|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 |
| к аттестату аккредитации |
| № BY/112 1.1329 |
| от 23.07.1999 |
| на бланке № 0010491  на 5 листах |
| редакция 02 |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от12 июля 2024 года |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| лабораторного отдела  Государственного учреждения  "Мостовский 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** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Республика Беларусь, Гродненская область, г.Мосты, ул. Цветочная 18а** | | | | | |
| 1.1\*\*\* | Мукомольно- крупяные (крупы, не требующие варки, макарон яичные с начинками, отруби и пищевые волокна), хлебобулочные изделия с начинками | 01.11/42.000, 01.12/42.000, 10.61/42.000, 10.71/42.000, 10.72/42.000, 10.73/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 1 | ГОСТ 31904-2012 |
| 1.2\* | 01.11/01.086, 01.12/01.086, 10.61/01.086, 10.71/01.086, 10.72/01.086, 10.73/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 1.3\* | количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 приложение 2 таблица 1 р. 1.3 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 1.4\* | бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 1.5\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 1.6\* | Дрожжи |
| 1.7\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 1.8\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 2.1\*\*\* | Сахаристые кондитерские изделия, жевательная резинка, какао-продукты, шоколад и шоколадные изделия, мучные кондитерские изделия. Сахар и кондитерские изделия. | 10.71/42.000, 10.72/42.000, 10.81/42.000, 10.82/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 1 | ГОСТ 31904-2012 |
| 2.2\* | 10.71/01.086, 10.72/01.086, 10.81/01.086, 10.82/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 2.3\* | количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 2 таблица 1 р.1.4 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 2.4\* | бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 2.5\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 2.6\* | Дрожжи |
| 2.7\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 3.1\* | Плодоовощная продукция. Овощи и картофель свежие. Овощи, картофель, грибы, фрукты бланшированные, отварные, быстрозамороженные, сухие, квашеные, соленые, моченные, продукты их переработки и изделия из них нестерилизованные. | 01.13/42.000, 01.21/42.000, 01.22/42.000, 01.23/42.000, 01.24/42.000, 01.25/42.000, 10.31/42.000, 10.32/42.000, 10.39/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 1 | ГОСТ 31904-2012 |
| 3.2\* | 01.13/01.086, 01.21/01.086, 01.22/01.086, 01.23/01.086, 01.24/01.086, 01.25/01.086, 10.31/01.086, 10.32/01.086, 10.39/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 3.3\* | количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 2 таблица 1 р.1.5 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 3.4\* | бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 3.5\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 3.6\* | Дрожжи |
| 3.7\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 4.1\*\*\* | Масличное сырьё и жировые продукты | 10.41/42.000, 10.42/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 1 | ГОСТ 31904-2012 |
| 4.2\* | 10.41/01.086, 10.42/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 4.3\* | количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 2 таблица 1 р.1.6 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 4.4\* | бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 4.5\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 5.1\*\*\* | Напитки безалкогольные, концентраты и смеси для напитков, сиропы, напитки брожения, пиво и напитки на основе пива. Напитки. | 11.04/42.000, 11.05/42.000, 11.07/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 1 | ГОСТ 31904-2012 |
| 5.2\* | 11.04/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 5.3\* | 11.04/01.086, 11.05/01.086, 11.07/01.086 | количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 2 таблица 1 р.1.7 | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 30712-2001 п.6.1 |
| 5.4\* | бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 30712-2001 п. 6.3; ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 5.5\* | Дрожжи и плесени (в сумме) | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004); ГОСТ 30712-2001 п. 6.4 |
| 6.1\*\*\* | Желатин, крахмал и продукты его переработки, концентраты пищевые. Готовые кулинарные изделия, блюда общественного питания. Другие продукты. | 10.62/42.000, 10.85/42.000, 10.89/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 1 | ГОСТ 31904-2012 |
| 6.2\* | 10.62/01.086, 10.85/01.086, 10.89/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 6.3\* | количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 2 таблица 1 р.1.8 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 6.4\* | бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 6.5\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 6.6\* | Дрожжи и плесени (в сумме) | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 6.7\* | Плесени |
| 6.8\* | Дрожжи |
| 6.9\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 7.1\*\*\* | Продукты убоя и мясная продукция | 10.11/42.000, 10.13/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 034/2013 Раздел V, XII Приложение 1 | ГОСТ 31904-2012; ГОСТ 9792-73 |
| 7.2\* | 10.11/01.086, 10.13/01.086 | количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 7.3\* | бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 7.4\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 7.5\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 7.6\* | Плесени |
| 7.7\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 7.8\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 8.1\*\*\* | Молоко и продукты переработки молока | 10.51/42.000, 10.52/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 033/2013 раздел VII приложение 1,8; ТР ТС 033/2013 раздел V приложение 4,5; ТР ТС 034/2013 раздел XIII приложение 2,11 | ГОСТ 9225-84 п.1 |
| 8.2\* | 10.51/01.086, 10.52/01.086 | количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 30705-2000; ГОСТ 9225-84 п. 4.5 |
| 8.3\* | бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п. 4.6 |
| 8.4\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 30347-2016 |
| 8.5\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 8.6\* | Плесени |
| 8.7\* | Дрожжи и плесени (в сумме) | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004); ГОСТ 30706-2000 |
| 8.8\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 статья 7,20 приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |

**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