|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Приложение №2 |  |
| к аттестату аккредитации |  |
| № BY/112 1.1363 |  |
| от 04.12.2000 |  |
| на бланке № \_\_\_\_ |  |
| на 3 листах |  |
| редакция 01 |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ОБЛАСТИ АККРЕДИТАЦИИ** от 26 декабря 2024 года  лабораторного отдела  Государственного учреждения  «Ивьевский 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. Карла Маркса, д. 32, г.Ивье, Гродненская область** | | | | | |
| Микробиологическая лаборатория | | | | | |
| ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» | | | | | |
| 1.1\*\* | Молоко и продукты переработки молока | 01.41/42.000  10.51/42.000  10.52/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 033/2013  «О безопасности молока и молочной продукции»  Раздел V, VII, XIII  Приложение 1  таблица 1-6  Приложение 2  Приложение 4  Приложение 5  Приложение 8 | ГОСТ 26809.1-2014;  ГОСТ 26809.2-2014; ГОСТ 9225-84 п.1 |
| 1.2\* | 01.41/01.086  10.51/01.086  10.52/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 9225-84 п.4.5  ГОСТ 10444.15-94 |
| 1.3\* | 10.51/01.086  10.52/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 1.4\* | 10.51/01.086  10.52/01.086 | Staphylococcus aureus | ГОСТ 30347-2016 |
| 1.5\* | 10.51/01.086 | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 1.6\* | 10.51/01.086 | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 1.7\* | 01.41/01.086  10.51/01.086  10.52/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ТР ТС 021/2011  «О безопасности пищевой продукции»  Статья 7, 20  Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 |
| 1.8\* | 10.51/01.086  10.52/01.086 | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012  ГОСТ 32031-2022 |
| ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» | | | | | |
| 2.1\*\* | Продукты убоя и мясная продукция | 10.13/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 034/2013  «О безопасности мяса и мясной продукции»  Раздел V, XII  Приложение 1 | ГОСТ 21237-75 п.1  ГОСТ 31904-2012 |
| 2.2\* | 10.13/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 2.3\* | 10.13/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 2.4\* | 10.13/01.086 | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 2.5\* | 10.13/01.086 | Сульфитредуцирую-щие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 2.6\* | 10.13/01.086 | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 2.7\* | 10.13/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ТР ТС 021/2011  «О безопасности пищевой продукции»  Статья 7, 20  Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 |
| 2.8\* | 10.13/01.086 | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012  ГОСТ 32031-2022 |
| ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» | | | | | |
| 3.1\*\* | Сахар и кондитерс-кие изделия | 10.71/42.000  10.72/42.000  10.82/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011  «О безопасности пищевой продукции»  Статья 7, 20  Приложение 1 | ГОСТ 31904-2012 |
| 3.2\* | 10.71/01.086  10.72/01.086  10.82/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 3.3\* | 10.71/01.086  10.72/01.086  10.82/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011  «О безопасности пищевой продукции»  Статья 7, 20  Приложение 2 таблица 1 р.1.4 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 3.4\* | 10.71/01.086  10.72/01.086  10.82/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 3.5\* | 10.71/01.086 | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 3.6\* | 10.71/01.086  10.72/01.086  10.82/01.086 | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 3.7\* | 10.71/01.086  10.72/01.086 | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 4.1\*\* | Плодоовощнаяпродукция | 01.13/42.000  10.83/42.000  10.84/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011  «О безопасности пищевой продукции»  Статья 7, 20  Приложение 1 | ГОСТ 31904-2012 |
| 4.2\* | 01.13/01.086  10.84/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 4.4\* | 01.13/01.086  10.83/01.086  10.84/01.086 | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012  ГОСТ 32031-2022 |
| 4.5\* | 01.13/01.086  10.84/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011  «О безопасности пищевой продукции»  Статья 7, 20  Приложение 2 таблица 1 р.1.5 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 4.6\* | 01.13/01.086  10.84/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 4.7\* | 01.13/01.086  10.84/01.086  10.83/01.086 | Сульфитредуцирую-щие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 4.8\* | 01.13/01.086  10.84/01.086  10.83/01.086 | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 4.9\* | 01.13/01.086  10.84/01.086  10.83/01.086 | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 4.10\* | 01.13/01.086  10.84/01.086  10.83/01.086 | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94 |

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 –

Заместитель директора по аккредитации

государственного предприятия «БГЦА» О.В.Шабанова