|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 |
| к аттестату аккредитации |
| № BY/112 1.1835 |
| от 23.12.2022 |
| на бланке № 0010100  на 4 листах |
| редакция 03 |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| лабораторного отдела  Учреждения здравоохранения  "Горецкий 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** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1.1\*\*\* | Мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия | 10.71/42.000, 10.72/42.000, 10.61/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 приложение 1 приложение 2 таблица 1 п.1.3 | ГОСТ 31904-2012 |
| 2.1\*\*\* | Напитки | 11.07/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 приложение 1 приложение 2  таблица 1 п.1.7 | ГОСТ 31904-2012 |
| **ул. Социалистическая, 1, г. Горки, Горецкий район, Могилевская область** | | | | | |
| 1.2\* | Мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия | 10.71/01.086, 10.72/01.086, 10.61/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 приложение 1 приложение 2 таблица 1 п.1.3 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 1.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 1.4\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 1.5\* | Дрожжи и плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 1.6\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94 (ИСО 6888-83) |
| 1.7\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 2.2\* | Напитки | 11.07/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 приложение 1 приложение 2 таблица 1 п.1.7 | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 30712-2001 п.6.1 |
| 2.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 30712-2001; ГОСТ 31747-2012 |
| 2.4\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30712-2001; ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 2.5\* | Дрожжи и плесени | ГОСТ 10444.12-2013; ГОСТ 30712-2001 |
| 3.1\*\*\* | Блюда пищевые готовые. Продукты пищевые прочие, не включенные в другие группировки. Овощи квашеные и соленые для непосредственного употребления. Специи и пряности готовые к употреблению. Специи жидкие, пастообразные; горчица пищевая, хрен столовый | 10.84/42.000, 10.85/42.000, 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 приложение 1 приложение 2 таблица 1 п.1.8 | ГОСТ 31904-2012 |
| 3.2\* | 10.84/01.086, 10.85/01.086, 10.89/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 3.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 3.4\* | Escherichia coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 3.5\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 3.6\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94 (ИСО 6888-83) |
| 3.7\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 3.8\* | Дрожжи и плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 3.9\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 3.10\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 4.1\*\*\* | Кондитерские изделия, изделия с кремом (крем, торты, пирожные, бисквиты, кексы, пряники, коврижки, печенье) | 10.71/42.000, 10.72/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 приложение 1 приложение 2 таблица 1 п.1.4 | ГОСТ 31904-2012 |
| 4.2\* | 10.71/01.086, 10.72/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 4.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 4.4\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 4.5\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94 (ИСО 6888-83) |
| 4.6\* | Дрожжи и плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 5.1\*\*\* | Молоко сырое, продукты молочные и сыры | 10.51/42.000, 10.41/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 033/2013 Приложение 1, раздел V, VII, Y, приложение 1,5,8 ТР ТС 021/2011 статья 20, статья 7, приложение 1 | ГОСТ 32901-2014 |
| 5.2\* | 10.51/01.086, 10.41/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84 4.6 |
| 5.3\* | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 4.5 |
| 5.4\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 30347-2016 |
| 5.5\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 5.6\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 6.1\*\*\* | Мясо и мясопродукты | 10.11/42.000, 10.13/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 034/2013 Раздел XII, раздел V, приложение 1. ТР ТС 021/2011 статья 20, статья 7, приложение 2 | ГОСТ 31904-2012 |
| 6.2\* | 10.11/01.086, 10.13/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 6.3\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 6.4\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 6.5\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 6.6\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 6.7\* | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 6.8\* | Дрожжи и плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 7.2\* | Колбасные изделия и продукты из мяса | 10.11/01.086, 10.13/01.086 | БГКП (колиформы) | ТР ТС 034/2013 Раздел XII, V, VI, VII, VIII, приложение 1. ТР ТС 021/2011 статья 20, статья 7,8 приложение 2 | ГОСТ 31747-2012 |
| 7.3\* | Escherichia coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 7.4\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94 (ИСО 6888-83) |
| 7.5\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 7.6\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 7.7\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 7.8\* | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 8.1\*\*\* | Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленного мяса | 10.11/42.000, 10.13/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 034/2013 Раздел XII, V, VI, VII, VIII, приложение 1. ТР ТС 021/2011 статья 20, статья 7,8 приложение 2 | ГОСТ 31904-2012 |
| 8.2\* | 10.11/01.086, 10.13/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 8.3\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 8.4\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 8.5\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 8.6\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 8.7\* | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 8.8\* | Дрожжи и плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 9.1\* | Вода питьевая, упакованная, включая природную минеральную воду | 11.07/01.086 | ОМЧ | ТР ЕАЭС 044/2017 Приложение №2, таблица 2 | ГОСТ 18963-73 |
| 9.2\* | Escherichia coli | ГОСТ 31955.1-2013 (ISO 9308-1:2000) |
| 9.3\* | Pseudomonas aeruginosa | ГОСТ Р 54755-2011 |

**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