|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 |
| к аттестату аккредитации |
| № BY/112 1.1321 |
| от 21.12.1998 |
| на бланке № 0007575  на 6 листах |
| редакция 04 |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от07 июня 2024 года |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| лабораторного отдела (BY/112 1.1321 от 21.12.1998)  Государственного учреждения  "Ошмянский районный центр гигиены и эпидемиологии" | | | | | |
| № п/п | Наименование объекта | Код | Наименование  характеристики (показатель,  параметры) | Обозначение  документа,  устанавливающего требования к  объекту | Обозначение  документа,  устанавливающего метод исследований (испытаний) и  измерений, в том числе правила  отбора образцов |

| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ул. Советская, 64, 231103, г. Ошмяны, Ошмянский район, Гродненская область** | | | | | |
| 1.1\* | Птица, яйца и продукты их переработки | 01.47/42.000, 10.13/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 стр. 169 | ГОСТ 30364.0-97 п. 3; ГОСТ 31904-2012; ГОСТ 7702.2.0-2016 |
| 1.2\* | 01.47/01.086, 10.13/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002); ГОСТ 32149-2013 п. 9; ГОСТ 7702.2.3-93 |
| 1.3\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2 таблица 1 р.1.1 | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 32149-2013 п. 7 |
| 1.4\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006); ГОСТ 32149-2013 п. 8; ГОСТ 7702.2.2-93 |
| 1.5\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94 (ИСО 6888-83); ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003); ГОСТ 32149-2013 п. 11; ГОСТ 7702.2.4-93 |
| 1.6\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90; ГОСТ 32149-2013 п. 10; ГОСТ 7702.2.7-2013 |
| 1.7\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003); ГОСТ 7702.2.6-2015 |
| 1.8\* | Escherichia coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 2.1\* | Мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия | 10.61/42.000, 10.71/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 | ГОСТ 31904-2012 |
| 2.2\* | 10.61/01.086, 10.71/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 2.3\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2 таблица 1 р.1.3 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 2.4\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 2.5\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 2.6\* | Дрожжи |
| 2.7\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 2.8\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94 (ИСО 6888-83); ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 3.1\* | Сахар и кондитерские изделия | 10.71/42.000, 10.81/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 | ГОСТ 31904-2012 |
| 3.2\* | 10.71/01.086, 10.81/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 3.3\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2 таблица 1 р.1.4 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 3.4\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 3.5\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 3.6\* | Дрожжи |
| 3.7\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94 (ИСО 6888-83); ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 4.1\* | Плодоовощная продукция | 01.13/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 | ГОСТ 31904-2012 |
| 4.2\* | 01.13/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 4.3\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2 таблица 1 р.1.5 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 4.4\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 4.5\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 4.6\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 4.7\* | Дрожжи |
| 4.8\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94 (ИСО 6888-83); ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 5.1\* | Масличное сырье и жировые продукты | 01.26/42.000, 10.41/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 | ГОСТ 31904-2012 |
| 5.2\* | 01.26/01.086, 10.41/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 5.3\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2 таблица 1 р.1.6 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 5.4\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 5.5\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94 (ИСО 6888-83); ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 6.1\* | Напитки | 11.07/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 | ГОСТ 31904-2012 |
| 6.2\* | 11.07/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 6.3\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2 таблица 1 р.1.7 | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 30712-2001 п. 6.1 |
| 6.4\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 30712-2001 п. 6.3; ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 6.5\* | Дрожжи и плесени (в сумме) | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004); ГОСТ 30712-2001 п. 6.4 |
| 7.1\* | Другие пищевые продукты | 10.89/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 | ГОСТ 31904-2012 |
| 7.2\* | 10.89/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 7.3\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2 таблица 1 р.1.8 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 7.4\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 7.5\* | Escherichia coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 7.6\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 7.7\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 7.8\* | Дрожжи и плесени (в сумме) | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 7.9\* | Плесени |
| 7.10\* | Дрожжи |
| 7.11\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94 (ИСО 6888-83); ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 8.1\* | Специализированная пищевая продукция для детского питания для детей раннего возраста, производимая (изготовляемая) на молочных кухнях | 10.89/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 | ГОСТ 31904-2012 |
| 8.2\* | 10.89/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 8.3\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2 таблица 1 р.1.11 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 8.4\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 8.5\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94 (ИСО 6888-83); ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 8.6\* | Escherichia coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 8.7\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004); ГОСТ 30706-2000 |
| 8.8\* | Дрожжи |
| 9.1\* | Соковая продукция из фруктов и (или) овощей | 10.32/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1; ТР ТС 023/2011 Статья 5 | ГОСТ 31904-2012 |
| 9.2\* | 10.32/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 9.3\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 023/2011 Статья 2-5 Приложение 1 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 9.4\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 9.5\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 9.6\* | Дрожжи |
| 10.1\* | Продукты убоя и мясная продукция | 10.11/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 034/2013 Раздел V, XII Приложение 1 | ГОСТ 21237-75 п. 1; ГОСТ 31904-2012; ГОСТ 9792-73 |
| 10.2\* | 10.11/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 10.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 10.4\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 10.5\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 10.6\* | Плесени |
| 10.7\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 10.8\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94 (ИСО 6888-83); ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 10.9\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 11.1\* | Молоко и продукты переработки молока | 10.51/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 033/2013 Раздел V, VII, XIII Приложение 1 таблица 1-6 Приложение 2 Приложение 4 Приложение 5 Приложение 8 | ГОСТ 26809.1-2014; ГОСТ 26809.2-2014; ГОСТ 32901-2014 п. 5 |
| 11.2\* | 10.51/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 30705-2000; ГОСТ 32901-2014 п. 8.4 |
| 11.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 |
| 11.4\* | Escherichia coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 11.5\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 30347-2016 |
| 11.6\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 11.7\* | Плесени |
| 11.8\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 | 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» Е.В. Бережных