|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 |
| к аттестату аккредитации  |
| № BY/112 1.1334 |
| от 19.01.2000  |
| на бланке № \_\_\_\_на 17 листах |
| редакция 01 |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от24 декабря 2024 года |

|  |
| --- |
| лабораторного отдела  Государственного учреждения "Хойникский 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. Советская, 50, 247622, г. Хойники, Хойникский район, Гомельская область(Лабораторный отдел)** |
| 1.1\*\*\* | Продукты убоя и мясная продукция, в том числе для детского питанияПродукты убоя и мясная продукция, в том числе для детского питания | 10.11/42.000, 10.86/42.000, 01.49/42.000, 10.13/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20;ТР ТС 034/2013 Раздел III, V, VIII, XI, XII | ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 4288-76 п.2.1;ГОСТ 9792-73 п.п.1.2,1.3;СТБ 1050-2008;СТБ 1053-2015;СТБ ГОСТ Р 51447-2001 (ИСО 3100-1-91) |
| 1.2\* | 10.11/04.125, 10.86/04.125, 01.49/04.125, 10.13/04.125 | удельная активность цезия-137 | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 4 | МВИ.МН 1823-2007 |
| 1.3\* | 10.11/01.086, 10.86/01.086, 01.49/01.086, 10.13/01.08610.11/01.086, 10.86/01.086, 01.49/01.086, 10.13/01.086 | бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 приложение 2 таблица 1, раздел 1.1;ТР ТС 034/2013 Раздел 3, 5, 12 приложение 1ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 приложение 2 таблица 1, раздел 1.1;ТР ТС 034/2013 Раздел 3, 5, 12 приложение 1 | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 1.4\* | количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 1.5\* | S. aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 1.6\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 1.7\* | бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 1.8\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 1.9\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 1.10\* | бактерии рода Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 1.11\* | дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 1.12\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 1.13\* | Listeria monocytogenes | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 | ГОСТ 32031-2012 |
| 1.14\* | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 1.15\* | Стерилизован-ные консервы, включая консервы для детского питания | 10.11/01.086, 10.86/01.086 | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.subtilis | ТР ТС 034/2013 Раздел 3, 5, 12 Приложение 2 таблица 1,2 | ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 1.16\* | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микрооргнизмы группы B.cereus и (или) B.polymyxa |
| 1.17\* | мезофильные клостридии |
| 1.18\* | неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 30425-97 п.7.8, п.7.9 |
| 1.19\* | спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 1.20\* | Пастеризован-ные консервыПастеризован-ные консервы | 10.11/01.086, 10.86/01.08610.11/01.086, 10.86/01.086 | количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 034/2013 Раздел 3, 5, 12 Приложение 2 таблица 3ТР ТС 034/2013 Раздел 3, 5, 12 Приложение 2 таблица 3 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 1.21\* | бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 1.22\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 1.23\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 1.24\* | S.aureus и др. коагулазоположительные стафилококки | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 2.1\*\*\* | Молоко и молочная продукцияМолоко и молочная продукция | 01.41/42.000, 10.51/42.000, 10.52/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 033/2013 Раздел II, V, VII, X | ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 26809.2-2014;ГОСТ 32164-2013;СТБ 1051-2012;СТБ 1053-2015 |
| 2.2\* | 01.41/04.125, 10.51/04.125 | объемная активность цезий-137 | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 приложение 4;ТР ТС 033/2013 Раздел 7, 8, 16, 17 приложения 9, 10 | ГОСТ 32161-2013;МВИ.МН 1823-2007 |
| 2.3\* | 01.41/01.086, 10.51/01.086, 10.52/01.08601.41/01.086, 10.51/01.086, 10.52/01.086 | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1;ТР ТС 033/2013 Раздел 7, 8, 16, 17 приложение 2, 5, 8, 11 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 2.4\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 2.5\* | количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 033/2013 Раздел 7, 8, 16, 17 приложение 2, 5, 8, 11 | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 30705-2000;ГОСТ 32901-2014 п.8.4 |
| 2.6\* | бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 32901-2014 п.8.5 |
| 2.7\* | промышленная стерильность | ГОСТ 30425-97;ГОСТ 32901-2014 п.8.8 |
| 2.8\* | ишерихии E.coli | ТР ТС 033/2013 Раздел 7, 8, 16, 17 приложение 2 | ГОСТ 30726-2001 |
| 2.9\* | дрожжи, плесени | ГОСТ 30706-2000 |
| 2.10\* | бактерии B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 2.11\* | ацидофильные микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998) |
| 2.12\* | бактерии семейства Enterobacteriaceae | ГОСТ 29184-91 |
| 2.13\* | стафилококки S.aureus | ТР ТС 033/2013 Раздел 7, 8, 16, 17 приложение 2,8,11 | ГОСТ 30347-2016  |
| 2.14\* | дрожжи, плесени | ТР ТС 033/2013 Раздел 7, 8, 16, 17 приложение 8, 11 | ГОСТ 30706-2000;ГОСТ 33566-2015 |
| 2.15\* | дрожжи |
| 2.16\* | молочнокислые микроорганизмы | ТР ТС 033/2013 Раздел 7, 8, 16, 17 приложение 1, таблица 1, приложения 8, 11 | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998) |
| 2.17\* | 10.51/18.115 | микрофлора, характерная для творожной закваски, микроскопический препарат | ГОСТ 32901-2014 п.8.7 |
| 2.18\* | 01.41/01.086, 10.51/01.086, 10.52/01.086 | бифидобактерии и др. пробиотические микроорганизмы | ГОСТ 33491-2015 п.7.17 |
| 2.19\* | дрожжи, плесени в сумме | ТР ТС 033/2013 Раздел 7, 8, 16, 17 приложение 8, 11 | ГОСТ 33566-2015 |
| 3.1\*\*\* | Птица, яйца и продукты их переработкиПтица, яйца и продукты их переработки | 10.12/42.000, 10.13/42.000, 01.47/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 5, 6, 7, 13, 20 | ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 32164-2013;ГОСТ 7702.2.0-2016 |
| 3.2\* | 10.12/04.125, 10.13/04.125 | удельная активность цезия-137 | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 приложение 4 | ГОСТ 32161-2013;МВИ.МН 1823-2007 |
| 3.3\* | 10.12/01.086, 10.13/01.086, 01.47/01.08610.12/01.086, 10.13/01.086, 01.47/01.086 | бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 приложение 2 таблица 1, раздел 1.1 | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006);ГОСТ 32149-2013 п.8;ГОСТ 7702.2.2-93 п. 2.1 |
| 3.4\* | количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 32149-2013 п.7 |
| 3.5\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 3.6\* | бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90;ГОСТ 32149-2013 п.10;ГОСТ 7702.2.7-2013 |
| 3.7\* | сульфитредуцирую-щие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003);ГОСТ 7702.2.6-2015 |
| 3.8\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 3.9\* | бактерии рода Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 3.10\* | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 приложение 1 | ГОСТ 31468-2012;ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002);ГОСТ 32149-2013;ГОСТ 7702.2.3-93 |
| 3.11\* | Listeria monocytogenes | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 приложение 1 | ГОСТ 32031-2012 |
| 3.12\* | S. aureus | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 приложение 2 таблица 1, раздел 1.1 | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003);ГОСТ 32149-2013 п.11;ГОСТ 7702.2.4-93 |
| 4.1\*\*\* | Мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия | 10.61/42.000, 10.71/42.000, 10.72/42.000, 10.73/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 5, 6, 7, 20 | ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 32164-2013 |
| 4.2\* | 10.61/04.125, 10.71/04.125, 10.72/04.125, 10.73/04.125 | удельная активность цезия-137 | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 4 | ГОСТ 32161-2013;МВИ.МН 1823-2007 |
| 4.3\* | 10.61/01.086, 10.71/01.086, 10.72/01.086, 10.73/01.086 | бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 2 таблица 1, раздел 1.3 | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 4.4\* | количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 4.5\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 4.6\* | бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 4.7\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 4.8\* | дрожжи |
| 4.9\* | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 4.10\* | S. aureus | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 2 таблица 1, раздел 1.3 | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 5.1\*\*\* | Плодоовощная продукция | 01.13/42.000, 01.21/42.000, 01.25/42.000, 10.31/42.000, 10.32/42.000, 10.39/42.000, 10.83/42.000, 10.84/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 5, 6, 7, 13, 20 | ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 32164-2013 |
| 5.2\* | 01.25/04.125, 10.31/04.125, 10.32/04.125, 10.39/04.125 | удельная активность цезия-137 | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 4 | ГОСТ 32161-2013;МВИ.МН 1823-2007 |
| 5.3\* | 01.25/01.086, 10.31/01.086, 10.32/01.086, 10.39/01.086, 10.83/01.086, 10.84/01.086 | бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 2 таблица 1, раздел 1.5 | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 5.4\* | количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 5.5\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 5.6\* | дрожжи |
| 5.7\* | сульфитредуцирую-щие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 5.8\* | мезофильные сульфитредуцирующие клостридии |
| 5.9\* | неспорообразующие микроорганизмы B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 5.10\* | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 5.11\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 5.12\* | S. aureus | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 2 таблица 1, раздел 1.5 | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 5.13\* | 01.13/08.169 | нитраты | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 3, раздел 6 | МУ 5048-89 п.2 |
| 6.1\*\*\* | Жировые продукты | 10.41/42.000, 10.42/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20;ТР ТС 024/2011 Статья 1, 5, 6 | ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 32164-2013 |
| 6.2\* | 10.41/04.125, 10.42/04.125 | удельная активность цезия-137 | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 4 | ГОСТ 32161-2013;МВИ.МН 1823-2007 |
| 6.3\* | 10.41/01.086, 10.42/01.08610.41/01.086, 10.42/01.086 | количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 2, таблица 1, раздел 1.6;ТР ТС 024/2011 статья 1, 6 приложение 2 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 6.4\* | бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 6.5\* | стафилококки S.aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 6.6\* | дрожжи | ТР ТС 024/2011 статья 1, 6 приложение 2 | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 6.7\* | плесени |
| 6.8\* | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 6.9\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 7.1\* | Консервирован-ные пищевые продуктыКонсервирован-ные пищевые продукты | 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.20/01.086, 10.31/01.086, 10.39/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.08610.11/01.086, 10.12/01.086, 10.20/01.086, 10.31/01.086, 10.39/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | спорообразующие мезофильные аэроб-ные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп B.cereus и B.polymyxa | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 приложение 2 таблица 2ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 приложение 2 таблица 2 | ГОСТ 30425-97ГОСТ 30425-97 |
| 7.2\* | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.subtilis |
| 7.3\* | мезофильные клостридии C. botulinum и (или) C. perfringens |
| 7.4\* | мезофильные клостридии (кроме C. botulinum и (или) C. perfringens) |
| 7.5\* | неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи |
| 7.6\* | мезофильные клостридии |
| 7.7\* | газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.polymyxa |
| 7.8\* | негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы |
| 7.9\* | неспорообразующие микроорганизмы, и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи |
| 7.10\* | спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы |
| 7.11\* | количество мезофильных аэробных и  факультативно-анаэробных  микроорганизмов (КМАФАнМ) | ГОСТ 10444.15-94 |
| 7.12\* | бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 7.13\* | S.aureus и др. коагулазоположительные стафилококки | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 7.14\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 7.15\* | сульфитредуцирую-щие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 8.1\*\*\* | Сахар и кондитерские изделия | 10.71/42.000, 10.72/42.000, 10.81/42.000, 10.82/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 5, 6, 7, 20 | ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 32751-2014 |
| 8.2\* | 10.71/01.086, 10.72/01.086, 10.81/01.086, 10.82/01.086 | бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 2 таблица 1, раздел 1.4 | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 8.3\* | количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 26968-86 п.4.1 |
| 8.4\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 8.5\* | дрожжи |
| 8.6\* | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 8.7\* | S. aureus | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 2 таблица 1, раздел 1.4 | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 9.1\*\*\* | Напитки | 11.05/42.000, 11.07/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 5, 6, 7, 9, 13, 20 | ГОСТ 31904-2012 |
| 9.2\* | 11.05/01.086, 11.07/01.086 | количество мезофильных аэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 2 таблица 1,  раздел 1.7 | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 30712-2001 п.6.2 |
| 9.3\* | количество мезофильных аэроб-ных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 30712-2001 п.6.1 |
| 9.4\* | бактерии группы кишечных палочек (колиформы)  фекальные | ГОСТ 30712-2001 п.6.3;ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 9.5\* | бактерии группы кишечных палочек (БГКП) |
| 9.6\* | дрожжи и плесени | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30712-2001 п.6.4 |
| 9.7\* | плесени |
| 9.8\* | дрожжи |
| 9.9\* | патогенные микроорганизмы,в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 10.1\*\*\* | Другие продукты | 10.51/42.000, 10.85/42.000, 10.89/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 5, 6, 7, 9, 13, 20  | ГОСТ 31904-2012 |
| 10.2\* | 10.51/01.086, 10.85/01.086, 10.89/01.086 | количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 2 таблица 1, раздел 1.8 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 10.3\* | бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 10.4\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 10.5\* | бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 10.6\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 10.7\* | дрожжи |
| 10.8\* | сульфитредуцирую-щие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 10.9\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 10.10\* | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 10.11\* | S. aureus | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 2 таблица 1, раздел 1.8 | ГОСТ 30347-2016;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 10.12\* | Listeria monocytogenes | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 1 | ГОСТ 32031-2012 |
| 11.1\*\*\* | Биологически  активные  добавки  к пище | 10.89/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 5, 6, 7, 20 | ГОСТ 31904-2012 |
| 11.2\* | 10.89/01.086 | количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 2 таблица 1, раздел 1.9 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 11.3\* | бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 11.4\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 11.5\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 11.6\* | дрожжи |
| 11.7\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 11.8\* | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 11.9\* | S. aureus | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 2 таблица 1, раздел 1.9 | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 12.1\*\*\* | Специализиро-ванная пищевая продукция для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста | 01.49/42.000, 10.11/42.000, 10.12/42.000, 10.13/42.000, 10.20/42.000, 10.51/42.000, 10.61/42.000, 10.71/42.000, 10.72/42.000, 10.73/42.000, 10.82/42.000, 10.89/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 5, 6, 7, 8, 20 | ГОСТ 31904-2012 |
| 12.2\* | 01.49/01.086, 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.13/01.086, 10.20/01.086, 10.51/01.086, 10.61/01.086, 10.71/01.086, 10.72/01.086, 10.73/01.086, 10.82/01.086, 10.89/01.08601.49/01.086, 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.13/01.086, 10.20/01.086, 10.51/01.086, 10.61/01.086, 10.71/01.086, 10.72/01.086, 10.73/01.086, 10.82/01.086, 10.89/01.086 | количество мезофильных аэроб-ных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 2 таблица 1, раздел 1.12 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 12.3\* | бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 12.4\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 12.5\* | S. aureus | ГОСТ 30347-2016;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 12.6\* | бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 12.7\* | сульфитредуцирую-щие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 12.8\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 12.9\* | дрожжи |
| 12.10\* | дрожжи и плесени в сумме |
| 12.11\* | бактерии рода Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 12.12\* | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 12.13\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 13.1\*\*\* | Основные виды продовольствен-ного (пищевого) сырья и компонентов, используемые при (производстве) изготовлении специализированной пищевой продукции для детского питания | 01.47/42.000, 01.49/42.000, 03.00/42.000, 10.11/42.000, 10.12/42.000, 10.13/42.000, 10.20/42.000, 10.41/42.000, 10.51/42.000, 10.61/42.000, 10.81/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 5, 7, 20 | ГОСТ 31904-2012 |
| 13.2\* | 01.47/01.086, 01.49/01.086, 03.00/01.086, 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.13/01.086, 10.20/01.086, 10.41/01.086, 10.51/01.086, 10.61/01.086, 10.81/01.086 | количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 2 таблица 1, раздел 1.14 | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 26972-86 п.4.1;ГОСТ 30705-2000;ГОСТ 32901-2014 п.8.4 |
| 13.3\* | бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 26972-86 п.4.2;ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006);ГОСТ 32901-2014 п.8.5 |
| 13.4\* | S. aureus | ГОСТ 30347-2016;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 13.5\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30706-2000;ГОСТ 33566-2015 |
| 13.6\* | дрожжи |
| 13.7\* | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 13.8\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 14.1\*\*\* | Соковая продукция из фруктов и овощейСоковая продукция из фруктов и овощей | 10.32/42.000, 10.39/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 023/2011 Статья 1, 3, 5 | ГОСТ 31904-2012 |
| 14.2\* | 10.32/01.086, 10.39/01.08610.32/01.086, 10.39/01.086 | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп B.cereus и B.polymyxa | ТР ТС 023/2011 статья 1, 3, 5 приложение 1 таблицы 1, 3, 4ТР ТС 023/2011 статья 1, 3, 5 приложение 1 таблицы 1, 3, 4 | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 30425-97 п.7.7ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 14.3\* | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.subtilis |
| 14.4\* | мезофильные клостридии C. botulinum и C. perfringens | ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 14.5\* | неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30425-97 п.7.8 |
| 14.6\* | молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998);ГОСТ 30425-97 п.7.9 |
| 14.7\* | количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 14.8\* | бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 14.9\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 14.10\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 14.11\* | дрожжи |
| 14.12\* | мезофильные клостридии | ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 14.13\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 15.1\*\*\* | Пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средстваПищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства | 10.89/42.000, 20.53/42.000, 20.59/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 029/2012 Статья 5, 7, 12 | ГОСТ 31904-2012 |
| 15.2\* | 10.89/01.086, 20.53/01.086, 20.59/01.08610.89/01.086, 20.53/01.086, 20.59/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 029/2012 статья 5, 7, 12 приложения 1, 28ТР ТС 029/2012 статья 5, 7, 12 приложения 1, 28 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 15.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 15.4\* | кишечная палочка | ГОСТ 30726-2001 |
| 15.5\* | сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 15.6\* | дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 15.7\* | сульфитредуцирую-щие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 15.8\* | патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 16.1\*\*\* | Парфюмерно-косметическая продукция:косметика детская, косметика вокруг глаз, для губ, интимная косметика, средства гигиены полости рта, остальная косметика | 20.42/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 009/2011 Статья 5, 7 | ГОСТ 29188.0-2014 п.4.1 |
| 16.2\* | 20.42/01.086 | общее количество мезофильных аэробных микроорганизмов | ТР ТС 009/2011 статья 5, пункт 4, статья 9 приложение 7 | ГОСТ ISO 21149-2020 |
| 16.3\* | Candida albicans | ГОСТ ISO 18416-2018 |
| 16.4\* | Escherichia coli | ГОСТ ISO 21150-2018 |
| 16.5\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ ISO 22718-2018 |
| 16.6\* | Pseudomonas aeruginosa | ГОСТ ISO 22717-2018 |
| 17.1\* | Игрушки | 32.40/01.086 | общее количество микроорганизмов (мезофилов, аэробов и факультативных анаэробов) | ТР ТС 008/2011 статья 4, 5, 8 приложение 2 таблица 2 | Инструкция № 091-0610, п.17 |
| 17.2\* | бактерии семейства энтеробактерии | Инструкция № 091-0610, п.19 |
| 17.3\* | патогенные стафилококки | Инструкция № 091-0610, п.21 |
| 17.4\* | псевдомонас аэругиноза | Инструкция № 091-0610, п.20 |
| 17.5\* | дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы | Инструкция № 091-0610, п.18 |
| 18.1\*\*\* | Рыба и рыбная продукция, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из нихРыба и рыбная продукция, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них | 03.00/42.000, 10.20/42.000 | отбор образцов | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, VI, X, XI, XIII;ТР ТС 021/2011 Статья 5, 6, 7, 13, 20 | ГОСТ 31339-2006;ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 8756.0-70 п.2, п.3 |
| 18.2\* | 03.00/01.086, 10.20/01.08603.00/01.086, 10.20/01.086 | бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ТР ЕАЭС 040/2016 раздел XI, приложение 1, таблица 1-5;ТР ТС 021/2011 Приложение 2 таблица1 раздел 1.2 | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 18.3\* | количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 2 таблица 1, раздел 1.2ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 2 таблица 1, раздел 1.2 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 18.4\* | S. aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 18.5\* | бактерии рода Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 18.6\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 18.7\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 18.8\* | дрожжи |
| 18.9\* | плесени и дрожжи |
| 18.10\* | бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 18.11\* | патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 18.12\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 19.1\*\*\* | Продукты убоя сельскохозяйственной птицы и продукция их переработки, в т.ч. для детского питанияПродукты убоя сельскохозяйственной птицы и продукция их переработки, в т.ч. для детского питанияПродукты убоя сельскохозяйственной птицы и продукция их переработки, в т.ч. для детского питания | 10.12/42.000, 10.13/42.000, 10.86/42.000, 10.89/42.000 | отбор образцов | ТР ЕАЭС 051/2021 | ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 32164-2013;ГОСТ 7702.2.0-2016;ГОСТ 8756.0-70;ГОСТ 9792-73;СТБ 1050-2008;СТБ 1053-2015;СТБ ГОСТ Р 51447-2001 (ИСО 3100-1-91) |
| 19.2\* | 10.12/01.086, 10.13/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.08610.12/01.086, 10.13/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.08610.12/01.086, 10.13/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V п.18 приложение 1, приложение 2 | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 7702.2.1-2017 |
| 19.3\* | количество мезофильных аэробных и  факультативно-анаэробных  микроорганизмов (КМАФАнМ) | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V п.18 приложение 3 таблица 3 |
| 19.4\* | бактерии группы кишечной палочки (колиформы) | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V п.18 приложение 1, приложение 2 | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006);ГОСТ 7702.2.2-93 |
| 19.5\* | бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V п.18 приложение 3 таблица 3ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V п.18 приложение 1 приложение 2 приложение 3 таблица 3 |
| 19.6\* | сульфитредуцирую-щие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003);ГОСТ 7702.2.6-2015 |
| 19.7\* | S. aureus | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V п.18 приложение 1, приложение 2 | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003);ГОСТ 7702.2.4-93 |
| 19.8\* | S.aureus и другие коагулазоположительные стафилококки | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V п.18 приложение 3 таблица 3 | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 19.9\* | бактерии рода Enterococcus | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V п.18 приложение 1 | ГОСТ 28566-90 |
| 19.10\* | E.coli | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V п.18 приложение 1, приложение 2 | ГОСТ 30726-2001 |
| 19.11\* | бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90;ГОСТ 7702.2.7-2013 |
| 19.12\* | патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V п.18 приложение 1, приложение 2, приложение 3 таблица 3 | ГОСТ 31468-2012;ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002);ГОСТ 7702.2.3-93 |
| 19.13\* | Listeria monocytogenes | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V п.18 приложение 1, приложение 2 | ГОСТ 32031-2012 |
| 19.14\* | B.cereus | ТР ЕАЭС 041/2017 Раздел V п.18 приложение 2, приложение 3 таблица 3 | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 19.15\* | дрожжи | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V п.18 приложение 1, приложение 2 | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 19.16\* | плесени |
| 19.17\* | плесени и дрожжи | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V п.18 приложение 1 |
| 19.18\* | спорообразующие мезофильные аэроб-ные и факультативно-анаэробные микроор-гнизмы группы B.cereus и (или) B.polymyxa | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V п.18 приложение 3 таблицы 1, 2ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V п.18 приложение 3 таблицы 1, 2 | ГОСТ 30425-97, п.7.7ГОСТ 30425-97, п.7.7 |
| 19.19\* | спорообразующие мезофильные аэроб-ные и факультативно-анаэробные микроор-ганизмы группы B.subtilis |
| 19.20\* | мезофильные клостридии C. botulinum и (или) C. perfringens | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V п.18 приложение 3 таблица 1 |
| 19.21\* | мезофильные клостридии (кроме C. botulinum и (или) C. perfringens) |
| 19.22\* | спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V п.18 приложение 3 таблицы 1, 2 |
| 19.23\* | мезофильные клостридии | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V п.18 приложение 3 таблица 2 |
| 19.24\* | неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V п.18 приложение 3 таблицы 1, 2 | ГОСТ 30425-97, п.7.8, п.7.9 |
| 19.25\* | 10.12/04.125, 10.13/04.125, 10.86/04.125, 10.89/04.125 | цезий-137 | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V п.18 приложение 5 | ГОСТ 32161-2013;МВИ.МН 1823-2007 |

**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 –

заместитель директора по аккредитации

государственного предприятия «БГЦА» О.В. Шабанова