|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №1  к аттестату аккредитации |
|  | № BY/112 1.1346 |
|  | от 09.02.2000  на бланке № |
|  | на 30 листах  редакция 01 |

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от 03 ноября 2024 года

лабораторного отдела государственного учреждения

«Дрогичинский районный центр гигиены и эпидемиологии»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  пункта | Наименование объекта | Код | Наименование характеристики (показатель, параметры)  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. Чкалова, 6- 2, 225612, г. Дрогичин, Дрогичинский район, Брестская область** | | | | | |
| 1.1  \*\*\* | Вода питьевая  Вода питьевая | 100.09/42.000 | Отбор проб | СанПиН, утв. МЗ РБ 16.12.2015 № 125,  ГН 10-117-99,  Инструкция № 057-0606 от 05.01.2007, Инструкция № 65-0605 от 14.06.2005 № 77,  Инструкция №70-0403 от 04.12.2003, Инструкция № 025-0309 от 19.03.2010, гл. 2, п.11;  Гигиенический норматив от 25.01.2021 №37  ТНПА и другая документация  СанПиН № 10-124 РБ 99,утв. МЗ РБ от 19.10.1999 №46 СанПиН, утв. МЗ РБ 16.12.2015 № 125,  СанПиН от 02.08.2010 №105,  ГН 10-117-99,  Инструкция № 057-0606 от 05.01.2007, Инструкция № 65-0605 от 14.06.2005 № 77,  Инструкция №70-0403 от 04.12.2003, Инструкция № 025-0309 от 19.03.2010, гл. 2, п.11;  Гигиенический норматив от 25.01.2021 №37  ТНПА и другая документация, устанавливающие требования к объекту испытаний | МУК РБ №11-10-1-2002 ГОСТ 31861-2012 ГОСТ 31862-2012 ГОСТ 31942-2012 ГОСТ Р 56237-2014 Инструкция № 057-0606 от 05.01.2007  Инструкция № 65-0605 от 14.06.2005 № 77;  Инструкция по применению № 025-0309,утв. МЗ РБ 19.03.2010 |
| 1.2  \* | 100.09/01.086 | Общее микробное число | Инструкция № 025-0309 от 19.03.2010;  МУК РБ № 11-10-1-2002, п.8.1 |
| 1.3  \* | 100.09/01.086 | Общие колиформные бактерии | МУК РБ № 11-10-1-2002, п.8.2.  ГОСТ 31955.1-2013 |
| 1.4  \* | 100.09/01.086 | Термотолерантные колиформные бактерии | МУК РБ № 11-10-1-2002, п. 8.2.  ГОСТ 31955.1-2013 |
| 1.5  \* | 100.09/01.086 | Споры сульфитредуцирующих клостридий | МУК РБ № 11-10-1-2002, п. 8.4.3.2 |
| 1.6  \* | 100.09/01.086 | Патогенные бактерии семейства Enterobacteriaceaе | СТБ ISO 19250-2016 Инструкция по применению № 025-0309, утв. МЗ РБ 19.03.2010 гл.3, п.17 |
| 1.7  \* | 100.09/07.096 | Цисты лямблий | Инструкция по применению № 65-0605 утв. МЗ РБ от 14.06.2005 №77 |
| 1.8  \* | 100.09/08.149 | Общая жёсткость | ГОСТ 31954-2012 п 4, метод А |
| 1.9  \* | 100.09/08.156 | Марганец | ГОСТ 4974-2014 метод А вариант 3 |
| 1.10  \* | 100.09/08.156 | Нитраты | ГОСТ 33045-2014 Метод Д |
| 1.11  \* | 100.09/08.156 | Железо | ГОСТ 4011-72 Изменение 2 к п. 2 |
| 1.12  \* | 100.09/08.149 | Хлор остаточный свободный,  остаточно активный, остаточный связанный | ГОСТ 18190-72 п2, 3 |
| 1.13  \* | 100.09/08.052 | Сухой остаток | ГОСТ 18164-72 п3.1 |
| 1.14  \* | 100.09/08.149 | Хлориды | ГОСТ 4245-72 п 3 |
| 1.15  \* | 100.09/08.156 | Сульфаты | ГОСТ 31940-2013 (метод 3) |
| 1.16\* | 100.09/11.116 | Привкус, запах | ГОСТ 3351-74 п 2,3 |
| 1.17\* | 100.09/08.156 | Цветность | ГОСТ 31868-2012 метод Б |
| 1.18\* | 100.09/08.156 | Мутность | ГОСТ 3351-74 п 5 |
| 1.19  \* | 100.09/08.156 | Аммиак и ионы аммония суммарного | ГОСТ 33045-2014 Метод А |
| 1.20  \* | 100.09/08.156 | Нитриты | ГОСТ 33045-2014 Метод Б |
| 1.21  \* | 100.09/08.169 | Водородный показатель (рН) | СТБ ISO 10523-2009 |
| 1.22  \* | 10.09/04.125 | Объемная активность цезия-137 | МВИ.МН 1823-2007 |
| 2.1  \*\*\* | Вода питьевая, расфасованная в емкости | 100.09/42.000 | Отбор проб | Санитарные нор - мы и правила, утв. МЗ РБ от 15.12.2015 №123; Инструкция по применению № 057-0606. утв МЗ РБ 05.01.2007 п. 5 ГН 10-117-99  Гигиенический норматив от 25.01.2021 №37  ТНПА и другая документация, устанавливающие требования к объекту испытаний | ГОСТ 31904-2012; СТБ 1053-2015 Инструкция по применению № 057-0606. утв МЗ РБ 05.01.2007 п. 5 |
| 2.2  \* |  | 100.09/01.086 | Общее микробное число при 37°С | ГОСТ 34786-2021 |
| 2.3  \* |  | 100.09/01.086 | Общее микробное число при 22°С | ГОСТ 34786-2021 |
| 2.4  \* |  | 100.09/01.086 | Общие колиформные бактерии и Escherichia coli (37 ± 1)ºС |  | ГОСТ 34786-2021 |
| 2.5  \* |  | 100.09/01.086 | Термотолерантные колиформные бактериии Escherichia coli (44 ± 0,5) ºС |  | ГОСТ 34786-2021 |
| 2.6  \* |  | 100.09/01.086 | Споры сульфитредуцирующих клостридий | Инструкция по применению № 068-1109, утв. МЗ РБ 24.11.2009 , гл.5, п.п.17.2,17.3. |
| 2.7  \* |  | 100.09/01.086 | Бактерии Pseudomonas aeruginosa | ГОСТ 34786-2021 |
| 2.8  \* |  | 100.09/07.096 | Ооцисты криптоспоридий |  | Инструкция по применению № 057-0606. утв. МЗ РБ 05.01.2007 п. 5 |
| 2.9  \* |  | 100.09/07.096 | Цисты лямблий |  | Инструкция по применению № 057-0606. утв МЗ РБ 05.01.2007 п. 5 |
| 2.10\* |  | 100.09/07.096 | Яйца гельминтов |  | Инструкция по применению № 057-0606. утв МЗ РБ 05.01.2007 п. 5 |
| 2.11  \* |  | 100.09/04.125 | Объемная активность цезия-137 |  | МВИ.МН 1823-2007 ГОСТ 32161-2013 |
| 3.1  \*\*\* | Вода плавательных бассейнов | 100.09/42.000 | Отбор проб | Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы, утв. МЗ РБ от 16.05.2022 № 44;  Инструкция по применению№ 070 -0210 утв. МЗ РБ 19.03.2010 гл.2; Инструкция по применению № 025-0309, утв. МЗ РБ 19.03.2010 гл. 2, п.14;  Гигиенический норматив от 25.01.2021 №37  ТНПА и другая документация, устанавливающие требования к объекту испытаний | Инструкция по применению№ 070 -0210 утв. МЗ РБ 19.03.2010 гл.2;  Инструкция по применению № 025-0309, утв. МЗ РБ 19.03.2010 гл. 2, п.14  ГОСТ 31942-2012 |
| 3.2  \* |  | 100.09/01.086 | Общие колиформные бактерии | Инструкция по применению№ 070 -0210 утв. МЗ РБ 19.03.2010 гл.6, п.31; |
| 3.4  \* |  | 100.09/01.086 | Возбудители инфекционных заболеваний | Инструкция по приме - нению № 025-0309, утв. МЗ РБ 19.03.2010 гл.3, п.21 |
| 3.5  \* |  | 100.09/01.086 | Синегнойная палочка | Инструкция по приме - нению№ 070 -0210 утв. МЗ РБ 19.03.2010 гл.6, п.42 |
| 3.6  \* |  | 100.09/01.086 | Термотолерантные колиформные бактерии |  | Инструкция по приме - нению№ 070 -0210 утв. МЗ РБ 19.03.2010, гл.6, п.31 |
| 3.7  \* |  | 100.09/07.096 | Наличие яиц и личинок гельминтов | Инструкция по применению № 65-0605 утв. МЗ РБ от 14.06.2005 №77 |
| 3.8  \* |  | 100.09/07.096 | Наличие цист лямблий | Инструкция по применению № 65-0605 утв. МЗ РБ от 14.06.2005 №77 |
| 3.9  \* |  | 100.09/08.156 | Мутность | ГОСТ 3351-74 п.5 |
| 3.10  \* |  | 100.09/08.156 | Цветность | ГОСТ 31868-2012 Метод Б |
| 3.11  \* |  | 100.09/11.116 | Запах |  | ГОСТ 3351-74 |
| 3.12  \* |  | 100.09/08.149 | Остаточный свободный хлор |  | ГОСТ 18190-72 п 3 |
| 3.13  \* |  | 100.09/08.156 | Аммиак и ионы аммония суммарного |  | ГОСТ 33045-2014 Метод А |
| 3.14  \* |  | 100.09/08.149 | Хлориды |  | ГОСТ 4245-72 п 3 |
| 3.15  \* |  | 100.09/08.169 | Водородный показатель |  | СТБ ISO 10523-2009 |
| 4.1  \*\*\* | Водные объекты, используемые в рекреационных целях | 100.03/42.000 | Отбор проб | Инструкция по применению №037-0409 утв. МЗ РБ 08.05.2009 гл.2 п.п.3,4,5,6;  Инструкция 1.2.11-17-8-2004 утв. МЗ РБ 21.04.2004 №43 раз.3, гл.8;  Санитарные нормы и правила, утв.  МЗ РБ 05.12.2016 № 122,  Санитарные правила и нормы 2.1.2.12-33-2005, утв. МЗ РБ 28.11.2005 №198,  Гигиенический норматив от 25.01.2021 №37,  Санитарные нормы и правила утв.Постановлением МЗ РБ от 05.03.2024 № 43 ТНПА и другая документация, устанавливающие требования к объекту испытаний | Инструкция по применению №037-0409 утв. МЗ РБ Б 08.05.2009 Гл.2, п.3,4,5,6;  Инструкция 1.2.11-17-8-2004 утв. МЗ РБ 21.04.2004 раздел 3, гл.8; ГОСТ 31861-2012  ГОСТ 31942-2012 |
| 4.2  \* | 100.03/01.086 | Общие колиформные бактерии | Инструкция по приме - нению №037-0409 утв. МЗ РБ 08.05.2009, гл.3, п.15 |
| 4.3  \* | 100.03/01.086 | Термотолерантныеколиформные бактерии | Инструкция по приме -нению №037-0409 утв. МЗ РБ 08.05.2009, гл.3, п.15 |
| 4.4  \* | 100.03/01.086 | Возбудители кишечных инфекций | Инструкция по приме - нению №037-0409 утв. МЗ РБ 08.05.2009, гл.3, п.18 |
| 4.5  \* | 100.03/01.086 | Escherichia coli | Инструкция по приме - нению №037-0409 утв. МЗ РБ 08.05.2009 гл.3, п.15 |
| 4.6  \* | 100.03/01.086 | Вибриофлора | Инструкция 1.2.11-17-8-2004 утв. МЗ РБ 21.04.2004 № 43 |
| 4.7  \* | 100.03/08.169 | Водородный показатель | СТБ ISO 10523-2009 |
| 4.8  \* | 100.03/07.096 | Яйца гельминтов, цист патогенных кишечных простейших | Инструкция по приме - нению № 037-0409 утв. МЗ РБ 08.05.2009,  Инструкция по применению № 65-0605 утв. МЗ РБ от 14.06.2005 №77 |
| 5.1  \*\*\* | Сточные воды | 100.05/42.000 | Отбор проб | Инструкция по применению №025-0309, утв. МЗ РБ 19.03.2010, гл.2 п.13;  Инструкция 1.2.11-17-8-2004 утв. МЗ РБ  21.04.2004 раздел 3, гл.6,  Инструкция по применению № 021-0306 утв МЗ РБ от 05.01.2007  Санитарные нормы и правила 2.1.2.12-33-2205, утв. МЗ РБ 28.11.2005 № 198,  ТНПА и другая документация, устанавливающие требования к объекту испытаний | Инструкция по применению №025-0309, утв. МЗ РБ 19.03.2010, гл.2 п.13; Инструкция 1.2.11-17-8-2004 утв. МЗ РБ 21.04.2004 раздел 3, гл.6 |
| 5.2  \* | 100.05/01.086 | Возбудители кишечных инфекций | Инструкция по приме - нению № 025-0309, утв. МЗ РБ 19.03.2010, гл.3, п.19 |
| 5.3  \* | 100.05/01.086 | Вибриофлора | Инструкция 1.2.11-17-8-2004 утв. МЗ РБ 21.04.2004 №43, разделы 4, 5, 6 |
| 5.4  \* | 100.05/07.096 | Цисты и ооцисты простейших | Инструкция по применению № 025-0309 утв. МЗ РБ 19.03.2010, гл.3, п.19  Инструкция по применению № 65-0605. утв. МЗ РБ от 14.06.2005 №77 |
| 6.1  \*\*\* | Вода очищенная | 21.10/42.000 | Отбор проб | ГФ РБ 2008 том 2 стр. 99 ТНПА и другая документация, устанавливающие требования к объекту испытаний | Методические указания № 3182-84 утв. МЗ СССР 29.12.1984 разд. 2 |
| 6.2  \* | 21.10/01.086 | ОМЧ | ГФ РБ 2008 том 2 стр. 99 |
| 7.1  \*\*\* | Аптечная посуда, пробки, прокладки, прочие вспомогательные материала | 22.19/42.000 22.22/42.000 23.13/42.000 | Отбор образцов | Методические указания № 3182-84 раздел 2 утв. МЗ СССР 29.12.1984 , ТНПА и другая документация, устанавливающие требования к объекту испытаний | Методические указания № 3182-84 раздел 2 утв. МЗ СССР 29.12.1984 |
| 7.2  \* | 22. 19/01.086 22.22/01.086 23.13/01.086 | КМАФАнМ | Методические указания № 3182-84 утв. МЗ СССР 29.12.1984 п.п.3.4.1-3.4.3 |
| 7.3  \* | 22. 19/01.086 22.22/01.086 23.13/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек | Методические указания № 3182-84 утв. МЗ СССР 29.12.1984 п.п.3.4.2-3.4.3 |
| 7.4  \* | 22. 19/01.086 22.22/01.086 23.13/01.086 | Синегнойная палочка | Методические указания № 3182-84 утв. МЗ СССР 29.12.1984 п.5.1 |
| 8.1  \*\*\* | Консервы | 10.11/42.000 10.12/42.000 10.20/42.000 10.39/42.000 | Отбор образцов | Санитарные нормы и правила, ги-гиенический нор- матив, утв. Постановлением МЗ РБ от 21.06.2013 №52, ГН 10-117-99 Гигиенический норматив от 25.01.2021 №37, ТНПА и другая документация, устанавливающие требования к объекту испытаний | ГОСТ 8756.0-70 ГОСТ 31904-2012 СТБ 1053-2015,  Инструкция по применению 2.3.4.11-13-34-2004 утв. Постановлением МЗ РБ 23.11.2004 №122 |
| 8.2  \* | 10.11/26.141 10.12/26.141 10.20/26.141 10.39/26.141 | Герметичность | ГОСТ 8756.18-2017 |
| 8.3  \* | 10.11/01.086 10.12/01.086 10.20/01.086 10.39/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 8.4  \* | 10.11/01.086 10.12/01.086 10.20/01.086 10.39/01.086 | Мезофильные аэробные и факультативноанаэробные микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 8.5  \* | 10.11/01.086 10.12/01.086 10.20/01.086 10.39/01.086 | Staphylococсus aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 8.6  \* | 10.11/01.086 10.12/01.086 10.20/01.086 10.39/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 ГОСТ 30425-97 п.10 |
| 8.7  \* | 10.11/01.086 10.12/01.086 10.20/01.086 10.39/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 30519-97 ГОСТ 31659-2012 |
| 8.8  \* | 10.11/01.086 10.12/01.086 10.20/01.086 10.39/01.086 | Clostridium perfringens | ГОСТ 10444.9-88 ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 8.9  \* | 10.11/01.086 10.12/01.086 10.20/01.086 10.39/01.086 | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 ГОСТ 30425-97 п.7.8 |
| 8.10  \* | 10.11/01.086 10.12/01.086 10.20/01.086 10.39/01.086 | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 8.11  \* | 10.11/04.125 10.12/04.125 10.20/04.125 10.39/04.125 | Удельная активность цезия-137 | МВИ.МН 1823-2007  ГОСТ 32161-2013 |
| 9.1  \*\*\* | Воды минеральные | 11.07/42.000 | Отбор образцов | Санитарные нормы и правила, Ги-гиенический нор- матив, утв. Постан. МЗ РБ от 21.06.2013 №52, СТБ 880-2016, ГН 10-117-99 Гигиенический норматив от 25.01.2021 №37, ТНПА и другая документация, устанавливающие требования к объекту испытаний | ГОСТ 31904-2012 ГОСТ 23268.0-91 СТБ 1053-2015 |
| 9.2  \* | 11.07/01.086 | КМАФАнМ | Инструкция по применению № 072-0210 утв. МЗ РБ 19.03.2010 гл.4.п.11 |
| 9.3  \* | 11.07/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012, Инструкция по применению № 072-0210 утв. утв. МЗ РБ 19.03.2010 гл.4 п.12 |
| 9.4  \* | 11.07/01.086 | БГКП (коформы) фекальные | ГОСТ 18963-73 п.4.3 |
| 9.5  \* | 11.07/01.086 | Pseudomonasaeruginosa | Инструкция по приме - нению № 072-0210 утв. утв. МЗ РБ 19.03.2010 гл.4 п.13 |
| 9.6  \* | 11.07/01.086 | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 9.7  \* | 11.07/08.149 | Хлорид-ионы | ГОСТ 23268.17-78 |
| 9.8  \* | 11.07/08.149 | Гидрокарбонат ионы | ГОСТ 23268.3-78 п. 2а |
| 9.9  \* | 11.07/04.125 | Объемная активность цезия-137 | МВИ.МН 1823-2007  ГОСТ 32161-2013 |
| 10.1  \*\*\* | Напитки безалкогольные | 11.05/42.000 11.07/42.000 | Отбор образцов | Санитарные нормы и правила, Ги-гиенический нор- матив, утв. Постан. МЗ РБ от 21.06.2013 №52, СТБ 126-2016, СТБ 196-2016, ГОСТ 16131-86, ГОСТ 16290-86, ГН 10-117-99 Гигиенический норматив от 25.01.2021 №37, ТНПА и другая документация, устанавливающие требования к объекту испытаний | ГОСТ 31904-2012 ГОСТ 30712-2001 ГОСТ 6687.0-86 СТБ 1053-2015 |
| 10.2  \* | 11.05/01.086 11.07/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 30712-2001 п.п.6.1, 6.2 |
| 10.3  \* | 11.05/01.086 11.07/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 30712-2001 п.6.3 ГОСТ 31747-2012 |
| 10.4  \* | 11.05/01.086 11.07/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 30519-97 ГОСТ 31659-2012 |
| 10.5  \* | 11.05/01.086 11.07/01.086 | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 ГОСТ 30712-2001 п.6 |
| 10.6  \* | 11.07/04.125  11.05/04.125 | Объемная активность цезия-137 | МВИ.МН 1823-2007  ГОСТ 32161-2013 |
| 11.1  \*\*\* | Мясо (в т.ч полуфабрикаты) парное, охлаждённое, подмороженное, замороженное, субпродукты убойных животных, птица (в т.ч. полуфабрикаты) охлаждённые, замороженные | 10.11/42.000 10.12/42.000 10.13/42.000 10.85/42.000 10.89/42.000 | Отбор образцов | Санитарные нор - мы и правила, Ги-гиенический нор- матив, утв. постановлением МЗ РБ от 21.06.2013 №52, СТБ 126-2016, СТБ 196-2016, ГОСТ 16131-86, ГОСТ 16290-86, ГН 10-117-99 Гигиенический норматив от 25.01.2021 №37, ТНПА и другая документация, устанавливающие требования к объекту испытаний | ГОСТ 31904-2012 ГОСТ 20235.0-74 ГОСТ 7702.0-74 ГОСТ 7702.2.0-2016 ГОСТ 21237-75 ГОСТ 4288-76 ГОСТ 8756.0-70 ГОСТ 7269-2015 СТБ ГОСТ Р 51447-2001 ГОСТ 9792-73 СТБ 1050-2008 |
| 11.2  \* | 10.11/01.086 10.12/01.086 10.13/01.086 | Бактерии группы кишечной палочки (БГКП) | ГОСТ 31747-2012 ГОСТ 7702.2.2-93 ГОСТ 4288 -76 |
| 11.3  \* | 10.11/01.086 10.12/01.086 10.13/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 7702.2.1-2017 ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 4288 -76 |
| 11.4  \* | 10.11/01.086 10.12/01.086 10.13/01.086 | Патогенные микрооргнизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 30519-97 ГОСТ 31659-2012 ГОСТ 7702.2.3-93 ГОСТ 4288 -76 |
| 11.5  \* | 10.11/01.086 10.12/01.086 10.13/01.086 | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 4288 -76 ГОСТ 7702.2.7-2013 ГОСТ 28560-90 |
| 11.6  \* | 10.11/01.086 10.12/01.086 10.13/01.086 | Staphylococсus aureus | ГОСТ 7702.2.4-93 ГОСТ 10444.2-94 |
| 11.7  \* | 10.11/01.086 10.12/01.086 10.13/01.086 | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 ГОСТ 7702.2.6-2015 |
| 11.8  \* | 10.11/04.125 10.12/04.125 10.13/04.125 10.85/04.125 10.89/04.125 | Удельная активность цезия-137 | МВИ.МН 1823-2007  ГОСТ 32161-2013 |
| 12.1  \*\*\* | Колбасные изделия, продукты из мяса всех видов убойных животных, кулинарные изделия из мяса, копчёные продукты, мясопродукты с использованием субпродуктов и крови, изделия варёные с использованием субпродуктов, крови, желированные мясные продукты, колбасные изделия, кулинарные изделия из мяса птицы, мясопродукты с использованием субпродуктов птицы. | 10.11/42.000 10.13/42.000 10.85/42.000 10.89/42.000 | Отбор образцов | Санитарные нормы и правила, Ги-гиенический нор- матив, утв. Постан. МЗ РБ от 21.06.2013 №52, ГН 10-117-99 Гигиенический норматив от 25.01.2021 №37, ТНПА и другая документация, устанавливающие требования к объекту испытаний | ГОСТ 9792-73 ГОСТ 4288 -76 СТБ 1053-2015, ГОСТ 31467-2012 |
| 12.2  \* | 10.11/01.086 10.13/01.086 10.85/01.086 10.89/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9958-81 п. 4.2 ГОСТ 31747-2012 ГОСТ 4288 -76 |
| 12.3  \* | 10.11/01.086 10.13/01.086 10.85/01.086 10.89/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 9958-81п. 4.3 ГОСТ 30519-97 ГОСТ 31659-2012 ГОСТ 4288 -76 ГОСТ 31468-2012 |
| 12.4  \* | 10.11/01.086 10.13/01.086 10.85/01.086 10.89/01.086 | Сульфитредуцирующиеклостридии | ГОСТ 9958-81 п. 4.6 ГОСТ 29185-2014 |
| 12.5  \* | 10.11/01.086 10.13/01.086 10.85/01.086 10.89/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9958-81 п.4.1 ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 4288 -76 |
| 12.6  \* | 10.11/01.086 10.13/01.086 10.85/01.086 10.89/01.086 | Staphylococсus aureus | ГОСТ 9958-81 п.4.5 ГОСТ 10444.2-94 |
| 12.7  \* | 10.11/01.086 10.13/01.086 10.85/01.086 10.89/01.086 | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 9958-81 п. 4.4 ГОСТ 4288 -76 |
| 12.8  \* | 10.11/01.086 10.13/01.086 10.85/01.086 10.89/01.086 | Escherichia coli | ГОСТ 31747-2012 ГОСТ 30726-2001 |
| 12.9  \* | 10.11/04.125 10.12/04.125 10.13/04.125 10.85/04.125 10.89/04.125 | Удельная активность цезия-137 | МВИ.МН 1823-2007  ГОСТ 32161-2013 |
| 12.10  \* | 10.11/08.052 10.12/08.052 10.13/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 9793-2016 п.9 |
| 12.11  \* | 10.11./08.149 10.12/08.149 10.13/08.149 | Массовая доля хлористого натрия | ГОСТ 9957-2015 п.7 ГОСТ 26186-84 |
| 12.12  \* | 10.11./08.156 10.12/08.156 10.13/08.156 | Массовая доля нитрита натрия |  | ГОСТ 8558.1-2015 п.8 |
| 13.1  \*\*\* | Яйцо и яичные продукты | 01.47/42.000 | Отбор образцов | Санитарные нор - мы и правила, Ги-гиенический нор- матив, утв. Постановлением МЗ РБ от 21.06.2013 №52, ГН 10-117-99 Гигиенический норматив от 25.01.2021 №37, ТНПА и другая документация, устанавливающие требования к объекту испытаний | ГОСТ 30364.0-97 ГОСТ 31904-2012 СТБ 1050-2008, СТБ 1053-2015 |
| 13.2  \* | 01.47/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 32149-2013 |
| 13.3  \* | 01.47/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 ГОСТ 32149-2013 |
| 13.4  \* | 01.47/01.086 | Staphylococсus aureus | ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 32149-2013 |
| 13.5  \* | 01.47/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 30519-97 ГОСТ 31659-2012 ГОСТ 32149-2013 |
| 13.6  \* | 01.47/04.125 | Удельная активность цезия-137 | МВИ.МН 1823-2007  ГОСТ 32161-2013 |
| 14.1  \* | Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты вырабатываемые из них | 03.00/42.000 10.20/42.000 | Отбор образцов | Санитарные нор - мы и правила, Ги-гиенический нор- матив, утв. Постановлением МЗ РБ от 21.06.2013 №52, ГОСТ 11482-96, ГОСТ 813-2002, ГОСТ 7447-97, ГОСТ 7448-2006 ГН 10-117-99 Гигиенический норматив от 25.01.2021 №37, ТНПА и другая документация, устанавливающие требования к объекту испытаний | ГОСТ 31904-2012 ГОСТ 31339-2006 ГОСТ 8756.0-70, Инструкция 4.2.10-15-10-2006 утв. Постановлением МЗ РБ от 12.06.2006 № 73 СТБ 1053-2015 |
| 14.2  \* |  | 03.00/01.086 10.20/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 14.3  \* | 03.00/01.086 10.20/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 14.4  \* | 03.00/01.086 10.20/01.086 | Staphylococсus aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 14.5  \* | 03.00/01.086 10.20/01.086 | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 14.6  \* | 03.00/01.086 10.20/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 30519-97 ГОСТ 31659-2012 |
| 14.7  \* | 03.00/01.086 10.20/01.086 | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 14.8  \* | 03.00/08.052 10.20/08.052 | Массовая доля воды | ГОСТ 7636-85 п 3.3.2 |
| 14.9  \* | 03.00/08.149 10.20/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 7636-85 п 3.5.1 |
| 14.10  \* | 03.00/04.125 10.20/04.125 | Удельная активность цезия-137 | МВИ.МН 1823-2007  ГОСТ 32161-2013 |
| 15.1  \*\*\* | Молоко и молочные продукты | 01.41/42.000 10.51/42.000 10.52/42.000 | Отбор образцов | Санитарные нормы и правила, Ги-гиенический нор- матив, утв. Постановлением МЗ РБ от 21.06.2013 №52, СТБ 1890-2017,  СТБ 1373-2016 ,  СТБ 1598-2006,  ГН 10-117-99 Гигиенический норматив от 25.01.2021 №37, ТНПА и другая документация, устанавливающие требования к объекту испытаний | ГОСТ 9225-84 ГОСТ 32901-2014, ГОСТ 26809.1-2014, ГОСТ 26809.2-2014 СТБ 1051-2012 |
| 15.2  \* |  | 01.41/01.086 10.51/01.086 10.52/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п 4.5 ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 32901-2014 |
| 15.3  \* | 01.41/01.086 10.51/01.086 10.52/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п.4.6 ГОСТ 32901-2014 |
| 15.4  \* | 01.41/01.086 10.51/01.086 10.52/01.086 | Плесени и дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 15.5  \* | 01.41/01.086 10.51/01.086 10.52/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 30519-97 ГОСТ 31659-2012 |
| 15.6  \* | 01.41/01.086 10.51/01.086 10.52/01.086 | Staphylococсus aureus | ГОСТ 30347-2016 ГОСТ 10444.2-94 |
| 15.7  \* | 01.41/01.086 10.51/01.086 10.52/01.086 | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 15.8  \* | 10.51/08.150 10.52/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п 2 ГОСТ 29247-91 |
| 15.9  \* | 10.51/08.149 10.52/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п 3 ГОСТ 30305.3-95 |
| 15.10  \* | 01.41/04.125 10.51/04.125 10.52/04.125 | Удельная активность цезия-137 | МВИ.МН 1823-2007  ГОСТ 32161-2013 |
| 16.1  \*\*\* | Масличное сырьё и жировые продукты | 01.26/42.000 10.41/42.000 10.42/42.000 10.89/42.000 | Отбор образцов | Санитарные нормы и правила, Ги-гиенический нор- матив, утв. Постановлением МЗ РБ от 21.06.2013 №52, ГОСТ 1129-93, ГОСТ 5791-81, ГН 10-117-99 Гигиенический норматив от 25.01.2021 №37, ТНПА и другая документация, устанавливающие требования к объекту испытаний | ГОСТ 32190-2013 ГОСТ 9225-84 ГОСТ 31904-2012 СТБ 1939-2009, ГОСТ 30004.1-93, ГОСТ 976-81 ГОСТ ISO 5555-2016 СТБ 1053-2015 |
| 16.2  \* | 01.26/01.086 10.41/01.086 10.42/01.086 10.89/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 9225-84 |
| 16.3  \* | 01.26/01.086 10.41/01.086 10.42/01.086 10.89/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 30519-97 ГОСТ 31659-2012 |
| 16.4  \* | 01.26/01.086 10.41/01.086 10.42/01.086 10.89/01.086 | Плесени и дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 16.5  \* |  | 01.26/01.086 10.41/01.086 10.42/01.086 10.89/01.086 | БГКП (колиформы) |  | ГОСТ 9225-84 п.4.6 ГОСТ 31747-2012 |
| 16.6  \* | 10.41/11.116 | Определение запаха, цвета и прозрачности | ГОСТ 5472-50 |
| 16.7  \* | 10.41/08.149 | Кислотное число | ГОСТ 31933-2012 п.7 |
| 16.8  \* | 10.41/08.052 | Влага и летучие вещества | ГОСТ 11812-66 п.1 |
| 16.9  \* | 10.41/12.042 | Цветное число | ГОСТ 5477-2015 п.5 |
| 16.10  \* | 10.41/08.149 | Перекисное число | СТБ ГОСТ Р 51487-2001 |
| 16.11  \* | 10.41/08.149 | Число омыления | ГОСТ 5478-2014 |
| 16.12  \* | 01.26/04.125 10.41/04.125 10.42/04.125 10.89/04.125 | Удельная активность цезия-137 | МВИ.МН 1823-2007  ГОСТ 32161-2013 |
| 17.1  \*\*\* | Пищевые продукты для питания детей раннего возраста | 10.89/42.000 | Отбор образцов | Санитарные нормы и правила, Ги-гиенический нор- матив, утв. Постановлением МЗ РБ от 21.06.2013 №52,  ГН 10-117-99 Гигиенический норматив от 25.01.2021 №37, ТНПА и другая документация, устанавливающие требования к объекту испытаний | ГОСТ 9225-84 ГОСТ 31904-2012 СТБ 1053-2015 |
| 17.2  \* | 10.89/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 30705-2000 ГОСТ 10444.15-94 |
| 17.3  \* | 10.89/01.086 | Escherichia coli | ГОСТ 31747-2012 ГОСТ 30726-2001 |
| 17.4  \* | 10.89/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 ГОСТ 9225-84 |
| 17.5  \* | 10.89/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 30519-97 ГОСТ 31659-2012 |
| 17.6  \* | 10.89/01.086 | Staphylococсus aureus | ГОСТ 30347-2016 ГОСТ 10444.2-94 |
| 17.7  \* | 10.89/01.086 | Плесени и дрожжи | ГОСТ 30706-2000 ГОСТ 10444.12-2013 |
| 17.8  \* | 10.89/01.086 | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 17.9  \* | 10.89/04.125 | Удельная активность цезия-137 | МВИ.МН 1823-2007  ГОСТ 32161-2013 |
| 18.1  \*\*\* | Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия и хлеб, хлебопекарные изделия, макаронные изделия | 10.61/42.000 10.71/42.000 10.72/42.000 10.73/42.000 | Отбор образцов | Санитарные нормы и правила, Ги-гиенический нор- матив, утв. Постановлением МЗ РБ от 21.06.2013 №52, ГОСТ 2077-84, ГОСТ 27842-88,  СТБ 1963-2009, ГОСТ 3034-2021,  ГОСТ 5550-74,  ГОСТ 6292-93,  СТБ 1666-2006,  ГН 10-117-99  ГОСТ 27844-88 Гигиенический норматив от 25.01.2021 №37, ТНПА и другая документация, устанавливающие требования к объекту испытаний | ГОСТ 31904-2012 СТБ 2160-2011, СТБ 1963-2009, ГОСТ 26312.1-84, ГОСТ 27668-88, СТБ 1052-2011, СТБ 1053-2015 |
| 18.2  \* | 10.61/01.086 10.71/01.086 10.72/01.086 10.73/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 18.3  \* | 10.61/01.086 10.71/01.086 10.72/01.086 10.73/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 18.4  \* | 10.61/01.086 10.71/01.086 10.72/01.086 10.73/01.086 | Плесени и дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 18.5  \* | 10.61/01.086 10.71/01.086 10.72/01.086 10.73/01.086 | Staphylococсus aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 18.6  \* | 10.61/01.086 10.71/01.086 10.72/01.086 10.73/01.086 | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 18.7  \* | 10.61/08.052 10.71/08.052 10.72/08.052 | Влажность | ГОСТ 21094-2022 ГОСТ 26312.7-88 ГОСТ 9404-88 |
| 18.8  \* | 10.71/08.149 | Кислотность | ГОСТ 5670-96 |
| 18.9  \* | 10.71/08.052 | Пористость | ГОСТ 5669-96 |
| 18.10  \* | 10.61/04.125 10.71/04.125 10.72/04.125 10.73/04.125 | Удельная активность цезия-137 | МВИ.МН 1823-2007  ГОСТ 32161-2013 |
| 19.1  \*\*\* | Сахар и кондитерские изделия    Сахар и кондитерские изделия | 10.71/42.000 10.72/42.000 10.81/42.000 10.82/42.000 | Отбор образцов | Санитарные нормы и правила, Ги-гиенический нор- матив, утв. Постановлением МЗ РБ от 21.06.2013 №52, ГОСТ 4570-93, ГОСТ 15810-96, ГОСТ 24901-89, ГН 10-117-99 Гигиенический норматив от 25.01.2021 №37, ТНПА и другая документация  Санитарные нормы и правила, Ги-гиенический нор- матив, утв. Постановлением МЗ РБ от 21.06.2013 №52, ГОСТ 4570-93, ГОСТ 15810-96, ГОСТ 24901-89, ГН 10-117-99 Гигиенический норматив от 25.01.2021 №37, ТНПА и другая документация, устанавливающие требования к объекту испытаний | ГОСТ 31904-2012 ГОСТ 12569-99, ГОСТ 5904-2019, СТБ 1053-2015 Инструкция по применению № 82-0904 утв. МЗ РБ 13.10.2004г п.3, |
| 19.2  \* | 10.71/01.086 10.72/01.086 10.81/01.086 10.82/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 19.3  \* | 10.71/01.086 10.72/01.086 10.81/01.086 10.82/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 19.4  \* | 10.71/01.086 10.72/01.086 10.81/01.086 10.82/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 30519-97 ГОСТ 31659-2012 |
| 19.5  \* | 10.71/01.086 10.72/01.086 10.81/01.086 10.82/01.086 | Staphylococсus aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 19.6  \* | 10.71/01.086 10.72/01.086 10.81/01.086 10.82/01.086 | Плесени и дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 19.7  \* | 10.81/08.149 10.72/08.149 | Кислотность,  щёлочность | ГОСТ 5898-2022 |
| 19.8  \* | 10.81/08.052 | Влага и сухие вещества | ГОСТ 5900-2014 п .7 |
| 19.9  \* | 10.71/04.125 10.72/04.125 10.81/04.125 10.82/04.125 | Удельная активность цезия-137 | МВИ.МН 1823-2007  ГОСТ 32161-2013 |
| 20.1  \*\*\* | Продукты пищевые прочие, не включенные в другие группировки | 10.89/42.000 | Отбор образцов | Санитарные нормы и правила, Ги-гиенический нор- матив, утв. Постановлением МЗ РБ от 21.06.2013 №52,  ГН 10-117-99 (РДУ-99) Гигиенический норматив от 25.01.2021 №37, ТНПА и другая документация, устанавливающие требования к объекту испытаний | ГОСТ 31904-2012 СТБ 1053-2015 |
| 202  \* | 10.89/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 20.3  \* | 10.89/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 20.4  \* | 10.89/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 30519-97 ГОСТ 31659-2012 |
| 20.5  \* | 10.89/01.086 | Staphylococсus aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 20.6  \* | 10.89/01.086 | Плесени и дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 20.7  \* | 10.89/01.086 | Escherichia coli | ГОСТ 31747-2012 ГОСТ 30726-2001 |
| 20.8  \* | 10.89/01.086 | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 20.9  \* | 10.89/01.086 | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 20.10  \* | 10.89/04.125 | Удельная активность цезия-137 | МВИ.МН 1823-2007  ГОСТ 32161-2013 |
| 21.1  \*\*\* | Плодоовощная продукция, овощи, грибы, фрукты, ягоды, овощи и фрукты сушеные, овощи соленые и квашеные, плоды и ягоды моченые | 10.31/42.000 10.32/42.000 10.39/42.000 01.13/42.000 01.19/42.000  01.20/42.000  01.21/42.000  01.22/42.000  01.23/42.000  01.24/42.000  01.25/42.000 | Отбор образцов | Санитарные нормы и правила, Ги-гиенический нор- матив, утв. Постановлением МЗ РБ от 21.06.2013 №52, ГОСТ 34220-2017, ГОСТ 7009-88, ГОСТ 22371-77, ГОСТ 34129-2017, ГН 10-117-99 Гигиенический норматив от 25.01.2021 №37, ТНПА и другая документация, устанавливающие требования к объекту испытаний | ГОСТ 31904-2012 Инструкция по применению № 37-0305 утв. Постановлением МЗ РБ от 12.04.2005 № 52  Инструкция по применению № 65-0605. утв. Постановлением МЗ РБ от 14.06.2005 №77; ГОСТ 26313-2014 СТБ 1036-97 ГОСТ 34125-2017 ГОСТ 34130-2017 ГОСТ 34129-2017 СТБ 1053-2015 СТБ 1054-2012, СТБ 1055-2012 |
| 21.2  \* | 10.31/01.086 10.32/01.086 10.39/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 21.3  \* | 10.31/01.086 10.32/01.086 10.39/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 21.4  \* | 10.31/01.086 10.32/01.086 10.39/01.086 | Дрожжи, плесни | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 21.5  \* | 10.31/01.086 10.32/01.086 10.39/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 30519-97 ГОСТ 31659-2012 |
| 21.6  \* | 10.31/01.086 10.32/01.086 10.39/01.086 | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 21.7  \* | 01.13/01.086 01.22/01.086 01.23/01.086 | Иерсинии | Инструкция по применению №076-0210 утв. Зам. Министра здравоохранения МЗ РБ 19.03.2010г |
| 21.8  \* | 01.13/07.096  01.21/07.096  01.22/07.096  01.23/07.096  01.24/07.096  01.25/07.096  01.26/07.096 | Яйца и личинки гельминтов | Инструкция по применению № 37-0305 утв. Постановлением МЗ РБ от 12.04.2005 № 52 |
| 21.9  \* | 01.21/07.096  01.22/07.096  01.23/07.096  01.24/07.096  01.25/07.096  01.26/07.096 | Цисты патогенных кишечных простейших | Инструкция по применению № 65-0605. утв. Постановлением МЗ РБ от 14.06.2005 №77 |
| 21.10  \* | Плодоовощная продукция, овощи, грибы, фрукты, ягоды, овощи и фрукты сушеные, овощи соленые и квашеные, плоды и ягоды моченые | 01.13/08.169 01.19/08.169  01.20/08.169 01.21/08.169 01.22/08.169 01.23/08.169 01.24/08.169 01.25/08.169 | Массовая доля нитратов | Санитарные нормы и правила, Ги-гиенический нор- матив, утв. Постановлением МЗ РБ от 21.06.2013 №52, ГОСТ 34220-2017, ГОСТ 7009-88, ГОСТ 7061-88, ГОСТ 22371-77, ГОСТ 34129-2017, ГН 10-117-99 Гигиенический норматив от 25.01.2021 №37, ТНПА и другая документация, устанавливающие требования к объекту испытаний | Методические указания по определению нитратов и нитритов в продукции растениеводства МУ № 5048-89 Утв. начальником Главного санитарно-профилактического управления Министерства здравоохранения СССР 04.07.1989 |
| 21.11  \* | 10.31/04.125 10.32/04.125 10.39/04.125 01.13/04.125 | Удельная активность цезия-137 | МВИ.МН 1823-2007  ГОСТ 32161-2013 |
| 22.1  \*\*\* | Изделия медицинского назначения | 32.50/42.000 | Отбор образцов | Приказ №165, утв. МЗ РБ 25.11.2002 Приложение 2, Инструкция 4.2.10-22-1-2006, гл. 4 утв. МЗ РБ 28.01.2006 № 7;  ТНПА и другая документация | Приказ №165, утв. МЗ РБ 25.11.2002 Приложение 2  Инструкция 4.2.10-22-1-2006, Гл.4 утв. МЗ РБ 28.01.2006 № 7 |
| 22.2  \* | 32.50/01.086 | Стерильность | Инструкция 4.2.10-22-1-2006, гл.4 утв. МЗ РБ 28.01.2006 № 7 |
| 23.1  \*\*\* | Лекарственные формы | 21.20/42.000 | Отбор проб (образцов) | МУ № 3182-84 утв. МЗ СССР от 29.12.1984;  Инструкция утв. МЗ РБ от 17.04.2015 № 49;  ГФ РБ II 2.6 | МУ № 3182-84 утв. МЗ СССР от 29.12.1984;  Инструкция утв. МЗ РБ от 17.04.2015 № 49;  ГФ РБ II 2.6.1 таблица 2.6.1-3 |
| 23.2  \* | 21.20/01.086 | Стерильность | ГФ РБ II ст.2.6.1 |
| 24.1  \*\*\* | Дезинфицирующие растворы и антисептики | 20.13/42.000 | Отбор проб | Приказ №165, утв. МЗ РБ 25.11.2002 Приложение 2;  Инструкция 4.2.10-22-102-2005, утв. МЗ РБ 30.12.2005 № 283, гл.3, п.9,  ТНПА и другая документация | Приказ №165, утв. МЗ РБ 25.11.2002 Приложение 2; Инструкция 4.2.10-22-102-2005, гл.3 п.5, утв. МЗ РБ 30.12.2005 № 283 |
| 24.2  \* | 20.13/01.086 | Определение микробной контаминации | Инструкция 4.2.10-22-102-2005, гл.3 п.6, утв. МЗ РБ 30.12.2005 № 283 |
| 25.1  \*\*\* | Воздух рабочей зоны | 100.10/42.000 | Отбор проб | Гигиенический норматив, утв. МЗ РБ 05.07.2017 №73 Методические указания № 3182-84 утв. Начальником ГСЭУ МЗ СССР 29.12.1984  Инструкция 4.2.10-15-10-2006, утв. МЗ РБ 12.06.2006 №73,  Инструкция 4.2.10-22-1-2006 утв. МЗ РБ 28.01.2006 №7 ВСП утв. Постановлением МСХиП 08.11.2007 года № 77  ТНПА и другая документация | Инструкция 4.2.10-22-1-2006, утв. 28.01.2006  МР утв. МЗ РБ 01.06.2001 № 26-0101  Методические указания № 3182-84 утв. Начальником ГСЭУ МЗ СССР 29.12.1984    Инструкция по проведению объёмной дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности РУП «Институт мясо-молочной промышленности» НАБ, МСХиП РБ 2007г.    Инструкция 4.2.10-15-10-2006, утв. МЗ РБ 12.06.2006 №73 |
| 25.2  \* |  | 100.10/01.086 | Общее количество микроорганизмов | Гигиенический норматив, утв. МЗ РБ 05.07.2017 №73 Методические указания № 3182-84 утв. Начальником ГСЭУ МЗ СССР 29.12.1984  Инструкция 4.2.10-15-10-2006, утв. МЗ РБ 12.06.2006 №73,  Инструкция 4.2.10-22-1-2006 утв. МЗ РБ 28.01.2006 №7 ВСП утв. Постановлением МСХиП 08.11.2007 года № 77  ТНПА и другая документация | Методические указания № 3182-84 утв. Начальником ГСЭУ МЗ СССР 29.12.1984  Инструкция 4.2.10-22-1-2006 гл.2 утв. МЗ РБ 28.01.2006 №7  Инструкция 4.2.10-15-10-2006, утв. МЗ РБ 12.06.2006 №73 |
| 25.3  \* | 100.10/01.086 | Staphylococсus aureus | Методические указания № 3182-84 утв. Начальником ГСЭУ МЗ СССР 29.12.1984    Инструкция 4.2.10-22-1-2006 гл.2 утв. МЗ РБ 28.01.2006 №7    Инструкция 4.2.10-15-10-2006, утв. МЗ РБ 12.06.2006 №73 |
| 26.1  \*\*\* | Воздух, поверхность объектов внешней среды, эффективность обеззараживания бактерицидными облучателями открытого типа | 100.10/42.000 100.15/42.000 100.19/42.000 | Отбор проб | МР № 26-0101 от 01.06.2001 | МР № 26-0101 от 01.06.2001 |
| 26.2  \* | 100.10/01.086 100.15/01.086 100.19/01.086 | Наличие или отсутствие роста тест-культур при работе бактерицидных облучателей открытого типа |
| 27.1  \*\*\* | Биотесты для контроля стерилизаторов | 26.60/42.000 | Отбор образцов | СанПиН , утв. МЗ РБ 06.01.2017 №2;  Приказ №165, утв. МЗ РБ 25.11.2002 | СанПиН , утв. МЗ РБ 06.01.2017 №2;  МУ, утв. Начальником ГЭУ МЗ СССР 28.02.1991 № 15/6-5 |
| 27.2  \* | 26.60/01.086 | Устойчивость тест культуры B.stearothermophilus BKMB-718, | МУ, утв. Начальником ГЭУ МЗ СССР 28.02.1991 № 15/6-5 Приложение 5 п.13-17, Приложение 6 п.21 |
| 27.3  \* | 26.60/01.086 | Устойчивость тест культуры B.licheniformisG | МУ, утв. Начальником ГЭУ МЗ СССР 28.02.1991 № 15/6-5 Приложение 5 п.13-17, Приложение 7 п.21 |
| 28.1  \*\*\* | Биотесты для контроля дезкамер | 27.90/42.000 | Отбор образцов | Инструкция 3.5-51-2006 утв. МЗ РБ от 25.11.2006 №175 | Инструкция 3.5-51-2006 утв. МЗ РБ от 25.11.2006 №175 |
| 28.2  \* | 27.90/01.086 | Устойчивсть тест-культуры Staphylococсus aureus |
| 29.1\*\*\* | Объекты окружающей среды. Смывы | 100.15/42.000  1 | Отбор проб | Методические рекомендации по контролю за загрязнением свинцом, озоном и окислами азота рентгеновских кабинетов лечебно-профилак-тических учреждений Утверждены зам министра здравоохранения СССР 20.09.1983 .  Инструкция по применению №078-0210 от 19.03.2010, МУ утв.ГУВ МСХиПРБ от 03.03.2088 № 10-1-5/121,  ТНПА и другие документы. | Методические рекомендации по контролю за загрязнением свинцом, озоном и окислами азота рентгеновских кабинетов лечебно-профилактических учреждений Утверждены зам министра здравоохранения СССР 20.09.1983 . |
| Инструкция по примене - нию №078-0210, утв. Заместителем Министра здравоохранения ГГСВ РБ 19.03.2010,  МУ утв.ГУВ МСХиПРБ от 03.03.2088 № 10-1-5/121, |
| 29.2  \* | 100.15/01.086 | БГКП (колиформные бактерии) | Инструкция по примене - нию №078-0210, утв. Заместителем Министра здравоохранения ГГСВ РБ 19.03.2010  МУ утв.ГУВ МСХиПРБ от 03.03.2088 № 10-1-5/121 |
| 29.3  \* | 100.15/01.086 | Общее микробное число | Инструкция по примене - нию №078-0210, утв. Заместителем Министра здравоохранения ГГСВ РБ 19.03.2010 |
| 29.4  \* | 100.15/01.086 | Патогенные бактерии, в том числе сальмонеллы | Инструкция № 4.2.10-15-21-2006 МЗ РБ от 09.10.2006 |
| 29.5  \* | 100.15/01.086 | St. aureus | Инструкция по примене - нию №078-0210, утв. Заместителем Министра здравоохранения ГГСВ РБ 19.03.2010;  Инструкция № 4.2.10-15-21-2006 МЗ РБ от 09.10.2006 |
| 29.6  \* | 100.15/07.096 | Яйца гельминтов, цисты простейших | Инструкция по применению № 65-0605 от 14.06.2005 |
| 30.1  \*\*\* | Смывы с объектов внешней среды | 100.15/42.000 | Отбор проб (образцов) | Инструкция 4.2.10-22-1-2006 утв. МЗ РБ от 28.01.2006 № 7;  МУ № 3182-84 утв. МЗ СССР от 29.12.1984,  ГН утв. МЗ РБ от 18.01.2018 № 9  Инструкция по примению № 076-0210 от 19.03.2010 МЗ РБ | Инструкция 4.2.10-22-1-2006 утв. МЗ РБ от 28.01.2006 года № 7;  МУ № 3182-84 утв. МЗ СССР от 29.12.1984,  Инструкция по применению № 007-0514 утв. МЗ РБ от 02.06.2014 |
| 30.2  \* | 100.15/01.086 | БГКП, патогенный стафилококк, синегнойная палочка, общее количество микроорганизмов | Инструкция 4.2.10-22-1-2006 утв. МЗ РБ от 28.01.2006 года № 7; |
| 30.3  \* | 100.15/01.086 | Иерсинии | Инструкция 4.2.10-22-1-2006 утв. МЗ РБ от 28.01.2006 года № 7;  МУ № 3182-84 утв. МЗ СССР от 29.12.1984,  ГН утв.. МЗ РБ от 18.01.2018 № 9  Инструкция по применению № 076-0210 от 19.03.2010 МЗ РБ | Инструкция по применению № 076-0210 от 19.03.2010 МЗ РБ |
| 31.1  \*\*\* | Окружающая среда. Почва | 100.06/42.000 | Отбор образцов | Инструкция 2.1.7-11-12-5-2004 утв. МЗ РБ от 03.03.2004 года № 332 (приложение 7); Инструкция по применению № 021-0306 утв. МЗ РБ от 05.01.2007 | Инструкция 4.2.10-12-9-2006 утв. МЗ РБ от 29.05.2006 года № 67 ; Инструкция по применению № 021-0306 утв. МЗ РБ от 05.01.2007 |
| 31.2  \* | 100.06/01.086 | БГКП | Инструкция 4.2.10-12-9-2006 утв. МЗ РБ от 29.05.2006 года № 67 |
| 31.3  \* | 100.06/07.096 | Яйца и личинки гельминтов | Инструкция по применению № 021-0306 утв. МЗ РБ от 05.01.2007 |
| 31.4  \* | 100.06/07.096 | Цисты и ооцисты простейших | Инструкция по применению № 021-0306 утв. МЗ РБ от 05.01.2007 |
| 32.1  \*\*\* | Пищевые продукты при пищевых отравлениях | 10.85/42.000 10.89/42.000 | Отбор образцов | Инструкция 4.2.10-15-21-2006 утв. МЗ РБ от 09.10.2006 № 120 | ГОСТ 31904-2012 ГОСТ 26669-85 Инструкция 4.2.10-15-21-2006 утв. МЗ РБ от 09.10.2006 № 120 |
| 32.2  \* | 10.85/01.086 10.89/01.086 | Определение возбудителей рода:  Е.coli;Salmonell;Shigella; Proteus;Vibrio; Staphylococcus;  Enterococcus;  Clostridium; | Инструкция 4.2.10-15-21-2006 утв. МЗ РБ от 09.10.2006 № 120 |
| 33.1  \* | Биологический материал (кровь, спинномозговая жидкость, стерильные локусы, желчь, моча, отделяемое из верхних отделов дыхательных путей, отделяемое из нижних отделов дыхательных путей, отделяемое абсцессов, ран, глаз, ушей, урогенитального тракта, материал при аутопсии) | 101.17/01.086 | Микроорганизмы родов  :Staphylococcus,  Streptococcus,  Enterococcus,  Haemophilus, Неферментирующие грамотрицательные бактерии,  Дрожжевые и дрожжеподобные грибы | Инструкция 4.2.10-15-21-2006 утв. Постан. ГГСВ РБ от 09.10.2006 №120 | Инструкция по применению № 075-0210. утв. ГГСВ РБ 19.03.2010 Инструкция 4.2.10-15-21-2006 утв. Постановлением ГГСВ РБ от 09.10.2006 №120 |
| 33.2  \* | 101.17/01.086 | Микроорганизмы семейства Enterobacteraceae | Инструкция по применению № 026-0309. утв. ГГСВ РБ 08.05.2009 Инструкция 4.2.10-15-21-2006 утв. Постан. ГГСВ РБ от 09.10.2006 №120 | Инструкция по применению № 026-0309. утв. ГГСВ РБ 08.05.2009  Инструкция 4.2.10-15-21-2006 утв. Постан. ГГСВ РБ от 09.10.2006 №120 |
| 33.3  \* | 101.02/01.086 101.16/01.086 101.19/01.086 | Вибриофлора | Санитарные нормы и правила утв.Постановлением МЗ РБ от 05.03.2024 № 43 | Инструкция 1.2.11-17-8-2004 утв. Постан. ГГСВ РБ от 21.04.2004 № 43 |
| 33.4  \* | 101.01/01.086 101.02/01.086 101.16/01.086 101.19/01.086 | Иерсинии | Инструкция по применению № 076-0210 утв. ГГСВ РБ от 19.03.2010 | Инструкция по применению № 076-0210 утв. ГГСВ РБ от 19.03.2010 |
| 34.1  \* | Клинико-диагностические исследования: кал | 101.17/01.086 | Бактерии семейства Enterobacteriaceae | СанПиН утв. постановлением МЗ РБ от 31.05.2012 № 53; СанПиН утв. постановлением МЗ РБ от 29.03.2012 № 31; инструкция по применению № 026-0309 от 08.05.2009; инструкция № 4.2.10-15-21-2006 от 09.10.2006 № 120 | Инструкция по применению № 026-0309 от 08.05.2009; инструкция № 4.2.10-15-21-2006 от 09.10.2006 № 120; инструкция по применению № 025-0306 от 30.03.2006 |
| 34.2  \* | 101.17/01.086 | Бифидобактерии;  Эшерихии;  Лактобактерии;  Бактероиды;  Протей;  Клостридии;  Энтерококки;  Кандиды;  Сальмонеллы,шигеллы и др.энтеробактерии | Инструкция по применению № 086-0310 от 19.03.2010; | Инструкция по применению № 086-0310 от 19.03.2010; |
| 34.3  \* | 101.17/07.090 101.17/07.096 | Яйца гельминтов, цисты простейших,яйца острицы | Инструкция по применению № 4.2.11-19-9-2004 от 03.05.2004 № 49 | Инструкция по применению № 4.2.11-19-9-2004 от 03.05.2004 № 49 |
| 35.1  \* | Дезинфицирующие  средства, антисептики | 101.17/01.086 | Определение чувствительности микроорганизмов к антибактериальным препаратам | Инструкция по применению № 226-1200 утв. ГГСВ РБ от 30.12.2008 п.10 | Инструкция по применению № 226-1200 утв. ГГСВ РБ от 30.12.2008 п.10 |
| 36.1  \*\*\* | Сельскохозяйственное сырье и продукты пищевые | 10.89/42.000 10.51/42.000 10.11/42.000 10.12/42.000 10.13/42.000 10.71/42.000 10.61/42.000 10.81/42.000 10.39/42.000 | Отбор образцов | ГН 10-117-99  Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в сельскохозяйственном сырье и кормах.  Утв. Заместителем Министра сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 03.08.1999 | СТБ 1036-97 СТБ 1050-2008 СТБ 1051-2012 СТБ 1052-2011 СТБ 1053-2015 СТБ 1054-2012 СТБ 1055-2012 |
| 36.2  \*\*\* | 10.89/04.125 10.51/04.125 10.11/04.125 10.12/04.125 10.13/04.125 10.71/04.125 10.61/04.125 10.81/04.125 10.39/04.125 | Удельная (объемная) активность цезия-137 | МВИ.МН 1823-2007  ГОСТ 32161-2013 |
| 37.1  \*\*\* | Пряности и приправы. | 01.84/42.000 | Отбор образцов | ГОСТ 17594-81 ГН 10-117-99 ТНПА устанавливающие требования к продукции | ГОСТ 28875-90 п 2.1 СТБ 1053-2015 |
| 38.1  \*\*\* | Пиво | 11.05/42.000 | Отбор образцов | СТБ 395-2017 ТНПА устанавливающие требования к продукции | ГОСТ 12786-80 |
| 39.1\*\*\* | Блюда пищевые готовые  Блюда пищевые готовые | 10.85/42.000 | Отбор образцов | МУ № 18/29 от 21.04.2001,  Санитарные нормы и правила, Гигиенический норматив, утв. Постановлением МЗ РБ от 21.06.2013 №52, Гигиенический норматив от 25.01.2021 №37, ТНПА и другая документация, устанавливающие требования к объекту испытаний  МУ № 18/29 от 21.04.2001,  Санитарные нормы и правила, Гигиенический норматив, утв. Постановлением МЗ РБ от 21.06.2013 №52, Гигиенический норматив от 25.01.2021 №37, ТНПА и другая документация, устанавливающие требования к объекту испытаний | ГОСТ 31904-2012 ГОСТ 4288-76 МУ № 18/29 от 21.04.2001 |
| 39.2  \* | 10.85/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 26670-91 |
| 39.3  \* | 10.85/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 39.4  \* | 10.85/01.086 | E.coli | ГОСТ 31747-2012 ГОСТ 30726-2001 |
| 39.5  \* | 10.85/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 ГОСТ 30519-97 |
| 39.6  \* | 10.85/01.086 | S.aureus | ГОСТ 31746-2012 ГОСТ 10444.2-94 |
| 39.7  \* | 10.85/01.086 | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 39.8  \* | 10.85/01.086 | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 ГОСТ 26670-91 |
| 39.9  \* | 10.85/01.086 | Proteus | ГОСТ 4288-76 |
| 39.10  \* | 10.85/08.052 | Подготовка образцов | МУ 18/29-2001 п 4 |
| 39.11  \* | 10.85/08.052 10.85/08.133 | Сухие вещества, влажность | МУ 18/29-01 п 5.1.2; п.5.1.4 п.5.12.2.5 |
| 39.12  \* | 10.85/08.037 | Жир | МУ 18/29-2001 п 5.2.5 |
| 39.13  \* | 10.85/08.149 | Белок | МУ 18/29-2001 п 5.6.3 |
| 39.14  \* |  | Расчет энергетической ценности | МУ 18/29-2001 п 12 (расчетный метод) |
| 39.15  \* | 10.85/12.042 | Эффективность тепловой обработки | МУ 18/29-2001 п.11.1.1 |
| 40.1  \*\*\* | Соль поваренная | 08.93/42.000 | Отбор образцов | ГОСТ 13830-97 ТНПА устанавливающие требования к продукции | ГОСТ 13685-84 п 1 СТБ 1036-97 |
| 40.2  \* | 08.93/08.149 | Массовая доля йодистого калия | СТБ ГОСТ Р 51575-2004 |
| 41.1  \*\* | Рабочие места | 100.12/35.063 | Освещенность, лк | СН 2.04.03-2020 СанПиН и ГН № 82 утв. Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 28.06.2012  Гигиенический норматив от 25.01.2021 №37, | ГОСТ 24940-2016 |
| 41.2  \*\* | 100.12/35.065 100.12/35.060 | Параметры микроклимата: температура относительная влажность воздуха | Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30.04.2013г. №33  Гигиенический норматив от 25.01.2021 №37, | ГОСТ 12.1.005-88  МВИ.ГМ 1860-2020 |
| 41.3  \*\* | 100.12/04.056 | Мощность эквивалентной дозы гамма-излучения | СанПиН от 28.12.2012 № 213; | МВИ. ГМ 1906-2020 |
| 42.1  \*\* | Помещения жилых и общественных зданий и сооружений, территория жилой застройки | 100.11/35.063 | Освещенность, лк | СанПиН «Гигиенические требования к устройству, оборудованию и содержанию жилых домов» утв. МЗ РБ от 25.08.2009 № 95.; СанПиН от 27.12.2012 № 206 СанПиН «Требования для учреждений профессионально-технического и среднего специального образования» от 06.05.2013 № 38; СанПиН «Требования для учреждений дошкольного образования» № 8 от 25.01.2013 ;СанПиН № 197 от 12.12.2012;  Гигиенический норматив от 25.01.2021 №37 | ГОСТ 24940-2016 |
| 42.2  \*\* | Помещения жилых и общественных зданий и сооружений, территория жилой застройки | 100.11/35.060 100.11/35.065 | Параметры микроклимата:  - температура воздуха  - относительная влажность воздуха | СанПиН «Гигиенические требования к устройству, оборудованию и содержанию жилых домов» утв. пост. № 95 от 25.08.2009г.; СанПиН «Требова-ния для учреждений общего среднего образования» № 206 от 27.12.2012; СанПиН «Требования для учреждений профессионально-технического и среднего специального образования» № 38 от 06.05.2013г.; СанПиН «Требования для учреждений дошкольного образования» № 8 от 25.01.2013 ;СанПиН № 197 от 12.12.2012;  ГОСТ 30494-2011  Гигиенический норматив от 25.01.2021 №37, | ГОСТ 30494-2011  АМИ. ГМ 0001-2021 Параметры микроклимата в помещениях жилых и общественных зданий. Методика измерений |
| 43.1  \*\*\* | Корма | 01.50/42.000  10.91/42.000 | Отбор образцов | СТБ 1056-2016 | СТБ 1056-2016 |
| 43.2  \* |  | 01.50/04.125 10.91/04.125 | Удельная активность цезия-137 | Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в сельскохозяйственном сырье и кормах.  Утв. Заместителем Министра сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 03.08.1999 | МВИ.МН 1823-2007 |
| 44.1  \*\*\* | Материалы и изделия строительные | 08.12/42.000 23.32/42.000 23.51/42.000 23.63/42.000 23.64/42.000 | Отбор образцов | ТКП 45-2.04-133-2009 | ТКП 251-2010 ТКП 45-2.04-133-2009 |
| 45.1  \*\*\* | Продукция лесного хозяйства и сырьё, древесина, продукция из древесины и древесных материалов и прочая непищевая продукция лесного хозяйства | 02.20/42.000 02.30/42.000 | Отбор образцов | ГН 2.6.1.10-1-01-2001 (РДУ/ЛХ-2001) | ТКП 239-2010 ТКП 250-2010 ТКП 251-2010 |
| 45.2  \* | 02.20/04.125 02.30/04.125 | Удельная активность цезия-137 | МВИ.МН 1823-2007 |
| 46.1  \*\*\* | Лекарственное сырьё | 10.89/42.000 01.28/42.000 | Отбор образцов | ГН 2.6.1.8-10-2004 (РДУ/ЛТС-2004) | ТКП 251-2010 п.7.9 |
| 46.2  \* | 10.89/04.125 01.28/04.125 | Удельная активность цезия-137 | МВИ.МН 1823-2007 |
| 47.1  \*\*\* | Территория объектов народного хозяйства и остальные открытые территории населенных пунктов. Помещения жилых и общественных зданий и сооружений | 100.11/04.056 | Мощность эквивалентной дозы гамма-излучения | Гигиенический норматив от 25.01.2021 №37, ТНПА и другая документация, устанавливающие требования к объекту испытаний | МВИ. ГМ 1906-2020 |
| 48.1  \*\*\* | БАДы на основе пищевых волокон, в т.ч. сухие концентраты для напитков. Продукты белковые соевые. Пищевые добавки  БАДы на основе пищевых волокон, в т.ч. сухие концентраты для напитков. Продукты белковые соевые. Пищевые добавки | 10.89/42.000 | Отбор проб | СанНиП, ГН утв. МЗ РБ от 21.06.2013 № 52; ГН 10.117-99 (РДУ-99),  Гигиенический норматив от 25.01.2021 №37, ТНПА и другая документация, устанавливающие требования к объекту испытаний | ГОСТ 31904-2012 СТБ 1053-2015 |
| 48.2  \* | 10.89/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 48.3  \* | 10.89/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 48.4  \* | 10.89/01.086 | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 48.5\* | 10.89/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97 ГОСТ 31659-2012 |
| 48.6  \* | 10.89/01.086 | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 48.7  \* | 10.89/01.086 | B.cereus | СанНиП, ГН утв. МЗ РБ от 21.06.2013 № 52; ГН 10.117-99 (РДУ-99),  Гигиенический норматив от 25.01.2021 №37, ТНПА и другая документация, устанавливающие требования к объекту испытаний | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 48.8  \* | 10.89/01.086 | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 48.9  \* | 10.89/04.125 | Удельная активность цезия-137 | МВИ.МН 1823-2007  ГОСТ 32161-2013 |
| 49.1  \*\*\* | Специализированная пищевая продукция, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания | 10.89/42.000 | Отбор проб | СанНиП, ГН утв. МЗ РБ от 21.06.2013 № 52, Гигиенический норматив от 25.01.2021 №37, ТНПА и другая документация, устанавливающие требования к объекту испытаний | ГОСТ 31904-2012 |
| 49.2  \* | 10.89/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94, ГОСТ 30705-2000 |
| 49.3  \* | 10.89/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 49.4  \* | 10.89/01.086 | E.coli | ГОСТ 30726 – 2001 |
| 49.5  \* | 10.89/01.086 | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 49.6  \* | 10.89/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97 ГОСТ 31659-2012 |
| 49.7  \* | 10.89/01.086 | Дрожжи, пле-сени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 49.8  \* | 10.89/01.086 | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 49.9  \* | 10.89/01.086 | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |

**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