|  |  |
| --- | --- |
|  | 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,  молочные  продукты  Молоко,  молочные  продукты | 01.41/42.000  10.51/42000  10.52/42000  10.86/42000 | отбор проб | ГОСТ 26809.1-2014  ГОСТ 26809.2-2014  ГОСТ 9225-84  СТБ 1036-97 | ГОСТ 26809.1-2014  ГОСТ 26809.2-2014  ГОСТ 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 № 52  ТНПА 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 № 52  ТНПА 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.4.5  ГОСТ 32901-2014  ГОСТ 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.4.6  ГОСТ 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 10444.12-2013  ГОСТ 33666-2015 |
| 1.8\* | 01.41/01.086 10.51/01.086 10.52/01.086 10.86/01.086 | промышленная стерильность | ГОСТ 30425-97  ГОСТ 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 33491-2015  ГОСТ 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 продукты  Мясо и мясные продукты | 01.47/42.000  01.49/42.000 | отбор проб | ГОСТ 31904-2012  ГОСТ 7702.0-74  ГОСТ 7269-2015  ГОСТ 9792-73  СТБ 1036-97 | ГОСТ 31904-2012  ГОСТ 9792-73  ГОСТ 7269-2015  ГОСТ 7702.0-74  СТБ 1036-97 |
| 2.2\* | 01.47/01.086  01.49/01.086  10.11/01.086  10.12/01.086  10.13/01.086  10.86/01.086 | 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 № 52  ТНПА и другая документация на продукцию  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 31659-2012  ГОСТ 9958-81 п.4.3 |
| 2.3 \* | 01.47/01.086  01.49/01.086  10.11/01.086  10.12/01.086  10.13/01.086  10.86/01.086 | L.monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 2.4\* | 01.47/01.086  01.49/01.086  10.11/01.086  10.12/01.086  10.13/01.086  10.86/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94  ГОСТ 9958-81 п.4.1 |
| 2.5\* | 01.47/01.086  01.49/01.086  10.11/01.086  10.12/01.086  10.13/01.086  10.86/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012  ГОСТ 9958-81 п.4.2 |
| 2.6\* | 01.47/01.086  01.49/01.086  10.11/01.086  10.12/01.086  10.13/01.086  10.86/01.086 | Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 2.7\* | 01.47/01.086  01.49/01.086  10.11/01.086  10.12/01.086  10.13/01.086  10.86/01.086 | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014  ГОСТ 9958-81 п.4.2 |
| 2.8\* | 01.47/01.086  01.49/01.086  10.11/01.086  10.12/01.086  10.13/01.086  10.86/01.086 | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94  ГОСТ 31746-2012 |
| 2.9\* | 01.47/01.086  01.49/01.086  10.11/01.086  10.12/01.086  10.13/01.086  10.86/01.086 | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 2.10\* | 01.47/01.086  01.49/01.086  10.11/01.086  10.12/01.086  10.13/01.086  10.86/01.086 | Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 3.1  \*\*\* | Птица и продукты ее переработки  Птица и продукты ее переработки | 01.47/42.000  01.49/42.000  10.11/42.000  10.12/42.000  10.13/42.000  10.86/42.000 | отбор проб | ГОСТ 31904-2012  СТБ 1036-97 | ГОСТ 31904-2012  СТБ 1036-97 |
| 3.2\* | 01.47/01.086  01.49/01.086  10.11/01.086  10.12/01.086  10.13/01.086  10.86/01.086 | 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 № 52  ТНПА и другая документация на продукцию  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 |
| 3.3\* | 01.47/01.086  01.49/01.086  10.11/01.086  10.12/01.086  10.13/01.086  10.86/01.086 | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 ГОСТ 31468-2012  ГОСТ 7702.2.3-93  ГОСТ 31659-2012 |
| 3.4\* | 01.47/01.086  01.49/01.086  10.11/01.086  10.12/01.086  10.13/01.086  10.86/01.086 | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94  ГОСТ 31746-2012 |
| 3.5\* | 01.47/01.086  01.49/01.086  10.11/01.086  10.12/01.086  10.13/01.086  10.86/01.086 | Proteus | ГОСТ 28560-90  ГОСТ 7702.2.7-2013 |
| 3.6\* | 01.47/01.086  01.49/01.086  10.11/01.086  10.12/01.086  10.13/01.086  10.86/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94  ГОСТ 7702.2.1-2017 |
| 3.7\* | 01.47/01.086  01.49/01.086  10.11/01.086  10.12/01.086  10.13/01.086  10.86/01.086 | Monocytopenia’s | ГОСТ 32031-2012 |
| 4.1\*\*\* | Готовые кулинарные изделия, в т.ч. продукция общественного питания | 10.85/01.086  10.89/01.086 | отбор проб | ГОСТ31904-2012 | ГОСТ31904-2012 |
| 4.2\* | 10.85/01.086  10.89/01.086 | 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\* | 10.85/01.086  10.89/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 4.4\* | 10.85/01.086  10.89/01.086 | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94  ГОСТ 31746-2012 |
| 4.5\* | 10.85/01.086  10.89/01.086 | патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012  ГОСТ 30519-97 |
| 4.6\* | 10.85/01.086  10.89/01.086 | сульфитредуцир  ующие 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\* | 10.85/01.086  10.89/01.086 | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 4.10  \* | 10.85/01.086  10.89/01.086 | дрожжи и  плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 5.1\*\*\* | Напитки  Напитки | 11.01/42.000  11.02/42.000  11.03/42.000  11.04/42.000  11.05/42.000  11.06/42.000  11.07/42.000 | отбор проб | ГОСТ 31904-2012  ГОСТ 30712-2001  ГОСТ 12786-80  СТБ 1036-97  ГН-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 31904-2012  ГОСТ 30712-2001  ГОСТ 12786-80  СТБ 1036-97  Инструкция 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\* | 11.01/01.086  11.02/01.086  11.03/01.086  11.04/01.086  11.05/01.086  11.06/01.086  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 18963-73  ГОСТ 30712-2001 |
| 5.3\* | 11.01/01.086  11.02/01.086  11.03/01.086  11.04/01.086  11.05/01.086  11.06/01.086  11.07/01.086 | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 5.4\* | 11.01/01.086  11.02/01.086  11.03/01.086  11.04/01.086  11.05/01.086  11.06/01.086  11.07/01.086 | дрожжи и  плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 5.5\* | 11.01/01.086  11.02/01.086  11.03/01.086  11.04/01.086  11.05/01.086  11.06/01.086 11.07/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 5.6\* | 11.01/01.086  11.02/01.086  11.03/01.086  11.04/01.086  11.05/01.086  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\* | 11.01/01.086  11.02/01.086  11.03/01.086  11.04/01.086  11.05/01.086  11.06/01.086 11.07/01.086 | энтерококки | Инструкция по применению № 068-1109 п.18 |
| 5.8\* | 11.01/01.086  11.02/01.086  11.03/01.086  11.04/01.086  11.05/01.086  11.06/01.086 11.07/01.086 | сульфитредуцирующие клостридии | Инструкция по применению № 068-1109 п.17  Инструкция по применению № 072-0210 п.13  МУК РБ, утв.ГГСВ РБ 25.02.2002№11-10-1-2002 |
| 6.1  \*\*\* | Кондитерские изделия | 10.72/42.000  10.81/42.000  10.82/42.000  10.86/42.000 | отбор проб | ГОСТ 31904-2012 | ГОСТ 31904-2012 |
| 6.2\* | 10.72/01.086  10.81/01.086  10.82/01.086  10.86/01.086 | 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\* | 10.72/01.086  10.81/01.086  10.82/01.086  10.86/01.086 | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94  ГОСТ 31746-2012 |
| 6.4\* | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 6.5\* | 10.72/01.086  10.81/01.086  10.82/01.086  10.86/01.086 | патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 6.6\* | 10.72/01.086  10.81/01.086  10.82/01.086  10.86/01.086 | дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 7.1  \*\*\* | Масличное сырье и жировые продукты | 01.26/42.000  10.41/42.000  10.42/42.000 | отбор проб | ГОСТ 31904-2012 СТБ 1036-97 | ГОСТ 31904-2012 СТБ 1036-97 |
| 7.2\* | 01.26/01.086  10.41/01.086  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\* | 01.26/01.086  10.41/01.086  10.42/01.086 | патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 7.5\* | 01.26/01.086  10.41/01.086  10.42/01.086 | дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 7.6\* | 01.26/01.086  10.41/01.086  10.42/01.086 | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94  ГОСТ 31746-2012 |
| 7.7\* | 01.26/01.086  10.41/01.086  10.42/01.086 | L.monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 8.1\*\*\* | Плодоовощная продукция  Плодоовощная продукция  Плодоовощная продукция | 01.19/42.000  01.21/42.000  01.22/42.000  01.23/42.000  01.24/42.000  01.25/42.000  01.26/42.000  01.27/42.000  01.29/42.000  01.30/42.000  10.86/42.000 | отбор проб | ГОСТ 31904-2012  Инструкция по применению №65-0605 утв. Минздравом РБ 14.06.2004 №77 | ГОСТ 31904-2012  Инструкция по применен6ию №65-0605 утв. Минздравом РБ 14.06.2004 №77 |
| 8.2\* | 01.19/01.086  01.21/01.086  01.22/01.086  01.23/01.086  01.24/01.086  01.25/01.086  01.26/01.086  01.27/01.086  01.29/01.086  01.30/01.086  10.86/01.086 | КМАФАнМ | Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» утв.Постановлением Совета  Министров  Республики Беларусь  25.01.2021 № 37  СанПиН, ГН утв. пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52  ТНПА и другая документация на продукцию  Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» утв.Постановлением Совета  Министров  Республики Беларусь  25.01.2021 № 37  СанПиН, ГН утв. пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52  ТНПА и другая документация на продукцию  Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» утв.Постановлением Совета  Министров  Республики Беларусь  25.01.2021 № 37  СанПиН, ГН утв. пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52  ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 10444.15-94 |
| 8.3\* | 01.19/01.086  01.21/01.086  01.22/01.086  01.23/01.086  01.24/01.086  01.25/01.086  01.26/01.086  01.27/01.086  01.29/01.086  01.30/01.086  10.86/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 8.4\* | 01.19/01.086  01.21/01.086  01.22/01.086  01.23/01.086  01.24/01.086  01.25/01.086  01.26/01.086  01.27/01.086  01.29/01.086  01.30/01.086  10.86/01.086 | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 8.5\* | 01.19/01.086  01.21/01.086  01.22/01.086  01.23/01.086  01.24/01.086  01.25/01.086  01.26/01.086  01.27/01.086  01.29/01.086  01.30/01.086  10.86/01.086 | патогенные, в т.ч  сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 8.6\* | 01.19/01.086  01.21/01.086  01.22/01.086  01.23/01.086  01.24/01.086  01.25/01.086  01.26/01.086  01.27/01.086  01.29/01.086  01.30/01.086  10.86/01.086 | L.monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 8.7\* | 01.19/01.086  01.21/01.086  01.22/01.086  01.23/01.086  01.24/01.086  01.25/01.086  01.26/01.086  01.27/01.086  01.29/01.086  01.30/01.086  10.86/01.086 | дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 8.8\* | 01.19/01.086  01.21/01.086  01.22/01.086  01.23/01.086  01.24/01.086  01.25/01.086  01.26/01.086  01.27/01.086  01.29/01.086  01.30/01.086  10.86/01.086 | мезофильные сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 8.9\* | 01.19/01.086  01.21/01.086  01.22/01.086  01.23/01.086  01.24/01.086  01.25/01.086  01.26/01.086  01.27/01.086  01.29/01.086  01.30/01.086  10.86/01.086 | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 31746-2012 |
| 8.10\* | 01.13/07.090  01.13/07.096  01.21-01.25/  07.090  01.21-01.25/  07.096  10.31/07.090  10.31/07.096  10.32/07.090  10.32/07.096  10.83/07.090  10.83/07.096  10.84/07.090  10.84/07.096  10.86/07.090  10.86/07.096 | 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 99  СТБ 1756-2007  СанПиН и ГН, утв. Постановлением МЗ РБ 02.08.2010 № 105  СанПиН и ГН, утв. Постановлением Мз РБ 30.12.2009 № 142  Гигиенический норматив «Показатели безопасности питьевой воды», утвержденный постановлением МЗ РБ от 25.01.2021 № 37  СанПиН 10-124 РБ 99  СТБ 1756-2007  СанПиН и ГН, утв. Постановлением МЗ РБ 02.08.2010 № 105  СанПиН и ГН, утв. Постановлением Мз РБ 30.12.2009 № 142  Гигиенический норматив «Показатели безопасности питьевой воды», утвержденный постановлением МЗ РБ от 25.01.2021 № 37 | ГОСТ 31861-2012 ГОСТ 31862-2012  Инструкция по применению № 65-0605-2005 |
| 9.2\* | 100.09/01.086 | общее микробное  число | ГОСТ ISO 6222-2018  ГОСТ 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 34786-2021  ГОСТ 31955.1-2013  МУК № 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 31955.1-2013  МУК № 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.8.4  Инструкция, 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 № 057-0606  Инструкция по применению № 65-0605-2005  Инструкция по применению 209-1203, утв.13.10.2003 |
| 10.1\*\*\* | Окружающая среда. Поверхностная вода  Окружающая среда. Поверхностная вода | 100.03/42.000 | отбор проб | Постановлением МЗ РБ 05.12.2016№122  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»  СанПиН 2.1.2.12-33-2005  Инструкция по применению №037-0409, утв.МЗ РБ 08.05.2009  Инструкция по применению № 025-0309  Постановление утв.зам. ГГСВ РБ от 05.12.2014 № 54  ТНПА 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 № 037-0409  Инструкция по применению № 057-0606 |
| 11.1\*\*\* | Вода плавательных бассейнов  Вода 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 продукцию  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 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  Постановление утв. зам. ГГСВ РБ от 01.12.2014 № 54 |
| 11.2\* | 100.09/01.086  100.15/01.086 | общие колиморфные бактерии | Инструкция № 070-0210 |
| 11.3\* | 100.09/01.086  100.15/01.086 | термотолерантные бактерии | Инструкция № 070-0210  Инструкция №025-0309 |
| 11.4\* | 100.09/01.086  100.15/01.086 | лецитиназополо-жительные стафилококки | Инструкция № 070-0210 |
| 11.5\* | 100.09/01.086  100.15/01.086  100.09/01.086  100.15/01.086 | Pseudomonas aeruginosa | Инструкция № 070-0210 |
| 11.6\* | возбудители кишечных инфекций | Инструкция по применению №025-0309 |
| 11.7\* | 100.09/07.096  100.15/07.096 | 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 2.1.2.12-33-2005  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  ТНПА 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 №65-0605  Инструкция №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 № 32  Постановление утв. зам.ГГСВ РБ от 05.12.2014 № 54  ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 17.4.4.02-84  Инструкция № 65-0605  Инструкция №021-0306  Постановление 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 № 77  Инструкция по применению №021-0306, утв. МЗ РБ 05.01.2007 П.5  Инструкция № 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 консервов  Консервы (все виды полных консервов | 10.11/42.000  10.12/42.000  10.13/42.000  10.20/42.000  10.31/42.000  10.32/42.000  10.39/42.000  10.86/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 31904-2012  ГОСТ 8756.0-70 | ГОСТ 31904-2012  ГОСТ 8756.0-70 п.2 |
| 15.2\* | 10.11/01.086  10.12/01.086  10.13/01.086  10.20/01.086  10.31/01.086  10.32/01.086  10.39/01.086  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 30.12.2005  ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 10444.15-94  ГОСТ 30425-97  СТБ 1036-97 |
| 15.3\* | 10.11/01.086  10.12/01.086  10.13/01.086  10.20/01.086  10.31/01.086  10.32/01.086  10.39/01.086  10.86/01.086 | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 ГОСТ 10444.9-88 |
| 15.4\* | 10.11/01.086  10.12/01.086  10.13/01.086  10.20/01.086  10.31/01.086  10.32/01.086  10.39/01.086  10.86/01.086 | молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013 |
| 15.5\* | 10.11/01.086  10.12/01.086  10.13/01.086  10.20/01.086  10.31/01.086  10.32/01.086  10.39/01.086  10.86/01.086 | БГКП | СанПиН 21-112-99 Инструкция 4.2.10-22-102-2005, утв. МЗ РБ 30.12.2005  ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 30425-97п.7.10 |
| 15.6\* | 10.11/01.086  10.12/01.086  10.13/01.086  10.20/01.086  10.31/01.086  10.32/01.086  10.39/01.086  10.86/01.086 | дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013  ГОСТ 10444.14-91 |
| 15.7\* | 10.11/01.086  10.12/01.086  10.13/01.086  10.20/01.086  10.31/01.086  10.32/01.086  10.39/01.086  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 группы  Смывы 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 №54  ТНПА 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 №54  ТНПА 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 № 078-0210  Инструкция № 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 №122  Инструкция № 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 № 7  Инструкция 4.2.11-22-10-2004, утв. зам. ГГСВ РБ 24.05.2004 № 53  Инструкция, 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.5  ТНПА 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. licheniformis  B.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 № 67  Методические 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,  молочные  продукты | 01.41/42.000 10.51/42.000 10.52/42.000 10.86/42.000 | отбор проб | ГОСТ 26809.1-2014  ГОСТ 26809.2-2014  СТБ 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 26809.1-2014  ГОСТ 26809.2-2014  СТБ 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 № 52  МУ по лабораторному контролю качества продукции в общественном питании, утв. пост. Минторговли, МЗ РБ 21.04.2001 №18/29  ТНПА 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\* | 10.85/08.052  10.85/08.133 | 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 5904-2019  СТБ 1036-97 |
| 27.2\* | 10.86/08.149 | кислотность | ГОСТ 5898-2022 |
| 27.3\* | 10.82/08.052 | массовая доля  влаги | ГОСТ 5900-2014 п.7 |
| 28.1  \*\*\* | Плодоовощная продукция  Плодоовощная продукция | 01.13/42.000 01.21/42.000 01.25/42.000 10.31/42.000  10.32/42.000 | 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 № 52  ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1036-97 |
| 28.2\* | 01.13/08.169 01.21/08.169 01.25/08,169 | массовая доля  нитратов | 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 | 100.09/42.000  100.03/42.000  100.15/42.000 | отбор проб | СанПиН 10-124 РБ 99  СТБ 1756-2007  СанПиН и ГН, утв. Постановлением МЗ РБ 02.08.2010 № 105  СанПиН и ГН, утв. Постановлением МЗ РБ 30.12.2009 № 142  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» Гигиенический норматив «Показатели безопасности питьевой воды», утвержденный постановлением МЗ РБ от 25.01.2021 № 37 | ГОСТ 31861-2012 ГОСТ 31862-2012 |
| 29.2\* | 100.09/08.156  100.03/08.156  100.15/08.156 | цветность | ГОСТ 31868-2012 п.5 |
| 29.3\* | 100.09/08.156  100.03/08.156  100.15/08.156 | мутность | ГОСТ 3351-74 п.5 |
| 29.4\* | 100.09/08.149 | общая жёсткость | ГОСТ 31954-2012 п.4 |
| 29.5\* | 100.09/08.156  100.03/08.156  100.15/08.156 | нитраты | ГОСТ 33045-2014 п.9 |
| 29.6\* | 100.09/08.156  100.03/08.156  100.15/08.156 | аммиак и ионы аммония | ГОСТ 33045-2014 п.5 |
| 29.7\* | 100.09/08.156  100.03/08.156  100.15/08.156 | 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/ 42.000  10.72/42.000 | отбор проб | ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 2160-2011 п.4 СТБ 1036-97 |
| 30.2\* | 10.71/08.052  10.72/08.052 | 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 доля  йода | 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 №109-1210  Сан 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 № 82  ТНПА и другая документация | ГОСТ 24940-2016 |
| 37.1  \*\*\* | Рабочие места различных видов трудовой деятельности | 100.12/35.060  100.12/35.065 | 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 № 59  ТНПА 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. № 191  ТНПА и другая документация | ГОСТ 23337-2014  ГОСТ 22283-2014  Инструкция №108-1210  Сан 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 № 132  Сан 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 | 100.11/35.065  100.11/35.060 | 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