|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 |
| к аттестату аккредитации  |
| № BY/112 2.2889 |
| от 20.04.2005  |
| на бланке № \_\_\_\_\_\_\_\_\_на 4 листах |
| редакция 04 |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от11 апреля 2025 года |

|  |
| --- |
|  производственной лаборатории открытого акционерного общества «Могилевский мясокомбинат» |
| № 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** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **пр-кт Димитрова, д. 11, 212013, г. Могилев, Могилевская область** |
| 2.1\*\*\* | Колбасные изделия и продукты из мяса убойных животных, специализированная продукция для детского питания | 10.13/42.000, 10.86/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1,2;ТР ТС 034/2013 Раздел V, XII Приложение 1 раздел III, раздел IV, раздел VII, раздел VIII | ГОСТ 26669-85;ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 4288-76;ГОСТ 9792-73 |
| 2.2\* | 10.13/01.086, 10.86/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 2.3\* | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 2.4\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 2.5\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 2.6\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 2.7\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 2.8\* | 10.13/03.152, 10.86/03.152 | Тетрациклиновая группа | МВИ.МН 3830-2015 |
| 2.9\* | Хлорамфеникол | МВИ.МН 4678-2018 |
| 2.10\* | 10.13/01.086, 10.86/01.086 | Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 2.11\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 3.1\*\*\* | Мясо свежее, охлажденное, замороженное, полуфабрикаты, субпродукты | 10.11/42.000, 10.13/42.000, 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Гл.2 ст.7,8 Приложение 1,3;ТР ТС 034/2013 Раздел V, XII Приложение 1 раздел I, раздел II | ГОСТ 26669-85;ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 7269-2015;ГОСТ 9792-73;СТБ 1036-97 |
| 3.2\* | 10.11/01.086, 10.13/01.086, 10.89/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 3.3\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 3.4\* | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 3.5\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 3.6\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 3.7\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 3.8\* | 10.11/03.152, 10.13/03.152, 10.89/03.152 | Тетрациклиновая группа | МВИ.МН 3830-2015 |
| 3.9\* | Хлорамфеникол | МВИ.МН 4230-2015 |
| 3.10\* | 10.11/01.086, 10.13/01.086, 10.89/01.086 | Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 4.1\* | Колбасные изделия для питания детей дошкольного и школьного возраста | 10.86/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ТР ТС 034/2013 Статья II, V Раздел V, XII Приложение 4 таблица 5 | ГОСТ 9957-2015 |
| 4.2\* | Массовая доля крахмала | ГОСТ 10574-2016 |
| 4.3\* | Массовая доля белка | ГОСТ 25011-2017 |
| 4.4\* | 10.86/08.164 | Массовая доля жира | ГОСТ 23042-2015 |
| 4.5\* | 10.86/08.156 | Массовая доля нитрита натрия | ГОСТ 8558.1-2015 |
| 4.6\* | Остаточная активность кислой фосфатазы | ГОСТ 23231-2016 |
| 4.7\* | Массовая доля общего фосфора | ГОСТ 9794-2015 |
| 5.1\* | Мясные полуфабрикаты для питания детей дошкольного и школьного возраста | 10.86/08.149 | Массовая доля белка | ТР ТС 034/2013 Статья II, V Раздел V, XII Приложение 4 таблица 6 | ГОСТ 25011-2017 |
| 5.2\* | 10.86/08.164 | Массовая доля жира | ГОСТ 23042-2015 |
| 5.3\* | 10.86/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 9957-2015 |
| 6.1\*\*\* | Продукты убоя сельскохозяйственной птицы и продукция их переработки | 10.12/42.000, 10.13/42.000, 10.86/42.000 | Отбор проб | ТР ЕАЭС 051/2021 Статья V, XIII Приложение 1, 4;ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7,20 Приложение 1,2,3 Таблица 1 п.1.1 | ГОСТ 26669-85;ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 7702.2.0-2016;ГОСТ 9792-73 |
| 6.2\* | 10.12/01.086, 10.13/01.086, 10.86/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 6.3\* | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 6.4\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002);ГОСТ 7702.2.3-93 |
| 6.5\* | S.aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 6.6\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 6.7\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 6.8\* | 10.12/03.152, 10.13/03.152, 10.86/03.152 | Тетрациклиновая группа | МВИ.МН 3830-2015 |
| 6.9\* | Хлорамфеникол | МВИ.МН 4230-2015;МВИ.МН 4678-2018 |
| 6.10\* | 10.12/01.086, 10.13/01.086, 10.86/01.086 | Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 6.11\* | 10.13/01.086, 10.86/01.086 | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 7.1\* | Консервы мясные, ветчинные, мясорастительные, растительно-мясные, из мяса птицы, субпродуктовые. | 10.11/42.000, 10.12/42.000 | Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20, Приложение 2 таблица 2;ТР ТС 034/2013 Раздел V, XII Приложение 2 | ГОСТ 8756.0-70 |
| 7.2\* | 10.11/01.086, 10.12/01.086 | Промышленная стерильность для консервов группы А: спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.subtilis; спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.cereus и (или) B.polymyxa; -мезофильные клостридии; -неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи; -спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013;ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004);ГОСТ 30425-97 п.7.7, п.7.8, п.7.9 |

**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» |  Т.А. Николаева |