|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение № 1 |
| к аттестату аккредитации  |
| № BY/112 1.1385 |
| от 26.12.2016 |
| на бланке № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| на 23 листах |
| редакция 02 |

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от«29» сентября 2023

|  |
| --- |
| лабораторного отдела государственного учреждения «Смолевичский 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 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 222201 г. Смолевичи, ул. Южная, д. 30 Группа микробиологических исследований |
| 1.1\*\*\* | Молоко,молочныепродуктыМолоко,молочныепродукты | 01.41/42.00010.51/4200010.52/4200010.86/42000 | отбор проб | ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 26809.2-2014ГОСТ 9225-84СТБ 1036-97 | ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 26809.2-2014ГОСТ 9225-84 п.1 СТБ 1036-97 |
| 1.2\* |  01.41/01.086 10.51/01.086 10.52/01.086 10.86/01.086 | патогенные, в т. ч сальмонеллы | ГН-23 от 25.01.2021 №37 «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов»СанПин, ГН утв.пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52ТНПА и другая документация ГН-23 от 25.01.2021 №37 «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов»СанПин, ГН утв.пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52ТНПА и другая документация  | ГОСТ 31659-2012  |
| 1.3\* |  01.41/01.086 10.51/01.086 10.52/01.086 10.86/01.086 | L. monocytogenes | ГОСТ 32031-2012  |
| 1.4\* |  1.41/01.086 10.51/01.086 10.52/01.086 10.86/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 32901-2014ГОСТ 10444.15-94 |
| 1.5\* |  01.41/01.086 10.51/01.086 10.52/01.086 10.86/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 |
| 1.6\* |  01.41/01.086 10.51/01.086 10.52/01.086 10.86/01.086 | S. aureus | ГОСТ 30347-2016 |
| 1.7\* |  01.41/01.086 10.51/01.086 10.52/01.086 10.86/01.086 | дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013ГОСТ 33666-2015  |
| 1.8\* |  01.41/01.086 10.51/01.086 10.52/01.086 10.86/01.086 | промышленная стерильность | ГОСТ 30425-97ГОСТ 9225-84 п.4.8 |
| 1.9\* |  01.41/01.086 10.51/01.086 10.52/01.086 10.86/01.086 | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 1.10\* |  01.41/01.086 10.51/01.086 10.52/01.086 10.86/01.086 | молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013 |
| 1.11\* |  01.41/01.086 10.51/01.086 10.52/01.086 10.86/01.086 | бифидобактерии (др. пробиоти-ческие микроор-ганизмы) | ГОСТ 33491-2015ГОСТ 33924-2016 |
| 1.12\* |  01.41/01.086 10.51/01.086 10.52/01.086 10.86/01.086 | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 1.13\* |  01.41/01.086 10.51/01.086 10.52/01.086 10.86/01.086 | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 2.1\*\*\* | Мясо и мясные продуктыМясо и мясные продукты | 01.47/42.00001.49/42.000 | отбор проб | ГОСТ 31904-2012ГОСТ 7702.0-74ГОСТ 7269-2015ГОСТ 9792-73 СТБ 1036-97  | ГОСТ 31904-2012 ГОСТ 9792-73ГОСТ 7269-2015ГОСТ 7702.0-74 СТБ 1036-97  |
| 2.2\* | 01.47/01.08601.49/01.08610.11/01.08610.12/01.08610.13/01.08610.86/01.086 | патогенные микроорганизмы, в т. Ч сальмонеллы | ГН-23 от 25.01.2021 № 37 «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов»СанПиН, ГН утв. пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52ТНПА и другая документация на продукциюГН-23 от 25.01.2021 № 37 «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов»СанПиН, ГН утв. пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 31659-2012ГОСТ 9958-81 п.4.3 |
| 2.3 \* | 01.47/01.08601.49/01.08610.11/01.08610.12/01.08610.13/01.08610.86/01.086 | L.monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 2.4\* | 01.47/01.08601.49/01.08610.11/01.08610.12/01.08610.13/01.08610.86/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 9958-81 п.4.1 |
| 2.5\* | 01.47/01.08601.49/01.08610.11/01.08610.12/01.08610.13/01.08610.86/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012ГОСТ 9958-81 п.4.2 |
| 2.6\* | 01.47/01.08601.49/01.08610.11/01.08610.12/01.08610.13/01.08610.86/01.086 | Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 2.7\* | 01.47/01.08601.49/01.08610.11/01.08610.12/01.08610.13/01.08610.86/01.086 | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014ГОСТ 9958-81 п.4.2 |
| 2.8\* | 01.47/01.08601.49/01.08610.11/01.08610.12/01.08610.13/01.08610.86/01.086 | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 2.9\* | 01.47/01.08601.49/01.08610.11/01.08610.12/01.08610.13/01.08610.86/01.086 | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 2.10\* | 01.47/01.08601.49/01.08610.11/01.08610.12/01.08610.13/01.08610.86/01.086 | Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 3.1\*\*\* | Птица и продукты ее переработкиПтица и продукты ее переработки | 01.47/42.00001.49/42.00010.11/42.00010.12/42.00010.13/42.00010.86/42.000 | отбор проб | ГОСТ 31904-2012 СТБ 1036-97 | ГОСТ 31904-2012 СТБ 1036-97 |
| 3.2\* | 01.47/01.08601.49/01.08610.11/01.08610.12/01.08610.13/01.08610.86/01.086 | БГКП | ГН-23 от 25.01.2021 № 37 «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов»СанПиН, ГН утв. пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52ТНПА и другая документация на продукциюГН-23 от 25.01.2021 № 37 «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов»СанПиН, ГН утв. пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 31747-2012 |
| 3.3\* | 01.47/01.08601.49/01.08610.11/01.08610.12/01.08610.13/01.08610.86/01.086 | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 ГОСТ 31468-2012ГОСТ 7702.2.3-93ГОСТ 31659-2012 |
| 3.4\* | 01.47/01.08601.49/01.08610.11/01.08610.12/01.08610.13/01.08610.86/01.086 | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 31746-2012 |
| 3.5\* | 01.47/01.08601.49/01.08610.11/01.08610.12/01.08610.13/01.08610.86/01.086 | Proteus | ГОСТ 28560-90 ГОСТ 7702.2.7-2013 |
| 3.6\* | 01.47/01.08601.49/01.08610.11/01.08610.12/01.08610.13/01.08610.86/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 7702.2.1-2017 |
| 3.7\* | 01.47/01.08601.49/01.08610.11/01.08610.12/01.08610.13/01.08610.86/01.086 | Monocytopenia’s | ГОСТ 32031-2012 |
| 4.1\*\*\* | Готовые кулинарные изделия, в т.ч. продукция общественного питания | 10.85/01.08610.89/01.086 | отбор проб | ГОСТ31904-2012 | ГОСТ31904-2012 |
| 4.2\* | 10.85/01.08610.89/01.086 | КМАФАнМ | ГН-23 от 25.01.2021 № 37 «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов»СанПиН, ГН утв. пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52 ЕСТ, утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 25.08.2010 №299 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 10444.15-94 |
| 4.3\* | 10.85/01.08610.89/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 4.4\* | 10.85/01.08610.89/01.086 | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 4.5\* | 10.85/01.08610.89/01.086 | патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 ГОСТ 30519-97 |
| 4.6\* | 10.85/01.08610.89/01.086 | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 4.7\* | 10.85/01.086 10.89/01.086 | L.monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 4.8\* | 10.85/01.086 10.89/01.086 | Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 4.9\* | 10.85/01.08610.89/01.086 | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 4.10\* | 10.85/01.08610.89/01.086 | дрожжи и плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 5.1\*\*\* | Напитки Напитки | 11.01/42.00011.02/42.00011.03/42.00011.04/42.00011.05/42.00011.06/42.00011.07/42.000 | отбор проб  | ГОСТ 31904-2012ГОСТ 30712-2001ГОСТ 12786-80СТБ 1036-97ГН-23 от 25.01.2021 № 37 «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов»Инструкция по применению 057-0606, утв. Минздравом РБ 05.01.2007 Инструкция по применению 70-0403 Инструкция по применению № 65-0605-2005 утв. пост. МЗ РБ 14.06.2005 №77  | ГОСТ 31904-2012ГОСТ 30712-2001 ГОСТ 12786-80СТБ 1036-97Инструкция по применению 057-0606, утв. Минздравом РБ 05.01.2007 Инструкция по применению № 65-0605-2005 утв. пост. МЗ РБ 14.06.2005 №77 |
| 5.2\* | 11.01/01.08611.02/01.08611.03/01.08611.04/01.08611.05/01.08611.06/01.086 11.07/01.086 | БГКП | ГН-23 от 25.01.2021 № 37 «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов»СанПиН, ГН утв. пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52 ЕСТ, утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 25.08.2010 №299 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 18963-73ГОСТ 30712-2001 |
| 5.3\* | 11.01/01.08611.02/01.08611.03/01.08611.04/01.08611.05/01.08611.06/01.086 11.07/01.086 | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012  |
| 5.4\* | 11.01/01.08611.02/01.08611.03/01.08611.04/01.08611.05/01.08611.06/01.086 11.07/01.086 | дрожжи и плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 5.5\* | 11.01/01.08611.02/01.08611.03/01.08611.04/01.08611.05/01.08611.06/01.086 11.07/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 5.6\* | 11.01/01.08611.02/01.08611.03/01.08611.04/01.08611.05/01.086 11.06/01.086 11.07/01.086 | P. aeruginosa  | Инструкция по применению № 068-1109, утв. МЗ РБ 24.11.2009 п.16 Инструкция по применению № 072-0210, утв. МЗ РБ 19.03.2010 п.13 |
| 5.7\* | 11.01/01.08611.02/01.08611.03/01.08611.04/01.08611.05/01.08611.06/01.086 11.07/01.086 | энтерококки | Инструкция по применению № 068-1109 п.18 |
| 5.8\* | 11.01/01.08611.02/01.08611.03/01.08611.04/01.08611.05/01.08611.06/01.086 11.07/01.086 | сульфитредуцирующие клостридии | Инструкция по применению № 068-1109 п.17Инструкция по применению № 072-0210 п.13МУК РБ, утв.ГГСВ РБ 25.02.2002№11-10-1-2002 |
| 6.1\*\*\* | Кондитерские изделия | 10.72/42.00010.81/42.00010.82/42.00010.86/42.000 | отбор проб | ГОСТ 31904-2012 | ГОСТ 31904-2012 |
| 6.2\* | 10.72/01.08610.81/01.08610.82/01.08610.86/01.086 | БГКП (колиформы) | ГН-23 от 25.01.2021 № 37 «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов»СанПиН, ГН утв. пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 31747-2012 |
| 6.3\* | 10.72/01.08610.81/01.08610.82/01.08610.86/01.086 | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 6.4\* | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 6.5\* | 10.72/01.08610.81/01.08610.82/01.08610.86/01.086 | патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012  |
| 6.6\* | 10.72/01.08610.81/01.08610.82/01.08610.86/01.086 | дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013  |
| 7.1\*\*\* | Масличное сырье и жировые продукты | 01.26/42.00010.41/42.00010.42/42.000 | отбор проб | ГОСТ 31904-2012 СТБ 1036-97 | ГОСТ 31904-2012 СТБ 1036-97 |
| 7.2\* | 01.26/01.08610.41/01.086 10.42/01.086 | КМАФАнМ | ГН-23 от 25.01.2021 № 37 «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов»СанПиН, ГН утв. пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 10444.15-94 |
| 7.3\* | БГКП (колифомы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 7.4\* | 01.26/01.08610.41/01.086 10.42/01.086 | патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012  |
| 7.5\* | 01.26/01.08610.41/01.086 10.42/01.086 | дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 7.6\* | 01.26/01.08610.41/01.086 10.42/01.086 | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 7.7\* | 01.26/01.08610.41/01.086 10.42/01.086 | L.monocytogenes | ГОСТ 32031-2012  |
| 8.1\*\*\* | Плодоовощная продукцияПлодоовощная продукцияПлодоовощная продукция | 01.19/42.00001.21/42.00001.22/42.00001.23/42.00001.24/42.00001.25/42.00001.26/42.00001.27/42.00001.29/42.00001.30/42.00010.86/42.000 | отбор проб | ГОСТ 31904-2012Инструкция по применению №65-0605 утв. Минздравом РБ 14.06.2004 №77 | ГОСТ 31904-2012Инструкция по применен6ию №65-0605 утв. Минздравом РБ 14.06.2004 №77 |
| 8.2\* | 01.19/01.08601.21/01.08601.22/01.08601.23/01.08601.24/01.08601.25/01.08601.26/01.08601.27/01.08601.29/01.08601.30/01.08610.86/01.086  | КМАФАнМ | Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» утв.Постановлением СоветаМинистровРеспублики Беларусь25.01.2021 № 37СанПиН, ГН утв. пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация на продукциюГигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» утв.Постановлением СоветаМинистровРеспублики Беларусь25.01.2021 № 37СанПиН, ГН утв. пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация на продукциюГигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» утв.Постановлением СоветаМинистровРеспублики Беларусь25.01.2021 № 37СанПиН, ГН утв. пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 10444.15-94 |
| 8.3\* | 01.19/01.08601.21/01.08601.22/01.08601.23/01.08601.24/01.08601.25/01.08601.26/01.08601.27/01.08601.29/01.08601.30/01.08610.86/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 8.4\* | 01.19/01.08601.21/01.08601.22/01.08601.23/01.08601.24/01.08601.25/01.08601.26/01.08601.27/01.08601.29/01.08601.30/01.08610.86/01.086 | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013  |
| 8.5\* | 01.19/01.08601.21/01.08601.22/01.08601.23/01.08601.24/01.08601.25/01.08601.26/01.08601.27/01.08601.29/01.08601.30/01.08610.86/01.086 | патогенные, в т.чсальмонеллы | ГОСТ 31659-2012  |
| 8.6\* | 01.19/01.08601.21/01.08601.22/01.08601.23/01.08601.24/01.08601.25/01.08601.26/01.08601.27/01.08601.29/01.08601.30/01.08610.86/01.086 | L.monocytogenes | ГОСТ 32031-2012  |
| 8.7\* | 01.19/01.08601.21/01.08601.22/01.08601.23/01.08601.24/01.08601.25/01.08601.26/01.08601.27/01.08601.29/01.08601.30/01.08610.86/01.086 | дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013  |
| 8.8\* | 01.19/01.08601.21/01.08601.22/01.08601.23/01.08601.24/01.08601.25/01.08601.26/01.08601.27/01.08601.29/01.08601.30/01.08610.86/01.086 | мезофильные сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 8.9\* | 01.19/01.08601.21/01.08601.22/01.08601.23/01.08601.24/01.08601.25/01.08601.26/01.08601.27/01.08601.29/01.08601.30/01.08610.86/01.086 | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 31746-2012 |
| 8.10\* | 01.13/07.09001.13/07.09601.21-01.25/07.09001.21-01.25/07.09610.31/07.09010.31/07.09610.32/07.09010.32/07.09610.83/07.09010.83/07.09610.84/07.09010.84/07.09610.86/07.09010.86/07.096 | яйца гельминтов, личинки, цисты и ооцисты патогенных простейших | Инструкция по применению № 65-0605-2005 утв. пост. МЗ РБ 14.06.2005 №77 Инструкция по применению № 37-0305-2005 утв. пост. МЗ РБ 12.04.2005  |
| 9.1\*\*\* | Вода питьевая централизован-ного водоснабжения, в т.ч. горячая и нецентрализованного водоснабжения, вода Вода питьевая централизованного водоснабжения, в т.ч. горячая и нецентрализованного водоснабжения, вода | 100.09/42.000 | отбор проб | СанПиН 10-124 РБ 99СТБ 1756-2007СанПиН и ГН, утв. Постановлением МЗ РБ 02.08.2010 № 105СанПиН и ГН, утв. Постановлением Мз РБ 30.12.2009 № 142Гигиенический норматив «Показатели безопасности питьевой воды», утвержденный постановлением МЗ РБ от 25.01.2021 № 37СанПиН 10-124 РБ 99СТБ 1756-2007СанПиН и ГН, утв. Постановлением МЗ РБ 02.08.2010 № 105СанПиН и ГН, утв. Постановлением Мз РБ 30.12.2009 № 142Гигиенический норматив «Показатели безопасности питьевой воды», утвержденный постановлением МЗ РБ от 25.01.2021 № 37 | ГОСТ 31861-2012 ГОСТ 31862-2012Инструкция по применению № 65-0605-2005  |
| 9.2\* | 100.09/01.086 | общее микробное число | ГОСТ ISO 6222-2018ГОСТ 18963-73 МУК № 11-10-1-2002 п.8.1 Инструкция, утв. ГГСВ РБ 24.11.2009 №068-1109 |
| 9.3\* | 100.09/01.086 | общие колиформные бактерии | ГОСТ 34786-2021ГОСТ 31955.1-2013МУК № 11-10-1-2002 пп.8.2,8.3 Инструкция, утв. ГГСВ РБ 24.11.2009 №068-1109 п.15 |
| 9.4\* | 100.09/01.086 | термотолерантные колиформные бактерии | ГОСТ 31955.1-2013МУК № 11-10-1-2002 п.8.2, 8.3 Инструкция по применению № 092-0610, утв. МЗ РБ 06.06.2010 |
| 9.5\* | 100.09/01.086 | споры сульфитредуцирующих клостридий | СТБ ISO 6461-2-2016 МУК № 11-10-1-2002 п.8.4Инструкция, утв.ГГСВ РБ 24.11.2009 №068-1109 п.17 |
| 9.6\* | 100.09/01.086 | P. aeruginosa | Инструкция по применению № 025-0309, утв. МЗ РБ 19.03.2010 |
| 9.7\* | 100.09/01.086 | энтерококки | Инструкция по применению № 068-1109, утв. МЗ РБ 24.11.2009 п.18 |
| 9.8\* | 100.09/07.096 | Яйца и личинки гельминтов, цисты и ооцисты кишечных патогенных простейших | Инструкция по применению № 057-0606Инструкция по применению № 65-0605-2005Инструкция по применению 209-1203, утв.13.10.2003 |
| 10.1\*\*\* | Окружающая среда. Поверхностная водаОкружающая среда. Поверхностная вода | 100.03/42.000 | отбор проб | Постановлением МЗ РБ 05.12.2016№122ГН-2 от 25.01.2021 г. № 37«Показатели безопасности и безвредности воды водных объектов для хозяйственно-питьевого и культурно-бытового (рекреационного) использования и воды в ванне бассейна» СанПиН 2.1.2.12-33-2005Инструкция по применению №037-0409, утв.МЗ РБ 08.05.2009Инструкция по применению № 025-0309Постановление утв.зам. ГГСВ РБ от 05.12.2014 № 54ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 31861-2012 Инструкция по применению № 057-0606, утв. МЗ РБ 08.05.2009 Инструкция по применению № 037-0409, утв. МЗ РБ 08.05.2009 пп. 3,4,5,6 Постановление утв. зам. ГГСВ РБ от 01.12.2014 №54 |
| 10.2\* | 100.03/01.086 | ОМЧ | Инструкция по применению № 037-0409, утв. МЗ РБ 08.05.2009 Инструкция по применению № 025-0309 |
| 10.3\* | 100.03/01.086 | общие колиморфные бактерии |
| 10.4\* | 100.03/01.086 | термотолерант-ные бактерии |
| 100.03/01.086 | E.coli |
| 10.5\* |
| 10.6\* | 100.03/01.086 | возбудители кишечных инфекций |
| 10.7\* | 100.03/01.086 | споры сульфитредуцирующих клостридий | Инструкция по применению № 037-0409, утв. МЗ РБ 08.05.2009  |
| 10.8\* | 100.03/01.086 | энтерококки | Инструкция по применению № 037-0409, утв. МЗ РБ 08.05.2009  |
| 10.9\* | 100.03/07.096 | Яйца и личинки гельминтов, цисты и ооцисты кишечных патогенных простейших | Инструкция по применению № 037-0409Инструкция по применению № 057-0606 |
| 11.1\*\*\* | Вода плавательных бассейновВода плавательных бассейнов | 100.09/42.000 100.15/42.000 | Отбор проб | ГН-2 от 25.01.2021 г. № 37«Показатели безопасности и безвредности воды водных объектов для хозяйственно-питьевого и культурно-бытового (рекреационного) использования и воды в ванне бассейна» САНИТАРНЫЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации бассейнов, аквапарков, объектов по оказанию бытовых услуг бань, саун и душевых, СПА-объектов, физкультурно-спортивных сооружений» Постановление МЗ РБ № 44 от 16.05.2022 г.ТНПА и другая документация на продукциюГН-2 от 25.01.2021 г. № 37«Показатели безопасности и безвредности воды водных объектов для хозяйственно-питьевого и культурно-бытового (рекреационного) использования и воды в ванне бассейна» САНИТАРНЫЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации бассейнов, аквапарков, объектов по оказанию бытовых услуг бань, саун и душевых, СПА-объектов, физкультурно-спортивных сооружений» Постановление МЗ РБ № 44 от 16.05.2022 г.ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 31861-2012Инструкция по применению № 057-0606, утв. МЗ РБ 08.05.2009 Инструкция по применению №037-0409, утв. МЗ РБ 08.05.2009Постановление утв. зам. ГГСВ РБ от 01.12.2014 № 54 |
| 11.2\* | 100.09/01.086100.15/01.086 | общие колиморфные бактерии | Инструкция № 070-0210 |
| 11.3\* | 100.09/01.086100.15/01.086 | термотолерантные бактерии | Инструкция № 070-0210Инструкция №025-0309 |
| 11.4\* | 100.09/01.086100.15/01.086 | лецитиназополо-жительные стафилококки  | Инструкция № 070-0210 |
| 11.5\* | 100.09/01.086100.15/01.086100.09/01.086100.15/01.086 | Pseudomonas aeruginosa | Инструкция № 070-0210 |
| 11.6\* | возбудители кишечных инфекций | Инструкция по применению №025-0309 |
| 11.7\* | 100.09/07.096100.15/07.096 | яйца и личинки гельминтов, цисты и ооцисты кишечных патогенных простейших | Инструкция №209-1203 |
| 12.1\*\*\* | Окружающая среда. Поверхностные воды  | 100.05/42.000 | отбор проб | СанПин 2.1.2.12-33-2005Инструкция по применению, утв.ГГСВ РБ 19.03.2010 № 025-0309 Инструкция по применению, утв.ГГСВ РБ 08.05.2009 №037-0409 Постановление утв. зам.ГГСВ РБ от 05.12.2014 №54ТНПА и другая документация | ГОСТ 31861-2012 Инструкция по применению, утв.ГГСВ РБ 19.03.2010 № 025-0309 Инструкция по применению, утв.ГГСВ РБ 08.05.2009 №037-0409 Постановление утв. зам.ГГСВ РБ от 05.12.2014 №54 |
| 12.2\* | 100.05/01.086 | патогенные микроорганизмы | Инструкция по применению, утв.ГГСВ РБ 08.05.2009 №037-0409  |
| 12.3\* | 100.05/01.086 | лактозо-положительная кишечная палочка |
| 12.4\* | 100.05/01.096 | яйца и личинки гельминтов, цисты и ооцисты кишечных патогенных простейших | Инструкция №037-0409 Инструкция №65-0605Инструкция №021-0306 |
| 13.1\*\*\* | Почва  | 100.06/42.000 | Отбор проб | Инструкция 2.1.7.11-12-5-2004, утв. ГГСВ РБ 03.03.2004 № 32Постановление утв. зам.ГГСВ РБ от 05.12.2014 № 54ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 17.4.4.02-84Инструкция № 65-0605Инструкция №021-0306Постановление утв. зам. ГГСВ РБ от 05.12.2014 № 54 |
| 13.2\* | 100.06/07.096 | яйца гельминтов и личиночные стадии, цисты и ооцисты кишечных патогенных простейших | Инструкция по применению № 65-0605-2005, утв. пост. МЗ РБ 14.06.2005 № 77Инструкция по применению №021-0306, утв. МЗ РБ 05.01.2007 П.5Инструкция № 2.1.7.11-12-5-2004, утв. пост. МЗ РБ 03.03.2004 № 32  |
| 14.1\* | Дезинфицирующие и антисептические средства | 20.14/42.000 | отбор проб | Инструкция 4.2.10-22-102-2005 утв. МЗ РБ 30.12.2005 | Инструкция 4.2.10-22-102-2005 утв. МЗ РБ 30.12.2005 п.5 |
| 14.2\* | 100.14/01.086 | определение микробиологиче-ской чистоты | Инструкция 4.2.10-22-102-2005 утв. МЗ РБ 30.12.2005 | Инструкция 4.2.10-22-102-2005 утв. МЗ РБ 30.12.2005  |
| 15.1\* | Консервы (все виды полных консервовКонсервы (все виды полных консервов | 10.11/42.00010.12/42.00010.13/42.00010.20/42.00010.31/42.00010.32/42.00010.39/42.00010.86/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 31904-2012ГОСТ 8756.0-70 | ГОСТ 31904-2012ГОСТ 8756.0-70 п.2 |
| 15.2\* | 10.11/01.08610.12/01.08610.13/01.08610.20/01.08610.31/01.08610.32/01.08610.39/01.086 10.86/01.086 | количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | СанПиН 21-112-99 Инструкция 4.2.10-22-102-2005, утв. МЗ РБ 30.12.2005ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 30425-97 СТБ 1036-97 |
| 15.3\* | 10.11/01.08610.12/01.08610.13/01.08610.20/01.08610.31/01.08610.32/01.08610.39/01.08610.86/01.086 | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 ГОСТ 10444.9-88 |
| 15.4\* | 10.11/01.08610.12/01.08610.13/01.08610.20/01.08610.31/01.08610.32/01.08610.39/01.08610.86/01.086 | молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013 |
| 15.5\* | 10.11/01.08610.12/01.08610.13/01.08610.20/01.08610.31/01.08610.32/01.08610.39/01.08610.86/01.086 | БГКП | СанПиН 21-112-99 Инструкция 4.2.10-22-102-2005, утв. МЗ РБ 30.12.2005ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 30425-97п.7.10 |
| 15.6\* | 10.11/01.08610.12/01.08610.13/01.08610.20/01.08610.31/01.08610.32/01.08610.39/01.08610.86/01.086 | дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013ГОСТ 10444.14-91 |
| 15.7\* | 10.11/01.08610.12/01.08610.13/01.08610.20/01.08610.31/01.08610.32/01.08610.39/01.086 10.86/01.086 | промышленная стерильность | ГОСТ 30425-97 |
| 16.1\* | Концентраты пищевые | 10.89/42.000 | отбор проб | ГН-23 от 25.01.2021 № 37 «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов»СанПиН, ГН утв. пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация | ГОСТ 31904-2012 |
| 16.2\* | 10.89/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 16.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 16.4\* | 10.89/01.086 | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 16.5\* | 10.89/01.086 | патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 16.6\* | 10.89/01.086 | L.monocytogenes | ГОСТ 32031-2012  |
| 16.7\* | 10.89/01.086 | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 16.8\* | 10.89/01.086 | дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013  |
| 17.1\*\*\* | Томатные соусы и кетчупы нестерилизованные, в т.ч. с добавлением консервантов | 10.89/42.000 | отбор проб  | ГН-23 от 25.01.2021 № 37 «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов»СанПиН, ГН утв. пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 31904-2012 |
| 17.2\* | 10.89/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 17.3\* | 10.89/01.086 | БГКП  | ГОСТ 31747-2012 |
| 17.4\* | 10.89/01.086 | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 17.5\* | 10.89/01.086 | патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012  |
| 17.6\* | 10.89/01.086 | дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.10-2013  |
| 18.1\*\*\* | Бады, в т. ч.сухие концентраты для напитков на основе природных минералов, на растительной основе, на основе пробиотиков и одноклеточных водорослей. Продукты белковые соевые. Пищевые добавки | 10.89/42.000 | Отбор проб  | ГН-23 от 25.01.2021 № 37 «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов»СанПиН, ГН утв. пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 31904-2012 |
| 18.2\* | 10.89/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 18.3\* | 10.89/01.086 | БГКП  | ГОСТ 31747-2012 |
| 18.4\* | 10.89/01.086 | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 31746-2012 |
| 18.5\* | 10.89/01.086 | патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012  |
| 18.6\* | 10.89/01.086 | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 18.7\* | 10.89/01.086 | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013  |
| 18.8\* | 10.89/01.086 | дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.10-2013  |
| 19.1\*\*\* | Смывы с пищеблоков школ, детских дошкольных учреждений, подростковых учреждений, общепита, торговой сети, лечебно-профилактических учреждений. Прочие объекты исследования, не включенные в другие группыСмывы с пищеблоков школ, детских дошкольных учреждений, подростковых учреждений, общепита, торговой сети, лечебно-профилактических учреждений. Прочие объекты исследования, не включенные в другие группы | 100.15/42.00 | отбор проб | Инструкция по применению № 078-0210, утв. МЗ Р Инструкция по применению, утв.ГГСВ РБ 08.06.2010 №091-0610 Инструкция № 4.2-10-22-1-2006, утв.ГГСВ РБ 28.01.2006 №7 Инструкция по применению № 65-0605-2005, утв. пост. МЗ РБ 14.06.2005 № 77 Постановление утв. зам.ГГСВ РБ от 05.12.2014 №54ТНПА и другая документация Инструкция по применению № 078-0210, утв. МЗ Р Инструкция по применению, утв.ГГСВ РБ 08.06.2010 №091-0610 Инструкция № 4.2-10-22-1-2006, утв.ГГСВ РБ 28.01.2006 №7 Инструкция по применению № 65-0605-2005, утв. пост. МЗ РБ 14.06.2005 № 77 Постановление утв. зам.ГГСВ РБ от 05.12.2014 №54ТНПА и другая документация  | Инструкция по применению № 078-0210, утв. МЗ РБ 19.03.2010 Инструкция по применению, утв.ГГСВ РБ 08.06.2010 №091-0610 Инструкция № 4.2-10-22-1-2006, утв.ГГСВ РБ 28.01.2006 №7 Инструкция по применению № 65-0605-2005, утв. пост. МЗ РБ 14.06.2005 № 77 Постановление утв. зам. ГГСВ РБ от 05.12.2014 №54 |
| 19.2\* | 100.15/01.086 | общее микробное число | Инструкция по применению № 078-0210Инструкция № 4.2-10-22-1-2006, утв.ГГСВ РБ 28.01.2006 №7    |
| 19.3\* | 100.15/01.086 | БГКП | Инструкция 2.3.4.11-13-34-2004, утв.ГГСВ РБ 23.11.2004 №122 Инструкция по применению № 078-0210, утв. МЗ РБ 19.03.2010 Инструкция № 4.2-10-22-1-2006, утв.ГГСВ РБ 28.01.2006 №7 Инструкция № 4.2-10-15-21-2006, утв.ГГСВ РБ 09.10.2006 №120  |
| 19.4\* | 100.15/01.086 | S.aureus | Инструкция по применению № 078-0210, утв. МЗ РБ 19.03.2010 Инструкция № 4.2-10-22-1-2006, утв.ГГСВ РБ 28.01.2006 №7 Инструкция № 4.2-10-15-21-2006, утв.ГГСВ РБ 09.10.2006 №120 Инструкция по применению, утв.ГГСВ РБ 08.06.2010 №091-0610   |
| 19.5\* | 100.15/01.086 | Ps.aeruginosa | Инструкция по применению, утв.ГГСВ РБ 08.06.2010 №091-0610   |
| 19.6\* | 100.15/01.086 | Salmonella | Инструкция № 4.2-10-15-21-2006, утв.ГГСВ РБ 09.10.2006 №120  |
| 19.7\* | 100.15/01.086 | дрожжи, плесени | Инструкция 2.3.4.11-13-34-2004, утв.ГГСВ РБ 23.11.2004 №122Инструкция № 4.2-10-22-1-2006, утв.ГГСВ РБ 28.01.2006 №7 Инструкция по применению, утв.ГГСВ РБ 08.06.2010 №091-0610   |
| 19.8\* | 100.15/01.086 | Yersinia | Инструкция , утв. ГГСВ РБ 14.03.2010 №076-0210 |
| 19.9\* | 100.15/01.086 | яйца гельминтов | Инструкция по применению № 65-0605-2005, утв. пост. МЗ РБ 14.06.2005 № 77 |
| 20.1\*\*\* | Хирургический и другой медицинский материал на стерильность (смывы с рук, после обработки операционного поля, шовный материал, шприцы, иглы, стерильные растворы, стерильные перчатки наборы для новорожденнных, комплекты для рожениц и акушерки, хирургического и акушерского инструментария, перевязочного материала) | 32.50/42.000 | отбор проб | Инструкция 4.2.10-22-1-2006, утв. пост МЗ РБ 28.01.2006 № 7Инструкция 4.2.11-22-10-2004, утв. зам. ГГСВ РБ 24.05.2004 № 53Инструкция, утв. приказом МЗ РБ 25.11.2002 № 165 | Инструкция 4.2.10-22-1- 2006, утв.ГГСВ РБ 28.01.2006 №7 Инструкция 4.2.11-22-10-2004, утв.зам.ГГСВ РБ 24.05.2004 №53 |
| 20.2\* | 32.50/01.086 | аэробная, факультативно-анаэробная и анаэробная флора | Инструкция 4.2.10-22-1- 2006, утв.ГГСВ РБ 28.01.2006 №7, гл.2,3,5,6  |
| 20.3\*\*\* | 32.50/01.086 | стерильность изделий медицинского назначения | Инструкция 4.2.10-22-1- 2006, утв.ГГСВ РБ 28.01.2006 №7, гл.2,3,5,6 Инструкция, утв. приказом МЗ РБ 25.11.2002 №165  |
| 21.1\*\* | Биотесты | 101.19/42.000 | отбор проб | Приказ МЗ РБ «О проведении дезинфекции и стерилизации учреждениями здравоохранения» от 25.11. 2002 №165 приложение 2 п.5ТНПА и другая документация | Инструкция, утв. приказом МЗ РБ от 25.11.2002 № 165 |
| 21.2\* | 101.19/42.000 | стерильность |
| 21.3\* | 101.19/01.086 | рост тест-культур B. licheniformisB.stearotermophilus |
| Клинические исследования |
| 22.1\*\*\* | Испражнения | 101.02/42.000 | отбор материала | Инструкция по применению № 026-0509, утв. МЗ РБ 08.05.2009 Инструкция по применению № 086-0310, утв. МЗ РБ 19.03.2010 Инструкция по применению№ 076-0210, утв. МЗ РБ 19.03.2010 Инструкция № 4.2.11-19-9-2004, утв. пост. МЗ РБ 28.12.1993 № 67Методические рекомендации, утв.зам.МЗ РБ 15.02.1996  | Инструкция № 026-0509 |
| 22.2\* | 101.02/01.086 | патогенные и условно-патогенные бактерии (шигеллы, сальмонеллы, эшерихии энтеропатогенные энтерококки, энтеро бактерии, S.aureus) | Инструкция № 026-0509 Инструкция № 86-0310 |
| 22.3\* | 101.02/01.086 | иерсении | Инструкция № 76-0210 |
| 22.4\* | 101.02/07.096 | яйца гельминтов и личиночные стадии, цисты и ооцисты кишечных патогенных простейших | Инструкция № 4.2.11-19-9-2004, утв. пост. МЗ РБ 28.12.1993 № 67 Методические рекомендации, утв.зам.МЗ РБ 15.02.1996 |
| 222201 г. Смолевичи, ул. Южная, д. 30 Группа санитарно-гигиенических исследований |
| 23.1\*\*\* | Молоко,молочныепродукты | 01.41/42.000 10.51/42.000 10.52/42.000 10.86/42.000 | отбор проб  | ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 26809.2-2014СТБ 1036-97 ГН-23 от 25.01.2021 № 37 «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов»ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 26809.2-2014СТБ 1036-97 |
| 23.2\* | 01.41/01.149 10.51/01.149 10.52/01.149 | кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3 |
| 23.3\*23.4\* | 01.41/01.052 10.51/01.052 10.52/01.052 | массовая доля влаги массовая доля сухого вещества | ГОСТ 3626-73 п.2 |
| 23.5\* | 01.41/01.037 10.51/01.037 10.52/01.037 | массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 25.1\*\*\* | Готовые кулинарные изделия, в т.ч. продукция общественного питания  | 10.85/42.000 | отбор проб | СанПиН, ГН утв. пост. МЗ РБ от 21.06.2013 № 52МУ по лабораторному контролю качества продукции в общественном питании, утв. пост. Минторговли, МЗ РБ 21.04.2001 №18/29ТНПА и другая документация на продукцию | МУ, утв. МЗ РБ от 21.04.2001г. №18/29 п.3, п.4 |
| 25.2\* | 10.85/08.052 | средняя масса и отдельная часть блюд | МУ, утв. МЗ РБ от 21.04.2001г. №18/29 п.3.3 |
|  25.3\* | 10.85/08.05210.85/08.133 | массовая доля сухих веществ | МУ, утв. МЗ РБ от 21.04.2001г. №18/29 п. 5.1.2, п.5.1.4 |
| 25.4\* | 10.85/08.037 | массовая доля жира | МУ, утв. МЗ РБ от 21.04.2001г. №18/29 п. 5.2.5 |
| 25.5\* | 10.85/08.149 | содержание витамина «С» | ГОСТ 7047-55 п.III |
| 25.6\* | 10.85/08.052 | эффективность тепловой обработки | МУ, утв. МЗ РБ от 21.04.2001г. №18/29 п. 11.1.1 |
| 27.1\*\*\* | Кондитерские изделия | 10.72/42.000 10.81/42.000 10.82/42.000 10.86/42.000 | отбор проб | СанПиН, ГН утв. пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 5904-2019СТБ 1036-97 |
| 27.2\* | 10.86/08.149 | кислотность | ГОСТ 5898-2022 |
| 27.3\* | 10.82/08.052 | массовая долявлаги  | ГОСТ 5900-2014 п.7 |
| 28.1\*\*\* | Плодоовощная продукцияПлодоовощная продукция | 01.13/42.000 01.21/42.000 01.25/42.000 10.31/42.00010.32/42.000 | отбор проб | ГН-23 от 25.01.2021 № 37 «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов»СанПиН, ГН утв. Пост. МЗ РБ от 21.06.2013 № 52ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1036-97  |
| 28.2\* | 01.13/08.169 01.21/08.169 01.25/08,169 | массовая долянитратов  | МУ, утв. МЗ СССР от 04.06.1989г. №5048-89 п.1,2 |
| 29.1\*\*\* | Вода питьевая централизованного водоснабжения, в т.ч. горячая и нецентрализованного водоснабжения, вода плавательных бассейнов, вода поверхностных водоемов | 100.09/42.000100.03/42.000100.15/42.000 | отбор проб | СанПиН 10-124 РБ 99СТБ 1756-2007СанПиН и ГН, утв. Постановлением МЗ РБ 02.08.2010 № 105СанПиН и ГН, утв. Постановлением МЗ РБ 30.12.2009 № 142ГН-2 от 25.01.2021 г. № 37«Показатели безопасности и безвредности воды водных объектов для хозяйственно-питьевого и культурно-бытового (рекреационного) использования и воды в ванне бассейна» Гигиенический норматив «Показатели безопасности питьевой воды», утвержденный постановлением МЗ РБ от 25.01.2021 № 37 | ГОСТ 31861-2012 ГОСТ 31862-2012 |
| 29.2\* | 100.09/08.156100.03/08.156100.15/08.156 | цветность | ГОСТ 31868-2012 п.5 |
| 29.3\* | 100.09/08.156100.03/08.156100.15/08.156 | мутность | ГОСТ 3351-74 п.5  |
| 29.4\* | 100.09/08.149 | общая жёсткость  | ГОСТ 31954-2012 п.4 |
| 29.5\* | 100.09/08.156100.03/08.156100.15/08.156 | нитраты | ГОСТ 33045-2014 п.9 |
| 29.6\* | 100.09/08.156100.03/08.156100.15/08.156 | аммиак и ионы аммония | ГОСТ 33045-2014 п.5 |
| 29.7\* | 100.09/08.156100.03/08.156100.15/08.156 | нитриты | ГОСТ 33045-2014 п.7 |
| 29.8\* | 100.09/08.156 | общее железо | ГОСТ 4011-72 п.2  |
| 29.9\* | 100.09/08.052 | сухой остаток | ГОСТ 18164-72  |
| 29.10\* | 100.09/08.149 | хлориды | ГОСТ 4245-72 п.3 |
| 29.11\* | 100.09/08.156 | сульфаты | ГОСТ 31940-2013 п.6 |
| 29.12\* | 100.09/08.156 | медь | ГОСТ 4388-72 п.2  |
| 29.13\* | 100.09/08.156 | марганец | ГОСТ 4974-2014 |
| 29.14\* | 100.09/08.149 | окисляемость перманганатная | СТБ ISO 8467-2009 |
| 30.1\*\*\* | Хлеб,хлебобулочные изделия | 10.71/ 42.00010.72/42.000 | отбор проб  | ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 2160-2011 п.4 СТБ 1036-97 |
| 30.2\* | 10.71/08.05210.72/08.052 | влажность  | ГОСТ 21094-75 |
| 30.3\* | 10.71/08.149 10.72/08.149 | кислотность | ГОСТ 5670-96 |
| 30.4\* | 10.71/29.040 | пористость | ГОСТ 5669-96  |
| 32.1\*\*\* | Соль поваренная | 08.93/42.000 | отбор проб | ГН-23 от 25.01.2021 № 37 «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов»СанПиН, ГН утв. пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 13685-84 п.1 |
| 32.2\* | 08.93/08.149 | массовая доляйода  | СТБ ГОСТ Р 51575-2004, п. 4.1, п.4.2 |
| 33.1\*\*\* | Концентраты пищевые | 10.89/42.000 | отбор проб | ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 15113.0-77 |
| 33.2\* | 10.89/08.052 | массовая доля влаги | ГОСТ 15113.4-2021 |
| 33.3\* | 10.89/08.052 | массовая доля посторонних примесей | ГОСТ 15113.2-77 п.3 |
| 34.1\*\*\* | Рабочие места различных видов трудовой деятельности | 100.12/35.067 | Шум: -уровни звукового давления в октавных или треть-октавных полосах частот, дБ-уровень звука, дБА-эквивалентные по энергии уровни звука, дБА-максимальные уровни звука в дБА | ГН-11 от 25.01.2021 № 37 «Показатели безопасности и безвредности шумового воздействия на человека», ГН-18 от 25.01.2021 № 37 « Показатели безопасности и безвредности факторов производственной среды и трудового процесса при работе с видеодисплейными термирналами и электронно-вычислительными машинами».Сан Пин и ГН утв. пост.МЗ РБ 16.11.2011 № 115 Сан Пин и ГН утв. постМЗ РБ 28.06.2013 № 59 Сан Пин 2.2.2.11-34-2002 Сан Пин 2.1.8.12-37-2005 ГОСТ 12.1.036-81 ГОСТ 22283-2014 Сан Пин и ГН утв. пост. МЗ РБ 06.12. 2012. № 191 ТНПА и другая документация | ГОСТ 12.1.050-86 ГОСТ 23337-2014 Инструкция №109-1210Сан Пин и ГН утв. пост МЗ РБ от 28.06.2013 №59  |
| 35.1\*\*\* | Рабочие места различных видов трудовой деятельности | 100.12/35.059 | Вибрация (общая и локальная) среднеквадратическое значение виброускорения (м/с2), логарифмические уровни в октавных полосах частот, дБ | ГН-13 от 25.01.2021 № 37 «Показатели безопасности и безвредности вибрационного воздействия на человека»,ГОСТ12.1.012-2004 Сан Пин и ГН утв. пост МЗ РБ 26.12.2013 № 132 Сан Пин2.2.2.11-34-2002 Сан Пин и ГН утв. пост. МЗ РБ 28.06.2013 № 59 ТНПА и другая документация | ГОСТ 31191.1-2004 ГОСТ 31191.2-2004 ГОСТ 31192.1-2004 ГОСТ 31192.2-2005 Инструкция №107-1210 Инструкция №001-0214 Инструкция №013-213 |
| 36.1\*\*\* | Рабочие места различных видов трудовой деятельности | 100.12/35.063  | Естественное, искусственное и совмещенное освещение | ГН-15 от 25.01.2021 № 37 « Показатели безопасности для человека световой среды помещений производственных, общественных и жилых зданий»СанПиН, утв. пост. МЗ РБ 28.06.2012 № 82ТНПА и другая документация | ГОСТ 24940-2016  |
| 37.1\*\*\* | Рабочие места различных видов трудовой деятельности | 100.12/35.060100.12/35.065 | Параметры микроклимата: - температура воздуха - относительная влажность воздуха | ГН-5 от 25.01.2021 № 37 «Гигиенические и санитарно-микробиологические показатели безопасности воздушной среды помещений организаций, занимающихся оказанием медицинской помощи. Показатели безопасности наземных гало- и спелеоклиматических камер»ГН-9 от 25.05.2021 № 37 «Микроклиматические показатели безопасности и безвредности на рабочих местах», ГН-18 от 25.01.2021 № 37 « Показатели безопасности и безвредности факторов производственной среды и трудового процесса при работе с видеодисплейными термирналами и электронно-вычислительными машинами».СанПиН,утв. пост. МЗ РБ 08.07.2016 №85 ГН «Показатели микроклимата производственных и офисных помещений», утв. пост. МЗ РБ 30.04.2013№33 СанПиН, утв. пост МЗ РБ 25.01.2013 №8 СанПиН утв. пост. МЗ РБ 27.12.2012 № 206 СанПиН, утв. пост МЗ РБ 06.05.2013 №38 Сан Пин и ГН утв. пост МЗ РБ от 28.06.2013 № 59ТНПА и другая документация | ГОСТ 30494-2011 ГОСТ 12.1.005-88  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 38.1\*\*\* | Помещения жилых и общественных зданий и сооружений, территории жилой застройки | 100.11/35.067 | Шум: -уровни звукового давления в октавных или треть-октавных полосах частот, дБ-уровень звука, дБА-эквивалентные по энергии уровни звука, дБА-максимальные уровни звука в дБА | ГН-11 от 25.01.2021 № 37 «Показатели безопасности и безвредности шумового воздействия на человека», ГН-12 от 25.01.2021 № 37 «Допустимые значения показателей комбинированного воздействия шума, вибрации и низкочастотных электромагнитных полей на население в условиях проживания»ГН-16 от 25.01.2021 № 37 «Показатели безопасности и безвредности воздействия физических факторов при применении товаров народного потребления в бытовых условиях»ГОСТ 12.1.003-83 СанПин и ГН утв. пост.МЗ РБ 16.11.2011 № 115 Сан Пин и ГН утв. пост. МЗ РБ 28.06.2013 № 59 Сан Пин2.2.2.11-34-2002 Сан Пин2.1.8.12-37-2005 ГОСТ 12.1.036-81 ГОСТ 22283-2014 Сан Пин и ГН утв. пост.МЗ РБ 06.12. 2012. № 191ТНПА и другая документация  | ГОСТ 23337-2014ГОСТ 22283-2014Инструкция №108-1210Сан Пин и ГН утв. пост. МЗ РБ 06.12. 2012. № 191  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 39.1\*\*\* | Помещения жилых и общественных зданий и сооружений, территории жилой застройки | 100.11/35.059 | Вибрация (общая и локальная) среднеквадратическое значение виброускорения (м/с2), логарифмические уровни в октавных полосах частот, дБ | ГН-13 от 25.01.2021 № 37 «Показатели безопасности и безвредности вибрационного воздействия на человека»,ГН-16 от 25.01.2021 № 37 «Показатели безопасности и безвредности воздействия физических факторов при применении товаров народного потребления в бытовых условиях»ГОСТ12.1.012-2004 Сан Пин и ГН утв. пост МЗ РБ 26.12.2013 № 132Сан Пин 2.2.2.11-34-2002 Сан Пин и ГН утв. постМЗ РБ 28.06.2013 № 59 ТНПА и другая документация | ГОСТ 31191.1-2004 ГОСТ 31191.2-2004 ГОСТ 31192.1-2004 ГОСТ 31192.2-2005 Инструкция №107-1210 Инструкция №001-0214 Инструкция №013-213  |
| 40.1\*\*\* | Помещения жилых и общественных зданий и сооружений, территории жилой застройки | 100.11/35.059 | Естественное, искусственное и совмещенное освещение | ГН-15 от 25.01.2021 № 37 « Показатели безопасности для человека световой среды помещений производственных, общественных и жилых зданий»СанПиН, утв. пост. МЗ РБ от 28.06.2012 № 82 ТНПА и другая документация   | ГОСТ 24940-2016  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 41.1\*\*\* | Помещения жилых и общественных зданий и сооружений, территории жилой застройки | 100.11/35.065100.11/35.060 | Параметры микроклимата: - температура воздуха - относительная влажность воздуха | СанПиН, утв. пост. МЗ РБ 08.07.2016 № 85 ГОСТ 30494-2011 ГН «Показатели микроклимата производственных и офисных помещений», утв. пост. МЗ РБ 30.04.2013 № 33 СанПиН, утв. пост. МЗ РБ 25.01.2013 № 8 СанПиН, утв. пост. МЗ РБ 27.12.2012 № 206 СанПиН, утв. пост. МЗ РБ от 06.05.2013 №38 ТНПА и другая документация | ГОСТ 30494-2011 ГОСТ 12.1.005-88  |

**Примечание:**

\* – деятельность осуществляется непосредственно в лабораторном отделе;

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

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

Руководитель органа

по аккредитации

Республики Беларусь -

директор государственного

предприятия «БГЦА» Е.В. Бережных