|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 |
| к аттестату аккредитации |
| № BY/112 1.0086 |
| от 02.10.1995 |
| на бланке № \_\_\_\_  на 28 листах |
| редакция 01 |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от7 марта 2025 года |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| лабораторной службы  Государственного учреждения  "Слуцкий зональный 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. Копыльская, 25, 223609, г. Слуцк , Слуцкий район, Минская область (Микробиологическая лаборатория лабораторного отдела);  ул. Копыльская, 25, 223609, г. Слуцк, Слуцкий район, Минская область (Лаборатория санитарно-химических и токсикологических методов исследования (пищевые продукты) лабораторного отдела);  ул. Копыльская, 25, 223609, г. Слуцк, Слуцкий район, Минская область (Лаборатория санитарно-химических и токсилогических методов исследования (остаточное количество пестицидов) лабораторного отдела);  ул. Копыльская, 26, 223609, г. Слуцк, Слуцкий район, Минская область (Радиционная группа)** | | | | | |
| 1.1\* | Зерно (семена) мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия | 10.61/42.000, 10.71/42.000, 10.73/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 статья 7,20 приложение 1 и 2 | ГОСТ 31904-2012 |
| 1.2\* | 10.61/01.086, 10.71/01.086, 10.73/01.086, 10.72/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 1.3\* | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 1.4\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 1.5\* | Дрожжи |

| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1.6\* | Зерно (семена) мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия | 10.61/01.086, 10.71/01.086, 10.73/01.086, 10.72/01.086 | S.aureus | ТР ТС 021/2011 статья 7,20 приложение 1 и 2 | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 1.7\* | Патогенные микроорганизмы,   в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 1.8\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 1.9\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 1.10\* | 10.61/08.156, 10.71/08.156, 10.73/08.156, 10.72/08.156, 10.89/08.156 | Токсичные элементы:  Подготовка проб,   минерализация | ТР ТС 021/2011 статья 7,20 приложение 3 и 4 | ГОСТ 26929-94 р.3 |
| 1.11\* | 10.61/08.169, 10.71/08.169, 10.73/08.169, 10.72/08.169, 10.89/08.169 | Свинец | ТР ТС 015/2011; ТР ТС 021/2011 статья 7,20 приложение 3 и 4 | ГОСТ 33824-2016 |
| 1.12\* | Кадмий |
| 1.13\* | 10.61/08.156, 10.71/08.156, 10.73/08.156, 10.72/08.156, 10.89/08.156 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 1.14\* | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 1.15\* | 10.61/08.161, 10.71/08.161, 10.73/08.161, 10.89/08.161, 01.11/08.161 | Пестициды:  -ГХЦГ  (α, β, γ – изомеры)  - ДДТ и его метаболиты | СТ РК 2011-2010 |
| 1.16\* | 2,4 – Д кислота, ее соли, эфиры | ТР ТС 021/2011 статья 7,20 приложение 3 и 4 | МУ 1541-76 |
| 1.17\* | 10.61/11.116 | Зараженность  возбудителями   «картофельной болезни хлеба» | ГОСТ 27559-87 |
| 1.18.1\* | 10.61/04.125, 10.71/04.125, 10.73/04.125, 10.72/04.125, 10.89/04.125, 01.11/04.125 | Удельная активность цезия-137 | ТР ТС 015/2011; ТР ТС 021/2011 статья 7,20 приложение 3 и 4 | МВИ.МН 4779-2013 |

| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1.19\* | Зерно, поставляемое на пищевые и кормовые цели:  - злаковые (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) | 01.11/08.169, 01.12/08.169 | Свинец | ТР ТС 015/2011 статья 4,5 приложение 2,4,6; ТР ТС 021/2011 статья 7,20 приложение 3 и 4 | ГОСТ 33824-2016 |
| 1.20\* | 01.11/08.156, 01.12/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 1.21\* | 01.11/08.169, 01.12/08.169 | Кадмий | ГОСТ 33824-2016 |
| 1.22\* | 01.11/08.156, 01.12/08.156 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 1.23\* | 01.11/08.161, 01.12/08.161 | Пестициды:  -ГХЦГ  (α, β, γ – изомеры)  - ДДТ и его метаболиты | ТР ТС 021/2011 статья 7,20 приложение 3 и 4 | СТ РК 2011-2010 |
| 1.24\* | 2,4 – Д кислота, ее соли, эфиры | МУ 1541-76 |
| 1.25\* | 01.11/42.000, 01.12/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 015/2011 статья 4,5 приложение 2,4,6; ТР ТС 021/2011 статья 7,20 приложение 3 и 4 | СТБ 1053-2015; СТБ 1056-2016 |
| 1.26\* | 01.11/04.125, 01.12/04.125 | Удельная активность цезия-137 | МВИ.МН 4779-2013 |
| 2.1\* | Яйца и продукты их переработки | 01.47/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 статья 7,20 приложение 1 и 2 | ГОСТ 31904-2012; ГОСТ 32149-2013 |
| 2.2\* | 01.47/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 32149-2013 |
| 2.3\* | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006); ГОСТ 32149-2013 |
| 2.4\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003); ГОСТ 32149-2013 |
| 2.5\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90; ГОСТ 32149-2013 |
| 2.6\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003); ГОСТ 7702.2.6-2015 |
| 2.7\* | Патогенные микроорганизмы,   в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31468-2012; ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002); ГОСТ 32149-2013 п.9 |
| 2.8\* | 01.47/08.156 | Токсичные элементы:  Подготовка проб,   минерализация | ТР ТС 021/2011 статья 7.20 приложение 3,4 | ГОСТ 26929-94 р.3 |
| 2.9\* | Яйца и продукты их переработки | 01.47/08.169 | Свинец | ТР ТС 021/2011 статья 7.20 приложение 3,4 | ГОСТ 33824-2016 |
| 2.10\* | Кадмий |
| 2.11\* | 01.47/08.156 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 2.12\* | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 2.14\* | 01.47/04.125 | Удельная активность цезия-137 | МВИ.МН 4779-2013 |
| 3.1\* | Сахар и кондитерские изделия | 10.71/42.000, 10.72/42.000, 10.81/42.000, 10.82/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 статья 7,20 приложение 1 и 2 | ГОСТ 31904-2012 |
| 3.2\* | 10.71/01.086, 10.72/01.086, 10.81/01.086, 10.82/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 3.3\* | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 3.4\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 3.5\* | Патогенные микроорганизмы,   в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 3.6\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 3.7\* | Дрожжи |
| 3.8\* | 10.71/08.156, 10.72/08.156, 10.81/08.156, 10.82/08.156 | Токсичные элементы:  Подготовка проб,   минерализация | ТР ТС 021/2011 статья 7.20 приложение 3 | ГОСТ 26929-94 р.3 |
| 3.9\* | 10.71/08.169, 10.72/08.169, 10.81/08.169, 10.82/08.169 | Свинец | ГОСТ 33824-2016 |
| 3.10\* | Кадмий |
| 3.11\* | 10.71/08.156, 10.72/08.156, 10.81/08.156, 10.82/08.156 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 3.12\* | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 3.13\* | 10.71/08.161, 10.72/08.161, 10.81/08.161, 10.82/08.161 | Пестициды:  -ГХЦГ  (α, β, γ – изомеры)  - ДДТ и его метаболиты | СТ РК 2011-2010 |

| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 4.1\* | Масличное сырье и жировые продукты | 10.41/42.000, 10.42/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 статья 7,20 приложение 1 и 2 | ГОСТ 31904-2012 |
| 4.2\* | 10.41/01.086, 10.42/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 4.3\* | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 4.4\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 4.5\* | Патогенные микроорганизмы,   в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 4.6\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012; ГОСТ 32031-2022 |
| 4.7\* | 01.11/08.156, 01.26/08.156, 10.41/08.156, 10.42/08.156 | Токсичные элементы:  Подготовка проб,   минерализация | ТР ТС 021/2011 статья 7.20 приложение 3 р. 7 | ГОСТ 26929-94 р.3 |
| 4.8\* | 01.11/08.169, 01.26/08.169, 10.41/08.169, 10.42/08.169 | Свинец | ГОСТ 33824-2016 |
| 4.9\* | Кадмий |
| 4.10\* | 01.11/08.156, 01.26/08.156, 10.41/08.156, 10.42/08.156 | Медь | ГОСТ 26931-86 |
| 4.11\* | Железо | ГОСТ 26928-86 |
| 4.12\* | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 4.13\* | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 4.14\* | 01.11/08.161, 01.26/08.161, 10.41/08.161, 10.42/08.161 | Пестициды:  -ГХЦГ  (α, β, γ – изомеры)  - ДДТ и его метаболиты | СТ РК 2011-2010 |
| 4.15\* | 01.11/04.125, 01.26/04.125, 10.41/04.125, 10.42/04.125 | Удельная активность цезия-137 | МВИ 114-94; МВИ.МН 4779-2013 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 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, 10.84/42.000, 01.22/42.000, 01.23/42.000, 01.24/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 статья 7,20 приложение 1 и 2 | ГОСТ 31904-2012 |
| 5.2\* | 01.13/01.086, 01.25/01.086, 10.31/01.086, 10.32/01.086, 10.39/01.086, 10.84/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 5.3\* | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 5.4\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 5.5\* | Патогенные микроорганизмы,  в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 5.6\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 5.7\* | Дрожжи |
| 5.8\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 5.9\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 5.10\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012; ГОСТ 32031-2022 |
| 5.11\* | 01.13/07.096, 01.25/07.096, 10.31/07.096, 10.32/07.096, 10.39/07.096, 10.84/07.096 | Выявления жизнеспособных личинок и цист кишечных патогенных простейших | МУК 4.2.3016-12 |
| 5.12\* | 01.13/08.156, 01.25/08.156, 10.31/08.156, 10.32/08.156, 10.39/08.156, 10.84/08.156 | Токсичные элементы:  Подготовка проб,   минерализация | ТР ТС 021/2011 статья 7.20 приложение 3 | ГОСТ 26929-94 р.3 |
| 5.13\* | 01.13/08.169, 01.25/08.169, 10.31/08.169, 10.32/08.169, 10.39/08.169, 10.84/08.169 | Свинец | ГОСТ 33824-2016 |
| 5.14\* | Кадмий |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 5.15\* | Плодоовощная продукция | 01.13/08.156, 01.25/08.156, 10.31/08.156, 10.32/08.156, 10.39/08.156, 10.84/08.156 | Ртуть | ТР ТС 021/2011 статья 7.20 приложение 3 | ГОСТ 26927-86 |
| 5.16\* | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 5.17\* | Олово | ГОСТ 26935-86 |
| 5.18\* | 01.13/08.161, 01.25/08.161, 10.31/08.161, 10.32/08.161, 10.39/08.161, 10.84/08.161 | Пестициды:  -ГХЦГ  (α, β, γ – изомеры)  - ДДТ и его метаболиты | СТ РК 2011-2010 |
| 5.19\* | 01.13/08.169, 01.25/08.169, 10.31/08.169, 10.32/08.169, 10.39/08.169, 10.84/08.169 | Нитраты | ГОСТ 29270-95 п. 5; МУ 5048-89 |
| 5.20\* | 01.13/04.125, 01.25/04.125, 10.31/04.125, 10.32/04.125, 10.39/04.125, 10.84/04.125 | Удельная активность цезия-137 | МВИ.МН 4779-2013 |
| 6.1\* | Напитки | 11.04/42.000, 11.05/42.000, 11.07/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 статья 7,20 приложение 1 и 2 | ГОСТ 30712-2001 п.3; ГОСТ 31904-2012 |
| 6.2\* | 11.04/01.086, 11.05/01.086, 11.07/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 30712-2001 п.6.1 п. 6.2 |
| 6.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) фекальные  Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) | ГОСТ 30712-2001 п. 6.3 ; ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 6.4\* | Патогенные микроорганизмы,   в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 6.5\* | Дрожжи и плесени (в сумме) Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004); ГОСТ 30712-2001 п. 6.4 |
| 6.6\* | Дрожжи |
| 6.7\* | Ps.aeruginosa | ГОСТ ISO 16266-2018 |

| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 6.8\* | Напитки | 11.04/08.156, 11.05/08.156, 11.07/08.156 | Токсичные элементы:  Подготовка проб,   минерализация | ТР ТС 021/2011 статья 7.20 приложение 3 р. 8 | ГОСТ 26929-94 р.3 |
| 6.9\* | 11.04/08.169, 11.05/08.169, 11.07/08.169 | Свинец | ГОСТ 33824-2016 |
| 6.10\* | Кадмий |
| 6.11\* | 11.04/08.156, 11.05/08.156, 11.07/08.156 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 6.12\* | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 7.1\* | Другие пищевые продукты | 10.62/42.000, 10.85/42.000, 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 статья 7,20 приложение 1 и 2 р. 1.8 | ГОСТ 31904-2012 |
| 7.2\* | 10.62/01.086, 10.85/01.086, 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 4288-76 п. 2.11.4 |
| 7.3\* | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006); ГОСТ 4288-76 п. 2.11.5 |
| 7.4\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 7.5\* | Патогенные микроорганизмы,   в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002); ГОСТ 4288-76 п. 2.11.6 |
| 7.6\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90; ГОСТ 4288-76 п. 2.11.7 |
| 7.7\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 7.8\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 7.9\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 7.10\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 7.11\* | Дрожжи |
| 7.12\* | 10.62/08.156, 10.85/08.156, 10.89/08.156 | Подготовка проб, минерализация | ТР ТС 021/2011 статья 7.20 приложение 3,4 | ГОСТ 26929-94 |
| 7.13\* | 10.62/08.169, 10.85/08.169, 10.89/08.169 | Свинец | ГОСТ 33824-2016 |
| 7.14\* | Кадмий |
| 7.15\* | 10.62/08.156, 10.85/08.156, 10.89/08.156 | Медь |
| 7.16\* | Другие пищевые продукты | 10.62/08.169, 10.85/08.169, 10.89/08.169 | Цинк | ТР ТС 021/2011 статья 7.20 приложение 3,4 | ГОСТ 33824-2016 |
| 7.17\* | 10.62/08.156, 10.85/08.156, 10.89/08.156 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 7.18\* | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 7.19\* | 10.62/08.161, 10.85/08.161, 10.89/08.161 | Пестициды:  -ГХЦГ  (α, β, γ – изомеры)  - ДДТ и его метаболиты | ТР ТС 021/2011 статья 7.20 приложение 3,4 | СТ РК 2011-2010 |
| 7.20\* | 10.89/11.116 | Зараженность возбудителями хлебных запасов | ГОСТ 15113.2-77 п. 5 |
| 7.21\* | 10.62/04.125, 10.85/04.125, 10.89/04.125 | Удельная активность цезия-137 | МВИ.МН 4779-2013 |
| 8.1\* | 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 31904-2012 |
| 8.2\* | 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.20/01.086, 10.31/01.086, 10.39/01.086 | Требования промыш-ленной стерильности:  Спорообразующие   мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп B.cereus и   B. Polymyxa | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004); ГОСТ 30425-97 |
| 8.3\* | Мезофильные   клостридии | ГОСТ 10444.9-88; ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003); ГОСТ 30425-97 |
| 8.4\* | Промышленная стерильность:  Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 10444.11-2013; ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004); ГОСТ 30425-97 |

| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 8.5\* | Консервированные пищевые продукты | 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 021/2011 статья 7,20 приложение 2 таблица 2 | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 30425-97 |
| 8.6\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 8.7\* | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) | ГОСТ 30425-97; ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 8.8\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 8.9\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003); ГОСТ 30425-97 |
| 9.1\* | Специализированная пищевая продукция для детского питания для детей раннего возраста, производимая на молочных кухнях, для детей дошкольного возраста, для диетического лечебного питания детей, основные виды продовольственного сырья, используемые при изготовлении специализированной пищевой продукции для детей | 10.86/42.000, 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 статья 7,20 приложение 1, 2 таблица 2 | ГОСТ 31904-2012 |
| 9.2\* | 10.86/01.086, 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 30705-2000 |
| 9.3\* | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006); ГОСТ 32901-2014; ГОСТ 9225-84 |
| 9.4\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 9.5\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004); ГОСТ 30706-2000 |
| 9.6\* | Плесени |
| 9.7\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 30347-2016; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 9.8\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 9.9\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 9.10\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 9.11\* | Патогенные микроорганизмы,  в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 9.12\* | Специализированная пищевая продукция для детского питания для детей раннего возраста, производимая на молочных кухнях, для детей дошкольного возраста, для диетического лечебного питания детей, основные виды продовольственного сырья, используемые при изготовлении специализированной пищевой продукции для детей | 10.86/01.086, 10.89/01.086 | Бактерии рода Enterococcus | ТР ТС 021/2011 статья 7,20 приложение 1, 2 таблица 2 | ГОСТ 28566-90 |
| 9.13\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012; ГОСТ 32031-2022 |
| 9.14\* | V. parahaemoliticus | ГОСТ ISO/TS 21872-1-2013 |
| 9.15\* | Соматические клетки | ГОСТ ISO 13366-1/IDF 148-1-2014 |
| 10.1\* | Продукты детского питания | 10.86/42.000, 10.89/42.000 | Подготовка проб, минерализация | ТР ТС 021/2011 статья 8, 20 приложение 3, 4 | ГОСТ 26929-94 р.3 |
| 10.2\* | 10.86/08.169, 10.89/08.169 | Свинец | ГОСТ 33824-2016 |
| 10.3\* | Кадмий |
| 10.4\* | 10.86/08.156, 10.89/08.156 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 10.5\* | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 10.6\* | Олово | ГОСТ 26935-86 |
| 10.7\* | 10.86/08.161, 10.89/08.161 | Пестициды:  -ГХЦГ  (α, β, γ – изомеры)  - ДДТ и его метаболиты | СТ РК 2011-2010 |
| 10.8\* | 2,4 – Д кислота, ее соли, эфиры | МУ 1541-76 |
| 10.9\* | 10.86/08.169, 10.89/08.169 | Нитраты | ГОСТ 29270-95 п. 5; МУ 5048-89 |
| 10.10\* | Нитриты | ГОСТ 8558.1-2015 п. 8 |
| 10.11\* | 10.86/04.125, 10.89/04.125 | Удельная активность цезия-137 | МВИ.МН 4779-2013 |

| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11.1\* | Соковая продукция из фруктов и (или) овощей | 10.32/42.000, 10.39/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011; ТР ТС 023/2011 статья 5 | ГОСТ 26313-2014; ГОСТ 31904-2012; СТБ 1036-97 |
| 11.2\* | 10.32/08.133, 10.39/08.133 | Массовая доля растворимых сухих веществ | ТР ТС 023/2011 статья 5 | ГОСТ ISO 2173-2013 |
| 11.3\* | 10.32/08.149, 10.39/08.149 | Массовая доля железа | ТР ТС 021/2011; ТР ТС 023/2011 статья 5 | ГОСТ 26928-86 |
| 11.4\* | Массовая доля   титруемых кислотности | ТР ТС 023/2011 статья 5 | ГОСТ ISO 750-2013 (ISO 750:1998) |
| 11.5\* | Массовая доля   хлоридов | ГОСТ 26186-84 п. 3 |
| 11.6\* | Аскорбиновая кислота | ТР ТС 021/2011; ТР ТС 023/2011 статья 5 | ГОСТ 24556-89 (ИСО 6557-1-86, ИСО 6557-2-84) п. 2 |
| 11.7\* | 10.32/08.169, 10.39/08.169 | рН | ГОСТ 26188-2016 |
| 11.8\* | Нитраты | ТР ТС 021/2011 | ГОСТ 29270-95 п. 5; МУ 5048-89 |
| 11.9\* | Консервированная соковая продукция из фруктов и (или) овощей | 10.32/01.086, 10.39/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 статья 7,20 приложение 1 и 2 ; ТР ТС 023/2011 статья 5 приложение 1 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 11.10\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 11.11\* | Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013 |
| 11.12\* | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004); ГОСТ 28805-90 |
| 11.13\* | Консервированная соковая продукция из фруктов и (или) овощей | 10.32/01.086, 10.39/01.086 | B.cereus | ТР ТС 021/2011 статья 7,20 приложение 1 и 2; ТР ТС 023/2011 статья 5 приложение 1 | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 11.14\* | S.aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 11.15\* | Неспорообразующие микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 |
| 11.16\* | Мезофильные   клостридии |
| 11.17\* | БГКП | ГОСТ 30425-97; ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 11.18\* | Бактерии семейства   Enterobacteriacea | ГОСТ 29184-91; ГОСТ 32064-2013 |

| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11.19\* | Консервированная соковая продукция из фруктов и (или) овощей | 10.32/01.086, 10.39/01.086 | Требования промыш-ленной стерильности:  Спорообразующие   мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп B.cereus и   B. Polymyxa | ТР ТС 021/2011 статья 7.20 приложение 2 таблица 2; ТР ТС 023/2011 статья 5 приложение 1 | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004); ГОСТ 30425-97 |
| 11.20\* | Мезофильные   клостридии | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004); ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003); ГОСТ 30425-97 |
| 11.21\* | Промышленная стерильность: Неспорообразующие микроорганизмы,  в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 10444.11-2013; ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004); ГОСТ 28805-90; ГОСТ 30425-97 |
| 11.22\* | Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013; ГОСТ 30425-97 |
| 12.1\* | Масла растительные - все виды, фракции масел растительных | 10.41/42.000, 10.42/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011; ТР ТС 024/2011 Глава 4 статья 6 приложение 1,3 | СТБ 1036-97; СТБ 1939-2009 (ГОСТ Р 52062-2003) |
| 12.2\* | 10.41/08.149, 10.42/08.149 | Кислотное число | ТР ТС 024/2011 Глава 4 статья 6 приложение 1,3 | ГОСТ 31933-2012 |
| 12.3\* | Перекисное число | ТР ТС 021/2011; ТР ТС 024/2011 Глава 4 статья 6 приложение 1,3 | СТБ ГОСТ Р 51487-2001 |
| 12.4\* | Продукты переработки растительных масел и животных жиров  (маргарины; жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные) | 10.41/42.000, 10.42/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011; ТР ТС 024/2011 Глава 4, статья 6 Приложение 1 | СТБ 1036-97 |
| 12.5\* | 10.41/08.149, 10.42/08.149 | Перекисное число | СТБ ГОСТ Р 51487-2001 |
| 12.6\* | Спреды растительно-сливочные, спреды растительно-жировые, смеси топленые растительно-сливочные, смеси топленые растительно-жировые | 10.41/08.149, 10.42/08.149, 10.89/08.149 | Перекисное число | ТР ТС 021/2011; ТР ТС 024/2011 Глава 4, статья 6 Приложение 1 | СТБ ГОСТ Р 51487-2001 |
| 12.7\* | Кислотное число | ТР ТС 024/2011 Глава 4, статья 6 Приложение 1 | ГОСТ 31933-2012 |
| 12.8\* | Соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах | 10.41/08.149, 10.42/08.149, 10.89/08.149 | Перекисное число | ТР ТС 021/2011; ТР ТС 024/2011 Глава 4, статья 6 Приложение 1 | СТБ ГОСТ Р 51487-2001 |
| 12.9\* | Пищевая масложировая продукция | 10.41/01.086, 10.42/01.086, 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 статья 7.20 приложение 1; ТР ТС 024/2011 Глава 4, статья 6 Приложение 2 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 12.10\* | Пищевая масложировая продукция | 10.41/01.086, 10.42/01.086, 10.89/01.086 | БГКП (колиформы) | ТР ТС 021/2011 статья 7.20 приложение 1; ТР ТС 024/2011 Глава 4, статья 6 Приложение 2 | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 12.11\* | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 12.12\* | Стафилококки S.aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 13.1\* | Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки, молочная продукция, включая детское питание на молочной основе | 01.41/11.116, 01.45/11.116, 10.51/11.116, 10.52/11.116, 10.86/11.116, 10.89/11.116 | Органолептические показатели:  внешний вид, консистенция, вкус,  запах, цвет | ТР ТС 033/2013 Раздел V, раздел VII , раздел Х Приложение 1, 3, 6, 7, 12, 13 | ГОСТ 29245-91 |
| 13.2\* | 01.41/08.037, 01.45/08.037, 10.51/08.037, 10.52/08.037, 10.86/08.037, 10.89/08.037 | Массовая доля жира в сухом веществе | ГОСТ 5867-90 |
| 13.3\* | 01.41/08.052, 01.45/08.052, 10.51/08.052, 10.52/08.052, 10.86/08.052, 10.89/08.052 | Массовая доля сухих обезжиренных веществ | ГОСТ 3626-73 п. 2,4 6, 9 |
| 13.4\* | Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки, молочная продукция, включая детское питание на молочной основе | Массовая доля сухого обезжиренного   молочного остатка | ТР ТС 021/2011; ТР ТС 033/2013 Раздел V, раздел VII , раздел Х Приложение 1, 3, 6, 7, 12, 13 | ГОСТ 3626-73 п. 2, 4,6, 9 |
| 13.5\* | 01.41/08.037, 01.45/08.037, 10.51/08.037, 10.52/08.037, 10.86/08.037, 10.89/08.037 | Массовая доля   общего жира | ТР ТС 033/2013 Раздел V, раздел VII , раздел Х Приложение 1, 3, 6, 7, 12, 13 | ГОСТ 29247-91; ГОСТ 5867-90 п. 2 |
| 13.6\* | 01.41/08.052, 01.45/08.052, 10.51/08.052, 10.52/08.052, 10.86/08.052, 10.89/08.052 | Массовая доля влаги и сухих веществ | ТР ТС 021/2011; ТР ТС 033/2013 Раздел V, X Приложение 1, 3, 6, 7, 12, 13, 14, 15, 16 | ГОСТ 3626-73 п. 2, 4, 6, 9 |
| 13.7\* | 01.41/08.149, 01.45/08.149, 10.51/08.149, 10.52/08.149, 10.86/08.149, 10.89/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 3627-81 |
| 13.8\* | 01.41/11.116, 01.45/11.116, 10.51/11.116, 10.52/11.116, 10.86/11.116, 10.89/11.116 | Фосфатаза пероксидаза  (пастеризация) | ТР ТС 021/2011; ТР ТС 033/2013 Раздел V, X Приложение 1, 3, 6, 7, 12, 13, 14, 15, 16 | ГОСТ 3623-2015 |
| 13.9\* | 01.41/08.052, 01.45/08.052, 10.51/08.052, 10.52/08.052, 10.86/08.052, 10.89/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 30305.1-95; ГОСТ 3626-73 |
| 13.10\* | 01.41/08.149, 01.45/08.149, 10.51/08.149, 10.52/08.149, 10.86/08.149, 10.89/08.149 | Кислотность | ГОСТ 30305.3-95 п.5; ГОСТ 3624-92 п. 3 |
| 13.11\* | Массовая доля сахарозы | ГОСТ 30305.2-95; ГОСТ 3628-78 п. 2 |
| 13.12\* | 01.41/08.156, 01.45/08.156, 10.51/08.156, 10.52/08.156, 10.86/08.156, 10.89/08.156 | Токсичные элементы:  Подготовка проб,   минерализация | ТР ТС 021/2011 Приложение 3, 4; ТР ТС 033/2013 Раздел V, раздел VII , раздел Х Приложение 4,9, 10 | ГОСТ 26929-94 р.3 |
| 13.13\* | 01.41/08.169, 01.45/08.169, 10.51/08.169, 10.52/08.169, 10.86/08.169, 10.89/08.169 | Свинец | ГОСТ 33824-2016 |
| 13.14\* | Кадмий | ТР ТС 021/2011 Приложение 3, 4 |
| 13.15\* | Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки, молочная продукция, включая детское питание на молочной основе | 01.41/08.156, 01.45/08.156, 10.51/08.156, 10.52/08.156, 10.86/08.156, 10.89/08.156 | Медь | ТР ТС 021/2011 Приложение 3, 4; ТР ТС 033/2013 Раздел V, раздел VII , раздел Х Приложение 4,9, 10 | ГОСТ 33824-2016 |
| 13.16\* | 01.41/08.169, 01.45/08.169, 10.51/08.169, 10.52/08.169, 10.86/08.169, 10.89/08.169 | Цинк |
| 13.17\* | 01.41/08.156, 01.45/08.156, 10.51/08.156, 10.52/08.156, 10.86/08.156, 10.89/08.156 | Железо | ГОСТ 26928-86 |
| 13.18\* | Ртуть | ТР ТС 021/2011 Приложение 3, 4 | ГОСТ 26927-86 |
| 13.19\* | Мышьяк | ТР ТС 021/2011 Приложение 3, 4; ТР ТС 033/2013 Раздел V, раздел VII , раздел Х Приложение 4,9, 10 | ГОСТ 26930-86 |
| 13.20\* | 01.41/08.161, 01.45/08.161, 10.51/08.161, 10.52/08.161, 10.86/08.161, 10.89/08.161 | Пестициды:  -ГХЦГ  (α, β, γ – изомеры)  - ДДТ и его метаболиты | ТР ТС 021/2011 Приложение 3, 4 | СТ РК 2011-2010 |
| 13.21\* | 01.41/42.000, 01.45/42.000, 10.51/42.000, 10.52/42.000, 10.86/42.000, 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Приложение 3, 4; ТР ТС 033/2013 Раздел V, раздел VII , раздел Х Приложение 4,9, 10 | СТБ 1051-2012; СТБ 1053-2015 |
| 13.22\* | 01.41/04.125, 01.45/04.125, 10.51/04.125, 10.52/04.125, 10.86/04.125, 10.89/04.125 | Удельная активность цезия-137 | МВИ.МН 4779-2013 |
| 13.23\* | 01.41/42.000, 01.45/42.000, 10.51/42.000, 10.52/42.000, 10.86/42.000, 10.89/42.000 | Отбор и подготовка проб для микробиологических анализов | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 Приложение 1; ТР ТС 033/2013 Раздел V, раздел VII , раздел Х Приложение 2, 5,8, 11 | ГОСТ 26809.1-2014; ГОСТ 32901-2014; ГОСТ 9225-84 |
| 13.24\* | 01.41/01.086, 01.45/01.086, 10.51/01.086, 10.52/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | Количество соматических клеток в 1 см3 (г) продукта | ГОСТ 23453-2014 |
| 13.25\* | Количество молочнокислых микроорганизмов, в т.ч. лактобацилл КОЕ/см3 (г) | ГОСТ 10444.11-2013 |
| 13.26\* | Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки, молочная продукция, включая детское питание на молочной основе | 01.41/01.086, 01.45/01.086, 10.51/01.086, 10.52/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | Количество бифидобактерий, КОЕ/см3 (г) | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 Приложение 1; ТР ТС 033/2013 Раздел V, раздел VII , раздел Х Приложение 2, 5,8, 11 | ГОСТ 33924-2016 |
| 13.27\* | Дрожжи, КОЕ/см3 (г) | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004); ГОСТ 30706-2000 |
| 13.28\* | Плесневые грибы, КОЕ/см3 (г) |
| 13.29\* | Патогенные микроорганизмы,  в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 13.30\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно -анаэробных микроорганизмов КОЕ/г | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 30705-2000; ГОСТ 32901-2014; ГОСТ 9225-84 |
| 13.31\* | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) | ГОСТ 32901-2014; ГОСТ 9225-84 |
| 13.32\* | S.aureus | ГОСТ 30347-2016 |
| 13.33\* | Количество бактерий B.cereus КОЕ/г | ТР ТС 033/2013 Раздел V, раздел VII , раздел Х Приложение 4,9, 10 | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 13.34\* | Listeria monocytogenes | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 Приложение 1; ТР ТС 033/2013 Раздел V, раздел VII , раздел Х Приложение 2, 5,8, 11 | ГОСТ 32031-2012; ГОСТ 32031-2022 |
| 13.35\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 13.36\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 13.37\* | Соматические клетки | ГОСТ ISO 13366-1/IDF 148-1-2014 |
| 13.38\* | Промышленная стерильность | ГОСТ 30425-97; ГОСТ 9225-84 |
| 14.1\* | Продукты убоя и мясная продукция, желатин, включая детское питание | 10.11/08.156, 10.13/08.156, 10.86/08.156, 10.89/08.156 | Токсичные элементы:  Подготовка проб,   минерализация | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 1,3,4 | ГОСТ 26929-94 р.3 |
| 14.2\* | 10.11/08.169, 10.13/08.169, 10.86/08.169, 10.89/08.169 | Свинец | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 1,3,4; ТР ТС 034/2013 Приложение 1, 3 | ГОСТ 33824-2016 |
| 14.3\* | Кадмий |
| 14.4\* | 10.11/08.156, 10.13/08.156, 10.86/08.156, 10.89/08.156 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 14.5\* | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 14.6\* | 10.11/08.161, 10.13/08.161, 10.86/08.161, 10.89/08.161 | Пестициды:  -ГХЦГ  (α, β, γ – изомеры)  - ДДТ и его метаболиты | СТ РК 2011-2010 |
| 14.7\* | Продукты убоя и мясная продукция, желатин, включая детское питание | 10.11/42.000, 10.13/42.000, 10.86/42.000, 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 1,3,4 | СТБ 1050-2008; СТБ 1053-2015; СТБ 1056-2016 |
| 14.8\* | 10.11/04.125, 10.13/04.125, 10.86/04.125, 10.89/04.125 | Удельная активность цезия-137 | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 1,3,4; ТР ТС 034/2013 Приложение 1, 3 | МВИ.МН 4779-2013 |
| 14.9\* | 10.11/42.000, 10.13/42.000, 10.86/42.000, 10.89/42.000 | Отбор и подготовка проб | ГОСТ 30425-97; ГОСТ 31904-2012 |
| 14.10\* | 10.11/01.086, 10.13/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 14.11\* | БГКП | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 14.12\* | 10.11/01.086, 10.13/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | Патогенные микроорганизмы,  в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 1,3,4 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 14.13\* | L.monocytogenes | ГОСТ 32031-2012; ГОСТ 32031-2022 |
| 14.14\* | Proteus | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 1,3,4; ТР ТС 034/2013 Приложение 1, 3 | ГОСТ 28560-90 |
| 14.15\* | Дрожжи   Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 14.16\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 14.17\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 14.18\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 14.19\* | Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 14.20\* | Стерилизованные консервы, включая консервы для детского питания | 10.11/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | Промышленная стерильность:   Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.subtilis | ТР ТС 021/2011; ТР ТС 034/2013 Раздел V Приложение 2 | ГОСТ 30425-97 |

| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 14.21\* | Стерилизованные консервы, включая консервы для детского питания | 10.11/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | Промышленная стерильность:  Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.cereus | ТР ТС 021/2011; ТР ТС 034/2013 Раздел V Приложение 2 | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004); ГОСТ 30425-97 |
| 14.22\* | Промышленная стерильность:  Мезофильные клостридии,C. perfringens | ГОСТ 10444.9-88; ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003); ГОСТ 30425-97 |
| 14.23\* | Промышленная стерильность: Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 10444.11-2013; ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004); ГОСТ 30425-97 |
| 14.24\* | Промышленная стерильность:  Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 |
| 14.25\* | Пастеризованные консервы, включая консервы для детского питания | 10.11/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | Промышленная стерильность:   Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011; ТР ТС 034/2013 Раздел V Приложение 2 | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 30425-97 |
| 14.26\* | Промышленная стерильность:  Бактерии группы кишечных палочек | ГОСТ 30425-97; ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 14.27\* | Промышленная стерильность: B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004); ГОСТ 30425-97 |
| 14.28\* | Промышленная стерильность: Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003); ГОСТ 30425-97 |
| 14.29\* | Пастеризованные консервы, включая консервы для детского питания | 10.11/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | S.aureus и другие коагулазоположительные стафилококки | ТР ТС 021/2011; ТР ТС 034/2013 Раздел V Приложение 2 | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 14.30\* | Мясная продукция для детского питания | 10.86/08.052, 10.89/08.052 | массовая доля влаги, сухих веществ | ТР ТС 034/2013 Раздел V Приложение 4 | ГОСТ 4288-76; ГОСТ 9793-2016 |
| 14.31\* | 10.86/08.164, 10.89/08.164 | Массовая доля жира | ГОСТ 26183-84 |
| 14.32\* | 10.86/08.149, 10.89/08.149 | Массовая доля   хлоридов | ГОСТ 26186-84 п. 3; ГОСТ 9957-2015 |
| 14.33\* | 10.86/08.082, 10.89/08.082 | массовая доля нитрита натрия | ТР ТС 021/2011; ТР ТС 034/2013 Раздел V Приложение 4 | ГОСТ 8558.1-2015 |
| 14.34\* | 10.86/08.149, 10.89/08.149 | Массовая доля крахмала | ГОСТ 10574-2016 |
| 15.1\* | Рыба, рыбные продукты, нерыбные промысла и продукты из них | 03.00/42.000, 10.20/42.000 | Отбор проб | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, раздел Х п. 79, Приложение 1-7; ТР ТС 021/2011 Статья 7, Приложение 4 | ГОСТ 26669-85; ГОСТ 31339-2006; ГОСТ 31904-2012; СТБ 1036-97 |
| 15.2\* | Рыба, рыбные продукты, нерыбные промысла и продукты из них | 03.00/11.116, 10.20/11.116 | Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах), масса нетто | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, п. 13, 16б) | ГОСТ 7631-2008 |
| 15.3\* | 03.00/08.156, 10.20/08.156 | Токсичные элементы:  Подготовка проб,   минерализация | ТР ТС 021/2011 ст. 7,20 Приложение 3 р. 3 | ГОСТ 26929-94 р.3 |
| 15.4\* | 03.00/08.169, 10.20/08.169 | Кадмий Свинец | ГОСТ 33824-2016 |
| 15.5\* | 03.00/08.156, 10.20/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 15.6\* | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 15.7\* | Олово | ГОСТ 26935-86 |
| 15.8\* | 03.00/08.052, 10.20/08.052 | Вода | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V Приложение 7 | ГОСТ 7636-85 п.3.3.1 |
| 15.9\* | 03.00/08.149, 10.20/08.149 | Массовая доля хлористого натрия | ГОСТ 7636-85 п. 3.5.1 |
| 15.10\* | 03.00/04.125, 10.20/04.125 | Удельная активность цезия-137 | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, раздел Х Приложение 4; ТР ТС 021/2011 Ст. 7 прил.3 | МВИ.МН 4779-2013 |
| 15.11\* | 03.00/01.086, 10.20/01.086, 10.85/01.086 | L.monocytogenes | ТР ТС 021/2011 статья 7 Приложение 1 | ГОСТ 32031-2012; ГОСТ 32031-2022 |
| 15.12\* | Рыба, рыбные продукты, нерыбные промысла и продукты из них | 03.00/01.086, 10.20/01.086, 10.85/01.086 | Патогенные микроорганизмы,  в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 статья 7 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 15.13\* | КМАФАнМ | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, Х Приложение 1 таблица 1-2; ТР ТС 021/2011 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 15.14\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 15.15\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 15.16\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 15.17\* | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 15.18\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 15.19\* | Бактерии рода Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 15.20\* | V. parahaemoliticus | ГОСТ ISO/TS 21872-1-2013 |
| 15.21\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 15.22\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 15.23\* | 03.00/07.096, 10.20/07.096, 10.85/07.096 | Личинки паразитов в живом виде | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, Х Приложение 3 таблица 1-4; ТР ТС 021/2011 | Инструкция 4.2.10-15-10-2006 |
| 16.1\* | Консервы и пресервы рыбные | 10.20/42.000 | Отбор и подготовка проб | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, Х п.79; ТР ТС 021/2011 | ГОСТ 31339-2006; ГОСТ 8756.0-70; СТБ 1036-97 |
| 16.2\* | 10.20/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V п. 13, 16 б | ГОСТ 26664-85 |
| 16.3\* | 10.20/08.052 | Масса нетто | ГОСТ 26664-85 п.3 |
| 16.4\* | Массовая доля составных частей | ГОСТ 26664-85 п. 4 |
| 16.5\* | 10.20/08.169 | Токсичные элементы: свинец | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 Приложение 3 р.3 | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 33824-2016 |
| 16.6\* | Кадмий | ТР ТС 021/2011 ст.7, 20  Приложение 3 р.12 | ГОСТ 33824-2016 |
| 16.7\* | 10.20/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 16.8\* | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 16.9\* | Олово | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 Приложение 3 р.3 | ГОСТ 26935-86 |
| 16.10\* | 10.20/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V п. 13 Приложение 5, 6 т. 3 | ГОСТ 27207-87 |
| 16.11\* | Консервы и пресервы рыбные | 10.20/08.149 | Кислотность | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V п. 13 Приложение 5, 6 т.3 ТР ТС 021/2011 | ГОСТ 27082-2014 |
| 16.12\* | 10.20/01.086 | Спорообразующие  мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп B.cereus и  B. Polymyxa | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, п. 13 Приложение 1 Таблица 5; ТР ТС 021/2011 | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004); ГОСТ 30425-97 |
| 16.13\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.subtilis | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 30425-97 |
| 16.14\* | Мезофильные клостридии C.botulinum и (или) C.perfringens | ГОСТ 10444.7-86 п. 5.4; ГОСТ 10444.9-88; ГОСТ 30425-97 |
| 16.15\* | 10.20/01.086 | Мезофильные клостридии (кроме C.botulinum и (или) C.perfringens ) | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, п. 13 Приложение 1 Таблица 5; ТР ТС 021/2011 | ГОСТ 30425-97 |
| 16.16\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые микроорганизмы, и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 10444.11-2013; ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004); ГОСТ 30425-97 |
| 16.17\* | Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 |

| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 17.1\* | Пищевая рыбная продукция для питания детей раннего возраста (консервы рыбные, консервы рыборастительные) | 10.20/42.000 | Отбор и подготовка проб | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V , Х п. 79; ТР ТС 021/2011 | ГОСТ 26669-85; ГОСТ 31904-2012; ГОСТ 8756.0-70; СТБ 1036-97 |
| 17.2\* | 10.20/11.116 | Органолептические показатели:  внешний вид, консистенция, вкус,  запах, цвет | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V , Х п. 13, 166 Приложение 6, таблица 3 Приложение 5, таблица 4 | ГОСТ 26664-85 |
| 17.3\* | 10.20/08.052 | Масса нетто | ГОСТ 26664-85 п.3 |
| 17.4\* | Массовая доля составных частей | ГОСТ 26664-85 п. 4 |
| 17.5\* | 10.20/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 27207-87 |
| 17.6\* | 10.20/08.169 | Массовая доля нитратов | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V , Х п. 13, 166 Приложение 6, таблица 3 Приложение 5, таблица 4; ТР ТС 021/2011 | ГОСТ 29270-95 |
| 17.7\* | Токсичные элементы: свинец | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 Приложение 3 р.12 | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 33824-2016 |
| 17.8\* | Кадмий | ГОСТ 33824-2016 |
| 17.9\* | 10.20/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 17.10\* | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 17.11\* | Олово | ГОСТ 26935-86 |
| 17.12\* | 10.20/08.161, 10.39/08.161, 10.85/08.161, 10.86/08.161, 10.89/08.161, 10.31/08.161, 10.32/08.161 | ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)  ДДТ и метаболиты | СТ РК 2011-2010 |
| 17.13\* | 2,4 – Д кислота, ее соли, эфиры | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 Приложение 3 р.12 | МУ 1541-76 |
| 17.14\* | 10.20/01.086, 10.39/01.086, 10.85/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086, 10.31/01.086, 10.32/01.086 | L.monocytogenes | ТР ТС 021/2011 статья 7 Приложение 1 | ГОСТ 32031-2012; ГОСТ 32031-2022 |
| 17.15\* | Патогенные микроорганизмы,  в т.ч. сальмонеллы | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V п. 13; ТР ТС 021/2011 статья 7 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 17.16\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, п..13 Приложение 1 Таблица 5; ТР ТС 021/2011 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 17.17\* | 10.20/01.086, 10.39/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086, 10.31/01.086, 10.32/01.086 | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) (БГКП) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 17.18\* | Пищевая рыбная продукция для питания детей раннего возраста (консервы рыбные, консервы рыборастительные) | B.cereus | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, п..13 Приложение 1 Таблица 5; ТР ТС 021/2011 | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 17.19\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 17.20\* | S.aureus и другие коагулазоположительные стафилококки | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 18.1\* | Пищевая рыбная продукция для питания детей дошкольного и школьного возраста (полу-фабрикаты, кулинарные изделия) | 10.20/42.000 | Отбор и подготовка проб | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел Х, п. 79 | ГОСТ 26669-85; ГОСТ 31904-2012; СТБ 1036-97 |
| 18.2\* | 10.20/08.169 | Токсичные элементы: свинец | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 Приложение 3 р. 12 | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 33824-2016 |
| 18.3\* | Кадмий | ГОСТ 33824-2016 |
| 18.4\* | 10.20/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 18.5\* | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 18.6\* | 10.20/08.161, 10.85/08.161 | ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)  ДДТ и метаболиты | СТ РК 2011-2010 |
| 18.7\* | 2,4 – Д кислота, ее соли, эфиры | МУ 1541-76 |
| 18.8\* | 10.20/42.000, 10.85/42.000, 10.86/42.000, 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел Х, п. 79 Приложение 1 пп. 61, 64 Приложение 1-7 п. 56; ТР ТС 021/2011 | ГОСТ 31904-2012; СТБ 1036-97 |
| 18.9\* | 10.20/01.086, 10.85/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | L.monocytogenes | ТР ТС 021/2011 статья 7 Приложение 1 | ГОСТ 32031-2012; ГОСТ 32031-2022 |
| 18.10\* | Пищевая рыбная продукция для питания детей дошкольного и школьного возраста (полу-фабрикаты, кулинарные изделия) | Патогенные микроорганизмы,  в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 18.11\* | КМАФАнМ | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, п. 13 Приложение 1 Таблица 3, 4; ТР ТС 021/2011 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 18.12\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 18.13\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 18.14\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 18.15\* | Бактерии рода Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 18.16\* | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 18.17\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 18.18\* | V. parahaemoliticus | ГОСТ ISO/TS 21872-1-2013 |
| 19.1\* | Водоросли морские, травы морские и продукты их переработки | 10.20/42.000 | Отбор и подготовка проб | ТР ТС 021/2011 статья 7,20 приложение 3 р. 12 | ГОСТ 26669-85; ГОСТ 31904-2012; СТБ 1036-97 |
| 19.2\* | 10.20/08.169 | Токсичные элементы: свинец | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 33824-2016 |
| 19.3\* | Кадмий | ГОСТ 33824-2016 |
| 19.4\* | 10.20/08.156 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 19.5\* | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 19.6\* | 10.20/01.086 | L.monocytogenes | ТР ТС 021/2011 статья 7 Приложение 1 | ГОСТ 32031-2012; ГОСТ 32031-2022 |
| 19.7\* | Патогенные микроорганизмы,   в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 19.8\* | КМАФАнМ | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V , Х Приложение 1 ; ТР ТС 021/2011 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 19.9\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 19.10\* | Плесень | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 20.1\* | Продукты убоя птицы, мясо птицы и продукты его переработки, в т.ч. для детского питания | 10.12/42.000, 10.13/42.000, 10.86/42.000, 10.89/42.000, 01.47/42.000, 10.41/42.000 | Отбор проб | ТР ЕАЭС 051/2021 РазделXIII ; ТР ТС 021/2011 Статья 20 | ГОСТ 31904-2012; ГОСТ 7702.2.0-2016 |
| 20.2\* | 10.12/08.161, 10.13/08.161, 10.86/08.161, 10.89/08.161, 01.47/08.161, 10.41/08.161 | ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)  ДДТ и метаболиты | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V приложение 4, 5, 8; ТР ТС 021/2011 статья 7 п. 2, Приложение 3 | СТ РК 2011-2010 |
| 20.3\* | 10.12/11.116, 10.13/11.116, 10.86/11.116, 10.89/11.116, 01.47/11.116, 10.41/11.116 | Органолептические показатели:  внешний вид, консистенция, вкус,  запах, цвет | ТР ЕАЭС 051/2021 раздел III п. 8 | ГОСТ 33741-2015; ГОСТ 7702.0-74; ГОСТ 9959-2015 |
| 20.4\* | 10.12/08.164, 10.13/08.164, 10.86/08.164, 10.89/08.164, 10.41/08.164 | Жир | ТР ЕАЭС 051/2021 раздел III, V, приложение 5, 7 | ГОСТ 26183-84 |
| 20.5\* | 10.12/08.149, 10.13/08.149, 10.86/08.149, 10.89/08.149, 10.41/08.149 | Поваренная соль | ГОСТ 26186-84; ГОСТ 9957-2015 |
| 20.6\* | крахмал | ГОСТ 10574-2016 |
| 20.7\* | 10.12/08.156, 10.13/08.156, 10.86/08.156, 10.89/08.156, 10.41/08.156 | Массовая доля нитритов | ТР ЕАЭС 051/2021 раздел III, V, приложение 5, 7 ; ТР ТС 021/2011 | ГОСТ 8558.1-2015 |
| 20.8\* | Продукты убоя птицы, мясо птицы и продукты его переработки, в т.ч. для детского питания | 10.12/08.156, 10.13/08.156, 10.86/08.156, 10.89/08.156 | Токсичные элементы:  Подготовка проб,   минерализация | ТР ЕАЭС 051/2021 раздел III, V, приложение 5, 7; ТР ТС 021/2011 | ГОСТ 26929-94 р.3 |
| 20.9\* | 10.12/08.156, 10.13/08.156, 10.86/08.156, 10.89/08.156, 10.41/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 20.10\* | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 20.11\* | Олово | ГОСТ 26935-86 |
| 20.12\* | Железо | ГОСТ 26928-86 |
| 20.13\* | 10.12/08.169, 10.13/08.169, 10.86/08.169, 10.89/08.169, 10.41/08.169 | Свинец | ГОСТ 33824-2016 |
| 20.14\* | Кадмий |
| 20.15\* | 10.12/08.156, 10.13/08.156, 10.86/08.156, 10.89/08.156, 10.41/08.156 | Медь |
| 20.16\* | 10.12/04.125, 10.13/04.125, 10.86/04.125, 10.89/04.125, 10.41/04.125 | Удельная активность цезия-137 | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V п.17, п.18 Раздел VIII, п.64 Раздел XIII, п.122, п.123 Приложение 5 ТР ТС 021/2011 ст. 7, 20 Приложение 4 | МВИ.МН 4779-2013 |
| 20.17\* | 10.12/01.086, 10.13/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V п.18, приложение 1, 2; ТР ТС 021/2011 ст.7, 20 Приложение 1, 2 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 20.18\* | Патогенные микроорганизмы,   в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31468-2012; ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002); ГОСТ 7702.2.3-93 |
| 20.19\* | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 20.20\* | бактерии группы кишечной палочки (БГКП) (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006); ГОСТ 7702.2.2-93 |
| 20.21\* | Бактерии рода Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 20.22\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90; ГОСТ 7702.2.7-2013 |
| 20.23\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 20.24\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003); ГОСТ 7702.2.6-2015 |
| 20.25\* | Продукты убоя птицы, мясо птицы и продукты его переработки, в т.ч. для детского питания | 10.12/01.086, 10.13/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | Listeria monocytogenes | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V п.18, приложение 1, 2; ТР ТС 021/2011 ст.7, 20 Приложение 1, 2 | ГОСТ 32031-2012; ГОСТ 32031-2022 |
| 20.26\* | Staphyloccocus aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003); ГОСТ 7702.2.4-93 |
| 20.27\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 20.28\* | Консервы из птицы, в том числе для детского питания | 10.12/01.086, 10.13/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.subtilis | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V п.18 Приложение №3; ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 1, 2 | ГОСТ 30425-97 |
| 20.29\* | Спорообразующие  мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп B.cereus и  B. Polymyxa |
| 20.30\* | Мезофильные клостридии C.botulinum и (или) C.perfringens |
| 20.31\* | Мезофильные клостридии (кроме C.botulinum и (или) C.perfringens) |
| 20.32\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые микроорганизмы, и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи |
| 20.33\* | Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы |
| 20.34\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 30425-97 |
| 20.35\* | Консервы из птицы, в том числе для детского питания | 10.12/01.086, 10.13/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V п.18 Приложение №3; ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 1, 2 | ГОСТ 30425-97; ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 20.36\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004); ГОСТ 30425-97 |
| 20.37\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003); ГОСТ 30425-97 |
| 20.38\* | S.aureus и другие коагулазоположительные стафилококки | ГОСТ 30425-97; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 20.39\* | Патогенные микроорганизмы,   в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30425-97; ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |

**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" | Т.А. Николаева |