Приложение №1

к аттестату аккредитации

№ BY/112 1.1319

от 04 ноября 1998 года

На бланке №\_\_\_\_\_\_\_\_\_

На 17 листах

Редакция 02

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от 7 февраля 2020 года

|  |
| --- |
| лабораторного отдела |

государственного учреждения «Узденский районный центр гигиены и эпидемиологии»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № пунктов | Наименование объекта испытаний | Код | Характеристика объекта 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 | Молоко и молочная продукция | 01.49/42.000  10.51/42.000  10.52/42.000 | отбор проб | СТБ 315-2017  СТБ 970-2017  СТБ 1746-2017  СТБ 1888-2016  СТБ 1890-2008  ГН 10-117-99  Санитарные нормы и правила, гигиенический норматив, утв.Постановле-нием Министерства здравоохране  ния Республики Беларусь 21.06.2013 г. №52  (СанНиП, ГН № 52)  ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 3622-68  ГОСТ 26809-86  СТБ 1051-2012  ГОСТ 9225-84 п.1  СТБ 1036-97 п.7.2 |
| 1.3 | 10.51/08.031 | плотность | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 1.4 | 10.51/08.149 | кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3 |
| 1.5 | 10.51/08.164 | массовая доля влаги и сухого  вещества | ГОСТ 3626-73 |
| 1.6 | 10.51/08.037 | массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2, п.4 |
| 1.15 | 01.49/04.125  10.51/04.125  10.52/04.125 | удельная (объёмная) активность  Cs-137 | МВИ.МН 1823-2007  МВИ 179-95 25.01.95 |
| 1.16 | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 1.17 | 10.51/01.086 | БГКП | ГОСТ 9225-84  ГОСТ 32901-2014 |
| 1.18 | 10.51/01.086 | S.aureus | ГОСТ 30347-2016 |
| 1.19 | 01.49/01.086  10.51/01.086  10.52/01.086 | патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 1.20 | 10.51/01.086  10.52/01.086 | L.monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 1.21 | 10.51/01.086 | дрожжи,  плесени | ГОСТ 33566-2015 |
| 2.1 | Мясо и субпродукты сырые, в т.ч. из мяса птицы; полуфабри-каты мясные (мясосодержащие), мясо-костные, из мяса птицы | 10.11/42.000  10.12/42.000 | отбор проб, подготовка к испытаниям | ГН 10-117-99 (РДУ-99)  СанНиП,  ГН №52  ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 31904-2012  СТБ 1050-2008  СТБ 1053-2015  СТБ 1036-97 |
| 2.9 | 10.11/04.125  10.12/04.125 | удельная (объёмная) активность  Cs-137 | МВИ.МН 1823-2007  МВИ 179-95 25.01.95 |
| 2.10 | 10.11/01.086 | дрожжи,  плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 2.13 | 10.11/01.086  10.12/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 2.14 | 10.11/01.086  10.12/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 2.15 | 10.11/01.086  10.12/01.086 | патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 2.16 |  | 10.11/01.086  10.12/01.086 | S.aureus |  | ГОСТ 10444.2-94 |
| 2.17 |  | 10.11/01.086 | Proteus |  | ГОСТ 28560-90 |
| 2.20 |  | 10.11/01.086 | сульфитредуцирующие клостридии |  | ГОСТ 29185-2014 |
| 2.21 |  | 10.11/01.086 | L.monocytogenes |  | ГОСТ 32031-2012 |
| 3.1 | Продукты из мяса и мяса сельскохозяй-ственной птицы  Продукты из мяса и мяса сельскохозяй-ственной птицы субпродукты | 10.13/42.000 | отбор проб | СТБ 126-2016  СТБ 196-2016  СТБ 295-2008  СТБ 335-98  СТБ 2247-2012  ГН 10-117-99 (РДУ-99)  СанНиП,  ГН №52  ТНПА и другая документация на продукцию  СТБ 126-2016  СТБ 196-2016  СТБ 295-2008  СТБ 335-98  СТБ 2247-2012  ГН 10-117-99 (РДУ-99)  СанНиП,  ГН №52  ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 9792-73  ГОСТ 31904-2012  СТБ ГОСТ Р 51447-2001  СТБ 1036-97  СТБ 1050-2008  СТБ 1053-2015 |
| 3.2 | 10.13/11.116 | органолептические показатели: внешний вид, цвет на разрезе, запах, вкус, консистенция | ГОСТ 9959-2015 |
| 3.3 | 10.13/08.156 | нитрит натрия | ГОСТ 8558.1-2015 п.8 |
| 3.4 | 10.13/08.052 | массовая доля влаги | ГОСТ 9793-2016 п.п.8,9  ГОСТ 31107-2002 (ИСО 1442:1997) |
| 3.5 | 10.13/08.149 | массовая доля хлористого натрия | ГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 3.6 | 10.13/08.149 | массовая доля крахмала | ГОСТ 10574-2016 п.7.3 |
| 3.9 | 10.13/04.125 | удельная (объёмная) активность  Cs-137 | МВИ.МН 1823-2007  МВИ 179-95 25.01.95 |
| 3.10 | 10.13/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 3.11 | 10.13/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 3.12 | 10.13/01.086 | патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 3.13 | 10.13/01.086 | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 3.14 | 10.13/01.086 | Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 3.15 | 10.13/01.086 | Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 3.16 | 10.13/01.086 | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 3.17 | 10.13/01.086 | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 3.18 | 10.13/01.086 | L.monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 3.19 | 10.13/01.086 | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 3.20 | 10.13/08.052 | массовая доля мясного фарша к массе пельменей | СТБ 974-2016 п.7.18 |
| 3.21 | 10.13/08.052 | масса одной единицы | СТБ 974-2016 п.7.13 |
| 5.1 | Рыба и рыбная продукция пищевая | 10.20/42.000 | отбор проб | ГОСТ 7631-85  ГН 10-117-99 (РДУ-99)  СанНиП, ГН №52 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 31904-2012  ГОСТ 7631-2008 р.4  ГОСТ 31339-2006 п.5  СТБ 1053-2015  СТБ 1036-97 п.7.4  ГОСТ 8756.0-70 |
| 5.2 | 10.20/11.116 | органолептические показатели  масса нетто | ГОСТ 7631-2008 п.2 |
| 5.4 | 10.20/08.149 | массовая доля хлористого натрия | ГОСТ 7636-85  п. 3.5.1; п.3.5.2 |
| 5.5 | 10.20/08.037 | массовая доля жира | ГОСТ 7636-85 п.3.7.4 |
| 5.9 | 10.20/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 5.10 | 10.20/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 5.11 | 10.20/01.086 | патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 5.12 | 10.20/01.086 | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 5.13 |  | 10.20/01.086 | Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 5.14 |  | 10.20/01.086 | Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 5.15 |  | 10.20/01.086 | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 5.16 | Рыба и рыбная продукция пищевая | 10.20/01.086 | сульфитредуци-рующие клостридии | ГОСТ 7631-85  ГН 10-117-99 (РДУ-99)  СанНиП, ГН №52 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 29185-2014 |
| 5.17 | 10.20/01.086 | L.monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 5.18 | 10.20/01.086 | дрожжи,  плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 5.19 | 10.20/07.090  10.20/07.096 | гельминты, личиночные стадии гельминтов | Инструкция 4.2.10-21-25-2006 |
| 5.20 | 10.20/04.125 | удельная (объёмная) активность Cs-137 | МВИ.МН 1823-2007  МВИ 179-95 25.01.95 |
| 6.1 | Соковая продукция из фруктов и овощей | 10.32/42.000 | отбор проб | СанНиП, ГН №52  ТНПА и другая документация на продукцию  ГН 10-117-99 (РДУ-99) | ГОСТ 31904-2012  СТБ 1053-2015  СТБ 1036-97  ГОСТ 8756.0-70  ГОСТ 26313-84 |
| 6.2 | 10.32/11.116 | органолептические показатели | ГОСТ 8756.1-79 п.2 |
| 6.3 | 10.32/08.133 | растворимые сухие вещества | ГОСТ 2173-2013 |
| 6.8 | 10.32/08.169 (ионометрия | нитраты | ГОСТ 29270-95 |
| 6.9 | 10.32/08.169 (ионометрия | рН | ГОСТ 26188-2016 |
| 6.12 | 10.32/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 6.13 | 10.32/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 6.14 | 10.32/01.086 | патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 6.15 | 10.32/01.086 | бактерии семейства Enterobacteriaceae | ГОСТ 29184-91 |
| 6.16 | 10.32/01.086 | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 6.17 | 10.32/01.086 | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 6.18 | 10.32/01.086 | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 6.19 | 10.32/01.086 | L.monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 6.20 | 10.32/01.086 | дрожжи,плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 6.21 | 10.32/04.125 | удельная (объёмная) активность Cs-137 | МВИ.МН 1823-2007  МВИ 179-95 25.01.95 |
| 11.1 | Мукомольно-крупяные изделия | 10.61/42.000 | отбор проб | СанНиП,  ГН №52  ГН 10-117-99 (РДУ-99)  ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 26312.1-84 п.2  ГОСТ 31904-2012  СТБ 1053-2015  СТБ 1036-97 |
| 11.10 | 10.61/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 8756.1-79 п.2 |
| 11.11 | 10.61/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 11.12 | 10.61/01.086 | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 11.13 | 10.61/01.086 | патогенные, в т.ч.сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 11.14 | 10.61/01.086 | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 11.15 | 10.61/01.086 | дрожжи,  плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 11.16 | 10.61/04.125 | удельная (объёмная) активность Cs-137 | МВИ.МН 1823-2007  МВИ 179-95 25.01.95 |
| 11.17 | 10.61/01.086 | заражённость возбудителями «картофельной болезни» хлеба | Методические указания, 2002 г. |
| 11.18 | 10.61/01.086 | споровые микроорга-низмы (Bacillus subtilis, Bacillus mesentericus) | Методические указания, 2002 г. |
| 13.1 | Изделия хлебобулоч-ные и мучные кондитерские, торты и пирожные; кондитерские изделия из шоколада и сахара;  сухари и печенье; мучные кондитерские изделия  Изделия хлебобулоч-ные и мучные кондитерские, торты и пирожные; кондитерские изделия из шоколада и сахара;  сухари и печенье; мучные кондитерские изделия | 10.71/42.000  10.72/42.000  10.82/42.000 | отбор проб | СанНиП, ГН №52  ГН 10-117-99 (РДУ-99)  ТНПА и другая документация на продукцию  СанНиП, ГН №52  ГН 10-117-99 (РДУ-99)  ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 31904-2012  ГОСТ 5904-82  СТБ 961-2005  СТБ 2160-2011  СТБ 1052-2011  СТБ 1053-2015  СТБ 1036-97 |
| 13.3 | 10.71/08.052 | влажность | ГОСТ 21094-75 |
| 13.4 | 10.72/08.037 | массовая доля жира | ГОСТ 31902-2012  Методические указания 18/29 от 21.04.2001 п.5.2.5. |
| 13.5 | 10.71/08.149 | кислотность | ГОСТ 5669-96 |
| 13.6 | 10.71/29.040 | пористость |  |
| 13.10 | 10.71/01.086  10.82/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 13.11 | 10.71/01.086  10.82/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 13.12 | 10.71/01.086 | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 13.13 | 10.71/01.086 | Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 13.14 | 10.71/01.086  10.82/01.086 | патогенные, в т.ч.сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 13.15 | 10.71/01.086  10.82/01.086 | дрожжи,  плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 13.16 | 10.71/04.125  10.82/04.125 | удельная (объёмная) активность Cs-137 | МВИ.МН 1823-2007  МВИ 179-95 25.01.95 |
| 13.17 | 10.72/08.052 | массовая доля влаги и сухих веществ | ГОСТ 5900-2014  ГОСТ 12570-98 |
| 15.1 | Продукты переработки плодов и овощей (плодоовощная продукция),  в т.ч. картофель переработан  ный | 10.39/42.000  10.31/42.000 | отбор проб | СанНиП,  ГН №52  ГН 10-117-99 (РДУ-99)  ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 26313-84  ГОСТ 27853-88  ГОСТ 31904-2012  СТБ 1053-2015  СТБ 1036-97 |
| 15.2 | 10.39/11.116 | органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, консистенция и вкус | ГОСТ 8756.1-79 п.2 |
| 15.3 | 10.39/08.149 | массовая доля хлоридов | ГОСТ 26186-84  п.3 |
| 15.4 | 10.39/08.149 | массовая доля титруемых кислот | ГОСТ ISO 750-2013 |
| 15.5 | 10.39/08.133 | массовая доля растворимых сухих веществ | ГОСТ 2173-2013 |
| 15.6 | 10.39/08.052 | массовая доля сухих веществ и влаги | ГОСТ 28561-90  п.2 |
| 15.7 | 10.39/08.169 (ионометрия | рН | ГОСТ 26188-2016 |
| 15.8 | 10.39/08.169  10.31/08.169 (ионометрия) | нитраты | ГОСТ 29270-95  п.5 |
| 15.11 | 10.39/04.125  10.31/04.125 | удельная (объёмная) активность Cs-137 | МВИ.МН 1823-2007  МВИ 179-95 25.01.95 |
| 15.12 | 10.39/01.086  10.31/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 15.13 | 10.39/01.086  10.31/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 15.14 | 10.39/01.086 | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 15.15 | Продукты переработки плодов и овощей (плодоовощная продукция),  в т.ч. картофель переработан  ный | 10.39/01.086 | патогенные м\о, в т.ч.сальмонеллы | СанНиП,  ГН №52  ГН 10-117-99 (РДУ-99)  ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 31659-2012 |
| 15.16 | 10.39/01.086  10.31/01.086 | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 15.17 | 10.39/01.086  10.31/01.086 | сульфитреду-цирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 15.18 | 10.39/01.086 | L.monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 15.19 | 10.39/01.086 | дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 18.1 | Пищевая масложировая продукция | 10.42/42.000 | отбор проб | СанНиП,  ГН №52  ГН 10-117-99 (РДУ-99)  ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 31904-2012  СТБ 1050-2008  СТБ 1053-2015  СТБ 1036-97 |
| 18.2 | 10.42/11.116 | органолептические показатели (запах, цвет, прозрачность) | ГОСТ 5472-50 |
| 18.3 | 10.42/08.149 | кислотное число | ГОСТ 31933-2012 р.7  ГОСТ 31762-2012 п.4.13 |
| 18.4 | 10.42/08.052 | содержание влаги и летучих веществ | ГОСТ 11812-66  ГОСТ 31762-2012 п.п.4.3-4.4 |
| 18.6 | 10.42/08.164 | стойкость  эмульсии | ГОСТ 31762-2012 п.4.15 |
| 18.8 | 10.42/08.037 | массовая доля  жира | ГОСТ 31762-2012 п.4.8 |
| 18.11 | 10.42/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 18.12 | 10.42/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 18.13 | 10.42/01.086 | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 18.14 | 10.42/01.086 | патогенные, в т.ч.сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 18.15 | 10.42/01.086 | L.monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 18.16 | 10.42/01.086 | дрожжи,  плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 18.17 | 10.42/04.125 | удельная (объёмная) активность Cs-137 | МВИ.МН 1823-2007  МВИ 179-95 25.01.95 |
| 21.1 | Продукция общественного питания  Продукция общественного питания | 10.85/42.000 | отбор проб | СанНиП, ГН №52; ТНПА и другая документация на продукцию  СанНиП, ГН №52; ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 31904-2012  ГОСТ 4288-76  Методические указания 18/29 от 21.04.2001 п.3. |
| 21.2 | 10.85/29.040 | определение средней массы и отдельных частей блюд | Методические указания 18/29 от 21.04.2001 п.3.3. |
| 21.3 | 10.85/08.052 | массовая доля сухих веществ и влаги | Методические указания 18/29 от 21.04.2001 п.5.1. |
| 21.4 | 10.85/08.037 | массовая доля жира | Методические указания 18/29 от 21.04.2001 п.5.2.5. |
| 21.7 | 10.85/08.149 | содержание витамина С | ГОСТ 24556-89  Методические указания 18/29 от 21.04.2001 п.5.9. |
| 21.8 | 10.85/08.149 | массовая доля хлеба | ГОСТ 4288-76 п.2.10 |
| 21.9 | 10.85/11.116 | качество фритюрного жира | Методические указания 18/29 от 21.04.2001 п.11.2. |
| 21.10 | 10.85/11.116 | эффективность тепловой обра-ботки | Методические указания 18/29 от 21.04.2001 п.11.1. |
| 21.11 | 10.85/01.086 | КМАФАНМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 21.12 | 10.85/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 21.13 | 10.85/01.086 | Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 21.14 | 10.85/01.086 | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 21.15 | 10.85/01.086 | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 21.16 | 10.85/01.086 | патогенные, в т.ч.сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 21.17 | 10.85/01.086 | сульфитредуци-рующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 21.18 | 10.85/01.086 | L.monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 21.19 | 10.85/01.086 | дрожжи,плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 22.1 | Мёд натуральный | 10.89/42.000 | отбор проб | ГОСТ 19792-2017  ГН 10-117-99 (РДУ-99)  СанНиП, ГН №52  ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 19792-2017  п.7.1  СТБ 1053-2015  СТБ 1036-97 |
| 22.2 | 10.89/11.116 | органолептические показатели: аромат и вкус,  брожение | ГОСТ 19792-2017 п.7.3 |
| 22.3 | 10.89/08.133 | массовая доля воды | ГОСТ 31774-2012 |
| 22.4 | 10.89/08.156 | диастазное число | ГОСТ 19792-2017 п.7.7 |
| 22.5 | 10.89/11.116 | Определение м.д. ГМФ | ГОСТ 31768-2012 п.3.4 |
| 22.11 | 10.89/04.125 | удельная (объёмная) активность Cs-137 | МВИ.МН 1823-2007  МВИ 179-95 25.01.95 |
| 23.1 | Культуры овощные и бахчевые, корнеплоды и клубнеплоды, фрукты, грибы | 01.13/42.000  01.21/42.000  01.22/42.000  01.23/42.000  01.24/42.000 | отбор проб | ГН 10-117-99 (РДУ-99)  СанНиП, ГН №52 ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1036-97  СТБ 1053-2015 |
| 23.2 | 01.13/08.169  01.21/08.169  01.22/08.169  01.23/08.169  01.24/08.169 | массовая доля нитратов | Методические указания  № 5048-89 п.2.0. |
| 23.9 | 01.13/04.125  01.21/04.125  01.22/04.125  01.23/04.125  01.24/04.125 | удельная (объёмная) активность Cs-137 | МВИ.МН 1823-2007  МВИ 179-95 25.01.95 |
| 23.10 | 01.13/07.096  01.21/07.096  01.22/07.096  01.23/07.096  01.24/07.096 | яйца гельминтов | Инструкция  № 65-0605, утв. МЗ РБ 13.06.2005 г. |
| 23.17 | 01.13/01.086  01.21/01.086  01.22/01.086  01.23/01.086  01.24/01.086 | иерсинии | Инструкция  № 079-0210, утв. 19.03.2010 |
| 27.1 | Яйца | 01.47/42.000 | отбор проб | СанНиП, ГН №52  ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 31904-2012 |
| 27.2 | 01.47/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 32149-2013 |
| 27.3 | 01.47/01.086 | БГКП | ГОСТ 32149-2013  п.8 |
| 27.4 | 01.47/01.086 | патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 32149-2013  п.9 |
| 27.5 | 01.47/01.086 | Proteus | ГОСТ 32149-2013  р.11 |
| 27.6 | 01.47/01.086 | S.aureus | ГОСТ 32149-2013  п.10 |
| 30.1 | Древесина, продукция из древесины и древесных материалов и прочая непищевая продукция лесного хозяйства | 16.10/42.000 | отбор проб | ГН-2.6.1.10-1-01-2001 (РДУ/ЛХ-2001) Республиканские допустимые уровни содержания Cs-137 в древесине, продукции из древесины и древесных материалов и прочей непи-щевой продукции лесного | ТКП 251-2010 (02080) |
| 30.2 | 16.10/04.125 | удельная (объёмная) активность Cs-137 | МВИ.МН 1823-2007  МВИ 179-95 25.01.95 |
| 32.1 | Вода питьевая | 100.09/42.000 | отбор проб | СанПиН 10-124 РБ 99 «СанНПиГН  (СанНПиГН от 02.08.2010 г. №105)  СТБ 1188-99  СТБ 1756-2007  ГН 10-117-99 (РДУ-99) | ГОСТ Р 56237-2014 СТБ ГОСТ Р 51592-01 |
| 32.2 | 100.09/11.116 | вкус | ГОСТ 3351-74 п.3 |
| 32.3 | 100.09/11.116 | запах | ГОСТ 3351-74 п.2 |
| 32.4 | 100.09/08.156 | цветность | ГОСТ 31868-2012 п.5 |
| 32.5 | 100.09/08.156 | мутность | ГОСТ 3351-74 п.5 |
| 32..6 | 100.09/08.156 | общее железо | ГОСТ 4011-72 п.2 |
| 32.7 | 100.09/08.149 | общая жёсткость | ГОСТ 31954-2012 п.4 |
| 32.8 | 100.09/08.149 | хлориды | ГОСТ 4245-72 пп.2,3 |
| 32.9 | 100.09/08.150 | сульфаты | ГОСТ 31940-2013 |
| 32.10 | 100.09/08.082 | марганец | ГОСТ 4974-2014 п.6.5 |
| 32.11 | 100.09/08.052 | сухой остаток | ГОСТ 18164-72 |
| 32.13 | 100.09/08.169 (потенциометрия) | рН | СТБ ISO 10523-2009 |
| 32.14 | 100.09/08.149 | окисляемость перманганатная | СТБ ISO 8467-2009 |
| 32.15 | 100.09/08.156 | аммиак | ГОСТ 33045-2014 п.5 |
| 32.16 | 100.09/08.156 | нитриты | ГОСТ 33045-2014 п.6 |
| 32.17 | 100.09/08.156 | нитраты | ГОСТ 33045-2014 п.9 |
| 32.18 | 100.09/01.086 | общее микробное число | ГОСТ 18963-73  МУК РБ 11-10-1-2002 |
| 32.19 | 100.09/01.086 | общие колиформные бактерии | ГОСТ 18963-73  МУК РБ 11-10-1-2002 |
| 32.20 | 100.09/01.086 | термотолерантные колиформные бактерии | ГОСТ 18963-73  МУК РБ 11-10-1-2002 |
| 32.21 | 100.09/01.086 | возбудители кишечных инфекций | Инструкция № 025-0309, утв. МЗ РБ 19.03.2010 г. |
| 32.22 | 100.09/01.086 | споры сульфитреду-цирующих клостридий | ГОСТ 18963-73  МУК РБ 11-10-1-2002 |
| 32.23 | 100.09/04.125 | удельная (объёмная) активность Cs-137 | МВИ.МН 1823-2007 |
| 33.1 | Подземные воды | 100.04/42.000 | отбор проб | СанПиН 10-124  РБ 99  СТБ 1756-2007  ГН 10-117-99 (РДУ-99) | ГОСТ Р 51592-2001 |
| 33.2 | 100.04/11.116 | вкус | ГОСТ 3351-74 п.3 |
| 33.3 | 100.04/11.116 | запах | ГОСТ 3351-74 п.2 |
| 33.4 | 100.04/08.156 | цветность | ГОСТ 31868-2012 п.5 |
| 33.5 | 100.04/08.156 | мутность | ГОСТ 3351-74 п.5 |
| 33.6 | 100.04/08.156 | общее железо | ГОСТ 4011-72 п.2 |
| 33.7 | 100.04/08.149 | общая жёсткость | ГОСТ 31954-2012 п.4 |
| 33.8 | 100.04/08.149 | хлориды | ГОСТ 4245-72 пп.2,3 |
| 33.9 | 100.04/08.150 | сульфаты | ГОСТ 31940-2013 |
| 33.10 | 100.04/08.082 | марганец | ГОСТ 4974-2014 п.6.5 |
| 33.11 | 100.04/08.052 | сухой остаток | ГОСТ 18164-72 |
| 33.13 | 100.04/08.169 (потенциометрия) | рН | СТБ ISO 10523-2009 |
| 33.14 | 100.04/08.149 | окисляемость перманганатная | СТБ ISO 8467-2009 |
| 33.15 | 100.04/08.156 | аммиак | ГОСТ 33045-2014 п.5 |
| 33.16 | 100.04/08.156 | нитриты | ГОСТ 33045-2014 п.6 |
| 33.17 | 100.04/08.156 | нитраты | ГОСТ 33045-2014 п.9 |
| 33.18 | 100.04/01.086 | общее микробное число | ГОСТ 18963-73  МУК РБ 11-10-1-2002 |
| 33.19 | 100.04/01.086 | общие колиформные бактерии | ГОСТ 18963-73  МУК РБ 11-10-1-2002 |
| 33.20 | 100.04/01.086 | термотолеран-тные колиформные бактерии | ГОСТ 18963-73  МУК РБ 11-10-1-2002 |
| 33.21 | 100.04/01.086 | споры сульфитреду-цирующих клостридий | ГОСТ 18963-73  МУК РБ 11-10-1-2002 |
| 33.22 | 100.04/04.125 | удельная (объёмная) активность Cs-137 | МВИ.МН 1823-2007 |
| 34.1 | Поверхностные воды | 100.03/42.000 | отбор проб | СанПиН «Требования к содержанию поверхностных водных объектов при их рекреационном использовании», Гигиенического норматива «Допустимые значения показателей безопасности воды поверхностных водных объектов для рекреационного использования», утвержденных постановлением МЗ РБ от 05.12.2016 г. № 122. | СТБ ГОСТ Р 51592-2001  СТБ 17.13.05-32-2014/ISO5667-4:1987 ч.4  Инструкция  № 037-0409, утв. МЗ РБ 08.05.2009 |
| 34.2 | 100.03/08.169 | рН | СТБ ISO 10523-2009 |
| 34.3 | 100.03/08.052 | хлориды | СТБ 17.13.05-39-2015 |
| 34.4 | 100.03/08.052 | сульфаты | СТБ 17.13.05-42-2015 |
| 34.5 | 100.03/08.149 | окраска | Унифицированные методы анализа вод под редакцией Ю.Лурье.М. «Химия», 1974 г. стр.14 |
| 34.6 | 100.03/11.116 | запахи | Унифицированные методы анализа вод под редакцией Ю.Лурье.М. «Химия», 1974 г. стр.15 |
| 34.7 | 100.03/08.052 | взвешенные вещества | МВИ.МН 4362-2012 |
| 34.8 | 100.03/08.149 | БПК-5 | СТБ 17.13.05-23-2011/  ISO 5815-2:2003 |
| 34.9 | 100.03/08.149 | растворенный кислород | СТБ 17.13.05-30-2014/  ISO 5813:1983 |
| 34.10 | 100.03/08.082 | аммиак и ионы аммония | СТБ 17.13.05-09-2009/  ISO 7150-1:1984 |
| 34.11 | 100.03/08.156 | нитраты | СТБ 17.13.05-43-2015 |
| 34.12 | 100.03/08.149 | окисляемость перманганатная | СТБ ISO 8467-2009 |
| 34.13 | 100.03/01.086 | общие колиформные бактерии | Инструкция  № 037-0409, утв.  МЗ РБ 08.05.2009 |
| 34.14 | 100.03/01.086 | термотолерантные колиформные бактерии | Инструкция  № 037-0409, утв.  МЗ РБ 08.05.2009 |
| 34.15 | Поверхностные воды | 100.03/01.086 | возбудители кишечных инфекций | СанПиН «Требования к содержанию поверхностных водных объектов при их рекреационном использовании», Гигиенического норматива «Допустимые значения показателей безопасности воды поверхностных водных объектов для рекреационного использования», утвержденных постановлением МЗ РБ от 05.12.2016 г. № 122.  СП 3.4.17-13-2003 | Инструкция  № 037-0409, утв.  МЗ РБ 08.05.2009  Инструкция  № 025-0309, утв. МЗ РБ 19.03.2010 |
| 34.16 | 100.03/01.086 | нетоксигенные холерные вибрионы | Инструкция 1.2.11-17-8-2004 «Лабораторная диагностика холеры» |
| 34.17 | 100.03/07.096 | яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших | Инструкция  № 209-1203, утв. МЗ РБ 04.12.2003  Инструкция  № 65-0605, утв. МЗ РБ 14.06.2005  Инструкция  № 70-0403 от 04.12.2003 г.  Инструкция  № 057-0606, утв. МЗ РБ 05.01.2007 |
| 38.1 | Почва | 100.06/42.000 | отбор проб | ГОСТ 17.4.4.02-84  ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 17.4.4.02-84 |
| 38.2 | 100.06/07.096 | яйца гельминтов, личиночные стадии гельминтов | Инструкция  № 65-0605, утв. МЗ РБ 14.06.2005  Инструкция  № 021-0306, утв. МЗ РБ 02.01.2007 |
| 39.1 | Воздух рабочей зоны | 100.10/08.52 | пыль | Санитарные нормы и правила «Требования к контролю воздуха рабочей зоны».  ГН, утв. Постановлением Минздрава от 11.10.2017 № 92  ТНПА и другая документация на продукцию | МУ № 4436-87 |
| 39.2 | 100.10/42.000 | отбор проб | Инструкция 4.2.10-22-1-2006 |
| 41.1 | Смывы с объектов учреждений здравоохра  нения | 100.15/42.000 | отбор | СанПиН от 05.07.2017 № 73  ГН – 1от 05.07.2017 № 73  ГН – 2 от 05.07.2017 № 73  ГН – 3 от 05.07.2017 № 73 | Инструкция 4.2.10-22-1-2006 |
| 41.2 | 100.15/01.086 | БГКП | Инструкция 4.2.10-22-1-2006 |
| 41.3 | 100.15/01.086 | St.aureus | Инструкция 4.2.10-22-1-2006 |
| 41.4 | 100.15/01.086 | Ps.aeruginosa | Инструкция 4.2.10-22-1-2006 |
| 41.5 | 100.15/01.086 | Salmonella | Инструкция 4.2.10-15-21-2006 |
| 43.1 | Смывы с рук, тары, оборудования (пищеблоки, общепит, торговая сеть, учреждения образования) | 100.15/42.000 | отбор | Инструкция  № 078-0210, утв. МЗ РБ 19.03.2010 | Инструкция  № 078-0210, утв. МЗ РБ 19.03.2010 |
| 43.2 | 100.15/01.086 | БГКП | Инструкция  № 078-0210, утв. МЗ РБ 19.03.2010 |
| 43.3 | 100.15/01.086 | St.aureus | Инструкция № 078-0210, утв. МЗ РБ 19.03.2010 |
| 43.4 | 100.15/01.086 | бактерии семейства Enterobacteria-ceae | Инструкция № 078-0210, утв. МЗ РБ 19.03.2010.  Инструкция 4.2.10-15-21-2006 |
| 43.5 | 100.15/01.086 | Y. enterocolitica Y. рseudo-tuberculosis | Методическое руководство «Лабораторная диагностика псевдотуберкулёза и кишечного иерсиниоза»,1993г. |
| 43.6 | 100.15/07.096 | яйца гельминтов | Инструкция  № 65-0605, утв. МЗ РБ 13.06.2005 |
| 44.1 | Контроль стерильностиизделий медицинского назначения и медицинского инстру-ментария | 100.15/42.000 | отбор проб | Инструкция 4.2.10-22-1-2006 | Инструкция 4.2.10-22-1-2006 (приложение № 2 к приказу № 178 от 21.12.1995) |
| 44.2 | 100.15/07.096 | аэробная, факультативно - анаэробная и анаэробная флора |
| 45.1 | Бактериоло-гические тесты | 100.15/01.086 | определение роста B.licheniformis B.stearotermo-philis  S.aureus  B.subtilis | СанНиП № 2 от 06.01.2017  Приказ МЗ РБ № 165 от 25.11.2002г.  (приложение 2)  Инструкция 3.5-51-2006  (приложение 2) | МУ по контролю работы паровых и воздушных стерилизаторов № 15/6-5 от 28.02.1991г  Инструкция 3.5-51-2006  (приложение 2) |
| 46.1 | Продукция лёгкой промышлен-ности (одежда, бельевые изделия, чулочно-носочные изделия) | 14.14/42.000  14.31/42.000 | отбор образцов | СТБ 1049-97  Инструкция 1.1.10-12-96-2005 ТНПА и другая документация на продукцию | Инструкция 1.1.10-12-96-2005 |
| 47.1 | Парфюмерно-косметическая продукция, средства гигиены | 20.42/42.000 | отбор образцов | СанПиН, ГН утв. постановлением МЗ РБ от 12.06.2012 №68 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 29188.0-2014 п.4 |
| 48.1 | Обувь | 15.20/42.000 | отбор образцов | СТБ 1049-97  ТНПА и другая документация на продукцию | Инструкция 1.1.10-12-96-2005 |
| 51.1 | Принадлеж-ности канцелярские и школьные | 17.23/42.000 | отбор образцов | СТБ 1015-97 СанПиН, ГН утв. пост. МЗ РБ от 20.12.2012 № 200  ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 18321-73 |
| 52.1 | Помещения жилых и общественных зданий, территория жилой застройки;  рабочие места различных видов трудовой деятельности | 100.11/35.063  100.12/35.063 | естественное, искусственное, совмещённое освещение | ТКП 45-2.04-153-2009 (02250);  ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 24940-2016 |
| 52.2 | 100.11/35.060  100.11/35.065  100.12/35.060  100.12/35.065 | параметры микроклимата (относительная влажность, температура, скорость движения воздуха) | ГОСТ 12.1.005-88  ГОСТ 30494-96  СанНиП, утв.  Постановлением  МЗ РБ от 30.04.2013 г.№ 33 | ГОСТ 12.1.005-88 ГОСТ 30494-96  СанНиП, утв.  Постановлением  МЗ РБ от 30.04.2013 г.№33 |
| 52.3 | 100.11/35.067  100.12/35.067 | шум (постоянный, непостоянный) | СанПиН от 16.11.2011  № 115 | ГОСТ 12.1.050-86  ГОСТ 23337-2014  Инструкция «Измерение и гигиеническая оценка шума в населенных местах» № 108-1210 от 04.12.2010 |
| 52.4 | Помещения жилых и общественных зданий, территория жилой застройки;  рабочие места различных видов трудовой деятельности | 100.11/35.059  100.12/35.059 | вибрация (общая и локальная): | ГОСТ 12.1.012-2004  СанПиН и ГН, утв. пост. МЗ РБ от 26.12.2013 № 132  СанПиН 2.2.2.11-34-2002 | ГОСТ 31191.1-2004  ГОСТ 31192.2-2005  ГОСТ 31319-2006  Инструкция № 014-1211, утв. МЗ РБ 15.12.2011 |
| 52.5 | 100.11/04.056 | мощность эквивалентной дозы гамма-излучения | СанПиН, утв. Постановлением МЗ РБ от 28.12.2012 г.  № 213 | МВИ.МН 2513-2006 |
| 55.1 | Испражнения | 101.02/42.000 | забор материала | Инструкция  № 026-0309, утв. МЗ РБ 08.05.2009 | Инструкция  № 026-0309, утв. МЗ РБ 08.05.2009 |
| 55.2 | 101.02/101.17 | патогенные и условно-патогенные бактерии | Инструкция  № 026-0309, утв. МЗ РБ 08.05.2009  Инструкция  № 076-0210, утв. МЗ РБ 19.03.2010 |
| 55.3 | 101.02/101.17 | яйца гельминтов, личиночные стадии гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших | Инструкция утв. постановлением МЗ РБ от 10.06.2010 №6  Инструкция  № 1334, утв. приказом МЗ РБ от 15.12.2010 | Инструкция 4.2.11-19-9-2004 Методические рекомендации по обследованию населения на криптоспорадиоз, Минск,1993 |
| 57.1 | Сыворотка крови | 101.04/03.134 | серологические исследования | Инструкция  № 026-0309, утв. МЗ РБ 08.05.2009  Инструкция №075-0210, утв. МЗ РБ 13.03.2010  Инструкция 4.2.10.-19-65-2005  Инструкция, утв. приказом МЗ РБ № 81 от 13.02.2006 | Инструкция № 026-0309, утв. МЗ РБ 08.05.2009  Инструкция №075-0210, утв. МЗ РБ 13.03.2010  Инструкция 4.2.10.-19-65-2005  Инструкция, утв. приказом МЗ РБ Беларусь № 81 от 13.02.2006 |
| 68.1 | Клещи | 101.19/07.096 | определение наличия микроорганиз-мов рода Borrelia | Инструкция № 136-1207, утв.  МЗ РБ 21.01.2008  СанПиН от 07.12.2012 № 192 | Инструкция  № 136-1207, утв. МЗ РБ 21.01.2008  (микробиологические методы исследования) |

Руководитель органа

по аккредитации Республики Беларусь –

директор Государственного

предприятия «БГЦА» Т.А.Николаева