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

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №1к аттестату аккредитации№BY/112 1.1303 от 23.02.1998на бланке №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_на 36 листахредакция 02 |

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от «30» ноября 2023 года

лабораторного отдела государственного учреждения

«Калинковичский районный центр гигиены и эпидемиологии»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименованиеобъекта | Код | Наименование характеристики (показатель,параметры) | Обозначениедокумента,устанавливающеготребования к объекту | Обозначение документа, устанавливающегометод исследований (испытаний)и измерений, в томчисле правилаотбора образцов |
|  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ул.Советская, 151, 247710, г.Калинковичи, Гомельская область |
| 1.1\*\*\* | Мясо и мясопродукты, консервы, в том числе для детского питания | 10.11/42.00010.13/42.000 | отбор проб | ГОСТ 7269-215, п.4ГОСТ 4288-76, п.2.1СТБ 974-2016, п.7.1ГОСТ 9792-73СТБ 1036-97, п.п.7.1, 7.7СТБ ГОСТ Р 51447-2001ГОСТ 31904-2012СТБ 1053-2015СТБ 1050-2008ГОСТ 32164-2013ГОСТ 34668-2020 | ГОСТ 7269-2015, п.4ГОСТ 4288-76, п.2.1СТБ 974-2016, п.7.1 ГОСТ 9792-73СТБ 1036-97, п.п.7.1,7.7СТБ ГОСТ Р 51447-2001ГОСТ 31904-2012СТБ 1053-2015СТБ 1050-2008ГОСТ 32164-2013ГОСТ 34668-2020 |
| 1.3\* | 10.11/08.16410.13/08.164 | массовая доля влаги | СТБ 126-2016ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 4288-76 п.2.5ГОСТ 9793-2016п.9 |
| 1.4\* | 10.11/08.16410.13/08.164 | массовая доля хлеба | ГОСТ 4288-76 п.п.2.7ГОСТ 34135-2017 п.7 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1.5\* | Мясо и мясопродукты, консервы, в том числе для детского питания | 10.11/08.15610.13/08.156 | общий фосфор | СТБ 126-2016СТБ 196-2016Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. Постановлением Минздрава от 21.06.2013 № 52ГН, утвержденный Постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37 ТНПА и другая документация на продукцию. | ГОСТ 9794-2015, п.8 |
| 1.6\* | 10.11/08.15610.13/08.156 | массовая доля белка | ГОСТ 25011-2017 |
| 1.7\* | 10.11/08.16410.13/08.164 | массовая доля жира | ГОСТ 23042-2015п.п.7, 8  |
| 1.8\* | 10.11/08.14910.13/08.149 | массовая доля крахмала | ГОСТ 10574-2016 |
| 1.9\* | 10.11/08.14910.13/08.149 | массовая доля поваренной соли | ГОСТ 9957-2015, п.7 |
| 1.10\* | 10.11/08.15610.13/08.156 | массовая доля нитрита натрия | ГОСТ 8558.1-2015, пп.6, 7 |
| 1.11\* | 10.11/01.08610.13/01.086 | количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микро-организмов (КМАФАнМ) | ГОСТ 10444.15-94 |
| 1.12\* | 10.11/01.08610.13/01.086 | бактерии группы кишечных палочек (БГКП (колиформы))  | ГОСТ 31747-2012 |
| 1.13\* | 10.11/01.08610.13/01.086 | патогенные, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 1.14\* | 10.11/01.08610.13/01.086 | Listeriamonocytogenes | ГОСТ 32031-2012ГОСТ 32031-2022 |
| 1.15\* | 10.11/01.08610.13/01.086 | Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 1.16\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 1.17\* | 10.11/01.08610.13/01.086 | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 1.18\* | 10.11/01.08610.13/01.086 | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 1.19\* | дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 1.20\* | 10.11/01.08610.13/01.086 | Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 1.21\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1.22\* | Мясо и мясопродукты, консервы, в том числе для детского питания | 10.11/01.08610.13/01.086 | Промышленная стерильность (группа А): | Гигиенический норматив, утв. пост. Минздрава 21.06.2013 № 52ГН, утвержденный Постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 30425-97, п.7.7 |
| спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп B.cereusи(или) B.polymyxa |
| 1.23\* | 10.11/01.08610.13/01.086 | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. subtilis |
| 1.24\* | 10.11/01.08610.13/01.086 | мезофильные клостридии C. botulinum и (или) C. рerfringens |
| 1.25\* | 10.11/01.08610.13/01.086 | другие мезофильныеклостридии |
| 1.26\* | 10.11/01.08610.13/01.086 | спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микрооорганизмы |
| 1.27\* | 10.11/01.08610.13/01.086 | неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 30425-97 п.п.7.8, 7.9 |
| 1.28\* | 10.11/01.08610.13/01.086 | Промышленная стерильность (группа Д): | ГОСТ 10444.15-94 |
| количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) |
| 1.29\* | бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 1.30\* | S. аureus и другие коагулазоположитель-ные стафилококки | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 1.31\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 1.32\* | 10.11/04.125 | Содержание радионуклида цезия-137 (удельная активность) | ГН 10-117-99 (РДУ-99) | МВИ 179-95 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 2.1\*\*\* | Птица и продукты из птицы, консервы, в том числе для детского питания | 10.12/42.00010.13/42.000 | отбор проб | ГОСТ 7702.0-74, п.1ГОСТ 7702.2.0-2016ГОСТ 9792-73ГОСТ 31904-2012 СТБ 1036-97, п.п.7.1, 7.7СТБ 1053-2015СТБ 1050-2008ГОСТ 32164-2013ГОСТ 34668-2020 | ГОСТ 7702.0-74, п.1ГОСТ 7702.2.0-2016ГОСТ 9792-73ГОСТ 31904-2012СТБ 1036-97, п.п.7.1, 7.7СТБ 1053-2015СТБ 1050-2008ГОСТ 32164-2013ГОСТ 34668-2020 |
| 2.2\* | 10.12/08.16410.13/08.164 | массовая доля влаги | СТБ 523-2002СТБ 1060-97Гигиенический норматив, утв. пост. Минздрава 21.06.2013 № 52ГН, утвержденный Постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 9793-2016п.9 |
| 2.3\* | 10.12/08.15610.13/08.156 | общий фосфор | ГОСТ 9794-2015, п.8 |
| 2.4\* | массовая доля жира | ГОСТ 23042-2015 |
| 2.5\* | 10.12/08.14910.13/08.149 | массовая доля крахмала | ГОСТ 10574-2016 |
| 2.6\* | 10.12/08.15610.13/08.156 | массовая доля белка | ГОСТ 25011-2017 |
| 2.7\* | 10.12/08.14910.13/08.149 | массовая доля поваренной соли | ГОСТ 9957-2015, п.7 |
| 2.8\* | 10.12/08.15610.13/08.156 | массовая доля нитрита натрия | ГОСТ 8558.1-2015, п.п.6, 7 |
| 2.9\* | 10.12/01.08610.13/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 7702.2.1-2017ГОСТ 10444.15-94 |
| 2.10\* | 10.12/01.08610.13/01.086 | БГКП (колиформы)  | ГОСТ 7702.2.2-93ГОСТ 31747-2012 |
| 2.11\* | 10.12/01.08610.13/01.086 | патогенные, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 7702.2.3-93ГОСТ 31659-2012 |
| 2.12\* | 10.12/01.08610.13/01.086 | L. monocytogenes | ГОСТ 32031-2012ГОСТ 32031-2022 |
| 2.13\* | 10.12/01.08610.13/01.086 | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 ГОСТ 7702.2.6-2015 |
| 2.14\* | 10.12/01.08610.13/01.086 | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 2.15\* | Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 2.16\* | Е.coli | ГОСТ 30726-2001 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 2.17\* | Птица и продукты из птицы,консервы, в том числе для детского питания | 10.12/01.08610.13/01.086 | Proteus | Гигиенический норматив, утв. пост. Минздрава 21.06.2013 № 52ГН, утвержденный Постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 28560-90ГОСТ 7702.2.7-2013 |
| 2.18\* | 10.12/01.08610.13/01.086 | Промышленная стерильность (группа А): | ГОСТ 30425-97 |
| спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп B.cereusи(или) B.polymyxa |
| 2.19\* | 10.12/01.08610.13/01.086 | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. Subtilis |
| 2.20\* | 10.12/01.08610.13/01.086 | мезофильныеклостридии C. botulinum и (или) C. рerfringens |
| 2.21\* | 10.12/01.08610.13/01.086 | другие мезофильные клостридии |
| 2.22\* | 10.12/01.08610.13/01.086 | спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы |
| 2.23\* | 10.12/01.08610.13/01.086 | неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 30425-97п.п.7.8, 7.9 |
| 2.24\* | 10.12/01.08610.13/01.086 | Промышленная стерильность (группа Д): | ГОСТ 10444.15-94 |
| количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) |
| 2.25\* | 10.12/01.08610.13/01.086 | бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 2.26\* | 10.12/01.08610.13/01.086 | S. аureus и другие коагулазо-положительные стафилококки | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 2.27\* | B. Cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 2.28\* | 10.12/04.125 | Содержание радионуклида цезия-137 (удельная активность) | ГН 10-117-99 (РДУ-99) | МВИ 179-95 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 3.1\*\*\* | Яйца, жидкие и сухие яичные продукты | 01.47/42.000 | отбор проб | ГОСТ 30364.0-97, п.3ГОСТ 32149-2013, п.6.1СТБ 1036-97, п.7.6 СТБ 1053-2015СТБ 1050-2008ГОСТ 32164-2013ГОСТ 34668-2020 | ГОСТ 30364.0-97, п.3СТБ 1036-97, п.7.6СТБ 1053-2015СТБ 1050-2008ГОСТ 32164-2013ГОСТ 34668-2020 |
| 3.2\* | 01.47/01.086 | КМАФАнМ | Гигиенический норматив, утв. пост. Минздрава 21.06.2013 № 52ТНПА и другая документация на продукцию ГН, утвержденный Постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37 | ГОСТ 32149-2013, п.7 |
| 3.3\* | 01.47/01.086 | БГКП (колиформы)  | ГОСТ 32149-2013, п.8 |
| 3.4\* | 01.47/01.086 | патогенные, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 32149-2013, п.9 |
| 3.5\* | 01.47/01.086 | S. aureus | ГОСТ 32149-2013, п.11 |
| 3.6\* | 01.47/01.086 | Proteus | ГОСТ 32149-2013, п.10 |
| 3.7\* | 01.47/04.125 | Содержание радионуклида цезия-137 (удельная активность) | ГН 10-117-99 (РДУ-99) | МВИ 179-95 |
| 4.1\*\*\* | Молоко и молочные продукты, консервы, в том числе для детского питания | 01.41/42.00010.41/42.00010.51/42.00010.52/42.00010.86/42.000 | отбор проб | ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 26809.2-2014ГОСТ 9225-84, п.1СТБ 1036-97, п.7.2 ГОСТ 13928-84, п.2СТБ 1053-2015 СТБ 1051-2012 ГОСТ 32164-2013 ГОСТ 34668-2020 | ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 26809.2-2014ГОСТ 9225-84, п.1СТБ 1036-97, п.7.2ГОСТ 13928-84, п.2СТБ 1053-2015 СТБ 1051-2012ГОСТ 32164-2013ГОСТ 34668-2020 |
| 4.2\* | 01.41/08.14910.41/08.14910.51/08.14910.52/08.149 | кислотность | СТБ 2190-2017СТБ 1890-2017Гигиенический норматив, утв. пост. Минздрава 21.06.2013 № 52ГН, утвержденный Постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 3624-92, п.3 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 4.3\* | Молоко и молочные продукты, консервы, в том числе для детского питания | 10.41/08.16410.51/08.16410.52/08.16410.86/08.164 | массовая доля влаги | СТБ 2190-2017СТБ 1890-2017Гигиенический норматив, утв. пост. Минздрава 21.06.2013 № 52ГН, утвержденный Постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 3626-73, п.2 |
| 4.4\* | массовая доля сухих веществ | ГОСТ 3626-73, п.4 |
| 4.5\* | 10.41/08.14910.51/08.14910.86/08.149 | массовая доля поваренной соли | ГОСТ 3627-81, п.4 |
| 4.6\* | 01.41/01.08610.41/01.08610.51/01.08610.52/01.08610.86/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 30705-2000ГОСТ 32901-2014 п.8.4 |
| 4.7\* | 01.41/01.086 | количество микроор-ганизмов при 30°С | ГОСТ 9225-84 п. 4.5 |
| 4.8\* | 01.41/01.086 | общее количество микроорганизмов(бактериальная обсемененность, включая мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы) | ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 4.9\* | 10.41/01.08610.51/01.08610.52/01.08610.86/01.086 | БГКП (колиформы)  | ГОСТ 32901-2014 п.8.5 |
| 4.10\* | 01.41/01.08610.41/01.08610.51/01.08610.52/01.08610.86/01.086 | патогенные, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 4.11\* | 10.41/01.08610.51/01.08610.52/01.08610.86/01.086 | S. aureus | ГОСТ 30347-2016 |
| 4.12\* | Е.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 4.13\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 4.14\* | L. monocytogenes | ГОСТ 32031-2012ГОСТ 32031-2022 |
| 4.15\* | 10.41/01.08610.51/01.08610.52/01.08610.86/01.086 | плесени  | ГОСТ 10444.12-2013ГОСТ30706-2000 ГОСТ 33566-2015 |
| 4.16\* | дрожжи  |
| 4.17\* | дрожжи, плесени |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 4.18\* | Молоко и молочные продукты, консервы, в том числе для детского питания | 10.41/01.08610.51/01.08610.86/01.086 | молочнокислые микроорганизмы  | Гигиенический норматив, утв. пост. Минздрава 21.06.2013 № 52ГН, утвержденный Постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 10444.11-2013 |
| 4.19\* | количество молочнокислых и (или) других микроорганизмов закваски |
| 4.20\* | 10.51/01.08610.86/01.086 | бифидобактерии и (или) другие пробиотические микроорганизмы | ГОСТ 33491-2015 |
| 4.21\* | 10.51/01.086 | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO15213:2003)  |
| 4.22\* | 10.41/01.08610.51/01.08610.86/01.086 | промышленная стерильность (термостатная выдержка при t 370С в течение 3-5 суток) | ГОСТ 30425-97ГОСТ 9225-84 п.4.8ГОСТ 32901-2014 п. 8.8 |
| 4.23\* | 01.41/04.12510.41/04.12510.51/04.125 | Содержание радионуклида цезия-137 (удельная, объемная активность) | ГН 10-117-99 (РДУ-99) | МВИ 179-95 |
| 4.24\* | 01.41/01.086 | соматические клетки | Гигиенический норматив, утв. пост. Минздрава 21.06.2013 № 52ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 23453-2014, п.п.5, 8  |
| 5.1\*\*\* | Рыба и рыбная продукция, консервы, пресервы рыбные, в том числе для детского питания | 03.00/42.00010.20/42.000 | отбор проб | ГОСТ 31339-2006, п.5 СТБ 1036-97 п.п.7.4, 7.5, 7.7 ГОСТ 31904-2012 Инструкция 4.2.10-15-10-2006, гл. 13Инструкция 4.2.10-21-25-2006СТБ 1053-2015 ГОСТ 32164-2013ГОСТ 34668-2020 | ГОСТ 31339-2006, п.5 СТБ 1036-97 п.п.7.4, 7.5, 7.7ГОСТ 31904-2012Инструкция 4.2.10-15-10-2006, гл. 13СТБ 1053-2015ГОСТ 32164-2013ГОСТ 34668-2020 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 5.2\* | Рыба и рыбная продукция, консервы, пресервы рыбные, в том числе для детского питания | 03.00/01.08610.20/01.086 | КМАФАнМ | Гигиенический норматив, утв. пост. Минздрава 21.06.2013 № 52ГН, утвержденный Постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 10444.15-94 |
| 5.3\* | БГКП (колиформы)  | ГОСТ 31747-2012 |
| 5.4\* | 03.00/01.08610.20/01.086 | патогенные, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012  |
| 5.5\* | 03.00/01.08610.20/01.086 | L. monocytogenes | ГОСТ 32031-2012ГОСТ 32031-2022 |
| 5.6\* |  S. aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 5.7\* | 03.00/01.08610.20/01.086 | Сульфитредуцирующиеклостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 5.8\* | 10.20/01.086 | Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 5.9\* | 10.20/01.086 | Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 5.11\* | 10.20/01.086 | плесени  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 5.12\* | 10.20/01.086 | дрожжи  |
| 5.13\* | 10.20/01.086 | дрожжи и плесени |
| 5.14\* | 10.20/01.086 | Промышленная стерильность (группа А): | ГОСТ 30425-97 |
| спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп B.cereusи(или) B.polymyxa |
| 5.15\* | 10.20/01.086 | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. Subtilis |
| 5.16\* | 10.20/01.086 | мезофильныеклостридии C. botulinum и (или) C. рerfringens |
| 5.17\* | 10.20/01.086 | другие мезофильныеклостридии |
| 5.18\* | 10.20/01.086 | спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы |
| 5.19\* | 10.20/01.086 | неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 30425-97 п.п.7.8, 7.9 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 5.20\* | Рыба и рыбная продукция, консервы, пресервы рыбные, в том числе для детского питания | 10.20/01.086 | Промышленная стерильность (группа Д): | Гигиенический норматив, утв. пост. Минздрава 21.06.2013 № 52 ГН, утвержденный Постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 10444.15-94 |
| количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) |
| 5.21\* | 10.20/01.086 | бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 5.22\* | 10.20/01.086 | S.аureus и другие коагулазоположительные стафилококки | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 5.24\* | 03.00/07.09603.00/07.09010.20/07.09610.20/07.090 | личинки паразитов в живом виде | Инструкция 4.2.10-21-25-2006 |
| 5.25\* | 03.00/04.12510.20/04.125 | Содержание радионуклида цезия-137 (удельнаяактивность) | ГН 10-117-99 (РДУ-99) | МВИ 179-95 |
| 6.1\*\*\* | Зерно(семена) | 01.11/42.00001.12/42.000 | отбор проб | ГОСТ 13586.3-2015СТБ 1053-2015ГОСТ 32164-2013 | ГОСТ 13586.3-2015СТБ 1053-2015ГОСТ 32164-2013 |
| 6.2\* | 01.11/04.12501.12/04.125 | Содержание радионуклида цезия-137 (удельная активность) | ГН 10-117-99 (РДУ-99) | МВИ 179-95 |
| 7.1\*\*\* | Мукомольно-крупяные изделия и др., в том числе для детского питания | 10.61/42.00010.73/42.00010.86/42.000 | отбор проб | ГОСТ 26312.1-84ГОСТ 27668-88СТБ 1036-97, п.п.7.25-7.27 ГОСТ 31904-2012СТБ 1053-2015ГОСТ 32164-2013 ГОСТ 34668-2020 | ГОСТ 26312.1-84ГОСТ 27668-88СТБ 1036-97, п.п.7.25-7.27ГОСТ 31904-2012СТБ 1053-2015ГОСТ 32164-2013ГОСТ 34668-2020 |
| 7.2\* | 10.61/01.08610.73/01.08610.86/01.086 | КМАФАнМ | Гигиенический норматив, утв. пост. Минздрава 21.06.2013 № 52ГН, утвержденный Постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 7.3\* | БГКП (колиформы)  | ГОСТ 31747-2012 |
| 7.4\* | 10.61/01.08610.73/01.08610.86/01.086 | патогенные, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 7.5\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 7.6\* | Мукомольно-крупяные изделия и др., в том числе для детского питания | 10.61/01.08610.73/01.08610.86/01.086 | B. cereus | Гигиенический норматив, утв. пост. Минздрава 21.06.2013 № 52ГН, утвержденный Постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 7.7\* | 10.61/01.08610.73/01.08610.86/01.086 | плесени  | ГОСТ 10444.12-2013ГОСТ 26972-86, п.4.3 |
| 7.8\* | дрожжи  |
| 7.9\* | дрожжи и плесени |
| 7.10\* | 10.61/04.125 | Содержание радионуклида цезия-137 (удельнаяактивность) | ГН 10-117-99 (РДУ-99) | МВИ 179-95 |
| 8.1\*\*\* | Хлебобулочные из-делия, в том числе для детского питания | 10.71/42.00010.72/42.000 | отбор проб | СТБ 1036-97, п.п.7.28-7.32 ГОСТ 31904-2012СТБ 2160-2011, п.4.СТБ 926-98, п.4.2ГОСТ 7128-91, п.3.2СТБ 912-98, п.п.5.2, 5.3СТБ 1053-2015 СТБ 1052-2011ГОСТ 32164-2013ГОСТ 34668-2020 | СТБ 1036-97, п.п.7.28-7.32ГОСТ 31904-2012СТБ 2160-2011, п.4.СТБ 926-98, п.4.2ГОСТ 7128-91, п.3.2СТБ 912-98, п.п.5.2, 5.3СТБ 1053-2015СТБ 1052-2011ГОСТ 32164-2013ГОСТ 34668-2020 |
| 8.2\* | 10.71/08.164 | влажность | СТБ 2160-2011СТБ 985-95 ГН, утвержденный Постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 21094-2022 |
| 8.3\* | 10.71/08.149 | кислотность | ГОСТ 5670-96 |
| 8.4\* | 10.71/08.052 | массовая доля жира | ГОСТ 5668-2022 п.7 |
| 8.5\* | 10.71/08.149 | массовая доля сахара | ГОСТ 5672-68, п.4 |
| 8.6\* | 10.71/08.164 | пористость | ГОСТ 5669-96 |
| 8.7\* | 10.71/01.08610.72/01.086 | КМАФАнМ | Гигиенический норматив, утв. пост. Минздрава 21.06.2013 № 52ГН, утвержденный Постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 10444.15-94 |
| 8.8\* | БГКП (колиформы)  | ГОСТ 31747-2012 |
| 8.9\* | 10.71/01.08610.72/01.086 | патогенные, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 8.10\* | 10.71/01.08610.72/01.086 | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 31746-2012 |
| 8.11\* | 10.71/01.08610.72/01.086 | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 8.12\* | плесени  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 8.13\* | 10.71/01.08610.72/01.086 | Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 8.14\* | 10.71/04.125 | Содержание радионуклида цезия-137 (удельная активность) | ГН 10-117-99 (РДУ-99) | МВИ 179-95 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 9.1\*\*\* | Сахар и кондитерские изделия, в том числе для детского питания | 10.71/42.00010.72/42.00010.81/42.00010.82/42.000 | отбор проб | ГОСТ 12569-99, п.4 ГОСТ 5904-2019ГОСТ 19792-2017, п.7.1ГОСТ 31904-2012СТБ 1036-97, п.п.7.8, 7.17, 7.23СТБ 1053-2015ГОСТ 32164-2013ГОСТ 34668-2020ГОСТ 32751-2014 | ГОСТ 12569-99, п.4ГОСТ 5904-2019ГОСТ 19792-2017, п.7.1ГОСТ 31904-2012СТБ 1036-97, п.п.7.8, 7.17, 7.23СТБ 1053-2015ГОСТ 32164-2013ГОСТ 34668-2020ГОСТ 32751-2014 |
| 9.2\* | 10.71/01.08610.72/01.08610.82/01.086 | КМАФАнМ | Гигиенический норматив, утв. пост. Минздрава 21.06.2013 № 52ГН, утвержденный Постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 10444.15-94 |
| 9.3\* | БГКП (колиформы)  | ГОСТ 31747-2012 |
| 9.4\* | патогенные, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 9.5\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 31746-2012 |
| 9.6\* | плесени  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 9.7\* | дрожжи  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 9.8\* | 10.72/04.12510.81/04.12510.82/04.125 | Содержание радионуклида цезия-137 (удельная активность) | ГН 10-117-99 (РДУ-99) | МВИ 179-95 |
| 10.1\*\*\* | Плодоовощнаяпродукция, в т.ч. свежие и свежезамороженные, сухие овощи, фрукты, ягоды, грибы и продукты их переработки, консервированная продукция, в т.ч. для детского питания | 01.13/42.00001.21/42.00001.22/42.00001.23/42.00001.24/42.00001.25/42.00010.31/42.00010.39/42.00010.86/42.000 | отбор проб | ГОСТ 33823-2016, п.7.1 СТБ 986-95, п.5.1.1 ГОСТ 34129-2017 ГОСТ 34125-2017, ГОСТ 26313-2014ГОСТ 31904-2012СТБ 1036-97, п.п.7.3, 7.22 СТБ 1053-2015 СТБ 1054-2012СТБ 1055-2012ГОСТ 32164-2013Инструкция № 65-0605, утверждена постановлением ГГСВ РБ от 14.06.2005 №77ГОСТ 34668-2020 | СТБ 986-95, п.5.1.1ГОСТ 34129-2017 ГОСТ 34125-2017, п.5 ГОСТ 26313-2014ГОСТ 31904-2012СТБ 1036-97, п.п.7.3, 7.22СТБ 1053-2015 СТБ 1054-2012СТБ 1055-2012ГОСТ 32164-2013Инструкция № 65-0605, утверждена постановлением ГГСВ РБ от 14.06.2005 №77ГОСТ 34668-2020 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 10.2\* | Плодоовощнаяпродукция, в т.ч. свежие и свежезамороженные, сухие овощи, фрукты, ягоды, грибы и продукты их переработки, консервированная продукция, в т.ч. для детского питания. | 01.13/08.16901.21/08.16901.22/08.16901.23/08.16901.24/08.16901.25/08.16910.31/08.16910.39/08.169 | массовая долянитратов  | Гигиенический норматив, утв. пост. Минздрава 21.06.2013 № 52ГН, утвержденный Постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37ТНПА и другая документация на продукцию | МУ 5048-89, п.2АМИ.ГМ 0108-2022 |
| 10.3\* | 01.13/01.08601.21/01.08601.24/01.08601.25/01.08610.31/01.08610.39/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 10.4\* | БГКП (колиформы)  | ГОСТ 31747-2012 |
| 10.5\* | патогенные, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 10.6\* | плесени  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 10.7\* | дрожжи |
| 10.8\* | 10.39/01.086 | дрожжи и плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 10.9\* | 10.31/01.08610.39/01.086 | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 10.10\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 10.11\* | 10.13/01.08610.39/01.086 | Мезофильныесульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 10.12\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 10.13\* | L. monocytogenes | ГОСТ 32031-2012ГОСТ 32031-2022 |
| 10.14\* | 10.31/01.08610.39/01.086 | Промышленная стерильность (группа А и Б): | ГОСТ 30425-97 |
| спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп B.cereus и (или) B.polymyxa |
| 10.31/01.08610.39/01.086 | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. Subtilis |
| 10.15\* |
| 10.16\* | 10.31/01.08610.39/01.086 | мезофильные клост-ридии C. botulinum и (или) C. рerfringens |
| 10.17\* | 10.31/01.08610.39/01.086 | другие мезофильные клостридии |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 10.18\* | Плодовощная продукция, в т.ч. свежие и свежезамороженные, сухие овощи, фрукты, ягоды, грибы и продукты их переработки, консервированная продукция, в т.ч. для детского питания | 10.31/01.08610.39/01.086 | спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | Гигиенический норматив, утв. пост. Минздрава 21.06.2013 № 52ГН, утвержденный Постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 30425-97 |
| 10.19\* | 10.31/01.08610.39/01.086 | неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи |
| 10.20\* | 10.31/01.08610.39/01.086 | Промышленная стерильность (группа В и Г): | ГОСТ 30425-97 |
| газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.polymyxa |
| 10.21\* | 10.31/01.08610.39/01.086 | негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы |
| 10.22\* | 10.31/01.08610.39/01.086 | неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи |
| 10.23\* | 10.31/01.08610.39/01.086 | молочнокислые микpооpганизмы | ГОСТ 10444.11-2013 |
| 10.24\* | 01.13/07.09601.24/07.09601.25/07.09610.31/07.096 | яйца гельминтов | Инструкция по применению № 65-0605, утв. ГГСВ РБ от 14.06.2005 № 77 Инструкция по применению № 37-0305, утв. ГГСВ РБ от 12.04.2005 №52 |
| 10.25\* | цисты кишечных патогенных простейших  |
| 10.26\* | 01.13/04.12501.21/04.12501.24/04.12501.25/04.12510.31/04.12510.39/04.125 | Содержание радионуклида цезия-137 (удельная активность) | ГН 10-117-99 (РДУ-99) | МВИ 179-95 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 11.1\*\*\* | Специи, пряности, орехи, чай, кофе | 01.25/42.00010.83/42.00010.84/42.000 | отбор проб | ГОСТ 26313-2014 ГОСТ 28875-90, п.2ГОСТ 16832-71, п.п.3.1, 3.2ГОСТ 1936-85, п.2.3ГОСТ 32776-2014ГОСТ 31904-2012СТБ 1036-97, п.п. 7.18, 7.21, 7.22, 7.33СТБ 1053-2015 ГОСТ 32164-2013ГОСТ 34668-2020 | ГОСТ 26313-2014ГОСТ 28875-90, п.2ГОСТ 16832-71, п.п.3.1, 3.2ГОСТ 31904-2012СТБ 1036-97, п.п. 7.18, 7.21, 7.22, 7.33СТБ 1053-2015ГОСТ 32164-2013ГОСТ 34668-2020 |
| 11.2\* | 10.84/01.086 | КМАФАнМ | Гигиенический норматив, утв. пост. Минздрава 21.06.2013 № 52ГН, утвержденный Постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 10444.15-94 |
| 11.3\* | 01.25/01.08610.83/01.08610.84/01.086 | БГКП (колиформы)  | ГОСТ 31747-2012 |
| 11.4\* | патогенные, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 11.5\* | плесени  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 11.6\* | 10.84/01.086 | сульфитредуцирующиеклостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 11.7\* | 10.84/01.086 | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 11.8\* | 01.25/04.12510.84/04.125 | Содержание радионуклида цезия-137 (удельная активность) | ГН 10-117-99 (РДУ-99) | МВИ 179-95 |
| 12.1\*\*\* | Соковая продукция, мороженое плодово-ягодное, льды и др., в т.ч. для детского питания | 10.32/42.00010.39/42.00010.52/42.00010.86/42.000 | отбор проб | ГОСТ 26313-2014 ГОСТ 31904-2012СТБ 1036-97, п.7.11СТБ 1053-2015Инструкция по применению № 37-0305, утв. ГГСВ РБ от 12.04.2005 №52ГОСТ 32164-2013 | ГОСТ 26313-2014ГОСТ 31904-2012СТБ 1036-97, п.7.11ГОСТ 32164-2013 |
| 12.2\* | 10.32/01.08610.39/01.08610.86/01.086 | Промышленная стерильность: | Гигиенический норматив, утв. пост. Минздрава 21.06.2013 № 52ГН, утвержденный Постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37 | ГОСТ 30425-97 |
| спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: B.cereus и B.polymyxa, B.subtilis |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 12.3\* | Соковая продукция, мороженое плодово-ягодное, льды и др., в т.ч. для детского питания | 10.32/01.08610.39/01.08610.86/01.086 | мезофильныеклостридии: Cl. botulinumи Cl.perfringens, прочие | Гигиенический норматив, утв. пост. Минздрава 21.06.2013 № 52ГН, утвержденный Постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 30425-97 |
| 12.4\* | 10.32/01.08610.39/01.08610.86/01.086 | спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы |
| 12.5\* | 10.32/01.08610.39/01.08610.86/01.086 | неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи |
| 12.6\* | 10.32/01.08610.39/01.08610.52/01.086 | молочнокислые микpооpганизмы | ГОСТ 10444.11-2013 |
| 12.7\* | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 12.8\* | БГКП (колиформы)  | ГОСТ 31747-2012 |
| 12.9\* | 10.32/01.08610.39/01.08610.52/01.086 | патогенные, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 12.10\* | плесени  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 12.11\* | дрожжи |
| 12.12\* | 10.32/01.086 | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 12.13\* | 10.32/01.086 | Мезофильныеклостридии | ГОСТ 29185-2014  |
| 12.14\* | 10.32/01.086 | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 12.15\* | 10.32/01.086 | L.monocytogenes | ГОСТ 32031-2012ГОСТ 32031-2022 |
| 12.16\* | 10.32/01.086 | E.coli | ГОСТ 30726-2001  |
| 12.17\* | 10.32/01.086 | бактерии семейства Enterobacteriaceae | ГОСТ 29184-91 |
| 12.18\* | 10.32/07.096 | яйца гельминтов | Инструкция по применению № 65-0605, утв. ГГСВ РБ от 14.06.2005 № 77 Инструкция по применению № 37-0305, утв. ГГСВ РБ от 12.04.2005 №52 |
| 12.19\* | 10.32/07.096 | цисты кишечных патогенных простейших  |
| 12.20\* | 10.32/04.12510.39/04.125 | Содержание радионуклида цезия-137 (удельная, объемная активность) | ГН 10-117-99 (РДУ-99) | МВИ 179-95 |
| 13.1\*\*\* | Сельскохозяйственное сырьё | 01.11/42.00001.13/42.00001.21/42.00010.91/42.000 | отбор проб | СТБ 1051-2012СТБ 1054-2012СТБ 1055-2012СТБ 1056-2016ГОСТ 32164-2013 | СТБ 1051-2012СТБ 1054-2012СТБ 1055-2012СТБ 1056-2016ГОСТ 32164-2013 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 13.2\* | Сельскохозяйственное сырьё | 01.11/04.12501.13/04.12501.21/04.12510.91/04.125 | Содержание радионуклида цезия-137 (удельная активность) | Республиканские допустимые уровни содержания цезия-137 и стронция-90 в сельскохозяйственном сырье и кормах, утв. Минсельхозпродом 03.08.1999согл. с главным государственным ветеринарным инспектором Республики Беларусь 28.07.1999 г. | МВИ 179-95 |
| 14.1\*\*\* | Масличное сырье и жировые продукты, в т.ч. для детского питания | 01.26/42.00010.41/42.00010.42/42.000 | отбор проб | СТБ 1939-2009, п.6ГОСТ 31762-2012, п.4.1ГОСТ 8285-91, п.2.1ГОСТ 31904-2012СТБ 1036-97, п.п.7.15, 7.19, 7.20, 7.24СТБ 1053-2015 СТБ 1050-2008ГОСТ 32164-2013ГОСТ 34668-2020  | СТБ 1939-2009, п.6ГОСТ 31762-2012, п.4.1ГОСТ 8285-91, п.2.1ГОСТ 31904-2012СТБ 1036-97, п.п.7.15, 7.19, 7.20, 7.24СТБ 1053-2015ГОСТ 32164-2013ГОСТ 34668-2020 |
| 14.2\* | 10.41/08.149 | кислотное число | ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 31933-2012, п.7 |
| 14.3\* | 10.41/01.08610.42/01.086 | КМАФАнМ | Гигиенический норматив, утв. пост. Минздрава 21.06.2013 № 52ГН, утвержденный Постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 10444.15-94 |
| 14.4\* | БГКП (колиформы)  | ГОСТ 31747-2012 |
| 14.5\* | патогенные, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 14.6\* | L. monocytogenes | ГОСТ 32031-2012ГОСТ 32031-2022 |
| 14.7\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 31746-2012 |
| 14.8\* | плесени  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 14.9\* | дрожжи |
| 14.10\* | дрожжи и плесени |
| 14.11\* | 01.26/04.125 | Содержание радионуклида цезия-137 (удельная активность) | ГН 10-117-99 (РДУ-99) | МВИ 179-95 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 15.1\*\*\* | Напитки, в т.ч.воды питьевые минеральные при-родные, столовые, лечебно-столовые, лечебные, напитки безалкогольные, в т.ч. с соком и искусственно минерали-зованные, напитки брожения | 11.04/42.00011.07/42.000 | отбор проб | ГОСТ 6687.0-86, п.2 ГОСТ 23268.0-91 п.2СТБ 1036-97 п.п.7.10, 7.11ГОСТ 31904-2012СТБ 1053-2015ГОСТ 32164-2013ГОСТ 34668-2020 | ГОСТ 6687.0-86, п.2ГОСТ 23268.0-91 п.2СТБ 1036-97 п.п.7.10, 7.11ГОСТ 31904-2012СТБ 1053-2015ГОСТ 32164-2013ГОСТ 34668-2020 |
| 15.2\* | 11.04/01.08611.07/01.086 | КМАФАнМ | Гигиенический норматив, утв. пост. Минздрава 21.06.2013 № 52ГН, утвержденный Постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 30712-2001 п.п.6.1, 6.2 |
| 15.3\* | количество мезофильных аэробных микроорганизмов |
| 15.4\* | 11.04/01.08611.07/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012ГОСТ 30712-2001, п.6.3 |
| 15.5\* | БГКП (колиформы)фекальные |
| 15.6\* | 11.04/01.08611.07/01.086 | патогенные, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 15.7\* | 11.04/01.08611.07/01.086 | Рseudomonas aeruginosa | ГОСТ 34786-2021 р.11 |
| 15.8\* | 11.04/01.08611.07/01.086 | плесени  | ГОСТ 10444.12-2013ГОСТ 30712-2001 п.6.4 |
| 15.9\* | 11.04/01.08611.07/01.086 | дрожжи  |
| 15.10\* | 11.04/01.08611.07/01.086 | дрожжи и плесени |
| 15.11\* | 11.07/04.125 | Содержание радионуклида цезия-137 (объемная активность) | ГН 10-117-99 (РДУ-99) | МВИ 179-95 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 16.1\*\*\* | Вода питьевая, расфасованная в ёмкости газированная и негазированная | 11.07/42.000 | отбор проб | ГОСТ 23268.0-91 | ГОСТ 23268.0-91 |
| 16.2\* | 11.07/01.086 | общее микробное число при температуре 37 °С | Гигиенический норматив, утв. пост. Минздрава 21.06.2013 № 52ГН, утвержденный Постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 34786-2021 п.7.1 |
| 16.3\* | 11.07/01.086 | общее микробное число при температуре 22 °С |
| 16.4\* | 11.07/01.086 | общие колиформные бактерии и E.coli (37±1°С) | ГОСТ 34786-2021п.9.1 |
| 16.5\* | 11.07/01.086 | термотолерантные колиформные бактерии и E.coli (44±0,5)°С | ГОСТ 34786-2021 п.9.3 |
| 16.6\* | 11.07/01.086 | Рseudomonas aeruginosa | ГОСТ 34786-2021 р.11 |
| 16.7\* | 11.07/01.086 | споры сульфитредуцирующих клостридий | Инструкция по применению № 068-1109, утв. ГГСВ РБ 24.11.2009, п.17 |
| 16.8\* | 11.07/01.086 | энтерококки | ГОСТ 34786-2021 р.10 |
| 16.9\* | 11.07/07.096 | яйца гельминтов,цисты лямблий, ооцисты, криптоспоридий | Инструкция 108-1207, утв. ГГСВ РБ 21.01.2008 |
| 17.1\*\*\* | Пиво, вино, водка, слабоалкогольные и другие спиртные напитки | 11.01/42.00011.02/42.00011.03/42.00011.05/42.000 | отбор проб | ГОСТ 12786-80 п.2СТБ 1384-2010 ГОСТ 4828-83 п.2СТБ 1760-2007п.6.12 ГОСТ 5363-93 п. 4.1-4.4 СТБ 1036-97 п.п.7.9, 7.11, 7.12ГОСТ 31904-2012СТБ 1053-2015ГОСТ 32164-2013ГОСТ 34668-2020  | ГОСТ 12786-80 п.2СТБ 1384-2010 ГОСТ 4828-83 п.2СТБ 1760-2007 п.6.12 ГОСТ 5363-93 п. 4.1-4.4 СТБ 1036-97 п.п.7.9, 7.11, 7.12ГОСТ 31904-2012СТБ 1053-2015ГОСТ 32164-2013ГОСТ 34668-2020 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 17.2\* | Пиво, вино, водка, слабоалкогольные и другие спиртные напитки | 11.05/01.086 | КМАФАнМ | Гигиенический норматив, утв. пост. Минздрава 21.06.2013 № 52ГН, утвержденный Постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 10444.15-94 |
| 17.3\* | 11.05/01.086 | БГКП (колиформы)  | ГОСТ 31747-2012 |
| 17.4\* | 11.05/01.086 | патогенные, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 17.5\* | 11.05/01.086 | дрожжи и плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 17.6\* | 11.05/04.125 | Содержание радионуклида цезия-137 (объемная активность) | ГН 10-117-99 (РДУ-99) | МВИ 179-95 |
| 18.1\*\*\* | Другие продукты, в том числе для детского питания | 08.93/42.00010.61/42.00010.62/42.00010.89/42.000 | отбор проб | ГОСТ 27668-88ГОСТ 31904-2012ГОСТ 171-2015ГОСТ 15113.0-77ГОСТ 13685-84, п.1ГОСТ 33770-2016 п.1ГОСТ 908-2004, п.7.1ГОСТ 33444-2015 п.5СТБ 1036-97, п.п.7.7, 7.13, 7.14, 7.16СТБ 1053-2015ГОСТ 32164-2013ГОСТ 34668-2020 | ГОСТ 27668-88ГОСТ 31904-2012ГОСТ 171-2015ГОСТ 15113.0-77ГОСТ 13685-84, п.1.ГОСТ 33770-2016 п.1ГОСТ 908-2004, п.7.1ГОСТ 33444-2015 п.5СТБ 1036-97, п.п.7.7, 7.13, 7.14, 7.16СТБ 1053-2015ГОСТ 32164-2013ГОСТ 34668-2020 |
| 18.2\* | 08.93/08.149 | массовая доля йода | Гигиенический норматив, утв. пост. Минздрава 21.06.2013 № 52ГН, утвержденный Постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ ГОСТ Р 51575-2004, п.п.4.1, 4.2 |
| 18.3\* | 10.61/01.08610.62/01.08610.89/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 18.4\* | БГКП (колиформы)  | ГОСТ 31747-2012 |
| 18.5\* | патогенные, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 18.6\* | 10.61/01.08610.62/01.08610.89/01.086 | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 31746-2012 |
| 18.7\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 18.8\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 18.9\* | Другие продукты, в том числе для детского питания | 10.89/01.086 | плесени  | Гигиенический норматив, утв. пост. Минздрава 21.06.2013 № 52ГН, утвержденный Постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 18.10\* | дрожжи |
| 18.11\* | дрожжи и плесени |
| 18.12\* | 10.89/01.086 | L. monocytogenes | ГОСТ 32031-2012ГОСТ 32031-2022 |
| 18.13\* | 10.89/01.086 | Промышленная стерильность (группа А): | ГОСТ 30425-97 |
| спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп B.cereus и (или) B.polymyxa |
| 18.14\* | 10.89/01.086 | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. subtilis | ГОСТ 30425-97 |
| 18.15\* | 10.89/01.086 | мезофильныеклостридии C. botulinum и (или) C. рerfringens |
| 18.16\* | 10.89/01.086 | другие мезофильные клостридии |
| 18.17\* | 10.89/01.086 | спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы |
| 18.18\* | 10.89/01.086 | неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи |
| 18.19\* | 10.89/04.125 | Содержание радионуклида цезия-137 (удельная, объемная активность) | ГН 10-117-99 (РДУ-99) | МВИ 179-95 |
| 19.1\*\*\* | Продукция общественного питания, в т.ч. кулинарная продукция и полуфабрикаты, блюда, рационы питания | 10.85/42.00010.89/42.00011.07/42.000 | отбор проб | МУ 18/29-2001, п.п.3.2, 11.2ГОСТ 31904-2012 | МУ 18/29-2001, п.п.3.2, 11.2ГОСТ 31904-2012 |
|  19.2\* | подготовка проб | МУ 18/29-2001, п.4 | МУ 18/29-2001, п.4 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 19.3\* | Продукция общественного питания, в т.ч. кулинарная продукция и полуфабрикаты, блюда, рационы питания | 10.85/08.16410.89/08.164 | массовая доля сухих веществ | МУ 18/29-2001СТБ 985-95Санитарные нормы и правила, утв. пост. Минздрава от 25.01.2013 № 8Санитарные нормы и правила, утв. пост. Минздрава от 12.12.12 № 196Санитарные нормы и правила, утв. пост. Минздрава от 12.12.12 № 197ТНПА и другая документация на продукцию | МУ 18/29-2001, п.5.1.2 |
| 19.4\* | 10.85/08.16410.89/08.164 | массовая доля жира | МУ 18/29-2001, п.5.2.5 |
| 19.5\* | 10.85/08.15610.89/08.156 | массовая доля белка | МУ 18/29-2001, п.5.6.3 |
| 19.6\* | 10.85/08.14910.89/08.149 | массовая доля витамина С | ГОСТ 7047-55, п.3 |
| 19.7\* | 10.85/01.08610.89/01.08611.07/01.086 | КМАФАнМ | Гигиенический норматив, утв. пост. Минздрава 21.06.2013 № 52Санитарные нормы и правила, утв. пост.Минздрава от 25.01.2013 № 8Санитарные нормы и правила, утв. пост. Минздрава от 12.12.12 № 196Санитарные нормы и правила, утв. пост.Минздрава от 12.12.12 № 197ТНПА и другая документация на продукцию ГН, утвержденный Постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 19.8\* | БГКП (колиформы)  | ГОСТ 31747-2012 |
| 19.9\* | патогенные, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 19.10\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 31746-2012 |
| 19.11\* | 10.85/01.08610.89/01.086 | Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 19.12\* | 10.85/01.086 | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 19.13\* | 10.85/01.086 | L. monocytogenes | ГОСТ 32031-2012ГОСТ 32031-2022 |
| 19.14\* | 10.85/01.086 | плесени  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 19.15\* | 10.85/01.086 | дрожжи |
| 19.16\* | 10.85/01.086 | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 19.18\* | 10.85/07.096 | цисты кишечных патогенных простейших организмов, яйца гельминтов | Инструкция по применению № 65-0605, утв. ГГСВ РБ от 14.06.2005Инструкция по применению № 37-0305, утвержденная ГГСВ Республики Беларусь от 19.04.2005 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 20.1\*\*\* | Вода питьевая  | 100.09/42.000 | отбор проб | СТБ ГОСТ Р 51592-2001 ГОСТ 31861-2012ГОСТ 31862-2012 СТБ ИСО 19458-2011Инструкция по применению № 65-0605, утв. ГГСВ Республики Беларусь от 14.06.2005ГОСТ 31942-2012Инструкция по применению № 209-1203, утв. ГГСВ Республики Беларусь от 13.10.2004 | СТБ ГОСТ Р 51592-2001ГОСТ 31861-2012ГОСТ 31862-2012ГОСТ 31942-2012 |
| 20.2\* | 100.09/04.125 | Содержание радионуклида цезия-137 (объемная активность) | ГН 10-117-99 (РДУ-99) | МВИ 179-95 |
| 20.3\* | 100.09/11.116 | запах  | СанПиН 10-124 РБ 99Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы, утвержденные постановлением Минздрава от 30.12.2009 № 142Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы, утв. постановлением Минздрава от 02.08.2010 № 105ГН, утвержденный Постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37 | ГОСТ 3351-74, п.2 |
| 20.4\* | привкус  | ГОСТ 3351-74, п.3 |
| 20.5\* | 100.09/11.116100.09/08.156 | цветность | ГОСТ 31868-2012, п.4 |
| 20.6\* | 100.09/08.156 | мутность | ГОСТ 3351-74, п.5 |
| 20.7\* | 100.09/08.169 | водородный показатель (рН) | СТБ ISO 10523-2009 |
| 20.8\* | 100.09/08.149 | жёсткость общая | ГОСТ 31954-2012, п.4 |
| 20.9\* | 100.09/08.156 | марганец | ГОСТ 4974-2014, п.6 |
| 20.10\* | 100.09/08.156 | медь | ГОСТ 4388-72, п.2 |
| 20.11\* | 100.09/08.156 | железо общее | ГОСТ 4011-72, п.2 |
| 20.12\* | 100.09/08.149 | хлор остаточный свободный  | ГОСТ 18190-72, п.2 |
| 20.13\* | 100.09/08.052 | общая минерализация (сухой остаток) | ГОСТ 18164-72, п.3 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 20.14\* | Вода питьевая  | 100.09/08.149 | окисляемость перманганатная | СанПиН 10-124 РБ 99Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы, утвержденные постановлением Минздрава от 30.12.2009 № 142Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы, утв. постановлением Минздрава от 02.08.2010 № 105ГН, утвержденный Постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37 | СТБ ISO 8467-2009ГОСТ Р 55684-2013 |
| 20.15\* | 100.09/08.156 | нитраты | ГОСТ 33045-2014, п.9 |
| 20.16\* | 100.09/08.150 | сульфаты | ГОСТ 31940-2013 |
| 20.17\* | 100.09/08.149 | хлориды | ГОСТ 4245-72, п.3 |
| 20.18\* | 100.09/08.156 | нитриты | ГОСТ 33045-2014, п.6 |
| 20.19\* | 100.09/08.156 | аммиак (по азоту) и ионы аммония | ГОСТ 33045-2014, п.5 |
| 20.20\* | 100.09/01.086 | общее микробное число  | МУК РБ № 11-10-1-2002, п.8.1ГОСТ 34786-2021 п.7.1 |
| 20.21\* | 100.09/01.086 | общие колиформные бактерии  | МУК РБ № 11-10-1-2002, п.п.8.2, 8.3ГОСТ 34786-2021 п.9.1 |
| 20.22\* | 100.09/01.086 | термотолерантныеколиформные бактерии  | МУК РБ № 11-10-1-2002, п.п.8.2, 8.3ГОСТ 34786-2021 п.9.3 |
| 20.23\* | 100.09/01.086 | колифаги | МУК РБ № 11-10-1-2002, п.8.5 |
| 20.24\* | 100.09/01.086 | споры сульфитредуцирующих клостридий | МУК РБ № 11-10-1-2002, п.8.6 |
| 20.25\* | 100.09/01.086 | патогенные энтеробактерии | Инструкция по применению № 025-0309, утв. ГГСВ РБ 19.03.2010, п.п.17, 20 |
| 20.26\* | 100.09/07.096 | цисты лямблий | Инструкция по применению №65-0605, утв. ГГСВ РБ от 14.06.2005 №77Инструкция по применению №209-1203, утв. ГГСВ РБ от 13.10.2004 №91 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 21.1\*\*\* | Подземные воды | 100.04/42.000 | Отбор проб | СТБ ГОСТ Р 51592-2001 ГОСТ 31861-2012СТБ ИСО 19458-2011 | СТБ ГОСТ Р 51592-2001ГОСТ 31861-2012 |
| 21.2\* | 100.04/04.125 | Содержание радионуклида цезия-137 (объемная активность) | ГН 10-117-99 (РДУ-99) | МВИ 179-95 |
| 21.3\* | 100.04/11.116 | запах  | СанПиН 10-124 РБ 99Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы, утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 02.08.2010 № 105ГН, утвержденный Постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37 | ГОСТ 3351-74, п.2. |
| 21.4\* | 100.04/11.116 | привкус  | ГОСТ 3351-74, п.3 |
| 21.5\* | 100.04/11.116100.04/08.156 | цветность | ГОСТ 31868-2012, п.4 |
| 21.6\* | 100.04/08.156 | мутность | ГОСТ 3351-74, п.5 |
| 21.7\* | 100.04/08.169 | водородный показатель (рН) | СТБ ISO 10523-2009 |
| 21.8\* | 100.04/08.149 | жёсткость общая | ГОСТ 31954-2012, п.4 |
| 21.9\* | 100.04/08.156 | марганец | ГОСТ 4974-2014, п.6 |
| 21.10\* | 100.04/08.156 | медь | ГОСТ 4388-72, п.2 |
| 21.11\* | 100.04/08.052 | общая минерализация (сухой остаток) | ГОСТ 18164-72, п.3 |
| 21.12\* | 100.04/08.149 | окисляемость перманганатная | СТБ ISO 8467-2009  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 21.13\* | Подземные воды | 100.04/08.156 | Нитраты | СанПиН 10-124 РБ 99Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы, утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 02.08.2010 № 105ГН, утвержденный Постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37 | ГОСТ 33045-2014, п.9 |
| 21.14\* | 100.04/08.150 | сульфаты | ГОСТ 31940-2013 |
| 21.15\* | 100.04/08.149 | хлориды | ГОСТ 4245-72, п.3 |
| 21.16\* | 100.04/01.086 | общее микробное число  | МУК РБ № 11-10-1-2002, п.8.1 |
| 21.17\* | 100.04/01.086 | общие колиформные бактерии  | МУК РБ № 11-10-1-2002, п.п.8.2, 8.3 |
| 21.18\* | 100.04/01.086 | термотолерантныеколиформные бактерии  | МУК РБ № 11-10-1-2002, п.п.8.2, 8.3 |
| 21.19\* | 100.04/01.086 | колифаги | МУК РБ № 11-10-1-2002, п.8.5 |
| 21.20\* | 100.04/01.086 | споры сульфитредуцирующихклостридий | МУК РБ № 11-10-1-2002, п.8.6 |
| 21.21\* | 100.04/01.086 | патогенные энтеробактерии | Инструкция по применению № 025-0309, утв. ГГСВ РБ 19.03.2010, п.п.17, 20. |
| 21.22\* | 100.04/07.096 | цисты лямблий | Инструкция по применению №65-0605, утв. ГГСВ РБ от 14.06.2005 №77Инструкция по применению №209-1203, утв. ГГСВ РБ от 13.10.2004 №91 |
| 22.1\*\*\* | Вода плавательных бассейнов | 100.09/42.000 | отбор проб | СТБ ГОСТ Р 51592-2001 ГОСТ 31861-2012СТБ ИСО 19458-2011 | СТБ ГОСТ Р 51592-2001ГОСТ 31861-2012 |
| 22.2\* | 100.09/11.116 | запах  | СанПиН 10-124 РБ 99 ГН, утвержденный Постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37ТНПА и другая документация | ГОСТ 3351-74, п.2 |
| 22.3\* | 100.09/11.116100.09/08.156 | цветность | ГОСТ 31868-2012, п.4 |
| 22.4\* | 100.09/08.156 | мутность | ГОСТ 3351-74, п.5. |
| 22.5\* | 100.09/08.149 | остаточный хлор свободный, активный  | ГОСТ 18190-72 |
| 22.6\* | 100.09/08.149 | аммонийные ионы  | ГОСТ 33045-2014, п.5 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 22.7\* | Вода плавательных бассейнов | 100.09/08.149 | Хлориды | СанПиН 10-124 РБ 99ГН, утвержденный Постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37ТНПА и другая до-кументация | ГОСТ 4245-72, п.3.  |
| 22.8\* | 100.09/01.086 | общее микробноечисло | ГОСТ 34786-2021, 7.1 |
| 22.9\* | 100.09/01.086 | общие колиформные бактерии  | ГОСТ 34786-2021, 9.1 |
| 22.10\* | 100.09/01.086 | термотолерантныеколиформные бактерии  | ГОСТ 34786-2021, 9.3 |
| 22.11\* | 100.09/01.086 | колифаги | Инструкция по применению № 070-0210, утв. ГГСВ РБ 19.03.2010г. |
| 22.12\* | 100.09/01.086 | лецитиназоположи-тельные стафилоккоки | Инструкция по применению № 070-0210утв. ГГСВ РБ 19.03.2010г. |
| 22.13\* | 100.09/01.086 | синегнойная палочка | ГОСТ 34786-2021, р.11 |
| 22.14\* | 100.09/01.086 | патогенные энтеробактерии | Инструкция по применению № 025-0309, утв. ГГСВ РБ 19.03.2010, п. 21. |
| 22.15\* | 100.09/07.096 | яйца и личинки гельминтовцисты лямблий | Инструкция по применению №65-0605, утв. ГГСВ РБ от 14.06.2005 №77Инструкция по применению №209-1203, утв. ГГСВ РБ от 13.10.2004 №91 |
| 23.1\*\*\* | Поверхностные воды | 100.03/42.000 | отбор проб | СТБ ГОСТ Р 51592-2001 СТБ ИСО 19458-2011Инструкция по применению №65-0605, утв. ГГСВ РБ от 14.06.2005 №77 | СТБ ГОСТ Р 51592-2001 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 23.3\* | Поверхностные воды | 100.03/11.116 | Цветность | СанПиН 2.1.2.12-33-2005 Гигиенический норматив «Допустимые значения показателей безопасности поверхностных водных объектов для рекреационного использования», утв. пост. Минздрава от 05.12.2016 № 122ГН, утвержденный Постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37 | ГОСТ 31868-2012 |
| 23.4\* | 100.03/08.169 | водородный показатель (рН) | СТБ ISO 10523-2009 |
| 23.5\* | 100.03/08.156 | железо | СТБ 17.13.05-45-2016 |
| 23.6\* | нитриты | ГОСТ 33045-2014 п.6 |
| 23.7\* | нитраты | ГОСТ 33045-2014 п.9 |
| 23.8\* | 100.03/08.052 | взвешенные вещества  | МВИ.МН 4362-2012 |
| 23.9\* | 100.03/08.052 | сухой остаток | МВИ.МН 4218-2012 |
| 23.10\* | 100.03/08.149 | растворенный кислород | СТБ 17.13.05-30-2014/ISO 5813:1983 |
| 23.11\* | 100.03/08.149 | окисляемость перманганатная | СТБ ISO 8467-2009 |
| 23.12\* | 100.03/08.149 | БПК (биохимическое потребление кислорода) | СТБ 17.13.05-22-2011/ISO 5815-1:2003СТБ 17.13.05-23-2011/ISO 5815-2:2003 |
| 23.13\* | 100.03/08.156 | аммиак (по азоту) | ГОСТ 33045-2014 п.5 |
| 23.14\* | 100.03/08.149 | хлориды | СТБ 17.13.05-39-2015 |
| 23.15\* | 100.03/08.150 | сульфаты | СТБ 17.13.05-42-2015 |
| 23.16\* | 100.03/01.086 | общие колиформные бактерии  | Инструкция по применению № 037-0409, утв. ГГСВ РБ 16.05.2009, п.п.15,16 |
| 23.17\* | 100.03/01.086 | термотолерантныеколиформные бактерии (E.coli) |
| 23.18\* | 100.03/01.086 | колифаги | Инструкция по применению № 037-0409, утв. ГГСВ РБ 16.05.2009, п.17 |
| 23.19\* | 100.03/01.086 | патогенные энтеробактерии | Инструкция по применению № 025-0309, утв. ГГСВ РБ 19.03.2010, п.18 |
| 23.20\* | 100.03/07.096 | жизнеспособные яйца гельминтов и жизнеспособные цисты патогенных кишечных простейших | Инструкция по применению №209-1203, утв. ГГСВ РБ от 13.10.2004 №91 |
| 23.21\* | 100.03/01.086 | выделение возбудителя холеры | Инструкция 1.2.11-17-8-2004 | Инструкция 1.2.11-17-8-2004 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 24.1\*\*\* | Сточные воды | 100.05/42.000 | отбор проб | СТБ ГОСТ Р 51592-2001 Инструкция по применению №65-0605, утв. ГГСВ РБ от 13.06.2005 №77СанПиН 2.1.2.12-33-2005 Инструкция, утв. постановлением ГГСВ Республики Беларусь от 24.12.2006 №176 | СТБ ГОСТ Р 51592-2001Инструкция по применению №65-0605, утв. ГГСВ РБ от 13.06.2005 №77 |
| 24.2\* | 100.05/01.086 | патогенные энтеробактерии | Фактическое значение | Инструкция по применению № 025-0309, утв. ГГСВ РБ 19.03.2010, п.19 |
| 24.3\* | 100.05/07.096 | жизнеспособные яйца гельминтов и жизнеспособные цисты патогенных кишечных простейших | Инструкция по применению №65-0605, утв. ГГСВ РБ от 13.06.2005 №77Инструкция по применению №021-0306, утв. ГГСВ РБ от 05.01.2007 |
| 24.4\* | 100.05/01.086 | выделение возбудителя холеры | Инструкция 1.2.11-17-8-2004 | Инструкция 1.2.11-17-8-2004 |
| 25.1\*\*\* | Земли, включая почвы | 100.06/42.000 | отбор проб | ГОСТ 17.4.4.02-84, гл.5Инструкция 2.1.7.11- 12-5-2004Инструкция 4.2.10-12-9-2006 Инструкция по применению № 021-0306, утв. ГГ СВ РБ 05.01.2007Инструкция по применению № 65-0605, утв. ГГСВ РБ 14.06.2005 №77 | ГОСТ 17.4.4.02-84, гл.5Инструкция 2.1.7.11- 12-5-2004Инструкция 4.2.10.-12-9-2006Инструкция по применению №021-0306, утв. ГГСВ РБ 05.01.2007Инструкция по применению № 65-0605, утв. ГГСВ РБ 14.06.2005 №77 |
| 25.2\* | 100.06/01.086 | БГКП (колииндекс)  | Инструкция 2.1.7.11-12-5-2004ТНПА и другая документация | Инструкция 4.2.10-12-9-2006 |
| 25.3\* | 100.06/01.086 | энтерококки (индекс энтеpококков) |
| 25.4\* | 100.06/01.086 | патогенные микроорганизмы, в томчисле сальмонеллы |
| 25.5\* | 100.06/07.096 | яйца и личинки гельминтов, цисты кишечных патогенных простейших | Инструкция по применению №021-0306, утв. ГГСВ РБ 05.01.2007Инструкция по применению № 65-0605, утв. ГГСВ РБ 14.06.2005№77 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 26.1\*\*\* | Отходы | 100.08/42.000 | отбор проб | МОПр.МП 01-98 | МОПр.МП 01-98 |
| 26.2\* | 100.08/04.125 | Содержание радионуклида цезия-137 (удельная активность) | СанПиН 2.6.6.8-8-2004 (СПООД-2004) ТНПА и другая документация на продукцию | МВИ 179-95 |
| 27.1\*\*\* | Дезинфек-ционные средства | 20.13/42.00020.14/42.000 | отбор проб | Инструкция 4.2.10-22-102-2005, п.5 | Инструкция 4.2.10-22-102-2005, п.5 |
| 27.2\* | 20.13/01.08620.14/01.086 | микробиологическая чистота:-синегнойная палочка-патогенные микроорганизмы-энтеробактерии-золотистый стафилококк-сапрофитные бактерии  | Инструкция 4.2.10-22-102-2005, п.9 | Инструкция 4.2.10-22-102-2005, п.п.6-8 |
| 28.1\*\*\* | Смывы с поверхностей, в т.ч. с кожных покровов, специальной одежды, оборудования | 100.15/42.000 | отбор проб | Инструкция 4.2.10-15-21-2006Инструкция по применению №078-0210, утв. ГГСВ РБ 19.03.2010Инструкция по применению № 076-0210, утв. ГГСВ РБ 19.03.2010Инструкция 4.2.10-22-1-2006, гл.3, п.11Инструкция по применению № 65-0605, утв. ГГСВ РБ 14.06.2005 №77 | Инструкция 4.2.10-15-21-2006Инструкция по применению №078-0210, утв. ГГСВ РБ 19.03.2010Инструкция по применению № 076-0210, утв. ГГСВ РБ 19.03.2010Инструкция 4.2.10-22-1-2006, гл.3, п.11Инструкция по применению № 65-0605, утв. ГГСВ РБ 14.06.2005 №77 |
| 28.2\* | Смывы с поверхностей, в т.ч. с кожных покровов, специальной одежды, оборудования | 100.15/01.086 | БГКП  | Инструкция по применению №078-0210, утв. ГГСВ РБ 19.03.2010Приказ Минздрава №165 от 25.11.2002, приложение 2, п.5Инструкция 4.2.10-22-1-2006,гл.3, п.17 | Инструкция по применению №078-0210, утв. ГГСВ РБ 19.03.2010, п.17.Инструкция 4.2.10-15-21-2006, гл.15, п.123Инструкция 4.2.10-22-1-2006, п.17 |
| 28.3\* | 100.15/01.086 | коагулоположительные стафилококки | Инструкция по применению №078-0210, утв. ГГСВ РБ 19.03.2010Инструкция 4.2.10-22-1-2006,гл.3, п.14 | Инструкция по применению №078-0210, утв. ГГСВ РБ 19.03.2010, п.19.Инструкция 4.2.10-15-21-2006, гл.15, п.122 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 28.4\* | Смывы с поверхностей, в т.ч. с кожных покровов, специальной одежды, оборудования | 100.15/01.086 | патогенные энтеробактерии | Инструкция 4.2.10-15-21-2006Гигиенический норматив «Допустимые уровни патогенных микроорганизмов на поверхностях контактирующих с готовыми к употреблению пищевыми продуктами при их производстве», утв. пост. Минздрава от 02.12.2016 № 121 | Инструкция 4.2.10-15-21-2006, гл.15 |
| 28.5\* | 100.15/01.086 | Listeria monocytogenes | Инструкция по применению №001-0116, утв. ГГСВ РБ 30.08.2016ГОСТ 32031-2022 |
| 28.6\* | Смывы с поверхностей, в т.ч. с кожных покровов, специальной одежды, оборудования | 100.15/01.086 | условно-патогенные энтеробактерии | Инструкция 4.2.10-15-21-2006, п.123 | Инструкция 4.2.10-15-21-2006, гл.15, п.123 |
| 28.7\* | 100.15/01.086 | иерсинии | Инструкция по применению № 076-0210 п.6 | Инструкция по применению № 076-0210, утв. ГГСВ РБ 19.03.2010, гл.3 |
| 28.8\* | 100.15/07.096 | яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших | Инструкция по применению № 65-0605, утв. постановлением ГГСВ РБ от 14.06.2005 №77Порядок проведения санитарно-паразитологических исследований объектов окружающей среды, утв. пост. ГГСВ РБ от 05.12.2014 №54 | Инструкция по применению № 65-0605, утв. постановлением ГГСВ РБ от 14.06.2005 №77 |
| 28.9\* | 100.15/01.086 | золотистый стафилококк | Приказ Минздрава №165 от 25.11.2002, приложение 2, п.5Инструкция 4.2.10-22-1-2006, гл.3, п.17ТНПА и другая документация на объект | Инструкция 4.2.10-22-1-2006, п.п.12-14 |
| 28.10\* | 100.15/01.086 | Рseudomonаsaeruginosa | Инструкция 4.2.10-22-1-2006, п.18 |
| 28.12\* | 100.15/01.086 | ОМЧ | Инструкция № 007-0514, утв. ГГСВ РБ 07.06.2014, п.26 |
| 28.13\* | 100.15/01.086 | количество плесневых грибов | Инструкция № 007-0514, утв. ГГСВ РБ 07.06.2014, п.27 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 29.1\*\* | Воздух внутренней среды помещений | 100.15/42.000 | отбор проб | Инструкция 4.2.10-22-1-2006, гл.2 Инструкция № 007-0514, утв. ГГСВ РБ 07.06.2014 | Инструкция 4.2.10-22-1-2006, гл.2 Инструкция № 007-0514, утв. ГГСВ РБ 07.06.2014 |
| 29.2\* | 100.15/01.086 | общее количество микроорганизмов (КМАФАнМ) | Гигиенический норматив, утв.постановлением Минздрава от 05.07.2017 №73 Инструкция 4.2.10-22-1-2006, гл.2 ГН, утвержденный Постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37 | Инструкция 4.2.10-22-1-2006, гл.2 Инструкция № 007-0514, утв. ГГСВ РБ 07.06.2014 |
| 29.3\* | 100.15/01.086 | количество S.aureus |
| 29.4\* | 100.15/01.086 | количество плесневых грибов |
| 30.1\*\* | Лекарственные средства, в т.ч. лекарственное растительное сырье | 21.10/42.00021.20/42.000 | отбор проб | Государственная фармакопея Республики Беларусь. Том 1, п.1.7 | Государственная фармакопея Республики Беларусь. Том 1, п.1.7 |
| 30.2\* | 21.10/01.08621.20/01.086 | общее количество бактерий  | Государственная фармакопея Республики Беларусь. Том 1ТНПА и другая документация | Государственная фармакопея Республики Беларусь. Том 1, п.2.6.12 |
| 30.3\* | 21.10/01.08621.20/01.086 | дрожжевые и плесневые грибы |
| 30.6\* | 21.10/01.08621.20/01.086 | Рseudomonаsaeruginosa | Государственная фармакопея Республики Беларусь. Том 1, п.2.6.13. |
| 30.7\* | 21.10/01.08621.20/01.086 | Enterobacteriacae | Государственная фармакопея Республики Беларусь. Том 1, п.2.6.13 |
| 30.8\* | St.aureus |
| 30.9\* | 21.10/01.08621.20/01.086 | E.Coli |
| 30.10\* | Salmonella |
| 30.11\* | 21.10/01.08621.20/01.086 | стерильность | Государственная фармакопея Республики Беларусь. Том 1, п.2.6.1 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 31.1\*\*\* | Изделия медицинского назначения | 100.15/42.000 | отбор проб | Инструкция 4.2.10-22-1-2006, гл.4 | Инструкция 4.2.10-22-1-2006, гл.4, п.20.3 |
| 31.2\* | 100.15/01.086 | стерильность | СанНПиГН, утв. постановлением Минздрава от 16.12.2013 №128Приказ Минздрава №165 от 25.11.2002, приложение 2, п.5ТНПА и другая документация | Инструкция 4.2.10-22-1-2006, гл.4, п.21 |
| 32.1\*\*\* | Биотесты | 100.16/42.000 | отбор проб | Методические указания №15/6-5, утв. Минздравом СССР 28.02.1991, п.п.4.5-4.7Инструкция 3.5-51-2006, п.п.100.1, 100.2 | Методические указания №15/6-5, утв. Минздравом СССР 28.02.1991, п.п.4.5-4.7Инструкция 3.5-51-2006, п.п.100.1, 100.2 |
| 32.2\* | 100.16/01.086 | Отсутствие роста тест-культуры: Bacillus lichenioformis Bacillus stearothermophilus,  | Приказ Минздрава №165 от 25.11.2002, приложение 2, п.5 | Методические указания № 15/6-5, утв. Минздравом СССР 28.02.1991, п.4, 8. |
| 32.3\* | 100.16/01.086 | отсутствие роста тест-культуры: Staphylococcusaureus | Приказ Минздрава №165 от 25.11.2002, приложение 2, п.5 | Инструкция 3.5-51-2006, п.100.3 |
| 33.1\* | Питательные среды | 20.13/11.11620.14/11.11620.59/11.11620.13/01.08620.14/01.08620.59/01.086 | внешний вид | ГОСТ ИСО 11133-2016ТНПА и другая документация | ГОСТ ИСО 11133-2016 |
| 33.2\* | стерильность |
| 33.6\* | селективность |
| 33.7\* | производительность |
| 33.8\* | специфичность |
| 33.9\* | рН |
| 34.1\*\* | Помещения жилых и общественных зданий и сооружений | 100.11/35.063 | освещенность | СанПиН, утв.постановлением Минздрава от20.08.2015 №95ГОСТ 30494-2011ТНПА и другая документация ГН, утвержденный Постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37 | ГОСТ 24940-2016 |
| 34.2\*\* | 100.11/35.065 | температура воздуха | АМИ.ГМ 0001-2021 |
| 34.3\*\* | 100.11/35.060 | относительная влажность воздуха | АМИ.ГМ 0001-2021 |
| 37.1\*\*\* | Игры и игрушки | 32.40/42.000 | отбор проб | ГОСТ 18321-73 | ГОСТ 18321-73 |
| 37.2\* | 32.40/01.086 | Общее количество микроорганизмов (мезофилы, аэробы и факультативныеанаэробы) | Гигиенический норматив «Показатели безопасности отдельных видов продукции для детей», утв. постановлением Мин-здрава 20.12.2012 № 200, Приложение 4 | Инструкция по применению № 091-0610, утв. ГГСВ РБ 08.06.2010, п.17 |
| 37.3\* | 32.40/01.086 | Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы  | Инструкция по применению № 091-0610, утв. ГГСВ РБ 08.06.2010, п.18 |
| 37.4\* | 32.40/01.086 | Бактерии семейства энтеробактерий | Инструкция по применению № 091-0610, утв. ГГСВ РБ 08.06.2010, п.19 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 37.5\* | Игры и игрушки | 32.40/01.086 | Патогенные стафилококки | Гигиенический норматив «Показатели безопасности отдельных видов продукции для детей», утв. пост. Минздрава 20.12.2012 № 200, Приложение 4 | Инструкция по применению № 091-0610, утв. ГГСВ РБ 08.06.2010, п.21 |
| 37.6\* | 32.40/01.086 | Псевдомонасаэрогиноза | Инструкция по применению № 091-0610, утв. ГГСВ РБ 08.06.2010, п.20 |
| 38.1\*\*\* | Строитель-ные материалы и изделия Мебельная продукция, в т.ч. материалы дляее из-готовления | 08.11/42.00016.23/42.00017.24/42.00022.23/42.00023.31/42.00023.32/42.00023.61/42.00023.62/42.00031.00/42.00031.01/42.00031.02/42.00031.09/42.000 | отбор проб | ГОСТ 18321-73ГОСТ 26150-84, п.1.2ГОСТ 9980.2-2014 | ГОСТ 18321-73ГОСТ 26150-84, п.1.2ГОСТ 9980.2-2014 |
| 39.1\*\*\* | Продукция из древесины  | 02.20/42.00002.30/42.00016.10/42.000 | отбор проб | ТКП 251-2010, п.п.7.2, 7.3, 7.4 | ТКП 251-2010, п.п.7.2, 7.3, 7.4 |
| 39.2\* | 02.20/04.12502.30/04.12516.10/04.125 | Содержание радионуклида цезия-137 (удельная активность) | ГН2.6.1.10-1-01-2001(РДУ/ЛХ- 2001) | МВИ 179-95 |
| 40.1\*\*\* | Продукция на основе торфа | 08.92/42.00019.20/42.000 | отбор проб | СТБ 1687-2006, п.4 | СТБ 1687-2006, п.4 |
| 40.2\* | 08.92/04.12519.20/04.125 | Содержание радионуклида цезия-137 (удельная активность) | Допустимые уровни содержания Cs-137 в продукции на основе торфа. 2006 ГН, утвержденный Постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37ТНПА и другая документация | МВИ 179-95 |
| 42.1\* | Средства личной гигиены | 17.22/01.08620.41/01.08620.42/01.086 | Общее количество микроорганизмов (мезофилы, аэробы и факультативные анаэробы) | Единые санитарные требования, утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010г. №299ТНПА и другая документация | Инструкция по применению № 091-0610, п.17 |
| 42.2\* | Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы  | Инструкция по применению № 091-0610, п.18 |
| 42.3\* | Бактерии семейства энтеробактерий | Инструкция по применению № 091-0610, п.19 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 42.4\* | Средства личной гигиены | 17.22/01.08620.41/01.08620.42/01.086 | Патогенные стафилококки | Единые санитарные требования, утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010г. №299ТНПА и другая документация | Инструкция по применению № 091-0610, утв. ГГСВ РБ 08.06.2010, п.21 |
| 42.5\* | Псевдомонас аэрогиноза | Инструкция по применению № 091-0610, утв. ГГСВ РБ 08.06.2010, п.20 |
| 43.1\*\*\* | Парфюмер-но-косметическая продукция, средства по уходу за полостью рта | 20.42/42.000 | отбор проб | ГОСТ 18321-73, п.3.4ГОСТ 29188.0-2014, п.4ГОСТ ISO 21148-2020 ГОСТ 7983-2016, п.6 | ГОСТ 18321-73, п.3.4ГОСТ 29188.0-2014, п.4ГОСТ 7983-2016, п.6 |
| 43.2\* | 20.42/01.086 | Общее количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов(МАФАнМ) | СанНПиГН, утв. пост. Минздрава от 12.06.2012г. №68ТНПА и другая документация ГН, утвержденный Постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37 | ГОСТ ISO 21149-2020 |
| 43.3\* | Парфюмер-но-косметическая продукция, средства по уходу за полостью рта | 20.42/01.086 | Candida albi­cans | СанНПиГН, утв. пост. Минздрава от 12.06.2012г. №68ТНПА и другая документацияГН, утвержденный Постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37 | ГОСТ ISO 18416-2018 |
| 43.4\* | 20.42/01.086 | Escherichia coli | ГОСТ ISO 21150-2018  |
| 43.5\* | 20.42/01.086 | Staphylococcus aureus | ГОСТ ISO 22718-2018 |
| 43.6\* | 20.42/01.086 | Pseudomonas aeruginosa | ГОСТ ISO 22717-2018 |
| 46.1\* | Смазочно-охлаждаю-щие жидкости | 20.59/01.086 | Биостойкость аэробных бактерий | ГОСТ 9.085-78СанПиН, утв. пост.Минздрава от 21.11.2012 № 182ТНПА и другая документация | ГОСТ 9.085-78 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 47.1\*\* | Окружающая средаЗдания и сооруженияДругие объекты | 100.11/04.056100.13/04.056100.15/04.056 | мощность дозы гамма-излучения | СанПиН 2.6.2.11-4-2005 Республиканские допустимые уровни радиоактивного загрязнения поверхностей зданий, сооружений, конструкций, стройматериалов, оборудования (РКУ РЗ-2004)Контрольные уровни радиоактивного загрязнения для принятия решения о проведении дезактивационных работ, утв. Комчернобылем 02.08.2004Гигиенический норматив, утв. пост. Минздрава от 28.12.2012 №213СанПиН, утв. пост. Минздрава от 31.12.2013 №137 | ТКП 113-2007 МВИ.ГМ 1906-2020 |
| 47.2\*\* | поверхностное бета-загрязнение  | МВИ.МН 3752-2011 |

**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