|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Приложение №1 |  |
| к аттестату аккредитации№ BY/112 1.1809  |  |
| от 11.01.2019 |  |
| на бланке №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |
| на 5 листах |  |
| редакция 01 |  |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от11 января 2024 годалабораторного отдела государственного учреждения «Крупский районный центр гигиены и эпидемиологии» |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование объекта | Код | Наименование характеристики (показатель, параметры) | Обозначениедокумента, устанавливающего требования к объекту | Обозначение документа, устанавливающего метод исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| г. Крупки, пер. Вокзальный, д.26, 222001, Крупский район, Минская область |
| 1.1\* | Вода питьевая.Вода плавательных бассейнов | 100.09/08.156 | Цветность | СанПиН 10-124 РБ 99Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к источникам нецентрализованного водоснабжения населения», утв. пост Минздрава №105 от 02.08.2010ГН -2 от 25.01.2021 №37 «Гигиенический норматив показателей безопасности и безвредности воды водных объектов для хозяйственно-питьевого и культурно-бытового (рекреационного) использования и воды в ванне бассейна» | ГОСТ 31868-2012 п.5 |
| 1.2\* | 100.09/08.156 | Мутность | ГОСТ 3351-74 п.5 |
| 1.3\* | 100.09/11.116 | Запах | ГОСТ 3351-74 п.2 |
| 1.4\* | 100.09/11.116 | Привкус | ГОСТ 3351-74 п.3 |
| 1.5\* | 100.09/08.149 | Жесткость | ГОСТ 31954-2012 п.4 |
| 1.6\* | 100.09/08.149 | Остаточный свободный хлор | ГОСТ 18190-72, п.3 |
| 1.7\* | 100.09/08.156 | Нитраты | ГОСТ 33045-2014 п.9 |
| 1.8\* | 100.09/08.156 | Общее железо | ГОСТ 4011-72 п.2 |
| 1.9\* | 100.09/08.052 | Сухой остаток | ГОСТ 18164-72  |
| 1.10\* | 100.09/08.149 | Хлориды | ГОСТ 4245-72 п.3 |
| 1.11\* | 100.09/08.169 | рН | СТБ ISO 10523-2009 |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 1.12\* |  Вода питьевая Вода плавательных бассейнов | 100.09/08.150 | Сульфаты | ГН -3 от 25.01.2021 №37 «Гигиенический норматив показателей безопасности питьевой воды»СанПиН от 16.05.2022 №44 | ГОСТ 31940-2013 п.6 |
| 2.1\* | Изделия медицинского назначения | 32.50/01.086 | Стерильность | Санитарные нормы и правила, утв. постановлением Минздрава от 16.12.2013 №128 | Инструкция 4.2.10-22-1-2006 |
| 3.1\* | Продукты из мясаМясо птицы и продукты из нееЯйца и продукты их переработки | 10.11/01.08610.12/01.08610.13/01.08601.47/01.086 | КМАФАнМ | Гигиенический норматив, утв. Пост. Минздрава от 21.06.2013 № 52 ГН -23 от 25.01.2021 №37 «Гигиенический норматив показателей безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 32149-2013 п.7 |
| 3.2\* | БГКП | ГОСТ 31747-2012ГОСТ 32149-2013 п.8 |
| 3.3\* | патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012ГОСТ 32149-2013 п.9ГОСТ 31468-2012 |
| 3.4\* | Proteus | ГОСТ 28560-90 ГОСТ 32149-2013 п.10 |
| 3.5\* | St.aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012ГОСТ 32149-2013 п.11 |
| 4.1\* | Рыба и рыбные продукты, морепродукты, пресервы из неразделанной и разделанной рыбы, пасты, продукты горячего и холодного копчения, рыбная кулинария, икра, молоки рыб и продукты из них, аналоги икры  | 03.00/01.086 | КМАФАнМ | Гигиенический норматив, утв. Пост. Минздрава от 21.06.2013 № 52ГН -23 от 25.01.2021 №37 «Гигиенический норматив показателей безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» | ГОСТ 10444.15-94 |
| 4.2\* | 03.00/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 4.3\* | 03.00/01.086 | патогенные, в т.ч.сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 4.4\* | 03.00/01.086 | St.aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 4.5\* | 03.00/01.086 | Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 5.1\* | Макаронные изделия, хлебопекарное производство(мука, хлебобулочные изделия, сдоба) | 10.61/01.08610.73/01.086 | КМАФАнМ | Гигиенический норматив, утв. Пост. Минздрава от 21.06.2013 № 52ГН -23 от 25.01.2021 №37 «Гигиенический норматив показателей безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» | ГОСТ 10444.15-94 |
| 5.2\* | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 5.3\* | патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 5.4\* | плесневые грибы | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 5.5\* | Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 5.6\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 6.1\* | Кондитерские изделия, печенье, шоколадные кремы, конфеты, торты, сахар, орехи, халва, пастило-мармеладные изделия, отделочные полуфабрикаты, крахмал, какао-порошок  | 10.62/01.08610.71/01.086 10.72/01.08610.81/01.086 10.82/01.086 10.89/01.086 | КМАФАнМ | Гигиенический норматив, утв. Пост. Минздрава от 21.06.2013 № 52ГН -23 от 25.01.2021 №37«Гигиенический норматив показателей безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» | ГОСТ 10444.15-94 |
| 6.2\* | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 6.3\* | патогенные, в т.ч.сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 6.4\* | St.aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 6.5\* | дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 7.1\* | Продукция общественного питания | 10.85/01.086 | КМАФАнМ | Гигиенический норматив, утв. Пост. Минздрава от 21.06.2013 № 52ГН -23 от 25.01.2021 №37«Гигиенический норматив показателей безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» | ГОСТ 10444.15-94 |
| 7.2\* | 10.85/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 7.3\* | 10.85/01.086 | патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 7.4\* | 10.85/01.086 | St.aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 7.5\* | 10.85/01.086 | Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 7.6\* | 10.85/01.086 | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 7.7\* | 10.85/01.086 | дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 8.1\* | ДрожжиЧайКофеКофейные напитки | 10.83/01.08610.89/01.086 | БГКП | Гигиенический норматив, утв. Пост. Минздрава от 21.06.2013 № 52ГН -23 от 25.01.2021 №37«Гигиенический норматив показателей безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» | ГОСТ 31747-2012 |
| 8.2\* | патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 8.3\* | St.aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 8.4\* | плесени | ГОСТ10444.12-2013 |
| 9.1\* | Напитки безалкоголь-ные, пиво, хлебный квас,минеральные воды | 11.04/01.086 11.05/01.086 11.07/01.086 | БГКП | Гигиенический норматив, утв. Пост. Минздрава от 21.06.2013 № 52ГН -23 от 25.01.2021 №37«Гигиенический норматив показателей безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» | ГОСТ 31747-2012 |
| 9.2\* | патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 9.3\* | плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 10.1\* | Вода плавательных бассейнов | 100.09/01.086 | возбудители кишечных инфекций | Санитарные правила и нормы 2.1.2.12-33-2005, утв. пост. Минздрава 28.11.2005 № 198, приложение 1Гигиенический норматив«Допустимые значения показателей безопасности воды поверхностных водных объектов для рекреационного использования», утв. пост. Минздрава от 05.12.2016 № 122 ГН -2 от 25.01.2021 №37 «Гигиенический норматив показателей безопасности и безвредности воды водных объектов для хозяйственно-питьевого и культурно-бытового (рекреационного) использования и воды в ванне бассейна»СанПиН от 16.05.2022 №44 | Инструкция по применению № 037-0409Инструкция по применению № 025-0309 Инструкция по применению № 070-0210 |
| 10.2\* | 100.09/01.086 | общие колиформные бактерии |
| 10.3\* | термотолерантные колиформные бактерии |
| 10.4\* | кишечная палочка (E.coli) |
| 10.5\* | 100.09/01.086 | лецитиназоположительные стафилококки |
| 10.6\* | 100.09/01.086 | синегнойная палочка |
| 11.1\* | Поверхностные воды | 100.03/01.086 | возбудители кишечных инфекций | Санитарные правила и нормы 2.1.2.12-33-2005, утв. пост. Минздрава 28.11.2005 № 198, приложение 1Гигиенический норматив «Допустимые значения показателей безопасности воды поверхностных водных объектов для рекреационного использования», утв. пост. Минздрава от 05.12.2016 № 122 ГН -2 от 25.01.2021 №37 «Гигиенический норматив показателей безопасности и безвредности воды водных объектов для хозяйственно-питьевого и культурно-бытового (рекреационного) использования и воды в ванне бассейна»СанПиН от 16.05.2022 №44 | Инструкция по применению № 037-0409Инструкция по применению № 025-0309 Инструкция по применению № 070-0210 |
| 11.2\* | 100.03/01.086 | общие колиформные бактерии |
| 11.3\* | термотолерантные колиформные бактерии |
| 11.4\* | кишечная палочка (E.coli) |
| 11.5\* | 100.03/01.086 | лецитиназоположительные стафилококки |
| 11.6\* | 100.03/01.086 | синегнойная палочка |
| 12.1\* | Вода питьевая | 100.09/01.086 | общие колиформные бактерии | СанПиН 10-124 РБ 99, утв. пост. Минздрава № 105 от 02.08.2010 Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы "Гигиенические требования к устройству и эксплуатации систем централизованного горячего водоснабжения", утв. пост. Минздрава от 30.12.2009 №142 ГН -3 от 25.01.2021 №37«Гигиенический норматив показателей безопасности питьевой воды» | МУК РБ №11-10-1-2002ГОСТ 18963-73ГОСТ 31955.1-2013 |
| 12.2\* | 100.09/01.086 | термотолерант-ные колиформных бактерии |
| 12.3\* | 100.09/01.086 | общее микробное число |
| 13.1\* | Смывы с пищеблоков (школ, ДДУ, подростковых учреждений, общепита, торговой сети, ЛПУ) | 100.15/01.086 | БГКП | Инструкция по применению № 078-0210, утв. Главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 19.03.2010Инструкция 4.2.10-15-10-2006Инструция 4.2.10-22-1-2006Инструкция 4.2.10-21-20-2006 | Инструкция по применению № 078-0210, утв. Главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 19.03.2010Инструкция 4.2.10-15-10-2006Инструция № 4.2.10-22-1-2006 |
| 14.1\* | Биотест для контроля работы паровых и воздушных стерилизаторов и дезинфекционных камер | 100.15/01.086 | Отсутствие роста тест-культуры | Приказ Минздрава № 165 от 25.11.2002 «О проведении дезинфекции и стерилизации учреждениями здравоохранения», приложение 2, п.5  | Методические указания по контролю работы паровых и воздушных стерилизаторов, утв. Минздравом СССР 28.02.1991 №15/6-5 |

**Примечание:**

\* – деятельность осуществляется непосредственно в лабораторном отделе;
\*\* – деятельность осуществляется непосредственно в лабораторном отделе и за его пределами;
\*\*\* – деятельность осуществляется за пределами лабораторного отдела.

Руководитель органа

по аккредитации

Республики Беларусь –

директор государственного

предприятия «БГЦА» Е.В.Бережных