|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|   |  | Приложение № 1 к аттестату аккредитации№ BY/112 1.1397 от 05.09.2002 годана бланке № на 11 листахредакция 03 |

 ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ от 12 января 2024 года

 лабораторного отдела государственного учреждения

 «Логойский 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.Победы, 43, 223141, г.Логойск, Минская область |
| 1.1\*\*\* | Сырое молоко, сырые сливки, молочная продукция, включая детское питание на молочной основе | 01.41/42.00010.51/42.00010.52/42.00010.86/42.000 | отбор проб  |  СанНиП и ГН, утв. 21.06.2013 Постановлением МЗ Республики Беларусь № 52  ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. 25.01.2021 Постановлением Совета Министров Республики Беларусь № 37СТБ 1598-2006ТНПА и другая документация | ГОСТ 34668-2020ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 26809.2-2014ГОСТ 9225-84 р.1ГОСТ 32901-2014СТБ 1051-2012ГОСТ 13928-84 р.2 |
| 1.2\* | 01.41/01.08610.51/01.08610.52/01.08610.86/01.086 | патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы | ГОСТ 30519-97ГОСТ 31659-2012 |
| 1.3\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012  |
| 1.4\* | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 32901-2014 |
| 1.5\* | БГКП | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 |
| 1.6\* | S.aureus | ГОСТ 30347-2016  |
| 1.7\* | промышленная стерильность | ГОСТ 30425-97ГОСТ 9225-84 ГОСТ 32901-2014 |
| 1.8\* | 01.41/11.11610.51/11.116 | внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет | ГОСТ 28283-2015 СТБ 1887-2016 п.7.2СТБ 2206-2017 п.7.2,7.3СТБ 970-2017 п.7.2СТБ 1552-2017 п.7.3, п.7.4СТБ 315-2017 п.7.2СТБ 1888-2016 п.7.2 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1.8\* | Сырое молоко, сырые сливки, молочная продукция, включая детское питание на молочной основе | 01.41/11.11610.51/11.116 | внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет | СанНиП и ГН, утв. 21.06.2013 Постановлением МЗ Республики Беларусь № 52  ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. 25.01.2021 Постановлением Совета Министров Республики Беларусь № 37СТБ 1598-2006ТНПА и другая документация | СТБ 1467-2017 п.7.3, п.7.4СТБ 1890-2017 п.7.2СТБ 736-2017 п.7.2, п.7.3СТБ 1373-2016 п.6.2, п.6.3СТБ 2190-2017 п.7.2, п.7.3 СТБ 1889-2008 п.5.2ГОСТ 33630-2015 |
| 1.9\* | 01.41/12.04210.51/12.042 | группа чистота | ГОСТ 8218-89 |
| 1.10\* | определение фосфатазы | ГОСТ 3623-2015 п.7.1 |
| 1.11\* | 01.41/08.14910.51/08.149 | кислотность | ГОСТ 3624-92 р.3 |
| 1.12\* | 01.41/08.03110.51/08.031 | плотность | ГОСТ 3625-84 р.2 |
| 1.13\* | 10.51/08.052 | м. д. влаги | ГОСТ 3626-73 р.2  |
| 1.14\* | м. д. сухого вещества | ГОСТ 3626-73 р.2, р.3, р.6а  |
| 1.15\* | 10.51/08.149 |  м. д. хлористого натрия  | ГОСТ 3627-81 р.2 |
| 1.16\* | 01.41/08.03710.51/08.037 | м. д. жира | ГОСТ 5867-90 р.2  |
| 2.1\*\*\* | Продукты убоя и мясная продукция, включая детское питание на мясной основе   | 10.11/42.00010.13/42.00010.86/42.000 | отбор проб | СанНиП и ГН, утв. 21.06.2013 Постановлением МЗ Республики Беларусь № 52 ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. 25.01.2021 Постановлением Совета Министров Республики Беларусь № 37СТБ 196-2016СТБ 1060-97СТБ 126-2016СТБ 335-98СТБ 971-2013СТБ 742-2009ТНПА и другая документация  | ГОСТ 31904-2012 СТБ 1050-2008ГОСТ 9792-73СТБ ГОСТ Р51447-2001 |
| 2.2\* | 10.11/01.08610.13/01.08610.86/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 2.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 2.4\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 2.5\* | S. аureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012  |
| 2.6\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 2.7\* | патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012ГОСТ 30519-97 |
| 2.8\* | Listeria monоcytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 2.10\* | 10.11/08.156 | м. д. нитрита натрия | ГОСТ 8558.1-2015 р.8 |
| 2.11\* | 10.11/08.149 |  м. д. хлористого натрия | ГОСТ 9957-2015 р.2 |
| 2.12\* | 10.11/08.052 |  м. д. влаги | ГОСТ 9793-2016 р.9  |
| 2.13\* | 10.11/08.149 |  м. д. крахмала | ГОСТ 10574-2016 р.3 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 4.1\*\*\* | Рыба и рыбная продукция  | 03.00/42.00010.20/42.000 | отбор проб |  СанНиП и ГН, утв. 21.06.2013 Постановлением МЗ Республики Беларусь № 52  ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. 25.01.2021 Постановлением Совета Министров Республики Беларусь № 37ТНПА и другая документацияГОСТ 815-2019ГОСТ 1084-2016ГОСТ 7447-2015ГОСТ 7449-2016  | ГОСТ 31904-2012ГОСТ 31339-2006СТБ 1053-2015 ГОСТ 34668-2020 |
| 4.2\* | 03.00/01.086 10.20/01.086  | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 4.3\* | 03.00/01.086 10.20/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 4.4\* | 03.00/01.086 10.20/01.086  | S. aureus  | ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 31746-2012 |
| 4.5\* | 03.00/01.086 10.20/01.086  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы  | ГОСТ 30519-97 ГОСТ 31659-2012 |
| 4.6\* | 03.00/01.086 10.20/01.086 | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 4.7\* | 03.00/01.086 10.20/01.086 | дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 4.8\* | 03.00/01.086 10.20/01.086  | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 4.9\* | 03.00/11.116 | Внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет | ГОСТ 7631-2008 р.6  |
| 4.10\* | 03.00/08.149 | м.д. хлористого натрия | ГОСТ 7636-85 п.3.5 |
| 5.1\*\*\* | Специализированная пищевая продукция, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания  | 10.86/42.000 | отбор проб |  СанНиП и ГН, утв. 21.06.2013 Постановлением МЗ Республики Беларусь № 52  ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. 25.01.2021 Постановлением Совета Министров Республики Беларусь № 37ТНПА и другая документация | ГОСТ 31904-2012 СТБ 1053-2015 ГОСТ 34668-2020 |
| 5.2\* | 10.86/01.08610.86/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 5.3\* | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 5.4\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97 ГОСТ 31659-2012 |
| 5.5\* | дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 5.6\* | S.aureus  | ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 31746-2012 |
| 5.7\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 5.8\* | Listeria monocytogenes  | ГОСТ 32031-2012 |
| 5.9\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 6.1\*\*\* | Пищевая продукция для детского питания | 10.32/42.00010.39/42.00010.86/42.000 | отбор проб | ГОСТ 31904-2012СТБ 1053-2015ГОСТ 34668-2020 |
| 6.2\* | 10.32/01.08610.39/01.08610.86/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 6.3\* | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 6.4\* | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97 ГОСТ 31659-2012 |
| 6.5\* | дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 6.6\* | S.aureus  | ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 31746-2012 |
| 6.7\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 6.8\* | Listeria monocytogenes  | ГОСТ 32031-2012 |
| 6.9\* | сульфитредуциру-ющие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 7.1\*\*\* | Мукомольно-крупяные, макаронные и хлебобулочные изделия | 10.61/42.00010.71/42.00010.73/42.000 | отбор проб | СанНиП и ГН, утв. 21.06.2013 Постановлением МЗ Республики Беларусь № 52  ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. 25.01.2021 Постановлением Совета Министров Республики Беларусь № 37ГОСТ 2077-84 СТБ 639-95 СТБ 1009-96 СТБ 1045-97 ГОСТ 27842-88ТНПА и другая документация | ГОСТ 31904-2012СТБ 2160-2011р.4СТБ 1052-2011ГОСТ 34668-2020 |
| 7.2\* | 10.61/01.08610.71/01.08610.73/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 7.3\* | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 7.4\* | патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97 ГОСТ 31659-2012 |
| 7.5\* | дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 7.6\* | S.aureus  | ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 31746-2012 |
| 7.7\* | Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 7.8\* | 10.71/11.116 | внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет | СТБ 2160-2011 р.5 |
| 7.9\* | 10.71/08.052 | влажность | ГОСТ 21094-75  |
| 7.10\* | 10.71/08.052 |  м.д. жира | ГОСТ 5668-68 р.5ГОСТ 5668-2022 р.10 |
| 7.11\* | 10.71/08.149 | кислотность | ГОСТ 5670-96 |
| 7.12\* | 10.71/08.052 | пористость | ГОСТ 5669-96 |
| 7.13\* | 10.71/08.149 | м.д. сахара | ГОСТ 5672-68 р.4ГОСТ 5672-2022 р.8 |
| 8.1\*\*\* | Сахар и кондитерские изделия | 10.61/42.00010.71/42.00010.72/42.00010.81/42.000 | отбор проб | ГОСТ 15052-96 ГОСТ 15810-96 СТБ 549-94 СТБ 927-2008 СТБ 961-2005 СанНиП и ГН, утв. 21.06.2013 Постановлением МЗ Республики Беларусь № 52  ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. 25.01.2021 Постановлением Совета Министров Республики Беларусь № 37ТНПА и другая документация | ГОСТ 31904-2012 ГОСТ 5904-2019ГОСТ 34668-2020 |
| 8.2\* | 10.61/01.08610.71/01.08610.72/01.08610.81/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 8.3\* | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 8.4\* | патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97 ГОСТ 31659-2012 |
| 8.5\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 31746-2012 |
| 8.6\* | дрожжи, плесени  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 8.7\* | В.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 8.8\* | 10.72/11.116 | внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет | ГОСТ 5897-90 |
| 8.9\* | 10.72/08.149 | кислотность | ГОСТ 5898-2022 р.7 |
| 8.10\* | 10.72/08.149 | щёлочность | ГОСТ 5898-2022 р.8 |
| 8.11\* | 10.72/08.052 | м.д. жира | ГОСТ 31902-2012 п.7.4.1 |
| 8.12\* | 10.72/08.15610.72/08.149 |  м.д сахара | ГОСТ 5903-89 п.6.2,р.3 |
| 8.13\* | 10.72/08.052 |  м.д влаги и сухих веществ | ГОСТ 5900-2014 р.7 |
| 9.1\*\*\* | Плодоовощная продукция. Чай, кофе | 01.13/42.00001.21/42.00001.22/42.00001.23/42.00001.24/42.00001.25/42.00001.28/42.00001.39/42.00001.83/42.00010.32/42.00010.39/42.000 | Отбор проб |  | ГОСТ 31904-2012ГОСТ 26313-2014ГОСТ 34129-2017ГОСТ 34125-2017СТБ 1054-2012СТБ 1055-2012СТБ 1036-97ГОСТ 34668-2020 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 9.2\* | Плодоовощная продукция. Чай, кофе | 10.84/01.08601.28/01.08610.39/01.08610.83/01.086 | КМАФАнМ |  СанНиП и ГН, утв. 21.06.2013 Постановлением МЗ Республики Беларусь № 52  ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. 25.01.2021 Постановлением Совета Министров Республики Беларусь № 37ТНПА и другая документация | ГОСТ 10444.15-94 |
| 9.3\* | БГКП | ГОСТ 31747-2012  |
| 9.4\* | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97 ГОСТ 31659-2012 |
| 9.5\* | дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 9.6\* | S.aureus  | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 9.7\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 9.8\* | В.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 9.9\* | 10.39/11.116 | внешний вид, консистенция,вкус, запах, цвет | ГОСТ 8756.1-2017ГОСТ 34130-2017  |
| 9.10\* | 10.39/08.149 | титруемая кислотность | ГОСТ ISO750-2013 |
| 9.11\* | м.д. хлоридов | ГОСТ 26186-84 р.3 |
| 9.12\* | 01.13/08.169 | м.д. доля нитратов | МУ утв. МЗ СССР от 04.06.1989 г.№ 5048-89 р.1, 2 .ГОСТ 34570-2019  |
| 10.1\*\*\* | Масличное сырье и жировые продукты, семена подсолнечника жареные, арахис жареный | 01.11/42.00001.26/42.00010.41/42.00010.42/42.000 | отбор проб | ГОСТ 22391-2015СТБ 2310-2013  СанНиП и ГН, утв. 21.06.2013 Постановлением МЗ Республики Беларусь № 52 . ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. 25.01.2021 Постановлением Совета Министров Республики Беларусь № 37ТНПА и другая документация | ГОСТ 31904-2012 ГОСТ 10852-86ГОСТ 34668-2020 |
| 10.2\* | 01.11/01.08601.26/01.08610.41/01.08610.42/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 10.3\* | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 10.4\* | патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97 ГОСТ 31659-2012 |
| 10.5\* | дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 10.6\* | S.aureus  | ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 31746-2012 |
| 10.7\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 10.8\* | 01.26/11.116 | внешний видвкус запах цвет | ГОСТ 27988-88 |
| 10.9\* | 01.26/08.052 | Влажность | ГОСТ 10856-96 |
| 10.10\* | Лузжистость | ГОСТ 10855-64 |
| 11.1\*\*\* | Продукция общественного питания. Готовые кулинарные изделия | 10.85/42.00010.89/42.000 | отбор проб | СанНиП и ГН, утв. 21.06.2013 Постановлением МЗ Республики Беларусь № 52  ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. 25.01.2021 Постановлением Совета Министров Республики Беларусь № 37ТНПА и другая документация | СТБ 1053-2015ГОСТ 31904-2012МУ №18/29 р.3 ГОСТ 34668-2020 |
| 11.2\* | 10.85/01.086 10.89/42.000 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 11.3\* | 10.85/01.08610.89/42.000 | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 11.4\* | 10.85/01.08610.89/42.000 | S. aureus  | ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 31746-2012 |
| 11.5\* | 10.85/01.08610.89/42.000  | патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы |
| ГОСТ 30519-97ГОСТ 31659-2012 |
| 11.6\* | 10.85/01.08610.89/42.000 | Proteus  | ГОСТ 28560-90 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 11.7\* | Продукция общественного питания. Готовые кулинарные  | 10.85/01.08610.89/42.000 | E.coli | СанНиП и ГН, утв. 21.06.2013 Постановлением МЗ Республики Беларусь № 52  ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. 25.01.2021 Постановлением Совета Министров Республики Беларусь № 37ТНПА и другая документация | ГОСТ 30726-2001 |
| 11.8\* | 10.85/01.086 10.89/42.000 | дрожжи, плесени  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 11.9\* | 10.85/01.08610.89/42.000  | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 11.10\* | 10.85/08.05210.85/08.13310.89/42.000 |  м.д. сухих веществ | МУ, утв. МЗ Республики Беларусь от 21.04.2001 №18/29 п.5.1СТБ ГОСТ Р 51433-2007 р.4 |
| 11.11\* | 10.85/08.03710.89/42.000 |  м.д. жира | МУ, утв. МЗ Республики Беларусь от 21.04.2001 №18/29 п.5.2.1-5 |
| 11.12\* | 10.85/08.14910.89/42.000 | содержание витамина «С» | МУ, утв. МЗ Республики Беларусь от 21.04.2001 №18/29 п.5.9ГОСТ 24556-89 р.2ГОСТ 7047-55 р.14д  |
| 11.13\* | 10.85/12.04210.89/42.000 | эффективность термической обработки | МУ, утв. МЗ Республики Беларусь от 21.04.2001 №18/29 п.11.1.1  |
| 12.1\*\*\* | Консервы (все виды полных консервов и полуконсервов) в т.ч. для детского питания, пресервы | 10.89/42.000 10.20/42.00010.85/42.000 | отбор проб | ГОСТ 13865-2000ГОСТ 7452-97 ГОСТ 7455-2013ГОСТ 19588-2006ГОСТ 30054-2003СанНиП и ГН, утв. 21.06.2013 Постановлением МЗ Республики Беларусь № 52 . ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. 25.01.2021 Постановлением Совета Министров Республики Беларусь № 37.ТНПА и другая документация  | ГОСТ 31904-2012 ГОСТ 8756.0-70 СТБ 1053-2015ГОСТ 34668-2020 |
| 12.2\* | 10.85/01.086 | Мезофильные клостридии С. botulinum и(или) С. Рerfringens | ГОСТ 30425-97ГОСТ 10444.9-88 |
| 12.3\* | 10.85/01.086 | Плесневые грибы и (или) дрожжи | ГОСТ 30425-97ГОСТ 10444.12-2013 |
| 13.1\*\*\* | Изделия медицинского назначения | 32.50/42.000 | отбор проб | СанНиП и ГН, утв. 21.06.2013 Постановлением МЗ Республики Беларусь № 52  ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. 25.01.2021 Постановлением Совета Министров Республики Беларусь № 37 | Инструкция 4.2.10-22-1-2006, утв. МЗ Республики Беларусь от 28.01.2006 № 7 |
| 13.2\* | 32.50/01.086 | стерильность  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 14.1\* | Дезинфицирующие и антисептические средства | 20.59/01.086 | микробиологическая чистота | Инструкция4.2.10-22-102-2005, утв. МЗ Республики Беларусь от 30.12.2005 № 283 | Инструкция 4.2.10-22-102-2005, утв. МЗ Республики Беларусь от 30.12.2005 № 283 |
| 15.1\* | Биотесты   | 10.89/01.086 | Отсутствие роста тест-культуры | Инструкция, утв. МЗ Республики Беларусь от 25.11.02 № 165МУ 15/6-5, утв. МЗ Республики Беларусь от 28.02.1991. Инструкция 3.5 -51-2006, утв. МЗ Республики Беларусь от 23.11.2006г № 175  | МУ 15/6-5 п.1, утв. МЗ Республики Беларусь от 28.02.1991 р.4 приложение 5Инструкция 3.5 -51-2006, утв. МЗ Республики Беларусь от 23.11.2006г № 175, п.100.1, п.100.3 |
| 16.1\* | Вода поверхностных водоемов, плавательных бассейнов | 100.03/42.000100.09/42.000 | отбор проб | ГОСТ 17.1.5.02-80 СанПиН, ГН, утв. МЗ Республики Беларусь от 05.12.2016 №122СанПиН, утв. МЗ Республики Беларусь от 16.05.2022 №44 СанПиН 2.1.2.12.-33-2005 .ГН 2.1.5.10-21-2003, утв. МЗ Республики Беларусь от12.12.2003 №163ГН «Показатели безопасности и безвредности воды водных для хозяйственно-питьевого и культурно-бытового использования и воды в ванне бассейна», утв. постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 №37 ТНПА и другая документация | СТБ ГОСТ Р 51592-2001  ГОСТ 31942-2012 (ISO 19458:2006)  |
| 16.2\* | 100.03/01.086100.09/42.000 | общие колиформные бактерии | Инструкция по применению № 070-0210, утв. МЗ Республики Беларусь от 19.03.2010  |
| 16.3\* | 100.03/01.086100.09/42.000 | термотолерантные колиформные бактерии | Инструкция по применению № 070-0210, утв. МЗ Республики Беларусь от19.03.2010  |
| 16.4\* | 100.03/01.086100.09/42.000 | E.coli | Инструкция № 037-0409, утв. МЗ Республики Беларусь от 16.05.2009  |
| 16.5\* | 100.03/01.086100.09/42.000 | лецитиназо-положительные стафилококки | Инструкция по применению № 070-0210, утв. МЗ Республики Беларусь от19.03.2010  |
| 16.6\* | 100.03/01.086100.09/42.000 | синегнойная палочка |
| 16.7\* | Вода поверхностных водоемов | 100.03/11.116 | запах | СанПиН 2.1.2.12.-33-2005 .ГН 2.1.5.10-21-2003, утв. МЗ Республики Беларусь от 12.12.2003 №163.ГОСТ 17.1.5.02-80 .СанПиН, ГН, утв. МЗ Республики Беларусь от 05.12.2016 №122 ГН « утв. постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 №37 ТНПА и другая документация | ГОСТ 3351-74 п.2 |
| 16.8\* | 100.03/08.156 | цветность | ГОСТ 31868-2012 п.5 |
| 16.9\* | 100.03/08.169 | рН | СТБ ISO 10523-2009 |
| 16.10\* | 100.03/08.052 | взвешенные вещества | МВИ. МН 4362-2012 |
| 16.11\* | 100.03/08.052 | сухой остаток (общая минерализация) | МВИ. МН 4218-2012 |
| 16.12\* | 100.03/08.149 | окисляемость перманганатная | СТБ ISO 8467-2009 |
| 16.13\* | хлориды | СТБ 17.13.05-39-2015  |
| 16.14\* | 100.03/08.156 | сульфаты | СТБ 17.13.05-42-2015  |
| 16.15\* | 100.03/08.156 | аммиак и ионы аммония | СТБ 17.13.05-09-2009ГОСТ 33045-2014  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 16.16\* | Вода поверхностных водоемов | 100.03/08.156 | нитраты | СанПиН 2.1.2.12.-33-2005 .ГН 2.1.5.10-21-2003, утв. МЗ Республики Беларусь от 12.12.2003 №163.ГОСТ 17.1.5.02-80 .СанПиН, ГН, утв. МЗ Республики Беларусь от 05.12.2016 №122 ГН « утв. постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 №37 ТНПА и другая документация | СТБ 17.13.05-43-2015 ГОСТ 33045-2014 |
| 16.17\* | 100.03/08.156 | нитриты | СТБ 17.13.05-38-2015ГОСТ 33045-2014 |
| 17.1\* | Вода питьевая (централизованное водоснабжение, децентрализованное водоснабжение, бутилированная) | 100.09/42.000 | отбор проб | СанПиН 10-124 РБ 99СТБ 1188-99 СанПиН, ГН, утв. МЗ Республики Беларусь от 02.08.2010 №105СТБ 1756-2007ГОСТ 6709-72 п.3.17 СанПиН, утв. МЗ Республики Беларусь от 15.12.2015 № 123 ГН «Показатели безопасности питьевой воды», утв. постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 №37  | ГОСТ 31942-2012 (ISO 19458:2006) ГОСТ 31942-2012СТБ ГОСТ Р 51592-2001ГОСТ Р 56237-2014 |
| 17.2\* | 100.09/01.086 | ОМЧ | ГОСТ 18963-73МУК №11-10-1-2002, утв. МЗ Республики Беларусь от 26.03.2002 №16 п.п.8.1, 8,2, 8.3 |
| 17.3\* | 100.09/01.086 | Общие колиформные бактерии  |
| 17.4\* | 100.09/01.086 | термотолерантные колиформные бактерии  |
| 17.5\* | 100.09/01.086 | споры сульфитредуцирующих клостридий |
| 17.6\* | 100.09/11.116 | запах | ГОСТ 3351-74 р.2  |
| 17.7\* | 100.09/11.116 | вкус, привкус | ГОСТ 3351-74 р.3  |
| 17.8\* |  | 100.09/08.156 | цветность | ТНПА и другая документация | ГОСТ 31868-2012 р.5  |
| 17.9\* | 100.09/08.156 | мутность | ГОСТ 3351-74 р.5 |
| 17.10\* | 100.09/08.149 | общая жёсткость | ГОСТ 31954-2012 р.4  |
| 17.11 | 100.09/08.156 | нитраты  | ГОСТ33045-2014 р.9  |
| 17.12\* | 100.09/08.156 | железо общее | ГОСТ 4011-72 р.2  |
| 17.13\* | 100.09/08.149 | остаточный активный хлор | ГОСТ 18190-72 р.2  |
| 17.14\* | 100.09/08.169 | м.к. фторидов | ГОСТ 4386-89 р.3 |
| 17.15\* | 100.09/08.149 | окисляемость перманганатная | СТБ ISO 8467-2009 |
| 17.16\* | 100.09/08.052 | сухой остаток | ГОСТ 18164-72  |
| 17.17\* | 100.09/08.149 | хлориды | ГОСТ 4245-72 р.3 |
| 17.18\* | 100.09/08.169 | рН | СТБ ISO 10523-2009  |
| 17.19\* | 100.09/08.156 | сульфаты | ГОСТ 31940-2013 р.6 |
| 17.20\* | 100.09/08.156 | аммиак и ионы аммония | ГОСТ 33045-2014 р.5 |
| 17.21\* | 100.09/08.156 | нитриты | ГОСТ 33045-2014 р.6 |
| 17.22\* | 100.09/08.156 | медь | ГОСТ 4388-72 р.2 |
| 17.23\* | 100.09/08.156 | марганец | ГОСТ 4974-2014 п.6.4 |
| 17.24\* | 100.09/08.156 | алюминий | ГОСТ 18165-2014 р.6 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 18.1\* | Смывы с объектов ОЗ, с пищеблоков, предприятий выпускающих продукты питания, торговой сети | 100.15/42.000 | отбор проб | Инструкция № 078-0210, утв. МЗ Республики Беларусь от 19.03.2010 Инструкция 4.2.10-15-10-2006 МЗ Республики Беларусь №73 Инструкция 4.2.10-22-1-2006, утв. МЗ Республики Беларусь № 7Инструкция 4.2.10-15-21-2006, утв. МЗ Республики Беларусь №120 №120 ГН от 02.12.2016 ТНПА и другая документация | Инструкция № 078-0210,Инструкция 4.2.10-15-10-2006 Инструкция 4.2.10-15-21-2006, утв. МЗ Республики Беларусь №120 |
| 18.2\* | 100.15/01.086 | БГКП  |
| 18.3\* | 100.15/01.086 | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы |
| 18.4\* | 100.15/01.086 | S. aureus |
| 18.5\* | 100.15/01.086 | Ps. aeruginosa |
| 18.6\* | 100.15/01.086  | Listeria monocytogenes | Инструкция 001-0116, утв. МЗ Республики Беларусь 08.08.2016 №120 |
| 18.7\* | ОМЧ  | Инструкция № 078-0210, утв. МЗ Республики Беларусь от 19.03.2010  |
| 25.1\*\*\* | Товары легкой промышленности и товары для детей и подростков.Игрушки | 14.11/42.00014.12/42.00014.13/42.00014.14/42.00014.20/42.00015.12/42.00015.20/42.00032.40/42.000 | отбор образцов  | ГОСТ 28631-2018СанПиН от 20.12.2012 № 200ГН от 20.12.2012 ТНПА и другая документация | ГОСТ 18321-73ГОСТ 28631-2018 |
| 26.1\*\*\* | Рабочие места различных видов трудовой деятельности  | 100.12/35.063 | освещенность, лк | СанПиН и ГН, утв. МЗ Республики Беларусь от 28.06.2012 № 82 СанПиН от 08.02.2016 № 16СанНиП, утв. МЗ Республики Беларусь от 14.06.2013 №47 ГН, утв. постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 №37 ТНПА и другая документация | ГОСТ 24940-2016ГОСТ 12.2.002-2020 |
| 26.2\*\*\* | 100.11/35.060100.11/35.065 | параметры микроклимата: относительная влажность, температура | ГОСТ 12.1.005-88ГОСТ12.2.002-2020 |
| 27.1\*\*\* | Помещения жилых и общественных зданий и сооружений. Территории жилой застройки | 100.11/35.063 | освещенность | СанПиН и ГН, утв. МЗ Республики Беларусь от 28.06.2012 № 82 СанПиН, утв. МЗ Республики Беларусь от 20.08.2015 № 95ТНПА и другая документация | ГОСТ 24940-2016  |
| 27.2\*\*\* | 100.11/35.060100.11/35.065 | параметры микроклимата: относительная влажность, температура | ГОСТ 30494-2011 |
| 28.1\*\*\* | Напитки | 11.05/42.00011.07/42.000 | отбор проб | СанПиН, ГН, утв. МЗ Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52 ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 №37ГН «Показатели безопасности упакованной питьевой воды , включая природную минеральную воду», утв. постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 №37 ТНПА и другая документация  | ГОСТ 31904-2012ГОСТ 6687.5-86 р.2 ГОСТ 34668-2020 |
| 28.2\* | 11.05/01.08611.07/01.086 | КМАФАнМ  | ГОСТ 10444.15 –94 Инструкция по применению № 072-0210  |
| 28.3\* | 11.05/01.08611.07/01.086 | БГКП (колиформы) | Инструкция по применению № 068-1109, утв. МЗ Республики Беларусь от 24.11.2009 Инструкция по применению № 072-0210, утв. МЗ Республики Беларусь от 19.03.2010ГОСТ 30712-2001  |
| 28.4\* | 11.07/01.086 | БГКП (колиформы) фекальные | Инструкция № 072-0210, утв. МЗ Республики Беларусь от 19.03.2010  |
| 28.5\* | 11.05/01.08611.07/01.086 | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы  | Инструкция № 068-1109, утв. МЗ Республики Беларусь от 24.11.2009ГОСТ 30519 –97ГОСТ 31659-2012 |
| 28.6\* | 11.05/01.08611.07/01.086 | Pseudomonas aeruginosa | Инструкция № 072-0210, утв. МЗ Республики Беларусь от 19.03.2010 Инструкция № 068-1109, утв. МЗ Республики Беларусь от 24.11.2009 |
| 28.7\* | 11.05/01.08611.07/01.086 | дрожжи и плесени  | ГОСТ 10444.12-2013Инструкция № 068-1109, утв. МЗ Республики Беларусь от 24.11.2009 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 29.1\*\*\* | Концентраты пищевые | 10.89/42.000 | Отбор проб | СТБ 922-94ТНПА и другая документация | ГОСТ 15113.0-77ГОСТ 34668-2020 |
| 29.2\* | 10.89/11.116 | Внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет | ГОСТ 15113.3-77 |
| 29.3\* | 10.89/08.052 | М.д. влаги  | ГОСТ 15113.4-2021 р.6 |
| 29.4\* | 10.89/08.14910.89/08.156 |  М.д. сахара | ГОСТ 5903-89 п.3п.6.2 |
| 29.5\* | 10.89/ 08.052 |  М.д. жира | ГОСТ 15113.9-77 р.4 |
| 29.6\* | 10.89/08.149 |  М.д. поваренной соли | ГОСТ 15113.7-77р.2 |

Примечание:

\* – деятельность осуществляется непосредственно в лабораторном отделе;

\*\* – деятельность осуществляется непосредственно в лабораторном отделе и за его пределами

\*\*\* – деятельность осуществляется за пределами лабораторного отдела.

Руководитель органа

по аккредитации

Республики Беларусь-

директор государственного

предприятия «БГЦА» Е.В. Бережных