|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 |
| к аттестату аккредитации  |
| № BY/112 1.1304 |
| от 23.02.1998  |
| на бланке № 0011186на 12 листах |
| редакция 01 |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от03 января 2025 года |

|  |
| --- |
| лабораторного отдела Государственного учреждения  "Петриковский 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. Володарского, 3, г. Петриков, Гомельская область** |
| 1.1\* | Яйца и продукты их переработки | 01.47/01.086, 10.86/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек  (колиформы) | ТР ТС 021/2011 статья 7,20, приложение 1, 2,табл 1.1 | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 1.2\* | Количество мезофиль-ных аэробных и фа-культативно анаэроб-ных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 1.3\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 32149-2013 п. 11;ГОСТ 7702.2.4-93 |
| 1.4\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90;ГОСТ 32149-2013 10;ГОСТ 7702.2.7-2013 |
| 1.5\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012ГОСТ 32031-2022 |
| 1.6\* | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002);ГОСТ 32149-2013 9 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 2.1\* | Мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия | 10.61/01.086, 10.71/01.086, 10.72/01.086, 10.73/01.086 | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 статья 7,20, приложение, 1, 2. табл 1.3 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 2.2\* | Количество мезофиль-ных аэробных и фа-культативно анаэроб-ных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 2.3\* | Бактерии группы ки-шечных палочек  (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 2.4\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 2.5\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 2.6\* | дрожжи |
| 2.7\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 2.8\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 3.1\* | Сахар и кондитерские изделия | 10.81/01.086, 10.82/01.086, 10.72/01.086, 10.86/01.086 | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 статья 7,20, приложение 1,2, табл 1.4 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 3.2\* | Количество мезофиль-ных аэробных и фа-культативно анаэроб-ных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 3.3\* | Бактерии группы ки-шечных палочек  (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 3.4\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 3.5\* | дрожжи |
| 3.6\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 4.1\* | Плодоовощная продукция | 01.13/01.086, 01.24/01.086, 01.25/01.086, 01.21/01.086, 01.22/01.086, 01.23/01.086, 10.31/01.086, 10.83/01.086, 10.84/01.086, 10.32/01.086, 10.86/01.086 | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 статья 7,20, приложение 1, приложение 2, таблица1.5 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 4.2\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012ГОСТ 32031-2022 |
| 4.3\* | Количество мезофиль-ных аэробных и фа-культативно анаэроб-ных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 4.4\* | Бактерии группы ки-шечных палочек  (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 4.5\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 4.6\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 4.7\* | дрожжи |
| 4.8\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 4.9\* | неспорообразующие микроорганизмы B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 4.10\* | 01.13/08.169, 01.24/08.169, 01.25/08.169, 01.21/08.169, 01.22/08.169, 01.23/08.169 | нитраты | МУ 5048-89 |
| 5.1\* | Напитки | 11.07/01.086, 11.01/01.086, 11.03/01.086, 11.05/01.086, 11.02/01.086 | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 статья 7,20, приложение 1, 2, табл 1.7 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 5.2\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 30712-2001 п.6.1 |
| 5.3\* | Pseudomonas aeruginosa | Инструкция по применению № 068-1109 |
| 5.4\* | 11.07/01.086, 11.01/01.086, 11.03/01.086, 11.05/01.086, 11.02/01.086 | бактерии группы кишечной палочки (БГКП) | ГОСТ 30712-2001 п. 6.3;ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 5.5\* | Напитки | 11.07/01.086, 11.01/01.086, 11.03/01.086, 11.05/01.086, 11.02/01.086 | дрожжи и плесени (в сумме) | ТР ТС 021/2011 статья 7,20, приложение 1, 2, табл 1.7 | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004);ГОСТ 26968-86 п. 4.2 |
| 5.6\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004);ГОСТ 26968-86 |
| 5.7\* | рожжи |
| 6.1\* | Консервированные пищевые продукты | 10.89/01.086 | Cпорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы групп B.cereus и B.polymyxa | ТР ТС 021/2011 статья 7,20, приложение 2, табл 2 | ГОСТ 30425-97 |
| 6.2\* | Cпорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы группы B. subtilis |
| 6.3\* | Мезофильные клостридии C. botulinum и (или) C. perfringens |
| 6.4\* | Мезофильные клостридии (кроме C. botulinum и (или) C. perfringens) |
| 6.5\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи |
| 6.6\* | Спорообразующие термофильные ана-эробные, аэробные и факультативно- ана-эробные микроорга-низмы |
| 6.7\* | мезофильные клостридии |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 6.8\* | Консервированные пищевые продукты | 10.89/01.086 | Газообразующие спо-рообразующие мезо-фильные аэробные и факультативно-анаэробные микроор-ганизмы группы B.polymyxa | ТР ТС 021/2011 статья 7,20, приложение 2, табл 2 | ГОСТ 30425-97 |
| 6.9\* | Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы |
| 6.10\* | Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые гри-бы, и (или) дрожжи |
| 6.11\* | Количество мезофиль-ных аэробных и фа-культативно анаэроб-ных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 6.12\* | Бактерии группы ки-шечных палочек  (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 6.13\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 6.14\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 6.15\* | S.aureus и др. коагулазоположительные стафилококки | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 7.1\* | Соковая продукция из фруктов и овощей | 10.32/01.086, 11.07/01.086 | Количество мезофиль-ных аэробных и фа-культативно анаэроб-ных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20;ТР ТС 023/2011 статья 3, 5, 7; приложение 1, табл. 1-4 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 7.2\* | Бактерии группы ки-шечных палочек  (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 7.3\* | Соковая продукция из фруктов и овощей | 10.32/01.086 11.07/01.086 | S.aureus | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20;ТР ТС 023/2011 статья 3, 5, 7; приложение 1, табл. 1-4 | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 7.4\* | Escherichia coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 7.5\* | Cпорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы групп B.cereus и B.polymyxa | ГОСТ 30425-97 |
| 7.6\* | Cпорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы группы B. subtilis |
| 7.7\* | Мезофильные клостридии C. botulinum и (или) C. perfringens |
| 7.8\* | мезофильные клостридии | ГОСТ 10444.9-88;ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 7.9\* | Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые гри-бы, и (или) дрожжи | ГОСТ 30425-97 |
| 7.10\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 7.11\* | дрожжи |
| 7.12\* | молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013;ГОСТ 30425-97 |
| 7.13\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 7.14\* | Бактерии семейства Enterobacteriaceae | ГОСТ 29184-91 |
| 8.1\* | Масложировая продукция | 10.41/01.086, 10.42/01.086, 01.26/01.086 | Количество мезофиль-ных аэробных и фа-культативно анаэроб-ных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20, приложение 1,2;ТР ТС 024/2011 статья 6, приложение 2 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 8.2\* | Бактерии группы ки-шечных палочек  (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 8.3\* | Масложировая продукция | 10.41/01.086, 10.42/01.086, 01.26/01.086 | Стафилококки S.aureus | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20, приложение 1,2;ТР ТС 024/2011 статья 6, приложение 2 | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 8.4\* | дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 8.5\* | Плесени |
| 8.6\* | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 8.7\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012ГОСТ 32031-2022 |
| 8.1\* | Отдельные виды специализированной пищевой продукции, в т.ч. диетического лечебного и диетического профилактического питания | 10.86/01.086, 10.89/01.086 | Бифидобактерии и/или др. пробиотические микроорганизмы (родов Lactobacillus, Propionibacterium) | ТР ТС 021/2011;ТР ТС 027/2012 статья 5, 6, 9, приложение 1, таблица 1, 2 | Инструкция по применению № 071-0210 |
| 8.2\* | Бактерии группы ки-шечных палочек  (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 8.3\* | Количество мезофиль-ных аэробных и фа-культативно анаэроб-ных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 8.4\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 8.5\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 30347-2016 |
| 8.6\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 8.7\* | дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 8.8\* | Плесени |
| 8.9\* | Escherichia coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 8.10\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 9.1\* | Пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства | 10.89/01.086 | Количество мезофиль-ных аэробных и фа-культативно анаэроб-ных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20, приложение 1,2;ТР ТС 029/2012 статья 4,5, 6, приложение 1 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 9.2\* | Бактерии группы ки-шечных палочек  (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 9.3\* | Пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства | 10.89/01.086 | дрожжи | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20, приложение 1,2;ТР ТС 029/2012 статья 4,5, 6, приложение 1 | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 9.4\* | Плесени |
| 9.5\* | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 9.6\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 10.1\* | Молоко и молочные продукты, продукты переработки молока, в т.ч. для детского питания | 01.41/01.086, 10.51/01.086, 10.52/01.086, 10.86/01.086 | Количество мезофиль-ных аэробных и фа-культативно анаэроб-ных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 приложение 1;ТР ТС 033/2013 раздел 3, 5, 10, 13 | ГОСТ 9225-84 п. 4.5 |
| 10.2\* | Бактерии группы ки-шечных палочек  (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006);ГОСТ 9225-84 4.6 |
| 10.3\* | Enterobacteriaceae | ГОСТ 29184-91 |
| 10.4\* | Ишерихии E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 10.5\* | Стафилококки S.aureus | ГОСТ 30347-2016;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 10.6\* | Бактерии B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 10.7\* | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 10.8\* | Листерии L. monocytogenes | ГОСТ 32031-2012ГОСТ 32031-2022 |
| 10.9\* | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004);ГОСТ 30706-2000;ГОСТ 33566-2015 |
| 10.10\* | молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013 |
| 10.11\* | Промышленная стерильность | ГОСТ 30425-97 |
| 10.12\* | тетрациклиновая группастрептомицинпенициллин | ГОСТ31903-2012 |
| 11.1\* | мясо и мясопродукты, в т.ч. мясная продукция для детского питания | 01.47/01.086, 01.49/01.086, 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.86/01.086 | Количество мезофиль-ных аэробных и фа-культативно анаэроб-ных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20;ТР ТС 034/2013 раздел 5, 12, приложение 1,2 | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 9958-81 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 11.2\* | Мясо и мясопродукты, в т.ч. мясная продукция для детского питания | 01.47/01.086, 01.49/01.086, 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.86/01.086 | Бактерии группы ки-шечных палочек  (колиформы) | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20;ТР ТС 034/2013 раздел 5, 12, приложение 1,2 | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006);ГОСТ 9958-81 |
| 11.3\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003);ГОСТ 9958-81 п. 4.6 |
| 11.4\* | S.aureus и др. коагулазоположительные стафилококки | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003);ГОСТ 9958-81 п. 4.5 |
| 11.5\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 11.6\* | дрожжи |
| 11.7\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90;ГОСТ 9958-81 4.4 |
| 11.8\* | Escherichia coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 11.9\* | Бактерии рода Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 11.10\* | Бактерии B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 11.11\* | Cпорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы группы B. subtilis | ГОСТ 30425-97 |
| 11.12\* | Cпорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы групп B.cereus и B.polymyxa |
| 11.13\* | мезофильные клостридии |
| 11.14\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 11.15\* | Мясо и мясопродукты, в т.ч. мясная продукция для детского питания | 01.47/01.086, 01.49/01.086, 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.86/01.086 | Спорообразующие термофильные ана-эробные, аэробные и факультативно- ана-эробные микроорга-низмы | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20;ТР ТС 034/2013 раздел 5, 12, приложение 1,2 | ГОСТ 30425-97 |
| 11.16\* | тетрациклиновая группа | ГОСТ31903-2012 |
| 11.17\* | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 11.18\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2022 |
| 12.1\* | Рыба и рыбная продукция, в т.ч. для детского питания | 03.00/01.086, 10.20/01.086, 10.86/01.086 | Количество мезофиль-ных аэробных и фа-культативно анаэроб-ных микроорганизмов | ТР ЕАЭС 040/2016 приложение 1 табл.1-5, приложение 3 табл.1-4, раздел V п.13;ТР ТС 021/2011 приложение 2 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 12.2\* | Бактерии группы ки-шечных палочек  (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 12.3\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 12.4\* | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 12.5\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012ГОСТ 32031-2022 |
| 12.6\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 12.7\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 12.8\* | дрожжи |
| 12.9\* | дрожжи и плесени (в сумме) |
| 12.10\* | Cпорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы групп B.cereus и B.polymyxa | ГОСТ 30425-97 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 12.11\* | Рыба и рыбная продукция, в т.ч. для детского питания | 03.00/01.086, 10.20/01.086, 10.86/01.086 | Cпорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы группы B. subtilis | ТР ЕАЭС 040/2016 приложение 1 табл.1-5, приложение 3 табл.1-4, раздел V п.13;ТР ТС 021/2011 приложение 2 | ГОСТ 30425-97 |
| 12.12\* | Мезофильные клостридии C. botulinum и (или) C. perfringens |
| 12.13\* | Мезофильные клостридии (кроме C. botulinum и (или) C. perfringens) |
| 12.14\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи |
| 12.15\* | Спорообразующие термофильные ана-эробные, аэробные и факультативно- ана-эробные микроорга-низмы |
| 12.16\* | Escherichia coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 12.17\* | Бактерии рода Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 12.18\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 13.1\* | Мясо птицы и продукты его переработки, в т.ч. для детского питания | 10.12/01.086, 10.13/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | Бактерии группы ки-шечных палочек  (колиформы) | ТР ЕАЭС 051/2021 статья V, XIII, приложение 1,2,3 | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006);ГОСТ 7702.2.2-93 |
| 13.2\* | Количество мезофиль-ных аэробных и фа-культативно анаэроб-ных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 7702.2.1-2017 |
| 13.3\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 7702.2.4-93 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 13.4\* | Мясо птицы и продукты его переработки, в т.ч. для детского питания | 10.12/01.086, 10.13/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | Escherichia coli | ТР ЕАЭС 051/2021 статья V, XIII, приложение 1,2,3 | ГОСТ 30726-2001 |
| 13.5\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90;ГОСТ 7702.2.7-2013 |
| 13.6\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003);ГОСТ 7702.2.6-2015 |
| 13.7\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 13.8\* | Бактерии рода Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 13.9\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012ГОСТ 32031-2022 |
| 13.10\* | 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 –

Заместитель директора по аккредитации

государственного предприятия «БГЦА» О.В.Шабанова