|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 |
| к аттестату аккредитации |
| № BY/112 1.1345 |
| от 18.02.2000 |
| на бланке № \_\_\_\_  на \_\_\_\_ листах |
| редакция \_\_\_\_ |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от18 января 2025 года |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Лабораторный отдел  Государственного учреждения  "Брагинский 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. Гагарина, 39, 247632, г.п. Брагин, Брагинский район, Гомельская область (Лабораторный отдел)** | | | | | |
| 1.1\* | Мукомольно- крупяные и хлебобулочные изделия | 01.11/01.086, 01.12/01.086, 10.61/01.086, 10.71/01.086, 10.72/01.086, 10.73/01.086 | бактерии группы кишечных палочек (БГКП) | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 2. таб. 1, раздел 1.3 | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 1.2\* | количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 1.3\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 1.4\* | бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 п.4 |
| 1.5\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 1.6\* | дрожжи |
| 1.7\* | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 1.8\* | S. aureus | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 2. таб. 1, раздел 1.3 | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) п.8 |
| 2.1\* | Кондитерские изделия | 10.71/01.086, 10.72/01.086, 10.82/01.086 | бактерии группы кишечных палочек (БГКП) | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 2. таб. 1, раздел 1.4 | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 2.2\* | количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 п.6; ГОСТ 26972-86 п.4.1 |
| 2.3\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013; ГОСТ 26968-86 п.4 |
| 2.4\* | дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013; ГОСТ 26972-86 п.4.3 |
| 2.5\* | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 3.1\* | птица, яйца и продукты их переработки | 10.12/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086, 10.13/01.086 | бактерии группы   кишечных палочек (колиформы) | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 2, таб. 1 | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006); ГОСТ 32149-2013; ГОСТ 7702.2.2-93 |
| 3.2\* | количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 32149-2013; ГОСТ 7702.2.0-2016 |
| 3.3\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 3.4\* | бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90; ГОСТ 32149-2013 п. 10; ГОСТ 7702.2.7-2013 |
| 3.5\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003); ГОСТ 7702.2.6-2015 |
| 3.6\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 3.7\* | бактерии рода Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 3.8\* | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002); ГОСТ 32149-2013; ГОСТ 7702.2.3-93 |
| 3.9\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 3.10\* | S. aureus | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 2, таб. 1 | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003); ГОСТ 32149-2013 п. 11 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 4.1\* | плодоовощная продукция | 01.25/01.086, 10.31/01.086, 10.32/01.086, 10.39/01.086, 10.83/01.086, 10.84/01.086, 10.52/01.086, 10.89/01.086 | бактерии группы кишечных палочек (БГКП) | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 2. таб. 1, раздел 1.5 | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 4.2\* | количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 4.3\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 4.4\* | дрожжи |
| 4.5\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 4.6\* | мезофильные сульфитредуцирующие клостридии |
| 4.7\* | неспорообразующие микроорганизмы B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 4.8\* | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 4.9\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 4.10\* | 01.13/08.169, 01.21/08.169, 01.22/08.169, 01.23/08.169, 01.24/08.169, 10.31/08.169, 10.32/08.169, 10.83/08.169 | нитраты | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 3 | МУ 5048-89 |
| 5.1\* | Напитки | 11.01/01.086, 11.02/01.086, 11.03/01.086, 11.05/01.086, 11.07/01.086 | количество мезофильных аэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 2. таб. 1, раздел 1.7 | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 30712-2001 |
| 5.2\* | количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов |
| 5.3\* | бактерии группы кишечных палочек (колиформы) фекальные | ГОСТ 30712-2001; ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 5.4\* | бактерии группы кишечных палочек (БГКП) |
| 5.5\* | дрожжи и плесени (в сумме) | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 5.6\* | плесени |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 5.7\* | Напитки | 11.01/01.086, 11.02/01.086, 11.03/01.086, 11.05/01.086, 11.07/01.086 | Дрожжи | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 2. таб. 1, раздел 1.7 | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 5.8\* | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 6.1\* | Биологически активные добавки к пище | 10.89/01.086 | количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 2. таб. 1, раздел 1.9 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 6.2\* | бактерии группы   кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 6.3\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 6.4\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 6.5\* | дрожжи |
| 6.6\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 6.7\* | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 7.1\* | Другие продукты | 10.85/01.086, 10.89/01.086 | S. aureus | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 2. таб. 1, раздел 1,8 | ГОСТ 32149-2013 п. 11 |
| 7.2\* | количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 7.3\* | бактерии группы   кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 7.4\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 7.5\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 7.6\* | бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 7.7\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 7.8\* | дрожжи |
| 7.9\* | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 8.1\* | Специализированная пищевая продукция для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста | 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.13/01.086, 10.20/01.086, 10.31/01.086, 10.32/01.086, 10.39/01.086, 10.41/01.086, 10.42/01.086, 10.51/01.086, 10.52/01.086, 10.61/01.086, 10.71/01.086, 10.72/01.086, 10.73/01.086, 10.83/01.086, 10.86/01.086 | количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ЕАЭС 051/2021 приложение 2, 3 таб.3; ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 2 раздел 1.12 | ГОСТ 10444.15-94 п.6; ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 8.2\* | бактерии группы   кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006); ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 8.3\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 8.4\* | S. aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 8.5\* | бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 8.6\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 8.7\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 8.8\* | дрожжи |
| 8.9\* | бактерии рода Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 8.10\* | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ЕАЭС 051/2021 приложение 2, 3 таб.3; ТР ТС 021/2011 приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 8.11\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 9.1\* | Специализированная пищевая продукция для диетического лечебного питания для детей, для недоношенных и маловесных детей | 10.89/01.086 | количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 2. таб. 1, раздел 1,13 | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 26972-86 п.4.1 |
| 9.2\* | бактерии группы   кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 26972-86 п.4.2; ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 9.3\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 9.4\* | S. aureus | ГОСТ 30347-2016 |
| 9.5\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 9.6\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013; ГОСТ 26972-86 п.4.3 |
| 9.7\* | дрожжи |
| 9.8\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 9.9\* | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 9.10\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 10.1\* | Продукты для питания беременных и кормящих матерей | 10.89/01.086 | количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 2 таблица 1 | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 10.2\* | бактерии группы   кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006); ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 10.3\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 10.4\* | S. aureus | ГОСТ 30347-2016 |
| 10.5\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 10.6\* | дрожжи |
| 10.7\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 11.1\* | Основные виды продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемые при (производстве) изготовлении специализированной пищевой продукции для детского питания | 01.41/01.086, 10.41/01.086, 10.11/01.086, 10.51/01.086, 10.61/01.086, 10.62/01.086, 10.81/01.086, 10.20/01.086 | количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 статья 1, 6 приложение 2 раздел 1.14 | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 26972-86 п.4.1 |
| 11.2\* | бактерии группы   кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 26972-86 п.4.2; ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 11.3\* | соматические клетки | ГОСТ 23453-2014 |
| 11.4\* | S. aureus | ГОСТ 30347-2016 |
| 11.5\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013; ГОСТ 26972-86 п.4.3 |
| 11.6\* | дрожжи |
| 11.7\* | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 11.8\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 12.1\* | Консервированные пищевые продукты | 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.13/01.086, 10.20/01.086, 10.51/01.086, 10.86/01.086 | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы групп B.cereus и B.polymyxa | ТР ЕАЭС 051/2021 приложение 3, таб.1,2,3 ; ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 2 таблица 2 | ГОСТ 30425-97 |
| 12.2\* | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. Subtilis |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 12.3\* | Консервированные пищевые продукты | 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.13/01.086, 10.20/01.086, 10.51/01.086, 10.86/01.086 | мезофильные клостридии C.botulinum и (или) C.perfringens | ТР ЕАЭС 051/2021 приложение 3, таб.1,2,3 ; ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 2 таблица 2 | ГОСТ 30425-97 |
| 12.4\* | мезофильные клостридии (кроме C.botulinum и (или) C.perfringens) |
| 12.5\* | неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи |
| 12.6\* | спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганимы |
| 12.7\* | мезофильные клостридии |
| 12.8\* | газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы груп-пыB.polymyxa |
| 12.9\* | негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы |
| 12.10\* | неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи |
| 12.11\* | количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 12.12\* | Консервированные пищевые продукты | 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.13/01.086, 10.20/01.086, 10.51/01.086, 10.86/01.086 | бактерии группы   кишечных палочек (колиформы) | ТР ЕАЭС 051/2021 приложение 3, таб.1,2,3 ; ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 2 таблица 2 | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 12.13\* | S.aureus и др. коагулазоположительные стафилококки | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 12.14\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 12.15\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 13.1\* | Масличное сырье и жировые продукты | 01.26/01.086, 10.41/01.086, 10.42/01.086, 10.86/01.086 | бактерии группы   кишечных палочек (колиформы) | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 ; ТР ТС 024/2011 статья 1, 6 приложение 2 | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 13.2\* | количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 13.3\* | стафилококки S.aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 13.4\* | дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 13.5\* | плесени |
| 13.6\* | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 1; ТР ТС 024/2011 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 13.7\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 14.1\* | Соковая продукция из фруктов и овощей | 10.32/01.086, 10.39/01.086 | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы групп B.cereus и B.polymyxa | ТР ТС 023/2011 статья 1.3.5 приложение 1 таблица 1 | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 30425-97 |
| 14.2\* | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. Subtilis |
| 14.3\* | мезофильные клостридии C.botulinum и (или) C.perfringens | ГОСТ 10444.9-88; ГОСТ 30425-97 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 14.4\* | Соковая продукция из фруктов и овощей | 10.32/01.086, 10.39/01.086 | неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи | ТР ТС 023/2011 статья 1.3.5 приложение 1 таблица 1 | ГОСТ 10444.12-2013; ГОСТ 30425-97 |
| 14.5\* | молочнокислые микроорганизмы | ТР ТС 023/2011 статья 1.3.5 приложение 1 таблица 1,4 | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998); ГОСТ 30425-97 |
| 14.6\* | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 14.7\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 14.8\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 14.9\* | дрожжи |
| 14.10\* | мезофильные клостридии | ГОСТ 10444.9-88 |
| 14.11\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 14.12\* | бактерии семейства Enterobacteriaceae | ГОСТ 29184-91 |
| 15.1\* | Отдельные виды специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания:  - мясо и мясная продукция, птица и продукция их переработки | 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.13/01.086, 10.86/01.086, 10.20/01.086, 10.31/01.086, 10.32/01.086, 10.39/01.086, 10.41/01.086, 10.42/01.086, 10.51/01.086, 10.52/01.086, 10.61/01.086, 10.71/01.086, 10.72/01.086, 10.73/01.086, 10.83/01.086 | количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 2; ТР ТС 027/2012 статья 6, 9 приложение 1 таблица 2 раздел 2.1 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 15.2\* | бактерии группы   кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 15.3\* | бактерии рода Proteus | ГОСТ 7702.2.7-2013 |
| 15.4\* | - другая продукция | 10.12/01.086, 10.13/01.086, 10.20/01.086, 10.31/01.086, 10.32/01.086, 10.39/01.086, 10.51/01.086, 10.52/01.086, 10.61/01.086, 10.71/01.086, 10.72/01.086, 10.73/01.086, 10.83/01.086, 10.86/01.086, 10.11/01.086, 10.41/01.086, 10.42/01.086 | S. aureus | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 2; ТР ТС 027/2012 статья 6, 9 приложение 1 таблица 2 раздел 2.2 | ГОСТ 30347-2016 |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 15.5\* | - другая продукция | 01.42/01.086, 10.12/01.086, 10.13/01.086, 10.20/01.086, 10.31/01.086, 10.32/01.086, 10.39/01.086, 10.51/01.086, 10.52/01.086, 10.61/01.086, 10.71/01.086, 10.72/01.086, 10.73/01.086, 10.83/01.086, 10.86/01.086, 10.11/01.086, 10.41/01.086, 10.42/01.086 | количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 2; ТР ТС 027/2012 статья 6, 9 приложение 1 таблица 2 раздел 2.2 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 15.6\* | бактерии группы   кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 15.7\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 15.8\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 15.9\* | дрожжи |
| 15.10\* | - продукция для питания беременных и кормящих женщин | 10.12/01.086, 10.13/01.086, 10.20/01.086, 10.31/01.086, 10.32/01.086, 10.39/01.086, 10.51/01.086, 10.52/01.086, 10.61/01.086, 10.71/01.086, 10.72/01.086, 10.73/01.086, 10.83/01.086, 10.86/01.086, 10.11/01.086, 10.41/01.086, 10.42/01.086 | бактерии группы   кишечных палочек (колиформы) | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 2; ТР ТС 027/2012 статья 7, 20 приложение 2 таблица 2 раздел 2.3 | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 15.11\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 15.12\* | дрожжи |
| 15.13\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 15.14\* | S. aureus | ГОСТ 30347-2016 |
| 16.1\* | специализированная продукция для лечебного питания детей, для недоношенных и (или) маловесных детей | 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.13/01.086, 10.20/01.086, 10.31/01.086, 10.32/01.086, 10.39/01.086, 10.41/01.086, 10.42/01.086, 10.51/01.086, 10.52/01.086, 10.61/01.086, 10.71/01.086, 10.72/01.086, 10.73/01.086, 10.83/01.086, 10.86/01.086 | количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 2; ТР ТС 027/2012 статья 6,9 приложение 1 таблица 2 раздел 2.4 | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 26972-86 п.4.1 |
| 16.2\* | бактерии группы   кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 26972-86 п.4.2; ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 16.3\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 16.4\* | S. aureus | ГОСТ 30347-2016 |
| 16.5\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 16.6\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013; ГОСТ 26972-86 п.4.3 |
| 16.7\* | дрожжи |
| 16.8\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 17.1\* | Пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства | 10.89/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 029/2012 статья 5,7,12 приложения 1, 28 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 17.2\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 17.3\* | кишечная палочка | ГОСТ 30726-2001 |
| 17.4\* | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 17.5\* | дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 17.6\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 18.1\* | Продукция, предназначенная для детей и подростков | 10.89/01.086 | общее количество микроорганизмов (мезофилов, аэробов и факультативных анаэробов) | ТР ТС 007/2011 статья 4 п.7 приложение 6 | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 26972-86 п.4.1 |
| 18.2\* | бактерии семейства энтеробактерии | ГОСТ 26972-86 п.4.2 |
| 18.3\* | дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы | ГОСТ 26972-86 п.4.3; ГОСТ ISO 16212-2020 |
| 19.1\* | Парфюмерно-косметическая продукция | 20.42/01.086 | общее количество мезофильных аэробных и факультатив-но-анаэробных бактерий (МАФАнМ) | ТР ТС 009/2011 статья 5 приложение 7 | ГОСТ ISO 21149-2020 |
| 19.2\* | Candida albicans | ГОСТ ISO 18416-2018 |
| 19.3\* | Escherichia coli | ГОСТ ISO 21150-2018 |
| 19.4\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ ISO 22718-2018 |
| 19.5\* | Pseudomonas aeruginosa | ГОСТ ISO 22717-2018 |
| 20.1\* | Мясо и мясная продукция | 10.11/01.086, 10.86/01.086 | бактерии группы   кишечных палочек (колиформы) | ТР ТС 021/2011 статья 7,20 приложение 2 таблица 1; ТР ТС 034/2013 раздел 3,5,12 приложение 1 | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006); ГОСТ 9958-81 п.4.2 |
| 20.2\* | количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 9958-81 п.4.1 |
| 20.3\* | S. aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003); ГОСТ 9958-81 п.4.5 |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 20.4\* | Мясо и мясная продукция | 10.11/01.086, 10.86/01.086 | E.coli | ТР ТС 021/2011 статья 7,20 приложение 2 таблица 1; ТР ТС 034/2013 раздел 3,5,12 приложение 1 | ГОСТ 30726-2001 |
| 20.5\* | бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90; ГОСТ 9958-81 п.4.4 |
| 20.6\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003); ГОСТ 9958-81 п.4.6 |
| 20.7\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 20.8\* | бактерии рода Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 20.9\* | дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 20.10\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 20.11\* | Listeria monocytogenes | ТР ТС 021/2011 приложение 1 | ГОСТ 32031-2012 |
| 20.12\* | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002); ГОСТ 9958-81 п.4.3 |
| 20.13\* | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. Subtilis | ТР ТС 034/2013 раздел 3,5,12 приложение 2 таблица 1,2 | ГОСТ 30425-97 |
| 20.14\* | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы групп B.cereus и B.polymyxa |
| 20.15\* | мезофильные клостридии |
| 20.16\* | неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи |
| 20.17\* | спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганимы |
| 20.18\* | количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |

| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 20.19\* | Мясо и мясная продукция | 10.11/01.086, 10.86/01.086 | бактерии группы   кишечных палочек (колиформы) | ТР ТС 034/2013 раздел 3,5,12 приложение 2 таблица 1,2 | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 20.20\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 20.21\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 20.22\* | S.aureus и др. коагулазоположительные стафилококки | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 21.1\* | Молоко и молочная продукция | 10.51/01.086 | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1; ТР ТС 033/2013 раздел 7.8.16.17 приложение 2,5,8,11 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 21.2\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 21.3\* | количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20; ТР ТС 033/2013 раздел 7.8.16.17 приложение 2,5,8,11 | ГОСТ 32901-2014; ГОСТ 9225-84 |
| 21.4\* | бактерии группы   кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 21.5\* | промышленная стерильность | ГОСТ 30425-97 |
| 21.6\* | эшерихия E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 21.7\* | дрожжи, плесени | ГОСТ 33566-2015 |
| 21.8\* | ацидофильные микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998) |
| 21.9\* | бактерии семейства Enterobacteriaceae | ГОСТ 29184-91 |
| 21.10\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 21.11\* | стафилококки S.aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 21.12\* | плесени | ГОСТ 33566-2015 |
| 21.13\* | дрожжи |
| 21.14\* | молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998) |
| 21.15\* | бифидобактерии и др. пробиотические микроорганизмы | ГОСТ 33491-2015 |
| 22.1\* | Рыба и рыбная продукция, в том числе для детского питания | 03.00/01.086, 10.20/01.086, 10.86/01.086 | БГКП (колиформы) | ТР ЕАЭС 040/2016 приложение 1 таблица 1-5; ТР ТС 021/2011 приложение 2 | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 22.2\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 22.3\* | S.aureus и др. коагулазоположительные стафилококки | ТР ЕАЭС 040/2016 приложение 1 таблица 1-5 | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 22.4\* | бактерии рода Proteus | ТР ЕАЭС 040/2016 приложение 1 таблица 1-3; ТР ТС 021/2011 приложение 2 | ГОСТ 28560-90 |
| 22.5\* | сульфитредуцирующие клостридии | ТР ЕАЭС 040/2016 приложение 1 таблица 1; ТР ТС 021/2011 приложение 2 | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 22.6\* | плесени | ТР ЕАЭС 040/2016 приложение 1 таблица 1-5; ТР ТС 021/2011 приложение 2 | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 22.7\* | дрожжи |
| 22.8\* | дрожжи и плесени (в сумме) |
| 22.9\* | бактерии рода Enterococcus | ТР ЕАЭС 040/2016 приложение 1 таблица 3; ТР ТС 021/2011 приложение 2 | ГОСТ 28566-90 |
| 22.10\* | E.coli | ТР ЕАЭС 040/2016 приложение 1 таблица 2 | ГОСТ 30726-2001 |
| 22.11\* | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ЕАЭС 040/2016 раздел 5 п.13; ТР ТС 021/2011 приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 22.12\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 22.13\* | B. cereus | ТР ЕАЭС 040/2016 приложение 1 таблица 5 | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 23.1\* | Мясо птицы и продукция его переработки | 10.12/01.086, 10.13/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | бактерии группы   кишечных палочек (колиформы) | ТР ЕАЭС 051/2021 раздел 5 п.18 приложение 1 | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006); ГОСТ 7702.2.2-93 |
| 23.2\* | количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 7702.2.1-2017 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 23.3\* | Мясо птицы и продукция его переработки | 10.12/01.086, 10.13/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | E.coli | ТР ЕАЭС 051/2021 раздел 5 п.18 приложение 1 | ГОСТ 30726-2001 |
| 23.4\* | бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90; ГОСТ 7702.2.7-2013 |
| 23.5\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003); ГОСТ 7702.2.6-2015 |
| 23.6\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 23.7\* | бактерии рода Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 23.8\* | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002); ГОСТ 7702.2.3-93 |
| 23.9\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 23.10\* | S. aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |

**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 –

Заместитель директора   
по аккредитации   
государственного

предприятия «БГЦА» О.В. Шабанова