|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 |
| к аттестату аккредитации |
| № BY/112 1.1328 |
| от 02.07.1999 |
| на бланке № 0007871  на 10 листах |
| редакция 03 |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| лабораторного отдела  Государственного учреждения  "Глубокский 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. Московская, 15, 211793, г. Глубокое, Глубокский район, Витебская область** | | | | | |
| 1.1\*\*\* | Мясо птицы и продукты их переработки | 10.12/42.000, 10.13/42.000 | Отбор проб | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V Приложение 1 Приложение 2 Приложение 3 Приложение 4 Приложение 5; ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1 Приложение 2 Приложение 3 Приложение 4 Глава 3 статья 20 | ГОСТ 31904-2012; ГОСТ 7702.2.0-2016; ГОСТ 8756.0-70; ГОСТ 9792-73; СТБ 1036-97 п.7.1, п.7.7; СТБ 1050-2008 |
| 1.2\* | 10.12/01.086, 10.13/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микрорганизмов КМАФАнМ | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V Приложение 1 Приложение 2; ТР ТС 021/2011 Статья 7 Приложение 1 Приложение 2 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 1.3\* | Staphuloccus aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 1.4\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 10444.9-88; ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 1.5\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 1.6\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 1.7\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 1.8\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 1.9\* | 10.12/01.086 | Промышленная стерильность полных консервов группы А: спорообразующие, мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. subtilis | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V Приложение 3; ТР ТС 021/2011 Статья 7 Приложение 2 | ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 1.10\* | Промышленная стерильность полных консервов группы А: спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.cereus и (или )B.polymyxa |
| 1.11\* | Промышленная стерильность полных консервов группы А: мезофильные клостридии | ГОСТ 10444.9-88; ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003); ГОСТ 30425-97 |
| 1.12\* | Промышленная стерильность полных консервов группы А: неспорообразующие микрорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы и (или) дрожжи | ГОСТ 10444.11-2013; ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004); ГОСТ 30425-97 п.7.9 |
| 1.13\* | Промышленная стерильность полных консервов группы А: споробразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 п.7.7.1, п.7.7.3, п.7.7.6 |
| 1.14\* | Промышленная стерильность полуконсервов группы Д: КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 1.15\* | Промышленная стерильность полуконсервов группы Д: Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) | ГОСТ 30425-97 п.7.10; ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 1.16\* | Промышленная стерильность полуконсервов группы Д: В.cereus | ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 1.17\* | 10.12/01.086, 10.13/01.086 | Промышленная стерильность полуконсервов группы Д: Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 1.18\* | 10.12/01.086 | Промышленная стерильность полуконсервов группы Д: Staphylococcus aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 1.19\* | Промышленная стерильность полуконсервов группы Д: Бактерии рода Salmonella | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V Приложение 3 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 1.20\* | 10.12/08.169, 10.13/08.169 | Токсичные элементы: свинец, кадмий | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V Приложение 4 Приложение 5 | ГОСТ 26929-94; СТБ 1313-2002 п.9.1 |
| 2.1\*\*\* | Молоко и молочные продукты | 01.41/42.000, 10.51/42.000, 10.52/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 глава 2 статья 7 Приложение 1 Приложение 3 Приложение 4; ТР ТС 033/2013 Раздел V, V II, Х Приложение 1 Приложение 2 Приложение 5 Приложение 6 Приложение 8 Приложение 9 Приложение 10 Приложение 11 | ГОСТ 13928-84; ГОСТ 26809.1-2014; ГОСТ 26809.2-2014; ГОСТ 31904-2012; ГОСТ 9225-84; ГОСТ ISO 707-2013; СТБ 1036-97 п.7.2; СТБ 1051-2012 |
| 2.2\* | 01.41/01.086, 10.51/01.086, 10.52/01.086, 10.86/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микрорганизмов КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 32901-2014 |
| 2.3\* | 10.51/01.086, 10.52/01.086, 10.86/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек ( колиформы) | ГОСТ 32901-2014 |
| 2.4\* | Staphuloccus aureus | ГОСТ 30347-2016 |
| 2.5\* | 01.41/01.086, 10.51/01.086, 10.52/01.086, 10.86/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002); ГОСТ ISO 6785-2015 |
| 2.6\* | 10.51/01.086, 10.52/01.086, 10.86/01.086 | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 2.7\* | Плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004); ГОСТ 33566-2015 |
| 2.8\* | 10.51/01.086 | Промышленная стерильность полных консервов группы А: спорообразующие, мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. subtilis | ТР ТС 033/2013 Раздел V, V II Приложение 2 | ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 2.9\* | Промышленная стерильность полных консервов группы А: спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.cereus и (или )B.polymyxa |
| 2.10\* | Промышленная стерильность полных консервов группы А: мезофильные клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003); ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 2.11\* | Промышленная стерильность полных консервов группы А: споробразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013; ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004); ГОСТ 30425-97 п.7.8 |
| 2.12\* | Промышленная стерильность полуконсервов группы Д: КМАФАнМ | ГОСТ 30425-97 п.7.7.1, п.7.7.3, п.7.7.6 |
| 2.13\* | Промышленная стерильность полуконсервов группы Д: Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) | ГОСТ 10144.15-94 |
| 2.14\* | Промышленная стерильность полуконсервов группы Д: В.cereus | ГОСТ 30425-97 п.7.10 ; ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 2.15\* | Промышленная стерильность полуконсервов группы Д: Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 30425-97 п. 7.7 |
| 2.16\* | Промышленная стерильность полуконсервов группы Д: staphylococcus aureus | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 2.17\* | Промышленная стерильность полуконсервов группы Д: Бактерии рода Salmonella | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 2.18\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ТР ТС 021/2011 глава 2 статья 7 Приложение 3; ТР ТС 033/2013 Раздел V, V II , Х Приложение 1 Приложение 6 Приложение 9 Приложение 10 | ГОСТ 3624-92 р.2 |
| 2.19\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 р.2 |
| 2.20\* | 10.51/08.169 | Токсичные элементы: свинец, кадмий | СТБ 1314-2002 п.9.1 |
| 3.1\*\*\* | Мясо и мясная продукция | 10.11/42.000, 10.13/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 статья 7 Приложение 1 Приложение 2 Приложение 3 Приложение 4; ТР ТС 034/2013 Раздел V, VIII Приложение 1 Приложение 2 Приложение 3 | ГОСТ 26671-2014; ГОСТ 31904-2012; ГОСТ 4288-76; ГОСТ 7269-2015; ГОСТ 8756.0-70; ГОСТ 9792-73 п.2; СТБ 1036-97; СТБ 1050-2008; СТБ ГОСТ Р 51447-2001 (ИСО 3100-1-91) |
| 3.2\* | 10.11/01.086, 10.13/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микрорганизмов КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 3.3\* | Staphuloccus aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 3.4\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 3.5\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 глава 2 статья 7 Приложение 1 глава 3 статья 20; ТР ТС 034/2013 Раздел 5 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 3.6\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 3.7\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 3.8\* | Бактерии группы кишечных палочек ( колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 3.9\* | 10.11/01.086 | Промышленная стерильность полных консервов группы А: спорообразующие, мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. subtilis | ТР ТС 034/2013 Раздел V, VIII Приложение 2 | ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 3.10\* | Промышленная стерильность полных консервов группы А иБ: споробразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микрорганизмы группы B. cereus и (или) В. polуmyxa |
| 3.11\* | Промышленная стерильность полных консервов группы А: мезофильные клостридии | ГОСТ 10444.9-88; ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003); ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 3.12\* | Промышленная стерильность полных консервов группы А: неспорообразующие микрорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы и (или) дрожжи | ГОСТ 10444.11-2013; ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004); ГОСТ 30425-97 п.7.8 |
| 3.13\* | Промышленная стерильность полных консервов группы А: споробразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 п.7.7.1, п.7.7.3, п.7.7.6 |
| 3.14\* | Промышленная стерильность полуконсервов группы Д: КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 3.15\* | Промышленная стерильность полуконсервов группы Д: Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) | ГОСТ 30425-97 п.7.10; ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 3.16\* | Промышленная стерильность полуконсервов группы Д: В.cereus | ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 3.17\* | Промышленная стерильность полуконсервов группы Д: Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 3.18\* | Промышленная стерильность полуконсервов группы Д: Staphylococcus aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 3.19\* | 10.11/08.169, 01.47/08.169 | Токсичные элементы: свинец, кадмий | ТР ТС 034/2013 Раздел V, VIII Приложение 3 Приложение 4 | СТБ 1313-2002 п.9.1 |
| 4.1\*\*\* | Мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия | 10.61/42.000, 10.71/42.000, 10.73/42.000, 01.11/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7 Приложение 1 Приложение 2 Приложение 3 Приложение 4 | ГОСТ 31904-2012; СТБ 1036-97 п.7.25, п. 7.26, п.7.27, п.7.28; СТБ 1052-2011; СТБ 1053-2015 |
| 4.2\* | 10.61/01.086, 10.71/01.086, 10.73/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микрорганизмов КМАФАнМ | ТР ТС 021/2011 статья 7 Приложение 1 Приложение 2 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 4.3\* | Бактерии группы кишечных палочек ( колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 4.4\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 4.5\* | 10.71/01.086, 10.73/01.086 | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 4.6\* | 10.61/01.086, 10.71/01.086, 10.73/01.086 | Плесени |
| 4.7\* | 10.71/01.086, 10.73/01.086 | Staphuloccus aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 4.8\* | 10.71/01.086 | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 4.9\* | 10.61/08.169, 10.71/08.169, 10.73/08.169 | Токсичные элементы: свинец, кадмий | ТР ТС 021/2011 статья 7 Приложение 3 Приложение 4 | ГОСТ 26929-94; СТБ 1313-2002 п.9.1 |
| 5.1\*\*\* | Сахар и кондитерские изделия | 10.81/42.000, 10.82/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7 Приложение 1 Приложение 2 Приложение 3 | ГОСТ 31904-2012; СТБ 1036-97 п.7.7, п.7.8 |
| 5.2\* | 10.82/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микрорганизмов КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 5.3\* | Бактерии группы кишечных палочек ( колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 5.4\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 5.5\* | Staphuloccus aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 5.6\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 5.7\* | Плесени |
| 5.8\* | 10.81/08.169, 10.82/08.169 | Токсичные элементы: свинец, кадмий | ТР ТС 021/2011 Статья 7 Приложение 3 Приложение 4 | ГОСТ 26929-94; СТБ 1313-2002 п.9.1 |
| 6.1\*\*\* | Плодоовощная продукция | 10.31/42.000, 10.39/42.000, 10.86/42.000, 01.13/42.000, 01.24/42.000, 01.25/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7 Приложение 3 Приложение 4 | ГОСТ 31904-2012; СТБ 1036-97 п.7.3, п.7.18 |
| 6.2\* | 10.31/01.086, 10.39/01.086, 10.86/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микрорганизмов КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 6.3\* | Бактерии группы кишечных палочек ( колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 6.4\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 6.5\* | 10.39/01.086 | Staphuloccus aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 6.6\* | 10.31/01.086, 10.39/01.086, 10.86/01.086 | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 6.7\* | Плесени |
| 6.8\* | 10.39/01.086 | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 6.9\* | 10.31/01.086, 10.39/01.086 | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 6.10\* | 10.31/08.169, 10.39/08.169 | Токсичные элементы: свинец, кадмий | ГОСТ 26929-94; СТБ 1313-2002 п.9.1 |
| 6.11\* | 01.13/08.169 | Нитраты | МУ 5048-89 |
| 7.1\*\*\* | Лечебно-столовые и минеральные воды, напитки безалкогольные | 11.07/42.000, 11.05/42.000 | Отбор проб (лечебно-столовые и минеральные воды, напитки безалкогольные) | ТР ТС 021/2011 Статья 7 Приложение 1 Приложение 2 Приложение 3 | ГОСТ 31904-2012; СТБ 1036-97 п.7.11 |
| 7.2\* | 11.07/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микрорганизмов КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 7.3\* | 11.07/01.086, 11.05/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек ( колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 7.4\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 7.5\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 7.6\* | Плесени |
| 7.7\* | 11.07/01.086 | Pseudomonas aerogenosae | СТБ ISO 16266-2015 |
| 8.1\*\*\* | Соковая продукция из фруктов и овощей | 10.32/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 статья 7 Приложение 1 ; ТР ТС 023/2011 статья 5,7 Приложение 1 Таблица 2,3,4 | ГОСТ 26313-84; ГОСТ 31904-2012; СТБ 1036-97 п.7.11 |
| 8.2\* | 10.32/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микрорганизмов КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 8.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 8.4\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 статья 7 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 8.5\* | Дрожжи | ТР ТС 021/2011 статья 7 Приложение 1 ; ТР ТС 023/2011 статья 5,7 Приложение 1 Таблица 2,3,4 | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 8.6\* | Плесени |
| 8.7\* | Промышленная стерильность: спорообразующие мезофильные аэробные факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. cereus и (или) B. polymyxa, B. subtilis | ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 8.8\* | Промышленная стерильность полных консервов группы А: мезофильные клостридии | ГОСТ 10444.9-88; ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 8.9\* | Промышленная стерильность полных консервов группы А: неспорообразующие микрорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы и (или) дрожжи | ГОСТ 10444.11-2013; ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004); ГОСТ 30425-97 п.7.8 |
| 9.1\*\*\* | Консервированная пищевая продукция | 10.39/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7 Приложение 2 таблица 2 | ГОСТ 8756.0-70 |
| 9.2\* | 10.39/01.086 | Промышленная стерильность полных консервов группы А и Б: спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.subtilis | ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 9.3\* | Промышленная стерильность полных консервов группы А иБ: споробразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микрорганизмы группы B. cereus и (или) В. polуmyxa |
| 9.4\* | Промышленная стерильность полных консервов группы В: газообразующие споробразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы В. polymyxa |
| 9.5\* | Промышленная стерильность полных консервов группы В: негазообразующие споробразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микрорганизмы |
| 9.6\* | Промышленная стерильность полных консервов группы А,Б,В: мезофильные клостридии | ГОСТ 10444.9-88; ГОСТ 30425-97 п. 7.7 |
| 9.7\* | Промышленная стерильность полных консервов группы А,Б,В,Г: неспорообразующие микрорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы и (или)дрожжи | ГОСТ 10444.11-2013; ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004); ГОСТ 30425-97 п.7.8 |
| 10.1\*\*\* | Яйца | 01.47/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7 Приложение 1 Приложение 2 | ГОСТ 31904-2012 |
| 10.2\* | 01.47/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микрорганизмов КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 п. 6.2; ГОСТ 9958-81 п.4.1 |
| 10.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 10.4\* | 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 –

директор государственного

предприятия «БГЦА» Е.В. Бережных