|  |  |
| --- | --- |
|  | НАЦИОНАЛЬНАЯ СИСТЕМА АККРЕДИТАЦИИ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬРЕСПУБЛИКАНСКОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ «БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЦЕНТР АККРЕДИТАЦИИ»  |
|  | Приложение №2 к аттестату аккредитации  |
|  | № BY/112 1.1346 |
|  | от 09.02.2000 на бланке № |
|  | на 9 листахРедакция 01 |

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от 03 ноября 2024 года

лабораторного отдела

государственного учреждения

«Дрогичинский районный центр гигиены и эпидемиологии»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование объекта  | Код | Наименованиехарактеристики(показатель, параметры)  | Обозначение документа,устанавливающего требования к объекту | Обозначениедокумента,устанавливающего метод исследований(испытаний) и измерений,в том числе правила отбора образцов |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| **ул.Чкалова, 6-2 г.Дрогичин Дрогичинский район, Брестская область** |
| ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» |
| 1.1\*\*\* |  Яйца и продукты их переработки |  01.47/42.00 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011Глава 2 Статья 7Приложение 1Приложение 2  | ГОСТ 31904-2012СТБ 1050-2008 |
| 1.2\* | 01.47/01.0862407 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 32149-2013 |
| 1.3\* | 01.47/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 32149-2013ГОСТ 31747-2012 |
| 1.4\* | 01.47/01.086 | Staphylococcusaureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 32149-2013 |
| 1.5\* | 01.47/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 32149-2013ГОСТ 31659-2012 |
| 1.6\* | 01.47/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклидов цезия Cs-137 | ТР ТС 021/2011Глава 2 Статья 7Приложение 4 | МВИ.МН 1823-2007 |
| 2.1\*\*\* | Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия | 10.72/42.00010.71/42.00010.61/42.00010.73/42.000 | Отбор образцов  | ТР ТС 021/2011Глава 2 Статья 7Приложение 1Приложение 2   | ГОСТ 31904-2012СТБ 1053-2015СТБ 1052-2011 |
| 2.2\* | 10.61/01.08610.71/01.08610.73/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 2.3\* | 10.61/01.08610.71/01.08610.73/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 2.4\* | 10.61/01.08610.71/01.08610.73/01.086 | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 2.5\* | 10.61/01.08610.71/01.08610.73/01.086 | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 2.6\* | 10.61/01.08610.71/01.08610.73/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 2.7\* | 10.61/01.08610.71/01.08610.73/01.086 | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 2.8\* |  | 10.61/04.12510.71/04.12510.73/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклидов цезия Cs-137 | ТР ТС 021/2011Глава 2 Статья 7Приложение 4 | МВИ.МН 1823-2007 |
| 3.1\*\*\* | Сахар и кондитерские изделия | 10.71/42.00010.72/42.00010.81/42.00010.82/42.000 | Отбор образцов  | ТР ТС 021/2011Глава 2 Статья 7Приложение 1Приложение 2  | ГОСТ 31904-2012СТБ 1053-2015 |
| 3.2\* |  | 10.71/01.08610.72/01.08610.81/01.08610.82/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов |  | ГОСТ 10444.15-94 |
| 3.3\* |  | 10.71/01.08610.72/01.08610.81/01.08610.82/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) |   | ГОСТ 31747-2012 |
| 3.4 | 10.71/01.08610.72/01.08610.81/01.08610.82/01.08610.71/01.08610.72/01.08610.81/01.08610.82/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 3.5\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 3.6\* | Сахар и кондитерские изделия | 10.71/01.08610.72/01.08610.81/01.08610.82/01.086 | Дрожжи | ТР ТС 021/2011Глава 2 Статья 7Приложение 1Приложение 2 | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 3.7\* |  | 10.71/04.12510.72/04.1251082/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклидов цезия Cs-137 | ТР ТС 021/2011Глава 2 Статья 7Приложение 4 | МВИ.МН 1823-2007 |
| 4.1\*\*\* | Масличное сырье и жировые продукты | 01.26/42.00010.41/42.00010.42/42.00010.89/42.000 | Отбор образцов  | ТР ТС 021/2011Глава 2 Статья 7Приложение 1Приложение 2  | ГОСТ 31904-2012СТБ 1053-2015 |
| 4.2\* | 01.26/01.08610.41/01.08610.42/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 4.3\* | 01.26/01.08610.41/01.08610.42/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 4.4\* | 01.26/01.08610.41/01.08610.42/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 4.5\* |  | 10.41/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклидов цезия Cs-137 | ТР ТС 021/2011Глава 2 Статья 7Приложение 4 | МВИ.МН 1823-2007 |
| 5.1\*\*\* | Напитки  | 11.05/42.00011.07/42.000 | Отбор образцов  | ТР ТС 021/2011Глава 2 Статья 7Приложение 1Приложение 2   | ГОСТ 31904-2012 |
| 5.2\* | 11.05/01.08611.07/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 5.3\* | 11.05/01.08611.07/01.086 | Дрожжи и плесени (в сумме) | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 5.4\* | 11.05/01.08611.07/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 6.1\*\*\* | Другие пищевые продукты | 10.85/42.0010.89/42.000 | Отбор образцов  | ТР ТС 021/2011Глава 2 Статья 7Приложение 1Приложение 2 | ГОСТ 31904-2012СТБ 1053-2015 |
| 6.2\* | 10.85/01.08610.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 6.3\* | Другие пищевые продукты | 10.85/01.08610.89/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ТР ТС 021/2011Глава 2 Статья 7Приложение 1Приложение 2 | ГОСТ 31747-2012 |
| 6.4\* | 10.85/01.08610.89/01.086 | Escherichia coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 6.5\* | 10.85/01.08610.89/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 6.6\* | 10.85/01.08610.89/01.086 | Сульфитреду-цирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 6.7\* | 10.85/01.08610.89/01.086 | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 6.8\* | 10.85/01.08610.89/01.086 | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 6.9\* | 10.85/01.08610.89/01.086 | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 6.10\* |  | 10.85/04.12510.89/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклидов цезия Cs-137 | ТР ТС 021/2011Глава 2 Статья 7Приложение 4 | МВИ.МН 1823-2007 |
| 7.1\*\*\* | Продукты детского питания | 10.89/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011Глава 2 Статья 7Приложение 1Приложение 2 | ГОСТ 31904-2012 |
| 7.2\* | 10.89.01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 7.3\* | 10.89.01.08610.89.01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 7.4\* | Escherichia coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 7.5\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 7.6\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 7.7\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 7.8\* |  |  | B. cereus |  | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 8.1\*\*\* | Плодоовощная продукция  | 10.31/42.00010.32/42.00010.39/42.000 |  Отбор образцов | ТР ТС 021/2011Глава 2 Статья 7Приложение 1,2,3,4  | СТБ 1036-97СТБ 1054-2012СТБ 1055-2012СТБ 1053-2015ГОСТ 31904-2012 |
| 8.2\* | 10.31/01.08610.32/01.08610.39/01.086 | КМАФАнМ |   | ГОСТ 10444.15-94 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 8.3\* | Плодоовощная продукция  | 10.31/01.08610.32/01.08610.39/01.086 | БГКП (колиформы) | ТР ТС 021/2011Глава 2 Статья 7Приложение 1Приложение 2  | ГОСТ 31747-2012 |
| 8.4\* | 10.31/01.08610.32/01.08610.39/01.086 | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 8.5\* | 10.31/01.08610.32/01.08610.39/01.086 | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 8.6\* | 10.31/01.08610.32/01.08610.39/01.086 | Патогенные мик-роорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 8.7\* |  | Нитраты | ТР ТС 021/2011Глава 2 Статья 7Приложение 3 | Методические указания №5048-89 по определению нитратов в продукции растениеводства. Утверждены начальником Управления Министерстваздравоохранения СССР 04.07.1989  |
| 8.8\* | 10.39/04.12510.31/04.12510.32/04.125 | Удельная активность радионуклидов цезия Cs-137 | ТР ТС 021/2011Глава 2 Статья 7Приложение 4 | МВИ.МН 1823-2007 |
| 9.1\*\*\* | БАДы на основе пищевых волокон, в т.ч. сухие концентраты для напитков. Продукты белковые соевые. Пищевые добавки | 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011Глава 2 Статья 7Приложение 1Приложение 2  | ГОСТ 31904-2012 |
| 9.2\* | 10.89/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 110444.15-94 |
| 9.3\* | 10.89/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 9.4\* | 10.89/01.086 | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 9.5\* | 10.89/01.086 | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 9.6\* | 10.89/01.086 | S. aureus  | ГОСТ 31746-2012 |
| 9.7\* | 10.89/01.086 | B.cereus  | ГОСТ 10444.8-2013  |
| 9.8\* | 10.89/01.086 | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |

|  |
| --- |
| ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»,ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»ТР ТС 029/2021 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов, и технологичеких вспомогательных средств» |
| 10.1\*\*\* | Продукты убоя и мясная продукция (в т.ч. для детского питания) | 10.11/42.00010.12/42.00010.13/42.00010.85/42.00010.89/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 034/2013раздел V,Приложение 1ТР ТС 021/2011Глава 2 Статья 7Приложение 1Приложение 2  | ГОСТ 31904-2012ГОСТ 9792-73ГОСТ 4288-76СТБ 1050-2008СТБ 1053-2015 |
| 10.2\* | 10.11/01.08610.12/01.08610.13/01.08610.85/01.08610.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 4288-76 п..2.11.4ГОСТ 10444.15-94 |
| 10.3\* | 10.11/01.08610.12/01.08610.13/01.08610.85/01.08610.89/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) |  | ГОСТ 4288-76 п.2.11.5ГОСТ 31747-2012 |
| 10.4\* | 10.11/01.08610.12/01.08610.13/01.08610.85/01.08610.89/01.086 | Staphylococcus aureus |  | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 9958-81 п.4.5 |
| 10.5\* | 10.11/01.08610.12/01.08610.13/01.08610.85/01.08610.89/01.086 | Бактерии рода Proteus |  | ГОСТ 4288-76 |
| 10.6\* | 10.11/01.08610.12/01.08610.13/01.08610.85/01.08610.89/01.086 | Сульфитредуцирующие клостридии |  | ГОСТ 29185 -2014 |
| 10.7\* | 10.11/01.08610.12/01.08610.13/01.08610.85/01.08610.89/01.086 | Escherichia coli |  | ГОСТ 30726-2001 |
| 10.8\* | 10.11/01.08610.12/01.08610.13/01.08610.85/01.08610.89/01.086 | Плесени |  | ГОСТ 10444.12-2013 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 10.9\* | Продукты убоя и мясная продукция (в т.ч. для детского питания) | 10.11/01.08610.12/01.08610.13/01.08610.85/01.08610.89/01.086 | Дрожжи | ТР ТС 034/2013раздел V,Приложение 1ТР ТС 021/2011Глава 2 Статья 7Приложение 1Приложение 2 | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 10.10\* | 10.11/01.08610.12/01.08610.13/01.08610.85/01.08610.89/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ТР ТС 034/2013раздел V,Приложение 1ТР ТС 021/2011Глава 2 Статья 7Приложение 1Приложение 2 | ГОСТ 4288-76 п.2.11.6ГОСТ 31659-2012 |
| 10.11\*10.12\* |  | 10.11/04.12510.12/04.12510.13/04.12510.85/04.12510.89/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклидов цезия Cs-137 | ТР ТС 021/2011Глава 2 Статья 7Приложение 4 | МВИ.МН 1823-2007 |
| 10.11/08.05210.12/08.05210.13/08.052 | Массовая доля влаги | ТР ТС 034/2013 раздел V Приложение 4ТР ТС 029/2012 | ГОСТ 9793-2016 п.9 |
| 10.13\* | 10.11/08.14910.12/08.14910.13/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 10.14\* | 10.11/08.15610.12/08.15610.13/08.156 | Массовая доля нитритов  | ГОСТ 8558.1-2015 п.8 |
| ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» |
| 11.1\*\*\* | Молоко и молочные продукты, продукты молочныеcухие (в т.ч. для детского питания).Молоко и сливки сырые. | 01.41/42.00010.51/42.00010.52/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 033/2013Раздел XIII пункт 98 | ГОСТ 9225-84 ГОСТ 13928-84СТБ 1036-97 СТБ 1051-2012СТБ 1053-2015ГОСТ 32901-2014ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 26809.2-2014 |
| 11.2\* | 01.41/01.08610.51/01.08610.52/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 033/2013Раздел V пункт 17Раздел VIIпункты 33,36Раздел Xпункты 50,52Приложения 1,2,5,8,11 | ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 30705-2000ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 32901-2014 |
| 11.3\* | 01.41/01.08610.51/01.08610.52/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 |
| 11.4\* | 01.41/01.086101.51/01.08610.52/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 11.5\* | Молоко и молочные продукты, продукты молочныеcухие (в т.ч. для детского питания).Молоко и сливки сырые. | 01.41/01.086101.51/01.08610.52/01.086 | Escherichia coli | ТР ТС 033/2013Раздел V пункт 17Раздел VIIпункты 33,36Раздел Xпункты 50,52Приложения 1,2,5,8,11 | ГОСТ 30726-2001 |
| 11.6\* | 01.41/01.08610.51/01.08610.52/01.086 | Staphylococcus aureus | ГОСТ 30347-2016 |
| 11.7\* | Дрожжи, плесени | ГОСТ 30706-2000ГОСТ 10444.12-2013 |
| 11.8\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 11.9\* | Количество молочнокислых микроорганизмов | ГОСТ 10444.11-2013 |
| 11.10\* | 01.41/08.03710.51/08.03710.52/08.037 | Массовая доля жира | ТР ТС 033/2013Раздел 7Приложения 6,7 | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 11.11\* | 01.41/01.14910.51/01.14910.52/01.149 | Кислотность  |  | ГОСТ 3624-92 п. 3 |
| 11.12\* | 01.41/04.12510.51/04.12510.52/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклидов цезия Cs-137 | ТР ТС 033/2013Раздел 7ТР ТС 021/2011Глава 2 Статья 7Приложение 4 | МВИ.МН 1823-2007 |
| ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» |
| 12.1\*\*\* | Мясо птицы, и продукты их переработки | 10.12/42.00010.13/42.000 | Отбор проб | ТР ЕАЭС 051/2021Раздел VПриложение 1,2,3 | ГОСТ 31904-2012ГОСТ 7702.2.0-2016ГОСТ 9792-73ГОСТ 4288-76ГОСТ 31467-2012СТБ 1050-2008 |
| 12.2\* | 10.12/01.08610.13/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 12.3\* | 10.12/01.08610.13/01.086 | БГКП(колиформы) | ГОСТ 4288-76 п.2.11.5ГОСТ 31747-2012 |
| 12.4\* | 10.12/01.08610.13/01.086 | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 12.5\* | 10.12/01.08610.13/01.086 | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 7702.2.7-2013 ГОСТ 4288-76 п.2.11.7 |
| 12.6\* | 10.12/01.08610.13/01.086 | Сульфитредуци-рующие клостридии | ГОСТ7702.2.6-2015ГОСТ 29185-2014 |
| 12.7\* | 10.12/01.08610.13/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 4288-79 п.2.11.6ГОСТ 31659-2012 |
| 12.8\* | 10.12/01.08610.13/01.086 | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 12.9\* | 10.12/01.08610.13/01.086 | Плесени | ГОСТ 104444.12-2013 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 12.10\* | Мясо птицы, и продукты их переработки | 10.12/04.12510.13/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклидовцезия 137 | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел Vприложение 5 | МВИ.МН 1823-2007 |

 **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