|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 |
| к аттестату аккредитации  |
| № BY/112 1.1323 |
| от 22.04.1999  |
| на бланке № 0007144на 16 листах |
| редакция 04 |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от28 июня 2024 года |

|  |
| --- |
| лабораторного отдела Государственного учреждения "Лунинецкий 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. Красная, 162, 225644, г. Лунинец, Лунинецкий район, Брестская область** |
| 1.1\*\*\* | Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки; Молочная продукция, включая детское питание | 10.51/42.000, 10.41/42.000, 01.41/42.000, 10.52/42.000, 10.89/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 033/2013 Раздел XIII, пункт 98 | ГОСТ 1036-75;ГОСТ 1051-73;ГОСТ 13928-84;ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 26809.2-2014;ГОСТ 32164-2013;СТБ 1053-2015 |
| 1.2\* | 10.51/01.086, 10.41/01.086, 01.41/01.086, 10.52/01.086, 10.89/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 033/2013 Раздел V пункт 17 Раздел VII пункты 33,36 Приложения 2,5,8,11 Раздел X пункты 50,52 Приложения 2,5,8,11 | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 32901-2014 п. 8.4 |
| 1.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 |
| 1.4\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 1.5\* | Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки; Молочная продукция, включая детское питание | 01.41/01.086, 10.41/01.086, 10.51/01.086, 10.52/01.086, 10.89/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7, 20 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 1.6\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе Listeriamonocytogenes | ГОСТ 32031-2012;ГОСТ 32031-2022 |
| 1.7\* | Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки; Молочная продукция, включая детское питание | 10.51/01.086, 10.41/01.086, 01.41/01.086, 10.52/01.086, 10.89/01.086 | S.aureus | ТР ТС 033/2013 Раздел V пункт 17 Раздел VII пункты 33,36 Приложения 2,5,8,11 Раздел X пункты 50,52 Приложения 2,5,8,11 | ГОСТ 30347-2016 |
| 1.8\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 1.9\* | Дрожжи | ГОСТ 33566-2015 |
| 1.10\* | Плесени |
| 1.11\* | Промышленная стерильность | ГОСТ 30425-97 |
| 1.12\* | 10.51/08.037, 10.41/08.037, 01.41/08.037, 10.52/08.037, 10.89/08.037 | Массовая доля жира | ТР ТС 033/2013 Раздел III пункт 6 Раздел VII пункты 35, 36 Раздел X пункты 53, 54 Приложения 1,3,6,7,12,13 Раздел V пункт 16 Приложения 10 | ГОСТ 5867-90 |
| 1.13\* | 10.51/08.149, 10.41/08.149, 01.41/08.149, 10.52/08.149, 10.89/08.149 | кислотность | ГОСТ 3624-92 |
| 1.14\* | 10.51/08.052, 10.41/08.052, 01.41/08.052, 10.52/08.052, 10.89/08.052 | Массовая доля сухих обезжиренных веществ, влаги | ГОСТ 3626-73 |
| 1.15\* | 10.51/08.149, 10.41/08.149, 01.41/08.149, 10.52/08.149, 10.89/08.149 | Массовая доля сахарозы | ГОСТ 3628-78 |
| 1.17\* | 10.51/04.125, 10.41/04.125, 01.41/04.125, 10.52/04.125, 10.89/04.125 | Цезий -137 | ТР ТС 033/2013 Раздел YII п.32 Раздел XIII ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7, 20 Приложение 4 | ГОСТ 32161-2013 |
| 2.1\*\*\* | Мясо, субпродукты и продукты их переработки, включая детское питание, желатин Стерилизованные и пастеризованные консервы, включая консервы для детского питания | 10.11/42.000, 10.13/42.000, 10.89/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 034/2013 Раздел XII пункт 128 | ГОСТ 1036-75;ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 32164-2013;ГОСТ 9792-73;СТБ 1050-2008;СТБ 1053-2015;СТБ ГОСТ Р 51447-2001 (ИСО 3100-1-91) |
| 2.2\* | 10.11/01.086, 10.13/01.086, 10.89/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 034/2013 Раздел V пункты 14,15 Приложение 1 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 2.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 2.4\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 2.5\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 2.6\* | S.aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 2.7\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 2.8\* | Дрожжи |
| 2.9\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 2.10\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 2.11\* | Бактерии рода Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 2.12\* | Мясо, субпродукты и продукты их переработки, включая детское питание, желатин; стерилизованные и пастеризованные консервы, включая консервы для детского питания | 10.11/01.086, 10.13/01.086, 10.89/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 2.13\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе Listeriamonocytogenes | ГОСТ 32031-2012;ГОСТ 32031-2022 |
| 3.1\*\*\* | Колбасные изделия мясные (мясосодер-жащие). Продукты из мяса мясные (мясосодержащие) Кулинарные изделия мясные (мясосодержащие) замороженные (все виды продуктивных животных) | 10.13/42.000, 10.89/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 034/2013 Глава 5 п.15 | ГОСТ 1036-75;ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 9792-73;СТБ 1053-2015 |
| 3.2\* | 10.13/01.086, 10.89/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 034/2013 Глава 3, п.7, приложение №1, раздел III | ГОСТ 10444.15-94 |
| 3.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 3.4\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 3.5\* | S.aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 3.6\* | Дрожжи и плесени (в сумме) | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 3.7\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 3.8\* | Колбасные изделия мясные (мясосодержащие). Продукты из мяса мясные (мясосодержащие) Кулинарные изделия мясные (мясосодержащие) замороженные (все виды продуктивных животных) | 10.13/01.086, 10.89/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 3.9\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе Listeriamonocytogenes | ГОСТ 32031-2012;ГОСТ 32031-2022 |
| 4.1\* | Стерилизованные консервы, включая консервы для детского питания | 10.89/01.086, 10.13/01.086 | Промышленная стерильность | ТР ТС 034/2013 Раздел V пункты 14,15 Приложение 2 | ГОСТ 30425-97 |
| 4.2\* | -спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 30425-97 |
| 4.3\* | Спорообразую-щие мезофиль-ные аэробные и факультативно-анаэробные мик-роорганизмы групп B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004);ГОСТ 30425-97 |
| 4.4\* | мезофильные клостридии | ГОСТ 10444.9-88;ГОСТ 30425-97 |
| 4.5\* | Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 |
| 4.6\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30425-97 п. 7.9 |
| 5.1\* | Пастеризованные консервы, включая консервы для детского питания | 10.89/01.086, 10.13/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 034/2013 Раздел V пункт 14,15 Приложение 2 | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 30425-97 п. 7.7 |
| 5.2\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 30425-97 п. 7.10;ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 5.3\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 5.4\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 5.5\* | S.aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 5.7\* | Мясо, субпродукты и продукты их переработки, включая детское питание, желатин Стерилизованные и пастеризованные консервы, включая консервы для детского питания | 10.11/08.052, 10.13/08.052, 10.89/08.052 | Массовая доля сухих веществ | ТР ТС 034/2013 Раздел III пункты 8,17 Приложение 4 | ГОСТ 9793-2016 |
| 5.8\* | 10.11/08.149, 10.13/08.149, 10.89/08.149 | Массовая доля хлористого натрия | ГОСТ 9957-2015 п. 7 |
| 5.9\* | 10.11/08.156, 10.13/08.156, 10.89/08.156 | Массовая доля нитрита натрия | ГОСТ 8558.1-2015 п. 8 |
| 5.10\* | 10.11/04.125, 10.13/04.125, 10.89/04.125 | Цезий -137 | ТР ТС 034/2013 Глава VIII пункт59 Глава XIII пункт 129 ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 4 | ГОСТ 32161-2013 |
| 6.1\*\*\* | Яйца и продукты их переработки | 01.47/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Глава 3 Статья 20 Приложение 2 пункт 2 | ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 32164-2013;ГОСТ 9792-73;СТБ ГОСТ Р 51447-2001 (ИСО 3100-1-91) |
| 6.2\* | 01.47/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 пункт 1.1 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 6.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 6.4\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 6.5\* | S.aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 6.6\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 6.7\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 6.8\* | Бактерии рода Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 6.9\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 6.10\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 6.11\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе Listeriamonocytogenes | ГОСТ 32031-2012;ГОСТ 32031-2022 |
| 6.13\* | 01.47/04.125 | Цезий -137 | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 4 пункт 1 | ГОСТ 32161-2013 |
| 7.1\*\*\* | Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебо-булочные изделия | 10.61/42.000, 10.71/42.000, 10.72/42.000, 10.73/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1 Приложение 2 пункт 1.3 Приложение 3 пункт 4 | ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 32164-2013 |
| 7.2\* | 10.61/01.086, 10.71/01.086, 10.72/01.086, 10.73/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 пункт 1.3 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 7.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 7.4\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 7.5\* | Дрожжи |
| 7.6\* | S.aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 7.7\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 7.8\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 7.9\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 7.11\* | 10.61/04.125, 10.71/04.125, 10.72/04.125, 10.73/04.125 | Цезий -137 | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 4 пункты 1 | ГОСТ 32161-2013 |
| 8.1\*\*\* | Сахар и кондитерские изделия | 10.72/42.000, 10.71/42.000, 10.82/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1 Приложение 2 пункт 1.4 Приложение 3 пункт 5 | ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 32164-2013;ГОСТ 32751-2014;ГОСТ 5904-2019 |
| 8.2\* | 10.72/01.086, 10.71/01.086, 10.82/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 пункт 1.4 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 8.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 8.4\* | S.aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 8.5\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 8.6\* | Дрожжи |
| 8.7\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 8.9\* | 10.72/04.125, 10.71/04.125, 10.82/04.125 | Цезий -137 | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 4 пункты 1 | ГОСТ 32161-2013 |
| 9.1\*\*\* | Плодоовощная продукция | 01.13/42.000, 01.24/42.000, 01.25/42.000, 01.21/42.000, 01.22/42.000, 01.23/42.000, 10.31/42.000, 10.39/42.000, 10.83/42.000, 10.84/42.000, 10.32/42.000, 01.28/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1 Приложение 2 пункт 1.5 Приложение 3 пункт 6 | ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 32164-2013 |
| 9.2\* | 10.31/01.086, 10.39/01.086, 10.83/01.086, 10.84/01.086, 10.32/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 пункт 1.5 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 9.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 9.4\* | S.aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 9.5\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 9.6\* | Дрожжи |
| 9.7\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 10444.9-88;ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 9.8\* | Мезофильные сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 10444.9-88;ГОСТ 30425-97 |
| 9.9\* | Неспорообразующие микроорганизмы B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 9.10\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 9.11\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе Listeriamonocytogenes | ГОСТ 32031-2012;ГОСТ 32031-2022 |
| 9.12\* | 01.13/08.169, 10.31/08.169 | Нитраты | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 3 пункт 6 | МУ 5048-89 |
| 9.14\* | 01.13/04.125, 01.24/04.125, 01.25/04.125, 01.21/04.125, 01.22/04.125, 01.23/04.125, 10.31/04.125, 10.39/04.125, 10.83/04.125, 10.84/04.125, 10.32/04.125, 01.28/04.125 | Цезий -137 | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 4 пункты 1 | ГОСТ 32161-2013 |
| 11.1\*\*\* | Напитки | 11.07/42.000, 11.05/42.000, 01.27/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1 Приложение 2 пункт 1.7 Приложение 3 пункт 8 | ГОСТ 30712-2001;ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 32164-2013;ГОСТ 6687.0-86 |
| 11.2\* | 11.07/01.086, 11.05/01.086, 01.27/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 пункт 1.7 | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 30712-2001 п. 6.1 |
| 11.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 30712-2001 п. 6.3;ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 11.4\* | БГКП (колиформы) фекальные |
| 11.5\* | Дрожжи и плесени (в сумме) | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30712-2001 п. 6.4 |
| 11.6\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 12.1\*\*\* | Другие продукты | 10.62/42.000, 10.84/42.000, 10.85/42.000, 10.89/42.000, 08.93/42.000, 10.86/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1 Приложение 2 пункт 1.8 Приложение 3 пункт 9 | ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 32164-2013;ГОСТ 4288-76;ГОСТ 9792-73 |
| 12.2\* | 10.62/01.086, 10.84/01.086, 10.85/01.086, 10.89/01.086, 10.86/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 021/2011 ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 пункт 1.8 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 12.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 12.4\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 12.5\* | S.aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 12.6\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 12.7\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 12.8\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 12.9\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 12.10\* | Дрожжи |
| 12.11\* | Промышленная стерильность | ГОСТ 30425-97 |
| 12.12\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 12.13\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе Listeriamonocytogenes | ГОСТ 32031-2012;ГОСТ 32031-2022 |
| 12.15\* | 08.93/08.149 | Массовая доля йода в йодированной соли | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 3 пункт 9 | СТБ ГОСТ Р 51575-2004 |
| 12.16\* | 10.62/04.125, 10.84/04.125, 10.85/04.125, 10.89/04.125, 10.86/04.125 | Цезий -137 | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 4 | ГОСТ 32161-2013 |
| 13.1\*\*\* | Полные консервы групп «А» и «Б» | 10.11/42.000, 10.31/42.000, 10.32/42.000, 10.39/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 пункт 2 | ГОСТ 31904-2012 |
| 13.2\*\*\* | 10.11/01.086, 10.31/01.086, 10.32/01.086, 10.39/01.086 | Спорообразую-щие мезофиль-ные аэробные и факультативно-анаэробные мик-роорганизмы групп B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004);ГОСТ 30425-97 |
| 13.3\* | мезофильные клостридии | ГОСТ 10444.9-88 |
| 13.4\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30425-97 п. 7.9 |
| 13.5\* | Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 |
| 14.1\* | Полные консервы группы «В» | 10.11/01.086, 10.31/01.086, 10.32/01.086, 10.39/01.086 | Неспорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 пункт 2 | ГОСТ 30425-97 |
| 14.2\* | Мезофильные клостридии C.botulinumи (или) C.perfringens | ГОСТ 10444.9-88 |
| 14.3\* | Мезофильные клостридии (кроме) C.botulinumи (или) C.perfringens | ГОСТ 30425-97 |
| 14.4\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30425-97 п. 7.9 |
| 15.1\* | Полные консервы группы «Г» | 10.11/01.086, 10.31/01.086, 10.32/01.086, 10.39/01.086 | Неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 пункт 2 | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30425-97 п. 7.9 |
| 16.1\* | Полные консервы группы «Д» | 10.11/01.086, 10.31/01.086, 10.32/01.086, 10.39/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 пункт 2 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 16.2\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 16.3\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 16.4\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 17.1\*\*\* | Масличное сырье и жировые продукты, в т.ч. майонезы, соусы майонезные, соусы на основе растительных масел, жиры ку-линарные, маргари-ны, спреды | 10.41/42.000, 10.42/42.000, 10.89/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 024/2011 Статья 6 ТР ТС 021/2011 Ст. 7,13,20 | ГОСТ 1036-75;ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 32164-2013 |
| 17.2\* | 10.41/01.086, 10.42/01.086, 10.89/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 024/2011 Статья 6 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 17.3\* | Бактерии группы кишечных палочек | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 17.4\* | S.aureus и другие коагулазоположительные стафилококки | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 17.5\* | Дрожжи и плесени (в сумме) | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 17.6\* | Масличное сырье и жировые продукты, в т.ч. майонезы, соусы майонезные, соусы на основе растительных масел, жиры ку-линарные, маргари-ны, спреды | 10.41/01.086, 10.42/01.086, 10.89/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Статьи 7,13,20 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 17.7\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе Listeriamonocytogenes | ГОСТ 32031-2012;ГОСТ 32031-2022 |
| 17.8\* | Масличное сырье и жировые продукты | 10.89/04.125 | Цезий -137 | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 4 | ГОСТ 32161-2013 |
| 18.1\*\*\* | Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них | 10.20/42.000, 03.00/42.000, 10.86/42.000, 10.89/42.000 | отбор образцов | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V ТР ТС 021/2011 Ст. 7,13,20 | ГОСТ 31339-2006;ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 32164-2013 |
| 18.2\* | 10.20/01.086, 03.00/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | КМАФАнМ | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V п.13 Приложение 1 Таб. 1-4 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 18.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 18.4\* | S.aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 18.5\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 18.6\* | Бактерии рода Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 18.7\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 18.8\* | Плесени |
| 18.9\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 18.10\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 18.11\* | Рыба и нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них | 03.00/01.086, 10.20/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 18.12\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе Listeriamonocytogenes | ГОСТ 32031-2012;ГОСТ 32031-2022 |
| 18.13\* | Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них | 10.20/08.052, 03.00/08.052, 10.86/08.052, 10.89/08.052 | Содержание влаги | ТР ЕАЭС 040/2016 Приложение 7 | ГОСТ 7636-85 пп. 3.3.1-3.3.2 |
| 18.15\* | Рыба и нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них | 03.00/04.125, 10.20/04.125, 10.86/04.125, 10.89/04.125 | Цезий -137 | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 4 пункты 1 | ГОСТ 32161-2013 |
| 19.1\*\*\* | Консервированная пищевая рыбная продукция | 03.00/42.000, 10.20/42.000, 10.89/42.000, 10.86/42.000 | отбор образцов | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел Х п.79 ТР ТС 021/2011 Ст. 7,13,20 | ГОСТ 31904-2012 |
| 19.2\* | 03.00/01.086, 10.20/01.086, 10.89/01.086, 10.86/01.086 | Спорообразую-щие мезофиль-ные аэробные и факультативно-анаэробные мик-роорганизмы групп B.cereus | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V п.13 Приложение №1, таблица 5 Приложение 5, таблица 2,4 | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004);ГОСТ 30425-97 |
| 19.3\* | мезофильные клостридии | ГОСТ 10444.9-88 |
| 19.4\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30425-97 п. 7.9 |
| 19.5\* | Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 |
| 19.6\* | Негазообразующиеспоро-образующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V п.13 Приложение 1 Таб. 5 |
| 19.7\* | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 19.8\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 19.9\* | B. cereus |  |
| 19.10\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 19.11\* | S.aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 20.1\*\*\* | Соковая продукция из фруктов и овощей | 10.32/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 023/2011 Статья 5 ТР ТС 021/2011 Ст. 7, 13, 20 | ГОСТ 1036-75;ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 32164-2013 |
| 20.2\* | 10.32/04.125 | Удельная активность радионуклида цезий-137 | ТР ТС 023/2011 Статья 5 ТР ТС 021/2011 Ст. 7,13,20 Приложение 4 | ГОСТ 32161-2013 |
| 21.1\*\*\* | Консервированная соковая продукция из фруктов и (или) овощей (требования промышленной сте-рильности). Соковая продукция из фрук-тов и (или) овощей, консервированная и газированная | 10.32/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 023/2011 Статья 5 ТР ТС 021/2011 Ст. 7,13,20 | ГОСТ 31904-2012 |
| 21.2\* | 10.32/01.086 | Спорообразую-щие мезофиль-ные аэробные и факультативно-анаэробные мик-роорганизмы групп B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004);ГОСТ 30425-97 |
| 21.3\* | мезофильные клостридии C.perfringens | ГОСТ 10444.9-88;ГОСТ 30425-97 |
| 21.5\* | Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 |
| 21.6\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 22.1\*\*\* | Свежеотжатые соки. Пастеризованная соковая продукция | 10.32/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 023/2011 Статья 5 ТР ТС 021/2011 Ст. 7,13,20 | ГОСТ 31904-2012 |
| 22.2\* | 10.32/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 22.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 22.4\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 22.5\* | S.aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 22.6\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 22.7\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе Listeriamonocytogenes | ГОСТ 32031-2012;ГОСТ 32031-2022 |
| 22.8\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 22.9\* | Дрожжи и плесени (в сумме) | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 23.1\*\*\* | Продукты убоя птицы и продукция из мяса птицы, в т.ч. для детского питания | 10.12/42.000, 10.13/42.000, 10.86/42.000, 10.89/42.000 | отбор образцов | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V ТР ТС 021/2011 Ст. 7,13,20 | ГОСТ 31467-2012;ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 32164-2013;ГОСТ 4288-76;ГОСТ 9792-73 |
| 23.2\* | 10.12/01.086, 10.13/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | КМАФАнМ | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V приложение №1 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 23.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 23.4\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 23.5\* | S.aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 23.6\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 23.7\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 10444.9-88;ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 23.8\* | Бактерии рода Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 23.9\* | Дрожжи и плесени (в сумме) | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 23.10\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 23.11\* | Продукты убоя птицы и продукция из мяса птицы, и в т.ч. для детского питания | 10.12/01.086, 10.13/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 23.12\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе Listeriamonocytogenes | ГОСТ 32031-2012;ГОСТ 32031-2022 |
| 23.13\* | Продукты убоя птицы и продукция из мяса птицы, в т.ч. для детского питания | 10.12/08.156, 10.13/08.156, 10.86/08.156, 10.89/08.156 | нитриты | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V приложение №5 ТР ТС 021/2011 Ст. 7, 20 Приложение 3 | ГОСТ 8558.1-2015 |
| 23.14\* | 10.12/04.125, 10.13/04.125, 10.86/04.125, 10.89/04.125 | Удельная активность радионуклида цезий-137 | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V приложение № 5 ТР ТС 021/2011 Ст. 7, 20 Приложение 4 | ГОСТ 32161-2013 |
| 24.1\*\*\* | 10.12/42.000, 10.13/42.000, 10.86/42.000, 10.89/42.000 | отбор образцов | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V ТР ТС 021/2011 Ст. 7,13,20 | ГОСТ 31904-2012 |
| 24.2\* | 10.12/01.086, 10.13/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | -спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V приложение №3 | ГОСТ 30425-97 |
| 24.3\* | Спорообразую-щие мезофиль-ные аэробные и факультативно-анаэробные мик-роорганизмы групп B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004);ГОСТ 30425-97 |
| 24.4\* | мезофильные клостридии C.perfringens | ГОСТ 10444.9-88;ГОСТ 30425-97 |
| 24.5\* | Мезофильные клостридии (кроме) C.botulinumи (или) C.perfringens | ГОСТ 30425-97 |
| 24.6\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30425-97 п. 7.9 |
| 24.7\* | Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 |
| 24.8\* | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 30425-97 п. 7.7 |
| 24.9\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 30425-97 п. 7.10;ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 24.10\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 24.11\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003);ГОСТ 30425-97 |
| 24.12\* | S.aureus и другие коагулазоположительные стафилококки | ГОСТ 30425-97;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 24.13\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 30425-97;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 –

директор государственного

предприятия «БГЦА» Е.В. Бережных