|  |  |
| --- | --- |
|  | НАЦИОНАЛЬНАЯ СИСТЕМА АККРЕДИТАЦИИ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬРЕСПУБЛИКАНСКОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ «БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЦЕНТР АККРЕДИТАЦИИ»  |
|  | Приложение №1 к аттестату аккредитации № BY/112 1.1395от 10сентября 2002 годаНа бланке №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_На 12 листахРедакция |
|  |
|  |
|  |
|  |

**ОБЛАСТИ АККРЕДИТАЦИИ** от 13 ноября 2020 года

лабораторного отдела

Государственного учреждения

«Червенский районный центр гигиены и эпидемиологии»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № пунктов | Наименование объекта испытаний | Код | Характеристика объекта испытаний | Обозначение нормируемых правовых актов (далее-НПА), в том числе нормативных правовых актов (далее-ТНПА), устанавливающих требования к |
| объектам испытаний | методам испытаний |
| 1. | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1.1 | Молоко и молочные продукты (кисломолочные продукты, творожные изделия, сыры, детское питание, масло сливочное и другие) | 01.41/42.00010.51/42.00010.52/42.000 | Отбор проб  | СТБ 1746-2017СТБ 315-2017СТБ 970-2017СанНиП и ГН, утв. постановлением МЗ РБ от 21.06.2013 № 52ТНПА и другая документация  | ГОСТ 31904-2012 ГОСТ 9225-84 п.1 |
| 1.2 | **Микробиологические показатели**:  |
| 01.41/01.08610.51/01.08610.52/01.086 | КМАФАнМ | СанНиП и ГН,утвержденныеПостановлениемМЗ РБ от 21.06.2013г № 52 ТНПА и другая документация | ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 32901-2014 п.8.4 |
| 1.3 | 10.41/01.08610.51/01.08610.52/01.086 | БГКП | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п.8.5 |
| 1.4 | 01.41/01.08610.51/01.08610.52/01.086 | S.aureus | ГОСТ 30347-2016 |
| 1.5 | 10.41/01.08610.51/01.08610.52/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 1.6 | 01.41/01.08610.51/01.086 | Плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013ГОСТ 33566-2015 |
| 1.7 | 10.41/01.08610.51/01.08610.52/01.086 | L.monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 2.1. | Мясо, полуфабрикаты, колбасные изделия и продукты из мяса вареные, копчёные, запечённые, сырокопчёные и сыровяленые, субпродукты и изделия из них | 10.11/42.00010.13/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 16594-85 ГОСТ 16131-86ГОСТ 16290-86СТБ 126-2016 СТБ 742-2009СТБ 196-2016 СТБ 1996-2016СанНиП и ГН, утв. постановлением МЗ РБ от 21.06.2013 № 52ТНПА и другая документация | ГОСТ 31904-2012 п.4СТБ 1036-97ГОСТ 9792-73 п.2 |
| 2.2 | **Микробиологические показатели**: |  |
| 10.11/01.08610.13/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 2.3 | 10.11/01.08610.13/01.086 | БГКП  | ГОСТ 31747-2012 |
| 2.4 | 10.11/01.08610.13/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 2.5 | Мясо, полуфабрикаты, колбасные изделия и продукты из мяса вареные, копчёные, запечённые, сырокопчёные и сыровяленые, субпродукты и изделия из них | 10.11/01.08610.13/01.086 | Proteus | ГОСТ 16594-85 ГОСТ 16131-86ГОСТ 16290-86СТБ 126-2016 СТБ 742-2009СТБ 196-2016 СТБ 1996-2016СанНиП и ГН, утв. постановлением МЗ РБ от 21.06.2013 № 52ТНПА и другая документация | ГОСТ 28560-90 |
| 2.6 | 10.11/01.08610.13/01.086 | S.aureus | ГОСТ 31746-2012  |
| 2.7 | 10.11/01.08610.13/01.086 | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 2.8 | 10.11/01.08610.13/01.086 | Дрожжи , плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 2.9 | 10.13/01.086 | Энтерококки | ГОСТ 28566-90 |
| 2.10 | 10.11/01.08610.13/01.086 | L.monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 3.1. | Мясо птицы, в т.ч. полуфабрикаты охлажденные, замороженные и продукция её переработки. Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы. Колбасные изделия, копчености, кулинарные изделия с использованием мяса птицы. Мясопродукты с использованием субпродуктов птицы, шкурки | 10.12/42.00010.13/42.00001.47/42.000 | Отбор проб | СТБ 1060-97СТБ 523-2002СТБ 1945–2010СТБ 1996-2016СанНиП и ГН, утв. постановлением МЗ РБ от 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация  | ГОСТ 31904-2012ГОСТ 9792-73 п.3 |
| 3.2 | **Микробиологические показатели**: |  |
| 10.12/01.08610.13/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 7702.2.1-95 ГОСТ 7702.2.1-2017 |
| 3.3 | 10.12/01.08610.13/01.086 | БГКП | ГОСТ 7702.2.2-93  |
| 3.4 | 10.12/01.08610.13/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 7702.2.3-93  |
| 3.5 | 10.12/01.08610.13/01.086 | S.aureus | ГОСТ 7702.2.4-93 |
| 3.6 | 10.12/01.08610.13/01.086 | Сульфитредуцирующиеклостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 3.7 | 10.12/01.08610.13/01.086 | Proteus | ГОСТ 7702.2.7-2013  |
| 3.8 | 10.12/01.08610.13/01.086 | L.monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 4.1 | Рыба (живая, охлажденная, мороженая, вяленая, сушеная, провесная, соленая, маринованная) и рыбные продукты, морепродукты (в т.ч. беспозвоночные, продукты растительного происхождения и т.п.),пресервы из неразделанной и разделанной рыбы, пасты , продукты горячего и холодного копчения( в т.ч. упакованные под вакуумом), рыбная кулинария, икра, молоки рыб и продукты из них, аналоги икры и т.п. | 03.00/42.00010.20/42.000 | Отбор проб  | ГОСТ 815-2004ГОСТ 7448-2006ГОСТ 18223-2013СНиП и ГН,утвержденныеПостановлениемМЗ РБ от 21.06.2013г № 52 ТНПА и другая документация | ГОСТ 31904-2012СТБ 1036-97 |
| 4.2 | **Микробиологические показатели**: |  |
| 10.20/01.08603.00/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 4.3 | 10.20/01.08603.00/01.086 |  БГКП  | ГОСТ 31747-2012 |
| 4.4 | 10.20/01.08603.00/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 4.5 | 10.20/01.08603.00/01.086 | S.aureus | ГОСТ 31746-2012  |
| 4.6 | 10.20/01.08603.00/01.086 | Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 4.7 | 10.20/01.08603.00/01.086 | Плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 4.8 | 10.20/01.08603.00/01.086 | Сульфитредуциру-ющиеклостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 4.9 | 10.20/01.08603.00/01.086 | Энтерококки | ГОСТ 28566-90 |
| 4.10 | 10.20/01.08603.00/01.086 | L.monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
|  |
| 5.1 | Специи и пряности, пряные травы | 10.84/42.000 | Отбор проб  | ТНПА и другая документация  | ГОСТ 31904-2012 |
| 5.2 | **Микробиологические показатели**: |
| 10.84/01.086 | КМАФАнМ | СаНиП и ГН,утвержденныеПостановлениемМЗ РБ от 21.06.2013г № 52 ТНПА и другая документация | ГОСТ 10444.15-94 |
| 5.3 | 10.84/01.086 |  БГКП  | ГОСТ 31747-2012 |
| 5.4 | 10.84/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97ГОСТ 31659-2012 |
| 5.5 | 10.84/01.086 | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 5.6 | 10.84/01.086 | Сульфитредуциру-ющие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 6.1 | Специализированные пищевые продукты для лечебного питания детей раннего, дошкольного и школьного возраста, лечебное, профилактическое, диетическое питание и их компоненты. | 10.89/42.00010.86/42.000 | Отбор проб  | СНиП и ГН,утвержденныеПостановлениемМЗ РБ от 21.06.2013г № 52 ТНПА и другая документация, устанавливающая технические требования к продукции | ГОСТ 31904-2012 |
| 6.2 | **Микробиологическиепоказатели**: |  |
| 10.89/01.08610.86/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 30705-2000 |
| 6.3 | 10.89/01.08610.86/01.086 |  БГКП  | ГОСТ 31747-2012 |
| 6.4 | 10.89/01.08610.86/01.086 | S.aureus | ГОСТ 31746-2012 |
| 6.5 | 10.89/01.08610.86/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97ГОСТ 31659-2012 |
| 6.6 | 10.89/01.08610.86/01.086 | Плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 6.7 | 10.89/01.08610.86/01.086 | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 6.8 | 10.89/01.08610.86/01.086 | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 7.1 | Хлеб, хлебобулочные изделия и сдобные изделия.Бараночные, сухарные изделия, хлебные палочки, соломка и другие | 10.71/42.00010.72/42.000 | Отбор проб  | ГОСТ 26987-86ГОСТ 2077-84ГОСТ 27844-88СТБ 639-95СТБ 1007-96СаНиП и ГН,утвержденныеПостановлениемМЗ РБ от 21.06.2013г № 52ТНПА и другая документация | ГОСТ 31904-2012 |
| 7.2 | **Микробиологические показатели:** |  |
| 10.71/01.08610.72/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 7.3 | 10.71/01.08610.72/01.086 | БГКП  | ГОСТ 31747-2012 |
| 7.4 | 10.71/01.08610.72/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97ГОСТ 31659-2012 |
| 7.5 | 10.71/01.08610.72/01.086 | Плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 7.6 | 10.71/01.086 | Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 7.7 | 10.71/01.086 | S.aureus | ГОСТ 31746-2012 |
| 8.1 | Сахаристые кондитерские изделия, восточные сладости, жевательная резинка.Сахаристые кондитерские изделия: шоколад и изделия из него.Мучные кондитерские изделия | 10.71/42.00010.72/42.00010.82/42.000 | Отбор проб  | СТБ 927-2008СанПиН и ГН, утвержденныеПостановлениемМЗ РБ от 21.06.2013г № 52 ТНПА и другая документация  | ГОСТ 31904-2012 п.5 |
| 8.2 | **Микробиологические показатели:** | ГОСТ 10444.15-94Инструкция № 82-0904 «Методы микробиологического контроля готовых изделий с кремом», утв. МЗ РБ от 13.10.2004г.  |
| 10.71/01.08610.72/01.08610.82/01.086 | КМАФАнМ |
| 8.3 | 10.71/01.08610.72/01.08610.82/01.086 |  БГКП | ГОСТ 31747-2012, Инструкция № 82-0904  «Методы микробиологического контроля готовых изделий с кремом», утв. МЗ РБ от 13.10.2004г. |
| 8.4 | Сахаристые кондитерские изделия, восточные сладости, жевательная резинка.Сахаристые кондитерские изделия: шоколад и изделия из него.Мучные кондитерские изделия | 10.71/01.08610.72/01.08610.82/01.086 | S.aureus | СТБ 927-2008СанПиН и ГН, утвержденныеПостановлениемМЗ РБ от 21.06.2013г № 52 ТНПА и другая документация | ГОСТ 31746-2012Инструкция № 82-0904  «Методы микробиологического контроля готовых изделий с кремом», утв. МЗ РБ от 13.10.2004г. |
| 8.5 | 10.71/01.08610.72/01.08610.82/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 8.6 | 10.71/01.08610.72/01.08610.82/01.086 | Дрожжи , плесени | ГОСТ 10444.12-2013Инструкция № 82-0904  «Методы микробиологического контроля готовых изделий с кремом», утв. МЗ РБ от 13.10.2004г. |
| 9.1 | Растениеводческая продукция. Свежие и свежемороженые овощи, фрукты, ягоды, грибы | 01.13/42.00001.23/42.00001.24/42.00001.25/42.00010.31/42.00010.39/42.000 | Отбор проб | СанПиН и ГНУтв. Постановлением МЗ РБ от 21.06.2013№ 52ТНПА и другая документация  | ГОСТ 31904-2012 |
| 9.2 | **Микробиологические показатели:** |  |
| 01.13/42.00001.23/42.00001.24/42.00001.25/42.00010.31/42.00010.39/42.000 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 9.3 | 01.13/42.00001.23/42.00001.24/42.00001.25/42.00010.31/42.00010.39/42.000 |  БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 9.4 | 01.13/42.00001.23/42.00001.24/42.00001.25/42.00010.31/42.00010.39/42.000 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 9.5 | 01.13/42.00001.23/42.00001.24/42.00001.25/42.00010.31/42.00010.39/42.000 | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 9.6 | 01.13/42.00001.23/42.00001.24/42.00001.25/42.00010.31/42.00010.39/42.000 | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 9.7 | 01.13/01.08601.21/01.08601.22/01.08601.23/01.08601.24/01.08601.25/01.086 | Сульфитредуциру-ющие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 10.1 | Концентраты фруктовых, пло-дово-ягодных и ягодных соков для промперера-ботки. Джемы, варенье, повидло, конфитюры, фрукты, в т.ч. ягоды, протертые с сахаром и другие плодово-ягодные концентраты с сахаром.Овощи, фрукты, грибы, соленые, маринованные, квашенные, моченые | 10.39/42.000 | Отборпроб | СанПиН и ГНУтв. Постановлением МЗ РБ от 21.06.2013№ 52ТНПА и другая документация  | ГОСТ 31904-2012 п.5 |
| 10.2 | **Микробиологические показатели:** | ГОСТ 10444.15-94 |
| 10.39/01.086 | КМАФАнМ |  |
| 10.3 | 10.39/01.086 | БГКП  | ГОСТ 31747-2012 |
| 10.4 | 10.39/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 10.5 | 10.39/01.086 | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 10.6 | 10.39/01.086 | S.aureus | ГОСТ 31746-2012 |
| 10.7 | 10.39/01.086 | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 11.1 | Масла и жиры животные и растительные(все виды). Продукты переработки растительных масел | 10.41/42.00010.42/42.000 | Отбор проб  | СанПиН и ГНУтв. Постановлением МЗ РБ от 21.06.2013№ 52ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 31904-2012 п.5 |
| 11.2 | **Микробиологические показатели:** |  |
| 10.41/01.08610.42/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 11.3 | 10.41/01.08610.42/01.086 | БГКП  | ГОСТ 31747-2012 |
| 11.4 | 10.41/01.08610.42/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 11.5 | 10.41/01.08610.42/01.086 | Плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 11.6 | 10.41/01.08610.42/01.086 | S.aureus | ГОСТ 31746-2012 |
| 11.7 | 10.41/01.08610.42/01.086 | Сульфитредуциру-ющиеклостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 11.8 | 10.41/01.08610.42/01.086 | L.monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 12.1 | Напитки б/а , пиво, хлебный квас, минеральные воды, и слабоалкогольные.Вода питьевая, расфасованная в ёмкости, транспортной таре | 11.05/42.000 11.07/42.000 | Отбор проб  | СТБ 539-2019СНиП и ГН,утвержденныеПостановлениемМЗ РБ от 21.06.2013г № 52 СанПиН«Гигиенические требования к качеству питьевой воды, расфасованной в емкости», утвержденные Постановлением № 123 МЗ РБ от 15.12.2015ТНПА и другая документация | ГОСТ 31904-2012 п.5 |
| 12.2 | **Микробиологические показатели**: |  |
| 11.05/01.08611.07/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 12.3 | 11.05/01.08611.07/01.086 | КМАэМ | ГОСТ 30712-2001 |
| 12.4 | 11.05/01.08611.07/01.086 |  БГКП  | ГОСТ 31747-2012 |
| 12.5 | 11.05/01.08611.07/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97ГОСТ 31659-2012 |
| 12.6 | 11.05/01.08611.07/01.086 | Плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 13.1 | Чай (черный, зеленый, плиточный).Кофе (в зернах, молотый, растворимый) | 10.83/42.000 | Отбор проб | СанПиН и ГНУтв. Постановлением МЗ РБ от 21.06.2013№ 52ТНПА и другая документация | ГОСТ 31904-2012  |
| 13.2 | **Микробиологические показатели:** |  |
| 10.83/01.086 | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 14.1 | Консервы из мяса, мясорастительные, из субпродуктов, в т.ч. паштетные, овощные и фруктовые: пастеризованные, стерилизованные | 10.11/42.00010.12/42.00010.20/42.000 | Отбор проб  | СанПиН и ГНУтв. Постановлением МЗ РБ от 21.06.2013№ 52ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 31904-2012 п.5 |
| 14.2 | **Микробиологические показатели:** | ГОСТ 30425-97 |
| 10.11/01.08610.12/01.08610.20/01.08610.31/01.08610.39/01.086 | Промышленная стерильность |
| 15.1 | Готовые кулинарные изделия, в т.ч. продукция общественного питания, рационы | 10.85/42.000 | Отбор проб  | СанНиП и ГН,утвержденныеПостановлениемМЗ РБ от 21.06.2013г № 52 ТНПА и другая документация  | ГОСТ 31904-2012МУ по лабораторному контролю качества продукции в общественном питании, утв. Постановление МЗРБ от 21.04.2001.. № 18/29, п.3 |
| 15.2 | 10.85/29.127 | Подготовка проб | МУ по лабораторному контролю качества продукции в общественном питании, утв. Постановление МЗРБ от 21.04.2001.. № 18/29, п.4 |
| 15.3 | **Микробиологические показатели:** |  |
| 10.85/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 15.4 | 10.85/01.086 | БГКП  | ГОСТ 31747-2012 |
| 15.5 | 10.85/01.086 | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 15.6 | 10.85/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 15.7 | 10.85/01.086 | S.aureus | ГОСТ 31746-2012 |
| 15.8 | 10.85/01.086 | Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 15.9 | 10.85/01.086 | L.monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 15.10 | 10.85/01.086 | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 16.1 | Контроль эффективности работы паровых и суховоздушных стерилизаторов, дезинфекционных камер. Контроль стерильности | 86.90/01.086 | Бактериологический контроль | Инструкция «Основные требования по организации и осуществлению контроля за соблюдением режимов дезинфекции и стерилизации в ЛПУ», утв. приказом МЗ РБ от 25.11.02 № 165 (приложение № 2)МУ по контролю работы паровых и воздушных стерилизаторов № 15/6-5 от 28.02.1991Инструкция 3.5-51-2006, утв. пост. МЗ РБ 23.11.2006 № 175ТНПА и другая документация  | Методические указания по контролю работы паровых и воздушных стерилизаторов, № 15/6-5 от 28.02.1991г Инструкция № 3.5-51-2006 утв. МЗРБ 23.11.06 «Дезинфекция, дезинсекция одежды, обуви, постельных принадлежностей в дезинфекционных камерах» п.100.Инструкция, утв. приказом 25.11.2002 № 165 МЗ РБ (приложение 3) |
| 16.2 | 32.50/ 01.086 | Стерильность (отсутствие в пасевах роста аэробных, анаэроб-ных бактерий и плесеней) |
| 17.1 | Вода открытых водоемов | 100.03/42.000 | Отбор проб | СанПиН «Требование к содержанию поверхностных водных объектов при их рекреационном использовании», ГН «Допустимые значения показателей безопасности воды поверхностных объектов для рекреационного использования», утв.пост. МЗ РБ №122 от 05.12.2016г.СанПиН 2.1.2.12-33-2005ТНПА и другая документация | СТБ ГОСТ Р 51592-2001Инструкция № 037-0409, утв. МЗ РБ 08.05.2009 Гл.2пп 3-9 |
| 17.2 | **Микробиологические показатели:** |  |
| 100.03/ 01.086 | Возбудители кишечных инфекций. Бактериальной этиологии | Инструкция по применению № 025-0309, утв. МЗ РБ 19.03.2010 |
| 17.3 | 100.03/ 01.086 | Термотолерантныеколиформные бактерии | Инструкция по применению № 037-0409, утв. МЗ РБ 08.05.2009«Санитарно-бактериологический анализ воды поверхн. водоёмов» Инструкция №070-0210 утв. МЗ РБ 19.03.2010 |
| 17.4 | 100.03/ 01.086 | Общие колиформные бактерии |
| 17.5 | 100.03/ 01.086 | Возбудители холеры | Инструкция 1.2.11-17-8-2004 «Лабораторная диагностика холеры» утв. от 21.04.2004 |
| 18.1 | Вода источников централизованного водоснабжения; вода из системы централизованного горячего водоснабжения; вода из артезианских скважин.Вода источников нецентрализованного водоснабжения. | 100.09/42.00 | Отбор проб  | СанПиН 10-124 РБ 99СанПиН от 02.08.2010 №105ИК 4.2.10-15-21-2006 «Микробиологические методы выделения и идентификации возбудителей при бактер. пищ. отравлениях»МУК РБ «Сан-микро-биологический анализ питьевой воды» №11-10-1-2002, утв. Главным госсанврачом РБ 25.02.2002 | ГОСТ 31861-2012ГОСТ 31862-2012ГОСТ 18963-73МУК 11-10-1-2002 р.3, п.3.1 |
| 18.2 | **Микробиологические показатели:** | ГОСТ 18963-73МУК 11-10-1-2002 р.8 п.8.2., п.8.3 |
| 100.09/01.086 | Общие колиформные бактерии  |
| 18.3 | 100.09/01.086 | Термотолерантныеколиформные бактерии | ГОСТ 18963-73МУК 11-10-1-2002 р.8 п.8.2., п.8.3 |
| 18.4 | 100.09/01.086 | Общее микробное число  | ГОСТ 18963-73МУК 11-10-1-2002 р.8. 8.1 |
| 18.5 | 100.09/01.086 | Выделение и идентификация при бактериальных пищевых отравлениях | ИК 4.2.10-15-21-2006 «Микробиологические методы выделения и идентификации возбудителей при бактериальных пищевых отравлениях» |
| 19.1 | Вода купально-плавательных бассейнов и аквапарков. | 100.15/42.000 | Отбор проб | СанПиН, утв. постановлением МЗ РБ 22.09.2009 № 105СанПиГН, утв. Постановлением МЗ РБ 05.12.2016г. № 122СанПиН 2.1.2.12-33-2005, утв. Постановле-нием МЗ РБ 28.11.2005г. № 198 | ГОСТ 18963-73МУК 11-10-1-2002 р.3, п.3.1 |
| 19.2 |  | **Микробиологические показатели:** |  |
|  | 100.15/01.086 | Общие колиформные бактерии | ГОСТ 18963-73МУК 11-10-1-2002 р.8 п.8.2., п.8.3 |
| 19.3 |  | 100.15/01.086 | Термотолерантныеколиформные бактерии | ГОСТ 18963-73МУК 11-10-1-2002 р.8 п.8.2., п.8.3 |
| 19.4 |  | 100.15/01.086 | Общее микробное число | ГОСТ 18963-73МУК 11-10-1-2002 р.8. 8.1 |
|  |
| 20.1 | Воздух помещений в организациях здравоохранения, жилых, административных и общественных зданий производственных помещений. | 100.10/42.000 | Отбор проб | Инструкция  4.2.10-22-1-2006 «Методы микробиологического контроля санитарно- гигиенического состояния помещений в организациях здравоохранения и стерильности изделий медицинского назначения» утв. Постановлением МЗ РБ 28.01.2006 №7ТНПА и другая документация  | Инструкция  4.2.10-22-1-2006 «Методы микробиологического контроля санитарно- гигиенического состояния помещений в организациях здравоохранения и стерильности изделий медицинского назначения» утв. Постановлением МЗ РБ 28.01.2006 №7 |
| 20.2 | **Микробиологическиепоказатели:** |
| 100.10/01.086  | КМАФАнМ |
| 20.3 | 100.10/01.086  | S.aureus |
| 21.1 | Смывы с предприятий общепита, торговли, пищевых предприятий, детских учреждений, пищеблоки ЛПУ, продукты питания. Объекты окружающей среды в организациях здравоохранения (контроль эффективности дезинфекции). | 100.12/42.000100.15/42.000 | Отбор проб | Инструкция «Санитарно-бактериологический контроль на объектах общественного питания и предприятиях продовольственной торговли» № 078-0210 утв. 19.03.10 МЗ РБ Инструкция 4.2.10-15-10-2006 « Микробиологический контроль производства пищевой продукции из рыбы и нерыбных объектов промысла», утв. Постановлением МЗ РБ 12.06.2006 №73Инструкция 4.2.10-22-1-2006 Приложение №2 к приказу № 178 МЗ РБ от 22.12.95«Бактериологический контроль в акушерских стационарах»«Инструкция по микробиологическому обследованию пациентов, мед.персонала и объектов внешней среды в ЛПУ» приложение №1 к приказу №74 МЗ РБ от 11.03.99 Инструкция 4.2.10-21-20-2006 «Санитарно-паразитологические исследования объектов окружающей среды» утв.Постановлением МЗ РБ 25.10.2006 №128 | Инструкция «Санитарно-бактериологический контроль на объектах общественного питания и предприятиях продовольственной торговли» № 078-0210 утв. 19.03.10 МЗ РБ Инструкция 4.2.10-15-21-2006 «Микробиологические методы выделения и идентификации возбудителей при бактериальных пищевых отравлениях» |
| 21.2 |  | **Микробиологические показатели:** |  |
| 100.12/01.086100.15/01.086 | БГКП | Инструкция по применению №078-0210 от 19.03.10г. п 17Инструкция № 4.2.10-22-1-2006, п.10 «Методы м\б контроля сан-гиг. состояния помещений в организациях здравоохранения» |
| 21.3 | 100.12/01.086100.15/01.086 | S.aureus | Инструкция № 4.2.10-22-1-2006 от 28.01.2006 п.13; Инструкция по применению №078-0210 от 19.03.10г. п.19 |
| 21.4 | 100.12/01.086100.15/01.086 | Ps.aeruginosa | Инструкция 4.2.10-15-21-2006 |
| 21.5 | 100.12/01.086100.15/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. бактерии рода Salmonella spp. | Инструкция 4.2.10-15-21-2006  |
| 21.6 | 100.12/01.086100.15/01.086 | L.monocytogenes | ГОСТ 32031-2012Инструкция по применению № 001-0116 от 30.08.2016 |
| 22.1 | Моча | 101.01/01.086 | Выделение возбудителя заболевания и количественное определение степени бактериурии | Инструкция № 075-0210 утв. МЗ РБ 19.03.2010 «Микробиологические методы исследования биологическог материала»  | Инструкция утв. МЗ РБ 19.03.2010 № 075-0210, гл. 7  |
| 22.2 | 101.01/01.086 | Выделение и идентификация при бактериальных пищевых отравлениях | Инструкция 4.2.10-15-21-2006 «Микробиологические методы выделения и идентификации возбудителей при бактериальных пищевых отравлениях» | Инструкция 4.2.10-15-21- утв. Постановлением МЗ РБ 09.10.2006 №120 |
| 23.1 | Испражнения | 101.02/42.000 | Забор материала | Инструкция «О проведении противоэпидемических мероприятий при острых кишечных инфекциях» приложение 2 к приказу № 240 МЗ РБ от 06.08.1999Инструкция по выявлению, учету и наблюдению за носителями брюшного тифа и паратифов. (Приложение №2 к приказу №74 от 8.04.94г.)Инструкция4.2.1119.9 -2004, утв. 03.05.2004«Паризитологические методы лабораторной диагностики гельминтозов и протозоозов»  | Инструкция, утв. МЗ РБ от 08.05.2009 № 026-0309 «Микробиологическая диагностика заболеваний, вызываемых энтеробактериями»Инструкция, утв МЗ РБ 19.03.10г. №076-0210;Инструкция по выявлению, учету и наблюдению за носителями брюшного тифа и паратифов. (Приложение №2 к приказу №74 от 08.04.94г.) |
| 23.2 | 101.02/01.086 | Патогенные иусловно-патогенные бактерии (шигеллы, сальмонеллы, эшерихии, энтеропатогенные НГОБ. энтерококки, иерсинии, St. аureus) |
| 23.3 | 101.02/07.096 | Яйца гельминтов | Инструкция 4.2.11-19-9-2004 утв. Постановлени-ем МЗ РБ 03.05.2004 №49МР по обследованию населения на криптоспо-радиоз, утв Главным гос-санврачом МЗ РБ 28.12.1993 |
| 23.4 | 01.02/01.086 | Выделение и идентификация при бактериальных пищевых отравлениях | Инструкция 4.2.10-15-21-2006 «Микробиологические методы выделения и идентификации возбудителей при бактериальных пищевых отравлениях» | Инструкция 4.2.10-15-21-2006 |
| 24.1 | Кровь | 101.03/01.086 | Стерильность(выделение культуры возбудителя) | Инструкция № 026-0309Инструкция, утв. МЗ РБ 19.03.10г. №075-0210Инструкция №81 от 13.02.2006«Лабораторная диагностика псевдотубер-куллеза и кишечного иерсиниоза», утв. МЗ РБ 19.03.10 № 076-0210Инструкция № 085-0210 от 19.03.2010 | Инструкция № 026-0309, утв. МЗ РБ 08.05.2009Инструкция № 075-0210, утв. МЗ РБ 19.03.2010Инструкция, утв. приказом от 13.02.2006 № 81Инструкция по применению диагностикумов, в том числе эритроцитарного : кишечно-иерсиниозного, коклюшного и паракоклюшнлго, дифтерийного, столбнячного, бруцеллезного, сальмонеллезных. Инструкция по применению диагностикумов – О, Yi антигенных жидких.Инструкции по применению сывороток диагностических сальмонеллезных |
| 24.2 | 101.03/01.086 | Серологические исследования, в том числе РПГА и РА |
| 25.1 | Спинномозговая жидкость | 101.09/01.086 | Стерильность(выделение возбудителя заболевания) | СанПиН от 12.11.2012 № 174Инструкция № 026-0309, утв. МЗ РБ 08.05.2009Инструкция о методах микробиологической диагностики менингококковой инфекции и бактериальных менингитов, утв. Приказом МЗ РБ 13.02.2006 №81 | Инструкция, утв. приказом от 13.02.2006 № 81Инструкция№ 075-0210 гл.4, утв. МЗ РБ 19.03.2010 |
| 26.1 | Желчь и дуоденальное содержимое | 101.12/01.086 | Выделение возбудителя заболевания | Инструкция № 026-0309, утв. МЗ РБ 08.05.2009Инструкция№ 075-0210, утв. МЗ РБ 19.03.2010 | Инструкция№ 075-0210, утв. МЗ РБ 19.03.2010 |
| 27.1 | Отделяемое ушей, глаз, урогенитального тракта, нижних и верхних отделов дыхательных путей, биологический материал из абсцессов и ран | 101.14/01.086101.15/01.086101.19/01.086 | Выделение возбудителя заболевания | Инструкция№ 075-0210, утв. МЗ РБ 19.03.2010Инструкция№ 026-0309, утв. МЗ РБ 08.05.2009Приказ МЗ РБ от 20 05.2009 № 485 | Инструкция№ 075-0210, утв. МЗ РБ 19.03.2010МР «Анаэробная инфекция. Этиология, патогенез, антибактериальная терапия», утв. МЗ РБ 20.03.1998 № 138-9712 |
| 28.1 | Мазкииз зева и носа | 101.15/42.000 | Забор материала | Инструкция «Лабораторная диагностика дифтерии» (приложение №2 к приказу №42 от 09.02.2000)Инструкция по применению № 084-0210,утв. 19.03.10Инструкция№ 075-0210, утв. МЗ РБ 19.03.2010Инструкция, утв. приказом МЗ РБ 13.02.2006 № 81Инструкция по бактериологическому обследованию на выявление носителей патогенного стафилококка и проведение санации. Приложение №3 к приказу МЗ №720Инструкция 3.1.2.10-18-8-2006ТНПА и другая документация  | Инструкция№ 075-0210, утв. МЗ РБ 19.03.2010 |
| 28.2 | 101.15/01.086 | Возбудители дифтерии | Инструкция «Лабораторная диагностика дифтерии» (приложение №2 к приказу №42 от 09.02.2000) |
| 28.3 | 101.15/01.086 | Возбудители коклюша и паракоклюша | Инструкция № 084-0310, утв. МЗ РБ 19.03.2010 |
| 28.4 | 101.15/01.086 | Возбудители менингита | Инструкция, утв. приказом МЗ РБ 13.02.2006 № 81  |
| 28.5 | 101.15/01.086 | S.aureus | Инструкция, утв. МЗ РБ 19.03.10г. №075-0210, гл.8 |
| 28.6 | 101.15/01.086 | Стрептококки  | Инструкция 3.1.2.10-18-8-2006 «Эпидемиологический надзор и профилактика стрептококковой (группы А) инфекции. |
| 29.1 | Секционный материал | 101.16/01.086 | Выделение возбудителя заболевания | Инструкция № 026-0309, утв. МЗ РБ 08.05.2009Инструкция №075-0210, утв. 19.03.10г.  | Инструкция№ 075-0210, утв. МЗ РБ 19.03.2010Инструкция № 026-0309, утв. МЗ РБ 08.05.2009МР «Анаэробная инфекция. Этиология, патогенез, антибактериальная терапия», утв. МЗ РБ 20.03.1998 № 138-9712 |
| 30.1 | Выделенные культуры | 101.17/01.086 | Исследования на чувствительность к антибиотикам | Инструкция № 226-1200, утв. МЗ РБ 03.12.2008 (глава 3) | Инструкция № 226-1200, утв. МЗ РБ 03.12.2008 |
| 31.1 | Грудное молоко не пастерезованное | 101.15/42.000 | Забор материала | МП №11-14/9-6-84Инструкция №075-0210 утв. МЗ РБ 19.03.10 | МП №11-14/9-6-84 |
| 31.2 | 101.15/01.086 | КМАФАнМ | Инструкция №075-0210 утв. МЗ РБ 19.03.10, гл15 |
| 31.3 | 101.15/01.086 | P.aeruginosa |
| 31.4 | 101.15/01.086 | St. aureus |
| 31.5 | 101.15/01.086 | Энтеробактерии |
| 32.1 | Материал от больного (испражнения, рвотные массы, кровь и др.).Вода, смывы с объектов внешней среды | 100.03/01.086100.09/01.086101.15/01.086 | Возбудитель холеры | Инструкция 1.2.11-17-8-2004 «Лабораторная диагностика холеры».СП 3.4.17-13-2003 «Профилактика холеры. Общие требования к эпидемиологическому надзору за холерой».  | Инструкция 1.2.11-17-8-2004 «Лабораторная диагностика холеры». |
| 32.2 | 101.15/01.086 | Возбудитель кишечного иерсиниоза | Инструкция по применению рег. № 076-0210 от 19.03.2010 МЗРБ | Инструкция по применению рег. № 076-0210 от 19.03.2010 МЗРБ |
| 32.3 | 101.15/01.086 | Выделение и идентификация возбудителей при бактериальных пищевых отравлениях | Инструкция 4.2.10-15-21-2006 «Микробиологические методы выделения и идентификации возбудителей при бактериальных пищевых отравлениях», утв. Постановлением МЗ РБ 09.10.2006 №120 | Инструкция 4.2.10-15-21-2006, утв. постановлением МЗ РБ 09.10.2006 № 120 |
| 33.1 | Пищевые продуткы | 10.89/01.086 | Выделение и идентификация возбудителей при бактериальных пищевых отравлениях | Инструкция 4.2.10-15-21-2006 «Микробиологические методы выделения и идентификации возбудителей при бактериальных пищевых отравлениях», утв. Постановлением МЗ РБ 09.10.2006 №120 | Инструкция 4.2.10-15-21-2006, утв. постановлением МЗ РБ 09.10.2006 № 120 |

Руководитель органа

по аккредитации Республики Беларусь –

заместитель директора государственного

предприятия «БГЦА» В.А.Шарамков