|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 |
| к аттестату аккредитации  |
| № BY/112 1.1341 |
| от 20.12.1999  |
| на бланке № 0009435на 11 листах |
| редакция 02 |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от07 июня 2024 года |

|  |
| --- |
| лабораторного отдела (BY/112 1.1341 от 20.12.1999) Учреждения здравоохранения "Осиповичский районный центр гигиены и эпидемиологии" |
| № 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. Октябрьская, 24, 213760, г. Осиповичи, Осиповичский район, Могилевская область** |
| 1.1\*\*\* | Мясо птицы, яйца и продукты их переработки; субпродукты | 01.47/42.000, 10.12/42.000, 10.13/42.000, 10.85/42.000, 10.86/42.000, 10.89/42.000 | Отбор проб (образцов) | ТР ТС 021/2011 Глава 2,3 Статья 7, 20 Приложение 1, Приложение 2 Таблица 1 п.1.1 | ГОСТ 26669-85;ГОСТ 7702.2.0-2016;ГОСТ 9792-73 |
| 1.2\* | 01.47/01.086, 10.12/01.086, 10.13/01.086, 10.85/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 9958-81 |
| 1.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006);ГОСТ 9958-81 |
| 1.4\* | Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 1.5\* | Количество сульфитредуцирующих клостридий | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003);ГОСТ 9958-81 |
| 1.6\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 1.7\* | Бактерии вида Escherichia coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 1.8\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 1.9\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 1.10\* | Количество энтерококков | ГОСТ 28566-90 |
| 1.11\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 2.1\*\*\* | Сахар и кондитерские изделия (в т.ч. мед натуральный) | 10.71/42.000, 10.72/42.000, 10.81/42.000, 10.82/42.000, 10.89/42.000 | Отбор проб (образцов) | ТР ТС 021/2011 Глава 2, 3 Статья 7, 20 Приложение 1 Приложение 2 Таблица 2 п.1.4 Приложение 3п.5 | ГОСТ 19792-2017;ГОСТ 26669-85;ГОСТ 5904-2019 |
| 2.2\* | 10.71/01.086, 10.72/01.086, 10.81/01.086, 10.82/01.086, 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 2.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 2.4\* | Плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 2.5\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 3.1\*\*\* | Плодоовощная продукция | 01.11/42.000, 01.13/42.000, 01.19/42.000, 01.21/42.000, 01.24/42.000, 01.25/42.000, 10.31/42.000, 10.32/42.000, 10.39/42.000, 10.84/42.000, 10.86/42.000 | Отбор проб (образцов) | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 Приложение 2 Таблица 1 п.1.5 Таблица 2 Приложение 3 п.6 | СТБ 1036-97 |
| 3.2\* | 01.11/01.086, 01.13/01.086, 01.19/01.086, 01.21/01.086, 01.24/01.086, 01.25/01.086, 10.31/01.086, 10.32/01.086, 10.39/01.086, 10.84/01.086, 10.86/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 3.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 3.4\* | Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 3.5\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 3.6\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 3.7\* | Мезофильные сульфитредуцирующие клостридии |
| 3.8\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 3.9\* | Дрожжи |
| 3.10\* | 01.11/08.169, 01.13/08.169, 01.19/08.169, 01.21/08.169, 01.24/08.169, 01.25/08.169, 10.31/08.169, 10.32/08.169, 10.39/08.169, 10.84/08.169, 10.86/08.169 | Нитраты | МУ 5048-89 |
| 3.11\* | 01.11/01.086, 01.13/01.086, 01.19/01.086, 01.21/01.086, 01.24/01.086, 01.25/01.086, 10.31/01.086, 10.32/01.086, 10.39/01.086, 10.84/01.086, 10.86/01.086 | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 4.1\*\*\* | Напитки | 11.07/42.000 | Отбор проб (образцов) | ТР ТС 021/2011 Глава 2, 3 Статья 7, 20 Приложение 1 Приложение 2 Таблица 1 п.1.7 | ГОСТ 26669-85;ГОСТ 30712-2001;ГОСТ 6687.0-86 |
| 4.2\* | 11.07/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 30712-2001 П. 6.1 |
| 4.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) | ГОСТ 30712-2001 П. 6.3;ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 4.4\* | Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 4.5\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30712-2001 |
| 4.6\* | Дрожжи |
| 4.7\* | Дрожжи, плесени (в сумме) | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30712-2001 П. 6.4 |
| 5.1\* | Консервированные пищевые продукты  Полные консервы групп «А» и «Б» | 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.31/01.086, 10.39/01.086, 10.86/01.086 | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп В.cereus и В.polymyxa | ТР ТС 021/2011 Глава 2, 3 Статья 7, 20 Приложение 2 Таблица 2 | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998);ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004);ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003);ГОСТ 30425-97 |
| 5.2\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы В. Subtillis C.perfringens |
| 5.3\* | Мезофильные клостридии  C. botulinum и (или) C.perfringens |
| 5.4\* | Мезофильные клостридии (кроме C. botulinum и (или) C. perfringens) |
| 5.5\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи |
| 5.6\* | Полные консервы групп «В» | 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.31/01.086, 10.39/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | Газообразующие спорообразующие мезофильные аэроб-ные и факультативно- анаэробные микроорганизмы групп В.cereus и В.polymyxa | ТР ТС 021/2011 Глава 2, 3 Статья 7, 20 Приложение 2 Таблица 2 | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003);ГОСТ 30425-97 |
| 5.7\* | Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы |
| 5.8\* | Мезофильные клостридии  C. botulinum и (или) C.perfringens |
| 5.9\* | Мезофильные клостридии (кроме C. botulinum и (или) C. perfringens) | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003);ГОСТ 30425-97 |
| 5.10\* | Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998);ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30425-97 |
| 5.11\* | Полные консервы групп «Г» | 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.31/01.086, 10.39/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ТР ТС 021/2011 Глава 2, 3 Статья 7, 20 Приложение 2 Таблица 2 | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30425-97 |
| 6.1\* | Другие продукты | 10.85/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 Глава 2, 3 Статья 7, 20 Приложение 1 Приложение 2 п.1.8 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 6.2\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 6.3\* | Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 6.4\* | Количество сульфитредуцирующих клостридий | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 6.5\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 6.6\* | Бактерии вида Escherichia coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 6.7\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 6.8\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 6.9\* | Дрожжи |
| 6.10\* | Дрожжи, плесени (в сумме) | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30712-2001 П. 6.4 |
| 6.11\* | В.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 6.12\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 7.1\*\*\* | Соковая продукция из фруктов и (или) овощей | 10.32/42.000, 10.39/42.000, 10.86/42.000, 10.89/42.000 | Отбор проб (образцов) | ТР ТС 023/2011 Статья 3, 4, 5 Приложение 2 | СТБ 1036-97 |
| 7.2\* | 10.32/08.149, 10.39/08.149, 10.86/08.149, 10.89/08.149 | Массовая доля хлоридов | ГОСТ 26186-84 П.3 |
| 7.3\* | 10.32/08.133, 10.39/08.133, 10.86/08.133, 10.89/08.133 | Массовая доля растворимых сухих веществ | ГОСТ ISO 2173-2013 |
| 7.4\* | 10.32/08.149, 10.39/08.149, 10.86/08.149, 10.89/08.149 | Массовая доля титруемых кислот (титруемая кислотность) | ГОСТ ISO 750-2013 |
| 8.1\*\*\* | Масличное сырьё и жировые продукты | 10.11/42.000, 10.41/42.000 | Отбор проб (образцов) | ТР ТС 021/2011 Приложение 1, 2 Таблица 1 п.1.6;ТР ТС 024/2011 Глава 2,4 Статья 5, 6, 8, 9 Приложение 1, 3 п.7 | ГОСТ 26669-85;ГОСТ 31762-2012 |
| 8.2\* | 10.11/01.086, 10.41/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 8.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 8.4\* | Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 8.5\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 8.6\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 9.1\*\*\* | Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко и сырые сливки. Питьевое молоко, сливки, молочные составные продукты жидкие и структурированные, кисломолочные продукты, сгущенная молочная продукция, сухая молочная продукция | 01.41/42.000, 10.51/42.000 | Отбор проб (образцов) | ТР ТС 033/2013 Раздел Y Приложение 5, 6,7 Таблица 1 Раздел YII Приложение 8 Приложение 1 Таблица 1 | ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 26809.2-2014;ГОСТ 3622-68;ГОСТ 9225-84;СТБ 1036-97 |
| 9.2\* | 01.41/01.086, 10.51/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 9225-84 |
| 9.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) | ГОСТ 9225-84 П. 4.6 |
| 9.4\* | Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 9.5\* | количество молочнокислых микроорганизмов | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998) |
| 9.6\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 9.7\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 30347-2016 |
| 9.8\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30706-2000 |
| 9.9\* | 01.41/08.037, 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 |
| 10.1\* | Масло и масляная паста | 01.41/08.037, 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ТР ТС 033/2013 Раздел YII Приложение 1 Таблица 2 | ГОСТ 5867-90 |
| 10.2\* | 01.41/08.052, 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 |
| 10.3\* | 01.41/08.149, 10.51/08.149 | Титруемая кислотность молочной плазмы продукта | ГОСТ 3624-92 |
| 10.4\* | Массовая доля соли | ГОСТ 3627-81 |
| 11.1\* | Сыр, сырный продукт | 01.41/08.052, 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ТР ТС 033/2013 Раздел YII Приложение 1 Таблица 4, 5 | ГОСТ 3626-73 |
| 11.2\* | Массовая доля жира в сухом веществе | ГОСТ 5867-90 |
| 11.3\* | 01.41/08.149, 10.51/08.149 | Массовая доля соли | ГОСТ 3627-81 |
| 12.1\*\*\* | Мясо парное, охлажденное и замороженное. Полуфабрикаты охлажденные и замороженные (все виды продуктивных животных), субпродукты охлажденные и замороженные | 10.11/42.000, 10.12/42.000, 10.13/42.000 | Отбор проб (образцов) | ТР ТС 034/2013 Приложение 1, 3 Раздел ХII Таблица 1 | ГОСТ 21237-75;ГОСТ 26669-85;ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 4288-76;СТБ 1036-97 |
| 12.2\* | 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.13/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 12.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 12.4\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 12.5\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 12.6\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 12.7\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 12.8\* | Плесени |
| 12.9\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 13.1\* | Колбасные изделия мясные (мясосодержащие). Продукты из мяса мясные (мясосодержащие). Кулинарные изделия мясные (мясосодержащие) замороженные (все виды продуктивных животных). Колбасные изделия мясные из термически обработанных ингридиентов (все виды продуктивных животных). | 10.11/01.086, 10.13/01.086 | Сульфитредуцирующие клостридии | ТР ТС 021/2011 Статья 7 Приложение 2 Таблица 1;ТР ТС 034/2013 Раздел Y Приложение 1 | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 13.2\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 13.3\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 13.4\* | Бактерии вида Escherichia coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 13.5\* | В.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 13.6\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 14.1\* | Консервы мясные, мясорастительные, растительно-мясные (все виды продуктивных животных)   -консервы стерилизованные | 10.11/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы В. subtillis | ТР ТС 021/2011 Статья 7 Приложение 2 Таблица 2;ТР ТС 034/2013 Раздел Y Приложение 2 Таблица 1 | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004);ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003);ГОСТ 30425-97 |
| 14.2\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп В.cereus и В.polymyxa |
| 14.3\* | Мезофильные клостридии |
| 14.4\* | Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998);ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003);ГОСТ 30425-97 |
| 14.5\* | Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004);ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003);ГОСТ 30425-97 |
| 14.6\* | Консервы мясные, мясорастительные, растительно-мясные (все виды продуктивных животных)- консервы стерилизованные для детского питания | 10.11/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы В. subtillis | ТР ТС 034/2013 Раздел Y Приложение 2 Таблица 2 | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004);ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003);ГОСТ 30425-97 |
| 14.7\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп В.cereus и В.polymyxa |
| 14.8\* | Мезофильные клостридии |
| 14.9\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи |
| 14.10\* | Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы |
| 14.11\* | Консервы мясные, мясорастительные, растительно-мясные (все виды продуктивных животных) -консервы пастеризованные | 10.11/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 Статья 7 Приложение 2 Таблица 2;ТР ТС 034/2013 Раздел Y Приложение 2 Таблица 3 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 14.12\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 14.13\* | В.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 14.14\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 14.15\* | S. аureus и другие коагулазоположительные стафилококки | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 15.1\* | Сухие мясные (мясосодержащие) продукты | 10.13/01.086, 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 Статья 7 Приложение 2 Таблица 1;ТР ТС 034/2013 Раздел Y Приложение 1 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 15.2\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 15.3\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 16.1\* | Шпик свиной охлажденный, замороженный и продукты из него | 10.11/01.086, 10.13/01.086, 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 Статья 7 Приложение 2 Таблица 1;ТР ТС 034/2013 Раздел Y Приложение 1 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 16.2\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 16.3\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 30347-2016;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 16.4\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 17.1\* | Желатин; желатин, предназначенный для производства мясной продукции для детского питания | 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 034/2013 Раздел Y Приложение 1 Таблица 1 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 17.2\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 18.1\* | Колбасные изделия для питания детей дошкольного и школьного возраста | 10.13/08.149, 10.86/08.149 | Поваренная соль | ТР ТС 034/2013 Раздел Y Приложение 1 Таблица 1 | ГОСТ 9957-2015 |
| 18.2\* | 10.13/08.156, 10.86/08.156 | Нитрат натрия | ГОСТ 8558.1-2015 |

**Примечание:**

\* – деятельность осуществляется непосредственно в 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