|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 |
| к аттестату аккредитации  |
| № BY/112 1.1343 |
| от 14.03.2000  |
| на бланке № \_\_\_\_на 10 листах |
| редакция 03 |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от31 июля 2024 года |

|  |
| --- |
| лабораторного отдела Учреждения здравоохранения "Костюковичский 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. 60 лет Октября, 19А, 213653, г. Костюковичи, Костюковичский район, Могилевская область** |
| 1.1\*\*\* | Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия | 10.61/42.000, 10.71/42.000 | Отбор | ТР ТС 021/2011 статья 7,20 приложение 1,2 раздел 1.3 | ГОСТ 31904-2012 |
| 1.2\* | 10.61/01.086, 10.71/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 1.3\* | БГКП | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 1.4\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94 (ИСО 6888-83) |
| 1.5\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 1.6\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 1.7\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 1.8\* | Дрожжи |
| 2.1\*\*\* | Напитки | 11.07/42.000, 11.05/42.000 | Отбор | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20; Приложение 1; 2 раздел 1.7; | ГОСТ 31904-2012 |
| 2.2\* | 11.07/01.086, 11.05/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 30712-2001 п. 6.1 |
| 2.3\* | БГКП | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 2.4\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 2.5\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 2.6\* | Плесени |
| 3.1\*\*\* | Сахар и кондитерские изделия (в т.ч. мед натуральный) | 10.81/42.000, 10.71/42.000, 10.72/42.000 | Отбор | ТР ТС 021/2011 Статья 7; 20. Приложение 1 Приложение 2 раздел 1.4 | ГОСТ 31904-2012 |
| 3.2\* | 10.81/01.086, 10.71/01.086, 10.72/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 3.3\* | БГКП | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 3.4\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94 (ИСО 6888-83) |
| 3.5\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 3.6\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 3.7\* | Плесени |
| 4.1\*\*\* | Плодоовощная продукция (овощи, фрукты, ягоды, грибы) и продукты их переработки. | 01.24/42.000, 01.13/42.000, 01.25/42.000, 01.22/42.000 | Отбор | ТР ТС 021/2011 Статья 7; 20. Приложения: 1; 2 таблица 1 п. 1.5; таблица 2; Приложение 3 п.6 | ГОСТ 31904-2012;СТБ 1036-97 |
| 4.2\* | 01.24/01.086, 01.13/01.086, 01.25/01.086, 01.22/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 4.3\* | БГКП | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 4.4\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94 (ИСО 6888-83) |
| 4.5\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 4.6\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 4.7\* | Плесени |
| 4.8\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 4.9\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012;ГОСТ 32031-2022 |
| 4.10\* | 01.24/08.169, 01.13/08.169, 01.25/08.169, 01.22/08.169 | Нитраты | МУ 5048-89 п.2.3.1 |
| 5.1\*\*\* | Продукты переработки плодов и овощей | 10.32/42.000, 10.39/42.000, 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7; 20. Приложение 3 таблица 1. | ГОСТ 26313-2014;СТБ 1036-97 |
| 6.1\*\*\* | Соль поваренная йодированная | 08.93/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7; 20. Приложение 3 п. 9 | ГОСТ 13685-84 п.1;СТБ 1036-97 |
| 6.2\* | 08.93/08.149 | Массовая доля йода | СТБ ГОСТ Р 51575-2004 п. 4.1; п. 4.2 |
| 7.1\* | Консервированные пищевые продукты (полные консервы групп "А" и "Б") | 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.20/01.086, 10.31/01.086, 10.32/01.086, 10.39/01.086 | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп B.cereus и B.polymyxa | ТР ТС 021/2011 статья 7,20 приложение 2, таб.2 | ГОСТ 30425-97 |
| 7.2\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.subtilis |
| 7.3\* | Мезофильные клостридии C. botulinum и (или) C. perfringens |
| 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 10444.12-2013 (ISO 7932:2004);ГОСТ 30425-97 |
| 8.1\* | Консервированные пищевые продукты: 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, 10.32/01.086, 10.39/01.086 | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп B.cereus и B.polymyxa | ТР ТС 021/2011 статья 7,20 приложение 2, таб.2 | ГОСТ 30425-97 |
| 8.2\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.subtilis |
| 8.3\* | Мезофильные клостридии C. botulinum и (или) C. perfringens |
| 8.4\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы и (или) дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004);ГОСТ 30425-97 |
| 8.5\* | Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 |
| 9.1\* | Консервированные пищевые продукты: полные консервы группы "В" | 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.20/01.086, 10.31/01.086, 10.32/01.086, 10.39/01.086 | Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. Polymyxa | ТР ТС 021/2011 статья 7,20 приложение 2, таб.2 | ГОСТ 30425-97 |
| 9.2\* | Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы |
| 9.3\* | Мезофильные клостридии C. botulinum и (или) C. perfringens |
| 9.4\* | Мезофильные клостридии (кроме C. botulinum и (или) C. perfringens) |
| 9.5\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы и (или) дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004);ГОСТ 30425-97 |
| 10.1\* | Консервированные пищевые продукты: полные консервы группы "Г" | 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.20/01.086, 10.31/01.086, 10.32/01.086, 10.39/01.086 | Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы и (или) дрожжи | ТР ТС 021/2011 статья 7,20 приложение 2, таб.2 | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004);ГОСТ 30425-97 |
| 11.1\*\*\* | Другие продукты | 10.85/42.000, 10.89/42.000 | Отбор | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 приложение 1; приложение 2 п.1.8; приложение 3 п.9 | ГОСТ 31904-2012 |
| 11.2\* | 10.85/01.086, 10.89/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 11.3\* | БГКП | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 11.4\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 11.5\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 11.6\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 11.7\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 11.8\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 11.9\* | Дрожжи |
| 11.10\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94 (ИСО 6888-83) |
| 11.11\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012;ГОСТ 32031-2022 |
| 12.1\* | Продукты для питания беременных и кормящих женщин. Специализированная пищевая продукция для детского питания для детей раннего возраста, производимая (изготовляемая) на молочных кухнях. Специализированная пищевая продукция для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста. | 10.51/01.086, 10.85/01.086, 10.89/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 1,2 разделы 1.10,1.11,1.12, 1.13, 1.14 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 12.2\* | БГКП | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 12.3\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94 (ИСО 6888-83) |
| 12.4\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 12.5\* | Плесени |
| 12.6\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 12.7\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012;ГОСТ 32031-2022 |
| 12.8\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 13.1\*\*\* | Продукты питания (пищевые продукты) | 01.13/42.000, 01.24/42.000, 01.25/42.000, 01.47/42.000, 10.11/42.000, 10.12/42.000, 10.13/42.000, 10.20/42.000, 10.51/42.000, 10.71/42.000, 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 статья 7,20 Приложение 4 | СТБ 1036-97;СТБ 1050-2008;СТБ 1051-2012;СТБ 1052-2011;СТБ 1053-2015;СТБ 1054-2012;СТБ 1055-2012;СТБ 1056-2016 |
| 13.2\* | 01.13/04.125, 01.24/04.125, 01.25/04.125, 01.47/04.125, 10.11/04.125, 10.12/04.125, 10.13/04.125, 10.20/04.125, 10.51/04.125, 10.71/04.125, 10.89/04.125 | Удельная (объемная ) активность цезия-137 | МВИ 179-95;МВИ 70-94;МВИ.МН 1823-2007;МВИ.МН 4779-2013 |
| 14.1\* | Адаптированные молочные смеси, частично адаптированные молочные смеси, молоко и сливки стерилизованные, кисломолочные продукты, творог, творожные продукты, молоко сухое для детского питания, молоко пастеризованное, сухие и жидкие молочные напитки для детей от 6 месяцев до 3-х лет, последующие смеси, каши сухие молочные, каши молочные, готовые к употреблению, низколактозные и безлактозные продукты, сухие молочные высокобелковые продукты, сухие продукты на молочной основе. Молочные продукты, молочные составные продукты для питания детей дошкольного и школьного возраста. | 10.51/01.086, 10.85/01.086, 10.89/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 033/2013 Раздел X, Приложение 2,11 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 14.2\* | БГКП | ГОСТ 9225-84 |
| 14.3\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 14.4\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 14.5\* | Плесени |
| 14.6\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 30347-97 |
| 14.7\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012;ГОСТ 32031-2022 |
| 15.1\* | Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 033/2013 Раздел X, Приложение 2,11 | ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 15.2\* | БГКП | ГОСТ 9225-84 |
| 15.3\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 16.1\* | Молоко, питьевое молоко, сливки, питьевые сливки, молочный напиток, молочная сыворотка, пахта, продукты на основе, термически обработанные, молочные составные продукты, концентрированные и сгущенные, стерилизованные консервы молочные, консервы молочные составные, молочные продукты составные сухие, сублимированные, творог, творожная масса, творожные продукты на их основе. | 10.51/01.086, 10.52/01.086, 10.89/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 021/2011 Статья 7, Приложение 1;ТР ТС 033/2013 Раздел VII, X Приложение 8 | ГОСТ 32901-2014;ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 16.2\* | БГКП | ГОСТ 32901-2014;ГОСТ 9225-84 |
| 16.3\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 16.4\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 16.5\* | Плесени |
| 16.6\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 30347-97 |
| 16.7\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012;ГОСТ 32031-2022 |
| 17.1\* | Сыры, сырные продукты | 10.51/01.086, 10.89/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 021/2011 Статья 7, Приложение 1;ТР ТС 033/2013 Раздел VII, X Приложение 8 | ГОСТ 32901-2014;ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 17.2\* | БГКП | ГОСТ 32901-2014;ГОСТ 9225-84 |
| 17.3\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 17.4\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 17.5\* | Плесени |
| 17.6\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 30347-97 |
| 17.7\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012;ГОСТ 32031-2022 |
| 18.1\* | Масла, паста масляная из коровьего молока, молочный жир | 10.41/01.086, 10.42/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 021/2011 Статья 7, Приложение 1;ТР ТС 033/2013 Раздел VII, X Приложение 8 | ГОСТ 32901-2014;ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 18.2\* | БГКП | ГОСТ 32901-2014;ГОСТ 9225-84 |
| 18.3\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 18.4\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 18.5\* | Плесени |
| 18.6\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 30347-97 |
| 18.7\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012;ГОСТ 32031-2022 |
| 19.1\*\*\* | Мясо и мясные продукты | 10.13/42.000, 10.11/42.000 | Отбор | ТР ТС 034/2013 Раздел XII Приложение 1,3 таблица 1 | ГОСТ 31904-2012 |
| 19.2\* | Мясо парное, охлажденное и замороженное. Полуфабрикаты охлажденные и замороженные (все виды продуктивных животных), субпродукты охлажденные и замороженные | 10.13/01.086, 10.11/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 034/2013 Раздел V, приложение 1;ТР ТС 021/2011 Статья 7 Приложение 2 таблица 1 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 19.3\* | БГКП | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 19.4\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 19.5\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94 (ИСО 6888-83) |
| 19.6\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 19.7\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 19.8\* | Плесени |
| 20.1\* | Субпродукты охлажденные и замороженные. Кровь и продукты ее переработки | 10.13/01.086, 10.11/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 034/2013 Раздел V, приложение 1;ТР ТС 021/2011 Статья 7 Приложение 2 таблица 1 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 20.2\* | БГКП | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 20.3\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 20.4\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94 (ИСО 6888-83) |
| 20.5\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 21.1\* | 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). | 10.13/01.086, 10.89/01.086 | БГКП | ТР ТС 034/2013 Раздел V, приложение 1;ТР ТС 021/2011 Статья 7 Приложение 2 таблица 1 | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 21.2\* | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 21.3\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 21.4\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003);ГОСТ 9958-81 |
| 21.5\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94 (ИСО 6888-83) |
| 21.6\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 21.7\* | Плесени |
| 22.1\* | Консервы мясные, мясорастительные, растительно-мясные (все виды продуктивных животных. консервы стерилизованные) | 10.12/01.086, 10.13/01.086 | Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. Polymyxa | ТР ТС 034/2013 Раздел V, приложение 2 таблица 1;ТР ТС 021/2011 Статья 7 Приложение 2 таблица 2 | ГОСТ 30425-97 |
| 22.2\* | Мезофильные анаэробные микроорганизмы |
| 22.3\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы и (или) дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004);ГОСТ 30425-97 |
| 22.4\* | Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 |
| 23.1\*\*\* | Продукты убоя птицы и продукция из мяса птицы. | 10.12/42.000 | Отбор | ТР ЕАЭС 051/2021 Приложение 1,2 | ГОСТ 31904-2012 |
| 23.2\* | 10.12/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 23.3\* | БГКП | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 23.4\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 23.5\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 23.6\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 23.7\* | Плесени |
| 23.8\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012;ГОСТ 32031-2022 |
| 23.9\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | 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