|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 |
| к аттестату аккредитации |
| № BY/112 1.1838 |
| от 08.09.2023 |
| на бланке № \_\_\_\_  на 5 листах |
| редакция 02 |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от29 августа 2024 года |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| лабораторного отдела  Государственного учреждения "Вороновский 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. Советская, 81а, 231391, г.п. Вороново, Вороновский район, Гродненская область** | | | | | |
| 1.1\*\*\* | Продукты убоя птицы и продукция из мяса птицы | 01.47/42.000, 10.12/42.000, 10.13/42.000 | Отбор образцов | ТР ЕАЭС 051/2021 приложение 1, 2; ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 1,2 | ГОСТ 31904-2012; ГОСТ 7702.2.0-2016 |
| 1.2\* | 01.47/01.086, 10.12/01.086, 10.13/01.086 | Патогенные микроорганизмы , в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31468-2012; ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 1.3\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ЕАЭС 051/2021 приложение 1, 2; ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 2 р. 1.1 | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 7702.2.1-2017 п.7.1 |
| 1.4\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 1.5\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 2.1\*\*\* | сахар и кондитерские изделия | 10.71/42.000, 10.72/42.000, 10.81/42.000, 10.82/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 1,2 | ГОСТ 31904-2012; ГОСТ 7702.2.0-2016 |
| 2.2\* | 10.71/01.086, 10.72/01.086, 10.81/01.086, 10.82/01.086 | Патогенные микроорганизмы , в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 2.3\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 2 таблица 2 р. 1.4 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 2.4\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 2.5\* | Плесень | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 2.6\* | Дрожжи |
| 2.7\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 3.1\*\*\* | плодоовощная продукция | 01.11/42.000, 01.13/42.000, 01.22/42.000, 01.23/42.000, 01.24/42.000, 01.25/42.000, 01.28/42.000, 10.31/42.000, 10.39/42.000, 10.83/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 1,2 | ГОСТ 31904-2012; СТБ 1036-97 |
| 3.2\* | 01.11/01.086, 01.13/01.086, 01.22/01.086, 01.23/01.086, 01.24/01.086, 01.25/01.086, 01.28/01.086, 10.31/01.086, 10.39/01.086, 10.83/01.086 | Патогенные микроорганизмы , в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 3.3\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 2 р. 1.5 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 3.4\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 3.5\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 3.6\* | Плесень | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 3.7\* | 01.13/08.169, 01.25/08.169, 10.31/08.169 | Нитраты | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 3 р. 6 | МУ 5048-89 п.2.3 |
| 4.1\*\*\* | НАПИТКИ | 11.05/42.000, 11.07/42.000 | Отбор образцов | ТР ЕАЭС 044/2017 приложение 2 таблица 2 ; приложение 3 таблица 2; ТР ТС 021/2011 статья 7,20 приложение 1 | ГОСТ 30712-2001; ГОСТ 31904-2012 |
| 4.2\* | 11.05/01.086, 11.07/01.086 | Патогенные микроорганизмы , в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 4.3\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ЕАЭС 044/2017 приложение 2 таблица 2 ; приложение 3 таблица 2; ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 2 таблица 1 р.1.7 | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 30712-2001 п.п. 6.1, 6.2 |
| 4.4\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 30712-2001 п.6.3; ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 4.5\* | дрожжи и плесень ( в сумме) | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004); ГОСТ 30712-2001 п.6.4 |
| 4.6\* | Плесень |
| 4.7\* | Дрожжи |
| 5.1\*\*\* | Специализированная пищевая продукция для детского питания для детей раннего возраста, производимая (изготовляемая) на молочных кухнях | 10.86/42.000, 10.89/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 статья 7,20 приложение1; ТР ТС 027/2012 статья 6 приложение 1 | ГОСТ 31904-2012 |
| 5.2\* | 10.86/01.086, 10.89/01.086 | Патогенные микроорганизмы , в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 5.3\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 статья 7,8,20 приложение 2 р.1.11; ТР ТС 027/2012 статья 6 приложение 1 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 5.4\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 5.5\* | Escherichia coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 5.6\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 5.7\* | Плесень |
| 6.1\*\*\* | Специализированная пищевая продукция для диетического лечебного питания для детей , для недоношенных и маловесных детей | 10.86/42.000, 10.89/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 статья 7,8,20 приложение 1, приложение 2 р.1.13 | ГОСТ 31904-2012 |
| 6.2\* | 10.86/01.086, 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 6.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 6.4\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 6.5\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 6.6\* | Плесень |
| 6.7\* | Патогенные микроорганизмы , в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 7.1\*\*\* | другие продукты | 10.89/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 1 | ГОСТ 31904-2012 |
| 7.2\* | 10.89/01.086 | Патогенные микроорганизмы , в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 7.3\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 ; приложение 2 р.1.8 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 7.4\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 7.5\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 7.6\* | дрожжи и плесень ( в сумме) | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 7.7\* | Плесень |
| 7.8\* | Дрожжи |
| 8.1\*\*\* | мясо сырое, субпродукты и мясопродукты, в том числе полуфабрикаты ( все виды продуктивных животных) | 10.11/42.000, 10.13/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 034/2013 Раздел 5, 12; ТР ТС 034/2013 приложение 1 раздел 1, 2 | ГОСТ 31904-2012 |
| 8.2\* | 10.11/01.086, 10.13/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 8.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 8.4\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 8.5\* | Патогенные микроорганизмы , в том числе сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 статья 7,20 приложение 1 раздел 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 9.1\*\*\* | Сырое молоко -сырье, обезжиренное молоко - сырье, сливки-сырье, молочная продукция ,в том числе детское питание на молочной основе | 01.41/42.000, 10.41/42.000, 10.42/42.000, 10.51/42.000, 10.52/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 033/2013 раздел 5, 6, 7, 10, 13 приложение 1,2,5,8,11 | ГОСТ 26809.1-2014; ГОСТ 26809.2-2014 |
| 9.2\* | 01.41/01.086, 10.41/01.086, 10.42/01.086, 10.51/01.086, 10.52/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 32901-2014 п.8.4 |
| 9.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 32901-2014 п.8.5 |
| 9.4\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 30347-2016 |
| 9.5\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 9.6\* | Плесень |
| 9.7\* | дрожжи и плесень ( в сумме) |
| 9.8\* | Патогенные микроорганизмы , в том числе сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 10.1\*\*\* | Пищевая рыбная продукция | 03.00/42.000, 10.20/42.000 | Отбор образцов | ТР ЕАЭС 040/2016 приложение 1 таблица 1,2,3,4 | ГОСТ 31339-2006; ГОСТ 31904-2012 |
| 10.2\* | 03.00/01.086, 10.20/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 10.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 10.4\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 10.5\* | Плесень | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 10.6\* | Дрожжи |
| 10.7\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 10.8\* | Escherichia coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 10.9\* | Патогенные микроорганизмы , в том числе сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 статья 7,20 приложение 1 | 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