|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение № 1 |
| к аттестату аккредитации  |
| № BY/112 2.2316 |
| от 30.04.2002  |
| на бланке № 0008350на 9 листах |
| редакция 04 |

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от 22 марта 2024 года

производственной лаборатории

Открытого акционерного общества «Пинский мясокомбинат»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № 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 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| г. Пинск, ул. Индустриальная, 1 |
| 1.1\*\* | Колбасные изделия и продукты из мяса мясные (мясосодержащие) вареные, копчено-запеченные, копчено-вареные, сырокопченые, сыровяленные, полукопченые, колбасы кровяные, ливерные, зельцы, паштеты, продукты из шпика, колбасы вареные, сосиски и сардельки из мяса птицы, продукты из мяса птицы, продукты в желе, продукты из субпродуктов | 10.13/42.000 | Отбор образцов | ГН от 21.06.2013 № 52ГН-23 от 25.01.2021 № 37ГОСТ 16131-86ГОСТ 16290-86ГОСТ 17482-85ГОСТ 18255-85ГОСТ 18256-2017ГОСТ 23670-2019Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции от 28.05.2010 № 299СанПиН 2.3.2.1078-01СанПиН от 21.06.2013 № 52СТБ 1060-97СТБ 126-2016СТБ 196-2016СТБ 1996-2016СТБ 2247-2012СТБ 295-2008СТБ 335-98СТБ 523-2002СТБ 735-94СТБ 742-2009СТБ 971-2013ТНПА и другая документация | ГОСТ 26669-85ГОСТ 31904-2012ГОСТ 9792-73СТБ 1036-97 |
| 1.2\* | 10.13/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 33319-2015ГОСТ 9793-2016 |
| 1.3\* | 10.13/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 1.4\* | 10.13/08.156 | Массовая доля нитрита натрия | ГОСТ 8558.1-2015 п.7 |
| 1.5\* | 10.13/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вид на разрезе, запах и вкус | ГОСТ 9959-2015 |
| 1.6\* | 10.13/08.149 | Массовая доля крахмала | ГОСТ 10574-2016 п.6, п.7 |
| 1.7\* | 10.13/08.156 | Остаточная активность кислой фосфатазы | ГОСТ 23231-2016 |
| 1.8\* | 10.13/08.156 | Массовая доля общего фосфора | ГОСТ 9794-2015 п.8СТБ ГОСТ Р 51482-2001 (ИСО 13730-96) |
| 1.9\* | Колбасные изделия и продукты из мяса мясные (мясосодержащие) вареные, копчено-запеченные, копчено-вареные, сырокопченые, сыровяленные, полукопченые, колбасы кровяные, ливерные, зельцы, паштеты, продукты из шпика, колбасы вареные, сосиски и сардельки из мяса птицы, продукты из мяса птицы, продукты в желе, продукты из субпродуктов | 10.13/08.156 | Массовая доля белка | ГН от 21.06.2013 № 52ГН-23 от 25.01.2021 № 37ГОСТ 16131-86ГОСТ 16290-86ГОСТ 17482-85ГОСТ 18255-85ГОСТ 18256-2017ГОСТ 23670-2019Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции от 28.05.2010 № 299СанПиН 2.3.2.1078-01СанПиН от 21.06.2013 № 52СТБ 1060-97СТБ 126-2016СТБ 196-2016СТБ 1996-2016СТБ 2247-2012СТБ 295-2008СТБ 335-98СТБ 523-2002СТБ 735-94СТБ 742-2009СТБ 971-2013ТНПА и другая документация | ГОСТ 25011-2017 п.7 |
| 10.13/08.074 | МВИ.МН 5897-2017 |
| 10.13/08.149 | ГОСТ 25011-2017 п.6 |
| 1.10\* | 10.13/08.052 | Массовая доля жира | ГОСТ 23042-2015 п.7 |
| 10.13/08.074 | МВИ.МН 5897-2017 |
| 1.11\* | 10.13/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (далее КМАФАнМ) | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 26670-91;ГОСТ ISO 7218-2015, п. 10 |
| 1.12\* | 10.13/01.08610.13/18.115 | Бактерии группы кишечных палочек (далее БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 1.13\* | 10.13/01.08610.13/18.115 | Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) п. 1 - п. 7, п. 8.1 - п. 8.4, п. 9, п. 10 |
| 1.14\* | 10.13/01.08610.13/18.115 | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 1.15\* | 10.13/01.08610.13/18.115 | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 1.16\* | 10.13/01.08610.13/18.115 | S. aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-3:2003,ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999) п.1-п.7, п.8.1, п.9.1-п.9.5, п.9.7, п.10.1, п.10.2, п.11 |
| 1.17\* | 10.13/01.08610.13/18.115 | E. coli (для сырокопченой и сыровяленой продукции) | ГОСТ 30726-2001 |
| 1.18\* | 10.13/01.08610.13/18.115 | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 п. 1 - п. 10.5.5, п. 11 - п. 13 |
| 1.19\* | 10.13/18.11510.13/05.086 | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 1.20\* | 10.13/18.11510.13/01.086 | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 1.21\* | 10.13/08.052 | Массовая доля основного продукта | ГОСТ 33741-2015 п.9 |
| 3.1\*\*\* | Жиры животные топленые – пищевые | 10.41/42.000 | Отбор образцов | ГН от 21.06.2013 № 52ГН-23 от 25.01.2021 № 37ГОСТ 25292-2017Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции от 28.05.2010 № 299СанПиН 2.3.2.1078-01СанПиН от 21.06.2013 № 52ТНПА и другая документация | ГОСТ 8285-91 п.2.1 |
| 3.2\* | 10.41/11.116 | Цвет при температуре 15 °С – 20 °С | ГОСТ 8285-91 п.2.2 |
| 3.3\* | 10.41/11.116 | Запах и вкус (для пищевых) | ГОСТ 8285-91 п.2.2 |
| 3.4\* | 10.41/11.116 | Прозрачность в расплавленном состоянии | ГОСТ 8285-91 п.2.2.5 |
| 3.5\* | 10.41/11.116 | Консистенция при температуре 15 °С – 20 °С | ГОСТ 8285-91 п.2.2.5 |
| 3.6\* | 10.41/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 8285-91 п.2.3 |
| 3.7\* | 10.41/08.149 | Кислотное число | ГОСТ 8285-91 п.2.4.3 |
| 3.8\* | 10.41/08.149 | Перекисное число | ГОСТ 8285-91 п.2.4.2СТБ ГОСТ Р 51487-2001 |
| 5.1\*\* | Продукт переработки крови сухой. Альбумин | 10.89/42.000 | Отбор образцов | ГН от 21.06.2013 № 52ГН-23 от 25.01.2021 № 37СанПиН 2.3.2.1078-01СанПиН от 21.06.2013 № 52ТУ BY 100098867.254-2020ТНПА и другая документация | ГОСТ 26669-85ГОСТ 31904-2012 |
| 5.2\* | 10.89/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 26670-91ГОСТ ISO 7218-2015 п. 10 |
| 5.3\* | 10.89/01.08610.89/18.115 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 5.4\* | 10.89/01.08610.89/18.115 | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 5.5\* | 10.89/01.08610.89/18.115 | S. aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-3:2003,ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999), п.1-п.7, п.8.1, п.9.1-п.9.5, п.9.7, п.10.1, п.10.2, п.11 |
| 5.6\* | 10.89/18.11510.89/01.086 | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 5.7\* | 10.89/18.11510.89/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) п. 1 - п. 7, п. 8.1 - п. 8.4, п. 9, п. 10 |
| 5.8\* | 10.89/18.11510.89/01.086 | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 п. 1 - п. 10.5.5, п. 11 - п. 13 |
| 6.1\*\* | Мясо парное, охлажденное, замороженное в полутушах, четвертинах, отрубах.Блоки из мяса замороженные | 10.11/42.000 10.13/42.000 | Отбор образцов | ГН от 21.06.2013 № 52ГН-23 от 25.01.2021 № 37ГОСТ 31476-2012ГОСТ 31778-2012ГОСТ 31797-2012ГОСТ 32225-2013ГОСТ 34120-2017Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции от 28.05.2010 № 299СанПиН 2.3.2.1078-01СанПиН от 21.06.2013 № 52ТУ РБ 02906526.041-98ТНПА и другая документация | ГОСТ 21237-75 п.1ГОСТ 26669-85ГОСТ 31904-2012ГОСТ 7269-2015СТБ 1036-97 |
| 6.3\* | 10.11/18.115 10.13/18.11510.11/01.086 10.13/01.086 | Бактерии кокковой группы | ГОСТ 21237-75 п.4.2.3ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-3:2003,ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999) пп.1-7, 8.1, 9.1-9.5, п.9.7, 10.1, 10.2, п.11 |
| 6.4\* | 10.11/18.115 10.13/18.11510.11/01.086 10.13/01.086 | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 6.5\* | 10.11/18.115 10.13/18.11510.11/01.086 10.13/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы | ГОСТ 21237-75 п.4.2.4 (до идентификации)ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) пп. 1-7, 8.1-8.4, 9, 10 |
| 6.6\* | 10.11/18.115 10.13/18.11510.11/01.086 10.13/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 21237-75 п.4.2.5ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 6.7\* | 10.11/18.115 10.13/18.11510.11/01.086 10.13/01.086 | Бактерии из рода протея | ГОСТ 21237-75 п.4.2.6ГОСТ 28560-90 |
| 6.8\* | 10.11/01.086 10.13/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 26670-91ГОСТ ISO 7218-2015 п. 10 |
| 6.9\* | 10.11/18.115, 10.13/18.11510.11/01.086, 10.13/01.086 | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 6.10\* | Мясо парное, охлажденное, замороженное в полутушах, четвертинах, отрубах.Блоки из мяса замороженные | 10.11/18.115 10.13/18.11510.11/01.086 10.13/01.086 | Listeria monocytogenes | ГН от 21.06.2013 № 52ГН-23 от 25.01.2021 № 37ГОСТ 31476-2012ГОСТ 31778-2012ГОСТ 31797-2012ГОСТ 32225-2013ГОСТ 34120-2017Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции от 28.05.2010 № 299СанПиН 2.3.2.1078-01СанПиН от 21.06.2013 № 52ТУ РБ 02906526.041-98ТНПА и другая документация | ГОСТ 32031-2012 пп. 1-10.5.5, 11-13 |
| 6.11\* | 10.11/03.152 10.13/03.152 | Антибиотики: - левомицетин (хлорамфеникол) - тетрациклиновая группа- бацитрацин | МВИ.МН 2436-2015МВИ.МН 3951-2015МВИ.МН 4652-2013 |
| 7.1\*\*\* | Вода питьевая | 100.09/42.000 | Отбор образцов | ГН-3 от 25.01.2021 № 37СанПиН 10-124 РБ 99СТБ 1188-99 | ГОСТ 31861-2012ГОСТ 31862-2012ГОСТ 31942-2012 (ISO 19458:2006)ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006)СТБ ГОСТ Р 51592-2001 |
| 7.2\* | 100.09/18.115100.09/01.086 | Термотолерантные колиформные бактерии | ГОСТ 34786-2021 п.9.3 |
| 7.3\* | 100.09/18.115100.09/01.086 | Общие колиформные бактерии | ГОСТ 34786-2021 п.9.1 |
| 7.4\* | 100.09/01.086 | Общее микробное число | ГОСТ 34786-2021 п.7.1 |
| 7.5\* | 100.09/08.169 | Водородный показатель | СТБ ISO 10523-2009 |
| 7.6\* | 100.09/11.116 | Вкус | ГОСТ 3351-74 п.3 |
| 7.7\* | 100.09/11.116 | Запах | ГОСТ 3351-74 п.2 |
| 7.8\* | 100.09/08.156 | Цветность | ГОСТ 31868-2012 п.1-3, п.5 |
| 7.9\* | 100.09/08.156 | Мутность | ГОСТ 3351-74 п. 5 |
| 7.10\* | 100.09/08.156 | Массовая концентрация общего железа | ГОСТ 4011-72 п. 2 |
| 7.11\* | 100.09/08.052 | Содержание сухого остатка | ГОСТ 18164-72 |
| 7.12\* | 100.09/08.149 | Общая жесткость | ГОСТ 31954-2012 |
| 7.13\* | 100.09/08.149 | Окисляемость перманганатная | СТБ ISO 8467-2009 |
| 8.1\*\* | Полуфабрикаты мясные (мясосодержащие) рубленые | 10.13/42.000 | Отбор образцов | ГН от 21.06.2013 № 52ГН-23 от 25.01.2021 № 37Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции от 28.05.2010 № 299СанПиН 2.3.2.1078-01СанПиН от 21.06.2013 № 52ТНПА и другая документация | ГОСТ 26669-85ГОСТ 31904-2012ГОСТ 4288-76, п.2.1СТБ 1036-97 |
| 8.2\* | 10.13/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 33319-2015ГОСТ 4288-76 п.2.5ГОСТ 9793-2016 |
| 8.3\* | 10.13/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 8.4\* | 10.13/08.15610.13/08.07410.13/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 25011-2017 п.7МВИ.МН 5897-2017ГОСТ 25011-2017 п.6 |
| 8.5\* | 10.13/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вид на разрезе, запах и вкус | ГОСТ 4288-76 п.2.3 |
| 8.6\* | 10.13/08.149 | Массовая доля крахмала (хлеба) | ГОСТ 10574-2016 п.п. 6, 7ГОСТ 34135-2017 |
| 8.7\* | 10.13/08.05210.13/08.074 | Массовая доля жира | ГОСТ 23042-2015 п.7МВИ.МН 5897-2017 |
| 8.8\* | 10.13/18.11510.13/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) п. 1 - п. 7, п. 8.1 - п. 8.4, п. 9, п. 10 |
| 8.9\* | 10.13/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 26670-91ГОСТ ISO 7218-2015 п. 10 |
| 8.10\* | 10.13/18.11510.13/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 8.11\* | 10.13/18.11510.13/01.086 | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 8.12\* | 10.13/18.11510.13/01.086 | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 п. 1 - п. 10.5.5, п. 11 - п. 13 |
| 8.13\* | 10.13/18.11510.13/05.086 | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 9.1\*\* | Полуфабрикаты мясные мясные (мясосодержащие) бескостные, в том числе в маринаде (крупнокусковые, мелкокусковые). Полуфабрикаты мясокостные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые) | 10.13/42.000 | Отбор образцов | ГН от 21.06.2013 № 52ГН-23 от 25.01.2021 № 37Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции от 28.05.2010 № 299СанПиН 2.3.2.1078-01СанПиН от 21.06.2013 № 52ТНПА и другая документация | ГОСТ 26669-85ГОСТ 31904-2012ГОСТ 4288-76 п.2.1СТБ 1036-97 |
| 9.2\* | 10.13/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 33319-2015ГОСТ 4288-76 п.2.5ГОСТ 9793-2016 |
| 9.3\* | 10.13/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 4288-76 п.2.5аГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 9.4\* | 10.13/08.156 | Массовая доля нитрита натрия | ГОСТ 8558.1-2015 п.7 |
| 9.5\* | 10.13/08.15610.13/08.07410.13/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 25011-2017 п.7МВИ.МН 5897-2017ГОСТ 25011-2017 п.6 |
| 9.6\* | 10.13/08.05210.13/08.074 | Массовая доля жира | ГОСТ 23042-2015 п.7МВИ.МН 5897-2017 |
| 9.7\* | 10.13/08.052 | Массовая доля основного продукта | ГОСТ 33741-2015 п.9 |
| 9.8\* | 10.13/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 26670-91ГОСТ ISO 7218-2015 п. 10 |
| 9.9\* | 10.13/18.11510.13/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 9.10\* | 10.13/18.11510.13/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) п. 1 - п. 7, п. 8.1 - п. 8.4, п. 9, п. 10 |
| 9.11\* | 10.13/18.11510.13/01.086 | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 п. 1 - п. 10.5.5, п. 11 - п. 13 |
| 9.12\* | 10.13/08.156 | Массовая доля общего фосфора | ГОСТ 9794-2015 п.8СТБ ГОСТ Р 51482-2001 (ИСО 13730-96) |
| 10.1\*\*\* | Крупный рогатый скот (туши, полутуши) | 01.41 /04.056 01.42/04.056 | Прижизненное измерение удельной активности цезия-137 в мышечной ткани крупного рогатого скота | Республиканские допустимые уровни содержания цезия-137 и стронция-90 в сельскохозяйственном сырье и кормах утв. 03.08.1999 | МВИ.МН 1861-2003 |
| 11.1\*\*\* | Вода питьевая | 100.09/42.000 | Отбор образцов | ГН 10-117-99 | ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006)СТБ ГОСТ Р 51592-2001 |
| 11.2\* | Вода питьевая | 100.09/04.125 | Удельная (объемная) активность цезия-137 | ГН 10-117-99 | МВИ.МН 1181-2011 |
| 12.1\*\*\* | Пищевые продукты | 01.70/42.000 10.11/42.000 10.12/42.000 10.13/42.000 10.41/42.000 10.84/42.000 10.85/42.000 10.89/42.000  | Отбор образцов | ГН 10-117-99 | ГОСТ 32164-2013СТБ 1050-2008СТБ 1053-2015 |
| 12.2\* | 01.70/42.000 10.11/42.000 10.12/42.000 10.13/42.000 10.41/42.000 10.84/42.000 10.85/42.000 10.89/42.000  | Удельная (объемная) активность цезия-137 | ГОСТ 32161-2013МВИ.МН 1181-2011МВИ.МН 1823-2007Методика экспрессного радиометрического определения по гамма-излучению объемной и удельной активности радионуклидов цезия в воде, почве, продуктах питания, продукции животноводства и растениеводства Утв. зам. Председателя Госстандарта СССР 14.09.1990 |
| 13.1\*\*\* | Сельскохозяйственное сырье для переработки на пищевые цели.Корма | 01.13/42.000 10.91/42.000 | Отбор образцов | ВСП от 10.02.2011 № 10Республиканские допустимые уровни содержания цезия-137 и стронция-90 в сельскохозяйственном сырье и кормах утв. 03.08.1999 | ГОСТ 32164-2013МУК 2.6.1.11-8-3-2003СТБ 1056-2016 |
| 13.2\* | 01.13/04.125 10.91/04.125 | Удельная (объемная) активность цезия-137 | МВИ.МН 1181-2011МВИ.МН 1823-2007 |
| 14.1\*\*\* | Мясо всех видов убойных животных, мясо птицы и продукты их переработки | 01.49/42.000 10.11/42.000 10.12/42.000 10.13/42.000 10.41/42.000  | Отбор образцов | ГН от 21.06.2013 № 52ГН-23 от 25.01.2021 № 37Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции от 28.05.2010 № 299СанПиН 2.3.2.1078-01СанПиН от 21.06.2013 № 52ТНПА и другая документация | СТБ 1036-97 |
| 14.2\* | 01.49/42.000 10.11/42.000 10.12/42.000 10.13/42.000 10.41/42.000  | Антибиотики: - левомицетин (хлорамфеникол) - тетрациклиновая группа- бацитрацин | МВИ.МН 2436-2015МВИ.МН 3951-2015МВИ.МН 4652-2013 |
| 15.1\*\* | Рабочие места в производственных и служебных помещениях: - постоянного пребывания; - временного пребывания.Территория объектов народного хозяйства и остальные открытые территории населенных пунктов | 100.11/04.056 100.12/04.056 | Мощность эквивалентной дозы гамма-излучения | МВИ.ГМ 1906-2020 | МВИ.ГМ 1906-2020 |

**Примечание:**

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

Руководитель органа

по аккредитации

Республики Беларусь –

директор государственного

предприятия «БГЦА» Е.В. Бережных