |
| 10.5\* | 01.49/08.149 | свободная кислотность | ГОСТ 19792-2017 р.7.10 |
| 12.1\*\* | Свежие и свежемороженые овощи, фрукты, ягоды, грибы | 01.13/42.00001.21/42.00001.22/42.00001.24/42.00001.25/42.000 | отбор проб  | СанНиП и ГН, утв. Пост. МЗ РБ №52от 21.06.20131ГН, утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37 ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ1036-97 |
| 12.2\* | 01.13/08.16901.21/08.16901.22/08.16901.24/08.16901.25/08.169 | массовая доля нитратов | МУ 5048-89, утв. МЗ СССР 04.06.1989 |
| 14.1\*\* | Концентраты пищевые | 10.89/42.000 | отбор проб | СТБ 991-951ГН, утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37 СанНиП и ГН, утв. постановлением МЗ РБ от 21.06.2013 № 52ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ15113.0-77 р.2, 3  |
| 14.3\* | 10.89/11.116 | органолептические показатели (вкус, запах, консистенция, готовность к употреблению) | ГОСТ15113.3-77 р.2ГОСТ15113.3-77 р.3 |
| 14.4\* | 10.89/08.149 | общая кислотность | ГОСТ15113.5-77 р.2 |
| 14.5\* | 10.89/08.052 | массовая доля влаги | ГОСТ 15113.4-2021р.7 |
| 15.1\*\* | Продукты переработки плодов и овощей, соки, квашенные и соленые овощи | 10.32/42.00010.39/42.000 | отбор проб | ГОСТ 1633-73ГОСТ 34220-2017СТБ 39-95СТБ 159-94СТБ 337-98СТБ 829-2008СТБ 1824-2008СТБ 411-94СТБ 425-98СТБ 720-94СТБ 962-95СТБ 964-94СТБ 965-2008СТБ 998-95СТБ 1082-97СТБ 1083-97СТБ 1190-99ЕСТ к товарам, утв. решением ТС от 28.05.2010 №299 и другая документация на продукцию1ГН, утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37 2ГН утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37 СанНиП и ГН, утв. постановлением МЗ РБ от 21.06.2013 № 52 | ГОСТ 8756.0-70ГОСТ 26313-2014 ГОСТ 34129-2017, р.5ГОСТ 28741-90 р.1ГОСТ 26671-2014 |
| 15.2\* | 10.32/11.11610.39/11.116 | органолептические показатели (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция) | ГОСТ 8756.1-2017 р.3.2 |
| 15.3\* | 10.32/11.04010.39/11.040 | массовая доля составных частей (масса нетто) | ГОСТ 8756.1-2017 р.9 |
| 15.4\* | 10.32/08.13310.39/08.133 | массовая доля растворимых сухих веществ | ГОСТ ISO 2173-2013 ГОСТ 34128-2017 |
| 15.5\* | 10.32/08.14910.39/08.149 | массовая доля титруемой кислотности | ГОСТ ISO 750-2013 |
| 15.6\* | 10.32/08.14910.39/08.149 | массовая доля хлоридов | ГОСТ 26186-84 р.3СТБ ГОСТ Р 51439-2006 р.8 |
| 17.1\* | Готовые кулинарные изделия | 10.85/11.116 | эффективность термообработки готовых кулинарных изделий (мясных блюд) | МУ по лабораторному контролю качества продукции в общественном питании. Постановление №18/29 от 21.04.2001ТНПА и другая документация на продукцию | МУ лабораторному контролю качества продукции в общественном питании. Постановление №18/29 от 21.04.2001 р.11.1  |
| 18.1\*  | Фритюрный жир | 10.85/08.042 | определение степени термического окисления фритюра | МУ лабораторному контролю качества продукции в общественном питании Постановление №18/29 от 21.04.2001 р.11.2 |
| 19.1\*\* | Готовые блюда и полуфабрикатыГотовые блюда и полуфабрикаты | 10.85/42.000 | отбор проб | МУ по лабораторному контролю качества продукции в общественном питании. Постановление №18/29 от 21.04.2001ТНПА и другая документация на продукциюМУ по лабораторному контролю качества продукции в общественном питании. Постановление №18/29 от 21.04.2001ТНПА и другая документация на продукцию | МУ по лабораторному контролю качества продукции в общественном питании пост МЗ РБ и Минторга от 21.04.2001. № 18/29 р.3 |
| 19.2\* | 10.85/08.164 | массовая доля сухих веществ | МУ по лабораторному контролю качества продукции в общественном питании пост МЗ РБ и Минторга от 21.04.2001. № 18/29 р.5.1 |
| 19.3\* | 10.85/08.037 | массовая доля жира |  МУ по лабораторному контролю качества продукции в общественном питании» пост МЗ РБ и Минторга от 21.04.2001. № 18/29р. 5.2.1- р.5.2.5 |
| 19.4\* | 10.85/08.052 | эффективность тепловой обработки кулинарных изделий | МУ по лабораторному контролю качества продукции в общественном питании Постановление №18/29 от 21.04.2001 р.11.1 |
| 19.5\* | 10.85/08.052 | калорийность (расчет теоретических величин) | МУ по лабораторному контролю качества продукции в общественном питании Постановление №18/29 от 21.04.2001 р.11.3, р.11.4, р.12 |
| 19.6\* | 10.85/08.052 | минеральные вещества | МУ по лабораторному контролю качества продукции в общественном питании Постановление №18/29 от 21.04.2001 р.5.7 |
| 19.9\* | 10.85/08.149 | содержание витамина С | ГОСТ 7047-55 р. III, пп. о-с |
| 19.10\* | 10.85/11.116 | качество фритюрного жира | МУ по лабораторному контролю качества продукции в общественном питании Постановление №18/29 от 21.04.2001 р. 11.2 |
| 20.1\*\* | Напитки безалкогольные | 11.07/42.000 | отбор проб | СТБ 539-2019 1ГН, утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37 2ГН, утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37 СанНиП и ГН, утв. постановлением МЗ РБ от 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 6687.0-86  |
| 20.2\* | 11.07/11.116 | органолептические показатели (запах, цвет, вкус) | ГОСТ 6687.5-86 р.2 |
| 20.3\* | 11.07/08.133 | массовая доля сухих веществ | ГОСТ 6687.2-90 р.4 |
| 20.4\* | 11.07/08.149 | кислотность | ГОСТ 6687.4-86 р.5 |
| 21.1\*\* | Вода питьевая  | 100.09/42.000 | отбор проб | СТБ 1756-2007ГН «Показатели безопасности питьевой воды», утв. Пост Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ Р 56237-2014СТБ ГОСТ Р 51592-2001ГОСТ 31861-2012ГОСТ 31862-2012 |
| 21.2\* | 100.09/11.116 | вкус | ГОСТ 3351-74 р.3 |
| 21.3\* | запах | ГОСТ 3351-74 р.2 |
| 21.4\* | 100.09/08.156 | цветность | ГОСТ 31868-2012 р.5 |
| 21.5\* | мутность | ГОСТ 3351-74, р.5 |
| 21.6\* | 100.09/08.149 | общая жесткость | ГОСТ 31954-2012 р.4 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 21.7\* | Вода питьевая | 100.09/08.156 | марганец | СТБ 1756-2007ГН «Показатели безопасности питьевой воды», утв. Пост Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 4974-2014 р.6.5 |
| 21.8\* | нитраты | ГОСТ 33045-2014 р.9 |
| 21.9\* | общее железо | ГОСТ 4011-72, р.2 |
| 21.10\* | 100.09/08.149 | остаточный активный хлор | ГОСТ 18190-72 р 2 |
| 21.11\* | 100.09/08.052 | сухой остаток | ГОСТ 18164-72 |
| 21.12\* | 100.09/08. 149 | хлориды | ГОСТ 4245-72, р.2 |
| 100.09/08. 156 | нитриты | ГОСТ 33045-2014 р.6 |
| 21.13\* |
| 21.14\* | 100.09/08.149 | сульфаты | ГОСТ 31940-2013 р.6 |
| 21.15\* | 100.09/08.156 | аммиак | ГОСТ 33045-2014 р.5 |
| 21.16\* | 100.09/08.169 | рН | СТБ ISO 10523-2009 |
| 21.17\* | 100.09/08.149 | окисляемость перманганатная | СТБ ISO 8467-2009 |
| 26.1\*\* | Вода плавательных бассейнов | 100.09/42.000 | отбор проб | 4ГН утв. постановлением Совета Министров РБ 25.01.2021 № 37 | СТБ ГОСТ Р 51592-2001ГОСТ 31861-2012 |
| 26.2\* | 100.09/08.156 | мутность | ГОСТ 3351-74, р.5 |
| 26.3\* | цветность | ГОСТ 31868-2012 р.5 |
| 26.4\* | 100.09/11.116 | запах | ГОСТ 3351-74 р.2 |
| 26.5\* | 100.09/08.156 | аммонийные ионы | ГОСТ 33045-2014, р.5 |
| 26.6\* | 100.09/08.149 | хлориды | ГОСТ 4245-72 р.2 |
| 26.7\* | остаточный хлор свободный | ГОСТ 18190-72 р.2 |
| 33.1\*\* | Рабочие места различных видов трудовой деятельности. Жилые и общественные здания, территория жилой застройки | 100.11/35.067100.12/35.067 | Шум: *постоянный* (уровни звука и звуковое давления в октавных, 1/3 октавных полосах частот),*непостоянный* (эквивалентный и максимальный уровни звука) | ГОСТ 12.1.003-83 ГОСТ 12.1.036-81 7ГН «Показатели безопасности и безвредности шумового воздействия на человека», утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37 | ГОСТ 12.1.050-86 ГОСТ 23337-2014  |
| 33.3\*\* | 100.11/35.063100.12/35.063 | Естественное,искусственное и совмещенное освещение  | ТКП 45-2.04-153-2009 10ГН «Показатели безопасности для человека световой среды помещений производственных, общественных и жилых зданий», утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37, и другие документы, устанавливающие требования к освещенности | ГОСТ 24940-2016  |
| 33.4\*\* | Рабочие места различных видов трудовой деятельности. Жилые и общественные здания, территория жилой застройки | 100.11/35.060100.11/35.065100.12/35.060100.12/35.065 | Параметрымикроклимата:относительнаявлажность,температура,скорость движения воздуха | СанПиН и ГН, утв. постановлением МЗ РБ от 20.08.2015 №95ГН «Микроклиматические показатели безопасности и безвредности на рабочих местах», утв. Пост Совета Министров РБ от 25.01.2021 №37 | ГОСТ 30494-2011ГОСТ 12.1.005-88  |
| 35.1\*\* | Пищевая продукция. Другие продукты, не включенные в другие группы (лекарственно-техническое сырье)Вода питьевая | 01.13/42.00001.21/42.00001.24/42.00001.25/42.00001.26/42.00001.28/42.00001.29/42.00001.47/42.00010.11/42.00010.12/42.00010.13/42.00010.20/42.00010.31/42.00010.32/42.00010.39/42.00010.41/42.00010.42/42.00010.51/42.00010.52/42.00010.61/42.00010.62/42.00010.71/42.00010.72/42.00010.73/42.00010.81/42.00010.82/42.00010.83/42.00010.84/42.00010.89/42.000100.09/42.000 | отбор проб | ГН 10-117-99 (РДУ99) ГН 2.6.1.8-10-2004(РДУ/ЛТС-2004) СанПиН №42 от 11.03.2016г.1ГН, утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37 ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1050-2008СТБ 1051-2012СТБ 1052-2011СТБ 1053-2015СТБ 1054-2012СТБ 1055-2012СТБ ГОСТ Р 51592-2001ГОСТ Р 56237-2014ГОСТ 31861-2012ГОСТ 31862-2012ТКП 251-2010МУК 2.6.1.11-8-3-206032003МВИ.ГН 1906-2020МВИ 179-95 |
| 35.2\* | Пищевая продукция. Другие продукты, не включенные в другие группы (лекарственно-техническое сырье)Вода питьеваяПищевая продукция. Другие продукты, не включенные в другие группы (лекарственно-техническое сырье)Вода питьевая | 01.13/04.12501.21/04.12501.24/04.12501.25/04.12501.26/04.12501.28/04.12501.29/42.00001.47/04.12510.11/04.12510.12/04.12510.13/04.12510.20/04.12510.31/04.12510.32/04.12510.39/04.12510.41/04.12510.42/04.12510.51/04.12510.52/04.12510.61/04.12510.62/04.12510.71/04.12510.72/04.12510.73/04.12510.81/04.12510.82/04.12510.83/04.12510.84/04.12510.89/04.125100.09/04.125 | Удельная (объёмная) активность цезия-137Удельная (объёмная) активность цезия-137 | ГН 10-117-99 (РДУ99) ГН 2.6.1.8-10-2004(РДУ/ЛТС-2004) СанПиН №42 от 11.03.2016г.1ГН, утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37 ТНПА и другая документация на продукциюГН 10-117-99 (РДУ99) ГН 2.6.1.8-10-2004(РДУ/ЛТС-2004) СанПиН №42 от 11.03.2016г.1ГН, утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 32161-2013МВИ 179-95ГОСТ 32161-2013МВИ 179-95 |
| 37.1\*\* | Древесина, продукция из древесины и древесных материалов и прочая непищевая продукция лесного хозяйства | 02.20, 02.30, 16.10, 16.21, 16.22, 16.23, 16.24, 16.29 /42.000 | отбор проб | ГН- 2.6.1.10-1-01-2001(РДУ/ЛХ-2001)ТКП 251-2010 (02080)11ГН, утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 №37 | ТКП 251-2010 (02080) |
| 37.2\* | 02.20, 02.30, 16.10, 16.21, 16.22, 16.23, 16.24, 16.29 /04.125 | удельная (объемная) активность цезия-137 | МВИ 179-95  |
| 38.1\*\* | Внешняя среда, жилые и общественные помещения | 100.11/04.056100.12/04.056 | мощность эквивалентная дозы гамма-излучения | ТКП 45-2.03-134-2009 Санитарные нормы и правила «Требования к радиационной безопасности», утв. Постановлением МЗ РБ от 28.12.2012г. №213 | ТКП 45-2.03-134-2009 МВИ.ГН 1906-2020 |
| 40.1\*\* | Мясо, в том числе полуфабрикаты парные, охлажденные, подмороженные, замороженные (все виды убойных, промысловых и дикие животных) Фарш говяжий. Мясопродукты с использованием субпродуктов | 10.11/42.000 | отбор проб | СанПиН и ГН, утв. Постановлением МЗ РБ от 21.06.13 г. №521ГН, утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37ТНПА и другие документы на продукцию | ГОСТ 31904-2012 |
| 40.2\* | 10.11/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 40.3\* | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 40.4\* | патогенные, в т.ч.сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012ГОСТ 31199-2003 |
| 40.5\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 40.6\* | Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 40.7\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 40.8\* | дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 41.1\*\* | Мясо птицы, продукты переработки мяса птицы, яйца куриные, перепелиные и продукты их переработки | 10.12/42.00001.47/42.000 | отбор проб | СанПиН и ГН, утв. Постановлением МЗ РБ от 21.06.13 г. №521ГН, утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37ТНПА и другие документы на продукцию | ГОСТ 31904-2012 |
| 41.2\* | 10.12/01.08601.47/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 32149-2013 |
| 41.3\* | БГКП | ГОСТ 31747-2012ГОСТ 32149-2013 |
| 41.4\* | патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012ГОСТ 31199-2003 ГОСТ 32149-2013 |
| 41.5\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 41.6\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 41.7\* | Proteus | ГОСТ 28560-90ГОСТ 32149-2013ГОСТ 7702.2.7-2013 |
| 41.8\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 42.1\*\* | Изделия колбасные, паштеты, продукты из мяса убойных животных и птиц  | 10.13/42.000 | отбор проб | СанПиН и ГН, утв. Постановлением МЗ РБ от 21.06.13 г. №521ГН, утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37ТНПА и другие документы на продукцию | ГОСТ 9792-73 ГОСТ 31904-2012 |
| 42.2\* | 10.13/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 42.3\* | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 42.4\* | патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012ГОСТ 31199-2003 |
| 42.5\* | Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 42.6\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 42.7\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 42.8\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 42.9\* |  энтерококки | ГОСТ 28566-90 |
| 42.10\* |  E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 43.1\*\* | Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленного мяса | 10.13/42.000 | отбор проб | СанПиН и ГН, утв. Постановлением МЗ РБ от 21.06.13 г. №521ГН, утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37ТНПА и другие документы на продукцию | ГОСТ 31904-2012 |
| 43.2\* | 10.13/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 43.3\* | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 43.4\* | патогенные, в т. ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012ГОСТ 31199-2003  |
| 43.5\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 43.6\* | Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 43.7\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 43.8\* | дрожжи,плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 43.9\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 44.1\*\* | Бульоны, каши, пловы, мясо с подливой, запеканки, компоты, кисели, напитки, салаты из сырых овощей и с добавлением фруктов, соусы, салаты, винегреты из вареных овощей и др. продукция общественного питания. | 10.85/42.000 | Отбор проб | СанПиН и ГН, утв. Постановлением МЗ РБ от 21.06.13 г. №521ГН, утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37ТНПА и другие документы на продукцию  | ГОСТ 31904-2012Инструкция № 078-0210 р.4 от 19.03.10 |
| 44.2\* | 10.85/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 44.3\* | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 44.4\* |  патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 44.5\* |  S.aureus  | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 44.6\* |  Proteus  | ГОСТ 28560-90 |
| 44.7\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 44.8\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 44.9\* | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 45.1\*\* | Концентраты фруктовых, плодово-ягодных и ягодных соков для промпереработки, джемы, повидла, варенья, конфитюры и др. концентраты с сахаром нестерили-зованные, соки и напитки фруктово-ягодные, в т.ч. соки овощные, фруктовые плодовоягодные свежеотжатые, реализуемые без хранения, плодово-ягодное мороженое нестерилизованные | 10.32/42.00010.39/42.000 | отбор проб | Сан ПиН и ГН, утв. Постановлением МЗ РБ от 21.06.13 г. №521ГН, утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 372ГН «Показатели безопасности и безвредности для человека применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37; ТНПА и другие документы  | ГОСТ 31904-2012 |
| 45.2\* | 10.32/01.08610.39/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 45.3\* | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 45.4\* | патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 45.5\* | дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 45.6\* | молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013 |
| 45.7\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 45.8\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 47.1\*\* | Консервы (все виды полных консервов) | 10.11/42.00010.12/42.00010.20/42.00010.39/42.000 | отбор проб | Сан ПиН и ГН, утв. Постановлением МЗ РБ от 21.06.13 г. №521ГН, утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37ТНПА и другие документы  | ГОСТ 31904-2012 |
| 47.2\* | 10.11/01.08610.12/01.08610.20/01.08610.39/01.086 | промышленная стерильность  | ГОСТ 30425-97 |
| 48.1\*\* | Хлебный квас, минеральные воды, напитки б/а и питьевая вода в потребительской и транспортной таре | 11.05/42.00011.07/42.000 | отбор проб | Сан ПиН и ГН, утв. Постановлением МЗ РБ от 21.06.13 г. №521ГН, утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37; 5ГН «Показатели безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» утв. . постановлением Совета Министров РБ 25.01.2021 № 37;ТНПА и другая документация  | ГОСТ 31904-2012 |
| 48.2\* | 11.05/01.08611.07/01.086 | КМАФАнМ, КМАэМ | ГОСТ 10444.15–94 ГОСТ 30712-2001  |
| 48.3\* | БГКП | ГОСТ 31747-2012МУК РБ 11-10-1-2002 п.8.3 |
| 48.4\* | патогенные, в т.ч.сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 48.5\* | дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013Инструкция № 078-0210, утв. МЗ РБ  |
| 49.1\*\* | Кондитерские изделия, печенье, шоколадные кремы, конфеты, торты, сахар, орехи, халва, жевательная резинка, пастило-мармеладные изделия, отделочные полуфабрикаты крахмал, какао-порошки и т.д. | 10.62/42.00010.71/42.00010.72/42.00010.81/42.00010.82/42.00010.89/42.000 | отбор проб | Сан ПиН и ГН, утв. Постановлением МЗ РБ от 21.06.13 г. №521ГН, утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37; ТНПА и другие документы на продукцию | СТБ 961-2005ГОСТ 31904-2012 |
| 49.2\* | 10.62/01.08610.71/01.08610.72/01.08610.81/01.08610.82/01.08610.89/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15–94 |
| 49.3\* |  БГКП | ГОСТ 31747-2012  |
| 49.4\* | патогенные,в т.ч.сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 49.5\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2–94ГОСТ 31746-2012 |
| 49.6\* | дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 50.1\*\* | Масличное сырье и жировые продукты  | 10.41/42.00010.42/42.000 | отбор проб | СанПиН и ГН, утв. Постановлением МЗ РБ от 21.06.13 г. №521ГН, утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37 ТНПА и другие документы на продукцию | ГОСТ 31904-2012 |
| 50.2\* | 10.41/01.08610.42/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 50.3\* | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 50.4\* | патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 50.5\* | плесневыегрибы и дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 50.6\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 50.7\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 50.8\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 51.1\*\* | Овощи, грибы, фрукты замороженные, сушеные, свежие, квашеные, соленые и продукты их переработки | 01.21/42.00001.22/42.00001.23/42.00001.24/42.00001.25/42.00010.31/42.00010.39/42.000 | отбор проб | СанПиН и ГН, утв. Постановлением МЗ РБ от 21.06.13 г. №521ГН, утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37ТНПА и другие документы на продукцию | ГОСТ 31904-2012 |
| 51.2\* | 01.21/01.08601.22/01.08601.23/01.08601.24/01.08601.25/01.08610.31/01.08610.39/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15 – 94 |
| 51.3\* | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 51.4\* | патогенные ,в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 51.5\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 51.6\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 51.7\* | Овощи, грибы, фрукты замороженные, сушеные, свежие, квашеные, соленые и продукты их переработки | 01.21/01.08601.22/01.08601.23/01.08601.24/01.08601.25/01.08610.31/01.08610.39/01.086 | Listeria monocytogenes | СанПиН и ГН, утв. Постановлением МЗ РБ от 21.06.13 г. №521ГН, утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37ТНПА и другие документы на продукцию | ГОСТ 32031-2012 |
| 51.8\* | плесневые грибы и дрожжи. | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 51.9\* | иерсинии | Инструкция № 076-0210, р. 6-р.11 |
| 51.10\* | 01.21/07.09601.22/07.09601.23/07.09601.24/07.09601.25/07.09610.31/07.09610.39/07.096 | яйца гельминтовличинки гельминтовцисты патогенныхкишечных простейших | Инструкция № 65-0605утв. МЗ РБ 13.06.2005г.Инструкция № 37-0305, утв. МЗ РБ 19.04.2005. |
| 52.1\*\* | Чай, кофе, кофейные напитки | 10.83/42.000 | отбор проб | СанПиН и ГН, утв. Постановлением МЗ РБ от 21.06.13 г. №521ГН, утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37 ТНПА и другие документы на продукцию | ГОСТ 31904-2012 |
| 52.2\* | 10.83/01.086 | плесневые грибы | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 53.1\*\* | Макаронные изделия в т.ч. быстрого приготовления | 10.73/46.000 | отбор проб | ГОСТ 31904-2012 |
| 53.2\* | 10.73/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 53.3\* | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 53.4\* | 10.73/01.086 | патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 53.5\* | дрожжи плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 53.6\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 54.1\*\* | Специи и пряности, пищевые добавки, сухие бульоны, концентраты пищевые, продукты экструзионной технологии.  | 10.84/42.00010.89/42.000 | отбор проб | СанПиН и ГН, утв. Постановлением МЗ РБ от 21.06.13 г. №521ГН, утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37ТНПА и другие документы на продукцию | ГОСТ 31904-2012 |
| 54.2\* | 10.84/01.08610.89/01.086 | КМАФАмН | ГОСТ 10444.15-94 |
| 54.3\* | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 54.4\* | патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 54.5\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 54.6\* | плесневые грибы | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 54.7\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 55.1\*\* | Мука, хлебобулочные изделия, сдоба | 10.61/42.00010.71/42.000 | отбор проб | СанПиН и ГН, утв. Постановлением МЗ РБ от 21.06.13 г. №521ГН, утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37ТНПА и другие документы на продукцию | ГОСТ 31904-2012 |
| 55.2\* | 10.61/01.08610.71/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15 – 94 |
| 55.3\* | БГКП | ГОСТ 31747-2012  |
| 55.4\* | патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 55.6\* | плесневые грибы и дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013  |
| 55.7\* |  Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 55.8\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 56.2\* | Детское, лечебное, диетическое питание и их компоненты | 10.86/01.08610.89/01.086 |   КМАФАнМ | СанПиН и ГН, утв. Постановлением МЗ РБ от 21.06.13 г. №521ГН, утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37 ТНПА и другие документы на продукцию | ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 30705-2000 |
| 56.3\* | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 56.4\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 56.5\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 56.6\* |  патогенные,в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 56.7\* |  B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 56.8\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 56.9\* | плесневые грибы и дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013ГОСТ 30706-2000 |
| 57.1\*\* | Изделия медицинского назначения, смывы с рук, с операционного поля. Дезинфицирующие и антисептические средства | 21.20/42.00032.50/42.000100.15/42.000 | отбор проб | Инструкция 4.2.10-22-1-20063ГН «Показатели безопасности питьевой воды» утв. постановлением Совета Министров РБ 25.01.2021 №37.ТНПА и другая документация на объект испытаний | Инструкция 4.2.10-22-1-2006, утв. МЗ РБ 28.01.2006 |
| 57.2\* | 21.20/01.08632.50/01.086100.15/01.086 | стерильность |
| 58.1\*\* | Воздух в помещениях здравоохранения | 100.15/42.000 | отбор проб | Инструкция 4.2.10-22-1-2006, утв. постановлением МЗ РБ 28.01.2006г. №7СанПиН, утв. Постановлением МЗ РБ 05.07.2017 №733ГН «Показатели безопасности питьевой воды» утв. постановлением Совета Министров РБ 25.01.2021 №37.ТНПА и другая документация на объект испытаний | Инструкция 4.2.10-22-1-2006, утв. Постановлением МЗ РБ 28.01.2006 №7 |
| 58.2\* | 100.15/01.086 | КМАФАнМ |
| 58.3\* | S.aureus |
| 59.1\*\* | Вода питьевая  | 100.09/42.000 | отбор проб | МУК РБ №11-10-1-2002 3ГН «Показатели безопасности питьевой воды» утв. постановлением Совета Министров РБ 25.01.2021 №37. | ГОСТ 31862-2012ГОСТ 31942-2012 |
| 59.2\* | 100.09/01.086 | общие колиформные бактерии | МУК РБ №11-10-1-2002 п.8.2.1 , п.8.3ГОСТ 34786-2021 п.9.1 |
| 59.3\* | термотолерантные колиформные бактерии | МУК РБ №11-10-1-2002 п.8.2.1 , 8.3ГОСТ 34786-2021 п.9.3 |
| 59.4\* | общее микробное число | МУК РБ №11-10-1-2002 п. 8.1 ГОСТ 34786-2021 п.7.1, п.7.2 |
| 59.5\* | споры сульфитредуцирующих клостридий | МУК РБ №11-10-1-2002 п. 8.4 |
| 59.6\* | Вода питьевая  | 100.09/07.096 | цисты лямблий ооцисты криптоспоридийяйца гельминтов | МУК РБ №11-10-1-2002 3ГН «Показатели безопасности питьевой воды» утв. постановлением Совета Министров РБ 25.01.2021 №37 | Инструкция № 209-1203, утв. Главным госсанврачом МЗ РБ 13.10.2004г.Инструкция № 65-0605 утв. Главным госсанврачом МЗ РБ 13.06.2005г.Инструкция № 057-0606 утв. Главным госсанврачом МЗ РБ 05.01.2007г |
| 59.7\* | 100.09/01.086 | возбудители кишечных инфекций | Инструкция МЗ РБ 19.03.2010 № 025-0309 |
| 60.1\*\* | Вода поверхностная, вода плавательных бассейнов | 100.03/42.000100.09/42.000 | отбор проб | СанПиН 2.1.2.12-33-2005, утв. Постановлением МЗ РБ 28.11.2005г. №198ГН от 05.12.2016 № 122 СанПиН, утв. Постановлением МЗ РБ 16.05.2022г. №444ГН «Показатели безопасности и безвредности воды водных объектов для хозяйственно-питьевого и культурно-бытового (рекреационного) использования и воды в ванне бассейна» утв. постановлением Совета Министров РБ 25.01.2021 № 37;ТНПА и другая документация на объект испытаний | СТБ ГОСТ Р 51592-2001ГОСТ 31861-2012ГОСТ 31942-2012Инструкция утв. МЗ РБ 08.05.2009 № 037- 0409 |
| 60.2\* | 100.03/01.086100.09/01.086 | возбудители кишечных инфекций | Инструкция, утв. МЗ РБ 08.05.2009 № 037-0409 Инструкция, утв. МЗ РБ 19.03.2010 № 025-0309 |
| 60.3\* | общие колиформные бактериитермотолерантные колиформные бактерии | Инструкция № 037-0409 р.16Инструкция, утв. главным госсанврачом МЗ РБ 19.03.2010 №070-0210 |
| 60.4\* | 100.09/07.096100.03/07.096 | яйца гельминтовцисты лямблийооцисты криптоспоридий | Инструкция № 209-1203 утв. Главным госсанврачом МЗ РБ 13.10.2004; Инструкция утв. Главным госанврачом МЗ РБ 13.06.2005г .№ 65-0605Инструкция № 057-0606, утв. Главным госсанврачом МЗ РБ 05.01.2007 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 61.1\*\* | Сточная вода | 100.05/42.000 | отбор проб | СанПиН 2.1.2.12-33-2005Инструкция 4.2.10-21-20-2006 Инструкция, утв. Главным госанврачом МЗ РБ 13.06.2005г № 65-0605  | Инструкция утв. МЗ РБ 08.05.2009 № 037-0409 |
| 61.2\* | 100.05/01.086 | возбудители кишечных инфекций | Инструкция , утв. МЗ РБ 19.03.2010 № 025-0309 |
| 61.3\* | Лактозоположительные кишечные палочки | Инструкция утв. МЗ РБ 19.03.2010 № 070-0210 |
| 61.4\* | 100.05/07.096 | яйца гельминтовличинки гельминтовцисты лямблийооцисты криптоспоридий | Инструкция №65-0605от 13.06.2005г.Инструкция № 021-0306 |
| 62.1\*\* | Почва | 100.06/42.000 | отбор проб | ГОСТ 17.4.4.02-84Инструкция 2.1.7.11-12-5-2004 утв. МЗ РБ 03.03.2004 №32Инструкция № 65-0605  | ГОСТ 17.4.4.02-84ГОСТ 17.4.3.01-83Инструкция 4.2.10-12-9-2006 |
| 62.2\* | 100.06/01.086 | индекс ЛКПэнтерококковпатогенные микроорганизмов | Инструкция 4.2.10-12-9-2006 |
| 62.3\* | 100.06/07.096 | яйца гельминтовличинки гельминтовцисты лямблийооцистыкриптоспоридий | Инструкция № 65-0605 от 13.06.2005гИнструкция № 021-0306. |
| 63.1\*\* | Смывы с пищеблоков, (школ, ДДУ, подростковых учреждений, общепита, торговая сети, ЛПУ), производственного оборудования пищевых предприятий | 101.19/42.00 |  отбор проб | Инструкция № 078-0210 от 19.03.10гИнструкция № 4.2.10-22-1-2006СанПиН, утв Пост № 113 от 24.07.2012гСанПиН, утв Пост № 73 от 15.06.2012г Ветеринарно-санитарные правила утв. Пост№77 от 08.10.2007гГН ,утв. от 02.12.2016 г МЗ РБ №121ТНПА и другая документация | Инструкция № 078-0210 от 19.03.10г.Инструкция № 65-0605 от 13.06.2005г. |
| 63.2\* | 101.19/01.086 | БГКП | Инструкция № 078-0210 от 19.03.10г. |
| 63.3\* | патогенные, в т.ч. сальмонелла | Инструкция № 4-2-10-15-21-2006Инструкция № 078-0210 от 19.03.10г. |
| 63.4\* | S.aureus | Инструкция № 078-0210 от 19.03.10г |
| 63.5\* | P.aeruginosa | Инструкция № 4.2.10-22-1-2006  |
| 63.6\* | 101.19/07.096 | яйца гельминтов | Инструкция № 65-0605 от13.06.2005 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 63.7\* | Смывы с пищеблоков, (школ, ДДУ, подростковых учреждений, общепита, торговая сети, ЛПУ), производственного оборудования пищевых предприятий | 101.19/01.086100.15/01.086 | КМАФАнМ | Инструкция № 078-0210 от 19.03.10гИнструкция № 4.2.10-22-1-2006СанПиН, утв Пост № 113 от 24.07.2012гСанПиН, утв Пост № 73 от 15.06.2012г Ветеринарно-санитарные правила утв. Пост№77 от 08.10.2007гГН ,утв. от 02.12.2016 г МЗ РБ №121ТНПА и другая документация | Инструкция № 078 -0210 от 19.03.10г. |
| 63.8\* | дрожжеподобные и плесневые грибы | Инструкция № 007-0514, утв. МЗ РБ 08.06.2014г. гл9 |
| 63.9\* | Listeria monocytogenes | Инструкция по применению №001-0116, утв. Минздравом 30.08.2016 |

Примечание:

\* – деятельность осуществляется непосредственно в лабораторном отделе;

\*\* – деятельность осуществляется непосредственно в лабораторном отделе и за его пределами;

\*\*\* – деятельность осуществляется за пределами лабораторного отдела

Руководитель органа

по аккредитации

Республики Беларусь –

директор государственного

предприятия «БГЦА» Т.А. Николаева