|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №1 |
| к аттестату аккредитации  |
| № BY/112 1.1310 |
| от22 мая 1998 года |
| на бланке №\_\_\_\_ |
| На 24-х\_листах |
| Редакция 01\_\_ |

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ**

**от 16 апреля 2022 года**

|  |
| --- |
| Лабораторного отделагосударственного учреждения «Минский зональный центр гигиены и эпидемиологии» |
| *(наименование структурного подразделения юридического лица и юридического лица)* |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № 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** |
|  д. Боровляны, ул. Первомайская, 16А |
| 1.1\* | Мясо, полуфабрикаты, колбасные изделия и продукты из мяса вареные, копчёные, запечённые, сырокопчёные и сыровяленые, субпродукты и изделия из них.Мясо, полуфабрикаты, колбасные изделия и продукты из мяса вареные, копчёные, запечённые, сырокопчёные и сыровяленые, субпродукты и изделия из них. | 10.11/11.116 | органолептические показатели (внешний вид, цвет, состояние поверхности, консистенция, запах, аромат, вкус) | СТБ 971-2013;СТБ 196-2016;СТБ 735-94;СТБ 974-2016;СТБ 742-2009;СТБ 335-98;СТБ 1020-2008;СТБ 1060-97;СТБ 126-2016;Гигиенический норматив, утв. Пост. СМ РБ 25.01.2021г №37;СанНиП и ГН, утв. Пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52;ТНПА и другая документация | ГОСТ 7269-2015 п.5ГОСТ 9959-2015 |
| 1.2\* | 10.13/08.156 | нитрит натрия | ГОСТ 8558.1-2015 п.7 |
| 1.3\* | 10.11/08.05210.13/08.052 | жир | ГОСТ 23042-2015 п.7 |
| 1.4\* | 10.11/08.14910.13/08.149 | массовая доля хлористого натрия | ГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 1.5\* | 10.11/08.14910.13/08.149 | крахмал | ГОСТ 10574-2016 |
| 1.6\* | 10.11/08.05210.13/08.052 | массовая доли влаги | ГОСТ 9793-2016СТБ ISO 1442-2008 |
| 1.7\* | 10.11/08.15610.13/08.156 | общий фосфор | ГОСТ 9794-2015 п.8 |
| 1.8\* | 10.11/08.052 | м.д. фарша к массе изделия | ГН, утв. Пост. СМ РБ 25.01.2021г №37;СанНиП и ГН, утв. Пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52;ТНПА и др. | СТБ 974-2016 п.7.18 |
| 1.9\* | 10.11/08.052 | масса одного изделия | СТБ 974-2016 п.7.13 |
| 1.10\* | 10.11/11.11610.13/11.116 | массовая доля наполнителя | ГОСТ 4288-76 п.2.7 |
| 10.11/08.14910.13/08.149 | ГОСТ 34135-17 п.7 |
| 1.11\* | 10.11/04.12510.13/04.125 | удельная активность цезия-137 | ГН 10-117-99(РДУ-99);СанНиП и ГН, утв. Пост.МЗ РБ 21.06.2013 № 52;ТНПА и др. документация  | МВИ.МН 1823-2007; |
| 1.12\* | 10.13/01.08610.11/01.086 | КМАФАнМ | СНиП, ГН, утв. постановлением МЗ РБ № 52от 21.06.2013;Гигиенический норматив, утв. Пост. СМ РБ 25.01.2021г №37;ТНПА и другая документация на продукцию.  | ГОСТ 10444.15-94 |
| 1.13\* | 10.11/01.08610.13/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 1.14\* | 10.13/01.08610.11/01.086 | патогенные, в т.ч.сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 1.15\* | 10.13/01.08610.11/01.086 | сульфитредуцирующиеклостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 1.16\* | 10.13/01.08610.11/01.086 | Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 1.17\* | 10.13/01.08610.11/01.086 | дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 1.18\* | 10.13/01.08610.11/01.086 | St.aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 1.19\* | 10.13/01.08610.11/01.086 | энтерококки | ГОСТ 28566-90 |
| 1.20\* | 10.13/01.08610.11/01.086 | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 1.21\* | 10.13/01.08610.11/01.086 | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 2.1\* | Мясо птицы и продукция её переработкиМясо птицы и продукция её переработки | 10.12/11.116 | органолептические показатели(внеш-нийвид,цвет, состо-яние поверхности, консистенция, запах, аромат, вкус) | СТБ 1060–97СТБ 1945–2010Гигиенический норматив, утв. Пост. СМ РБ 25.01.2021г №37;СанНиП и ГН, утв. Пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52;ТНПА и другая документация  | ГОСТ 7702.0-74 |
| 2.2\* | 10.12/08.149 | кислотное число | ГОСТ 31470-2012 п.8 |
| 2.3\* | 10.12/08.149 | перекисное число | ГОСТ 31470-2012 п.9 |
| 2.4\* | 10.13/08.156 | нитрит натрия  | ГОСТ8558.1-2015 п.7 |
| 2.5\* | 10.12/08.05210.13/08.052 | жир | ГОСТ 23042-2015 |
| 2.6\* | 10.12/08.14910.13/08.149 | массовая доля хлористого натрия | ГОСТ 9957-2015 |
| 2.7\* | 10.13/08.149 | крахмал | ГОСТ 10574-2016 |
| 2.8\* | 10.12/08.05210.13/08.052 | массовая доля влаги | СТБ 1060–97СТБ 1945–2010Гигиенический норматив, утв. Пост. СМ РБ 25.01.2021г №37;СанНиП и ГН, утв. Пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52;ТНПА и другая документация | ГОСТ 9793-2016СТБ ISO 1442-2008 |
| 2.9\* | 10.12/ 08.15610.13/ 08.156 | общий фосфор | ГОСТ 9794-2015 п.8 |
| 2.10\* | 10.12/08.052 | м.д.костных включений | ТУ РБ 100098867.261-2010 |
| 2.11\* | 10.12/04.12510.13/04.125 | удельная активность цезия-137 | ГН 10-117-99(РДУ-99);СанНиП и ГН, утв. Пост. МЗ РБ от 21.06.2013 № 52;ТНПА и другая документация на продукциюГигиенический норматив, утв. Пост. СМ РБ 25.01.2021г №37;СанНиП и ГН, утв. Пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52;ТНПА и другая документациядокументация | МВИ.МН 1823-2007; |
| 2.12\* | 10.13/01.08610,12/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 2.13\* | 10.12/01.08610.13/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 2.14\* | 10.12/01.08610.13/01.086 | патогенные, в т.ч.сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 2.15\* | 10.12/01.08610.13/01.086 | сульфитредуцирующиеклостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 2.16\* | 10.12/01.08610.13/01.086 | Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 2.17\* | 10.12/01.08610.13/01.086 | дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 2.18\* | 10.12/01.08610.13/01.086 | St.aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 2.19\* | 10.13/01.08610.12/01.086 | энтерококки | ГОСТ 28566-90 |
| 2.20\* | 10.12/01.08610.13/01.086 | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 2.21\* | 10.12/01.08610.13/01.086 | Listeriamonocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 3.1\* | Консервы из мяса и мясо – растительные консервы | 10.11/08.16410.12/08.164 | массовая доля жира | Гигиенический норматив, утв. Пост. СМ РБ 25.01.2021г №37;СанНиП и ГН, утв. Пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52;ТНПА и другая документация | ГОСТ 26183-84ГОСТ 26671-2014 |
| 3.2\* | 10.11/08.14910.12/08.149 | массовая доля поваренной соли | ГОСТ 26186-84 п.3ГОСТ 26671-2014 |
| 3.3\* | 10.11/11.11610.12/11.116 | органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах) | ГОСТ 33741-2015,п.7ГОСТ 26671-2014 |
| 4.1\* | Молоко, молоч-ные продукты, молочные кон-сервы. Продукты молочные для детского питанияМолоко, молоч-ные продукты, молочные кон-сервы. Продукты молочные для детского питания | 10.51/11.11601.41/11.11610.52/11.116 | органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах) | Гигиенический норматив, утв. Пост. СМ РБ 25.01.2021г №37;СанНиП и ГН, утв. Пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52;ТНПА и другая документация | ГОСТ 28283-2015ГОСТ 8764-73замененСТБ 1890-2017 |
| 4.2\* | 01.51/11.116 | сода | ГОСТ 24065-80 |
| 4.3\* | 01.51/11.116 | аммиак | Гигиенический норматив, утв. Пост. СМ РБ 25.01.2021г №37;СанНиП и ГН, утв. Пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52;ТНПА и другая документация | ГОСТ 24066-80 |
| 4.4\* | 01.51/11.116 | перекись водорода | ГОСТ 24067-80 |
| 4.5\* | 10.51/08.14910.52/08.149 | сахароза | ГОСТ 3628-78 п. 2, 3ГОСТ 8764-73 |
| 4.6\* | 10.51/08.14910.52/08.14910.41/08.149 | кислотность, в том числе: кислотность жировой фазы | ГОСТ 3624-92 п.3ГОСТ 30305.3-95ГОСТ 8764-73 |
| 4.7\* | 10.41/08.03110.51/08.031 | плотность | ГОСТ 3625-84 |
| 4.8\* | 10.51/08.05210.52/08.052 | массовой доли влаги и сухих веществ | ГОСТ 3626-73ГОСТ 8764-73ГОСТ 30305.1-95 п.4 |
| 4.9\* | 10.51/08.149 | массовая доля хлористого натрия | ГОСТ 3627-81п. 2, 4, 5 |
| 4.10\* | 01.41/08.03710.51/ 8.03710.52/08.037 | массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п. 2,4ГОСТ 8764-73 |
| 4.11\* | 10.41/04.12510.51/04.12510.52/04.125 | удельная,(объемная)активностьцезия-137 | ГН 10-117-99(РДУ-99);СанНиП и ГН, утв. Пост. МЗ РБ от 21.06.2013 № 52;ТНПА и др. документация на продукциюГиг.норматив, утв. Пост. СМ РБ 25.01.2021г №37;СанНиП и ГН, утв. Пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52;ТНПА и др.док.  | МВИ.МН 1823-2007; |
| 4.12\* | 10.51/01.086;10.52/01.086 | КМАФАнМ, мезофильные аэробные и факуль-тативно – анаэроб-ныем/о | ГОСТ 10444.15-94 |
| 4.13\* | 10.51/01.086;10.52/01.086 |  БГКП /бактерии группы кишечной палочки | ГОСТ 9225-84ГОСТ 32901-2014 |
| 4.14\* | 10.51/01.086;10.52/01.086 | St.aureus | ГОСТ 30347-2016 |
| 4.15\* | 10.51/01.086;10.52/01.086 | патогенные,вт.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012ГОСТ ISO 6785:2015 |
| 4.16\* | 10.51/01.086;10.52/01.086 | плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 4.17\* | 10.89/01.08610.91/01.086 | Listeriamonocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 5.1\* | Консервы молочные сгущённые и сухие | 10.51/11.116 | органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах) | ГОСТ 4771–60Гигиенический норматив, утв. Пост. СМ РБ 25.01.2021г №37;СанНиП и ГН, утв. Пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52;ТНПА и другая документация | ГОСТ 8764-73 п. 6ГОСТ 29245–91 п. 3ГОСТ 26809.1-2014 |
| 5.2\* | 10.51/08.052 | массоваядоля влаги | ГОСТ 8764-73 п. 7ГОСТ 29246-91п.2, п.3ГОСТ 30305.1-95 п.4, п.5ГОСТ 26809.1-2014 |
| 5.3\* | Консервы молочные сгущённые и сухие | 10.51/08.149 | массовая доля сахарозы | Гигиенический норматив, утв. Пост. СМ РБ 25.01.2021г №37;СанНиП и ГН, утв. Пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52;ТНПА и другая документация | ГОСТ 8764-73 п. 9ГОСТ 29248-91п.3, п.4ГОСТ 26809.1-2014 |
| 5.4\* | 10.51/08.14910.51/08.169 | кислотность | ГОСТ 8764-73 п. 10ГОСТ 30305.3-95ГОСТ 26809.1-2014 |
| 5.5\* | 10.51/08.037 | массовая доля жира | ГОСТ 8764-73 п. 8ГОСТ 29247-91ГОСТ 30648.1-99ГОСТ 26809.1-2014 |
| 6.1\* | Консервы и пресервы рыбные | 10.20/11.116 | органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах), масса нетто | Гиг.норматив, утв. Пост. СМ РБ 25.01.2021г №37;СанНиП и ГН, утв. Пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52;ТНПА и другая документация  | ГОСТ 26664-85 п.2,3ГОСТ 8756.0-70 |
| 6.2\*\* | 10.20/08.052 | сухиевещества | ГОСТ 26808-2017п.4ГОСТ 8756.0-70 |
| 6.3\* | 10.20/08.149 | кислотность | ГОСТ 27082-2014п.4ГОСТ 8756.0-70 |
| 6.4\* | 10.20/08.149 | поваренная соль | ГОСТ 27207-87 ГОСТ 8756.0-70 |
| 7.1\* | Крупа | 10.61/11.116 | органолептические показатели (внешний вид, цвет, вкус, запах) | Гигиенический норматив, утв. Пост. СМ РБ 25.01.2021г №37;СанНиП и ГН, утв. Пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52;ТНПА и другая документация | ГОСТ 26312.2-84 |
| 7.2\* | 10.61/11.116 | заражённость вредителями хлебных запасов | ГОСТ 26312.3-84 |
| 7.3\* | 10.61/08.052 | зольность | ГОСТ26312.5-84п.8.3 |
| 7.4\* | 10.61/08.052 | влажность | ГОСТ 26312.7-88 |
| 7.5\* | 10.61/04.125 | удельная активность цезия-137 | ГН 10-117-99(РДУ-99);СанНиП и ГН, утв. Пост.МЗ РБ от 21.06.2013 № 52ТНПА и другая документация на продукцию | МВИ.МН 1823-2007; |
| 8.1\* | Мука | 10.61/11.116 | цвет, запах, вкус и хруст | Гигиенический норматив, утв. Пост. СМ РБ 25.01.2021г №37;СанНиП и ГН, утв. Пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52;ТНПА и другая документация | ГОСТ 27558-87 |
| 8.2\* | 10.61/08.052 | влажность | ГОСТ 9404-88 |
| 8.3\* | 10.61/08.149 | кислотность по болтушке | ГОСТ 27493-87 |
| 8.4\* | 10.61/08.052 | зольность | ГОСТ 27494-2016 |
| 8.5\* | 10.61/11.116 | заражённость и загрязнённость вредителями хлебных запасов | ГОСТ 27559-87 |
| 8.6\* | 10.61/04.125 | удельная активность цезия-137 | ГН 10-117-99(РДУ-99);СанНиП и ГН, утв. Пост.МЗ РБ от 21.06.2013 № 52ТНПА и др. документация | МВИ.МН 1823-2007; |
| 9.1\* | Макаронные изделия | 10.73/11.116 | органолептические показатели (цвет, состояние поверхности, излом, форма, вкус, запах, состояние изделий после варки, хруст от минеральной примеси и посторонние включения) | Гигиенический норматив, утв. Пост. СМ РБ 25.01.2021г №37;СанНиП и ГН, утв. Пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52;ТНПА и другая документация | СТБ 1963-2009п.п. 9.4, 9.6, 9.9 |
| 9.2\* | 10.73/11.116 | заражённость вредителями | СТБ 1963-2009п. 9.5 |
| 9.3\* | 10.73/08.052 | массовая доля влаги | СТБ 1963-2009п. 9.10 |
| 9.4\* | 10.73/08.149 | кислотность | СТБ 1963-2009п. 9.11 |
| 9.5\* | 10.73/08.052 | металломагнитная примесь | СТБ 1963-2009п. 9.13 |
| 9.6\* | 10.61/04.125 | удельная активность цезия-137 | ГН 10-117-99(РДУ-99);СанНиП и ГН, утв. Пост.МЗ РБ от 21.06.2013 № 52;ТНПА и др.док. | МВИ.МН 1823-2007; |
| 10.1\* | Хлеб, хлебобулочные изделияХлеб, хлебобулочные изделия | 10.71/11.116 | органолептические показатели (внешний вид, цвет, вкус, запах) | Гигиенический норматив, утв. Пост. СМ РБ 25.01.2021г №37;СанНиП и ГН, утв. Пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52;ТНПА и другая документация | СТБ 2160 – 2011 п.5 |
| 10.2\* | 10.71/08.037 | массовая доля жира | ГОСТ 5668–68 |
| 10.3\* | 10.71/11.116 | пористость | ГОСТ 5669-96 п.1-6 |
| 10.4\* | 10.71/08.149 | Кислотность | ГОСТ 5670-96 п.1-8 |
| 10.5\* | 10.71/08.149 | массовая доля сахара | ГОСТ 5672-68 п. 4 |
| 10.6\* | 10.71/08.052 | влажность | ГОСТ 21094-75 |
| 10.7\* | 10.61/04.125 | Удельная активн. цезия-137 | ГН 10-117-99СанНиП,утв.МЗ РБ 21.06.13№52, ТНПА и др. документация | МВИ.МН 1823-2007; |
| 10.8\* | 10.61/01.08610.73/01.086 | КМАФАнМ | СанНиП и ГН, утв. Пост. МЗ РБ от 21.06.2013 № 52;Гиг.норматив, утв. Пост. СМ РБ 25.01.2021г №37;ТНПА и др. документация  | ГОСТ 10444.15-94 |
| 10.9\* | 10.61/01.08610.73/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 10.10\* | 10.61/01.08610.73/01.086 | патогенные м/о.,вт.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 10.11\* | 10.61/01.08610.73/01.086 | дрожжи, плесени |  ГОСТ 10444.12-2013 |
| 10.12\* | 10.61/01.08610.73/01.086 | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 10.13\* | 10.61/01.08610.73/01.086 | Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 11.1\* | Сахар | 10.81/11.116 | внешний вид, запах, вкус и чистота раствора | Гигиенический норматив, утв. Пост. СМ РБ 25.01.2021г №37;СанНиП и ГН, утв. Пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52;ТНПА и другая документация | ГОСТ 12576-89 |
| 11.2\* | 10.81/08.052 | влага и сухие вещества | ГОСТ 12570-98 |
| 11.3\* | 10.81/ 08.052 | зола | ГОСТ 12574-2016 |
| 11.4\* | 10.61/04.125 | удельная активность цезия-137 | ГН 10-117-99(РДУ-99);СанНиП и ГН, утв. Постановле-нием МЗ РБ от 21.06.2013 № 52ТНПА и др. документация  | МВИ.МН 1823-2007; |
| 12.1\* | Кондитерские изделияКондитерские изделия | 10.71/11.11610.72/11.11610.82/11.116 | органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах) | Гигиенический норматив, утв. Пост. СМ РБ 25.01.2021г №37;СанНиП и ГН, утв. Пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52;ТНПА и другая документация | ГОСТ 5897-90ГОСТ 5904-2019 |
| 12.2\* | 10.71/08.05210.82/08.052 | массовая доля составных частей | ГОСТ 5897-90 п. 5 |
| 12.3\* | 10.71/08.14910.72/08.14910.82/08.14910.71/08.16910.72/08.16910.82/08.169 | кислотность | ГОСТ 5898-87п.п. 2, 3, 5 |
| 12.4\* | 10.71/08.14910.72/08.14910.82/08.14910.71/08.16910.72/08.16910.82/08.169 | Щёлочность | ГОСТ 5898-87 п. 4, 5 |
| 12.5\* | 10.82/08.169 | активная кислотность | ГОСТ 5898-87 п. 6 |
| 12.6\* | 10.71/08.16410.72/08.16410.82/08.16410.71/08.13310.72/08.13310.82/08.133 | массовая доля жира | Гигиенический норматив, утв. Пост. СМ РБ 25.01.2021г №37;СанНиП и ГН, утв. Пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52;ТНПА и другая документация | ГОСТ 31902-2012 п.9 |
| 12.7\* | 10.71/08.05210.72/08.05210.82/08.052 | массовая доля влаги и сухих веществ | ГОСТ 5900-2014 |
| 12.8\* | 10.71/08.05210.72/08.05210.82/08.052 | массовая доля золы | ГОСТ 5901-2014п.п. 8,9 |
| 12.9\* | 10.71/11.11610.72/11.11610.82/11.116 | металломагнитная примесь | ГОСТ 5901-2014п. 10  |
| 12.10\* | 10.71/08.15610.72/08.15610.82/08.156 | массовая доля сахара | ГОСТ 5903-89 |
| 12.11\* | 10.71/04.12510.72/04.12510.82/04.125 | удельная активность цезия-137 | ГН 10-117-99(РДУ-99);СанНиП и ГН, утв. Пост.МЗ РБ от 21.06.2013 № 52;ТНПА и др. | МВИ.МН1823-2007; |
| 12.12\* | 10.62/01.08610.71/01.08610.72/01.08610.81/01.08610.82/01.086 | КМАФАнМ | Гигиенический норматив, утв. Пост. СМ РБ 25.01.2021г №37;СанНиП и ГН, утв. Пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52;ТНПА и другая документация | ГОСТ 10444.15 – 94 |
| 12.13\* | 10.62/01.08610.71/01.08610.72/01.08610.81/01.08610.82/01.086 | БГКП |  ГОСТ 31747-2012 |
| 12.14\* | 10.62/01.08610.71/01.08610.72/01.08610.81/01.086 | патогенные,вт.ч.сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 12.15\* | 10.62/01.08610.71/01.08610.72/01.08610.81/01.08610.82/01.08610.62/42000;10.71/42.00010.72/42.00010.81/42.00010.82/42.000 | St.aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 12.16\* | 10.62/01.08610.71/01.08610.72/01.08610.81/01.08610.82/01.086 | дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 13.1\* | Свежие и свежемороженые овощи, фрукты, ягоды, грибы. | 01.13/08.16901.25/08.169 | массоваядолянитратов | Гигиенический норматив, утв. Пост. СМ РБ 25.01.2021г №37;СанНиП и ГН, утв. Пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52;ТНПА и другая документация на продукцию | МУ № 5048-89 |
| 13.2\* | 01.13/04.12501.21/04.12501.22/04.12501.23/04.12501.24/04.12501.25/04.125 | удельная активность цезия-137 | ГН 10-117-99(РДУ-99);СанНиП и ГН, утв. Пост. МЗ РБ от 21.06.2013 № 52ТНПА и другая документация  | МВИ.МН1823-2007; |
| 14.1\* | Фрукты сушёные | 10.39/11.116 | органолептические показатели  | ГОСТ 6882-88СТБ 819-93Гигиенический норматив, утв. Пост. СМ РБ 25.01.2021г №37;СанНиП и ГН, утв. Пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52;ТНПА и другая документация | ГОСТ 34130-2017 п.10 |
| 14.2\* | 10.3 / 08.052 | металлические примеси | ГОСТ 34130-2017 п.12 |
| 14.3\* | 10.3 / 08.052 | влага | ГОСТ 34130-2017 п.16 |
| 14.4\* | 10.39/08.13310.39/08.052 | сухиевещества | ГОСТ ISO 2173-2013 |
| 14.5\* | 10.39/04.125 | удельная активность цезия-137 | ГН 10-117-99(РДУ-99);СанНиП и ГН, утв. Постановле-нием МЗ РБ от 21.06.2013 № 52ТНПА и др. документация на продукцию | МВИ.МН1823-2007 |
| 15.1\* | Продукты переработки плодов и овощей, соки | 10.3/ 11.116;10.32/11.11610.39/11.116 | органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет,вкус, запах) | Гиг.норматив, утв. Пост. СМ РБ 25.01.2021г №37;СанНиП и ГН, утв. Пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52;ТНПА и другая документация | ГОСТ 8756.1-2017 п.5ГОСТ 28741-90 п.3.2 |
| 15.2\* |  | 10.32/08.052 | М.д.осадка | ГОСТ 8756.9-78 |
| 15.3\* | 10.39/08.052 | содержание мякоти | ГОСТ 8756.10-2015 |
| 15.4\* | 10.32/08.14910.39/08.149 | сахар | ГОСТ 8756.13–87 п. 3 |
| 15.5\* | 10.31/08.13310.39/08.13310.31/08.05210.39/08.052 | массовая доля жира | ГОСТ 8756.21-89п. 4ГОСТ 26183-84 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 15.6\* | Продукты переработки плодов и овощей, соки | 10.32/08.14910.39/08.149 | титруемая кислотность | Гигиенический норматив, утв. Пост. СМ РБ 25.01.2021г №37;СанНиП и ГН, утв. Пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52;ТНПА и другая документация | ГОСТ ISO 750-2013 п.7.2СТБ ГОСТ Р 51434-2006 |
| 15.7\* | 10.31/08.05210.32/08.05210.39/08.052 | зола | ГОСТ 25555.4-91п. 2СТБ ГОСТ Р 51432-2006 |
| 15.8\* | 10.39/08.149 | диоксид серы  | ГОСТ 25555.5-2014п.7 |
| 15.9 | 10.31/08.14910.32/08.14910.39/08.149 | массовая доля хлоридов | ГОСТ 26186-84 п. 3СТБ ГОСТ Р 51439-2006 |
| 15.10\* | 10.31/08.16910.32/08.16910.39/08.169 | рН | ГОСТ 26188-2016 |
| 15.11\* | 10.31/11.11610.32/11.11610.39/11.116 | содержание примесей растительного происхождения | ГОСТ 26323-2014 |
| 15.12\* | 10.32/08.13310.39/08.133 | сухиевещества и влага | ГОСТ 33977-2016п.5 |
| 15.13\* | 10.31/08.13310.32/08.13310.39/08.133 | растворимые сухие вещества | ГОСТ ISO2173-2013 |
| 15.14\* | 10.84/11.116 | Нитраты | ГОСТ 34570-2019 |
| 15.15\* | 10.31/04.12510.32/04.12510.39/04.125 | удельная(объемная) активность цезия-137 | ГН 10-117-99(РДУ-99);СанНиП и ГН, утв. Постановле-нием МЗ РБ от 21.06.2013 № 52ТНПА и другая документация на продукцию | МВИ.МН1823-2007 |
| 16.1\* | Майонезы | 10.89/11.116 | органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах) | ГОСТ 30004.1-93Гигиенический норматив, утв. Пост. СМ РБ 25.01.2021г №37;СанНиП и ГН, утв. Пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52;ТНПА и другая документация | ГОСТ 31762-2012 п. 4.2 |
| 16.2\* | 10.89/08.052 | массовая доля влаги | ГОСТ 31762-2012 п.п. 4.3, 4.4 |
| 16.3\* | 10.89/08.16410.89/08.052 | массовая доля жира | ГОСТ 31762-2012п.п. 4.6, 4.7, 4.8, 4.9 |
| 16.4\* | 10.89/08.149 | кислотность | ГОСТ 31762-2012 п. 4.13 |
| 16.5\* | 10.89/11.116 | стойкость эмульсии | ГОСТ 31762-2012 п. 4.15 |
| 16.6\* | 10.41/01.08610.42/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012, |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 16.7\* | Майонезы | 10.41/01.08610.42/01.086 | патогенныемкр.,в т.ч. сальмонеллы | Гигиенический норматив, утв. Пост. СМ РБ 25.01.2021г №37;СанНиП и ГН, утв. Пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52; | ГОСТ 31659-2012 |
| 16.8\* | 10.41/01.08610.42/01.086 | плесневые грибы и дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 17.1\* | Продукты переработки растительных масел (марга-рины, спреды, майонезы жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные) | 10.42/11.11610.89/11.116 | Органолепт.показатели (внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах) | ГОСТ 17111-88ГОСТ 22391-2015ГОСТ 27988-88Гигиенический норматив, утв. Пост. СМ РБ 25.01.2021г №37;СанНиП и ГН, утв. Пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52;ТНПА и другая документация | ГОСТ 976-81п.п. 2.2-2.3СТБ 1889-2008п.п. 5.2-5.3 |
| 17.2\* | 10.42/08.05210.89/08.052 | массовая доля влаги и летучих веществ | ГОСТ 976-81п.п. 2.4-2.6;СТБ 1889-2008п.п. 5.4-5.8 |
| 17.3\* | 10.42/08.14910.89/08.149 | кислотность | ГОСТ 976-81 п. 2.8СТБ 1889-2008 п. 5.10 |
| 17.4\* | 10.42/08.05210.89/08.052 | массовая доля жира | ГОСТ 976-81п.п. 2.9-2.10;СТБ 1889-2008п.п. 5.11-5.14 |
| 17.5\* | 10.42/08.14910.8 / 08.149 | массовая доля поваренной соли | ГОСТ 976-81п.п. 2.17-2.18;СТБ 1889-2008п.п. 5.20-5.21 |
| 17.6\* | 10.4/ 08.169;10.89/08.169 | рН | СТБ 1889-2008 приложение В |
| 17.7\* | 10.42/08.14910.8 / 08.149 | кислотное число | ГОСТ31933-2012п.п. 7; 9 |
| 17.8\* | 10.41/01.08610.42/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 17.9\* | 10.41/01.08610.42/01.086 |  БГКП | ГОСТ 31747-2012, |
| 17.10\* | 10.41/01.08610.42/01.086 | патогенныемкр.,в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 17.11\* | 10.41/01.08610.42/01.086 | плесневые грибы и дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 17.12\* | 10.41/01.08610.42/01.086 | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 17.13\* | 10.39/01.086 | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 18.1\* | Плоды и семена масличных культур, орехиПлоды и семена масличных культур, орехи | 10.89/11.11601.25/11.116 | органолептические показатели (внешний вид, цвет, вкус, запах) | ГОСТ 16830-71ГОСТ 32811-2014ГОСТ 16831-71ГОСТ 32857-2014ГОСТ 16832-71ГОСТ 32874-2014ГОСТ 16833-2014ГОСТ 32287-2013ГОСТ 17111-88ГОСТ 22391-2015ГОСТ 27988-88Гигиенический норматив, утв. Пост. СМ РБ 25.01.2021г №37;СанНиП и ГН, утв. Пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52;ТНПА и другая документация | ГОСТ 16830-71 п.4.6,4.7ГОСТ 16831-71 п.3ГОСТ 16833-2014 п.9.3ГОСТ 32287-2013 п.9.3ГОСТ 17111-88ГОСТ 22391-2015 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 18.2\* |  | 10.89/11.11601.25/11.116 | зараженность вредителями |  | ГОСТ 10853-88ГОСТ 16830-71 п.4ГОСТ 16831-71 п.3ГОСТ 16832-71 п.3ГОСТ 16833-2014 п.9.3, 9.4 ГОСТ 32287-2013 п.9.3,94 |
| 18.3\* | 10.89/ 08.052 | влажность | Гиг. норматив, утв. Пост. СМ РБ 25.01.2021г №37;СанНиП и ГН, утв. Пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52;ТНПА и другая документация | ГОСТ 10856-96ГОСТ 16830-71 п.4.8ГОСТ 16831-71 п.3.8ГОСТ 16832-71 п.3.7 ГОСТ 16833-2014 п.9.5,9.6ГОСТ 32287-2013 п.9.5ГОСТ 10852-86 |
| 18.4\* | 10.89/ 08.149 | кислотное число | ГОСТ 10858-77ГОСТ 31933-2012 |
| 18.5\* | 10.89/ 08.149 | м.д. поваренной соли | ГОСТ 15113.7-77 |
| 18.6\* | 10.89/ 08.052 | Металломагнитные примеси | ГОСТ 10854-2015 п.6.4.4 |
| 18.7\* | 01.25/04.12501.26/04.125 | удельная активность цезия-137 | ГН 10-117-99(РДУ-99);СанНиП и ГН, утв. Пост. МЗ РБ от 21.06.2013 № 52;ТНПА и др.  | МВИ.МН1823-2007; |
| 19.1\* | Напитки безалкогольные | 11.07/01.086 | КМАФАнМ | СанНиП и ГН, утв. постановлением МЗ РБ от 21.06.2013 № 52СанПиН и ГН,утв.МЗ РБ от15.12.2015 №12 | ГОСТ 10444.15 – 94ГОСТ 30712-2001 |
| 19.2\* | 11.07/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 19.3\* | 11.07/01.086 | патогенные , в т.ч.сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 19.4\* | 11.07/01.086 | дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 20.1\* | Пиво | 11.05/ 11.116 | органолептические показатели (внешний вид, вкус, запах, высота пены и пеностойкость) | СТБ395-2017;Гиг. норматив, утв. Пост. СМ РБ 25.01.2021г №37;СанНиП и ГН, утв. Пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52;ТНПА и др. | ГОСТ 30060-93 пп.3,3.4.5 |
| 20.2\* | 11.05/ 08.031 | спирт | ГОСТ 12787-81 п.1 |
| 20.3\* | 11.05/ 08.149 | кислотность | ГОСТ 12788-87 п.1 |
| 20.4\* | 11.05/11.116 | Цвет | ГОСТ 12789-87 п.3 |
| 20.5\* | 11.05/01.086 | КМАФАнМ | Гиг. норматив, утв. Пост. СМ РБ 25.01.2021г №37;СанНиП и ГН, утв. Пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52; | ГОСТ 10444.15 – 94ГОСТ 30712-2001 |
| 20.6\* | 11.05/01.086 |  БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 20.7\* | 11.05/01.086 | патогенные , в т.ч.сальмонеллы | Гиг. норматив, утв. Пост. СМ РБ 25.01.2021г №37;СанНиП и ГН, утв. Пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52; | ГОСТ 31659-2012 |
| 20.8\* | 11.05/01.086 | дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 20.9\* | 11.05/04.125 | объемная активность цезия-137 | ГН 10-117-99(РДУ-99);СанНиП и ГН, утв. Пост. МЗ РБ от 21.06.2013 № 52 | МВИ.МН1823-2007 |
| 21.1\* | Вино и другие спиртные напитки | 11.02/08.14911.03/08.149 | сахара | Гиг.норматив, утв. Пост. СМ РБ 25.01.2021г №37;СанНиП и ГН, утв. Пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52;ТНПА и др. | ГОСТ 13192-73 п.2 |
| 21.2\* | 11.02/08.03111.03/08.031 | объёмная доля этилового спирта | СТБ 1929-2009 |
| 21.3\* | 11.02/08.14911.03/08.149 | массовая концентрация титруемых кислот | СТБ 1931-2009 |
| 22.1\* | Уксусы для пищевых целейУксусы для пищевых целей | 10.89/11.116 | внешний вид, цвет, вкус, запах | СТБ 1760-2007;Гигиенический норматив, утв. Пост. СМ РБ 25.01.2021г №37;СанНиП и ГН, утв. Пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52;ТНПА и др. | СТБ 1760-2007п.п. 7.1-7.2 |
| 22.2\* | 10.89/08.149 | массовая доля органических кислот в пересчёте на уксусную кислоту | СТБ 1760-2007 п. 7.4 |
| 22.3\* | 10.89/08.149 | массовая доля общего диоксида серы | СТБ 1760-2007 п. 7.6 |
| 23.1\* | Соль поваренная | 08.93/11.116 | органолептические показатели | ГОСТ 13830-97СТБ 1828-2008Гигиенический норматив, утв. Пост. СМ РБ 25.01.2021г №37;СанНиП и ГН, утв. Пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52;ТНПА и другая документация | ГОСТ 13685-84 п.1, 2.1 |
| 23.2\* | 08.93/08.052 | массовая доля влаги | ГОСТ 13685-84 п.1,2.2 |
| 23.3\* | 08.93/08.052 | массовая доля нерастворимого в воде осадка | ГОСТ 13685-84 п. 1,2.3 |
| 23.4\* | 08.93/08.149 | массовая доля йода  | СТБ ГОСТ Р 51575-2004 п.4.2ГОСТ 13685-84 п.1 |
| 23.5\* | 08.93/08.149 | массовая доля ферроцианида калия | ГОСТ 13685-84 п.1, 2.20 |
| 24.1\* | Концентраты пищевые | 10.89/08.052  | масса нетто, составные части | Гиг. норматив, утв. Пост. СМ РБ 25.01.2021г №37;СанНиП и ГН, утв. Пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52;ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 15113.1-77п.п. 3-6ГОСТ 15113.0-77п.3 |
| 24.2\* | 10.89/12.042  | посторонние примеси и заражённость вредителями хлебных запасов | ГОСТ 15113.2-77 п. 3, п. 5ГОСТ 15113.0-77п.3 |
| 24.3\* | 10.89/11.116 | органолептические показатели) | ГОСТ 15113.3-77ГОСТ 15113.0-77 |
| 24.4\* | 10.89/08.052  | массовая доля влаги | Гиг. норматив, утв. Пост. СМ РБ 25.01.2021г №37;СанНиП и ГН, утв. Пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52;ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ15113.4-77п.п. 2, 3ГОСТ 15113.0-77 |
| 24.5\* | 10.89/08.149  | кислотность | ГОСТ 15113.5-77ГОСТ 15113.0-77 |
| 24.6\* | 10.89/08.133  | сахароза | ГОСТ 15113.6-77п.3ГОСТ 15113.0-77 |
| 24.7\* | 10.89/08.149  | поваренная соль | ГОСТ 15113.7-77п. 2ГОСТ 15113.0-77 |
| 24.8\* | 10.89/08.052  | зола | ГОСТ 15113.8-77ГОСТ 15113.0-77 |
| 24.9\* | 10.89/08.133 | жир | ГОСТ 15113.9-77п. 3ГОСТ 15113.0-77 |
| 24.10\* | 10.89/08.052 | массовая доля металлических примесей | ГОСТ 15113.2-77п. 4ГОСТ 15113.0-77 (пробоподготовка) |
| 25.1\* | Готовые блюда, полуфабрикаты и кулинарные изделияГотовые блюда, полуфабрикаты и кулинарные изделия | 10.85/08.052 | средняя масса и выход отдельных частей блюд | ГН, утв. Пост. СМ РБ 25.01.2021г №37;СанНиП и ГН, утв. Пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52;ТНПА и др. | МУ, утв. Пост. МЗ РБ и Минторга от 21.04.2001 года № 18 / 29, п. 3 |
| 25.2\* | 10.85/08.052 | сухие вещества и влажность | МУ, утв. Пост. МЗ РБ и Минторга от 21.04.2001 года № 18 / 29, п. 5.1 ГОСТ 4288-76 |
| 25.3\* | 10.85/08.037 | жир | МУ, утв. Пост. МЗ РБ и Минторга от 21.04.2001 года № 18 / 29, п.п. 5.2.1-5.2.5 |
| 25.4\* | 10.85/08.052 | массовая доля хлеба (наполнителя) | МУ, утв. Пост. МЗ РБ и Минторга от 21.04.2001 года № 18 / 29, п. 5.4;ГОСТ 34135-2017 п.7 |
| 25.5\* | 10.85/08.052 | минеральные вещества | МУ, утв. Пост.МЗ РБ и Минторга от 21.04.2001 года № 18 / 29, п. 5.7 |
| 25.6\* | 10.85/08.149 | хлористый натрий | МУ, утв. Пост. МЗ РБ и Минторга от 21.04.2001 года № 18 / 29, п. 5.8.1 |
| 25.7\* | 10.85/08.149 | витамин С | ГОСТ 7047-55 п.3 |
| 25.8\* | 10.85/08.149 | Качествофритюрного жира | МУ, утв. Пост. МЗ РБ и Минторга от 21.04.2001 года № 18/29, п.11.2 |
| 25.9\* | 10.85/11.116 | Органолептический анализ | МУ, утв. Пост. МЗ РБ и Минторга от 21.04.2001 года № 18 / 29, приложение 2 |
| 25.10\* | 10.86/08.149 | калорийность | ГН, утв. Пост. СМ РБ 25.01.2021г №37;СанНиП и ГН, утв. Пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52;ТНПА и др. | МУ, утв. Пост. МЗ РБ и Минторга от 21.04.2001 года № 18/29, п.п. 11.3 – 11.4, п.12 |
| 25.11\* | 10.85/04.125 | удельная активность цезия-137 | ГН 10-117-99(РДУ-99); | МВИ.МН1823-2007 |
| 25.12\* | 10.85/01.086 | КМАФАнМ | Гиг.норматив, утв. Пост. СМ РБ 25.01.2021г №37;СанНиП и ГН, утв. Пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52;ТНПА и др.документация | ГОСТ 10444.15-94 |
| 25.13\* | 10.85/01.086 |  БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 25.14\* | 10.85/01.08610.85/01.086 | патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 25.15\* | 10.85/01.086 | St.aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 25.16\* | 10.85/01.086 | Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 25.17\* | 10.85/01.086 | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 25.18\* | 10.85/01.086 | дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 25.19\* | 10.85/01.086 | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 26.1\* | Продукция сельского хозяйства, пищевые продукты и продовольственное сырьё | 10.89/08.156 | мышьяк | Гиг.норматив, утв. Пост. СМ РБ 25.01.2021г №37;СанНиП и ГН, утв. Пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52;ТНПА и др.документация | ГОСТ 26930-86ГОСТ 26929-94 |
| 26.2\* | 10.89/01.086 | Listeriamonocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 26.3\* | 10.89/01.086 | патогенные,вт.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 26.4\* | 10.89/01.086 | общее количество микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 26.5\* | 10.89/01.086 | колиформные бактерии (БГКП) | ГОСТ 31708-2012 |
| 27.1\* | Детское,лечебное, диетическое питание и их компоненты | 10.86/01.086 | КМАФАнМ | Гигиенический норматив, утв. Пост. СМ РБ 25.01.2021г №37;СанНиП и ГН, утв. Пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52;ТНПА и другая документация |  ГОСТ 10444.15-94 |
| 27.2\* | 10.86/01.086 | БГКП,E.coli |  ГОСТ 31747-2012ГОСТ 30726-2001 |
| 27.3\* | 10.86/01.086 | St.aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012ГОСТ 30347-2016 |
| 27.4\* | 10.86/01.086 | патогенныемкр.,в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 27.5\* | 10.86/01.086 | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 27.6\* | 10.86/01.086 | плесневые грибы и дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 28.1\* | Вода питьевая(централизованного и децентрализо-ванноговодо-снабжения, вода бассейновВода питьевая(централизованного и децентрализо-ванноговодо-снабжения, вода бассейнов | 100.09/11.116 | привкус | Гиг. норматив, утв. Пост. СМ РБ 25.01.2021г №37;СанПиН10-124 РБ99;от 19.10.1999 . №46;СанПиНиГН 02.08.2010г.№105  | ГОСТ 3351-74 п.3 |
| 28.2\* | 100.09/11.116 | запах | ГОСТ 3351-74 п.2 |
| 28.3\* | 100.09 / 08.156 | цветность | ГОСТ 31868-2012 п.5 |
| 28.4\* | 100.09 / 08.156 | мутность | ГОСТ 3351-74 п.5 |
| 28.5\* | 100.09 / 08.149 | общаяжесткость | Гиг. норматив, утв. Пост. СМ РБ 25.01.2021г №37;СанПиН10-124 РБ99;от 19.10.1999 . №46;СанПиНиГН, утв. пост.МЗ РБ 02.08.2010г№105;ТНПА и др. док. на продукцию | ГОСТ 31954-2012 п.4 |
| 28.6\* | 100.09 / 08.156 | марганец | ГОСТ 4974-2014, п.6.5 |
| 28.7\* | 100.09 / 08.156 | нитраты | ГОСТ 33045-2014 п.9 |
| 28.8\* | 100.09 08.156 | общее железо | ГОСТ 4011-72 п.2 |
| 28.9\* | 100.09 / 08.149 | свободный остаточный хлор | ГОСТ 18190-72 п.3 |
| 28.10\* | 100.09/08.052 | сухой остаток | ГОСТ 18164-72 п.3 |
| 28.11\* | 100.09 / 08.169 | фториды | ГОСТ 4386-89 п.3 |
| 28.12\* | 100.09 / 08.149 | хлориды | ГОСТ 4245-72 п.3 |
| 28.13\* | 100.09 / 08.156 | сульфаты | ГОСТ 31940-2013 п.6 |
| 28.14\* | 100.09 / 08.156 | аммиак | ГОСТ 33045-2014 п.5 |
| 28.15\* | 100.09 / 08.156 | нитриты | ГОСТ 33045-2014 п.6 |
| 28.16\* | 100.09 / 08.156 | алюминий | ГОСТ 18165-2014 |
| 28.17\* | 100.09/08.149 | Окисляемостьперманганатная | СТБ ISO 8467-2009 |
| 28.18\* | 100.09/08.169 | рН | СТБ ISO 10523-2009 |
| 28.19\* | 100.09/01.086 | Общиеколиформные бактерии | МУК РБ №11-10-1-2002, утв. Главным госсанврачом РБ 25.02.2002;ГОСТ18963-73 |
| 28.20\* | 100.09/01.086100.04/01.086 | Термотолерантныеколиформные бактерии | МУК РБ №11-10-1-2002, утв. Главным госсанврачом РБ 25.02.2002;ГОСТ18963-73 |
| 28.21\* | 100.09/01.086100.04/01.086 | общее микробное число | МУК РБ №11-10-1-2002, утв. Главным госсанврачом РБ 25.02.2002;ГОСТ18963-73 |
| 28.22\* | 100.09/04.125 | Объемная активность цезия-137 | ГН 10-117-99(РДУ-99);ТНПА и другая документация на продукцию | МВИ.МН1823-2007; |
| 29.1\* | Вода поверхностных водоемовВода поверхностных водоемов | 100.03/08.052 | взвешенные вещества | СанПиН 2.1.2.12-33-2005 утв.постановлением МЗ РБ от 28.11.2005 №198СанПиНиГН утв. пост. МЗ РБ от 05.12.2016 №122 СанПиН 2.1.2.12-33-2005 утв.пост. МЗ РБ от 28.11.2005 №198СанПиНиГН утв. пост. МЗ РБ от 05.12.2016 №122 | МВИ № 2.1.7, 2.2.13.1,утв. МПРиООСРБ 23.12.1996г.ч.1.с.116 |
| 29.2\* | 100.03/08.149 | хлориды | МВИ 2.1.44.6., 2.2.59.5,утв.МПРиООС РБ 23.12.1996г. ч.1. с.161 |
| 29.3\* | 100.03/08.156 | сульфаты | ГОСТ31940-2013, п.6 |
| 29.4\* | 100.03 / 08.156 | нитриты | ГОСТ 33045-2014, п.6 |
| 29.5\* | 100.03 / 08.156 | аммиак и ионы аммония | ГОСТ 33045-2014, п.5 |
| 29.6\* | 100.03 / 11.116 | запах | «Унифицированные методы анализа вод.» ЛурьеЮ.Ю.,М.Химия, 1973, стр.38-41 |
| 29.7\* | 100.03/08.156 | нитраты | ГОСТ 33045-2014, п.9 |
| 29.8\* | 100.03/08.169 | рН | СТБ ISO 10523-2009 |
| 29.9\* | 100.0 /08.149 |  БПК-5 | МВИ № 2.1.5.2; 2.2.10.4,утв. МПРиООСРБ 23.12.1996г. ч.1. с. 102  |
| 29.10\* | 100.03/08.149 | растворенный кислород | МВИ № 2.1.5.2; 2.2.10.4, утв. МПРиООС РБ 23.12.1996г. ч.1. с. 102  |
| 29.11\* | 100.03/08.156 | цветность | ГОСТ 31868-2012 п.5  |
| 30.1\* | Воздух помещений ЛПУ  | 100.10/01.086 | КМАФАнМ | Ин.4.2.10-22-1-2006утв. Пост.МЗ РБ 28.01.2006 №7;СНиП, утв. Пост.МЗ РБ 05.07.2017 №73 | Инструкция 4.2.10-22-1-2006, утв. Постановлением МЗ РБ 28.01.2006 №7 |
| 30.2\* | 101.19/01.086 | St.aureus |
| 30.3\* | 101.19/01.086 | Дрожжи и плесневые грибы |
| 31.1\* | Смывы с поверхносте й (школы, ДДУ, подростковые учреждения,общепит,  | 101.19/ 01.086 | БГКППКФ | Ин., утв. Гл.госсанврачом МЗ РБ 19.03.2010 № 078-0210 ;-Инс.по микроб. контролю производства на  | Ин.утв. Гл. госсанврачом МЗ РБ 19.03.2010 № 078-0210г;. Инструкция 4.2.10-15-10-2006, утв. Пост. МЗ РБ |
| 31.2\* | торговая сеть, смывы из вн.среды и на стерильность в ЛПУ)торговая сеть, смывы из вн.среды и на стерильность в ЛПУ) | 101.19/ 01.086 | БГКППКФ | предприятиях мол.пром-ти ,утв.Гл.госсанврачом СССР 28.12.1987г.;- Ин.4.2.10-15-10-2006 «Микроб..контрольпроиз-вапищ. продукции из рыбы и нерыб-ных объектов промысла», утв.Пост. МЗ РБ 12.06.2006 №73;Инс. № 4.2.10-22-1-2006 утв. Пост. МЗ РБ 28.01.2006 №7 | Ин. № 4.2.10-22-1-2006утв. Пост.МЗ РБ 28.01.2006 №7 |
| 31.3\* | 101.19/ 01.086 | листерии | Инструкция по применению №001-01116 от 30.08.2016 |
| 31.4\* | 101.19/01.086 | St.aureus | Инструкция № 4.2.10-22-1-2006 утв.Постановлением МЗ РБ 28.01.2006 №7 |
| 32.1\* | Испражнения | 101.02/01.086 | взятие материала | СН и П, утв. Пост.МЗ РБ 29.03.2012 №31СН и П, утв. Пост.МЗ РБ 31.05.2012 №53СН и П №68, утв. Пост.МЗ РБ 31.07.2013 | Ин.№ 026-0309, утв. МЗ РБ от 08.05.2009 Ин.№ 4.2.10-15-21, утв. Постановлением МЗ РБ 09.10.2006 №120Инструкция №076-0210, утв.Гл. госсанврачом МЗ РБ 19.03.10г. Ин. №075-0210, утв. МЗ РБ 19.03.10г.Ин.№ 026-0309, утв. МЗ РБ 08.05.2009 |
| 32.2\* | 101.02/01.086 | St.aureus, Патогенные и условно-патогенные бактерии (шигеллы, сальмонеллы,), |
|  **Лаборатория физических факторов** |
| 33.1\*\* | Рабочие места различных видов трудовой деятельностиРабочие места различных видов трудовой деятельности | 100.12/35.067 | шум: постоянный (уровни звука и звукового давления в октавных, 1/3 октавных полосах частот; непостоянный (эквивалентный и максимальный уровни звука) | СанНПиГН, утв. Пост. МЗ РБ от 16.11.2011 № 115СанПиН 2.2.2.11-34-2002;СанПиН 2.1.8.12-37-2005СанНиП, утв. Пост.МЗ РБ от 28.06.2013 № 59ГН, утв. Пост.МЗ РБ от 28.06.2013 № 59СанНиП, утв. Пост.МЗ РБ от 14.06.2013 № 47ГН ,утв. Пост.СМ РБ от 25.01.2021 №37;ГН, утв.пост. СМ РБ 25.01.2021 №37 | ГОСТ 12.1.050-86 ССБТ ГОСТ 12.4.095-80 ССБТГОСТ 12.1.003-83 |
| 33.2\*\*\* | 100.12/35.059 | вибрация (общая и локальная):Среднеквадратичес-кие значения виброускорения, логарифмические уровни в октавных полосах частот | СанНиП, утв. Пост.МЗ РБ от 26.12.2013 № 132ГН, утв. Постан. МЗ РБ от 26.12.2013 № 132СанПиН 2.2.2.11-34-2002СанНиП, утв. Пост.МЗ РБ от 28.06.2013 № 59 ГН, утв. Пост. МЗ РБ от 28.06.2013 № 59 СанНиП, утв. Пост.МЗ РБ от 14.06.2013 № 47ГН «Показатели безопасности и безвредности вибрационного воздействия на человека», утв. Пост.СМ РБ от 25.01.2021 №37 | ГОСТ 12.4.095-80ГОСТ 31191.1-2004ГОСТ 31192.1-2004 ГОСТ 31192.2-2005Ин.«Методгиг. оценки полной вибрации на рабочих местах водителей транспортных и транспортно-технолог. средств» 25.03.2014 № 001-0214 Ин.«Методы гиг.оценки вибрации в производственных условиях» от 23.12.2013 № 013-1213ГОСТ 12.1.012-2004 ССБТ |
| 33.3\*\*\* | 100.12\35.063 | естественное, искусственное и совмещенное освещение | СанНиП, утв. Пост. МЗРБ 28.06.2012 № 82ГН, утв. пост МЗ РБ от 28.06.2012 № 82;СН 2.04.03-2020 «Естест. и иск. освещение», утв.Пост.Мин.АиСРБ;СнНиП, утв. Пост. МЗ РБ № 47;ГН утв. пост. СМ РБ от 25.01.2021 №37 | ГОСТ 24940-2016МУ РБ 11.11.12-2002 «Измерения и гигиеническая оценка освещения рабочих мест» |
| 33.4\*\*\* | 100.12/35.060100.12/35.065 | параметры микроклимата: относительная влажность, температура и скорость движения воздуха | ГН, утв. Пост.МЗ РБ от 30.04.2013 № 33;ГН, утв. Пост.МЗ РБ от 14.06.2013 № 47;ГН, утв. Пост. МЗ РБ от 28.06.2013 № 59ГН,утв.пост. СМ РБ 25.01.2021 №37и др.ТНПА, уст. требования | ГОСТ 12.1.005-88СанНиП, утв. постановлением МЗ РБ от 30.04.2013 № 33 |
| 33.5\*\*\* | 100.12\ 35.068 | напряженность электромагнитного поля по электрической составляющей частот от 5 Гц до 400 кГц;Напряженность электромагнитного поля по магнитной составляющей частот от 5 Гц до 400 кГц; | ГН, утв. Пост.МЗ РБ от 28.06.2013 № 59 ГН, утв.пост. СМ РБ от 25.01.2021 №37 | СанНиП, утв. постановлением МЗ РБ от 28.06.2013 № 59  |
| 33.6\*\*\* | Рабочие места различных видов трудовой деятельности | 100.12\ 35.068 | напряженность электрического и магнитного поля тока промышленной частоты (50 Гц), магнитная индукция | СанНПиГН, утв. Пост.МЗ РБ от 21.06.2010 № 69СанНиП, утв. Пост. МЗ РБ от 28.06.2013 № 59 ГН, утв. Пост. МЗ РБ от 28.06.2013 № 59ГН, утв.пост. СМ РБ от 25.01.2021 №37 | ГОСТ 12.1.002-84СанНПиГН, утв. постановлением МЗ РБ от 21.06.2010 № 69СанНиП, утв. постановлением МЗ РБ от 28.06.2013 № 59 |
| 33.7\*\*\* | 100.12\ 08.156 | интенсивность ультрафиолетового излучения | СанНиП, утв. Пост.МЗ РБ от 14.12.2012 № 198ГН, утв. Пост.МЗ РБ от 14.12.2012 № 198ГН «Пок-ли безо-ти и безвр.ти воздействия на человека у/ф излучения от производ. источников», утв.пост. С М РБ от 25.01.2021 №37 | СанНиП, утв. постановлением МЗ РБ от 14.12.2012 № 198 |
| 34.1\*\*\* | Помещения жилых и общественных зданий и сооружений. Территории жилой застройкиПомещения жилых и общественных зданий и сооружений. Территории жилой застройкиПомещения жилых и общественных зданий и сооружений. Территории жилой застройки | 100.11/35.067 | шум: постоянный (уровни звука и звукового давления в октавных, 1/3 октавных полосах частот; непостоянный (эквивалентный и максимальный уровни звука) | СанНПиГН, утв. Пост.МЗ РБ от 16.11.2011 № 115СанНиП, утв. Пост. МЗ РБ от 06.12.2012№ 191ГН, утв. Пост. МЗ РБ от 06.12.2012 № 191 ГН «Доп.значения показателей комбинирован-ного воздействия шума и вибрации на население в условиях проживания» от 25.05.2016 г. №73ГН,утв. Пост.СМРБ 25.01.2021 №37;ГН, утв.пост. С МРБ от 25.01.2021 №37 | ГОСТ 23337-2014 ГОСТ 22283-2014Ин. по применению «Метод гигиенической оценки шума в среде обитания человека» от 12.06.2018 №009-1217 |
| 34.2\*\*\* | 100.11/35.059 | вибрация (общая и локальная):Среднеквадратические значения виброускорения, логарифмические уровни в октавных полосах частот | СанНиП, утв. Пост. МЗ РБ от 26.12.2013 № 132ГН, утв. Пост. МЗ РБ от 26.12.2013 № 132ГН «Пок-ли безо-ти и безвредности вибрационного воздействия на человека», утв. Пост.СМв РБ от 25.01.2021 №37 | Инструкция «Измерение и гигиеническая оценка вибрации в населенных местах» № 107-1210ГОСТ 31191.2-2004 |
| 34.3 \*\*\* | 100.11/35.063 | естественное, искусственное и совмещенное освещение | ГН, утв. Пост.МЗ РБ от 28.06.2012 № 82СН 2.04.03-2020 утв.пост. Мин. архитектуры и строительства РБГН, утв. пост. С Мв РБ от 25.01.2021 №37и др. ТНПА,  | ГОСТ 24940-2016 |
| 34.4\*\*\* | 100.11/35.060100.11/35.065 | параметры микроклимата: относительная влажность, температура и скорость движения воздуха | СанНПиГН, утв. Пост. МЗ РБ 25.08.2009 № 95СанНиП, утв. Пост.МЗ РБ от 28.06.2013 № 59 ГН, утв. Пост. МЗ РБ от 28.06.2013 № 59; ГОСТ 30494-2011и др. ТНПА, | ГОСТ 30494-2011 |
| 34.5\*\*\* | 100.11\ 35.068 | напряженность электромагнитного поля по электрической составляющей частот от 5 Гц до 400 кГц;Напряженность электромагнитного поля по магнитной составляющей частот от 5 Гц до 400 кГц; | ГН, утв. постановлением МЗ РБ от 28.06.2013 № 59 ГН, утв.пост. СМ РБ от 25.01.2021 №37 | СанНиП, утв. постановлением МЗ РБ от 28.06.2013 № 59  |
| 34.6\*\*\* | 100.11\ 35.068 | напряженность электрического и магнитного поля тока промышленной частоты (50 Гц), магнитная индукция | СанНПиГН, утв. Пост.МЗРБ от 12.06.2012 № 67;СанНиП, утв. Пост. МЗ РБ от 28.06.2013 № 59 ;ГН, утв. Пост.МЗ РБ 28.06.2013 № 59;ГНутв.пост. С М РБ от25.01.2021 №37 | СанНПиГН, утв. постановлением МЗ РБ от 12.06.2012 № 67СанНиП, утв. постановлением МЗ РБ от 28.06.2013 № 59 |
| 35.1\*\*\* | Машины и оборудование | 100.12/35.059 | вибрация:среднеквадратические значения виброускорения, логарифмические уровни в октавных полосах частот | Сан НиП, утв.постМЗ РБ 26.12.2013№132;ГН,утв.Пос. МЗРБ26.12.2013№132;ГНутв.Пост.СМ РБ от 25.01.2021 №37 | ГОСТ 12.4.095-80Пост. от 15.04.2016г. №57 «О внесении дополнений в постановление МЗРБ от 26.12.2013г. №132»  |
| 35.2\*\*\* | 100.12/35.067 | уровни звука (эквивалентные, максимальные), уровни звукового давления | СанПиН 2.2.2.11-34-2002СанНиП, утв. Пост.МЗ РБ от 28.06.2013 № 59ГН, утв. Пост. МЗ РБот 28.06.2013 №59ГН , утв. постановлением СМ РБ от 25.01.2021 №37  | ГОСТ 12.4.095-80 ССБТСанНиП от 28.06.2013 №59 |
| 36.1\*\* | Древесина, продукция из древесины и древесных материалов и прочая не пищевая продукция лесного хозяйства | 02.20/04.12502.30/04.12516.10/04.12516.21/04.12516.22/04.12516.23/04.125 | удельная активность цезия -137 | ГН 2. 6.1.10-1-01-2001,утв.Пост.гл.госсан.врача РБ от11..1.2001 №4;ТНПА и др.документация на продукцию | МВИ.МН 1823-2007 |
| 37.1\*\*\* | Территории населенных пунктов и других объектов. Помещения жилых и общественных зданий и сооружений. Здания и сооружения. | 100.11/04.056;100.13/04.056100.11/04.125;100.13/04.125 | -мощность дозы гамма-излучения; | СанПиН «Требования к радиационной безопасности», утв. Пос. МЗ РБ от 28.12.2012г. №213;ТКП 45-2.03-134-2009 (02250), утв. приказом МАиС РБ от 03.08.2009 | МВИ. ГМ.1906-2020;ТКП 45-2.03-134-2009 (02250) |
| 37.2\*\*\* | эквивалентная равновесная объемная активность изотопов радона и торона в воздухе помещений | МВИ.МН 5011-2014; |

**Примечание:**

\* – деятельность осуществляется непосредственно в органе по оценке соответствия (далее –ООС);

\*\* – деятельность осуществляется непосредственно в ООС и за пределами ООС;

\*\*\* – деятельность осуществляется за пределами ООС.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Руководитель органапо аккредитации Республики Беларусь – директор государственного предприятия «БГЦА» |  |  | Е.В. Бережных |
|  | (подпись) |  | (инициалы, фамилия) |