|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 |
| к аттестату аккредитации |
| № BY/112 1.1333 |
| от 03.09.1999 |
| на бланке № 0007457  на 14 листах |
| редакция 03 |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от21 июня 2024 года |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| лабораторного отдела  Учреждения здравоохранения  "Быховский 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. Красноармейская, 3а, 213352, г. Быхов, Быховский район, Могилевская область** | | | | | |
| 1.1\*\*\* | Птица, яйца и продукты их переработки | 01.47/42.000, 10.12/42.000, 10.13/42.000, 10.85/42.000, 10.89/42.000, 10.86/42.000, 10.11/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 приложение 1, приложение 2 таблица 1 п.1.1 Приложение 3 п.1 | ГОСТ 30363-2013; ГОСТ 31904-2012; ГОСТ 9792-73 |
| 1.2\* | 01.47/01.086, 10.12/01.086, 10.13/01.086, 10.85/01.086, 10.89/01.086, 10.86/01.086, 10.11/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 9958-81 п.3, п.4.1 |
| 1.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006); ГОСТ 9958-81 п.4.2 |
| 1.4\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 9958-81 п.4.5 |
| 1.5\* | бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90; ГОСТ 9958-81 п.4.4 |
| 1.6\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003); ГОСТ 9958-81 п.4.6 |
| 1.7\* | патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002); ГОСТ 9958-81 п.4.5 |
| 1.8\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 1.9\* | Esherichia coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 1.10\* | Бактерии рода Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 1.11\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 2.1\*\*\* | Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия | 10.61/42.000, 10.71/42.000, 10.72/42.000, 10.73/42.000, 01.11/42.000, 10.85/42.000, 10.89/42.000, 10.86/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2; п.1.3, Приложение 3, р.4; Приложение 4 | ГОСТ 31904-2012 |
| 2.2\* | 10.61/01.086, 10.71/01.086, 10.72/01.086, 10.73/01.086, 01.11/01.086, 10.85/01.086, 10.89/01.086, 10.86/01.086 | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 2.3\* | дрожжи | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 2.4\* | патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 2.5\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 2.6\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 2.7\* | Bacillus cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 2.8\* | бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 2.9\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 3.1\*\*\* | 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 | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1; Приложение 2 Таблица 1 п.1.4; Приложение 3 п.5 | ГОСТ 12569-99; ГОСТ 31904-2012; ГОСТ 5904-2019; ГОСТ 5904-82 |
| 3.2\* | 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 |
| 3.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | 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\* | дрожжи | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 3.6\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 3.7\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 4.1\*\*\* | Плодовоовощная продукция | 10.31/42.000, 10.39/42.000, 10.84/42.000, 01.11/42.000, 01.13/42.000, 01.19/42.000, 01.21/42.000, 01.24/42.000, 01.25/42.000, 10.32/42.000, 10.83/42.000, 10.86/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1; Приложение 2 Таблица 1 п.1.5; Таблица 2; Приложение 3 п.6. | ГОСТ 26313-2014; ГОСТ 26313-84; ГОСТ 31904-2012; Инструкция № 37-0305; СТБ 1036-97 |
| 4.2\* | 10.31/01.086, 10.39/01.086, 10.84/01.086, 01.11/01.086, 01.13/01.086, 01.19/01.086, 01.21/01.086, 01.24/01.086, 01.25/01.086, 10.32/01.086, 10.83/01.086, 10.86/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 4.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | 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\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 4.6\* | мезофильные сульфитредуцирующие клостридии |
| 4.7\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 4.8\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 4.9\* | дрожжи | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 4.10\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 4.11\* | Неспорообразующие микроорганизмы B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 4.12\* | 10.31/08.169, 10.39/08.169, 10.84/08.169, 01.11/08.169, 01.13/08.169, 01.19/08.169, 01.21/08.169, 01.24/08.169, 01.25/08.169, 10.32/08.169, 10.83/08.169, 10.86/08.169 | нитраты | МУ 5048-89 |
| 4.13\* | 10.31/07.096, 10.39/07.096, 10.84/07.096, 01.11/07.096, 01.13/07.096, 01.19/07.096, 01.21/07.096, 01.24/07.096, 01.25/07.096, 10.32/07.096, 10.83/07.096, 10.86/07.096 | Яйца и личинки гельминтов, паразитических кишечных простейших | Инструкция № 37-0305 |
| 5.1\* | Масличное сырьё и жировые продукты | 10.41/01.086, 10.11/01.086 | патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1; Приложение 2 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 5.2\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 6.1\*\*\* | Напитки | 11.05/42.000, 11.07/42.000, 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20; Приложение 1; Приложение 2 (таблица 1 п. 1.7); Приложение 3 п.8 | ГОСТ 30712-2001; ГОСТ 31904-2012; ГОСТ 5363-93; ГОСТ 5964-93; ГОСТ 6687.0-86 |
| 6.2\* | 11.05/01.086, 11.07/01.086, 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 30712-2001 п.6.1 |
| 6.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 30712-2001 п.6.3; ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 6.4\* | патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 6.5\* | Дрожжи и плесени (в сумме) | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004); ГОСТ 30712-2001 п.6.4 |
| 6.6\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004); ГОСТ 30712-2001 |
| 6.7\* | дрожжи | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004); ГОСТ 30712-2001 |
| 7.1\* | Полные консервы групп А и Б | 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.20/01.086, 10.31/01.086, 10.39/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп B.cereus и B.polymyxa | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 2 таблица 2 | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004); ГОСТ 30425-97 |
| 7.2\* | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.subtilis | ГОСТ 30425-97 |
| 7.3\* | Мезофильные клостридии C.botulinum и (или) C.perfringens | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003); ГОСТ 30425-97 |
| 7.4\* | Мезофильные клостридии (кроме C.botulinum и (или) C.perfringens) |
| 7.5\* | неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 10444.11-2013; ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004); ГОСТ 30425-97 |
| 7.6\* | Полные консервы групп А и Б для детского и диетического питания | 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.20/01.086, 10.31/01.086, 10.39/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп B.cereus и B.polymyxa | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 2 таблица 2 | ГОСТ 30425-97 |
| 7.7\* | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.subtilis |
| 7.8\* | мезофильные клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003); ГОСТ 30425-97 |
| 7.9\* | неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 10444.11-2013; ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004); ГОСТ 30425-97 |
| 7.10\* | спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 |
| 7.11\* | Полные консервы группы В | 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.20/01.086, 10.31/01.086, 10.39/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.polymyxa | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 2 таблица 2 | ГОСТ 30425-97 |
| 7.12\* | негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы |
| 7.13\* | Мезофильные клостридии C.botulinum и (или) C.perfringens | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003); ГОСТ 30425-97 |
| 7.14\* | Мезофильные клостридии (кроме C.botulinum и (или) C.perfringens) |  |
| 7.15\* | Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 10444.11-2013; ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004); ГОСТ 30425-97 |
| 7.16\* | Полные консервы группы Г | 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.20/01.086, 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 Статья 7,20 Приложение 2 таблица 2 | ГОСТ 10444.11-2013; ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004); ГОСТ 30425-97 |
| 8.1\*\*\* | Другие продукты | 08.93/42.000, 10.85/42.000, 10.89/42.000, 10.86/42.000, 10.83/42.000, 10.84/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 1; Приложение 2 п.1.8; Приложение 3 п.9 | ГОСТ 31904-2012 |
| 8.2\* | 08.93/01.086, 10.85/01.086, 10.89/01.086, 10.86/01.086, 10.83/01.086, 10.84/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 8.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 8.4\* | Esherichia coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 8.5\* | патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 8.6\* | бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 8.7\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 8.8\* | Дрожжи и плесени (в сумме) | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004); ГОСТ 30712-2001 п.6.4 |
| 8.9\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 8.10\* | дрожжи | ГОСТ 30712-2001 |
| 8.11\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 8.12\* | Bacillus cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 8.13\* | 08.93/08.149, 10.85/08.149, 10.89/08.149, 10.86/08.149, 10.83/08.149, 10.84/08.149 | Йод (массовая доля йода) | СТБ ГОСТ Р 51575-2004 |
| 9.1\*\*\* | Продукты питания (пищевые продукты) | 01.13/42.000, 01.19/42.000, 01.23/42.000, 01.24/42.000, 01.41/42.000, 01.45/42.000, 01.47/42.000, 03.00/42.000, 10.11/42.000, 10.12/42.000, 10.13/42.000, 10.20/42.000, 10.41/42.000, 10.51/42.000, 10.61/42.000, 10.71/42.000, 10.72/42.000, 10.73/42.000, 10.82/42.000, 10.85/42.000, 10.86/42.000, 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 4 | ГОСТ 32164-2013 |
| 9.2\* | 01.13/04.125, 01.19/04.125, 01.23/04.125, 01.24/04.125, 01.41/04.125, 01.45/04.125, 01.47/04.125, 03.00/04.125, 10.11/04.125, 10.12/04.125, 10.13/04.125, 10.20/04.125, 10.41/04.125, 10.51/04.125, 10.61/04.125, 10.71/04.125, 10.72/04.125, 10.73/04.125, 10.82/04.125, 10.85/04.125, 10.86/04.125, 10.89/04.125 | Удельная (объемная) активность цезия-137 | МВИ.МН 1823-2007 |
| 11.1\*\*\* | 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 | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 1,2,3; ТР ТС 023/2011 Статья 3,4,5 Приложение 1,3 Таблица 2 | ГОСТ 26313-2014; ГОСТ 31904-2012; ГОСТ 8756.0-70; СТБ 1036-97 |
| 11.2\* | 10.32/11.116, 10.39/11.116, 10.86/11.116, 10.89/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, консистенция и вкус | ГОСТ 8756.1-2017 |
| 11.3\* | 10.32/08.156, 10.39/08.156, 10.86/08.156, 10.89/08.156 | Массовая доля хлоридов | ГОСТ 26186-84 п.3 |
| 11.4\* | 10.32/08.052, 10.39/08.052, 10.86/08.052, 10.89/08.052 | Массовая доля растворимых сухих веществ | ГОСТ ISO 2173-2013 |
| 11.5\* | 10.32/08.156, 10.39/08.156, 10.86/08.156, 10.89/08.156 | Массовая доля титруемых кислот (титруемая кислотность) | ГОСТ ISO 750-2013 (ISO 750:1998) |
| 11.7\* | 10.32/01.086, 10.39/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013 |
| 11.8\* | Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004); ГОСТ 30425-97 |
| 11.9\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 11.10\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 12.1\*\*\* | Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко и сырые сливки. Питьевое молоко, сливки, молочные составные продукты жидкие структурированные, кисломолочные продукты, сгущенная молочная продукция, сухая молочная продукция | 01.41/42.000, 01.45/42.000, 10.51/42.000, 10.52/42.000, 10.86/42.000, 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Приложение 1; ТР ТС 033/2013 Раздел V, Приложение 5; Раздел VII Приложение 8 | ГОСТ 26809.1-2014; ГОСТ 26809.2-2014; ГОСТ 9225-84; СТБ 1036-97 |
| 12.2\* | 01.41/01.086, 01.45/01.086, 10.51/01.086, 10.52/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 9225-84 |
| 12.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 9225-84 |
| 12.4\* | Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013 |
| 12.5\* | патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 12.6\* | дрожжи | ГОСТ 30706-2000; ГОСТ 33566-2015 |
| 12.7\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 30347-2016 |
| 12.8\* | 01.41/11.116, 01.45/11.116, 10.51/11.116, 10.52/11.116, 10.86/11.116, 10.89/11.116 | Вкус,запах | ГОСТ 28283-2015 п.2 |
| 12.9\* | 01.41/08.037, 01.45/08.037, 10.51/08.037, 10.52/08.037, 10.86/08.037, 10.89/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 12.10\* | 01.41/01.086, 01.45/01.086, 10.51/01.086, 10.52/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | плесени | ГОСТ 33566-2015 |
| 12.11\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 13.1\* | Масло и масляная паста из коровьего молока | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ТР ТС 033/2013 Раздел VII , Приложение 1 Таблица 2 | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 13.2\* | 10.51/08.052 | массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 |
| 13.3\* | 10.51/08.149 | Титруемая кислотность молочной плазмы продукты | ГОСТ 3624-92 |
| 13.4\* | Массовая доля соли | ГОСТ 3627-81 |
| 14.1\* | Сыр, сырный продукт | 10.51/08.052 | массовая доля влаги | ТР ТС 033/2013 Раздел VII , Приложение 1 Таблица 4,5 | ГОСТ 3626-73 |
| 14.2\* | Массовая доля жира в сухом веществе | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 14.3\* | 10.51/08.149 | Массовая доля соли | ГОСТ 3627-81 |
| 15.1\*\*\* | Мясо парное, охлажденное и замороженное. Полуфабрикаты охлажденные и замороженные (все виды продуктивных животных), субпродукты охлажденные и замороженные. | 10.11/42.000, 10.13/42.000, 10.85/42.000, 10.86/42.000, 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 2 Таблица 1; ТР ТС 034/2013 Раздел V Приложение 1,2 | ГОСТ 21237-75; ГОСТ 31904-2012; ГОСТ 4288-76; СТБ 1036-97 |
| 15.2\* | 10.11/01.086, 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 |
| 15.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 15.4\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 15.5\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 15.6\* | бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 15.7\* | дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 15.8\* | плесени |
| 15.9\* | патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 15.10\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 16.1\* | Колбасные изделия мясные (мясосодержащие). Продукты из мяса мясные (мясосодержащие). Кулинарные изделия мясные (мясосодержащие) замороженные (все виды продуктивных животных). Колбасные изделия мясные из термически обработанных ингредиентов (все виды продуктивных животных) | 10.11/01.086, 10.13/01.086, 10.85/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ТР ТС 021/2011 Статья 7 Приложение 1,2 Таблица 1; ТР ТС 034/2013 Раздел V Приложение 1 | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 16.2\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003); ГОСТ 9958-81 п.4.6 |
| 16.3\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 16.4\* | Esherichia coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 16.5\* | Bacillus cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 16.6\* | патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 16.7\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 16.8\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 17.1\* | 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 B.subtilis | ТР ТС 021/2011 Статья 7 Приложение 2 Таблица 2; ТР ТС 034/2013 Раздел V Приложение 2 таблица 1 | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004); ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004); ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003); ГОСТ 30425-97 |
| 17.2\* | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп B.cereus и B.polymyxa |
| 17.3\* | мезофильные клостридии |
| 17.4\* | Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи |
| 17.5\* | спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы |
| 17.6\* | Консервы мясные, мясорастительные, растительно-мясные (все виды продуктивных животных).  Консервы стерилизованные для детского питания | 10.11/01.086, 10.13/01.086, 10.85/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.subtilis | ТР ТС 021/2011 Статья 7 Приложение 2 Таблица 2; ТР ТС 034/2013 Раздел V Приложение 2 таблица 2 | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004); ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004); ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003); ГОСТ 30425-97 |
| 17.7\* | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп B.cereus и B.polymyxa |
| 17.8\* | мезофильные клостридии |
| 17.9\* | неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи |
| 17.10\* | спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы |
| 17.11\* | 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 V Приложение 2 таблица 3 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 17.12\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 17.13\* | Bacillus cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 17.14\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 17.15\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 18.1\* | 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 V Приложение 1 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 18.2\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 18.3\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 19.1\* | 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 V Приложение 1 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 19.2\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 19.3\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 20.1\* | Желатин; желатин, предназначенный для производства мясной продукции для детского питания | 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 V Приложение 1 Таблица 1 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 20.2\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 21.1\* | Колбасные изделия для питания детей дошкольного и школьного возраста | 10.13/08.149, 10.86/08.149 | Поваренная соль | ТР ТС 021/2011 Статья 7 Приложение 2 Таблица 1; ТР ТС 034/2013 Раздел V Приложение 4 Таблица 5 | ГОСТ 9957-2015 |
| 21.2\* | 10.13/08.156, 10.86/08.156 | Нитрит натрия | ГОСТ 8558.1-2015 |
| 22.1\* | Рыба и продукты переработки рыбы. Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. | 03.00/42.000, 10.20/42.000, 10.85/42.000, 10.86/42.000, 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел III, V; ТР ТС 021/2011 Статья 7 Приложение 3 | ГОСТ 31339-2006; СТБ 1036-97 |
| 22.2\* | 03.00/11.116, 10.20/11.116, 10.85/11.116, 10.86/11.116, 10.89/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, цвет, консистенция, запах | ГОСТ 26664-85; ГОСТ 7631-2008 |
| 22.3\* | 03.00/08.052, 10.20/08.052, 10.85/08.052, 10.86/08.052, 10.89/08.052 | содержание влаги | ГОСТ 7636-85 п.3.3.2 |
| 22.4\* | 03.00/08.149, 10.20/08.149, 10.85/08.149, 10.86/08.149, 10.89/08.149 | Массовая доля соли | ГОСТ 7636-85 п.3.5.1 |
| 22.5\* | 03.00/08.164, 10.20/08.164, 10.85/08.164, 10.86/08.164, 10.89/08.164 | массовая доля жира | ГОСТ 7636-85 п.3.7 |
| 22.7\* | 03.00/01.086, 10.20/01.086, 10.85/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 22.8\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 22.9\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 22.10\* | дрожжи и плесени |  |
| 22.11\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 22.12\* | патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 22.13\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 23.1\* | Рыба и продукты переработки рыбы. | 03.00/07.096, 10.20/07.096, 10.86/07.096, 10.89/07.096 | Содержание личинок паразитов в живом виде (трематоды, цестоды, нематоды, скребни) | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, п.19,20 Приложение 3; ТР ТС 021/2011 Статья 7 п.5 Приложение 6 | Инструкция 4.2.10-15-10-2006 |

**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