|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №1 к аттестату аккредитации№ BY/112 2.1192 от 31.03.1998 на бланке № на 18 листах редакция 03 |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от 13 сентября 2024 года производственной лабораторииоткрытого акционерского общества «Березовский мясоконсервный комбинат» |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № 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. Свердлова, 1, 225209, г. Береза, Брестская область |
| 1.1\*\*\* | Колбасные изделия и продукты мясные вареные, копчено-запеченные, варено-копченые, полукопченые, сырокопченые, колбасы кровяные, ливерные, зельцы и паштетыиз мяса всех видов убойных животных и мяса птицы | 10.13/42.000 | Отбор образцов | СТБ 2247-2012СТБ 126-2016СТБ 1060-97СТБ 196-2016СанПиН и ГН, утв. Пост. МЗ РБ №52 от 21.06.2013 ГН, утв.Пост. СМ РБ 25.01.2021 №37 (далее ГН от 25.01.2021 №37)СанПиН 2.3.2.1078-01 РФ \*\*\*\*Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования (решение комиссии ТС №299 от 28.05.2011) ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту | ГОСТ 9792-73 ГОСТ 26669-85СТБ 1036-97СТБ ГОСТ Р 51447-2001ГОСТ 31904-2012 |
| 1.2\* | 10.13/08.14910.13/08.074 | Массовая доля белка | ГОСТ 25011-2017 п.6ГОСТ 34567-2019 |
| 1.3\* | 10.13/08.16410.13/08.074 | Массовая доля жира | ГОСТ 23042-2015 п. 8, п. 7ГОСТ 34567-2019 |
| 1.4\* | 10.13/08.05210.13/08.074 | Массовая доля влаги | ГОСТ 9793-2016 п.9ГОСТ 34567-2019 |
| 1.5\* | 10.13/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 1.6\* | Колбасные изделия и продукты мясные вареные, копчено-запеченные, варено-копченые, полукопченые, сырокопченые, колбасы кровяные, ливерные, зельцы и паштетыиз мяса всех видов убойных животных и мяса птицы | 10.13/08.156 | Массовая доля нитрита натрия | СТБ 2247-2012СТБ 126-2016СТБ 1060-97СТБ 196-2016СанПиН и ГН, утв. Постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013 ГН от 25.01.2021№37СанПиН 2.3.2.1078-01 РФ \*\*\*\*Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования, (решение комиссии Таможенного союза №299 от 28.05.2011) (далее по тексту Единые санитарные требования)ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту | ГОСТ 8558.1-2015 п.7 |
| 1.7\* | 10.13/11.116 | Органолептичес-кие показатели: внешний вид. цвет, вкус, кон-систенция, запах, вид на разрезе | ГОСТ 9959-2015 п. 8.3-8.6 |
| 1.8\* | 10.13/08.156 | Массовая доля фосфора | ГОСТ 9794-2015 п.8СТБ ГОСТ Р 51482-2001 |
| 1.9\* | 10.13/08.149 | Массовая доля крахмала | ГОСТ 10574-2016п.п. 6,7 |
| 1.10\* | 10.13/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9958-81 п.4.1ГОСТ 10444.15-94 |
| 1.11\* |  | 10.13/01.08610.13/18.115 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9958-81 п.4.2ГОСТ 31747-2012(ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) |
| 1.12\* |  | 10.13/01.08610.13/18.115 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (до идентификации) | ГОСТ 9958-81 п.4.3ГОСТ 31659-2012(ISO 6579:2002) |
| 1.13\* |  | 10.13/01.08610.13/18.115 | Сульфитредуцирующие клостридии  | ГОСТ 9958-81 п.4.6ГОСТ 29185-2014(ISO 15213:2003) |
| 1.14\* |  | 10.13/01.08610.13/18.115 | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012(ISO 6888-3:2003, ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999) |
| 1.15\* |  | 10.13/01.08610.13/18.115 | Escherichia coli (для сырокопченых, сыровяленых продуктов)  | ГОСТ 30726-2001 |
| 1.16\* |  | 10.13/01.08610.13/18.115 | Listeria monocytogenes (до идентификации) |  | ГОСТ 32031-2012ГОСТ 32031-2022 |
| 2.1\*\*\* | Пельмени замороженные | 10.13/42.000 | Отбор образцов | СТБ 974-2016СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь №52 от 21.06.2013 ГН от 25.01.2021№ 37СанПиН 2.3.2.1078-01 РФ \*\*\*\*Единые санитарные требования ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту  | СТБ 974-2016 п. 6.1.1, 6.1.4ГОСТ 4288-76ГОСТ 26669-85СТБ 1036-97ГОСТ 31904-2012 |
| 2.2\* |  | 10.13/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, вкус, запах | ГОСТ 9959-2015 п. 8ГОСТ 4288-76 |
| 2.3\* |  | 10.13/08.149 | Массовая доля поваренной соли в сырых пельменях | ГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 2.4\* |  | 10.13/29.040 | Масса 1 пельменя | СТБ 974-2016 п.7.13 |
| 2.5\* |  | 10.13/08.052 | Массовая доля мясного фарша к массе пельменя | СТБ 974-2016 п.7.18 |
| 2.6\* |  | 10.13/29.061 | Толщина тестовой оболочки пельменя |  | СТБ 974-2016 п.7.16 |
| 2.7\* |  | 10.13/08.16410.13/08.074 | Массовая доля жира в фарше пельменей | ГОСТ 23042-2015 п.п. 7, 8ГОСТ 34567-2019 |
| 2.8\* |  | 10.13/08.052 | Количество деформирован-ных пельменей с трещинами, сколами оболочки из теста | СТБ 974-2016 п.7.17 |
| 2.9\* |  | 10.13/01.086 | КМАФАнМ |  | ГОСТ 4288-76 п.2.11.4ГОСТ 10444.15-94 |
| 2.10\* |  | 10.13/01.08610.13/18.115 | БГКП (колиформы)  |  | ГОСТ 4288-76 п.2.11.5ГОСТ 31747-2012(ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) |
| 2.11\* |  | 10.13/01.08610.13/18.115 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (до идентификации) |  | ГОСТ 4288-76 п.2.11.6ГОСТ 31659-2012(ISO 6579:2002) |
| 2.12\* |  | 10.13/01.08610.13/18.115 | Плесени |  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 2.13\* |  | 10.13/01.08610.13/18.115 | Listeria monocytogenes (до идентификации) |  | ГОСТ 32031-2012ГОСТ 32031-2022 |
| 2.14\* |  | 10.13/08.07410.13/08.149 | Массовая доля белка в фарше пельменей  |  | ГОСТ 34567-2019ГОСТ 25011-2017 п.6 |
| 3.1\*\*\* | Жир сырец животный | 10.41/42.000 | Отбор образцов | ТУ BY 100098867.332-2013СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь №52 от 21.06.2013 ГН от 25.01.2021№37СанПиН 2.3.2.1078-01 РФ \*\*\*\*Единые санитарные требования ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту | ГОСТ 26669-85СТБ 1036-97ГОСТ 21237-75ГОСТ 31904-2012 |
| 3.2\* |  | 10.41/11.116 | Органолептические показатели: цвет, запах, вкус, консистенция | ТУ BY 100098867.332-2013ГОСТ 7269-2015 |
| 3.3\* |  | 10.41/01.08610.41/18.115 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (до идентификации) | ГОСТ 21237-75 п.4.2.9ГОСТ 31659-2012(ISO 6579:2002) |
| 3.4\* |  | 10.41/01.08610.41/18.115 | Listeria monocytogenes (до идентификации) | ГОСТ 32031-2012ГОСТ 32031-2022 |
| 4.1\*\*\* | Жиры животные топленые, пищевые | 10.41/42.000 | Отбор образцов | ГОСТ 25292-2017СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь №52 от 21.06.2013 ГН от 25.01.2021№37СанПиН 2.3.2.1078-01 РФ \*\*\*\*Единые санитарные требования ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту | ГОСТ 8285-91 п.2.1ГОСТ 26669-85СТБ 1036-97ГОСТ 31904-2012 |
| 4.2\* |  | 10.41/11.116 | Цвет при температуре 15 °С -20 °С | ГОСТ 8285-91 п.2.2 |
| 4.3\* |  | 10.41/11.116 | Запах, вкус (для пищевых) | ГОСТ 8285-91 п.2.2 |
| 4.4\* | 10.41/11.116 | Прозрачность в расплавленном состоянии | ГОСТ 8285-91 п.2.2 |
| 4.5\* |  | 10.41/11.116 | Консистенция при 15 °С -20 °С | ГОСТ 8285-91 п.2.2 |
| 4.6\* |  | 10.41/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 8285-91 п.2.3 |
| 4.7\* |  | 10.41/08.149 | Кислотное число |  | ГОСТ 8285-91 п.2.4.3 |
| 4.8\* |  | 10.41/08.149 | Перекисное число |  | ГОСТ 8285-91 п.2.4.2 |
| ТУ BY 100098867.254-2020СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь №52 от 21.06.2013 ГН от 25.01.2021№37СанПиН 2.3.2.1078-01 РФ \*\*\*\*Единые санитарные требования ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту |
| 4.9\* |  | 10.41/01.08610.41/18.115 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (до идентификации) | ГОСТ 31659-2012(ISO 6579:2002) |
| 5.1\*\*\* | Продукт переработки крови сухой . Альбумин  | 10.89/42.000 | Отбор образцов | ТУ BY 100098867.254-2020 п.2.5 ГОСТ 26669-85СТБ 1036-97ГОСТ 31904-2012 |
| 5.2\* |  | 10.89/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 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 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (до идентификации) | ГОСТ 31659-2012(ISO 6579:2002) |
| 5.5\* |  | 10.89/01.08610.89/18.115 | Сульфитредуциру-ющие клостридии | ГОСТ 29185-2014(ISO 15213:2003) |
| 5.6\* |  | 10.89/01.08610.89/18.115 | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012(ISO 6888-3:2003, ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999) |
| 5.7\* |  | 10.89/01.08610.89/18.115 | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 21237-75 |
| 6.1\*\*\* | Сухие корма (мука кормовая) | 10.91/42.000 | Отбор образцов | ГОСТ 17536-82Ветеринарно-санитарные правила обеспечения безопасности кормов, кормовых добавок и сырья для производства комбикормов, утвержденные Постановлением Минсельхозпрода Республики Беларусь от 10.02.2011 №10 (в редакции Постановления Минсельхозпрода Республики Беларусь от 20.05.2011 №33) | ГОСТ 17681-82 п.1ГОСТ 25311-82 п.1ГОСТ 26669-85СТБ 1036-97 |
| 6.2\* | 10.91/11.116 | Органолептические показатели: цвет, запах, консистенция | ГОСТ 17536-82 п.1.5 |
| 6.3\* | 10.91/08.052 | Крупность помола | ГОСТ 17681-82 п.2.1 |
| 6.4\* | 10.91/08.052 | Массовая доля посторонних примесей: - металломагнитных примесей;- минеральных примесей, нерастворимых в соляной кислоте | ГОСТ 17681-82 п.2.2, п.2.7 |
| 6.5\* |  | 10.91/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 17681-82 п.2.3.2 |
| 6.6\* |  | 10.91/08.149 | Массовая доля протеина | ГОСТ 13496.4-93 п.2 |
| 6.7\* |  | 10.91/08.164 | Массовая доля жира | ГОСТ 17681-82 п.2.6 |
| 6.8\* |  | 10.91/08.052 | Массовая доля золы | ГОСТ 26226-95 п.1 |
| 7.1\*\*\* | Мясо: парное, охлажденное, подмороженное, замороженное (все виды убойных животных) | 10.11/42.000 | Отбор образцов | ГОСТ 31777-2012ГОСТ 31476-2012ГОСТ 32225-2013ГОСТ 34120-2017СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь №52 от 21.06.2013 ГН от 25.01.2021№37СанПиН 2.3.2.1078-01 РФ \*\*\*\*Единые санитарные требования ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту | ГОСТ 21237-75 п.1ГОСТ 7269-2015 п.1ГОСТ 26669-85СТБ 1036-97 ГОСТ 31904-2012ГОСТ 34120-2017 |
| 7.2\* | 10.11/01.08610.11/18.115 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (до идентификации) | ГОСТ 21237-85 ГОСТ 31659-2012(ISO 6579:2002) |
| 7.3\* |  | 10.11/01.08610.11/18.115 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 21237-85 ГОСТ 31747-2012(ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) |
| 7.4\* |  | 10.11/01.08610.11/18.115 | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 21237-85  |
| 7.5\* | 10.11/01.08610.11/18.115 | Сульфидредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014(ISO 15213:2003) |
| 7.6\* |  | 10.11/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 7.7\* |  | 10.11/01.08610.11/18.115 | Бактерии кокковой группы   | ГОСТ 21237-85 п.4.2.3 |
| 7.8\* |  | 10.11/01.08610.11/18.115 | Listeria monocytogenes (до идентификации) | ГОСТ 32031-2012ГОСТ 32031-2022 |
| 8.1\*\*\* | Субпродукты | 10.11/4200 | Отбор образцов | ТУ BY 100098867.331-2013 СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь №52 от 21.06.2013 ГН от 25.01.2021№37Единые санитарные требования ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту | ГОСТ 21237-85 ГОСТ 26669-85СТБ 1036-97ГОСТ 31904-2012 |
| 8.2\* |  | 10.11/01.08610.11/18.115 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (до идентификации) | ГОСТ 21237-85 ГОСТ 31659-2012(ISO 6579:2002) |
| 8.3\* |  | 10.11/01.08610.11/18.115 | Listeria monocytogenes (до идентификации) | ГОСТ 32031-2012ГОСТ 32031-2022 |
| 9.1\*\*\* | Вода питьевая | 100.09/42.000 | Отбор проб  | ГОСТ Р 56237-2014ГОСТ 31861-2012МУК РБ 11-10-1-2002 | ГОСТ Р 56237-2014ГОСТ 31861-2012МУК РБ 11-10-1-2002  |
| 9.2\* |  | 100.09/01.086 | Общее микробное число | ГН от 25.01.2021№37 | МУК РБ 11-10-1-2002 п.8.1 |
| 9.3\* |   | 100.09/18.115100.09/01.086 | Общие колиформные бактерии  |   | МУК РБ №11-10-1-2002 п.8.3 |
| 9.4\* |  | 100.09/18.115100.09/01.086 | Термотолерантные колиформные бактерии |  | МУК РБ №11-10-1-2002 п.8.3 |
| 10.1\*\*\* | Фарши мясные, мясорастительныеПолуфабрикаты рубленые мясорастительные | 10.13/42.000 | Отбор образцов | ТУ BY 790261412.050-2010СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь №52 от 21.06.2013 ГН от 25.01.2021№37СанПиН 2.3.2.1078-01 РФ \*\*\*\*Единые санитарные требования ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту  | ГОСТ 26669-85СТБ 1036-97ГОСТ 4288-76 п.п. 1.3, 2.1.1ТУ BY 790261412.050-2010СТБ ГОСТ Р 51447-2001ГОСТ 31904-2012 |
| 10.2\* | 10.13/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет, вид на разрезе | ГОСТ 4288-76 п.1.3ГОСТ 9959-2015 п. 8.7  |
| 10.3\* | 10.13/08.14910.13/08.074 | Массовая доля белка | ГОСТ 25011-2017 п.6ГОСТ 34567-2019 |
| 10.4\* | 10.13/08.156 | Массовая доля фосфора | ГОСТ 9794-2015 п.8СТБ ГОСТ Р 51482-2001 |
| 10.5\* |  | 10.13/08.164 10.13/08.074 | Массовая доля жира | ГОСТ 23042-2015 п.7, п. 8ГОСТ 34567-2019 |
| 10.6\* |  | 10.13/08.149 | Массовая доля поваренной соли |  | ГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 10.7\* |  | 10.13/08.05210.13/08.074 | Массовая доля влаги |  | ГОСТ 9793-2016 п.9ГОСТ 34567-2019 |
| 10.8\* |  | 10.13/08.149 | Массовая доля крахмала |  | ГОСТ 10574-2016п.п. 6,7 |
| 10.9\* |  | 10.13/01.08610.13/18.115 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (до идентификации) |  | ГОСТ 4288-76 п.2.11.6ГОСТ 31659-2012(ISO 6579:2002) |
| 10.10\* |  | 10.13/01.08610.13/18.115 | БГКП (колиформы) |  | ГОСТ 4288-76 п.2.11.5ГОСТ 31747-2012(ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) |
| 10.11\* | Фарши мясные, мясорастительныеПолуфабрикаты рубленые мясорастительные | 10.13/01.086 | КМАФАнМ | ТУ BY 790261412.050-2010СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь №52 от 21.06.2013 ГН от 25.01.2021№37СанПиН 2.3.2.1078-01 РФ \*\*\*\*Единые санитарные требования ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту  | ГОСТ 4288-76 п.2.11.4ГОСТ 10444.15-94 |
| 10.12\* | 10.13/01.08610.13/18.115 | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 10.13\* |  | 10.13/01.08610.13/18.115 | Listeria monocytogenes (до идентификации) | ГОСТ 32031-2022ГОСТ 32031-2012 |
| 11.1\*\*\* | Полуфабрикаты мясные натуральные | 10.13/42.000 | Отбор образцов |  СТБ 1020-2008СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь №52 от 21.06.2013 ГН от 25.01.2021№37СанПиН 2.3.2.1078-01 РФ \*\*\*\*Единые санитарные требования ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объектуСТБ 1020-2008СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь №52 от 21.06.2013 ГН от 25.01.2021№37СанПиН 2.3.2.1078-01 РФ \*\*\*\*Единые санитарные требования ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту | ГОСТ 26669-85СТБ 1036-97СТБ 1020-2008СТР ГОСТ Р 51447-2001ГОСТ 31904-2012 |
| 11.2\* |  | 10.13/08.052 | Определение массовой доли мякотных тканей | СТБ 1020-2008 п.5.2 |
| 11.3\* |  | 10.13/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах  | ГОСТ 9959-2015 п.8 |
| 11.4\* |  | 10.13/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 11.5\* |  | 10.13/08.156 | Массовая доля нитрита натрия | ГОСТ 8558.1-2015 п. 7 |
| 11.6\* |  | 10.13/08.16410.13/08.074 | Массовая доля жира | ГОСТ 23042-2015 п.7, п. 8ГОСТ 34567-2019 |
| 11.7\* |  | 10.13/08.14910.13/08.074 | Массовая доля белка | ГОСТ 25011-2017 п.6ГОСТ 34567-2019 |
|  1.8\* |  | 10.13/11.116 | Определение свежести | ГОСТ 7269-2015 |
| 11.9\* |  | 10.13/08.156 | Массовая доля фосфора | ГОСТ 9794-2015 п.8СТБ ГОСТ Р 51482-2001 |
| 11.10\* | Полуфабрикаты мясные натуральные | 10.13/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 4288-76 п.2.11.4ГОСТ 10444.15-94 |
| 11.11\* |  | 10.13/01.08610.13/18.115 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012(ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) |
| 11.12\* |  | 10.13/01.08610.13/18.115 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (до идентификации) | ГОСТ 4288-76 п.2.11.6ГОСТ 31659-2012(ISO 6579:2002) |
|  |
| 11.13\* |  | 10.13/01.08610.13/18.115 | Listeria monocytogenes (до идентификации | ГОСТ 32031-2012ГОСТ 32031-2022 |
| 12.1\*\*\* | Равиоли замороженные, вареники замороженные | 10.13/42.00010.85/42.00010.89/42.000 | Отбор образцов | ТУ РБ 200025739.025-2000ТУ РБ 200025739.220-2002 СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь №52 от 21.06.2013 ГН от 25.01.2021№37СанПиН 2.3.2.1078-01 РФ \*\*\*\*Единые санитарные требования ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту ТУ РБ 200025739.025-2000ТУ РБ 200025739.220-2002 СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь №52 от 21.06.2013 ГН от 25.01.2021№37СанПиН 2.3.2.1078-01 РФ \*\*\*\*Единые санитарные требования ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту | ГОСТ 4288-76 п.п. 1.3, 2.1.1ГОСТ 26669-85СТБ 1036-97ГОСТ 31904-2012 |
| 12.2\* |  | 10.13/08.16410.85/08.16410.89/08.164 | Массовая доля жира в фарше | ГОСТ 23042-2015 п.7, п. 8 |
| 12.3\* |  | 10.13/08.14910.85/08.14910.89/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 12.4\* |  | 10.13/08.14910.85/08.14910.89/08.149 | Массовая доля крахмала в фарше | ГОСТ 10574-2016 п.п.6,7 |
| 12.5\* |  | 10.13/08.14910.85/08.14910.89/08.149 | Кислотность в начинке вареников | ГОСТ 3624-92 п.3.3.3 |
| 12.6\* | 10.13/01.08610.85/01.08610.89/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 4288-76 п.2.11.4ГОСТ 10444.15-94 |
| 12.7\* | 10.13/01.08610.85/01.08610.89/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012(ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) |
| 12.8\* |   Равиоли замороженные, вареники замороженные | 10.13/01.08610.85/01.08610.89/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (до идентификации) | ГОСТ 31659-2012(ISO 6579:2002) |
| 12.9\* | 10.13/01.08610.85/01.08610.89/01.086 | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014(ISO 15213:2003) |
| 12.10\* | 10.13/01.08610.85/01.08610.89/01.086 | S.aureus (вареники) | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012(ISO 6888-3:2003, ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999) |
| 12.11\* | 10.13/01.08610.85/01.08610.89/01.086 | Плесени  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 12.12\* |  | 10.13/01.08610.85/01.08610.89/01.086 | Listeria monocytogenes (до идентификации) | ГОСТ 32031-2012ГОСТ 32031-2022 |
| 12.13\* |  | 10.13/08.07410.85/08.07410.89/08.074 | Массовая доля жира  | ГОСТ 34567-2019 |
| 13.1\*\*\* | Консервы мясные, мясорастительные, ветчинные, консервы из мяса птицы и консервы из макаронных изделий с субпродуктами | 10.12/42.00010.13/42.000 | Отбор образцов | ГОСТ 32125-2013ГОСТ 31478-2012ГОСТ 8286-90ГОСТ 9936-2015ГОСТ 9937-79ГОСТ 10149-62ГОСТ 12319-77ГОСТ 15170-91СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь №52 от 21.06.2013 ГН от 25.01.2021№37СанПиН 2.3.2.1078-01 РФ \*\*\*\*Единые санитарные требования ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту | ГОСТ 8756.0-70ГОСТ 26669-85СТБ 1036-97СТБ ГОСТ Р 51447-2001ГОСТ 31904-2012 |
| 13.2\* | 10.12/29.04010.13/29.040 | Масса нетто | ГОСТ 33741-2015 п.8 |
| 13.3\* | 10.12/11.11610.13/11.116 | Органолептические показатели: цвет, запах, вкус, консистенция. внешний вид | ГОСТ 33741-2015 п.7 |
| 13.4\* | 10.12/08.05210.13/08.052 | Массовая доля составных частей | ГОСТ 33741-2015 п.9 |
| 13.5\* | 10.12/08.14910.13/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 26186-84 п.п. 3, 2  |
| 13.6\* | 10.12/08.16410.13/08.16410.12/08.07410.13/08.074 | Массовая доля жира | ГОСТ 26183-84ГОСТ 34567-2019 |
| 13.7\* | 10.12/08.15610.13/08.156 | Массовая доля нитрита | ГОСТ 8558.1-2015 п.7 |
| 13.8\* | 10.12/08.14910.13/08.14910.12/08.07410.13/08.074 | Массовая доля белка | ГОСТ 25011-2017 п.6ГОСТ 34567-2019 |
| 13.9\* | 10.12/08.14910.13/08.149 | Массовая доля крахмала | ГОСТ 10574-2016п.п.6,7 |
| 13.10\* | Консервы мясные, мясорастительные, ветчинные, консервы из мяса птицы и консервы из макаронных изделий с субпродуктами | 10.12/08.15610.13/08.156 | Массовая доля фосфора  | ГОСТ 32125-2013ГОСТ 31478-2012ГОСТ 8286-90ГОСТ 9936-2015ГОСТ 9937-79ГОСТ 10149-62ГОСТ 12319-77ГОСТ 15170-91СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь №52 от 21.06.2013 ГН от 25.01.2021№37СанПиН 2.3.2.1078-01 РФ \*\*\*\*Единые санитарные требования ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту | ГОСТ 9794-2015 п.8СТБ ГОСТ Р 51482-2001 |
| 13.11\* | 10.12/08.05210.13/08.052 | Посторонние примеси | ГОСТ 8756.4-70 |
| 13.12\* |  | 10.12/01.08610.13/01.086 | Промышленная стерильность | ГОСТ 30425-97 |
| 13.13\* |  | 10.12/01.08610.13/01.086 | Bacillus cereus | ГОСТ 10444.8-2013ГОСТ 30425-97 |
| 13.14\* |  | 10.12/01.08610.13/01.086 | Мезофильные клостридии | ГОСТ 10444.9-88 ГОСТ 30425-97 п.7.7.2 |
| 13.15\* |  | 10.12/01.08610.13/01.086 | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 30425-97ГОСТ 31746-2012(ISO 6888-3:2003, ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999) |
| 13.16\* |  | 10.12/01.08610.13/01.086 | Дрожжи и плесени |  | ГОСТ 30425-97 п.7.8ГОСТ 10444.12-2013 |
| 13.17\* | 10.12/01.08610.13/01.086 | МАФАнМ | ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 13.18\* | 10.12/01.08610.13/01.086 | Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 п.7.9 |
| 13.19\* |  | 10.12/01.08610.13/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94  |
| 14.1\*\*\* | Консервы мясорастительные для кормления собак и кошек | 10.92/42.000 | Отбор образцов | ТУ BY 200025739.012-2006Ветеринарно-санитарные правила обеспечения безопасности кормов, кормовых добавок и сырья для производства комбикормов, утвержденные Постановлением Минсельхозпрода Республики Беларусь от 10.02.2011 №10 (в редакции Постановления Минсельхозпрода Республики Беларусь от 20.05.2011 №33) ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту | ГОСТ 8756.0-70ГОСТ 26669-85СТБ 1036-97СТБ ГОСТ Р 51447-2001ГОСТ 31904-2012 |
| 14.2\* |  | 10.92/29.040 | Масса нетто | ГОСТ 33741-2015 п.8 |
| 14.3\* |  | 10.92/11.116 | Органолептические показатели: запах, консистенция, внешний вид | ГОСТ 33741-2015 п.7 |
| 14.4\* |  | 10.92/08.052 | Массовая доля составных частей | ГОСТ 33741-2015 п.9 |
| 14.5\* |  | 10.92/08.16410.92/08.074 | Массовая доля жира | ГОСТ 26183-84ГОСТ 34567-2019 |
| 14.6\* | 10.92/08.14910.92/08.074 | Массовая доля белка | ГОСТ 25011-2017 п.6ГОСТ 34567-2019 |
| 14.7\* |  | 10.92/08.05210.92/08.074 | Массовая доля влаги | ГОСТ 9793-2016 п.9ГОСТ 34567-2019 |
| 14.8\* |  | 10.92/01.086 | Промышленная стерильность | ГОСТ 30425-97 |
| 14.9\* | Консервы мясорастительные для кормления собак и кошек | 10.92/01.086 | Bacillus cereus | ТУ BY 200025739.012-2006Ветеринарно-санитарные правила обеспечения безопасности кормов, кормовых добавок и сырья для производства комбикормов, утвержденные Постановлением Минсельхозпрода Республики Беларусь от 10.02.2011 №10 (в редакции Постановления Минсельхозпрода Республики Беларусь от 20.05.2011 №33) ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту  | ГОСТ 10444.8-2013ГОСТ 30425-97 |
| 14.10\* | 10.92/01.086 | Мезофильныеклостридии | ГОСТ 10444.9-88 ГОСТ 30425-97 п.7.7.2 |
| 14.11\* |  | 10.92/01.086 | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 30425-97ГОСТ 31746-2012(ISO 6888-3:2003, ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999) |
| 14.12\* |  | 10.92/01.086 | Дрожжи и плесени | ГОСТ 30425-97 п.7.8ГОСТ 10444.12-2013 |
| 14.13\* |  | 10.92/01.086 | МАФАнМ | ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 14.14\* |  | 10.92/01.086 | Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 п.7.9 |
| 14.15\* |  | 10.92/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 15.1\*\*\* | Консервы ветчинные мясные пастеризован-ные | 10.13/42.000 | Отбор образцов | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь №52 от 21.06.2013 ГН от 25.01.2021№37СанПиН 2.3.2.1078-01 РФ \*\*\*\*Единые санитарные требования ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту | ГОСТ 8756.0-70ГОСТ 26669-85СТБ 1036-97СТБ ГОСТ Р 51447-2001ГОСТ 31904-2012 |
| 15.2\* |  | 10.13/29.040 | Масса нетто | ГОСТ 33741-2015 п.8 |
| 15.3\* |  | 10.13/11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, цвет, консистенция | ГОСТ 33741-2015 п.7 |
| 15.4\* |  | 10.13/08.052 | Массовая доля составных частей | ГОСТ 33741-2015 п.9 |
| 15.5\* |  | 10.13/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 26186-84 п.2 |
| 15.6\* |  | 10.13/08.16410.13/08.074 | Массовая доля жира | ГОСТ 8756.21-89 п.2ГОСТ 34567-2019 |
| 15.7\* |  | 10.13/08.156 | Массовая доля нитрита натрия |  | ГОСТ 8558.1-2015 п.7 |
| 15.8\* |  | 10.13/08.156 | Массовая доля общего фосфора  |  | ГОСТ 9794-2015 п.8СТБ ГОСТ Р 51482-2001 |
| 15.9\* | Консервы ветчинные мясные пастеризован-ные | 10.13/08.14910.13/08.074 | Массовая доля белка | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь №52 от 21.06.2013 ГН от 25.01.2021№37СанПиН 2.3.2.1078-01 РФ \*\*\*\*Единые санитарные требования ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту | ГОСТ 25011-2017 п.6ГОСТ 34567-2019 |
| 15.10\* | 10.13/01.08610.13/18.115 | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 30425-97ГОСТ 31746-2012(ISO 6888-3:2003, ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999) |
| 15.11\* |  | 10.13/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 15.12\* |  | 10.13/01.08610.13/18.115 | Bacillus cereus | ГОСТ 10444.8-2013ГОСТ 30425-97  |
| 15.13\* |  | 10.13/01.08610.13/18.115 | БГКП | ГОСТ 31747-2012(ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) |
| 15.14\* |  | 10.13/01.08610.13/18.115 | Сульфитредуциру-ющие клостридии | ГОСТ 29185-2014(ISO 15213:2003) |
| 15.15\* |  | 10.13/01.08610.13/18.115 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (до идентификации) | ГОСТ 31659-2012(ISO 6579:2002) |
| 15.16\* |  | 10.13/01.08610.13/18.115 | Clostridium perfringens |  | ГОСТ 10444.9-88ГОСТ 30425-97  |
| 16.1\*\*\* | Пищевые продукты | 01.13/42.000 01.24/42.00001.28/42.00001.43/42.00001.45/42.00001.49/42.00001.70/42.00002.20/42.00008.93/42.00010.11/42.00010.12/42.00010.13/42.00010.31/42.00010.41/42.00010.51/42.00010.61/42.00010.62/42.00010.71/42.000 10.72/42.00010.84/42.00010.85/42.00010.89/42.00010.91/42.00010.92/42.00011.07/42.000 | Отбор образцов | СТБ 1050-2008СТБ 1051-2012СТБ 1052-2011СТБ 1053-2015СТБ 1054-2012СТБ 1055-2012СТБ 1036-97МУК 2.6.1.11-8-3-2003 ГОСТ 32164-2013 | СТБ 1050-2008СТБ 1051-2012СТБ 1052-2011СТБ 1053-2015СТБ 1054-2012СТБ 1055-2012СТБ 1036-97МУК 2.6.1.11-8-3-2003ГОСТ 32164-2013 |
| 16.2\* | Пищевые продукты | 01.13/04.125 01.24/04.12501.28/04.12501.43/04.12501.45/04.12501.49/04.12501.70/04.12502.20/04.12508.93/04.12510.11/04.12510.12/04.12510.13/04.12510.31/04.12510.41/04.12510.51/04.12510.61/04.12510.62/04.12510.71/04.125 10.72/04.12510.84/04.12510.85/04.12510.89/04.12510.91/04.12510.92/04.12511.07/04.125 | Содержание цезия- 137 | ГН №10-117-99(РДУ-99)СанПиН 2.3.2.1078-01 РФ \*\*\*\* | МВИ.МН 1181-2011Методика 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 19.09.1990ГОСТ 32161-2013 |
| 16.3\* | 10.11/04.12510.12/04.12510.13/04.125 | Содержание стронция-90 | МВИ.МН 1181-2011 |
| 17.1\*\*\* | Сельскохозяйственное сырье для переработки на пищевые цели, растительное сырье, Комбикорма и сырье для производства комбикормов  | 01.50/42.00002.20/42.00002.30/42.00001.49/42.00001.70/42.00010.91/42.000 | Отбор образцов | СТБ 1056-2016МУК 2.6.1.11-8-3-2003  | СТБ 1056-2016МУК 2.6.1.11-8-3-2003  |
| 17.2\* | Сельскохозяйственное сырье для переработки на пищевые цели, растительное сырье Комбикорма и сырье для производства комбикормов  | 01.50/04.12502.20/04.12502.30/04.12501.49/04.12501.70/04.12510.91/04.125 | Содержание цезия-137 | Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в сельскохозяйственном сырье и кормах Утв. зам. министра с/х и продовольствия РБ 03.08.1999СанПиН 2.3.2.1078-01 РФ \*\*\*\*Ветеринарно-санитарные правила обеспечения безопасности кормов, кормовых добавок и сырья для производства комбикормов, утвержденные Постановлением Минсельхозпрода Республики Беларусь от 10.02.2011 №10 (в редакции Постановления Минсельхозпрода Республики Беларусь от 20.05.2011 №33) ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту | МВИ.МН 1181-2011Методика 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 19.09.1990 |
| 17.3\* | 01.50/04.12502.20/04.12502.30/04.12501.49/04.12501.70/04.12510.91/04.125 | Содержание стронция-90 | МВИ.МН 1181-2011 |
| 18.1\*\*\* | Крупный рогатый скот (туши и полутуши) | 01.41/04.05601.42/04.05601.43/04.05601.45/04.05601.46/04.056 | Прижизненное измерение удельной активности цезия-137 в мышечной ткани крупного рогатого скота | Республиканские допустимые уровни содержания цезия-137 и стронция-90 в с/х сырье и кормах (РДУ-99)Утв. 03.08.1999ГН 10-117-99(РДУ 99) | МВИ.МН 1861-2003 |
| 19.1\*\*\* | Рабочие места в производствен-ных и служебных помещениях:- постоянного пребывания;- временного пребыванияТерритория объектов народного хозяйства и остальные открытые территории населенных пунктов  | 100.11/04.056100.12/04.056 | Мощность эквивалентной дозы гамма-излучения  | Контрольные уровни радиоактивного загрязнения для принятия решения о проведении дезактивационных работУтв. пред. Комитета по проблемам последствий катастрофы на ЧАЭС 02.08.2004 | МВИ.МН 1906-2020 |
| ул. Комсомольская, 90 225406 г. Барановичи, Брестская область |
| 20.1\*\* | Колбасные изделия и продукты мясные вареные, копчено-запеченные, варенокопченые, полукопченые, сырокопченые, колбасы кровяные, ливерные, зельцы и паштеты, продукты в желе, полуфабрикаты,в том числе из мяса птицы. | 10.12/42.00010.13/42.000 | Отбор и подготовка образцов | СТБ 196-2016СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь №52 от 21.06.2013 ГН от 25.01.2021№37СанПиН 2.3.2.1078-01 РФ \*\*\*\*Единые санитарные требования ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту СТБ 196-2016СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь №52 от 21.06.2013 ГН от 25.01.2021№37СанПиН 2.3.2.1078-01 РФ \*\*\*\*Единые санитарные требования ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту | СТБ 1036-97ГОСТ 26669-85ГОСТ 9792-73СТБ ГОСТ Р 51447-2001ГОСТ 31904-2012 |
| 20.2\* | 10.12/08.05210.13/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 9793-2016 п.9  |
| 20.3\* | 10.12/08.14910.13/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 20.4\* | 10.12/08.15610.13/08.156 | Массовая доля нитрита натрия | ГОСТ 8558.1-2015 п.7 |
| 20.5\* | 10.12/08.14910.13/08.149 | Массовая доля крахмала | ГОСТ 10574-2016 п.6,7 |
| 20.6\* | 10.12/08.15610.13/08.156 | Массовая доля фосфора | СТБ ГОСТ Р 51482-2001  |
| 20.7\* |  | 10.12/08.16410.13/08.164 | Массовая доля жира | ГОСТ 23042-2015 п.8 |
| 20.8\* |  | 10.12/01.08610.13/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9958-81 п.4.1ГОСТ 10444.15-94 |
| 20.9\* |  | 10.12/01.08610.13/01.08610.13/18.11510.12/18.115 | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) | ГОСТ 9958-81 п.4.2ГОСТ 31747-2012(ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) |
| 20.10\* | Колбасные изделия и продукты мясные вареные, копчено-запеченные, варенокопченые, полукопченые, сырокопченые, колбасы кровяные, ливерные, зельцы и паштеты, продукты в желе, полуфабрикатыв том числе из мяса птицы. | 10.12/01.08610.13/01.08610.13/18.11510.12/18.115 | Сульфитредуци-рующие клостридии | ГОСТ 9958-81 п.4.6ГОСТ 29185-2014(ISO 15213:2003) |
| 20.11\* | 10.12/01.08610.13/01.08610.13/18.11510.12/18.115 | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012(ISO 6888-3:2003, ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999) |
| 20.12\* | 10.12/01.08610.13/01.08610.13/18.11510.12/18.115 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (до идентификации) | ГОСТ 9958-81 п.4.3ГОСТ 31659-2012(ISO 6579:2002) |
| 20.13\* | 10.12/01.08610.13/01.08610.13/18.11510.12/18.115 | Listeria monocytogenes (до идентификации) | ГОСТ 32031-2012ГОСТ 32031-2022 |
| 21.1 \*\*\* | Полуфабрикаты | 10.13/42.000 | Отбор и подготовка образцов | СТБ 1020-2008СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь №52 от 21.06.2013 ГН от 25.01.2021№37СанПиН 2.3.2.1078-01 РФ \*\*\*\*Единые санитарные требования ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объектуСТБ 1020-2008СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь №52 от 21.06.2013 ГН от 25.01.2021№37СанПиН 2.3.2.1078-01 РФ \*\*\*Единые санитарные требования ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту | СТБ 1036-97ГОСТ 26669-85ГОСТ 4288-76СТБ ГОСТ Р 51447-2001ГОСТ 31904-2012 |  | 10.13/08.149 | Массовая доля крахмала |  | ГОСТ 10574-91 п.3 |
| 21.2\* |  | 10.13/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, запах, цвет | ГОСТ 4288-76 п.2.3 |
| 21.3\* |  | 10.13/29.040 | Масса 1 штуки | СТБ 974-2016 п.7.13 |
| 21.4\* |  | 10.13/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 4288-76 |
| 21.5\* |  | 10.13/01.08610.13/18.115 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012(ISO 4831:2006, ISO 4832:2006)ГОСТ 4288-76 |
| 21.6\* |  | 10.13/01.08610.13/18.115 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (до идентификации) | ГОСТ 4288-76ГОСТ 31659-2012(ISO 6579:2002) |
| 21.7\* |  | 10.13/01.08610.13/18.115 | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014(ISO 15213:2003) |
| 21.8\* |  | 10.13/01.08610.13/18.115 | Listeria monocytogenes (до идентификации) | ГОСТ 32031-2012ГОСТ 32031-2022 |
| 21.9\* |  | 10.13/08.156 | Массовая доля фосфора | СТБ ГОСТ Р 51482-2001 |
| 21.10\* |  | 10.13/08.164 | Массовая доля жира | ГОСТ 23042-2015 п.7, п. 8 |
| 21.11\* | Полуфабрикаты | 10.13/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 21.12\* |  | 10.13/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 9793-2016 п.9 |
| 21.13\* |  | 10.13/08.149 | Массовая доля крахмала | ГОСТ 10574-2016п.п. 6,7 |

**Примечание:**

\*- деятельность осуществляется непосредственно в ООС

 \*\*- деятельность осуществляется непосредственно в ООС и за пределами ООС

\*\*\*- деятельность осуществляется за пределами ООС

\*\*\*\* Используется для оценки соответствия объекта при контрактных поставках продукции в Российскую Федерацию

Руководитель органа

по аккредитации

Республики Беларусь –

директор государственного

предприятия «БГЦА» Е.В.Бережных