|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №1к аттестату аккредитации№ BY/112 02.2.0.3551от «28» мая 2007 годаНа бланке \_\_\_\_\_\_\_\_\_На 3 листахРедакция 03 |
|  |
|  |
|  |
|  |

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от «26» октября 2018 года

|  |
| --- |
| производственной лаборатории  |

Открытого акционерного общества «Белрыба»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № пунк-тов | Наименование объектаиспытаний | Код | Характеристикаобъекта испытаний | Обозначение нормативных правовых актов (далее – НПА), в том числе технических нормативных правовых актов (далее – ТНПА), устанавливающих требования к |
| объектам испытаний | методам испытаний |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1.1 | Рыба и рыбная продукция пищеваяРыба и рыбная продукция пищевая | 03.00/42.00010.20/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 280-2009ГОСТ 813-2002ГОСТ 814-96ГОСТ 815-2004ГОСТ 1084-88ГОСТ 1551-93ГОСТ 3948-2016ГОСТ 6065-97ГОСТ 7144-2006ГОСТ 7452-2014ГОСТ 7454-2007ГОСТ 7455-2013ГОСТ 7457-2007ГОСТ 11298-2002ГОСТ 11482-96ГОСТ 12028-2014ГОСТ 12161-2006ГОСТ 12250-88ГОСТ 12292-2000ГОСТ 13272-2009ГОСТ 13865-2000ГОСТ 16978-99ГОСТ 17660-97ГОСТ 17661-2013ГОСТ 18423-2012ГОСТ 20414-2011ГОСТ 25856-97ГОСТ 32004-2012ГОСТ 32156-2013ГОСТ 32366-2013ГОСТ 32744-2014ГОСТ 32910-2014ТУ BY 100286784.002-2008ТУ ВУ 100286784.003-2006ТУ BY 100286784.004-2006ТУ BY 100286784.007-2008 ТУ BY 100286784.010-2006ТУ BY 100286784.011-2008ТУ BY 100286784.013-2005ТУ BY 100286784.014-2006ТУ BY 100286784.015-2001ТУ ВУ 100286784.016-2006ТУ BY 100286784.018-2006ТУ ВУ 100286784.019-2004ТУ РБ 100286784.020-2004ТУ BY 100286784.022-2005ТУ BY 100286784.024-2005ТУ РБ 100286784.025-2004ТУ BY 100286784.027-2004ТУ BY 100286784.031-2005ТУ BY 100286784.035-2006ТУ BY 100286784.037-2005ТУ BY 100286784.047-2004ТУ BY 100286784.046-2004ТУ BY 100286784.050-2009ТУ РБ 190000166.020-2003ТУ РБ 05770234.002-98ТУ РБ 690034978.001-2004ТУ 9264-001-46412104-09 ТУ 9264-001-11573302-16ТУ 9262-003-66136132-2014ТУ 9263-004-66136132-2014ТУ 9263-004-54288658-2002ТУ 9264-015-54288658-16ТУ 9264-025-11440376-12ТУ 10.20.26-001-25768624-2018 ТУ 10.20.25-003-05669245-2018СанНПиГН, утв. пост. МЗ РБ № 52 от 21.06.2013 г.ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 8756.0-70,ГОСТ 31339-2006 п.5ГОСТ 31904-2012 п.4-6ГОСТ 32164-2013СТБ 1036-97СТБ 1053-2015 |
| 1.2 | 03.00/29.04010.20/29.040 | Масса нетто | ГОСТ 26664-85 п.3 ГОСТ 31339-2006 п.4.3 |
| 1.3 | 03.00/11.11610.20/11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, консистенция, внешний вид, цвет, состояние, разделка, порядок укладывания, наличие чешуи, наличие посторонних примесей  | ГОСТ 26664-85 п.2.4ГОСТ 7631-2008 п.6 |
| 1.4 | 03.00/29.06110.20/29.061 | Длина (высота), масса | ГОСТ 7631 п.7.2 |
| 1.5 | 10.20/29.040 | Массовая доля составных частей | ГОСТ 26664-85 п.4ГОСТ 7636-85 п.4.5 |
| 1.6 | 10.20/08.149 | Общая кислотность | ГОСТ 27082-2014 п.4ГОСТ 26185-84 п.5.4ГОСТ 7636-85 п. 4.6 |
| 1.7 | 10.20/08.169 | Активная кислотность (рН) | ГОСТ 28972-91 п.1 -6 |
| 1.8 | 03.00/08.14910.20/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 27207-87 ГОСТ 26185-84 п.5.3 ГОСТ 7636-85 п.3.5, п.5.4 |
| 1.9 | 10.20/08.149 | Массовая доля консерванта (бензойнокислый натрий) | ГОСТ 27001-86 п.2  |
| 1.10 | 03.00/08.05210.20/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 7636-85 п.3.3.1, п.3.3.4 |
| 1.11 | 10.20/29.040 | Массовая доля глазури | ГОСТ 31339-2006 п.4.3.1.2 |
| 1.12 | 03.00/08.13310.20/08.133 | Массовая доля жира | ГОСТ 26829-86 п.5ГОСТ 7636-85 п.3.7.4 |
| 1.13 | 10.20/11.116 | Состояние внутренней поверхности металлической тары | ГОСТ 8756.18-70 п.4 |
| 1.14 | 10.20/26.141 | Герметичность тары | ГОСТ 8756.18-70 п.3.3 |
| 1.15 | 10.20/08.052 | Массовая доля сухих веществ | ГОСТ 26808-86 п.3 |
| 1.16 | 03.00/01.08610.20/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94  |
| 1.17 | 03.00/01.08610.20/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012  |
| 1.18 | 03.00/01.08610.20/01.086 | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014ГОСТ 29185-91 |
| 1.19 | 03.00/01.08610.20/01.086 | Плесени и дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 1.20 | 03.00/01.08610.20/01.086 | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 31746-2012  |
| 1.21 | 03.00/01.08610.20/01.086 | Рroteus | ГОСТ 28560-90 |
| 1.22 | 03.00/01.08610.20/01.086 | Е.соli | ГОСТ 30726-2001  |
| 1.23 | 03.00/01.08610.20/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (до идентификации) |
| 1.24 | 03.00/01.08610.20/01.086 | L. monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 (до идентификации) |
| 1.25 | 03.00/01.08610.20/01.086 | Промышленная стерильность: | ГОСТ 30425-97 п. 7-8 |
| -спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. Subtilis |
| 1.26 | 03.00/01.08610.20/01.086 | -спорообразующие мезофильные аэроб-ные и факультатив-но-анаэробные микроорганизмы группы B. сereusB. polymyxa | ГОСТ 10444.8-2013  |
| 1.27 | 03.00/01.08610.20/01.086 | -мезофильные клостридии в т.ч. с.Botulinum, с.perfringens | ГОСТ 10444.9-88 ГОСТ 10444.7-86 |
| 1.28 | 03.00/01.08610.20/01.086 | -неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые микроорганизмы и (или) плесневые грибы и (или) дрожжи | ГОСТ 10444.11-2013ГОСТ 10444.12-2013 |
| 2.1 | Вода питьевая | 100.09/42.000 | Отбор проб | СанПиН 10-124 РБ 99 | МУК РБ № 11-10-1-2002, п 3.1 |
| 2.2 | 100.09/01.086 | Общее число микроорганизмов | МУК РБ № 11-10-1-2002, п 8.1 |
| 2.3 | 100.09/01.086 | Общие колиформные бактерии | МУК РБ № 11-10-1-2002, п 8.3 |
| 2.4 | 100.09/01.086 | Термотолерантные колиформные бактерии | МУК РБ № 11-10-1-2002, п 8.3 |
| 2.5 | 100.09/01.086 | Споры сульфитредуцирующих клостридий | МУК РБ № 11-10-1-2002 п.8.4.3.4 |
| 3.1 | Воздух рабочих зон | 100.10/42.000 | Отбор проб | Инструкция 4.2.10-15-10-2006, приложение 1 | Инструкция 4.2.10-15-10-2006, раздел 2, глава 3, п.13.1 |
| 3.2 | 100.10/01.086 | КМАФАнМ | Инструкция 4.2.10-15-10-2006, раздел 2, глава 3, п.13.1 |
| 3.3 | 100.10/01.086 | Плесени и дрожжи | Инструкция 4.2.10-15-10-2006, раздел 2, глава 3, п.13.1 |
| 4.1 | Смывы с рук | 101.15/42.000 | Отбор проб | Инструкция 4.2.10-15-10-2006, приложение 1 | Инструкция 4.2.10-15-10-2006, раздел II, глава 4, п.17.4 |
| 4.2 | 101.15/01.086 | БГКП | Инструкция 4.2.10-15-10-2006, раздел II , глава 4, п18, раздел IV глава 14, п.77 |
| 5.1 | Смывы с оборудования и инвентаря | 101.19/42.000 | Отбор проб | Инструкция 4.2.10-15-10-2006, приложение 1 | Инструкция 4.2.10-15-10-2006, раздел II, глава 4, п.17.1 |
| 5.2 | 101.19/01.086 | КМАФАнМ | Инструкция 4.2.10-15-10-2006, раздел IV , глава 14, п.74 |
| 5.3 | 101.19/01.086 | БГКП | Инструкция 4.2.10-15-10-2006, раздел II , глава 4, п18, раздел IV глава 14, п.77 |
| 6.1 | Смывы с камер охлаждения | 101.19/42.000 | Отбор проб | Инструкция 4.2.10-15-10-2006, приложение 1 | Инструкция 4.2.10-1510-2006, раздел II , глава 4, п17.1 |
| 6.2 | 101.19/01.086 | Плесени | Инструкция 4.2.10-15-10-2006, раздел II , глава 4, п18, раздел IV глава 14, п.75 |

Руководитель органа

по аккредитации Республики Беларусь –

директор Государственного

предприятия «БГЦА» Т.А. Николаева