|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  | НАЦИОНАЛЬНАЯ СИСТЕМА АККРЕДИТАЦИИ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬРЕСПУБЛИКАНСКОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ «БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЦЕНТР АККРЕДИТАЦИИ»  |
|  | Приложение №1 к аттестату аккредитации№ BY/112 2.0985от 28 мая 1996 года На бланке № \_\_\_\_\_\_\_На 7 листахРедакция 02 |
|  |
|  |
|  |
|  |

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от 14 сентября 2018 года

|  |
| --- |
|  производственной лаборатории филиала «Производственный комбинат»Открытого акционерного общества «Гомельтранснефть Дружба» |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № пункта | Наименование объектаиспытаний | Код/ТН ВЭД ЕАЭС | Характеристикаобъекта испытаний | Обозначение нормативных правовых актов (далее НПА), в том числе технических нормативных правовых актов (далее ТНПА), устанавливающих требования к |
| объектам  испытаний | методам испытаний |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1.11.21.3 |  Мясо:свининаговядина | 10.11/42.00010.11/01.08610.11/01.086 | Отбор проб Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмыБактерии группы кишечной палочки (колиформы) | ГОСТ 31476-2012ГОСТ Р 54315-2011Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52 | ГОСТ Р 54315-2011ГОСТ 31476-2012 п.8.2.2СТБ 1036-97 п. 7.1ГОСТ 31904-2012СТБ 1050-2008 п.5ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 9958-81 п.4.1ГОСТ 21237-75 п.4.2.5ГОСТ 9958-81 п.4.2ГОСТ 31747-2012 п.9.1 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 2.12.32.42.52.62.72.82.92.10 | Вареные колбасные изделия  | 10.13/42.00010.13/08.05210.13/08.14910.13/08.15610.13/08.15610.13/01.08610.13/01.08610.13/01.08610.13/01.086 |  Отбор образцовМассовая доля влагиМассовая доля поваренной солиМассовая доля нитрита натрияОстаточная активность кислой фосфотазыМезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмыБактерии группы кишечной палочки (колиформы)S. aureusСульфитредуци-рующие клостридии | СТБ 126-2016Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52ТНПА и другая документация на продукцию  | ГОСТ 9792-73ГОСТ 31904-2012СТБ 1036-97 п.7.1СТБ 1053-2015 п.4ГОСТ 9793-2016 п.9ГОСТ 9957-2015 п.2ГОСТ 29299-92ГОСТ 23231-2016ГОСТ 9958-81 п.4.1ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 9958-81 п.4.2ГОСТ 31747-2012 п. 9.1ГОСТ 9958-81 п.4.5ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 29185-91 |
| 3.13.33.43.53.63.73.8 | Изделия колбасные полукопченые, варено-копченые  | 10.13/42.00010.13/08.05210.13/08.14910.13/08.15610.13/08.08610.13/08.08610.13/08.086 | Отбор проб Массовая доля влагиМассовая доля поваренной солиМассовая доля нитрита натрияБактерии группы кишечной палочки (колиформы)S. aureusСульфитредуцирующие клостридии | СТБ 196-2016Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52ТНПА и другая документация на продукцию  | ГОСТ 9792-73ГОСТ 31904-2012СТБ 1036-97 п.7.1СТБ 1053-2015 п.4ГОСТ 9793-2016 п.9ГОСТ 9957-2015 п.2ГОСТ 29299-92ГОСТ 9958-81 п.4.2ГОСТ 31747-2012 п.9.1ГОСТ 9958-81 п.4.5ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 29185-91 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 4.14.34.44.54.64.74.84.9 | Продукты из свинины. Продукты из говядины | 10.11/42.00010.11/08.05210.11/08.14910.11/08.15610.11/08.08610.11/08.08610.11/08.08610.11/08.086 | Отбор проб Массовая доля влагиМассовая доля поваренной соли Массовая доля нитрита натрия Мезофильные аэробные и факультативноанаэробные микроорганизмыБактерии группы кишечных палочекS. aureusСульфитредуцирующие клострдии | Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52ТНПА и другая документация на продукцию  | СТБ 1036-97 п.7.1ГОСТ 9792-73СТБ 1053-2015 п.4ГОСТ 31904-2012ГОСТ 9793-2016 п.9ГОСТ 9957-2015 п.2ГОСТ 29299-92ГОСТ 9958-81 п.4.1 ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 9958-81 п.4.2ГОСТ 31747-2012 п.9.1ГОСТ 9958-81 п.4.5ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 29185-91 |
| 5.15.35.45.55.65.7 | Полуфабрикаты мясные, рубленые, формованные. | 10.13/42.00010.13/08.05210.13/08.14910.13/08.03710.13/08.08610.13/08.086 |  Отбор проб Массовая доля влагиМассовая доля поваренной солиМассовая доля жираМезофильные аэробные и факультативно-анаэробных микроорганизмыБактерии группы кишечных палочек | Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52ТНПА и другая документация на продукцию  | ГОСТ 4288-76 п.2.1СТБ 1036-97 п.7.1СТБ 1053-2015 п.4ГОСТ 31904-2012ГОСТ 9793-2016 п.9ГОСТ 9957-2015 п.2ГОСТ 23042-2015 п.2ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 4288-76 п. 2.11.4ГОСТ 31747-2012ГОСТ 4288-76 п. 2.11.5 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 6.16.36.46.56.66.76.9 | Продукты из шпика | 10.13/42.00010.13/08.14910.13/29.04010.13/29.04010.13/08.08610.13/08.08610.13/08.086 |  Отбор проб  Массовая доля поваренной солиТолщина продукта в тонкой части при прямом срезеМассовая доля прирези мышечной тканиМезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмыБактерии группы кишечной палочкиS.aureus  | СТБ 742-2009Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52 | ГОСТ 9792-73СТБ 1036-97 п.7.1СТБ 1053-2015 п.4ГОСТ 31904-2012СТБ 1050-2008ГОСТ 9957-2015 п.2СТБ 742-2009 п.7.9СТБ 742-2009 п.7.11ГОСТ 9958-81 п.4.1ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 9958-91 п.4.2ГОСТ 31747-2012ГОСТ 10444.2-94 |
| 7.17.37.47.57.67.77.8 | Продукты мясные с использованием субпродуктов и крови(колбасы ливерные, сальтисоны, зельцы)  | 10.13/42.00010.13/08.05210.13/08.14910.13/08.08610.13/08.08610.13/08.08610.13/08.086 | Отбор пробМассовая доля влагиМассовая доля поваренной солиМезофильные аэробные и факультативно-анаэробных микроорганизмыБактерии группы кишечных палочекСульфитредуцирующие клостридииS. aureus | СТБ 971-2013Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52ТНПА и другая документация на продукцию  | ГОСТ 9792-73ГОСТ 31904-2012СТБ 1036-97 СТБ 1053-2015 п.4ГОСТ 9793-2016 п.9ГОСТ 9957-2015 п.2ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 9958-81 п.4.1ГОСТ 9958-81 п.4.2ГОСТ 31747-2012 п.9.1ГОСТ 29185-91 ГОСТ 10444.2-94 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 8.18.28.38.48.5 | Полуфабрикаты мясные натуральные | 10.13/42.00010.13/29.04010.13/29.04010.13/08.08610.13/08.086 | Отбор пробМассовая доля соединительной и жировой тканиМассовая доля мякотной ткани в мясокостных полуфабрикатахМезофильные аэробные и факультативно-анаэробных микроорганизмыБактерии группы кишечных палочек | СТБ 1020-2008Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52ТНПА и другая документация на продукцию  | ГОСТ 7269-2015 п.4 СТБ 1036-97СТБ 1053-2015ГОСТ 31904-2012СТБ 1020-2008 п.6.3, 6.4, 7.1 СТБ 1020-2008 п.7.15СТБ 1020-2008 п.7.16ГОСТ 9958-81 п.4.1ГОСТ 9958-81 п.4.2 |
| 9.19.29.39.49.59.69.7 | Пельмени замороженные  | 10.13/42.00010.13/11.11610.13/29.04010.13/29.04010.13/08.14910.13/01.08610.13/01.086 | Отбор пробОрганолептические показатели: внешний вид, запах, вкусМасса одного пельменя Массовая доля фарша к массе пельменя Массовая доля поваренной солиМезофильные аэробные и факультативно-анаэробных микроорганизмыБактерии группы кишечных палочек | СТБ 974-2016Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52 | СТБ 974-2016 п.6.1СТБ 1036-97 п.7.1СТБ 1053-2015 п.4СТБ 974-2016 п.7.2СТБ 974-2016 п.7.13СТБ 974-2016 п.7.18СТБ 974-2016 п.7ГОСТ 4288-76 п.2.11.4 ГОСТ 9958-81 п.4.1ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 9958-81 п.4.2ГОСТ 31747-2012 п.9.1ГОСТ 4288-76 п.2.11.5 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 10.110.210.310.4 | Кулинарные изделия | 10.13/01.08610.13/01.08610.13/01.08610.13/01.086 |  Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробных микроорганизмыProteusS.aureusБактерии группы кишечных палочек | Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52 | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 4288-76 п.2.11.4ГОСТ 4288-76 п.2.11.7ГОСТ 28560-90ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31747-2012ГОСТ 4288-76 п. 2.11.5 |
| 11.1 | Объекты окружающей среды: контрольные точки на территории предприятия и в производственных помещениях | 100.12/04.056 |  Мощность эквивалентной дозы гамма излучения | Контрольные уровни радиоактивного загрязнения для принятия решения о проведении дезактивационных работ. Утв. Комитетом по проблемам последствий катастрофы на Чернобыльской АЭС при Совете Министров Республики Беларусь 02.08.2004Согласовано с Главным государственным врачом Республики Беларусь 04.10.2004 | МВИ.МН 2513-2006 |
| 12.1 | Пищевые продукты: мясо и мясные продукты, мука, прочие продукты питания | 01.11/04.12510.61/04.12510.11/04.12510.13/04.125 |  Удельная активность цезия-137 | ГН 10-117-99(РДУ-99) | МВИ 179-95 |
| 13.1 | Вода питьевая | 100.09/04.125 |  Объемная активность цезия-137 | ГН 10-117-99(РДУ-99) | МВИ 179-95 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 14.1 | Сельскохозяйственное сырье: говядина, свинина  | 01.41/04.12501.46/04.125 |  Удельная активность цезия-137 | Республиканские допустимые уровни содержания цезия-137 и стронция- 90 в сельскохозяйственном сырье и кормах. Утверждено Минсельхозпродом Республики Беларусь, 03.08.1999, согласовано с Главным ветеринарным инспектором Республики Беларусь, 28.07.1999 | МВИ 179-95 |

Руководитель органа

по аккредитации Республики Беларусь-

директор государственного

предприятия «БГЦА» Т.А.Николаева