|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №1 |
| к аттестату аккредитации  |
| № BY/112 1.1369 |
| от 27.02.2001  |
| на бланке № \_\_\_\_на 21 листе |
| редакция 03 |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от02 мая 2025 года |

|  |
| --- |
| лабораторного отдела  Государственного учреждения "Щучинский 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. Мичурина, 26, 231513, г. Щучин, Щучинский район, Гродненская область(Лабораторный отдел)** |
| 1.1\* | Мясо (в том числе полуфабрикаты), парное, охлажденное, замороженное (все виды убойных, сельскохозяйственных, промысловых (диких) животных) | 10.11/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | Гигиенический норматив "Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов" , утв. Минздравом от 21.06.2013 №52;Гигиенический норматив "Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов" № 37;СанНиП "Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам", утв. Минздравом от 21.06.2023 № 52 | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 26669-85;ГОСТ 26670-91 |
| 1.2\* | Бактерии группы кишечной палочки (БГКП (колиформы)) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 1.3\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе бактерии рода Salmonella | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 1.4\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 1.5\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 1.6\* | Мясо и мясопродукты | 10.11/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 10149-62;ГОСТ 10907-88;ГОСТ 16131-86;ГОСТ 16290-86;ГОСТ 18255-85;ГОСТ 18256-2017;ГОСТ 20402-2014;ГОСТ 31476-2012;ГОСТ 31797-2012;ГОСТ 34120-2017;ГОСТ 3739-89;ГОСТ 4814-57;ГОСТ 7597-55;ГОСТ 9165-59;СТБ 126-2016;СТБ 196-2016;СТБ 1996-2016;СТБ 295-2008;СТБ 335-98;СТБ 523-2002;СТБ 742-2009;СТБ 971-2013;ТНПА и другая документация | ГОСТ 9793-2016 |
| 1.7\* | 10.11/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 26186-84;ГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 1.8\* | 10.11/08.156 | Массовая доля нитрита | ГОСТ 8558.1-2015 р. 8 |
| 1.9\* | 10.11/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 25011-2017 п. 6 |
| 1.10\* | 10.11/08.052 | Массовая доля жира | ГОСТ 23042-2015 п. 7 |
| 2.1\* | субпродукты убойных животных, охлажденные, замороженные, в т.ч. блоками (печень, почки, язык, мозги, сердце) шкурка свиная и другая | 10.11/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе бактерии рода Salmonella | Гигиенический норматив "Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов" , утв. Минздравом от 21.06.2013 №52;Гигиенический норматив "Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов" № 37;СанНиП "Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам", утв. Минздравом от 21.06.2023 № 52;ТНПА и другая документация | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 2.2\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 3.1\* | Колбасные изделия и продукты из мяса убойных животных (сырокопченые и сыровяленые, полукопченые, варено-копченые, вареные) и другие | 10.11/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | Гигиенический норматив "Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов" , утв. Минздравом от 21.06.2013 №52;Гигиенический норматив "Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов" № 37;СанНиП "Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам", утв. Минздравом от 21.06.2023 № 52;ТНПА и другая документация | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 26669-85;ГОСТ 26670-91 |
| 3.2\* | Бактерии группы кишечной палочки (БГКП (колиформы)) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 3.3\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 3.4\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 3.5\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе бактерии рода Salmonella | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 3.6\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 3.7\* | Escherichia coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 4.1\* | Птица (в т.ч. полуфабрикаты) охлажденные, замороженные, субпродукты птицы охлажденные, замороженные (головы, шейки, птичьи потроха и другие), колбасные изделия, кулинарные изделия, кулинарные изделия из мяса птицы, яйца и продукты их переработки | 10.12/01.086, 10.13/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | Гигиенический норматив "Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов" , утв. Минздравом от 21.06.2013 №52;Гигиенический норматив "Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов" № 37;СанНиП "Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам", утв. Минздравом от 21.06.2023 № 52;ТНПА и другая документация | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 26669-85 |
| 4.2\* | Бактерии группы кишечной палочки (БГКП (колиформы)) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 4.3\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе бактерии рода Salmonella | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 4.4\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 4.5\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 5.1\* | Молоко и продукты переработки молока | 01.41/01.086, 10.41/01.086, 10.51/01.086, 10.52/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | Гигиенический норматив "Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов" , утв. Минздравом от 21.06.2013 №52;Гигиенический норматив "Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов" № 37;СанНиП "Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам", утв. Минздравом от 21.06.2023 № 52;ТНПА и другая документация | ГОСТ 9225-84 п. 4.5 |
| 5.2\* | Бактерии группы кишечной палочки (БГКП (колиформы)) | ГОСТ 9225-84 п. 4.6 |
| 5.3\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе бактерии рода Salmonella | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 5.4\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 30347-2016 |
| 5.5\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 5.6\* | Плесени |
| 5.7\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 6.1\* | Рыба, нерыбные объекты морского промысла и продукты, вырабатываемые из нихРыба, нерыбные объекты морского промысла и продукты, вырабатываемые из них | 03.00/01.086 10.20/01.08603.00/01.086, 10.20/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | Гигиенический норматив "Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов" , утв. Минздравом от 21.06.2013 №52;Гигиенический норматив "Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов" № 37;СанНиП "Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам", утв. Минздравом от 21.06.2023 № 52;ТНПА и другая документация | ГОСТ 10444.15-94 |
| 6.2\* | Бактерии группы кишечной палочки (БГКП (колиформы)) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 6.3\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 6.4\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе бактерии рода Salmonella | ГОСТ 31659-2012 |
| 6.5\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 6.6\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 6.7\* | Escherichia coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 6.8\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 7.1\* | Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия, крупа, не требующая варки | 01.11/01.086, 10.61/01.086, 10.71/01.086, 10.72/01.086, 10.73/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | Гигиенический норматив "Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов" , утв. Минздравом от 21.06.2013 №52;Гигиенический норматив "Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов" № 37;СанНиП "Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам", утв. Минздравом от 21.06.2023 № 52;ТНПА и другая документация | ГОСТ 10444.15-94 |
| 7.2\* | Бактерии группы кишечной палочки (БГКП (колиформы)) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 7.3\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе бактерии рода Salmonella | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 7.4\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 7.5\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 7.6\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 7.7\* | Хлеб и хлебобулочные изделия | 10.71/08.149 | Кислотность | ГОСТ 2077-84;ГОСТ 24557-89;ГОСТ 25832-89;ГОСТ 26983-2015;ГОСТ 27842-88;ГОСТ 27844-88;СТБ 1009-96;СТБ 1045-97;СТБ 2160-2011;СТБ 639-95;СТБ 926-98;ТНПА и другая документация | ГОСТ 5670-96 |
| 7.8\* | 10.71/08.052 | Влажность | ГОСТ 21094-2022 п. 7 |
| 7.9\* | Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество | ГОСТ 5668-2022 п. 7 |
| 7.10\* | 10.71/08.149 | Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество | ГОСТ 5672-68 р. 2 |
| 8.1\* | Сахар, кондитерские изделия | 10.71/01.086, 10.72/01.086, 10.81/01.086, 10.82/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | Гигиенический норматив "Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов" , утв. Минздравом от 21.06.2013 №52;Гигиенический норматив "Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов" № 37;СанНиП "Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам", утв. Минздравом от 21.06.2023 № 52;ТНПА и другая документация | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 26669-85;ГОСТ 26670-91 |
| 8.2\* | Бактерии группы кишечной палочки (БГКП (колиформы)) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 8.3\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе бактерии рода Salmonella | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 8.4\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 8.5\* | Плесени |
| 8.6\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 9.1\* | Плодоовощная продукцияПлодоовощная продукция | 01.13/01.086, 01.21/01.086, 01.22/01.086, 01.23/01.086, 01.24/01.086, 01.25/01.086, 01.26/01.086, 01.27/01.086, 01.28/01.086, 10.32/01.086, 10.39/01.086, 10.83/01.086, 10.84/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | Гигиенический норматив "Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов" , утв. Минздравом от 21.06.2013 №52;Гигиенический норматив "Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов" № 37;СанНиП "Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам", утв. Минздравом от 21.06.2023 № 52;ТНПА и другая документация | ГОСТ 10444.15-94 |
| 9.2\* | Бактерии группы кишечной палочки (БГКП (колиформы)) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 9.3\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе бактерии рода Salmonella | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 9.4\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 9.5\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 9.6\* | Плесени |
| 9.7\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 9.8\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 9.9\* | 01.13/07.096, 01.21/07.096, 01.22/07.096, 01.23/07.096, 01.24/07.096, 01.25/07.096, 01.26/07.096, 01.27/07.096, 01.28/07.096, 10.32/07.096, 10.39/07.096, 10.83/07.096, 10.84/07.096 | Яйца и личинки гельминтов и цисты кишечных патогенных простейших | Инструкция по применению № 65-0605 |
| 10.1\* | Напитки | 11.01/01.086, 11.02/01.086, 11.03/01.086, 11.04/01.086, 11.05/01.086, 11.06/01.086, 11.07/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | Гигиенический норматив "Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов" , утв. Минздравом от 21.06.2013 №52;Гигиенический норматив "Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов" № 37;СанНиП "Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам", утв. Минздравом от 21.06.2023 № 52;ТНПА и другая документация | ГОСТ 10444.15-94 |
| 10.2\* | Бактерии группы кишечной палочки (БГКП (колиформы)) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 10.3\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе бактерии рода Salmonella | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 10.4\* | ДрожжиПлесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 11.1\* | Продукты детского питания, изготовленные на молочных кухнях системы здравоохранения и сырье, используемое в производстве продуктов детского питанияПродукты детского питания, изготовленные на молочных кухнях системы здравоохранения и сырье, используемое в производстве продуктов детского питания | 10.51/01.086, 10.61/01.086, 10.71/01.086, 10.85/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.08610.51/01.086, 10.61/01.086, 10.71/01.086, 10.85/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | Гигиенический норматив "Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов" , утв. Минздравом от 21.06.2013 №52;Гигиенический норматив "Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов" № 37;СанНиП "Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам", утв. Минздравом от 21.06.2023 № 52;ТНПА и другая документация | ГОСТ 30705-2000 |
| 11.2\* | Бактерии группы кишечной палочки (БГКП (колиформы)) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 11.3\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе бактерии рода Salmonella | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 11.4\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 11.5\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 30347-2016 |
| 11.6\* | Escherichia coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 12.1\* | Продукция общественного питания | 10.85/01.086, 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | Гигиенический норматив "Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов" , утв. Минздравом от 21.06.2013 №52;Гигиенический норматив "Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов" № 37;СанНиП "Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам", утв. Минздравом от 21.06.2023 № 52;ТНПА и другая документация | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 26669-85;ГОСТ 26670-91 |
| 12.2\* | Бактерии группы кишечной палочки (БГКП (колиформы)) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 12.3\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе бактерии рода Salmonella | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 12.4\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 12.5\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 12.6\* | Escherichia coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 12.7\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 12.8\* | ДрожжиПлесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 13.1\* | Вода питьевая централизованного водоснабжения | 100.09/01.086 | Общее микробное число | Гигиенический норматив "Показатели безопасности питьевой воды", утв. постановлением Совета Министров Республики Беларусь 25.01.2021 № 37 | ГОСТ 34786-2021 п. 7.1;МУК РБ № 11-10-1-2002 п. 8.1 |
| 13.2\* | Общие колиформные бактерии | ГОСТ 34786-2021 п. 9.1, п. 9.3;МУК РБ № 11-10-1-2002 п. 8.2, п. 8.3 |
| 13.3\* | Термотолерантные колиформные бактерии |
| 13.4\* | Споры сульфитредуцирующих клостридий | МУК РБ № 11-10-1-2002 п. 8.4 |
| 13.5\* | 100.09/07.096 | цисты лямблий | Инструкция по применению № 65-0605 |
| 13.6\* | Вода питьевая | 100.09/11.116 | Запах | Гигиенический норматив "Показатели безопасности питьевой воды", утв. постановлением Совета Министров Республики Беларусь 25.01.2021 № 37 | ГОСТ 3351-74 п. 2 |
| 13.7\* | Привкус | ГОСТ 3351-74 п. 3 |
| 13.8\* | 100.09/08.156 | Цветность | ГОСТ 31868-2012 метод Б |
| 13.9\* | Мутность | ГОСТ 3351-74 п.5 |
| 13.10\* | 100.09/08.169 | Водородный показатель (рН) | СТБ ISO 10523-2009 |
| 13.11\* | 100.09/08.156 | Железо (Fe) | ГОСТ 4011-72 п.2 |
| 13.12\* | 100.09/08.149 | Окисляемость перманганатная | СТБ ISO 8467-2009 |
| 13.13\* | Жесткость общая | ГОСТ 31954-2012 метод А |
| 13.14\* | 100.09/08.156 | Марганец (Mn) | ГОСТ 4974-2014 п. 6.5 |
| 13.15\* | Медь (Cu) | ГОСТ 4388-72 п.2 |
| 13.16\* | 100.09/08.150 | Сульфаты (по SO4) | ГОСТ 31940-2013 метод 3 |
| 13.17\* | 100.09/08.052 | Сухой остаток | ГОСТ 18164-72 п. 3.1 |
| 13.18\* | 100.09/08.149 | Хлориды (Cl) | ГОСТ 4245-72 п.3 |
| 13.19\* | 100.09/08.156 | Молибден | ГОСТ 18308-72 п. 4 |
| 13.20\* | Мышьяк (As) | ГОСТ 4152-89 |
| 13.21\* | 100.09/08.169 | Фтор (F) | ГОСТ 4386-89 п. 3 |
| 13.22\* | 100.09/08.156 | Нитраты (по NO3) | ГОСТ 33045-2014 метод Д |
| 13.23\* | Аммиак (по азоту) | ГОСТ 33045-2014 метод А |
| 13.24\* | Нитрит - ион | ГОСТ 33045-2014 метод Б |
| 14.1\* | Вода питевая нецентрализованного водоснабжения | 100.09/01.086 | Общее микробное число | Гигиенический норматив "Показатели безопасности питьевой воды", утв. постановлением Совета Министров Республики Беларусь 25.01.2021 № 37 | ГОСТ 34786-2021 п. 7.1;МУК РБ № 11-10-1-2002 п. 8.1 |
| 14.2\* | Общие колиформные бактерии | ГОСТ 34786-2021 п. 9.1, п. 9.3;МУК РБ № 11-10-1-2002 п. 8.2, п. 8.3 |
| 14.3\* | Термотолерантные колиформные бактерии |
| 14.4\* | 100.09/07.096 | цисты лямблий | Инструкция по применению № 65-0605 |
| 15.1\* | Вода плавательных бассейновВода плавательных бассейнов | 100.09/01.086 | Общие колиформные бактерии | Гигиенический норматив "Показатели безопасности и безвредности воды водных объектов для хозяйственно-питьевого и культурно-бытового (рекреационного) использования и воды в ванне бассейна" № 37;СанНПиГН, утверждены постановлением Министерства Здравоохранения Республики Беларусь от 22.09.2009 №105 | ГОСТ 34786-2021 п. 9.1, п. 9.3;Инструкция 070-0210 глава 6 п. 31, п. 32 |
| 15.2\* | Термотолерантные колиформные бактерии |
| 15.3\* | 100.09/08.156 | Цветность | ГОСТ 31868-2012 метод Б |
| 15.4\* | Мутность | ГОСТ 3351-74 п.5 |
| 15.5\* | 100.09/11.116 | Запах | ГОСТ 3351-74 п. 2 |
| 15.6\* | 100.09/08.149 | Хлориды (Cl) | ГОСТ 4245-72 п.3 |
| 15.7\* | 100.09/08.156 | Аммиак и ионы аммония | ГОСТ 33045-2014 метод А |
| 16.1\* | Поверхностные воды | 100.03/01.086 | Общие колиформные бактерии | Гигиенический норматив "Показатели безопасности и безвредности воды водных объектов для хозяйственно-питьевого и культурно-бытового (рекреационного) использования и воды в ванне бассейна" № 37;СанНПиГН, утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 05.12.2016 №122;СанПиН 2.1.2.12-33-2005 Санитарные правила и нормы "Гигиенические требования к охране поверхностных вод от загрязнения", утвержденные постановлением Минздрава от 28.11.2005 № 198 | Инструкция по применению № 037-0409 п. 15, п. 16, п.22 |
| 16.2\* | Термотолерантные колиформные бактерииКишечная палочка (E. coli) | Инструкция по применению № 037-0409 п.п. 15, 16, п. 22;Инструкция по применению № 037-0409 п. 15, п. 16, п.22 |
| 16.3\* | Возбудители кишечных инфекций | Инструкция по применению № 025-0309 |
| 16.4\* | 100.03/08.156 | Нитрит-ион (по NO2) | ГОСТ 33045-2014 п. 6;СТБ 17.13.05-38-2015 |
| 16.5\* | 100.03/08.052 | Взвешенные вещества | МВИ.МН 4362-2012 |
| 16.6\* | 100.03/08.169 | Водородный показатель (рН) | СТБ ISO 10523-2009 |
| 16.7\* | 100.03/08.149 | Растворенный кислород | СТБ 17.13.05-30-2014/ISO 5813:1983 |
| 16.8\* | Биохимическое потребление кислорода (БПК5) | СТБ 17.13.05-23-2011/ISO 5815-2:2003 |
| 16.9\* | 100.03/08.052 | Минерализация воды | МВИ.МН 4218-2012 |
| 16.10\* | 100.03/08.156 | Нитрат-ион (по NO3) | ГОСТ 33045-2014 п. 9;СТБ 17.13.05-43-2015 |
| 16.11\* | 100.03/08.150 | Сульфат-ион | СТБ 17.13.05-42-2015 |
| 16.12\* | 100.03/08.149 | Хлорид-ион | СТБ 17.13.05-39-2015 |
| 16.13\* | 100.03/08.156 | Цветность | ГОСТ 31868-2012 метод Б |
| 16.14\* | Аммиак (по азоту) | ГОСТ 33045-2014 метод А |
| 17.1\* | Земли, включая почвы | 100.06/07.096 | Яйца и личинки гельминтов | Инструкция 2.1.7.11-12-5-2004 | Инструкция по применению № 65-0605 |
| 18.1\* | Дезинфицирующие антисептические растворы | 20.59/01.086 | Микробиологическая чистота дезинфицирующих и антисептических средств | «Инструкция по проведению дезинфекции, предстерилизационной очистки и стерилизации медицинских изделий», утв. приказом Министерства здравоохранения Республики Беларусь 02.08.2024 № 1065Инструкция 4.2.10-22-102-2005 | Инструкция 4.2.10-22-102-2005 глава 3 п. 6, п. 7, п. 9 |
| 19.1\* | Смывы с поверхностей на предприятиях общественного питания (в т.ч. пищеблоков школ, ДДУ, подростковых учреждений), производства продуктов питания, торговли пищевыми продуктами, в жилых, административных и общественных зданиях | 100.15/01.086 | Бактерии группы кишечной палочки (в том числе E. coli) | Инструкция по применению № 078-0210 | Инструкция по применению № 078-0210 глава 4 п.17 |
| 19.2\* | Salmonella | Инструкция 4.2.10-15-21-2006 глава 15 |
| 19.3\* | Staphylococcus aureus | Инструкция по применению № 078-0210 глава 4 п. 19 |
| 19.4\* | Предметы обихода (смывы и пыль) | 101.19/07.096 | Яйца гельминтов | Инструкция по применению № 65-0605 | Инструкция по применению № 65-0605 |
| 20.1\* | Смывы с поверхностей в организациях здравоохранения (кроме пищеблоков) | 100.15/01.086 | Бактерии группы кишечной палочки | «Инструкция по проведению дезинфекции, предстерилизационной очистки и стерилизации медицинских изделий», утв. Приказом Министерства здравоохранения Республики Беларусь 02.08.2024 № 1065Инструкция 4.2.10-22-1-2006 | Инструкция 4.2.10-22-1-2006 глава 3 п.11, п.17 |
| 20.2\* | Staphylococcus aureus | Инструкция 4.2.10-22-1-2006 глава 3 пп.11-16 |
| 20.3\* | Pseudomonas aeruginosa |  Инструкция 4.2.10-22-1-2006 п. 18 |
| 21.1\* | Лекарственные средства (вода очищенная, вода для инъекций, инъекционные растворы, глазные капли) в аптеках, лекарственное сырье, лекарственные средства | 01.28/01.086, 01.29/01.086, 21.10/01.086, 21.20/01.086 | Стерильность | Государственная фармакопея Республики Беларусь (ГФ.РБ II), том1 |  ГФ.РБ II, 2.6.1 |
| 21.2\* | Микробиологическая чистота (суммарное количество жизнеспособных аэробов) |  ГФ.РБ II,2.6.12 |
| 21.3\* | Общее количество аэробов (ОКА) |
| 21.4\* | Общее число грибов (ОКГ) |
| 21.5\* | Escherichia coli |  ГФ.РБ II, 2.6.31 |
| 21.6\* | Salmonella |  ГФ.РБ II, 2.6.31 |
| 22.1\* | Дезинфекционные камеры | 32.50/01.086 | Контроль работы дезкамер S. Aureus | Инструкция № 3.5-51-2006 | Инструкция № 3.5-51-2006 |
| 23.1\* | Паровые и воздушные стерилизаторы | 32.50/01.086 | Контроль эффективности (биологический) стерилизации: G. Stearothermophilus B. Licheniformis | «Инструкция по проведению дезинфекции, предстерилизационной очистки и стерилизации медицинских изделий», утв. Приказом Министерства здравоохранения Республики Беларусь 02.08.2024 № 1065, глава 7 | МУ № 15.6-5 Методические указания по контролю работы паровых и воздушных стерилизаторов, утвержденные МЗ СССР от 28.02.1991 глава 4, приложения 5-8 |
| 24.1\*24.1\* | Изделия медицинского назначения, инструменты, предназначенные для оказания бытовых услуг, связанных с нарушением целостности кожного покрова или слизистой оболочки, и прочего назначенияИзделия медицинского назначения, инструменты, предназначенные для оказания бытовых услуг, связанных с нарушением целостности кожного покрова или слизистой оболочки, и прочего назначения | 32.50/01.086, 25.71/01.08632.50/01.086, 25.71/01.086 | Стерильность: аэробная микрофлора, факультативно-анаэробная микрофлора, плесневые и дрожжеподобные грибыСтерильность: аэробная микрофлора, факультативно-анаэробная микрофлора, плесневые и дрожжеподобные грибы | Гигиенический норматив "Показатели безопасности и безвредности для здоровья человека изделий медицинского назначения, медицинской техники и материалов, применяемых для их изготовления", утв. постановлением Совета Министров Республики Беларусь 25.01.2021 № 37;Гигиенический норматив "Показатели безопасности изделий медицинского назначения, медицинской техники и материалов, применяемых для их изготовления", утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь 16.12.2013 № 128;«Инструкция по проведению дезинфекции, предстерилизационной очистки и стерилизации медицинских изделий», утв. Приказом Министерства здравоохранения Республики Беларусь 02.08.2024 № 1065Инструкция 4.2.10-22-1-2006;Санитарные нормы и правила "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации объектов по оказанию бытовых услуг", утвержденные постановлением Министерства Здравоохранения Республики Беларусь 15.02.2023 №33 | Приказ Минздрава №165 от 25.11.2002, приложение 2 Инструкция 4.2.10-22-1-2006 глава 4 п. 20, п.21Приказ Минздрава №165 от 25.11.2002, приложение 2 Инструкция 4.2.10-22-1-2006 глава 4 п. 20, п.21 |
| 25.1\* | Питательные среды | 20.59/01.086 | Биологические свойства питательных сред: чувствительность, скорость роста, дифференцирующие свойства, всхожесть, ингибиция, стабильность основных свойств | ГОСТ ISO 11133-2016 | ГОСТ ISO 11133-2016 |
| 26.1\* | Готовые блюда и суточные рационы на соответствие фактического состава расчетным данным | 10.85/08.052 | Содержание сухих веществ | МУ, утвержденные постановлением Министерства здравоохранения и Министерства торговли Республики Беларусь от 21.04.2001 № 18/29;ТНПА и другая документация | МУ, утвержденные постановлением Министерства здравоохранения и Министерства торговли Республики Беларусь от 21.04.2001 № 18/29п п. 5.1.1., 5.1.2. |
| 26.2\* | 10.85/08.164 | Содержание жира | МУ, утвержденные постановлением Министерства здравоохранения и Министерства торговли Республики Беларусь от 21.04.2001 № 18/29 п. 5.2.1 |
| 26.3\* | 10.85/08.149 | Витамин "С" | Инструкция 2.3.1.10-15-26-2006 "Проведение и контроль С-витаминизации рационов питания", утвержденная постанлвлением Минздрава 31.10.2006 № 132 | ГОСТ 7047-55 р. 3 |
| 27.1\* | Мед натуральныйМед натуральный | 01.49/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид (консистенция), аромат, вкус, признаки брожения | ГОСТ 19792-2017ГОСТ 19792-2017 | ГОСТ 19792-2017 п. 7.3 |
| 27.2\* | 01.49/08.052 | Массовая доля воды | ГОСТ 19792-2017 п. 7.5;ГОСТ 31774-2012 |
| 27.3\* | 01.49/08.08201.49/08.082 | Диастазное число (к абсолютному сухому веществу) | ГОСТ 19792-2017 п.7.7.1;ГОСТ 34232-2017 р. 7 |
| 27.4\* | Массовая доля гидроксиметилфурфураля (ГМФ) | ГОСТ 19792-2017 п. 7.8;ГОСТ 31768-2012 п. 3.4 |
| 27.5\* | Массовая доля редуцирующих сахаров и сахарозы | ГОСТ 19792-2017 п.7.6;ГОСТ 32167-2013 п. 6 |
| 28.1\* | Продукция растениеводства | 01.13/08.169 | Нитраты | Гигиенический норматив "Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов" , утв. Минздравом от 21.06.2013 №52;Гигиенический норматив "Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов" № 37 | МУ 5048-89 раздел 1-2;ГОСТ 34570-2019 |
| 29.1\* | Пищевые продукты и продовольственное сырьеПищевые продукты и продовольственное сырье | 01.11/08.082, 01.13/08.082, 01.41/08.082, 03.00/08.082, 10.11/08.082, 10.12/08.082, 10.13/08.082, 10.20/08.082, 10.32/08.082, 10.39/08.082, 10.41/08.082, 10.51/08.082, 10.52/08.082, 10.61/08.082, 10.71/08.082, 10.72/08.082, 10.73/08.082, 10.84/08.082, 10.85/08.082, 11.01/08.082, 11.02/08.082, 11.03/08.082, 11.04/08.082, 11.05/08.082, 11.06/08.082, 11.07/08.082, 10.89/08.082, 10.82/08.082, 10.86/08.082 | Массовая доля ртути | Гигиенический норматив "Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов" , утв. Минздравом от 21.06.2013 №52;Гигиенический норматив "Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов" № 37;ТНПА и другая документацияГигиенический норматив "Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов" , утв. Минздравом от 21.06.2013 №52;Гигиенический норматив "Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов" № 37;ТНПА и другая документация | ГОСТ 26927-86 п.2;ГОСТ 26929-94 |
| 29.2\*29.2\* | Массовая доля мышьякаМассовая доля мышьяка | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 26930-86ГОСТ 26929-94;ГОСТ 26930-86 |
| 29.3\* | 01.11/08.161, 01.13/08.161, 01.41/08.161, 03.00/08.161, 10.11/08.161, 10.12/08.161, 10.13/08.161, 10.20/08.161, 10.32/08.161, 10.39/08.161, 10.41/08.161, 10.51/08.161, 10.52/08.161, 10.61/08.161, 10.71/08.161, 10.72/08.161, 10.73/08.161, 10.84/08.161, 10.85/08.161, 11.01/08.161, 11.02/08.161, 11.03/08.161, 11.04/08.161, 11.05/08.161, 11.06/08.161, 11.07/08.161, 10.89/08.161, 10.82/08.161, 10.86/08.161 | Афлатоксин М1 | ГОСТ 30711-2001 п.3 |
| 29.4\* | Афлатоксин В1 |
| 31.1\*\*\* | Атмосферный воздухАтмосферный воздух | 100.02/42.000 | Отбор проб | ТКП 17.13-15-2022 (33140) | ТКП 17.13-15-2022 (33140) |
| 31.2\* | 100.02/08.156 | Аммиак | Гигиенические нормативы ГН-1 "Нормативы предельно допустимых концентраций загрязняющих веществ в атмосферном воздухе и ориентировочно безопасных уровней воздействия загрязняющих веществ"в атмосферном воздухе населенных пунктов и мест массового отдыха населения", утвержденные постановлением Минздрава 08.11.2016 №113;Гигиенический норматив "Показатели безопасности и безвредности атмосферного воздуха" № 37 | МВИ.МН 5631-2016 |
| 31.3\* | Сероводород | МВИ.МН 5591-2016 |
| 31.4\* | 100.02/08.052 | Твердые частицы суммарно (пыль, взвешенные вещества) | МВИ.МН 5093-2014 |
| 32.1\*\* | Воздух рабочей зоны | 100.10/08.156, 100.10/42.000 | Отбор пробАзота диоксид | Гигиенический норматив "Показатели безопасности и безвредности микроорганизмов - продуцентов, микробных препаратов и их компонентов, вредных веществ в воздухе рабочей зоны и на кожных покровах работающих" № 37;СанПиН №92, утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 11.10.2017 | МВИ.МН 5914-2017 |
| 32.2\*\* | Отбор пробАммиак | МВИ.МН 5910-2017 |
| 32.3\*\* | Отбор пробЖелезо триоксид, железо | МВИ.МН 5831-2017 |
| 32.4\*\* | Отбор пробМарганец в сварочных аэрозолях при его содержании: до 20% |
| 32.5\*\* | 100.10/08.052, 100.10/42.000 | Отбор пробПыль, аэрозоли преимущественно фиброгенного действия | МВИ.МН 5842-2017 |
| 32.6\*\* | 100.10/08.150, 100.10/42.000 | Сера диоксидОтбор проб | МВИ.МН 5858-2017 |
| 32.7\*\* | Отбор пробСерная кислота | МВИ.МН 5987-2018 |
| 32.8\*\* | 100.10/08.156, 100.10/42.000 | Отбор пробХром (VI) триоксид | МВИ.МН 5822-2017 |
| 33.1\*\*\* | Рабочие местаРабочие местаРабочие места | 100.12/35.063 | Освещенность | Гигиенический норматив "Показатели безопасности для человека световой среды помещений производственных, общественных и жилых зданий" № 37;Гигиенический норматив "Показатели безопасности и безвредности факторов производственной среды и трудового процесса при работе с видеодисплейными терминалами и электронно-вычислительными машинами" на человека" № 37;Гигиенический норматив "Предельно - допустимые уровни нормируемых параметров при работе с видеодисплейными терминалами и электронно-вычислительными машинами", утвержден постановлением Минздрава 28.06.2013 № 59;СН 2.04.03-2020 | ГОСТ 24940-2016 |
| 33.2\*\*\* | 100.12/35.060, 100.12/35.065 | Параметры микроклимата: температура воздухаПараметры микроклимата: относительная влажность воздуха | Гигиенический норматив "Микроклиматические показатели безопасности и безвредности на рабочих местах" № 37;Гигиенический норматив "Показатели микроклимата производственных и офисных помещений", утвержденные постановлением Минздрава 30.04.2013 № 33;ГОСТ 12.1.005-88 | ГОСТ 12.1.005-88 раздел 2;МВИ.ГМ.1860-2020 |
| 33.3\*\*\* | 100.12/35.067 | Шум постоянный: - октавные уровнизвукового давления в дБ в октавных полосах со среднегеометрическими частотами 31,5; 63; 125; 250; 500; 1000; 2000; 4000; 8000 Гц; -уровень звука в дБА. Шум непостоянный (прерывистый, колеблющийся): -эквивалентный уровень звука в дБА; - максимальный уровень звука в дБА. | Гигиенический норматив "Показатели безопасности и безвредности шумового воздействия на человека" № 37;СанНПиГН "Шум на рабочих местах, в транспортных средствах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки", утверждены постановлением Министества Здравоохранения Республики Беларусь от 16.11.2011№115 | ГОСТ 12.1.050-86 |
| 33.4\*\*\* | 100.12/35.059 | Общая вибрация: -среднеквадратичные значения корректированного виброускорения и виброскорости; корректированные по частоте значения виброускорения и виброскорости. Локальная вибрация:  -эквивалентные (по энергии) корректированные по частоте значения виброускорения и виброскорости. | Гигиенический норматив "Показатели безопасности и безвредности вибрационного воздействия на человека", утвержденный постановлением Совета Министров Республики Беларусь 25.01.2021 №37;Гигиенический норматив "Предельно допустимые и допустимые уровни нормируемых параметров при работах с источниками производственной вибрации, вибрации в жилых помещениях, помещениях административных и общественных зданий, утвержденный постановлением МЗ РБ 26.12.2013 №132;Санитарные нормы и правила "Требования к производственной вибрации, вибрациив жилых помещениях, помещениях административных и общественных зданий", утвержденные постановлением МЗ РБ от 26.12.2013 № 132 ;СанНиП "Требования к условиям труда водителей автомобильного транспорта", утверждены постановлением МЗ РБ от 14.06.2013 №47 | ГОСТ 31191.1-2004 (ИСО 2631-1:1997);ГОСТ 31192.1-2004 (ИСО 5349-1:2001);ГОСТ 31192.2-2005 (ИСО 5349-2:2001);ГОСТ 31319-2006 (ИСО 14253:2003) |
| 34.1\*\*\* | Помещения жилых и общественных зданий | 100.11/35.060, 100.11/35.065 | микроклимат: температура воздухамикроклимат: относительная влажность воздуха | ГОСТ 30494-2011;Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы "Гигиенические требования к устройству, оборудованию и содержанию жилых домов", утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 20.08.2015 №95 с изменениями по состоянию на 11.04.2017 | ГОСТ 30494-2011 |
| 34.2\*\*\* | 100.11/35.063 | Освещенность | Гигиенический норматив "Показатели безопасности для человека световой среды помещений производственных, общественных и жилых зданий" № 37;СН 2.04.03-2020 | ГОСТ 24940-2016 |

**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