|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | НАЦИОНАЛЬНАЯ СИСТЕМА АККРЕДИТАЦИИ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ  РЕСПУБЛИКАНСКОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ  «БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЦЕНТР АККРЕДИТАЦИИ» | | |
|  | | Приложение №1  к аттестату аккредитации  № BY/ 112 1.1358  от 15 сентября 2000 года  на бланке \_\_\_\_\_\_\_\_\_  на 21 листе  редакция 03 |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от 22 декабря 2023 года

|  |
| --- |
| лабораторного отдела учреждения здравоохранения  «Чаусский районный центр гигиены и эпидемиологии» |

22.12.2023

дата принятия решения

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № 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 |
| ул. Маневича, 29, 213206, г. Чаусы, Могилевская область | | | | | | |
| 3.1\*\*\* | Молоко и молочные продукты | 10.51/42.000 | | Отбор проб | СТБ 1036-97  ГОСТ 26809.1-2014  ГОСТ 26809.2-2014 | СТБ 1036-97  ГОСТ 26809.1-2014  ГОСТ 26809.2-2014 |
| 3.2\* | 10.51/08.149 | | Кислотность | СТБ 970-2017  17.02.2023  дата принятия решения  17.02.2023  дата принятия решения  СТБ 315-2017  СТБ 1746-2017  СТБ 1888-2016  СТБ 1890-2017  СТБ 736-2017  СТБ 1552-2017  СанНиП и ГН, утв. 21.06.2013 Постановлением МЗ РБ № 52  ГН «Показатели  безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 №37  ТНПА и другая документация | ГОСТ 3624-92 п.3  ГОСТ 30305.3-95 |
| 3.3\* | 10.51/08.037 | | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 8.1\*\*\* | Овощи, фрукты, ягоды | 01.13/42.000  01.23/42.000 | | Отбор проб | СТБ 1036-97 | СТБ 1036-97 |
| 8.2\* | 01.13/08.169  01.23/08.169  01.22/08.169  01.23/08.169  01.24/08.169  01.25/08.169  01.26/08.169 | | Массовая доля нитратов | СанНиП и ГН, утв. 21.06.2013 Постановлением МЗ РБ № 52  ГН «Показатели  безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 №37  ТНПА и другая документация | МУ №5048-89 утв. 04.07.1989 МЗ СССР п.2.3.1 |
| 14.1\*\*\* | Готовые блюда, полуфабрикаты | 10.85/42.000 | | Отбор проб | МУ№18/29, утв.  21.04.2001 МТ РБ и МЗ РБ | МУ №18/29, утв. 21.04.2001 МТ РБ и МЗ РБ п. 3,4 |
| 14.2\* | 10.85/08.052  10.85/08.133 | | Массовая доля  сухих веществ | МУ№18/29, утв. 21.04.2001 МТ РБ и МЗ РБ  ТНПА и другая документация | МУ№18/29, утв. 21.04.2001 МТ РБ и МЗ РБ п. 5.1.1, 5.1.2, 5.1.4, 11.3 |
| 14.3\* | 10.85/08.037 | | Массовая доля жира | МУ№18/29, утв. 21.04.2001 МТ РБ и МЗ РБ п. 5.2.5 |
| 14.4\* | 10.85/08.052  10.85/08.037 | | Расчетный показатель: энергетическая ценность (массовая доля сухих веществ, массовая доля жира, массовая доля золы (минеральные вещества) | МУ№18/29, утв. 21.04.2001 МТ РБ и МЗ РБ п. 12 |
| 14.5\* | 10.85/11.116 | | Степень термического окисления фритюра | МУ№18/29, утв. 21.04.2001 МТ РБ и МЗ РБ п. 11.2.1 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 14.8\* | Готовые блюда, полуфабрика  ты | 10.85/08.052 | Вес блюда | МУ№18/29, утв. 21.04.2001 МТ РБ и МЗ РБ ТНПА и другая документация | | МУ№18/29, утв. 21.04.2001 МТ РБ и МЗ РБ п. 4.1 | |
| 14.9\* | 10.85/08.052  10.85/08.037 | Расчетный показатель: массовая доля золы (минеральные вещества) | МУ№18/29, утв. 21.04.2001 МТ РБ и МЗ РБ п. 12.1 | |
| 19.1\*\*\* | Вода питьевая.  Вода питьевая, расфасован  ная в емкости | 100.09/42.000  11.07/42.000 | Отбор проб | СТБ ГОСТ Р 51592-2001  ГОСТ 31861-2012  ГОСТ 31862-2012  ГОСТ Р 56237-2014 | СТБ ГОСТ Р 51592-2001  ГОСТ 31861-2012  ГОСТ 31862-2012  ГОСТ Р 56237-2014 | | |
| 19.4\* | 100.09/08.149  11.07/08.149 | Общая жесткость | СанПиН 10-124 РБ 99 утв. Постановлением МЗ РБ 19.10.1999 №46  СТБ 1188-99  СанНПиГН , утв. Постановлением МЗ РБ 02.08.2010 №105  ГН «Показатели безопасности и безвредности воды водных объектов для хозяйственно-питьевого и культурно-бытового (рекреационного) использования и воды в ванне бассейна», утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 №37  ГН «Показатели безопасности питьевой воды» утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 №37  ГН «Показатели безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 №37 | ГОСТ 31954-2012 | | |
| 19.5\* | 100.09/08.156  11.07/08.156 | Общее железо | ГОСТ 4011-72 п.2 | | |
| 19.6\* | 100.09/08.156  11.07/08.156 | Сульфаты | ГОСТ 31940-2013 п.6 | | |
| 19.8\* | 100.09/11.116  11.07/11.116 | Вкус, запах | ГОСТ 3351-74 п.2-5 | | |
| 19.9\* | 100.09/08.082  11.07/08.082 | Цветность | ГОСТ 31868-2012 | | |
| 19.10 \* | 100.09/11.116  11.07/11.116 | Мутность | ГОСТ 3351-74 п.2. | | |
| 19.11\* | 100.09/08.156  11.07/08.156 | Азотсодержащие вещества  (аммиак, нитриты) | ГОСТ 33045-2014 метод А, Б | | |
| 19.12\* | 100.09/08.156  11.07/08.156 | Нитраты | ГОСТ 33045-2014 метод Д | | |
| 19.13\* | 100.09/08.149  11.07/08.149 | Остаточный  17.02.2023  дата принятия решения  активный хлор | ГОСТ 18190-72 п.3 | | |
| 20.1\*\*\* | Вода плавательных бассейнов | 100.09/42.000 | Отбор проб | СТБ ГОСТ Р 51592-2001  ГОСТ 31861-2012  ГОСТ 31862-2012  ГОСТ Р 56237-2014 | СТБ ГОСТ Р 51592-2001  ГОСТ 31861-2012  ГОСТ 31862-2012  ГОСТ Р 56237-2014 | | |
| 20.2\* | 100.09/08.149 | Остаточный активный хлор | ГН «Показатели безопасности и безвредности воды водных объектов для хозяйственно-питьевого и культурно-бытового (рекреационного)использования и воды в ванне бассейна», утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 №37 | ГОСТ 18190-72 п.3 | | |
| 20.5\* | 100.09/08.082 | Цветность | ГОСТ 31868-2012 | | |
| 20.6\* | 100.09/11.116 | Мутность | ГОСТ 3351-74 п.2 | | |
| 20.7\* | 100.09/08.156 | Аммиак | ГОСТ 33045-2014 Метод А | | |
| 21.1\*\*\* | Вода открытых водоемов, сточная вода | 100.03/42.000  100.05/42.000 | Отбор проб | СТБ ГОСТ Р 51592-2001 ГОСТ 17.1.5.05-85 | СТБ ГОСТ Р 51592-2001 ГОСТ 17.1.5.05-85 | | |
| 21.2\* | 100.03/08.082  100.05/08.082 | Аммиак и ионы  аммония  ДИ 0,002% мг/дм3 | СанПиН 2.1.2.12-33-2005, утв. 28.11.2005  Постановлением МЗ РБ № 198  СанПиН утв. 05.12.2016 Постановлением МЗ РБ №122  ГН «Показатели безопасности и безвредности воды водных объектов для хозяйственно-питьевогои культурно-бытового (рекреационного)использования и воды в ванне бассейна», утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 №37  ТНПА и другая документация | ГОСТ 33045-2014 Метод А | | |
| 21.5\* | 100.03/08.156 | Нитраты  ДИ 0,5-70 мг/дм3  ДИ 0,1-3,0 мг/дм3  Дсв 3,0 мг/дм3 | ГОСТ 33045-2014 Метод Д | | |
| 21.6\* | 100.03/08.156 | Нитриты  17.02.2023  дата принятия решения  ДИ 0,005-0,3 мг/дм3 | ГОСТ 33045-2014 Метод Б | | |
| 23.1\*\*\* | Пищевые продукты | 01.13/42.000  10.51/42.000  10.13/42.000  01.21/42.000  01.22/42.000  01.23/42.000  01.24/42.000  01.25/42.000  10.42/42.000  10.61/42.000  10.71/42.000  10.72/42.000  10.89/42.000 | Отбор проб | СТБ 1055-2012  СТБ 1054-2012  СТБ 1052-2011  СТБ 1053-2015  СТБ 1050-2008  СТБ 1051-2012  СТБ 1036-97  МУК 2.6.1.11-8-3-2003, утв.25.03.2003 МЗ РБ | | | СТБ 1055-2012  СТБ 1054-2012  СТБ 1052-2011  СТБ 1053-2015  СТБ 1050-2008  СТБ 1051-2012  СТБ 1036-97  МУК 2.6.1.11-8-3-2003, утв.25.03.2003 МЗ РБ |
| 23.2\* | Пищевые продукты | 01.13/04.125  10.51/04.125  10.13/04.125  01.21/04.125  01.22/04.125  01.23/04.125  01.24/04.125  01.25/04.125  10.42/04.125  10.61/04.125  10.71/04.125  10.72/04.125  10.89/04.125 | Объемная (удельная) активность цезия- 137 | ГН 10-117-99, утв. 26.04.1999 постановлением МЗ РБ №16 (РДУ-99)  ЕСЭ и ГТ, утв. Ре- шением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299  ТНПА и другая  документация | | | МВИ 179-95, утв.25.01.1995  Госстандартом  МВИ.МН 1823-2007 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 28.1\*\*\* | | Окружающая среда.  Атмосферный воздух  Рабочие места | 100.11/04.056  100.12/04.056 | | | Мощность эквива-  лентной дозы гамма-излучения | | | ГН №213 утв. постановлением МЗ РБ от 28.12.2012  ТКП 113-2007(02300) | | | МВИ.ГМ. 1906-2020  МУК РБ № 11-8-6-2002, утв. 05.08.2002 МЗ РБ |
| 28.2\* | | Помещения жилых и обществен  ных зданий и сооружений | 100.11/04.056  100.12/04.056 | | | Объемная активность радона-222 | | | МВИ.МН 2526-2006 |
| 29.1\*\* | Рабочие места, помещения жилых и общественных зданий | | | 100.11/35.060  100.11/35.065  100.12/35.060  100.12/35.065 | | | Микроклимат:  Параметры микроклимата:  - температура воздуха, °С;  - относительная влажность воздуха, % | ГОСТ 12.1.005-88  ГОСТ 30494-2011  СаНПиГН , утв. постановлением МЗ РБ 25.08.2009 №95  СНПиГН, утв. 29.05.2009 постановлением МЗ РБ № 58  СНПиГН утв. 11.08.2009 постановлением МЗ РБ № 91  СаНиП «Требования для учреждений общего среднего образования» утв. постановлением МЗ РБ от 27.12.2012 № 206  СаНПиГН утв. постановлением Минздрава РБ 18.03.2009 №27  СанНиП утв. 24.12.2014 постановлением МЗ РБ №110  СаНПиГН , утв. 13.02.2009 постановлением МЗ РБ №17  СаНиП утв. 27.12.2012 постановлением МЗ РБ № 206  СаНиП, утв. 25.01.2013 постановлением МЗ РБ № 8 | | | ГОСТ 12.1.005-88  ГОСТ 30494-2011 | |
| 29.1\*\* | Рабочие места, помещения жилых и общественных зданий | | | 100.11/35.060  100.11/35.065  100.12/35.060  100.12/35.065 | | | Микроклимат:  Параметры микроклимата:  - температура воздуха, °С;  - относительная влажность воздуха, % | Специфические санитарно-эпидемиологические требованиям к содержанию и эксплуатации учреждений образования №525 от 07.08.2019  ГН«Микроклиматические показатели безопасности и безвредности на рабочих местах», утв.постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 №37  СаНПиГН, утв. 18.11.2008 постановлением МЗ РБ № 194  СанПиН, утв. 28.12.2012 постановлением МЗ РБ №211  ТНПА и другая документация | | | ГОСТ 12.1.005-88  ГОСТ 30494-2011 | |
| 29.2\*\* | Рабочие места, помещения жилых и общественных зданий | | | 100.11/35.063  100.12/35.063 | | | Освещенность, лк | ГОСТ 12.1.046-85  СаНиП, утв. 27.12.2012 постановлением МЗ РБ № 206  СанНиП и ГН, утв. 28.06.2012 постановлением МЗ РБ от №82  СаНиП утв. 25.01.2013 постановлением МЗ РБ № 8  СН 2.04.03-2020  ГН "Показатели безопасности для человека световой среды помещений производственных, общественных и жилых зданий» утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 №37  ТНПА и другая документация | | | МУ РБ 11.11.12-2002, утв. МЗ РБ 27.12.2002  ГОСТ 24940-2016 | |
| 30.1\*\*\* | Мясо свежее, замороженное, полуфабрикаты мясные нату-ральные, полу-фабрикаты мясные рубленые, субпродукты убойных жи-вотных, мясо птицы | | | 10.11/42.000  10.12/42.000  10.13/42.000 | Отбор проб | | | ГОСТ 31904-2012  ГОСТ 31467-2012 | | ГОСТ 31904-2012  ГОСТ 31467-2012 | | |
| 30.2\* | 10.11/01.086  10.12/01.086  10.13/01.086 | КМАФАнМ | | | СанПиНи ГН утв. 21.06.2013 постановлением МЗ РБ №52  ЕСЭиГТ, утв.Решением Комиссии та-моженного союза №299  ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 №37 | | ГОСТ10444.15-94 | | |
| 30.3\* | 10.11/01.086  10.12/01.086  10.13/01.086 | БГКП (колиформы) | | | ГОСТ 31747- 2012 | | |
| 30.4\* | 10.11/01.086  10.12/01.086  10.13/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | | | ГОСТ 30519-97 | | |
| 30.5\* | 10.11/01.086  10.12/01.086  10.13/01.086 | L. monocytogenes | | | ГОСТ 32031-2012 | | |
| 30.6\* | 10.11/01.086  10.12/01.086  10.13/01.086 | Сульфитредуцирующие клостридии | | | ГОСТ 29185-2014 | | |
| 30.7\* | 10.11/01.086  10.12/01.086  10.13/01.086 | Бактерии рода proteus | | | ГОСТ 28560-90 | | |
| 30.8\* | 10.11/01.086  10.12/01.086  10.13/01.086 | E. coli | | | ГОСТ 30726-2001 | | |
| 30.9\* | 10.11/01.086  10.12/01.086  10.13/01.086 | Дрожжи, плесени | | | ГОСТ 10444.12-2013 | | |
| 31.1\*\* | Изделия колбасные и продукты из мяса | | | 10.13/42.000 | Отбор проб | | | ГОСТ 31904-2012 | | ГОСТ 31904-2012 | | |
| 31.2\* | 10.13/01.086 | КМАФАнМ | | | СанПиНи ГН утв. 21.06.2013 постановлением МЗ РБ №52  ЕСЭиГТ, утв.Решением Комиссии та-моженного союза №299  ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 №37 | | ГОСТ 9958-81  ГОСТ10444.15-94 | | |
| 31.3\* | 10.13/01.086 | БГКП (колиформы) | | | ГОСТ 31747- 2012  ГОСТ 9958-81 | | |
| 31.4\* | 10.13/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | | | ГОСТ 30519-97 | | |
| 31.5\* | 10.13/01.086 | L.monocytogenes | | | ГОСТ 32031-2012 | | |
| 31.6\* | 10.13/01.086 | Сульфитредуциру-ющие клостридии | | | ГОСТ 29185-2014  ГОСТ 9958-81 | | |
| 31.7\* | 10.13/01.086 | S. aureus | | | ГОСТ 10444.2-94 | | |
| 31.8\* | 10.13/01.086 | E. coli | | | ГОСТ 30726-2001 | | |
| 31.9\* | 10.13/01.086 | Бактерии рода  proteus | | | ГОСТ 28560-90 | | |
| 31.10\* | 10.13/01.086 | Энтерококк | | | ГОСТ 28566-90 | | |
| 32.1\*\*\* | Молоко и  молочные  продукты, кисломолочные продукты | | | 10.51/42.000 | Отбор проб | | | ГОСТ 9225-84 | | ГОСТ 9225-84 | | |
| 32.2\* | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | | | СанПиНи ГН утв. 21.06.2013 постановлением МЗ РБ №52  ЕСЭиГТ, утв. Решением Комиссии та-моженного союза №299  ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 №37 | | ГОСТ10444.15-94  ГОСТ 9225-84 п. 4.5 | | |
| 32.3\* | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | | | ГОСТ 9225-84 | | |
| 32.4\* | 10.51/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | | | ГОСТ 30519-97 | | |
| 32.5\* | 10.51/01.086 | L. monocytogenes | | | ГОСТ 32031-2012 | | |
| 32.6\* | 10.51/01.086 | S. aureus | | | ГОСТ 10444.2-94  ГОСТ 30347-2016 | | |
| 32.7\* | 10.51/01.086 | Плесени, дрожжи | | | ГОСТ 10444.12-2013 | | |
| 32.8\* | 10.51/01.086 | Молочнокислые  микроорганизмы | | | ГОСТ 10444.11-89  ГОСТ 10444.11-2013  СТБ 1552-2017 п.7.18 | | |
| 32.9\* | 10.51/01.086 | Бифидобактерии | | | СТБ 1552-2017 п.7.19  Инструкция №071-0210 «Метод определения бифи-добактерий в пищевых продуктах», утв. 19.03.2010 МЗ РБ | | |
| 33.1\*\*\* | Яйца и продукты их переработки | | | 01.47/42.000 | Отбор проб | | | ГОСТ 31904-2012 | | ГОСТ 31904-2012 | | |
| 33.2\* | 01.47/01.086 | КМАФАнМ | | | СанПиНиГН, утв. 21.06.2013 постановлением МЗ РБ №52  ЕСЭиГТ, утв. Решением Комиссии та-моженного союза №299  ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 №37 | | ГОСТ10444.15-94 | | |
| 33.3\* | 01.47/01.086 | БГКП (колиформы) | | | ГОСТ 31747- 2012 | | |
| 33.4\* | 01.47/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | | | ГОСТ 30519-97 | | |
| 33.5\* | 01.47/01.086 | S.aureus | | | ГОСТ 10444.2-94 | | |
| 33.6\* | 01.47/01.086 | Бактерии рода  Proteus | | | ГОСТ 28560-90 | | |
| 34**.**1\*\*\* | Рыба и продукты ее переработки | | | 03.00/42.000 | Отбор проб | | | ГОСТ 31904-2012 | | ГОСТ 31904-2012 | | |
| 34.2\* | 03.00/01.086 | КМАФАнМ | | | СанПиНи ГН, утв. 21.06.2013 постановлением МЗ РБ №52  ЕСЭиГТ, утв.Решением Комиссии та-моженного союза №299  ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 №37 | | ГОСТ 10444.15-94 | | |
| 34.3\* | 03.00/01.086 | БГКП (колиформы) | | | ГОСТ 31747- 2012 | | |
| 34.4\* | 03.00/01.086 | Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | | | ГОСТ 30519-97 | | |
| 34.5\* | 03.00/01.086 | L. monocytogenes | | | ГОСТ 32031-2012 | | |
| 34.6\* | 03.00/01.086 | S. aureus | | | ГОСТ 10444.2-94 | | |
| 34.7\* | 03.00/01.086 | Плесени, дрожжи | | | ГОСТ10444.12-2013 | | |
| 34.8\* | 03.00/01.086 | Сульфитредуцирую-щие клостридии | | | ГОСТ 29185-2014 | | |
| 34.9\* | 03.00/01.086 | Бактерии рода proteus | | | ГОСТ 28560-90 | | |
| 34.10\* | 03.00/01.086 | Энтерококки | | | ГОСТ 28566-90 | | |
| 34.11\* | 03.00/01.086 | E. coli | | | ГОСТ 30726-2001 | | |
| 35.1\*\*\* | Кондитерские, сахаристые и мучные изделия, изделия с  кремом. Какао-порошок  Кондитерские, сахаристые и мучные изделия, изделия с  кремом. Какао-порошок | | | 10.71/42.000  10.72/42.000  10.81/42.000 | Отбор проб | | | ГОСТ 31904-2012 | | ГОСТ 31904-2012 | | |
| 35.2\* | 10.71/01.086  10.72/01.086  10.81/01.086  10.82/01.086 | КМАФАнМ | | | СанПиНи ГН, утв. 21.06.2013 постановлением МЗ РБ №52  ЕСЭиГТ, утв. Решением Комиссии та-моженного союза №299  ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 №37 | | ГОСТ 10444.15-94 | | |
| 35.3\* | 10.71/01.086  10.72/01.086  10.81/01.086  10.82/01.086 | БГКП (колиформы) | | | ГОСТ 31747- 2012 | | |
| 35.4\* | 10.71/01.086  10.72/01.086  10.81/01.086  10.82/01.086 | Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | | | ГОСТ 30519-97 | | |
| 35.5\* | 10.71/01.086  10.72/01.086  10.81/01.086  10.82/01.086 | Дрожжи, плесени | | | ГОСТ10444.12-2013 | | |
| 35.6\* | 10.71/01.086  10.72/01.086  10.81/01.086  10.82/01.086 | S. aureus | | | ГОСТ 10444.2-94 | | |
| 36.1\*\*\* | Другие пищевые  продукты | | | 10.89/42.000 | Отбор проб | | | ГОСТ 31904-2012 | | ГОСТ 31904-2012 | | |
| 36.2\* | 10.89/01.086 | КМАФАнМ | | | СанПиНи ГН, утв. 21.06.2013 постановлением Минздрава РБ №52  ЕСЭиГТ, утв. Решением Комиссии та-моженного союза №299  ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 №37 | | ГОСТ 10444.15-94 | | |
| 36.3\* | 10.89/01.086 | БГКП (колиформы) | | | ГОСТ 31747- 2012 | | |
| 36.4\* | 10.89/01.086 | Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | | | ГОСТ 30519-97 | | |
| 36.5\* | 10.89/01.086 | S. aureus | | | ГОСТ 10444.2-94 | | |
| 36.6\* | 10.89/01.086 | Сульфитредуцирующие клостридии | | | ГОСТ 29185-2014 | | |
| 36.8\* | 10.89/01.086 | Дрожжи, плесени | | | ГОСТ10444.12-2013 | | |
| 36.9\* | 10.89/01.086 | L. monocytogenes | | | ГОСТ 32031-2012 | | |
| 36.10\* | 10.89/01.086 | E.coli | | | ГОСТ 30726-2001 | | |
| 37.1\*\*\* | Жировые про-дукты (кулинар-ные, кондитерские жиры, крема на растительных маслах).  Масло коровье, маргарин, майонез | | | 10.41/42.000 | Отбор проб | | | ГОСТ 31904-2012 | | ГОСТ 31904-2012 | | |
| 37.2\* | 10.41/01.086 | КМАФАнМ | | | СанПиНи ГН, утв. 21.06.2013 постановлением МЗ РБ № 52  ЕСЭиГТ, утв. Решением Комиссии та-моженного союза №299  ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 №37 | | ГОСТ 10444.15-94 | | |
| 37.3\* | 10.41/01.086 | БГКП (колиформы) | | | ГОСТ 31747- 2012 | | |
| 37.4\* | 10.41/01.086 | Патогенные микро-организмы в т.ч. сальмонеллы | | | ГОСТ 30519-97 | | |
| 37.5\* | 10.41/01.086 | Дрожжи, плесени | | | ГОСТ10444.12-2013 | | |
| 37.6\* | 10.41/01.086 | L. monocytogenes | | | ГОСТ 32031-2012 | | |
| 38.1\*\*\* | Консервы | | | 10.89/42.000 | Отбор проб | | | ГОСТ 31904-2012 | | ГОСТ 31904-2012 | | |
| 38.2\* | 10.89/01.086 | Промышленная стерильность: мезофильные аэробные и фа-культативно-анаэробные микроорганизмы | | | СанПиНи ГН, утв. 21.06.2013 постановлением Минздрава РБ №52  ЕСЭиГТ, утв. Решением  Комиссии та-моженного союза №299  ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 №37 | | ГОСТ 30425-97  ГОСТ 26670-91 | | |
| 40.1\*\*\* | Напитки без-алкогольные,  пиво, квас | | | 11.05/42.000 | Отбор проб | | | ГОСТ 31904-2012 | | ГОСТ 31904-2012 | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 40.2\* |  | 11.05/01.086 | КМАФАнМ | СанПиНи ГН, утв. 21.06.2013 постановлением Минздрава РБ №52  ЕСЭиГТ, утв. Решением Комиссии та-моженного союза №299  ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 №37 | ГОСТ 10444.15-94  ГОСТ 30712-2001, п. 6.1 |
| 40.3\* | 11.05/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747- 2012  ГОСТ 30712-2001, п. 6.3 |
| 40.4\* | 11.05/01.086 | Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97 |
| 40.5\* | 11.05/01.086 | Дрожжи, плесени | ГОСТ10444.12-2013  ГОСТ 30712-2001, п. 6.4 |
| 42.1\*\*\* | Продукты для питания детей раннего возраста | 10.89/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 31904-2012 | ГОСТ 31904-2012 |
| 42.2\* | 10.89/01.086 | КМАФАнМ | СанПиНи ГН утв. 21.06.2013 постановлением Минздрава РБ №52  ЕСЭиГТ, утв.Решением Комиссии та-моженного союза №299  ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 №37 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 42.3\* | 10.89/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747- 2012 |
| 42.4\* | 10.89/01.086 | Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97 |
| 42.5\* | 10.89/01.086 | L. monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 42.6\* | 10.89/01.086 | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 42.7\* | 10.89/01.086 | E. сoli | ГОСТ 30726-2001 |
| 42.9\* | 10.89/01.086 | Дрожжи, плесени | ГОСТ10444.12-2013 |
| 42.10\* | 10.89/01.086 | Бифидобактерии | Инструкция №071-0210 утв. 19.03.2010 МЗ РБ |
| 42.11\* | 10.89/01.086 | Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-89  ГОСТ 10444.11-2013 |
| 42.12\* | 10.89/01.086 | Сульфитредуциру-ющие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 43.1\*\*\* | Готовые блюда, кулинарные изделия, полу-фабрикаты,  скоропортящи-еся пищевые продукты | 10.85/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 31904-2012 | ГОСТ 31904-2012 |
| 43.2\* | 10.85/01.086 | КМАФАнМ | СанПиНи ГН, утв. 21.06.2013 постановлением Минздрава РБ №52  ЕСЭиГТ, утв. Решением Комиссии та-моженного союза №299  ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 №37 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 43.3\* | 10.85/01.086 | БГКП (колформы) | ГОСТ 31747- 2012 |
| 43.4\* | 10.85/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97 |
| 43.5\* | 10.85/01.086 | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 43.6\* | 10.85/01.086 | Сульфитредуциру-ющие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 43.7\* | 10.85/01.086 | L. monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 43.8\* | 10.85/01.086 | Бактерии рода  Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 43.10\* | 10.85/01.086 | Плесени, дрожжи | ГОСТ10444.12-2013 |
| 43.11\* | 10.85/01.086 | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 44.1\*\*\* | Остатки пище-вых продуктов связанные с этиологией пищевых отравлений. | 10.89/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 31904-2012Инструкция № 4.2.10-15-21-2006, утв. 09.10.2006 постановлением МЗ РБ №120 | ГОСТ 31904-2012Инструкция № 4.2.10-15-21-2006, утв. 09.10.2006 постановлением Минздрава РБ №120 |
| 44.2\* | 10.89/01.086 | Бактерии рода Salmonella | Инструкция № 4.2.10-15-21-2006, утв.09.10.2006  Минздрав РБ СанПиН от 21.06.2013 №52  ГН от 21.06.2013 №52  ТНПА и др. документация | Инструкция № 4.2.10-15-21-2006, утв. 09.10.2006 постановлением Минздрава РБ №120 |
| 44.3\* | 10.89/01.086 | Бактерии рода Shigella |
| 44.4\* | 10.89/01.086 | Бактерии рода Escherichia |
| 44.5\* | 10.89/01.086 | Бактерии рода Proteus |
| 44.6\* | 10.89/01.086 | Бактерии рода Enterococcus |
| 44.9\* | 10.89/01.086 | S. aureus |
| 45.1\*\*\* | Вода питьевая централизован-ных систем водоснабжения | 100.09/42.000 | Отбор проб | СТБ ГОСТ Р 51592-2001  ГОСТ Р 56237-2014  СТБ ISO 19458-2011  ГОСТ 31862-2012  ГОСТ 31861-2012  ГОСТ 31942-2012 | СТБ ГОСТ Р 51592-2001  ГОСТ Р 56237-2014  СТБ ISO 19458-2011  ГОСТ 31862-2012  ГОСТ 31861-2012  ГОСТ 31942-2012 |
| 45.3\* | 100.09/01.086 | ОМЧ | СанПиН 10-124 РБ 99, утв. Постановлением МЗ РБ 19.10.1999 №46  ГН «Показатели безопасности и безвредности воды водных объектов для хозяйственно-питьевого и культурно-бытового (рекреационного)использования и воды в ванне бассейна», утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 №37  ГН «Показатели безопасности питьевой воды», утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 №37 | МУК РБ №11-10-1-2002, утв. 25.02.2002 Минздрав РБ  Инструкция №068-1109 утв.24.11.2009 Минздрав РБ  ГОСТ 34786-2021 пп.7.1, 9.1, 9.3 |
| 45.4\* | 100.09/01.086 | ОКБ |
| 45.5\* | 100.09/01.086 | ТКБ |
| 46.1\*\*\* | Вода питьевая децентрализо-ванных систем водоснабжения | 100.09/42.000 | Отбор проб | СТБ ГОСТ Р 51592-2001  ГОСТ Р 56237-2014  СТБ ISO 19458-2011  ГОСТ 31861-2012 | СТБ ГОСТ Р 51592-2001  ГОСТ Р 56237-2014  СТБ ISO 19458-2011  ГОСТ 31861-2012 |
| 46.2\* | 100.09/01.086 | ОМЧ | СанНПиГН, утв. Постановлением МЗ РБ 02.08.2010 № 105  ГН «Показатели безопасности питьевой воды», утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 №37 | МУК РБ №11-10-1-2002, утв. 25.02.2002 МЗ РБ  Инструкция №068-1109, утв. 24.11.2009 МЗ РБ  ГОСТ 34786-2021 пп.7.1, 9.1, 9.3 |
| 46.3\* | 100.09/01.086 | ОКБ |
| 46.4\* | 100.09/01.086 | ТКБ |
| 47.1\*\*\* | Вода открытых водоемов.  Сточная вода.  .  . | 100.03/42.000  100.05/42.000 | Отбор проб | СТБ ГОСТ Р 51592-2001  ГОСТ 31862-2012  ГОСТ 31942-2012 Инструкция №037-0409, утв. 25.05.2009 МЗ РБ  Инструкция №025-0309 утв. 19.03.2010 МЗ РБ | СТБ ГОСТ Р 51592-2001  ГОСТ 31862-2012  ГОСТ 31942-2012 Инструкция №037-0409, утв. 25.05.2009 МЗ РБ  Инструкция №025-0309 утв. 19.03.2010 МЗь РБ |
| 47.3\* | 100.03/01.086  100.05/01.086 | ОКБ | СанПиН 2.1.2.12-33-2005 утв. 28.11.2005 постановлением МЗ РБ №198  ГН «Показатели безопасности и безвредности воды водных объектов для хозяйственно-питьевого и культурно-бытового (рекреационного)использования и воды в ванне бассейна», утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 №37 | Инструкция №037-0409, утв. 25.05.2009 МЗ РБ  Инструкция №025-0309, утв. 19.03.2010 МЗ РБ |
| 47.4\* | 100.03/01.086  100.05/01.086 | ТКБ |
| 47.5\* | 100.03/01.086  100.05/01.086 | Энтерококки |
| 48.6\* | 100.03/01.086  100.05/01.086 | Патогенные стафилококки |
| 47.7\* | 100.03/01.086  100.05/01.086 | Споры сульфитредуци-рующих клостридий |
| 47.10\* | 100.03/01.086  100.05/01.086 | E. coli |
| 47.11\* | 100.03/01.086  100.05/01.086 | Патогенные  энтеробактерии (возбудители кишечных инфекций бактериальной этоилогии) |
| 48.1\*\*\* | Вода плавательных бассейнов  Вода плавательных бассейнов | 100.09/42.000 | Отбор проб | СТБ ГОСТ Р 51592-2001  ГОСТ 31862-2012  ГОСТ 31942-2012  Инструкция №070-0210 утв. 19.03.2010 МЗ РБ  Инструкция №025-0309, утв. 19.03.2010 МЗ РБ | СТБ ГОСТ Р 51592-2001  ГОСТ 31862-2012  ГОСТ 31942-2012  Инструкция №070-0210 утв. 19.03.2010 МЗ РБ  Инструкция №025-0309, утв. 19.03.2010 Минздрав РБ |
| 48.2\* | 100.09/01.086 | Общие колиформные бактерии | ГН «Показатели безопасности и безвредности воды водных объектов для хозяйственно-питьевого и культурно-бытового (рекреационного)использования и воды в ванне бассейна» утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 №37 | Инструкция по применению №070-0210, утв.19.03.2010 МЗ РБ  Инструкция №025-0309, утв. 19.03.2010 МЗ РБ  ГОСТ 34786-2021  пп. 9.1, 9.3 |
| 48.3\* | 100.09/01.086 | Термотолерантные колиформные бактерии |
| 48.4\* | 100.09/01.086 | Колифаги |
| 48.5\* | 100.09/01.086 | S. aureus |
| 48.6\* | 100.09/01.086 | Патогенные энтеро-  бактерии |
| 49.1\*\*\* | Смывы с объектов внеш- ней среды | 101.19/42.000 | Отбор проб | Инструкция №078-0210, утв. 19.03.2010 МЗ РБ  Инструкция №4.2.10-22-1-2006, утв. 28.01.2006 МЗ РБ | Инструкция №078-0210 утв.19.03.2010 МЗ РБ  Инструкция №4.2.10-22-1-2006  утв.28.01.2006 МЗ РБ |
| 49.2\* | 101.19/01.086 | БГКП | Инструкция №076-0210, утв. 19.03.2010 МЗ РБ  ГН,утв. 02.12.2016 Пост. МЗ РБ №121 | Инструкция №076-0210 утв. 19.03.2010 МЗ РБ  Инструкция №078-0210,утв. 19.03.2010 МЗ РБ  Инструкция №4.2.10-15-21-2006, утв. 09.10.2006 МЗ РБ № 120 |
| 49.3\* | 101.19/01.086 | S. aureus |
| 49.4\* | 101.19/01.086 | Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы |
| 49.5\* | 101.19/01.086 | Иерсинии |
| 50.1\*\*\* | Объекты внеш-ней среды (смывы, воздух, перевязочный материал, хирургический инстру-ментарий, изделия меди-цинского назначения для проведения медицинских манипуляций) | 101.19/42.000 | Отбор проб | Инструкция № 4.2.10-22-1-2006 , утв. 28.01.2006  МЗ РБ  Приказ №165 утв. 25.11.2002 МЗ РБ | Инструкция № 4.2.10-22-1-2006 , утв. 28.01.2006  МЗ РБ  Приказ №165 утв. 25.11.2002 МЗ РБ |
| 50.2\* | 101.19/01.086 | Общее микробное число | Приказ №165, утв. 25.11.2002 МЗ РБ №128  СНиП и ГН, утв. 05.07.2017 постановлением МЗ РБ №73  СНиП, утв. 6.12.2013 постановлением МЗ РБ №128 | Инструкция № 4.2.10-22-1-2006 , утв. 28.01.2006 МЗ РБ |
| 50.3\* | 101.19/01.086 | БГКП |
| 50.4\* | 101.19/01.086 | S. aureus |
| 50.5\* | 101.19/01.086 | P. aeruginosa |
| 50.6\* | 101.19/01.086 | Стерильность |
| 52.1\*\*\* | Дезинфицирующие, антисепти-ческие раство- ры | 21.10/42.000 | Отбор проб | Приказ, утв. 25.  11.2002 МЗ РБ №165  Инструкция № 4.2.10-22-102-2005,  утв.30.12.2005  постановлением МЗ РБ №283 | Приказ, утв. 25.  11.2002 МЗ РБ №165  Инструкция № 4.2.10-22-102-2005,  утв.30.12.2005  постановлением МЗ РБ №283 |
| 52.2\* | 21.10/01.086 | Контаминация |
| 52.3\* | 21.10/01.086 | Микробиологическая чистота |
| 53.1\*\*\* | Дезинфекцион-ные камеры | 101.19/42.000 | Отбор проб | Приказ, утв.  25.11.2002 МЗ РБ №165  МУ № 15/6-5, утв. 28.02.1991 МЗ СССР | Приказ, утв.  25.11.2002 МЗ РБ №165  МУ № 15/6-5, утв. 28.02.1991 МЗ СССР |
| 53.2\* | 101.19/01.086 | Подготовка и приготовление теста | СанПиН 17-129 РБ  2000, утв.27.07.2000 постановлением МЗ РБ № 40 | Инструкция 3.5-51-  2006 утв. 23.11.2006 постановлением МЗ РБ №175 |
| 53.3\* | 101.19/01.086 | Отсутствие роста тест культуры |
| 54.1\*\*\* | Воздушные и паровые стерилизаторы | 101.19/42.000 | Отбор проб | Приказ утв. 25.  11.2002 МЗ РБ №165 | Приказ утв. 25.  11.2002 МЗ РБ №165 |
| 54.2\* | 101.19/01.086 | Bacillus licheniformis | МУ № 15/6-5, утв. 28.02.1991 МЗ СССР  СанПиН 17-129 РБ 2000, утв. 27.07.2000 постановлением МЗ РБ № 40 | МУ № 15/6-5, утв. 28.02.1991 МЗ СССР  СанПиН 17-129 РБ 2000 утв.27.07.2000 постановлением МЗ РБ № 40, приложение 4, приложение 7 |
| 54.3\* | 101.19/01.086 | Bacillus stearotermорhillius |
| 66.1\*\*\* | Смывы с предметов обихода | 101.19/42.000 | Отбор проб | Инструкция, утв. 15.12.2010 МЗ РБ №1334 | Инструкция № 65-0605 утв. 14.06.2005  МЗ РБ №77 |
| 66.2\* | 101.19/07.096 | Яйца гельминтов | Порядок проведе-ния санитарно-паразитологичес-ких исследований объектов окружающей среды», утв. 05.12.2014 постановлением МЗ РБ №54 | Инструкция № 65-0605 утв. 14.06.2005  Минздрав РБ №77 |
| 67.1\*\*\* | Вода питьевая | 100.09/42.000 | Отбор проб | СТБ ГОСТ Р 51592-2001  ГОСТ Р 56237-2014  ГОСТ 31861-2012  ГОСТ 31862-2012 | СТБ ГОСТ Р 51592-2001  ГОСТ Р 56237-2014  ГОСТ 31861-2012  ГОСТ 31862-2012 |
| 67.2\* | 100.09/07.096 | Цисты лямблий | СанПиН 10-124 РБ 99, утв. постановлением МЗ РБ 10.10.99 № 46  ГН «Показатели безопасности питьевой воды», утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 №37 | Инструкция №65-0605, утв. 14.06.2005 МЗ РБ  Инструкция №057-06, утв. 05.01.2007 МЗ РБ |
| 67.3\* | 100.09/07.096 | Яйца гельминтов |
| 68.1\*\*\* | Вода бассейнов | 100.09/42.000 | Отбор проб | СТБ ГОСТ Р 51592-2001  ГОСТ 31861-2012 | СТБ ГОСТ Р 51592-2001  ГОСТ 31861-2012 |
| 68.2\* | 100.09/07.096 | Цисты лямблий | ГН «Показатели безопасности и безвредности воды водных объектов для хозяйственно-питьевого и культурно-бытового (рекреационного)использования и воды в ванне бассейна» утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 №37 | Инструкция № 057-06, утв. 05.01.2007 МЗ РБ |
| 68.3\* | 100.09/07.096 | Яйца и личинки гельминтов |
| 69.1\*\*\* | Вода открытых водоемов | 100.03/42.000 | Отбор проб | СТБ ГОСТ Р 51592-2001  ГОСТ Р 56237-2014  ГОСТ 31861-2012 | СТБ ГОСТ Р 51592-2001  ГОСТ Р 56237-2014  ГОСТ 31861-2012 |
| 69.2\* | 100.03/07.096 | Цисты патогенных кишечных простейших | СанПиН 2.1.2.12-33-2005, утв. 28.11.2005 постановлением МЗБ №198  СанПиН, утв. 05.12.2016 Постановлением МЗ РБ №122  «Порядок проведения санитарно-паразитологичес-ких исследований объектов окружающей среды» утв. 05.12.2014 МЗ РБ №54  ГН «Показатели безопасности и безвредности воды водных объектов для хозяйственно-питьевого и культурно-бытового (рекреационного)использования и воды в ванне бассейна» утв.постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 №37 | Инструкция № 65-0605,утв.  14.06.2005  МЗ РБ  Инструкция №037-0409 , утв. 25.05.2009 МЗ РБ  Инструкция № 057-06, утв. 05.01.2007 МЗ РБ |
| 69.3\* | 100.03/07.096 | Яйца гельминтов |
| 70.1\*\*\* | Вода сточная | 100.05/42.000 | Отбор проб | СТБ ГОСТ Р 51592-2001  ГОСТ Р 56237-2014  ГОСТ 31861-2012 | СТБ ГОСТ Р 51592-2001  ГОСТ Р 56237-2014  ГОСТ 31861-2012 |
| 70.2\* | 100.05/07.096 | Цисты патогенных простейших | СанПиН 2.1.2.12-33-2005, утв. 28.11.2005 постановлением МЗ РБ №198  Порядок проведения санитарно-паразитологических исследований объектов утв.05.12.2014 МЗ РБ №54 | Инструкция № 65-0605, утв.14.06.2005 МЗ РБ  Инструкция №021-0306 , утв. 05.01.2007 МЗ РБ |
| 70.3\* | 100.05/07.096 | Яйца и личинки гельминтов |
| 71.1\*\*\* | Почва | 100.06/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 17.4.4.02-84 | ГОСТ 17.4.4.02-84 |
| 71.2\* | 100.06/07.096 | Яйца гельминтов | Порядок проведения санитарно-паразитологических исследований обьектов окружающей среды утв. 05.12.2014 МЗ РБ №54  ГН «Показатели безопасности и безвредности почвы», » утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37 | Инструкция №021-0306, утв. 05.01.2007 МЗ РБ  Инструкция №65-0605, утв.14.06.2005 МЗ РБ №77 |
| 72.1\*\*\* | Овощи, ягоды, зелень, фрукты  (растениеводческая продукция)  Овощи, ягоды, зелень, фрукты  (растениеводческая продукция) | 01.11/42.000  01.25/42.000  01.13/42.000  01.21/42.000  01.22/42.000  01.23/42.000  01.24/42.000  01.25/42.000 | Отбор проб | Инструкция № 37-0305, утв.12.04.2005  МЗ РБ  Инструкция № 65-0605, утв. 14.06.2005 МЗ РБ №77 | Инструкция № 37-0305, утв. 12.04.2005 МЗ РБ Инструкция № 65-0605, утв. 14.06.2005 МЗ РБ №77 |
| 72.2\* | 01.11/07.096  01.25/07.096  01.13/07.096  01.21/07.096  01.22/07.096  01.23/07.096  01.24/07.096  01.25/07.096 | Яйца гельминтов | СанПиНи ГН утв. 21.06.2013 постановлением МЗ РБ №52  ЕСЭиГТ, утв. Решением Комиссии та-моженного союза №299  ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 №37 | Инструкция № 65-0605, утв. 14.06.2005 МЗ РБ №77  Инструкция №37-0305, утв. 05.04.2005 МЗ РБ |

**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