|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 |
| к аттестату аккредитации  |
| № BY/112 1.0329 |
| от 30.03.1998  |
| на бланке № \_\_\_\_на 23 листах |
| редакция 04 |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от21 июня 2024 года |

|  |
| --- |
| лабораторный отдел  Государственного учреждения "Новогрудский 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. Советская, 71, 231400, г. Новогрудок, Новогрудский район, Гродненская область** |
| 1.1\*\*\* | Мясо и мясопродукты; птица, яйца и продукты их переработки | 10.11/42.000, 01.47/42.000, 10.12/42.000, 10.13/42.000, 10.85/42.000, 10.89/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 cтатья 7, 20 | ГОСТ 30364.0-97 п.3;ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 7702.2.0-2016 |
| 1.2\* | 10.11/01.086, 01.47/01.086, 10.12/01.086, 10.13/01.086, 10.85/01.086, 10.89/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002);ГОСТ 32149-2013 п.9;ГОСТ 9958-81 п.4.3 |
| 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 26669-85;ГОСТ 26670-91;ГОСТ 32149-2013 п.7;ГОСТ 7702.2.1-2017;ГОСТ 9958-81 п.4.1 |
| 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\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94 (ИСО 6888-83);ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003);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\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 1.9\* | Бактерии рода Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 1.11\* | 10.11/08.032, 01.47/08.032, 10.12/08.032, 10.13/08.032, 10.85/08.032, 10.89/08.032 | подготовка проб, свинец | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 30178-96 |
| 1.12\* | подготовка проб, кадмий |
| 1.13\* | 10.11/08.082, 01.47/08.082, 10.12/08.082, 10.13/08.082, 10.85/08.082, 10.89/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 1.14\* | 10.11/08.156, 01.47/08.156, 10.12/08.156, 10.13/08.156, 10.85/08.156, 10.89/08.156 | подготовка проб, мышьяк | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 26930-86 |
| 1.15\* |  олово | ГОСТ 26935-86 |
| 1.16\* | 10.11/08.161, 01.47/08.161, 10.12/08.161, 10.13/08.161, 10.85/08.161, 10.89/08.161 | ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры) | МУ 2142-80 |
| 1.17\* | ДДТ и его метаболиты |
| 1.18\* | 10.11/08.156, 10.12/08.156, 10.13/08.156 | Нитриты (массовая доля) | ГОСТ 29299-92 (ИСО 2918-75);ГОСТ 8558.1-2015 |
| 1.19\* | 10.11/01.086, 01.47/01.086, 10.12/01.086, 10.13/01.086, 10.85/01.086, 10.89/01.086 | Listeria monocytogenes | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 Приложение 1 | ГОСТ 32031-2012 |
| 2.1\*\*\* | Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия | 10.61/42.000, 10.71/42.000, 10.72/42.000, 10.73/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 | ГОСТ 31904-2012 |
| 2.2\* | 10.61/01.086, 10.71/01.086, 10.72/01.086, 10.73/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 2.3\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 cтатья 7, 20 Приложение 2 таблица 1 р.1.3. | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 26669-85;ГОСТ 26670-91 |
| 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\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 2.9\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94 (ИСО 6888-83);ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 2.11\* | 10.61/08.032, 10.71/08.032, 10.72/08.032, 10.73/08.032, 01.11/08.032 | подготовка проб, свинец | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 30178-96 |
| 2.12\* | подготовка проб, кадмий |
| 2.13\* | 10.61/08.082, 10.71/08.082, 10.72/08.082, 10.73/08.082, 01.11/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 2.14\* | 10.61/08.156, 10.71/08.156, 10.72/08.156, 10.73/08.156, 01.11/08.156 | подготовка проб, мышьяк | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 26930-86 |
| 2.15\* | 10.61/08.161, 10.71/08.161, 10.72/08.161, 10.73/08.161, 01.11/08.161 | афлатоксин В1 | ГОСТ 30711-2001 п.3 |
| 2.16\* | ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры) | МУ 2142-80 |
| 2.17\* | ДДТ и его метаболиты |
| 3.1\*\*\* | Сахар, кондитерские изделия | 10.71/42.000, 10.72/42.000, 10.82/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 | ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 5904-82 п.2 |
| 3.2\* | 10.71/01.086, 10.72/01.086, 10.82/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 Приложение 1 | 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;ГОСТ 26669-85;ГОСТ 26670-91 |
| 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\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94 (ИСО 6888-83);ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 3.9\* | 10.71/08.032, 10.72/08.032, 10.82/08.032, 01.50/08.032, 10.81/08.032 | подготовка проб, свинец | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 30178-96 |
| 3.10\* | подготовка проб, кадмий |
| 3.11\* | 10.71/08.082, 10.72/08.082, 10.82/08.082, 01.50/08.082, 10.81/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 3.12\* | 10.71/08.156, 10.72/08.156, 10.82/08.156, 01.50/08.156, 10.81/08.156 | подготовка проб, мышьяк | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 26930-86 |
| 3.13\* | 10.71/08.161, 10.72/08.161, 10.82/08.161, 10.81/08.161 | афлатоксин В1 | ГОСТ 30711-2001 п.3 |
| 3.14\* | 01.50/12.042 | 5-оксиметилфурфурол | ГОСТ 31768-2012 п.3.4. |
| 3.15\* | 10.71/08.161, 10.72/08.161, 10.82/08.161 | ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры) | МУ 2142-80 |
| 3.16\* | ДДТ и его метаболиты |
| 4.1\*\*\* | Плодоовощная  продукция | 10.31/42.000, 10.39/42.000, 01.13/42.000, 01.19/42.000, 01.21/42.000, 01.22/42.000, 01.23/42.000, 01.24/42.000, 01.25/42.000, 10.32/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 | ГОСТ 26313-84;ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 8756.0-70 |
| 4.2\* | 10.31/01.086, 10.39/01.086, 01.13/01.086, 01.19/01.086, 01.21/01.086, 01.22/01.086, 01.23/01.086, 01.24/01.086, 01.25/01.086, 10.32/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 4.3\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 4.4\* | 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;ГОСТ 26669-85;ГОСТ 26670-91 |
| 4.5\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 4.6\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 4.7\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 4.8\* | дрожжи |
| 4.9\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94 (ИСО 6888-83);ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 4.10\* | Неспорообразующие микроорганизмы B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 4.12\* | 10.31/08.032, 10.39/08.032, 01.13/08.032, 01.21/08.032, 01.22/08.032, 01.23/08.032, 01.24/08.032, 01.25/08.032, 10.32/08.032, 01.26/08.032 | подготовка проб, свинец | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 Приложение 3 р.6 | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 30178-96 |
| 4.13\* | подготовка проб, кадмий |
| 4.14\* | 10.31/08.082, 10.39/08.082, 01.13/08.082, 01.21/08.082, 01.22/08.082, 01.23/08.082, 01.24/08.082, 01.25/08.082, 10.32/08.082, 01.26/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 4.15\* | 10.31/08.156, 10.39/08.156, 01.13/08.156, 01.21/08.156, 01.22/08.156, 01.23/08.156, 01.24/08.156, 01.25/08.156, 10.32/08.156, 01.26/08.156 | подготовка проб, мышьяк | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 Приложение 2 таблица 1 р.1.5. | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 26930-86 |
| 4.16\* |  олово | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 Приложение 3 р.6 | ГОСТ 26935-86 |
| 4.17\* | 01.13/08.169, 01.21/08.169, 01.22/08.169, 01.23/08.169, 01.24/08.169, 01.25/08.169 | нитраты | МУ 5048-89 |
| 4.17.1\* | 10.31/08.156, 10.39/08.156, 10.32/08.156 | ГОСТ 29270-95 |
| 4.18\* | 10.39/08.161, 01.25/08.161, 10.32/08.161 | патулин | ГОСТ 28038-2013 |
| 4.19\* | 01.26/08.161 | афлатоксин В1 | ГОСТ 30711-2001 п.3 |
| 4.20\* | 10.31/08.161, 10.39/08.161, 01.13/08.161, 01.21/08.161, 01.22/08.161, 01.23/08.161, 01.24/08.161, 01.25/08.161, 10.32/08.161, 01.26/08.161 | ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры) | МУ 2142-80 |
| 4.21\* | ДДТ и его метаболиты |
| 5.1\*\*\* | Масличное сырье и  жировые продукты | 10.41/42.000, 10.42/42.000, 10.89/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 | ГОСТ 31904-2012 |
| 5.2\* | 10.41/01.086, 10.42/01.086, 10.89/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 5.3\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 5.4\* | 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;ГОСТ 26669-85;ГОСТ 26670-91 |
| 5.5\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 5.6\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94 (ИСО 6888-83);ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 5.8\* | 10.41/08.032, 10.42/08.032, 01.11/08.032 | подготовка проб, свинец | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 30178-96 |
| 5.9\* | подготовка проб, кадмий |
| 5.10\* | подготовка проб, медь |
| 5.11\* | 10.41/08.082, 10.42/08.082, 01.11/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 5.12\* | 10.41/08.156, 10.42/08.156, 01.11/08.156 | Железо | ГОСТ 26928-86 |
| 5.13\* | подготовка проб, мышьяк | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 26930-86 |
| 5.14\* | 10.41/08.161, 10.42/08.161, 01.11/08.161 | афлатоксин В1 | ГОСТ 30711-2001 п.3 |
| 5.15\* | ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры) | МУ 2142-80 |
| 5.16\* | ДДТ и его метаболиты |
| 6.1\*\*\* | Напитки. | 11.05/42.000, 11.07/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2 таблица 1 р.1.7. | ГОСТ 30712-2001 п.3;ГОСТ 31904-2012 |
| 6.2\* | 11.05/01.086, 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 | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 26669-85;ГОСТ 26670-91;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 |
| 6.6\* | плесени |
| 6.7\* | дрожжи |
| 6.9\* | 11.05/08.032, 11.07/08.032, 11.01/08.032, 11.02/08.032, 11.03/08.032, 11.04/08.032, 11.06/08.032 | подготовка проб, свинец | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 30178-96 |
| 6.10\* | подготовка проб, кадмий |
| 6.11\* | 11.05/08.082, 11.07/08.082, 11.01/08.082, 11.02/08.082, 11.03/08.082, 11.04/08.082, 11.06/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 6.12\* | 11.05/08.156, 11.07/08.156, 11.01/08.156, 11.02/08.156, 11.03/08.156, 11.04/08.156, 11.06/08.156 | подготовка проб, мышьяк | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 26930-86;ГОСТ 31266-2004 |
| 6.13\* | 11.07/08.161 | патулин | ГОСТ 28038-2013 |
| 7.1.\*\*\* | Другие пищевые продукты | 10.89/42.000, 10.83/42.000, 10.84/42.000, 10.85/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 | ГОСТ 15113.0-77;ГОСТ 31904-2012 |
| 7.2\* | 10.89/01.086, 10.83/01.086, 10.84/01.086, 10.85/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 7.3\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 7.4\* | 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;ГОСТ 26669-85;ГОСТ 26670-91 |
| 7.5\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 7.6\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 7.7\* | бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 7.8\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 7.9\* | Дрожжи и плесени (в сумме) | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 7.10\* | плесени |
| 7.11\* | дрожжи |
| 7.12\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94 (ИСО 6888-83);ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 7.13\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 7.15\* | 10.89/08.032, 10.83/08.032, 10.84/08.032, 10.85/08.032, 01.50/08.032, 10.62/08.032 | подготовка проб, свинец | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 30178-96 |
| 7.16\* | подготовка проб, кадмий |
| 7.17\* | подготовка проб, медь |
| 7.18\* | подготовка проб,  цинк |
| 7.19\* | 10.89/08.082, 10.83/08.082, 10.84/08.082, 10.85/08.082, 01.50/08.082, 10.62/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 7.20\* | 10.89/08.156, 10.83/08.156, 10.84/08.156, 10.85/08.156, 01.50/08.156, 10.62/08.156 | подготовка проб, мышьяк | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 26930-86 |
| 7.21\* | 10.89/08.161, 10.83/08.161, 10.84/08.161, 10.85/08.161, 01.50/08.161, 10.62/08.161 | афлатоксин В1 | ГОСТ 30711-2001 п.3 |
| 7.22\* | афлатоксин М1 |
| 7.23\* | ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры) | МУ 2142-80 |
| 7.24\* | ДДТ и его метаболиты |
| 8.1\*\*\* | Консервированные пищевые продукты | 10.11/42.000, 10.12/42.000, 10.20/42.000, 10.39/42.000, 10.13/42.000, 10.31/42.000, 10.32/42.000, 01.13/42.000, 01.22/42.000, 01.23/42.000, 01.24/42.000, 01.25/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 | ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 8756.0-70 |
| 8.2\* | 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.20/01.086, 10.39/01.086, 10.13/01.086, 10.31/01.086, 10.32/01.086, 01.13/01.086, 01.22/01.086, 01.23/01.086, 01.24/01.086, 01.25/01.086 | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп B.cereus и B.polymyxa | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 Приложение 2, таблица 2 | ГОСТ 30425-97 |
| 8.3\* | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп B.subtilis |
| 8.4\* | 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 10444.14-91;ГОСТ 30425-97 |
| 8.5\* | спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 |
| 8.6\* | газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.polymyxa |
| 8.7\* | негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы |
| 8.8\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 26669-85;ГОСТ 26670-91 |
| 8.9\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 8.10\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 8.11\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 8.12\* | S.aureus и др. коагулазоположительные стафилококки | ГОСТ 10444.2-94 (ИСО 6888-83);ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 9.1\*\*\* | Биологически активные добавки к пище | 10.89/42.000, 10.84/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 | ГОСТ 31904-2012 |
| 9.2\* | 10.89/01.086, 10.84/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2, р. 1.10 | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 26669-85;ГОСТ 26670-91 |
| 9.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 9.4\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 9.5\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94 (ИСО 6888-83);ГОСТ 30347-2016;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 9.6\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 9.7\* | дрожжи |
| 9.8\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 9.9\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 9.11\* | 10.89/08.032, 10.84/08.032 | подготовка проб, свинец | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2, р. 1.10 | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 30178-96 |
| 9.12\* | подготовка проб, кадмий |
| 9.13\* | 10.89/08.082, 10.84/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 9.14\* | 10.89/08.156, 10.84/08.156 | подготовка проб, мышьяк | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 26930-86 |
| 9.15\* | 10.89/08.161, 10.84/08.161 | афлатоксин М1 | ГОСТ 30711-2001 п.3 |
| 9.16\* | ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры) | МУ 2142-80 |
| 9.17\* | ДДТ и его метаболиты |
| 10.1\*\*\* | Масла растительные –все виды, фракции масел растительных | 10.41/42.000, 10.42/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 ;ТР ТС 024/2011 Приложение 1 | СТБ 1939-2009 (ГОСТ Р 52062-2003) |
| 10.2\* | 10.41/08.149, 10.42/08.149 | Кислотное число | ГОСТ 31933-2012 п.7.1. |
| 10.3\* | перекисное число | СТБ ГОСТ Р 51487-2001 |
| 11.1\*\*\* | Маргарины; жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные, заменители молочного жира, заменители масла какао | 10.41/42.000, 10.42/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 ;ТР ТС 024/2011 Приложение 1 | СТБ 1889-2008 (ГОСТ Р 52179-2003) п.5.1 |
| 11.2\* | 10.41/08.149, 10.42/08.149 | кислотность | СТБ 1889-2008 (ГОСТ Р 52179-2003) п.5.1. |
| 12.1\*\*\* | Соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах. Спреды растительно-сливочные, спреды растительно-жировые, смеси топленые растительно-сливочные, смеси топленые растительно-жировые, жиры животные | 10.41/42.000, 10.42/42.000, 10.89/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 ;ТР ТС 024/2011 | ГОСТ 31904-2012 |
| 12.2\* | 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 2;ТР ТС 024/2011 Приложение 2 | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 26669-85;ГОСТ 26670-91 |
| 12.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 12.4\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94 (ИСО 6888-83);ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 12.5\* | дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 12.6\* | плесени |
| 12.7\* | Listeria monocytogenes | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 Приложение 1 | ГОСТ 32031-2012 |
| 12.8\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 13.1\*\*\* | Соковая продукция из фруктов и (или) овощей | 10.32/42.000, 10.39/42.000 | отбор образцов (отбор проб) | ТР ТС 023/2011 статья 5 | ГОСТ 26313-84 |
| 13.2\* | 10.32/08.133, 10.39/08.133 | массовая доля растворимых сухих веществ | ГОСТ ISO 2173-2013 |
| 13.3\* | 10.32/08.156, 10.39/08.156 | массовая доля бензойной кислоты | ГОСТ 28467-90 |
| 13.4\* | 10.32/08.149, 10.39/08.149 | массовая доля титруемых кислот | ГОСТ ISO 750-2013 (ISO 750:1998) |
| 13.5\* | массовая доля хлоридов | ГОСТ 26186-84 |
| 13.6\* | 10.32/01.086, 10.39/01.086 | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ТР ТС 021/2011 Приложение 2;ТР ТС 023/2011 статья 5, 7 Приложение 1 | ГОСТ 30425-97 |
| 13.7\* | Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004);ГОСТ 30425-97 |
| 13.8\* | Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013 |
| 13.9\* | дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 13.10\* | плесени |
| 13.11\*\*\* | 10.32/42.000, 10.39/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 023/2011 статья 5 | ГОСТ 31904-2012 |
| 13.13\* | 10.32/01.086, 10.39/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 Приложение 2;ТР ТС 023/2011 статья 5, 7 Приложение 1 | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 26669-85;ГОСТ 26670-91 |
| 13.14\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 13.15\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 13.16\* | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы (B.cereus, B.polymyxa, В.subtilis) | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004);ГОСТ 30425-97 |
| 13.17\* | Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013 |
| 13.18\* | неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004);ГОСТ 10444.14-91;ГОСТ 30425-97 |
| 14.1\*\*\* | Злаковые культуры (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) | 01.11/42.000, 01.13/42.000, 01.26/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 015/2011 статья 5 | СТБ 1036-97 |
| 14.3\* | 01.11/08.032, 01.13/08.032, 01.26/08.032 | подготовка проб, свинец | ТР ТС 015/2011 Приложение 2;ТР ТС 021/2011 | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 30178-96 |
| 14.4\* | подготовка проб, кадмий |
| 14.5\* | 01.11/08.082, 01.13/08.082, 01.26/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 14.6\* | 01.11/08.156, 01.13/08.156, 01.26/08.156 | подготовка проб, мышьяк | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 26930-86 |
| 14.7\* | 01.11/08.161, 01.13/08.161, 01.26/08.161 | ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры) | МУ 2142-80 |
| 14.8\* | ДДТ и его метаболиты |
| 14.9\* | афлатоксин В1 | ГОСТ 30711-2001 п.3 |
| 15.1\*\*\* | Мясо свежее, охлажденное, замороженное, полуфабрикаты, субпродукты | 01.49/42.000, 10.11/42.000, 10.85/42.000, 10.89/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 034/2013 Раздел 5, 12, 13 Приложение 1, раздел 1, 2 | ГОСТ 31904-2012;СТБ 1036-97 |
| 15.2\* | 01.49/01.086, 10.11/01.086, 10.85/01.086, 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 Приложение 2;ТР ТС 034/2013 Раздел 5, 12, 13 Приложение 1, раздел 1, 2 | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 26669-85;ГОСТ 26670-91 |
| 15.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 15.4\* | бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 15.5\* | дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 15.6\* | плесени |
| 15.7\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 15.8\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94 (ИСО 6888-83);ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 15.9\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 15.10\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 15.12\* | 01.49/08.032, 10.11/08.032, 10.85/08.032, 10.89/08.032 | подготовка проб, свинец | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 Приложение 3 раздел 1;ТР ТС 034/2013 Раздел 5, 12, 13 Приложение 3 | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 30178-96 |
| 15.13\* | подготовка проб, кадмий | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 Приложение 3 раздел 1;ТР ТС 034/2013 Раздел 5, 12, 13 Приложение 1, раздел 1, 2 |
| 15.14\* | 01.49/08.082, 10.11/08.082, 10.85/08.082, 10.89/08.082 | Ртуть | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 Приложение 3 раздел 1;ТР ТС 034/2013 Раздел 5, 12, 13 Приложение 3 | ГОСТ 26927-86 |
| 15.15\* | 01.49/08.156, 10.11/08.156, 10.85/08.156, 10.89/08.156 | подготовка проб, мышьяк | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 26930-86 |
| 15.16\* | 01.49/08.161, 10.11/08.161, 10.85/08.161, 10.89/08.161 | ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры) | МУ 2142-80 |
| 15.17\* | ДДТ и его метаболиты |
| 16.1\*\*\* | Колбасные изделия и продукты из мяса убойных животных | 01.49/42.000, 10.11/42.000, 10.85/42.000, 10.89/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 034/2013 раздел 12 | ГОСТ 7269-2015;ГОСТ 9792-73;ГОСТ 9958-81 п.1;СТБ 1036-97 |
| 16.2\* | 01.49/01.086, 10.11/01.086, 10.85/01.086, 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 034/2013 раздел 5, 12, Приложение 1 раздел 3, 4, 7, 8 | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 26669-85;ГОСТ 26670-91;ГОСТ 9958-81 п.4.1 |
| 16.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006);ГОСТ 9958-81 п.4.2. |
| 16.4\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94 (ИСО 6888-83);ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003);ГОСТ 9958-81 п.4.5 |
| 16.5\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003);ГОСТ 9958-81 п.4.6 |
| 16.6\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 16.7\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 16.8\* | дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 16.9\* | плесени |
| 16.10\* | Бактерии рода Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 16.11\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002);ГОСТ 9958-81 п.4.3 |
| 16.12\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 16.14\* | 01.49/08.032, 10.11/08.032, 10.85/08.032, 10.89/08.032 | подготовка проб, свинец | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 Приложение 3 раздел 1, 7;ТР ТС 034/2013 раздел 5,12 Приложение 3 | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 30178-96 |
| 16.15\* | подготовка проб, кадмий |
| 16.16\* | 01.49/08.082, 10.11/08.082, 10.85/08.082, 10.89/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 16.17\* | 01.49/08.156, 10.11/08.156, 10.85/08.156, 10.89/08.156 | подготовка проб, мышьяк | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 26930-86 |
| 16.18\* | 01.49/08.161, 10.11/08.161, 10.85/08.161, 10.89/08.161 | ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры) | МУ 2142-80 |
| 16.19\* | ДДТ и его метаболиты |
| 17.1\*\*\* | Консервы мясные, мясо-растительные, растительно-мясные (все виды продуктивных животных), паштетные консервы мясные, мясо-растительные, растительно-мясные (все виды продуктивных животных) стерилизованные | 01.49/42.000, 10.11/42.000, 10.85/42.000, 10.89/42.000 | отбор образцов (отбор проб) | ТР ТС 034/2013 Раздел 12 | ГОСТ 31904-2012;СТБ 1036-97 |
| 17.2\* | 01.49/01.086, 10.11/01.086, 10.85/01.086, 10.89/01.086 | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп B.subtilis | ТР ТС 034/2013 Приложение 1 Раздел 5, 6, Приложение 2 таблица 1,2 | ГОСТ 30425-97 |
| 17.3\* | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп B.cereus и B.polymyxa |
| 17.4\* | мезофильные клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003);ГОСТ 30425-97 |
| 17.5\* | 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 |
| 17.6\* | спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 |
| 17.8\* | 01.49/08.032, 10.11/08.032, 10.85/08.032, 10.89/08.032 | подготовка проб, свинец | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 Приложение 3 Раздел 1;ТР ТС 034/2013 раздел 5, 12, 13 Приложение 3 | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 30178-96 |
| 17.9\* | подготовка проб, кадмий |
| 17.10\* | 01.49/08.082, 10.11/08.082, 10.85/08.082, 10.89/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 17.11\* | 01.49/08.156, 10.11/08.156, 10.85/08.156, 10.89/08.156 | подготовка проб, мышьяк | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 26930-86 |
| 17.12\* |  олово | ГОСТ 26935-86 |
| 17.13\* | 01.49/08.161, 10.11/08.161, 10.85/08.161, 10.89/08.161 | ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры) | МУ 2142-80 |
| 17.14\* | ДДТ и его метаболиты |
| 18.1\*\*\* | Желатин. Желатин, предназначенный для производства мясной продукции для детского питания | 01.49/42.000, 10.11/42.000, 10.85/42.000, 10.89/42.000 | отбор образцов (отбор проб) | ТР ТС 034/2013 Раздел 12 | ГОСТ 31904-2012;СТБ 1036-97 |
| 18.2\* | 01.49/01.086, 10.11/01.086, 10.85/01.086, 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 034/2013 Раздел 5, 12, Приложение 1 Раздел 9,10 | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 26669-85;ГОСТ 26670-91 |
| 18.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 18.4\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 18.5\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 18.6\* | 01.49/08.161, 10.11/08.161, 10.85/08.161, 10.89/08.161 | ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры) | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 Приложение 3 Раздел 9 | МУ 2142-80 |
| 18.7\* | ДДТ и его метаболиты |
| 19.1\*\*\* | Продукты убоя, предназначенные для производства мясной продукции для детского питания | 01.49/42.000, 10.11/42.000, 10.85/42.000, 10.89/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 034/2013 Раздел 5, 12 Приложение 3 | СТБ 1036-97;СТБ ГОСТ Р 51447-2001 (ИСО 3100-1-91) |
| 19.3\* | 01.49/08.032, 10.11/08.032, 10.85/08.032, 10.89/08.032 | подготовка проб, свинец | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 30178-96 |
| 19.4\* | подготовка проб, кадмий |
| 19.5\* | 01.49/08.156, 10.11/08.156, 10.85/08.156, 10.89/08.156 | подготовка проб, мышьяк | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 26930-86 |
| 19.6\* | 01.49/08.082, 10.11/08.082, 10.85/08.082, 10.89/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 19.7\* | 01.49/08.161, 10.11/08.161, 10.85/08.161, 10.89/08.161 | ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры) | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 Приложение 3 раздел 1 | МУ 2142-80 |
| 19.8\* | ДДТ и его метаболиты |
| 20.1\* | Мясная продукция для детского питания | 10.11/08.149, 01.49/08.149, 10.85/08.149, 10.89/08.149 | Поваренная соль | ТР ТС 034/2013 раздел 5, 12 Приложение 4 | ГОСТ 26186-84;ГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 20.2\* | Крахмал | ГОСТ 29301-92 (ИСО 5554-78) |
| 20.3\* | 10.11/08.156, 01.49/08.156, 10.85/08.156, 10.89/08.156 | Нитриты (массовая доля) | ГОСТ 29299-92 (ИСО 2918-75);ГОСТ 8558.1-2015 |
| 20.4\* | Общий фосфор | ГОСТ 9794-2015 |
| 20.5\* | 10.11/08.164, 01.49/08.164, 10.85/08.164, 10.89/08.164 | жир | ГОСТ 23042-2015 п.7 |
| 21.1\* | Мясо и мясная продукция | 01.49/11.116, 10.11/11.116, 10.85/11.116, 10.89/11.116 | органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет | ТР ТС 034/2013 раздел 3 (п.7.8) раздел 12 | ГОСТ 8756.1-2017 п.5;ГОСТ 9959-2015 |
| 22.1\*\*\* | Молоко и продукты переработки молока | 01.41/42.000, 01.45/42.000, 10.51/42.000, 10.52/42.000, 10.85/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 033/2013 Раздел 13 | ГОСТ 26809-86;ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 26809.2-2014;ГОСТ 9225-84 п.1;СТБ 1036-97 |
| 22.2\* | 01.41/01.086, 01.45/01.086, 10.51/01.086, 10.52/01.086, 10.85/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 033/2013 раздел 5, 7, 13 Приложение 1 таблица 1-6, Приложение 2, Приложение 5, Приложение 8, Приложение 11 | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 26669-85;ГОСТ 26670-91;ГОСТ 32901-2014 п.8.4;ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 22.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 32901-2014 п.8.5;ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 22.4\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 22.5\* | S.aureus | ГОСТ 30347-2016 |
| 22.6\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 22.7\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 22.8\* | Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013 |
| 22.9\* | дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 22.10\* | плесени |
| 22.11\* | Дрожжи и плесени (в сумме) |
| 22.12\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 22.13\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 22.14\* | 10.51/11.116, 10.52/11.116, 10.41/11.116 | органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет | ТР ТС 033/2013 раздел 7, 13 Приложение 3 | ГОСТ 28283-2015;ГОСТ 29245-91 |
| 22.17\* | 10.51/08.149, 10.52/08.149, 10.41/08.149 | кислотность | ТР ТС 033/2013 раздел 5, 7, 13 Приложение 1 таблица 1-6, Приложение 6 таблица 1, 2, Приложение 7, Приложение 8, Приложение 10, Приложение 12, Приложение 13 | ГОСТ 3624-92 |
| 22.18\* | 10.51/08.052, 10.52/08.052, 10.41/08.052 | массовая доля влаги | ГОСТ 29246-91 п.2.2.; п.3.1.;ГОСТ 30305.1-95;ГОСТ 3626-73 пп.2,3, 6,7 |
| 22.19\* | 10.51/08.031, 10.52/08.031, 10.41/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 22.20\* | 10.51/08.037, 10.51/08.164, 10.52/08.037, 10.52/08.164, 10.41/08.037, 10.41/08.164 | Массовая доля жирамассовая доля жира | ГОСТ 5867-90 |
| 22.22\* | 01.41/08.032, 01.45/08.032, 10.51/08.032, 10.52/08.032, 10.85/08.032, 10.41/08.032 | подготовка проб, свинец | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 Приложение 3 раздел 2;ТР ТС 033/2013 раздел 5, 7, 13 Приложение 9, Приложение 10 | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 30178-96 |
| 22.23\* | подготовка проб, кадмий |
| 22.24\* | подготовка проб, медь |
| 22.25\* | 01.41/08.082, 01.45/08.082, 10.51/08.082, 10.52/08.082, 10.85/08.082, 10.41/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 22.26\* | 01.41/08.156, 01.45/08.156, 10.51/08.156, 10.52/08.156, 10.85/08.156, 10.41/08.156 | подготовка проб, мышьяк | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 26930-86 |
| 22.27\* | Железо | ГОСТ 26928-86 |
| 22.28\* |  олово | ГОСТ 26935-86 |
| 22.29\* | 01.41/08.161, 01.45/08.161, 10.51/08.161, 10.52/08.161, 10.85/08.161, 10.41/08.161 | афлатоксин М1 | ГОСТ 30711-2001 п.3 |
| 22.30\* | афлатоксин В1 |
| 22.31\* | ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры) | ГОСТ 23452-2015 п.8;МУ 2142-80 |
| 22.32\* | ДДТ и его метаболиты |
| 23.1\*\*\* | Пищевая рыбная продукция | 03.00/42.000, 10.20/42.000 | отбор образцов | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел 10 | ГОСТ 31904-2012 |
| 23.2\* | 03.00/01.086, 10.20/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел 10 Приложение 1 таблица 1-4 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 23.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 23.4\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94 (ИСО 6888-83);ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 23.5\* | Бактерии рода Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 23.6\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 23.7\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 23.8\* | дрожжи |
| 23.9\* | бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 23.10\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 23.11\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 23.12\* | Listeria monocytogenes |  |
| 24.1\*\*\* | Консервированная пищевая рыбная продукция | 10.20/42.000 | отбор образцов | ТР ЕАЭС 040/2016 Приложение 1, таблица 5 | ГОСТ 31904-2012;СТБ 1036-97 |
| 24.2\* | 10.20/01.086 | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп B.cereus и B.polymyxa | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004);ГОСТ 30425-97 |
| 24.3\* | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп B.subtilis | ГОСТ 30425-97 |
| 24.4\* | неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи |
| 24.5\* | спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы |
| 24.6\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 24.7\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 24.8\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 24.9\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 24.10\* | S.aureus и др. коагулазоположительные стафилококки | ГОСТ 10444.2-94 (ИСО 6888-83);ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 24.11\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 25.1\*\*\* | Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты,  вырабатываемые из них | 03.00/42.000, 10.20/42.000 | отбор образцов | ТР ЕАЭС 040/2016 Статья 10;ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 Приложение 3 р.3 | СТБ 1036-97 |
| 25.2\* | 03.00/08.156, 10.20/08.156 | подготовка проб, мышьяк | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 26930-86 |
| 25.3\* |  олово | ГОСТ 26935-86 |
| 25.4\* | 03.00/08.032, 10.20/08.032 | подготовка проб, свинец | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 30178-96 |
| 25.5\* | подготовка проб, кадмий |
| 25.6\* | 03.00/08.082, 10.20/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 25.7\* | 03.00/08.161, 10.20/08.161 | ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры) | МУ 2142-80 |
| 25.8\* | ДДТ и его метаболиты |
| 26.1\*\*\* | Продукты убоя птицы и продукция из мяса птицы, в том числе для детского питания. Консервы из мяса птицы, в том числе для детского питания | 01.47/42.000, 10.12/42.000, 10.13/42.000, 10.85/42.000, 10.89/42.000 | отбор образцов (отбор проб) | ТР ЕАЭС 051/2021 Приложение 1, Приложение 2 | ГОСТ 7702.2.0-2016 |
| 26.2\* | 01.47/01.086, 10.12/01.086, 10.13/01.086, 10.85/01.086, 10.89/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 26.3\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 26.4\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 26669-85;ГОСТ 26670-91;ГОСТ 7702.2.1-2017 |
| 26.5\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006);ГОСТ 7702.2.2-93 |
| 26.6\* | S.aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003);ГОСТ 7702.2.4-93 |
| 26.7\* | бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90;ГОСТ 7702.2.7-2013 |
| 26.8\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003);ГОСТ 7702.2.6-2015 |
| 26.9\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 26.10\* | Бактерии рода Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 26.11\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 26.12\* | дрожжи |
| 26.13\* | 01.47/08.032, 10.12/08.032, 10.13/08.032, 10.85/08.032, 10.89/08.032 | подготовка проб, свинец | ТР ЕАЭС 051/2021 Приложение 4, Приложение 5 | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 30178-96 |
| 26.14\* | подготовка проб, кадмий |
| 26.15\* | подготовка проб, медь |
| 26.16\* | 01.47/08.082, 10.12/08.082, 10.13/08.082, 10.85/08.082, 10.89/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 26.17\* | 01.47/08.156, 10.12/08.156, 10.13/08.156, 10.85/08.156, 10.89/08.156 | подготовка проб, мышьяк | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 26930-86 |
| 26.18\* |  олово | ГОСТ 26935-86 |
| 26.19\* | Железо | ГОСТ 26928-86 |
| 26.20\* | Нитриты (массовая доля) | ТР ЕАЭС 051/2021 Приложение 5 | ГОСТ 29299-92 (ИСО 2918-75);ГОСТ 8558.1-2015 |
| 26.21\* | 10.12/01.086, 10.13/01.086, 10.85/01.086, 10.89/01.086 | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп B.cereus и B.polymyxa | ТР ЕАЭС 051/2021 Приложение 3 таблица 1, таблица 2, таблица 3 | ГОСТ 30425-97 |
| 26.22\* | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп B.subtilis |
| 26.23\* | 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 |
| 26.24\* | спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 |
| 26.25\* | мезофильные клостридии |

**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