|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 |
| к аттестату аккредитации |
| № BY/112 1.0094 |
| от 17.12.1995 |
| на бланке № 0009358  на 17 листах |
| редакция 04 |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от26 июля 2024 года |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| лабораторного отдела  Государственного учреждения  "Дзержинский 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** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ул. Молодежная, 38, 222712, г. Дзержинск, Дзержинский район, Минская область** | | | | | |
| 1.1\*\*\* | Птица, яйца и продукты их переработки | 01.47/42.000, 10.12/42.000, 10.13/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1, 2 | ГОСТ 30364.0-97; ГОСТ 31904-2012; ГОСТ 7702.2.0-2016 |
| 1.2\* | 01.47/01.086, 10.12/01.086, 10.13/01.086, 10.89/01.086 | Патогенные микрооганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002); ГОСТ 32149-2013; ГОСТ 7702.2.3-93 |
| 1.3\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2 р. 1.1 | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 32149-2013; ГОСТ 9958-81 р.3,п.4.1 |
| 1.4\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006); ГОСТ 32149-2013; ГОСТ 7702.2.2-93; ГОСТ 9958-81 р.3,п.4.2 |
| 1.5\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 1.6\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003); ГОСТ 32149-2013; ГОСТ 7702.2.4-93; ГОСТ 9958-81 п. 4.5. |
| 1.7\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90; ГОСТ 32149-2013; ГОСТ 9958-81 п.4.4 |
| 1.8\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003); ГОСТ 7702.2.6-2015; ГОСТ 9958-81 п.4.6. |
| 1.9\* | Бактерии рода Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 1.10\* | 10.13/01.086 | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 1.13\* | 10.13/08.082 | Ртуть | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3 р. 1 | ГОСТ 26927-86 |
| 1.14\* | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 1.15\* | 01.47/04.125, 10.12/04.125, 10.13/04.125 | Удельная активность радионуклида цезий-137 | ГОСТ 32161-2013; МВИ.МН 1823-2007; МВИ.МН 4779-2013 |
| 2.1\*\*\* | Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия | 01.11/42.000, 10.61/42.000, 10.71/42.000, 10.72/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1, 2 | ГОСТ 31904-2012 |
| 2.2\* | 01.11/01.086, 10.61/01.086, 10.71/01.086, 10.72/01.086 | Патогенные микрооганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 2.3\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 2.4\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 2.5\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 2.6\* | Дрожжи |
| 2.7\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп В.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 2.8\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 2.9\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 2.12\* | 01.11/08.082, 10.61/08.082, 10.71/08.082, 10.72/08.082 | Ртуть | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3 р.1 | ГОСТ 26927-86 |
| 2.13\* | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 2.14\* | 01.11/11.116, 10.61/11.116, 10.71/11.116, 10.72/11.116 | Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) | ГОСТ 27559-87 |
| 2.15\*\*\* | 01.11/42.000, 10.61/42.000, 10.71/42.000, 10.72/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 4 | СТБ 1053-2015 |
| 2.16\* | 01.11/04.125, 10.61/04.125, 10.71/04.125, 10.72/04.125 | Удельная активность радионуклида цезий-137 | ГОСТ 32161-2013; МВИ.МН 1823-2007; МВИ.МН 4779-2013 |
| 3.1\*\*\* | Сахар и кондитерские изделия | 10.71/42.000, 10.72/42.000, 10.81/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1, 2 | ГОСТ 31904-2012 |
| 3.2\* | 10.71/01.086, 10.72/01.086, 10.81/01.086 | Патогенные микрооганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 3.3\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2 р. 1.4 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 3.4\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 3.5\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 3.6\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 3.7\* | Дрожжи |
| 3.10\* | 10.71/08.082, 10.72/08.082, 10.81/08.082 | Ртуть | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3 р. 5 | ГОСТ 26927-86 |
| 3.11\* | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 3.12\*\*\* | 10.71/42.000, 10.72/42.000, 10.81/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 4 | СТБ 1053-2015 |
| 3.13\* | 10.71/04.125, 10.72/04.125, 10.81/04.125 | Удельная активность радионуклида цезий-137 | ГОСТ 32161-2013; МВИ.МН 1823-2007; МВИ.МН 4779-2013 |
| 4.1\*\*\* | Плодоовощная продукция | 01.13/42.000, 01.21/42.000, 01.22/42.000, 01.23/42.000, 01.24/42.000, 01.25/42.000, 01.30/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1, 2 | ГОСТ 31904-2012 |
| 4.2\* | 01.13/01.086, 01.21/01.086, 01.22/01.086, 01.23/01.086, 01.24/01.086, 01.25/01.086, 01.30/01.086 | Патогенные микрооганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 4.3\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 4.4\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 4.5\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 4.6\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 4.7\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 4.8\* | Дрожжи |
| 4.9\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 4.11\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп В.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 4.14\* | 01.13/08.082, 01.21/08.082, 01.22/08.082, 01.23/08.082, 01.24/08.082, 01.25/08.082, 01.30/08.082 | Ртуть | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3 р.6 | ГОСТ 26927-86 |
| 4.15\* | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 4.16\* | 01.13/08.169, 01.21/08.169, 01.22/08.169, 01.23/08.169, 01.24/08.169, 01.25/08.169, 01.30/08.169 | Нитраты | ГОСТ 29270-95; МУ 5048-89 |
| 4.17\* | 01.13/07.090, 01.21/07.090, 01.22/07.090, 01.23/07.090, 01.24/07.090, 01.25/07.090, 01.30/07.090 | Яйца гельминтов и цисты кишечных патогенных простейших | МУК 4.2.3016-12 |
| 4.18\*\*\* | 01.13/42.000, 01.21/42.000, 01.22/42.000, 01.23/42.000, 01.24/42.000, 01.25/42.000, 01.30/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 4 | СТБ 1053-2015 |
| 4.19\* | 01.13/04.125, 01.21/04.125, 01.22/04.125, 01.23/04.125, 01.24/04.125, 01.25/04.125, 01.30/04.125 | Удельная активность радионуклида цезий-137 | ГОСТ 32161-2013; МВИ.МН 1823-2007; МВИ.МН 4779-2013 |
| 5.1\*\*\* | Масличное сырье и жировые продукты | 10.41/42.000, 10.42/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1, Приложение 2 р. 1.6 | ГОСТ 31904-2012 |
| 5.2\* | 10.41/01.086, 10.42/01.086 | Патогенные микрооганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 5.3\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 5.4\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 5.5\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 5.8\* | 10.41/08.082, 10.42/08.082 | Ртуть | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3 р.7 | ГОСТ 26927-86 |
| 5.9\* | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 5.10\*\*\* | 10.41/42.000, 10.42/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 4 | СТБ 1050-2008; СТБ 1053-2015 |
| 5.11\* | 10.41/04.125, 10.42/04.125 | Удельная активность радионуклида цезий-137 | ГОСТ 32161-2013; МВИ.МН 1823-2007; МВИ.МН 4779-2013 |
| 6.1\*\*\* | Напитки | 11.01/42.000, 11.02/42.000, 11.03/42.000, 11.05/42.000, 11.06/42.000, 11.07/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1, Приложение 2 р.1.7 | ГОСТ 31904-2012 |
| 6.2\* | 11.01/01.086, 11.02/01.086, 11.03/01.086, 11.05/01.086, 11.06/01.086, 11.07/01.086 | Патогенные микрооганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 6.3\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 30712-2001 |
| 6.4\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 30712-2001 п.6.3; ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 6.5\* | Дрожжи и плесени (в сумме) | ГОСТ 10444.12-2013; ГОСТ 30712-2001 |
| 6.6\* | Плесени |
| 6.7\* | Дрожжи |
| 6.8\* | Pseudomonas aeruginosa | ГОСТ ISO 16266-2018 |
| 6.11\* | 11.01/08.082, 11.02/08.082, 11.03/08.082, 11.05/08.082, 11.06/08.082, 11.07/08.082 | Ртуть | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3 р.8 | ГОСТ 26927-86 |
| 6.12\* | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 6.13\*\*\* | 11.01/42.000, 11.02/42.000, 11.03/42.000, 11.05/42.000, 11.06/42.000, 11.07/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 4 | СТБ 1050-2008; СТБ 1053-2015 |
| 6.14\* | 11.01/04.125, 11.02/04.125, 11.03/04.125, 11.05/04.125, 11.06/04.125, 11.07/04.125 | Удельная активность радионуклида цезий-137 | ГОСТ 32161-2013; МВИ.МН 1823-2007; МВИ.МН 4779-2013 |
| 7.1\*\*\* | Другие продукты | 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1, Приложение 2 р.1.8 | ГОСТ 31904-2012 |
| 7.2\* | 10.89/01.086 | Патогенные микрооганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 7.3\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2 | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 30705-2000 |
| 7.5\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 7.6\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 7.7\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 7.8\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 7.10\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп В.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 7.11\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013; ГОСТ 30706-2000 |
| 7.12\* | Дрожжи и плесени (в сумме) | ГОСТ 10444.12-2013; ГОСТ 30712-2001 |
| 7.13\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 7.16\* | 10.89/08.082 | Ртуть | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3 р.9 | ГОСТ 26927-86 |
| 7.17\* | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 7.18\*\*\* | 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 4 | СТБ 1050-2008; СТБ 1053-2015 |
| 7.19\* | 10.89/04.125 | Удельная активность радионуклида цезий-137 | ГОСТ 32161-2013; МВИ.МН 1823-2007; МВИ.МН 4779-2013 |
| 8.1\*\*\* | Биологически активные добавки к пище | 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2 р.1.9 | ГОСТ 31904-2012 |
| 8.2\* | 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 8.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 8.4\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 8.5\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 8.6\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 8.7\* | Дрожжи |
| 8.8\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп В.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 8.11\* | 10.89/08.082 | Ртуть | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3 р.10 | ГОСТ 26927-86 |
| 8.12\* | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 8.13\* | 10.89/08.169 | Нитраты | МУ 5048-89 |
| 8.14\*\*\* | 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 4 | СТБ 1050-2008; СТБ 1053-2015 |
| 8.15\* | 10.89/04.125 | Удельная активность радионуклида цезий-137 | ГОСТ 32161-2013; МВИ.МН 1823-2007; МВИ.МН 4779-2013 |
| 9.1\*\*\* | Консервированные пищевые продукты | 10.11/42.000, 10.12/42.000, 10.20/42.000, 10.31/42.000, 10.39/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2 таблица 2 | ГОСТ 26313-2014; ГОСТ 31904-2012; ГОСТ 8756.0-70 |
| 9.2\* | 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.20/01.086, 10.31/01.086, 10.39/01.086 | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп В.cereus | ГОСТ 30425-97 |
| 9.3\* | Мезофильные клостридии C.botulinum и (или) C.perfringens |
| 9.4\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998); ГОСТ 10444.12-2013; ГОСТ 30425-97 |
| 10.1\*\*\* | Соковая продукция из фруктов и (или) овощей | 10.32/42.000, 10.39/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 023/2011 Статья 5 Приложение 1 | ГОСТ 26313-2014; ГОСТ 31904-2012; ГОСТ 8756.0-70; СТБ 1036-97 |
| 10.3\* | 10.32/08.149, 10.39/08.149 | Массовая доля хлоридов / поваренная соль | ГОСТ 26186-84 |
| 10.4\* | 10.32/01.086, 10.39/01.086 | Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998) |
| 10.5\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013; ГОСТ 30425-97 |
| 10.6\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 10.7\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 10.8\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 10.9\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 10.10\* | Плесени |
| 10.11\* | Бактерии семейства Enterobacteriaceae | ГОСТ 29184-91 |
| 10.12\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп В.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 10.13\* | Cl.perfringens | ГОСТ 10444.9-88 |
| 10.14\* | Мезофильные клостридии C.botulinum и (или) C.perfringens | ГОСТ 30425-97 |
| 10.15\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 10.16\* | Патогенные микрооганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1; ТР ТС 023/2011 Статья 5 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 11.1\*\*\* | Масла растительные | 10.41/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3; ТР ТС 024/2011 Статья 2, 5-6, 8 Приложение 1 | ГОСТ 32190-2013; СТБ 1036-97; СТБ 1939-2009 (ГОСТ Р 52062-2003) |
| 11.2\* | 10.41/08.149 | Перекисное число растительного масла | ГОСТ 26593-85 |
| 11.3\*\*\* | Масла (жиры) переэтерифицированные дезодорированные, гидрогенизированные, рафинированные, маргарин, жиры спец. назначения: кулинарные, кондитерские, хлебопекарные | 10.41/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3; ТР ТС 024/2011 Статья 2, 5-6, 8 Приложение 1 | ГОСТ 32189-2013 п.5 |
| 11.4\* | 10.41/08.149 | Перекисное число растительного масла | ГОСТ 26593-85 |
| 11.5\* | Спреды растительно-сливочные, растительно-жировые, смеси топленые растительно-сливочные, смеси топленые растительно-жировые | 10.41/08.149 | Перекисное число, кислотность жировой фазы | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3; ТР ТС 024/2011 Статья 2, 5-6, 8 Приложение 1 | ГОСТ 26593-85; ГОСТ 8285-91 п. 2.4; ГОСТ 8285-91 п. 2.5 |
| 11.6\*\*\* | Пищевая масложировая продукция | 10.41/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1; ТР ТС 024/2011 Статья 6, часть 1 Приложение 2 | ГОСТ 31904-2012 |
| 11.7\* | 10.41/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 11.8\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 11.9\* | Плесени |
| 11.10\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 11.11\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 12.3\* | Злаковые культуры(пшеница, рожь, тритикале, овёс, ячмень, просо, гречиха, рис, кукуруза, сорго).Зернобобовые культуры (горох, фасоль, нут, чечевица, бобы, маш, чина).Масличные культуры (подсолнечник, соя, хлопчатник, лён, рапс, горчица, кунжут, арахис). | 01.11/08.082, 01.12/08.082 | Ртуть | ТР ТС 015/2011 Статья 4, 5 Приложение 2, 4; ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3 | ГОСТ 26927-86 |
| 12.4\* | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 12.5\* | 01.11/11.116, 01.12/11.116 | Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) | ГОСТ 13586.6-93 |
| 12.6\*\*\* | 01.11/42.000, 01.12/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 015/2011 Статья 4, 5 Приложение 2, 4; ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 4 | СТБ 1050-2008; СТБ 1056-2016 |
| 12.7\* | 01.11/04.125, 01.12/04.125 | Удельная активность радионуклида цезий-137 | ГОСТ 32161-2013; МВИ.МН 1823-2007; МВИ.МН 4779-2013 |
| 13.1\*\*\* | Сырое молоко – сырье,обезжиренное молоко –сырье, сливки – сырье, молочная продукция, в том числе детское питание на молочной основе. | 01.41/42.000, 01.45/42.000, 10.51/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 033/2013 Раздел V, VI, VII, X, XIII Приложение 1, 2, 5, 8, 11 | ГОСТ 26809.1-2014; ГОСТ 26809.2-2014; ГОСТ 3622-68; ГОСТ 9225-84; СТБ 1036-97; СТБ 1051-2012; СТБ 1053-2015 |
| 13.2\* | 01.41/01.086, 01.45/01.086, 10.51/01.086 | Дрожжи и плесени (в сумме) | ГОСТ 10444.12-2013; ГОСТ 30706-2000 |
| 13.3\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 30705-2000; ГОСТ 9225-84 |
| 13.4\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 9225-84 |
| 13.5\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 13.6\* | Патогенные микрооганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002); ГОСТ 9225-84 |
| 13.7\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 13.8\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 30347-2016; ГОСТ 9225-84 |
| 13.9\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп В.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 13.10\* | Промышленная стерильность | ГОСТ 30425-97; ГОСТ 9225-84 |
| 13.11\* | 01.41/11.116, 01.45/11.116, 10.51/11.116 | Органолептические показатели идентификации (внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет) | ТР ТС 033/2013 Раздел II, III, V, VI, X, XIII Приложение 1, 3, 6, 7, 12, 13 | ГОСТ 28283-2015; ГОСТ 29245-91 п.3 |
| 13.12\* | 01.41/08.037, 01.45/08.037, 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 |
| 13.14\* | 01.41/08.052, 01.45/08.052, 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 |
| 13.15\* | 01.41/08.149, 01.45/08.149, 10.51/08.149 | Массовая доля поваренной соли (хлористый натрий) | ГОСТ 3627-81 |
| 13.16\* | Титруемая кислотность/кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3 |
| 13.17\* | 01.41/08.031, 01.45/08.031, 10.51/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 13.18\* | 01.41/08.149, 01.45/08.149, 10.51/08.149 | Массовая доля общего сахара | ГОСТ 3628-78 п.2 |
| 13.21\* | 01.41/08.082, 01.45/08.082, 10.51/08.082 | Ртуть | ТР ТС 033/2013 Раздел V п.16, VIΙ п.32,, Xп.49,п.51 Приложение 9,10 | ГОСТ 26927-86 |
| 13.22\* | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 13.23\* | 01.41/04.125, 01.45/04.125, 10.51/04.125 | Удельная активность радионуклида цезий-137 | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 4 | ГОСТ 32161-2013; МВИ.МН 4779-2013 |
| 14.1\* | Продукты убоя и мясная продукция, в том числе для детского питания | 10.13/42.000 | Подготовка проб | ТР ТС 021/2011 Гл. 2 ст. 7 Гл. 3 ст. 20 Приложения 3 Р.1; ТР ТС 034/2013 Раздел V п. 14, п. 15, п. 16 Приложение 3 | ГОСТ 26929-94 |
| 14.2\* | 10.13/08.082 | Ртуть, мышьяк | ГОСТ 26927-86; ГОСТ 26930-86 |
| 14.3\* | 10.13/08.052 | Массовая доля сухих веществ / влаги | ТР ТС 034/2013 Раздел III п. 8 Раздел V п. 17 Раздел VIII п. 70, п. 83 Приложение 4 | ГОСТ 9793-2016 |
| 14.4\* | 10.13/08.164 | Массовая доля жира | ГОСТ 23042-2015 |
| 14.5\* | 10.13/08.082 | Содержание общего фосфора | ГОСТ 9794-2015 |
| 14.6\* | 10.13/08.149 | Массовая доля хлоридов | ГОСТ 26186-84; ГОСТ 9957-2015 |
| 14.7\* | 10.13/08.082 | Массовая доля нитрита натрия | ГОСТ 8558.1-2015 |
| 14.8\* | 10.13/08.149 | Массовая доля крахмала | ГОСТ 10574-2016 |
| 14.9\*\*\* | Стерилизованные консервы, включая консервы для детского питания | 10.13/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Гл. 2 ст. 7 Гл. 3 ст. 20 Приложения 1, 2; ТР ТС 034/2013 Раздел V п. 14, п. 15 Приложение 1 | ГОСТ 31904-2012 |
| 14.10\* | 10.13/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 14.11\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 14.12\* | Патогенные микрооганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 14.13\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 14.14\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 14.15\* | Плесени |
| 14.16\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 14.17\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 14.18\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп В.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 14.19\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 14.20\* | Бактерии рода Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 14.21\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 14.22\* | 10.13/04.125 | Удельная активность радионуклида цезий-137 | ТР ТС 021/2011 Гл.2 ст.7 Гл. 3 ст. 20 Приложение 4; ТР ТС 034/2013 Раздел V п. 14 | ГОСТ 32161-2013; МВИ.МН 1823-2007; МВИ.МН 4779-2013 |
| 14.23\* | 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.20/01.086, 10.31/01.086, 10.39/01.086 | Промышленная стерильность | ТР ТС 034/2013 Раздел V Приложение 2 | ГОСТ 30425-97 |
| 14.24\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп В.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004); ГОСТ 30425-97 |
| 14.25\* | Мезофильные клостридии C.botulinum и (или) C.perfringens | ГОСТ 30425-97 |
| 14.26\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998); ГОСТ 10444.12-2013; ГОСТ 30425-97 |
| 14.27\* | Пастеризованные консервы | 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.20/01.086, 10.31/01.086, 10.39/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 034/2013 Раздел V Приложение 2 | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 30425-97 |
| 14.28\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 30425-97; ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 14.29\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003); ГОСТ 30425-97 |
| 14.30\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 14.31\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп В.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 15.1\* | Пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства.Продукция сельского хозяйства, пищевые продукты и продовольственное сырьё. | 10.89/08.082 | Ртуть, мышьяк | ТР ТС 021/2011 Гл. 2 ст. 7 Приложение 3; ТР ТС 029/2012 ст. 7 Приложение. 1, 28 | ГОСТ 26927-86; ГОСТ 26930-86 |
| 15.2\*\*\* | 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Гл.2 ст.7 Приложение 2; ТР ТС 029/2012 ст.7 Приложение 1 | ГОСТ 31904-2012 |
| 15.3\* | 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 15.4\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 15.5\* | Дрожжи и плесени (в сумме) | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 15.6\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 15.7\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 15.8\* | Патогенные микрооганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 16.1\* | Обработанная питьевая вода, природная питьевая вода,купажированная питьевая вода и искусственно минерализованная питьевая вода(в т.ч. питьевая вода для детского питания) Природная минеральная вода икупажированная питьевая вода, изготовленная из природной минеральной воды (в т.ч. столовая, лечебно-столовая и лечебная | 100.09/42.000 | Водородный показатель (рН) | ТР ЕАЭС 044/2017 Раздел Ⅴ Приложение 3, таб 1 | СТБ ISO 10523-2009 |
| 16.2\* | 100.09/11.116 | Запах при 20ºС | ГОСТ 3351-74 п.2 |
| 16.3\* | Запах при нагревании до 60ºС | ГОСТ 3351-74 п.3 |
| 16.4\* | 100.09/08.156 | Мутность | ГОСТ 3351-74 п.5 |
| 16.5\* | 100.09/11.116 | Привкус | ГОСТ 3351-74 п.2 |
| 16.6\* | 100.09/08.156 | Цветность | ГОСТ 31868-2012 |
| 16.7\* | Общее железо | ГОСТ 4011-72 п.2 |
| 16.8\* | 100.09/08.149 | Окисляемость перманганатная | СТБ ISO 8467-2009 |
| 16.9\* | Жесткость общая | ГОСТ 31954-2012 |
| 16.10\* | 100.09/01.086 | ОМЧ при 370С, Escherichia coli | ГОСТ 18963-73; ГОСТ 31955.1-2013 (ISO 9308-1:2000) |
| 16.11\* | Энтерококки (фекальные стрептококки) | ГОСТ ISO 7899-2-2018 |
| 16.12\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 18963-73 |
| 16.13\* | Pseudomonas aeruginosa | ГОСТ ISO 16266-2018 |
| 17.1\*\*\* | Мясо птицы, продукция из мяса птицы, полуфабрикаты,субпродукты, изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса, колбасные изделия, в т.ч. для детского питания | 01.47/42.000, 10.12/42.000, 10.13/42.000 | Отбор проб | ТР ЕАЭС 051/2021 ст. XIII | ГОСТ 31904-2012; ГОСТ 4288-76; ГОСТ 9792-73; СТБ ГОСТ Р 51447-2001 (ИСО 3100-1-91) |
| 17.2\* | 01.47/11.116, 10.12/11.116, 10.13/11.116 | Органолептические показатели идентификации (внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет) | ТР ЕАЭС 051/2021 п. 8 | ГОСТ 9959-2015 |
| 17.3\* | 01.47/08.052, 10.12/08.052, 10.13/08.052 | Массовая доля сухих веществ / влаги | ТР ЕАЭС 051/2021 ст. XIII п. 122, 123 | ГОСТ 9793-2016 |
| 17.4\* | 01.47/08.149, 10.12/08.149, 10.13/08.149 | Массовая доля хлоридов / поваренная соль | ТР ЕАЭС 051/2021 приложение 7 | ГОСТ 9957-2015 п. 7 |
| 17.5\* | 01.47/08.082, 10.12/08.082, 10.13/08.082 | Массовая доля нитрита натрия | ТР ЕАЭС 051/2021 ст. XIII п. 122, 123 | ГОСТ 29299-92 (ИСО 2918-75); ГОСТ 8558.1-2015 п. 8 |
| 17.6\* | 01.47/08.149, 10.12/08.149, 10.13/08.149 | Массовая доля крахмала | ТР ЕАЭС 051/2021 приложение 7 | ГОСТ 10574-2016 |
| 17.7\* | 01.47/08.082, 10.12/08.082, 10.13/08.082 | Массовая доля белка | ГОСТ 25011-2017 |
| 17.8\* | 01.47/08.164, 10.12/08.164, 10.13/08.164 | Массовая доля жира | ГОСТ 23042-2015 |
| 17.9\* | 01.47/08.082, 10.12/08.082, 10.13/08.082 | Содержание общего фосфора | ТР ЕАЭС 051/2021 ст. XIII п. 122, 123 | ГОСТ 9794-2015 |
| 17.10\* | 01.47/01.086, 10.12/01.086, 10.13/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ЕАЭС 051/2021 приложение 1,2 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 17.11\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ТР ЕАЭС 051/2021 приложение 1, 2 | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006); ГОСТ 7702.2.2-93 |
| 17.12\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 17.13\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 17.14\* | Дрожжи и плесени (в сумме) | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 17.15\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 17.16\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 17.17\* | Патогенные микрооганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002); ГОСТ 7702.2.3-93 |
| 17.18\* | Консервы из мяса птицы и мясорастительные консервы. | 10.12/11.116 | Внешний вид, состояние внутренней поверхности банок | ТР ЕАЭС 051/2021 ст. XI | ГОСТ 8756.18-2017 |
| 17.19\* | 10.12/08.149 | Массовая доля хлоридов / поваренная соль | ТР ЕАЭС 051/2021 приложение 7 | ГОСТ 26186-84 |
| 17.20\*\*\* | Продукты убоя птицы и продукция из мяса птицы, в т.ч. для детского питания. | 10.13/42.000 | Отбор проб | ТР ЕАЭС 051/2021 | ГОСТ 26671-2014; ГОСТ 8756.0-70 |
| 17.21\* | 10.13/04.125 | Удельная активность радионуклида цезий-137 | ТР ЕАЭС 051/2021 приложение 5 | ГОСТ 32161-2013; МВИ.МН 1823-2007; МВИ.МН 4779-2013 |
| 17.22\* | Радионуклиды: стронций - 90 |
| 17.23\* | 10.13/01.086 | Listeria monocytogenes | ТР ЕАЭС 051/2021 приложение 1, 2 | ГОСТ 32031-2012 |
| 17.24\* | Патогенные микроорганизмы,   в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 17.27\* | 10.13/08.082 | Ртуть | ТР ЕАЭС 051/2021 приложение 4, 5 | ГОСТ 26927-86; ГОСТ 26929-94 |
| 17.28\* | Мышьяк | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26930-86 |
| 17.29\* | 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ЕАЭС 051/2021 приложение 1, 2 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 17.30\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 17.31\* | Дрожжи и плесени (в сумме) | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 17.32\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 17.33\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |

**Примечание:**

\* – деятельность осуществляется непосредственно в ООС;  
\*\* – деятельность осуществляется непосредственно в ООС и за пределами ООС;  
\*\*\* – деятельность осуществляется за пределами ООС.

Руководитель органа

по аккредитации

Республики Беларусь –

директор государственного

предприятия «БГЦА» Е.В. Бережных