|  |  |
| --- | --- |
|  | НАЦИОНАЛЬНАЯ СИСТЕМА АККРЕДИТАЦИИ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬРЕСПУБЛИКАНСКОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ «БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЦЕНТР АККРЕДИТАЦИИ»  |
|  | Приложение №1 к аттестату аккредитации№ BY/ 112 1.1358 от 15 сентября 2000 года на бланке \_\_\_\_\_\_\_\_\_на 21 листередакция 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 1036-97ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 26809.2-2014 | СТБ 1036-97ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 26809.2-2014 |
| 3.2\* | 10.51/08.149 | Кислотность | СТБ 970-201717.02.2023дата принятия решения17.02.2023дата принятия решенияСТБ 315-2017СТБ 1746-2017СТБ 1888-2016СТБ 1890-2017СТБ 736-2017СТБ 1552-2017СанНиП и ГН, утв. 21.06.2013 Постановлением МЗ РБ № 52 ГН «Показателибезопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 №37ТНПА 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 | 01.13/42.00001.23/42.000 | Отбор проб | СТБ 1036-97 | СТБ 1036-97 |
| 8.2\* | 01.13/08.16901.23/08.16901.22/08.16901.23/08.16901.24/08.16901.25/08.16901.26/08.169 | Массовая доля нитратов | СанНиП и ГН, утв. 21.06.2013 Постановлением МЗ РБ № 52 ГН «Показателибезопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 №37ТНПА 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\* | 10.85/08.05210.85/08.133 | 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\* | 10.85/08.05210.85/08.037 | 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, полуфабрикаты | 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\* | 10.85/08.05210.85/08.037 | 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, расфасованная в емкости | 100.09/42.00011.07/42.000 | Отбор проб | СТБ ГОСТ Р 51592-2001 ГОСТ 31861-2012ГОСТ 31862-2012ГОСТ Р 56237-2014 | СТБ ГОСТ Р 51592-2001 ГОСТ 31861-2012ГОСТ 31862-2012ГОСТ Р 56237-2014  |
| 19.4\* | 100.09/08.14911.07/08.149 | Общая жесткость | СанПиН 10-124 РБ 99 утв. Постановлением МЗ РБ 19.10.1999 №46СТБ 1188-99СанНПиГН , утв. Постановлением МЗ РБ 02.08.2010 №105ГН «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 №37ГН «Показатели безопасности питьевой воды» утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 №37ГН «Показатели безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 №37 | ГОСТ 31954-2012 |
| 19.5\* | 100.09/08.15611.07/08.156 | Общее железо | ГОСТ 4011-72 п.2 |
| 19.6\* | 100.09/08.15611.07/08.156 | Сульфаты | ГОСТ 31940-2013 п.6 |
| 19.8\* | 100.09/11.11611.07/11.116 | Вкус, запах | ГОСТ 3351-74 п.2-5 |
| 19.9\* | 100.09/08.08211.07/08.082 | Цветность | ГОСТ 31868-2012 |
| 19.10 \* | 100.09/11.11611.07/11.116 | Мутность | ГОСТ 3351-74 п.2. |
| 19.11\* | 100.09/08.15611.07/08.156 | Азотсодержащие вещества (аммиак, нитриты) | ГОСТ 33045-2014 метод А, Б |
| 19.12\* | 100.09/08.15611.07/08.156 | Нитраты | ГОСТ 33045-2014 метод Д |
| 19.13\* | 100.09/08.14911.07/08.149 | Остаточный 17.02.2023дата принятия решенияактивный хлор | ГОСТ 18190-72 п.3 |
| 20.1\*\*\* | Вода плавательных бассейнов | 100.09/42.000 | Отбор проб | СТБ ГОСТ Р 51592-2001 ГОСТ 31861-2012ГОСТ 31862-2012ГОСТ Р 56237-2014 | СТБ ГОСТ Р 51592-2001ГОСТ 31861-2012ГОСТ 31862-2012ГОСТ 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 | 100.03/42.000100.05/42.000 | 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\* | 100.03/08.082100.05/08.082 | Аммиак и ионы аммонияДИ 0,002% мг/дм3 | СанПиН 2.1.2.12-33-2005, утв. 28.11.2005Постановлением МЗ РБ № 198СанПиН утв. 05.12.2016 Постановлением МЗ РБ №122ГН «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 №37ТНПА и другая документация | ГОСТ 33045-2014 Метод А |
| 21.5\* | 100.03/08.156 | НитратыДИ 0,5-70 мг/дм3ДИ 0,1-3,0 мг/дм3Дсв 3,0 мг/дм3 | ГОСТ 33045-2014 Метод Д |
| 21.6\* | 100.03/08.156 | Нитриты17.02.2023дата принятия решенияДИ 0,005-0,3 мг/дм3 | ГОСТ 33045-2014 Метод Б |
| 23.1\*\*\* | Пищевые продукты | 01.13/42.00010.51/42.00010.13/42.00001.21/42.00001.22/42.00001.23/42.00001.24/42.00001.25/42.00010.42/42.00010.61/42.00010.71/42.00010.72/42.00010.89/42.000 | Отбор проб | СТБ 1055-2012СТБ 1054-2012СТБ 1052-2011СТБ 1053-2015СТБ 1050-2008СТБ 1051-2012СТБ 1036-97 МУК 2.6.1.11-8-3-2003, утв.25.03.2003 МЗ РБ | СТБ 1055-2012СТБ 1054-2012СТБ 1052-2011СТБ 1053-2015СТБ 1050-2008СТБ 1051-2012СТБ 1036-97 МУК 2.6.1.11-8-3-2003, утв.25.03.2003 МЗ РБ  |
| 23.2\* | Пищевые продукты | 01.13/04.12510.51/04.12510.13/04.12501.21/04.12501.22/04.12501.23/04.12501.24/04.12501.25/04.12510.42/04.12510.61/04.12510.71/04.12510.72/04.12510.89/04.125 | 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 другаядокументация | МВИ 179-95, утв.25.01.1995ГосстандартомМВИ.МН 1823-2007 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 28.1\*\*\* | Окружающая среда. Атмосферный воздухРабочие места | 100.11/04.056100.12/04.056 | Мощность эквива-лентной дозы гамма-излучения | ГН №213 утв. постановлением МЗ РБ от 28.12.2012 ТКП 113-2007(02300)  | МВИ.ГМ. 1906-2020МУК РБ № 11-8-6-2002, утв. 05.08.2002 МЗ РБ  |
| 28.2\* | Помещения жилых и общественных зданий и сооружений | 100.11/04.056100.12/04.056 | Объемная активность радона-222 | МВИ.МН 2526-2006 |
| 29.1\*\* | Рабочие места, помещения жилых и общественных зданий | 100.11/35.060100.11/35.065100.12/35.060100.12/35.065 | Микроклимат:Параметры микроклимата: - температура воздуха, °С;- относительная влажность воздуха, % | ГОСТ 12.1.005-88ГОСТ 30494-2011СаНПиГН , утв. постановлением МЗ РБ 25.08.2009 №95СНПиГН, утв. 29.05.2009 постановлением МЗ РБ № 58СНПиГН утв. 11.08.2009 постановлением МЗ РБ № 91СаНиП «Требования для учреждений общего среднего образования» утв. постановлением МЗ РБ от 27.12.2012 № 206СаНПиГН утв. постановлением Минздрава РБ 18.03.2009 №27СанНиП утв. 24.12.2014 постановлением МЗ РБ №110СаНПиГН , утв. 13.02.2009 постановлением МЗ РБ №17СаНиП утв. 27.12.2012 постановлением МЗ РБ № 206СаНиП, утв. 25.01.2013 постановлением МЗ РБ № 8 | ГОСТ 12.1.005-88ГОСТ 30494-2011 |
| 29.1\*\* | Рабочие места, помещения жилых и общественных зданий | 100.11/35.060100.11/35.065100.12/35.060100.12/35.065 | Микроклимат:Параметры микроклимата: - температура воздуха, °С;- относительная влажность воздуха, % | Специфические санитарно-эпидемиологические требованиям к содержанию и эксплуатации учреждений образования №525 от 07.08.2019ГН«Микроклиматические показатели безопасности и безвредности на рабочих местах», утв.постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 №37СаНПиГН, утв. 18.11.2008 постановлением МЗ РБ № 194СанПиН, утв. 28.12.2012 постановлением МЗ РБ №211 ТНПА и другая документация | ГОСТ 12.1.005-88ГОСТ 30494-2011 |
| 29.2\*\* | Рабочие места, помещения жилых и общественных зданий | 100.11/35.063100.12/35.063 | Освещенность, лк | ГОСТ 12.1.046-85 СаНиП, утв. 27.12.2012 постановлением МЗ РБ № 206СанНиП и ГН, утв. 28.06.2012 постановлением МЗ РБ от №82СаНиП утв. 25.01.2013 постановлением МЗ РБ № 8СН 2.04.03-2020ГН "Показатели безопасности для человека световой среды помещений производственных, общественных и жилых зданий» утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 №37ТНПА и другая документация | МУ РБ 11.11.12-2002, утв. МЗ РБ 27.12.2002ГОСТ 24940-2016 |
| 30.1\*\*\* | Мясо свежее, замороженное, полуфабрикаты мясные нату-ральные, полу-фабрикаты мясные рубленые, субпродукты убойных жи-вотных, мясо птицы | 10.11/42.00010.12/42.00010.13/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 31904-2012ГОСТ 31467-2012 | ГОСТ 31904-2012ГОСТ 31467-2012 |
| 30.2\* | 10.11/01.08610.12/01.08610.13/01.086 | КМАФАнМ | СанПиНи ГН утв. 21.06.2013 постановлением МЗ РБ №52ЕСЭиГТ, утв.Решением Комиссии та-моженного союза №299ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 №37 | ГОСТ10444.15-94 |
| 30.3\* | 10.11/01.08610.12/01.08610.13/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747- 2012 |
| 30.4\* | 10.11/01.08610.12/01.08610.13/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97 |
| 30.5\* | 10.11/01.08610.12/01.08610.13/01.086 | L. monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 30.6\* | 10.11/01.08610.12/01.08610.13/01.086 | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 30.7\* | 10.11/01.08610.12/01.08610.13/01.086 | Бактерии рода proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 30.8\* | 10.11/01.08610.12/01.08610.13/01.086 | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 30.9\* | 10.11/01.08610.12/01.08610.13/01.086 | 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 №52ЕСЭиГТ, утв.Решением Комиссии та-моженного союза №299ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 №37 | ГОСТ 9958-81ГОСТ10444.15-94  |
| 31.3\* | 10.13/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747- 2012ГОСТ 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 29185-2014ГОСТ 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 молочныепродукты, 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 №52ЕСЭиГТ, утв. Решением Комиссии та-моженного союза №299ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 №37 | ГОСТ10444.15-94ГОСТ 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 10444.2-94ГОСТ 30347-2016 |
| 32.7\* | 10.51/01.086 | Плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 32.8\* | 10.51/01.086 | Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-89ГОСТ 10444.11-2013СТБ 1552-2017 п.7.18 |
| 32.9\* | 10.51/01.086 | Бифидобактерии | СТБ 1552-2017 п.7.19Инструкция №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 №52ЕСЭиГТ, утв. Решением Комиссии та-моженного союза №299ГН «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 №52ЕСЭиГТ, утв.Решением Комиссии та-моженного союза №299ГН «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-порошокКондитерские, сахаристые и мучные изделия, изделия с кремом. Какао-порошок | 10.71/42.00010.72/42.00010.81/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 31904-2012 | ГОСТ 31904-2012 |
| 35.2\* | 10.71/01.08610.72/01.08610.81/01.08610.82/01.086 | КМАФАнМ | СанПиНи ГН, утв. 21.06.2013 постановлением МЗ РБ №52ЕСЭиГТ, утв. Решением Комиссии та-моженного союза №299ГН «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\* | 10.71/01.08610.72/01.08610.81/01.08610.82/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747- 2012 |
| 35.4\* | 10.71/01.08610.72/01.08610.81/01.08610.82/01.086 | Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97 |
| 35.5\* | 10.71/01.08610.72/01.08610.81/01.08610.82/01.086 | Дрожжи, плесени | ГОСТ10444.12-2013 |
| 35.6\* | 10.71/01.08610.72/01.08610.81/01.08610.82/01.086 | 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 №52ЕСЭиГТ, утв. Решением Комиссии та-моженного союза №299ГН «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 № 52ЕСЭиГТ, утв. Решением Комиссии та-моженного союза №299ГН «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 №52ЕСЭиГТ, утв. Решением Комиссии та-моженного союза №299ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 №37 | ГОСТ 30425-97ГОСТ 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 №52ЕСЭиГТ, утв. Решением Комиссии та-моженного союза №299ГН «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- 2012ГОСТ 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 | ГОСТ10444.12-2013ГОСТ 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 №52ЕСЭиГТ, утв.Решением Комиссии та-моженного союза №299ГН «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 10444.11-89ГОСТ 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 №52ЕСЭиГТ, утв. Решением Комиссии та-моженного союза №299ГН «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 №52ГН от 21.06.2013 №52ТНПА 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 56237-2014СТБ ISO 19458-2011ГОСТ 31862-2012ГОСТ 31861-2012ГОСТ 31942-2012 | СТБ ГОСТ Р 51592-2001 ГОСТ Р 56237-2014СТБ ISO 19458-2011ГОСТ 31862-2012ГОСТ 31861-2012ГОСТ 31942-2012 |
| 45.3\* | 100.09/01.086 | ОМЧ | СанПиН 10-124 РБ 99, утв. Постановлением МЗ РБ 19.10.1999 №46ГН «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 №37ГН «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 РБГОСТ 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 56237-2014СТБ ISO 19458-2011ГОСТ 31861-2012 | СТБ ГОСТ Р 51592-2001 ГОСТ Р 56237-2014СТБ ISO 19458-2011ГОСТ 31861-2012 |
| 46.2\* | 100.09/01.086 | ОМЧ | СанНПиГН, утв. Постановлением МЗ РБ 02.08.2010 № 105ГН «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 РБГОСТ 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... | 100.03/42.000100.05/42.000 | Отбор проб | СТБ ГОСТ Р 51592-2001ГОСТ 31862-2012ГОСТ 31942-2012 Инструкция №037-0409, утв. 25.05.2009 МЗ РБИнструкция №025-0309 утв. 19.03.2010 МЗ РБ | СТБ ГОСТ Р 51592-2001ГОСТ 31862-2012ГОСТ 31942-2012 Инструкция №037-0409, утв. 25.05.2009 МЗ РБИнструкция №025-0309 утв. 19.03.2010 МЗь РБ |
| 47.3\* | 100.03/01.086100.05/01.086 | ОКБ | СанПиН 2.1.2.12-33-2005 утв. 28.11.2005 постановлением МЗ РБ №198ГН «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 РБИнструкция №025-0309, утв. 19.03.2010 МЗ РБ |
| 47.4\* | 100.03/01.086100.05/01.086 | ТКБ |
| 47.5\* | 100.03/01.086100.05/01.086 | Энтерококки |
| 48.6\* | 100.03/01.086100.05/01.086 | Патогенные стафилококки |
| 47.7\* | 100.03/01.086100.05/01.086 | Споры сульфитредуци-рующих клостридий |
| 47.10\* | 100.03/01.086100.05/01.086 | E. coli |
| 47.11\* | 100.03/01.086100.05/01.086 | Патогенные энтеробактерии (возбудители кишечных инфекций бактериальной этоилогии) |
| 48.1\*\*\* | Вода плавательных бассейновВода плавательных бассейнов | 100.09/42.000 | Отбор проб | СТБ ГОСТ Р 51592-2001 ГОСТ 31862-2012ГОСТ 31942-2012Инструкция №070-0210 утв. 19.03.2010 МЗ РБИнструкция №025-0309, утв. 19.03.2010 МЗ РБ | СТБ ГОСТ Р 51592-2001ГОСТ 31862-2012ГОСТ 31942-2012Инструкция №070-0210 утв. 19.03.2010 МЗ РБИнструкция №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 РБИнструкция №025-0309, утв. 19.03.2010 МЗ РБГОСТ 34786-2021пп. 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 РБИнструкция №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 РБПриказ №165 утв. 25.11.2002 МЗ РБ | Инструкция № 4.2.10-22-1-2006 , утв. 28.01.2006 МЗ РБПриказ №165 утв. 25.11.2002 МЗ РБ |
| 50.2\* | 101.19/01.086 | Общее микробное число | Приказ №165, утв. 25.11.2002 МЗ РБ №128СНиП и ГН, утв. 05.07.2017 постановлением МЗ РБ №73СНиП, 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 СССРСанПиН 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. 14.06.2005МЗ 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. 14.06.2005Минздрав РБ №77 |
| 67.1\*\*\* | Вода питьевая | 100.09/42.000 | Отбор проб | СТБ ГОСТ Р 51592-2001 ГОСТ Р 56237-2014ГОСТ 31861-2012ГОСТ 31862-2012 | СТБ ГОСТ Р 51592-2001 ГОСТ Р 56237-2014ГОСТ 31861-2012ГОСТ 31862-2012 |
| 67.2\* | 100.09/07.096 | Цисты лямблий | СанПиН 10-124 РБ 99, утв. постановлением МЗ РБ 10.10.99 № 46ГН «Показатели безопасности питьевой воды», утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 №37  | Инструкция №65-0605, утв. 14.06.2005 МЗ РБИнструкция №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 56237-2014ГОСТ 31861-2012 | СТБ ГОСТ Р 51592-2001  ГОСТ Р 56237-2014ГОСТ 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 №54ГН «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.14.06.2005МЗ РБИнструкция №037-0409 , утв. 25.05.2009 МЗ РБИнструкция № 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 56237-2014ГОСТ 31861-2012 | СТБ ГОСТ Р 51592-2001 ГОСТ Р 56237-2014ГОСТ 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 №54ГН «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) | 01.11/42.00001.25/42.00001.13/42.00001.21/42.00001.22/42.00001.23/42.00001.24/42.00001.25/42.000 | Отбор проб | Инструкция № 37-0305, утв.12.04.2005МЗ 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\* | 01.11/07.09601.25/07.09601.13/07.09601.21/07.09601.22/07.09601.23/07.09601.24/07.09601.25/07.096 | Яйца гельминтов | СанПиНи ГН утв. 21.06.2013 постановлением МЗ РБ №52ЕСЭиГТ, 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 №77Инструкция №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