|  |  |
| --- | --- |
|  | 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 отдела  государственного 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.5  ГОСТ 9959-2015 | |
| 1.2\* | 10.13/08.156 | | | нитрит натрия | | | ГОСТ 8558.1-2015 п.7 | |
| 1.3\* | 10.11/08.052  10.13/08.052 | | | жир | | | ГОСТ 23042-2015 п.7 | |
| 1.4\* | 10.11/08.149  10.13/08.149 | | | массовая доля хлористого натрия | | | ГОСТ 9957-2015 п.7 | |
| 1.5\* | 10.11/08.149  10.13/08.149 | | | крахмал | | | ГОСТ 10574-2016 | |
| 1.6\* | 10.11/08.052  10.13/08.052 | | | массовая доли влаги | | | ГОСТ 9793-2016  СТБ ISO 1442-2008 | |
| 1.7\* | 10.11/08.156  10.13/08.156 | | | 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\* | 10.11/11.116  10.13/11.116 | | | массовая доля наполнителя | | | ГОСТ 4288-76 п.2.7 | |
| 10.11/08.149  10.13/08.149 | | | ГОСТ 34135-17 п.7 | |
| 1.11\* | 10.11/04.125  10.13/04.125 | | | 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\* | 10.13/01.086  10.11/01.086 | | | КМАФАнМ | | | СНиП, ГН, утв. постановлением МЗ РБ № 52  от 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\* | 10.11/01.086  10.13/01.086 | | | БГКП | | | ГОСТ 31747-2012 | |
| 1.14\* | 10.13/01.086  10.11/01.086 | | | патогенные, в т.ч.сальмонеллы | | | ГОСТ 31659-2012 | |
| 1.15\* | 10.13/01.086  10.11/01.086 | | | сульфитредуцирующиеклостридии | | | ГОСТ 29185-2014 | |
| 1.16\* | 10.13/01.086  10.11/01.086 | | | Proteus | | | ГОСТ 28560-90 | |
| 1.17\* | 10.13/01.086  10.11/01.086 | | | дрожжи, плесени | | | ГОСТ 10444.12-2013 | |
| 1.18\* | 10.13/01.086  10.11/01.086 | | | St.aureus | | | ГОСТ 10444.2-94  ГОСТ 31746-2012 | |
| 1.19\* | 10.13/01.086  10.11/01.086 | | | энтерококки | | | ГОСТ 28566-90 | |
| 1.20\* | 10.13/01.086  10.11/01.086 | | | E.coli | | | ГОСТ 30726-2001 | |
| 1.21\* | 10.13/01.086  10.11/01.086 | | | Listeria  monocytogenes | | | ГОСТ 32031-2012 | |
| 2.1\* | | Мясо птицы и продукция её переработки  Мясо птицы и продукция её переработки | | | | 10.12/11.116 | | | органолептические показатели(внеш-нийвид,цвет, состо-яние поверхности, консистенция, запах, аромат, вкус) | | | СТБ 1060–97  СТБ 1945–2010  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 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\* | | 10.12/08.052  10.13/08.052 | | | жир | | | ГОСТ 23042-2015 | |
| 2.6\* | | 10.12/08.149  10.13/08.149 | | | массовая доля хлористого натрия | | | ГОСТ 9957-2015 | |
| 2.7\* | | 10.13/08.149 | | | крахмал | | | ГОСТ 10574-2016 | |
| 2.8\* | | 10.12/08.052  10.13/08.052 | | | массовая доля влаги | | | СТБ 1060–97  СТБ 1945–2010  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 9793-2016  СТБ ISO 1442-2008 | |
| 2.9\* | | 10.12/ 08.156  10.13/ 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\* | | 10.12/04.125  10.13/04.125 | | | 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 продукцию  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  документация | МВИ.МН 1823-2007; | |
| 2.12\* | | 10.13/01.086  10,12/01.086 | | | КМАФАнМ | | | ГОСТ 10444.15-94 | |
| 2.13\* | | 10.12/01.086  10.13/01.086 | | | БГКП | | | ГОСТ 31747-2012 | |
| 2.14\* | | 10.12/01.086  10.13/01.086 | | | патогенные, в т.ч.сальмонеллы | | | ГОСТ 31659-2012 | |
| 2.15\* | | 10.12/01.086  10.13/01.086 | | | сульфитредуцирующиеклостридии | | | ГОСТ 29185-2014 | |
| 2.16\* | | 10.12/01.086  10.13/01.086 | | | Proteus | | | ГОСТ 28560-90 | |
| 2.17\* | | 10.12/01.086  10.13/01.086 | | | дрожжи, плесени | | | ГОСТ 10444.12-2013 | |
| 2.18\* | | 10.12/01.086  10.13/01.086 | | | St.aureus | | | ГОСТ 10444.2-94  ГОСТ 31746-2012 | |
| 2.19\* | | 10.13/01.086  10.12/01.086 | | | энтерококки | | | ГОСТ 28566-90 | |
| 2.20\* | | 10.12/01.086  10.13/01.086 | | | E.coli | | | ГОСТ 30726-2001 | |
| 2.21\* | | 10.12/01.086  10.13/01.086 | | | Listeriamonocytogenes | | | ГОСТ 32031-2012 | |
| 3.1\* | | Консервы из мяса и мясо – растительные консервы | | | | 10.11/08.164  10.12/08.164 | | | 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 26183-84  ГОСТ 26671-2014 | |
| 3.2\* | | 10.11/08.149  10.12/08.149 | | | массовая доля поваренной соли | | | ГОСТ 26186-84 п.3  ГОСТ 26671-2014 | |
| 3.3\* | | 10.11/11.116  10.12/11.116 | | | органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах) | | | ГОСТ 33741-2015,  п.7  ГОСТ 26671-2014 | |
| 4.1\* | | Молоко, молоч-ные продукты, молочные кон-сервы. Продукты молочные для детского питания  Молоко, молоч-ные продукты, молочные кон-сервы. Продукты молочные для детского питания | | | | 10.51/11.116  01.41/11.116  10.52/11.116 | | | 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 28283-2015  ГОСТ 8764-73  заменен  СТБ 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\* | | 10.51/08.149  10.52/08.149 | | | сахароза | | | ГОСТ 3628-78 п. 2, 3  ГОСТ 8764-73 | |
| 4.6\* | | 10.51/08.149  10.52/08.149  10.41/08.149 | | | кислотность, в том числе: кислотность жировой фазы | | | ГОСТ 3624-92 п.3  ГОСТ 30305.3-95  ГОСТ 8764-73 | |
| 4.7\* | | 10.41/08.031  10.51/08.031 | | | плотность | | | ГОСТ 3625-84 | |
| 4.8\* | | 10.51/08.052  10.52/08.052 | | | массовой доли влаги и сухих веществ | | | ГОСТ 3626-73  ГОСТ 8764-73  ГОСТ 30305.1-95 п.4 | |
| 4.9\* | | 10.51/08.149 | | | массовая доля хлористого натрия | | | ГОСТ 3627-81  п. 2, 4, 5 | |
| 4.10\* | | 01.41/08.037  10.51/ 8.037  10.52/08.037 | | | массовая доля жира | | | ГОСТ 5867-90 п. 2,4  ГОСТ 8764-73 | |
| 4.11\* | | 10.41/04.125  10.51/04.125  10.52/04.125 | | | удельная,  (объемная)  активность  цезия-137 | | | ГН 10-117-99  (РДУ-99);  СанНиП и ГН, утв. Пост. МЗ РБ от 21.06.2013 № 52;ТНПА и др. документация на продукцию  Гиг.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 9225-84  ГОСТ 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 31659-2012  ГОСТ ISO 6785:2015 | |
| 4.16\* | | 10.51/01.086;  10.52/01.086 | | | плесени, дрожжи | | | ГОСТ 10444.12-2013 | |
| 4.17\* | | 10.89/01.086  10.91/01.086 | | | Listeriamonocytogenes | | | ГОСТ 32031-2012 | |
| 5.1\* | | Консервы молочные сгущённые и сухие | | | | 10.51/11.116 | | | органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах) | | | ГОСТ 4771–60  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. 6  ГОСТ 29245–91 п. 3  ГОСТ 26809.1-2014 | |
| 5.2\* | | 10.51/08.052 | | | массовая  доля влаги | | | ГОСТ 8764-73 п. 7  ГОСТ 29246-91  п.2, п.3  ГОСТ 30305.1-95 п.4, п.5  ГОСТ 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. 9  ГОСТ 29248-91  п.3, п.4  ГОСТ 26809.1-2014 | |
| 5.4\* | | | | 10.51/08.149  10.51/08.169 | | | кислотность | | | ГОСТ 8764-73 п. 10  ГОСТ 30305.3-95  ГОСТ 26809.1-2014 | |
| 5.5\* | | | | 10.51/08.037 | | | массовая доля жира | | | ГОСТ 8764-73 п. 8  ГОСТ 29247-91  ГОСТ 30648.1-99  ГОСТ 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.2,3  ГОСТ 8756.0-70 | |
| 6.2\*\* | | | | 10.20/08.052 | | | сухие  вещества | | | ГОСТ 26808-2017п.4  ГОСТ 8756.0-70 | |
| 6.3\* | | | | 10.20/08.149 | | | кислотность | | | ГОСТ 27082-2014п.4  ГОСТ 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 № 52  ТНПА 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 1963-2009  п.п. 9.4, 9.6, 9.9 | |
| 9.2\* | | | | 10.73/11.116 | | | заражённость вредителями | | | СТБ 1963-2009  п. 9.5 | |
| 9.3\* | | | | 10.73/08.052 | | | массовая доля влаги | | | СТБ 1963-2009  п. 9.10 | |
| 9.4\* | | | | 10.73/08.149 | | | кислотность | | | СТБ 1963-2009  п. 9.11 | |
| 9.5\* | | | | 10.73/08.052 | | | металломагнитная примесь | | | СТБ 1963-2009  п. 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 изделия  Хлеб,  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 10-117-99  СанНиП,утв.МЗ РБ 21.06.13№52, ТНПА и др. документация | МВИ.МН 1823-2007; | |
| 10.8\* | | | | 10.61/01.086  10.73/01.086 | | | 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\* | | | | 10.61/01.086  10.73/01.086 | | | патогенные м/о.,вт.ч. сальмонеллы | | | ГОСТ 31659-2012 | |
| 10.11\* | | | | 10.61/01.086  10.73/01.086 | | | дрожжи, плесени | | | ГОСТ 10444.12-2013 | |
| 10.12\* | | | | 10.61/01.086  10.73/01.086 | | | S.aureus | | | ГОСТ 10444.2-94  ГОСТ 31746-2012 | |
| 10.13\* | | | | 10.61/01.086  10.73/01.086 | | | 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 изделия  Кондитерские изделия | | 10.71/11.116  10.72/11.116  10.82/11.116 | | | 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 5897-90  ГОСТ 5904-2019 | |
| 12.2\* | | | | 10.71/08.052  10.82/08.052 | | | массовая доля составных частей | | | ГОСТ 5897-90 п. 5 | |
| 12.3\* | | | | 10.71/08.149  10.72/08.149  10.82/08.149  10.71/08.169  10.72/08.169  10.82/08.169 | | | кислотность | | | ГОСТ 5898-87  п.п.  2, 3, 5 | |
| 12.4\* | | | | 10.71/08.149  10.72/08.149  10.82/08.149  10.71/08.169  10.72/08.169  10.82/08.169 | | | Щёлочность | | | ГОСТ 5898-87 п. 4, 5 | |
| 12.5\* | | | | 10.82/08.169 | | | активная кислотность | | | ГОСТ 5898-87 п. 6 | |
| 12.6\* | | | | 10.71/08.164  10.72/08.164  10.82/08.164  10.71/08.133  10.72/08.133  10.82/08.133 | | | 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\* | | | | 10.71/08.052  10.72/08.052  10.82/08.052 | | | массовая доля влаги и сухих веществ | | | ГОСТ 5900-2014 | |
| 12.8\* | | | | 10.71/08.052  10.72/08.052  10.82/08.052 | | | массовая доля золы | | | ГОСТ 5901-2014п.п. 8,9 | |
| 12.9\* | | | | 10.71/11.116  10.72/11.116  10.82/11.116 | | | металломагнитная примесь | | | ГОСТ 5901-2014  п. 10 | |
| 12.10\* | | | | 10.71/08.156  10.72/08.156  10.82/08.156 | | | массовая доля сахара | | | ГОСТ 5903-89 | |
| 12.11\* | | | | 10.71/04.125  10.72/04.125  10.82/04.125 | | | 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\* | | | | 10.62/01.086  10.71/01.086  10.72/01.086  10.81/01.086  10.82/01.086 | | | 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\* | | | | 10.62/01.086  10.71/01.086  10.72/01.086  10.81/01.086  10.82/01.086 | | | БГКП | | | ГОСТ 31747-2012 | |
| 12.14\* | | | | 10.62/01.086  10.71/01.086  10.72/01.086  10.81/01.086 | | | патогенные,вт.ч.  сальмонеллы | | | ГОСТ 31659-2012 | |
| 12.15\* | | | | 10.62/01.086  10.71/01.086  10.72/01.086  10.81/01.086  10.82/01.086  10.62/42000;  10.71/42.000  10.72/42.000  10.81/42.000  10.82/42.000 | | | St.aureus | | | ГОСТ 10444.2-94  ГОСТ 31746-2012 | |
| 12.16\* | | | | 10.62/01.086  10.71/01.086  10.72/01.086  10.81/01.086  10.82/01.086 | | | дрожжи, плесени | | | ГОСТ 10444.12-2013 | |
| 13.1\* | | | | Свежие и свежемороженые овощи, фрукты, ягоды, грибы. | | 01.13/08.169  01.25/08.169 | | | массовая  доля  нитратов | | | 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\* | | | | 01.13/04.125  01.21/04.125  01.22/04.125  01.23/04.125  01.24/04.125  01.25/04.125 | | | 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 6882-88  СТБ 819-93  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 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\* | | | | 10.39/08.133  10.39/08.052 | | | сухие  вещества | | | 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 № 52  ТНПА и др. документация на продукцию | МВИ.МН1823-2007 | |
| 15.1\* | | | | Продукты переработки плодов и овощей, соки | | 10.3/ 11.116;  10.32/11.116  10.39/11.116 | | | 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.5  ГОСТ 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\* | | 10.32/08.149  10.39/08.149 | | | сахар | | | ГОСТ 8756.13–87  п. 3 | |
| 15.5\* | | 10.31/08.133  10.39/08.133  10.31/08.052  10.39/08.052 | | | массовая доля жира | | | ГОСТ 8756.21-89  п. 4  ГОСТ 26183-84 | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 15.6\* | Продукты переработки плодов и овощей, соки | 10.32/08.149  10.39/08.149 | 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.7.2  СТБ ГОСТ Р 51434-2006 |
| 15.7\* | 10.31/08.052  10.32/08.052  10.39/08.052 | зола | ГОСТ 25555.4-91п. 2  СТБ ГОСТ Р 51432-2006 |
| 15.8\* | 10.39/08.149 | диоксид серы | ГОСТ 25555.5-2014  п.7 |
| 15.9 | 10.31/08.149  10.32/08.149  10.39/08.149 | массовая доля хлоридов | ГОСТ 26186-84 п. 3  СТБ ГОСТ Р 51439-2006 |
| 15.10\* | 10.31/08.169  10.32/08.169  10.39/08.169 | рН | ГОСТ 26188-2016 |
| 15.11\* | 10.31/11.116  10.32/11.116  10.39/11.116 | содержание примесей растительного происхождения | ГОСТ 26323-2014 |
| 15.12\* | 10.32/08.133  10.39/08.133 | сухие  вещества и влага | ГОСТ 33977-2016  п.5 |
| 15.13\* | 10.31/08.133  10.32/08.133  10.39/08.133 | растворимые сухие вещества | ГОСТ ISO  2173-2013 |
| 15.14\* | 10.84/11.116 | Нитраты | ГОСТ 34570-2019 |
| 15.15\* | 10.31/04.125  10.32/04.125  10.39/04.125 | удельная  (объемная) активность цезия-137 | ГН 10-117-99  (РДУ-99);  СанНиП и ГН, утв. Постановле-нием МЗ РБ от 21.06.2013 № 52  ТНПА и другая документация на продукцию | МВИ.МН1823-2007 |
| 16.1\* | Майонезы | 10.89/11.116 | органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах) | ГОСТ 30004.1-93  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 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\* | 10.89/08.164  10.89/08.052 | массовая доля жира | ГОСТ 31762-2012  п.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\* | 10.41/01.086  10.42/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012, |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 16.7\* | Майонезы | 10.41/01.086  10.42/01.086 | 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\* | 10.41/01.086  10.42/01.086 | плесневые грибы и дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 17.1\* | Продукты переработки растительных масел (марга-рины, спреды, майонезы жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные) | 10.42/11.116  10.89/11.116 | Органолепт.показатели (внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах) | ГОСТ 17111-88  ГОСТ 22391-2015  ГОСТ 27988-88  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 976-81п.п. 2.2-2.3  СТБ 1889-2008п.п. 5.2-5.3 |
| 17.2\* | 10.42/08.052  10.89/08.052 | массовая доля влаги и летучих веществ | ГОСТ 976-81п.п. 2.4-2.6;СТБ 1889-2008п.п. 5.4-5.8 |
| 17.3\* | 10.42/08.149  10.89/08.149 | кислотность | ГОСТ 976-81 п. 2.8  СТБ 1889-2008 п. 5.10 |
| 17.4\* | 10.42/08.052  10.89/08.052 | 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\* | 10.42/08.149  10.8 / 08.149 | кислотное число | ГОСТ31933-2012  п.п. 7; 9 |
| 17.8\* | 10.41/01.086  10.42/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 17.9\* | 10.41/01.086  10.42/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012, |
| 17.10\* | 10.41/01.086  10.42/01.086 | патогенныемкр.,в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 17.11\* | 10.41/01.086  10.42/01.086 | плесневые грибы и дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 17.12\* | 10.41/01.086  10.42/01.086 | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94  ГОСТ 31746-2012 |
| 17.13\* | 10.39/01.086 | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 18.1\* | Плоды и семена масличных культур, орехи  Плоды и семена масличных культур, орехи | 10.89/11.116  01.25/11.116 | органолептические показатели (внешний вид, цвет, вкус, запах) | ГОСТ 16830-71  ГОСТ 32811-2014  ГОСТ 16831-71  ГОСТ 32857-2014  ГОСТ 16832-71  ГОСТ 32874-2014  ГОСТ 16833-2014  ГОСТ 32287-2013  ГОСТ 17111-88  ГОСТ 22391-2015  ГОСТ 27988-88  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 16830-71 п.4.6,4.7  ГОСТ 16831-71 п.3  ГОСТ 16833-2014 п.9.3  ГОСТ 32287-2013 п.9.3  ГОСТ 17111-88  ГОСТ 22391-2015 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 18.2\* |  | | | 10.89/11.116  01.25/11.116 | | зараженность вредителями | |  | | ГОСТ 10853-88  ГОСТ 16830-71 п.4  ГОСТ 16831-71 п.3  ГОСТ 16832-71 п.3  ГОСТ 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 10856-96  ГОСТ 16830-71 п.4.8  ГОСТ 16831-71 п.3.8  ГОСТ 16832-71 п.3.7  ГОСТ 16833-2014 п.9.5,9.6  ГОСТ 32287-2013 п.9.5  ГОСТ 10852-86 |
| 18.4\* | 10.89/ 08.149 | | кислотное число | | ГОСТ 10858-77  ГОСТ 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\* | 01.25/04.125  01.26/04.125 | | 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 № 52  СанПиН и ГН,утв.МЗ РБ от15.12.2015 №12 | | ГОСТ 10444.15 – 94  ГОСТ 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 – 94  ГОСТ 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 | | | 11.02/08.149  11.03/08.149 | | 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\* | 11.02/08.031  11.03/08.031 | | объёмная доля этилового спирта | | СТБ 1929-2009 |
| 21.3\* | 11.02/08.149  11.03/08.149 | | массовая концентрация титруемых кислот | | СТБ 1931-2009 |
| 22.1\* | Уксусы для пищевых целей  Уксусы 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 13830-97  СТБ 1828-2008  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 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.4.2  ГОСТ 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. 3-6  ГОСТ 15113.0-77п.3 |
| 24.2\* | 10.89/12.042 | | посторонние примеси и заражённость вредителями хлебных запасов | | ГОСТ 15113.2-77 п. 3, п. 5  ГОСТ 15113.0-77п.3 |
| 24.3\* | 10.89/11.116 | | органолептические показатели) | | ГОСТ 15113.3-77  ГОСТ 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, 3  ГОСТ 15113.0-77 |
| 24.5\* | 10.89/08.149 | | кислотность | | ГОСТ 15113.5-77  ГОСТ 15113.0-77 |
| 24.6\* | 10.89/08.133 | | сахароза | | ГОСТ 15113.6-77п.3  ГОСТ 15113.0-77 |
| 24.7\* | 10.89/08.149 | | поваренная соль | | ГОСТ 15113.7-77п. 2  ГОСТ 15113.0-77 |
| 24.8\* | 10.89/08.052 | | зола | | ГОСТ 15113.8-77  ГОСТ 15113.0-77 |
| 24.9\* | 10.89/08.133 | | жир | | ГОСТ 15113.9-77п. 3  ГОСТ 15113.0-77 |
| 24.10\* | 10.89/08.052 | | массовая доля металлических примесей | | ГОСТ 15113.2-77п. 4  ГОСТ 15113.0-77 (пробоподготовка) |
| 25.1\* | Готовые блюда, полуфабрикаты и кулинарные изделия  Готовые 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 | | Качество  фритюрного 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\* | 10.85/01.086  10.85/01.086 | | патогенные, в т.ч. сальмонеллы | | ГОСТ 31659-2012 |
| 25.15\* | 10.85/01.086 | | St.aureus | | ГОСТ 10444.2-94  ГОСТ 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 26930-86  ГОСТ 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 31747-2012  ГОСТ 30726-2001 |
| 27.3\* | 10.86/01.086 | | St.aureus | | ГОСТ 10444.2-94  ГОСТ 31746-2012  ГОСТ 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 бассейнов  Вода 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 | | общая  жесткость | | 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 | | Окисляемость  перманганатная | | СТБ ISO 8467-2009 |
| 28.18\* | 100.09/  08.169 | | рН | | СТБ ISO 10523-2009 |
| 28.19\* | 100.09/01.086 | | Общие  колиформные бактерии | | МУК РБ №11-10-1-2002, утв. Главным госсанврачом РБ 25.02.2002;  ГОСТ18963-73 |
| 28.20\* | 100.09/01.086  100.04/01.086 | | Термотолерантные  колиформные бактерии | | МУК РБ №11-10-1-2002, утв. Главным госсанврачом РБ 25.02.2002;  ГОСТ18963-73 |
| 28.21\* | 100.09/01.086  100.04/01.086 | | 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 водоемов  Вода  поверхностных водоемов | | | 100.03/  08.052 | | взвешенные вещества | | СанПиН 2.1.2.12-33-2005 утв.постановлением МЗ РБ от 28.11.2005 №198  СанПиНиГН утв. пост. МЗ РБ от 05.12.2016 №122  СанПиН 2.1.2.12-33-2005 утв.пост. МЗ РБ от 28.11.2005 №198  СанПиНиГН 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 | | БГКП  ПКФ | | 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 | | БГКП  ПКФ | | 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 №31  СН и П, утв. Пост.МЗ РБ 31.05.2012 №53  СН 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 №120  Инструкция №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 деятельности  Рабочие 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 № 115  СанПиН 2.2.2.11-34-2002;  СанПиН 2.1.8.12-37-2005  СанНиП, 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 № 47  ГН ,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 ССБТ  ГОСТ 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 № 132  ГН, утв. Постан. МЗ РБ от 26.12.2013 № 132  СанПиН 2.2.2.11-34-2002  СанНиП, 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 № 47  ГН «Показатели безопасности и безвредности вибрационного воздействия на человека», утв. Пост.СМ РБ от 25.01.2021 №37 | ГОСТ 12.4.095-80  ГОСТ 31191.1-2004  ГОСТ 31192.1-2004  ГОСТ 31192.2-2005  Ин.«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 № 013-1213  ГОСТ 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 24940-2016  МУ РБ 11.11.12-2002 «Измерения и гигиеническая оценка освещения рабочих мест» |
| 33.4\*\*\* | | | 100.12/  35.060  100.12/  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 № 59  ГН,утв.пост. СМ РБ 25.01.2021 №37и др.ТНПА, уст. требования | ГОСТ 12.1.005-88  СанНиП, 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 № 69  СанНиП, утв. Пост. МЗ РБ от 28.06.2013 № 59 ГН, утв. Пост. МЗ РБ от 28.06.2013 № 59  ГН, утв.пост. СМ РБ от 25.01.2021 №37 | | | ГОСТ 12.1.002-84  СанНПиГН, утв. постановлением МЗ РБ от 21.06.2010 № 69  СанНиП, 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 № 198  ГН, утв. Пост.МЗ РБ от 14.12.2012 № 198  ГН «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 застройки  Помещения жилых и общественных зданий и сооружений. Территории жилой застройки  Помещения 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 № 115  СанНиП, утв. Пост. МЗ РБ от 06.12.2012№ 191  ГН, 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. №73  ГН,утв. Пост.СМРБ 25.01.2021 №37;  ГН, утв.пост. С МРБ от 25.01.2021 №37 | | | ГОСТ 23337-2014  ГОСТ 22283-2014  Ин. 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 № 132  ГН, утв. Пост. МЗ РБ от 26.12.2013 № 132  ГН «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» № 107-1210  ГОСТ 31191.2-2004 |
| 34.3 \*\*\* | | 100.11/  35.063 | естественное, искусственное и совмещенное освещение | | ГН, утв. Пост.МЗ РБ от 28.06.2012 № 82  СН 2.04.03-2020 утв.пост. Мин. архитектуры и строительства РБ  ГН, утв. пост. С Мв РБ от 25.01.2021 №37  и др. ТНПА, | | | ГОСТ 24940-2016 |
| 34.4\*\*\* | | 100.11/  35.060  100.11/  35.065 | параметры микроклимата: относительная влажность, температура и скорость движения воздуха | | СанНПиГН, утв. Пост. МЗ РБ 25.08.2009 № 95  СанНиП, 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 № 67  СанНиП, 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 12.4.095-80  Пост. 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 2.2.2.11-34-2002  СанНиП, утв. Пост.МЗ РБ от 28.06.2013 № 59  ГН, утв. Пост. МЗ РБот 28.06.2013 №59ГН , утв. постановлением СМ РБ от 25.01.2021 №37 | | | ГОСТ 12.4.095-80 ССБТ  СанНиП от 28.06.2013 №59 |
| 36.1\*\* | | Древесина, продукция из древесины и древесных материалов и прочая не пищевая продукция лесного хозяйства | | 02.20/04.12502.30/04.125  16.10/04.12516.21/04.125  16.22/04.12516.23/04.125 | 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/  04.056  100.11/  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 органа  по аккредитации  Республики Беларусь –  директор государственного  предприятия «БГЦА» |  |  | Е.В. Бережных |
|  | (подпись) |  | (инициалы, фамилия) |