|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Приложение №1 |  |
| к аттестату аккредитации  |  |
| № BY/112 2.2787 |  |
| от 10.07.2006 |  |
| на бланке № \_\_\_\_ |  |
| на 9 листах |  |
| редакция 02 |  |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ от** 09 декабря 2022 годапроизводственной лабораторииоткрытого акционерного общества «Столбцовский мясоконсервный комбинат» |
|  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № 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. Подлесная, г. Столбцы, 222666 Столбцовский район, Минская область |
| 1.1\*\*\* | Мясо парное, охлажденное, подмороженное и замороженное (все виды убойных животных)Мясо парное, охлажденное, подмороженное и замороженное (все виды убойных животных) | 01.49/42.000 | Отбор проб  | ГОСТ 7269-2015 ГОСТ 31476-2012ГОСТ 32225-2013ГОСТ 34120-2017СанНП и ГН утв.постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013ГН, утв. постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37ГН 10-117-99 ТНПА и другая документация на продукциюГОСТ 7269-2015 ГОСТ 31476-2012ГОСТ 32225-2013ГОСТ 34120-2017СанНП и ГН утв.постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013ГН, утв. постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37ГН 10-117-99 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 7269-2015ГОСТ 31904-2012СТБ 1050-2008СТБ 1036-97 |
| 1.2\* | 01.49/11.116 | Органолептические показатели:* внешний вид
* цвет
* запах
* консистенция
* состояние жира
* состояние сухожилий
* состояние мышц на разрезе

прозрачность и аромат бульона | ГОСТ 7269-2015 |
| 1.3\* | 01.49/03.052 | Определение продуктов первичного распада белков в бульоне | ГОСТ 23392-2016п.1-5; п.6.2 |
| 1.4\* | 01.49/03.152 | Хлорамфеникол(левомицетин)  | МВИ. МН 4230-2015 МВИ. МН 2436-2015 |
| 1.5\* | 01.49/03.152 | Антибиотики тетрациклиновая группа | МВИ. МН 3830-2015МВИ. МН 3951-2015 |
| 1.7\* | 01.49/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 1.8\* | 01.49/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 1.9\* | 01.49/01.086 | Патогенные, в т.ч.сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 п.1-7, п.8.1-8.4, п.9,10 |
| 1.10\* | 01.49/01.086 | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 п.1-5.3, п.6-10.4.4.3, п.11-13 |
| 1.11\* | 01.49/01.086 | Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 1.12\* | 01.49/04.125 | Удельная активность радионуклида цезий-137 | МВИ 179-95 МВИ.МН 1181-2011 |
| 1.13\* | 01.49/04.125 | Удельная активность радионуклида стронций-90 | МВИ.МН 1181-2011 |
| 2.1\*\*\* | Колбасные изделия мясные (мясосодержащие), продукты из мяса мясные (мясосодержащие), продукты из шпика, колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов (все виды продуктивных животных)Колбасные изделия мясные (мясосодержащие), продукты из мяса мясные (мясосодержащие), продукты из шпика, колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов (все виды продуктивных животных) | 10.11/42.000 | Отбор проб  |  СТБ 126-2016СТБ 196-2016СТБ 295-2008СТБ 335-98СТБ 735-94СТБ 742-2009СТБ 971-2013СТБ 1060-97СТБ 1996-2016СанНП и ГН утв.постановлением МЗ РБ № 52от 21.06.2013 ГН, утв. постанов-лением Совета Министров Рес-публики Беларусь от 25.01.2021 № 37ГН 10-117-99ТНПА и другая документация на продукцию СТБ 126-2016СТБ 196-2016СТБ 295-2008СТБ 335-98СТБ 735-94СТБ 742-2009СТБ 971-2013СТБ 1060-97СТБ 1996-2016СанНП и ГН утв.постановлением МЗ РБ № 52от 21.06.2013 ГН, утв. постанов-лением Совета Министров Рес-публики Беларусь от 25.01.2021 № 37ГН 10-117-99ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 9792-73ГОСТ 26669-85 ГОСТ 31904-2012СТБ 1053-2015СТБ 1036-97 |
| 2.2\* | 10.11/11.116 | Органолептичские показатели: внешний вид,запах, вкус, консистенция,вид на разрезе.Форма, длина | ГОСТ 9959-2015СТБ 126-2016СТБ 196-2016СТБ 295-2008СТБ 335-98СТБ 735-94СТБ 742-2009СТБ 971-2013СТБ 1060-97СТБ 1996-2016СТБ 2581-2020 |
| 2.3\* | 10.11/03.052 | Массовая доля влаги  | ГОСТ 9793-2016 п. 1-7, 9-12 |
| 2.4\* | 10.11/03.052 | Массовая доля хлористого натрия  | ГОСТ 9957-2015п. 1-7, 9-10  |
| 2.5\* | 10.11/08.156 | Массовая доля нитрита натрия | ГОСТ 8558.1-2015п. 1-7, 9-10 |
| 2.6\* | 10.11/03.052 | Массовая доля крахмала  | ГОСТ 10574-2016 |
| 2.7\* | 10.11/08.156 | Массовая доляобщего фосфора  | ГОСТ 9794-2015 СТБ ГОСТ Р 51482-2001 |
| 2.8\* | 10.11/03.052 | Массовая доля белка  | ГОСТ 25011-2017п. 1-6, 8-9 |
| 2.9\* | 10.11/08.164 | Массовая доляжира  | ГОСТ 23042-2015 п. 1-7, 9-10 |
| 2.10\* | 10.11/08.156 | Остаточная активность кислойфосфатазы | ГОСТ 23231-2016 |
| 2.11\* | 10.11/03.152 | Хлорамфеникол(левомицетин)  | МВИ. МН 4678-2018МВИ. МН 2436-2015 |
| 2.12\* | 10.11/03.152 | Антибиотики Тетрациклиновая группа | МВИ. МН 3830-2015МВИ.МН 3951-2015 |
| 2.13\* | 10.11/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 2.14\* | 10.11/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 2.15\* | 10.11/01.086 | Сульфитреду-цирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 2.16\* | 10.11/01.086 | Патогенные, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 п.1-7, п.8.1-8.4, п.9,10 |
| 2.17\* | 10.11/01.086 | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 п.1-5.3, п.6-10.4.4.3, п.11-13 |
| 2.18\* | 10.11/01.086 | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 2.19\* | 10.11/01.086 | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 2.20\* | 10.11/04.125 | Удельная активность радионуклида цезий-137 | МВИ 179-95 МВИ.МН 1181-2011 |
| 3.1\*\*\* | Полуфабрикаты мясные (мясосодержащие) бескостные (охлажденные, замороженные), в т.ч. в маринаде: крупнокусковые, мелкокусковыеполуфабрикаты мясные (мясосодержащие) рубленые (охлажденные, замороженные): формованные, в т.ч. панированные, в тестовой оболочке, фаршированные, фарш; полуфабрикаты мясокостные (крупнокусковые, порционные,мелкокусковые) Полуфабрикаты мясные (мясосодержащие) бескостные (охлажденные, замороженные), в т.ч. в маринаде: крупнокусковые, мелкокусковыеполуфабрикаты мясные(мясосодержащие) рубленые (охлажденные, замороженные): формованные, в т.ч. панированные, в тестовой оболочке, фаршированные, фарш; полуфабрикаты мясокостные (крупнокусковые, порционные,мелкокусковые)  | 10.11/42.000 | Отбор проб | СТБ 974-2016СТБ 1020-2008СанНП и ГН утв.постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013 ГН, утв. постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37ГН 10-117-99СТБ 974-2016СТБ 1020-2008СанНП и ГН утв.постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013 ГН, утв. постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37ГН 10-117-99 | ГОСТ 4288-76ГОСТ 26669-85ГОСТ 31904-2012СТБ 974-2016 п.6.1СТБ 1020-2008 СТБ 1036-97СТБ 1053-2015 |
| 3.2\* | 10.11/11.116 | Органолептические показатели: -внешний вид,-вид на разрезе, -цвет,-запах,-консистенция (до и после кулинарной обработки) - свежесть | ГОСТ 4288-76ГОСТ 9959-2015СТБ 974-2016СТБ 1020-2008СТБ 742-2009  |
| 3.3\* | 10.11/29.040 | Масса одной штуки | ГОСТ 4288-76 п.2.2.СТБ 974-2016 п.7.13 |
| 3.4\* | 10.11/29.061 | Толщина тестовой оболочки | СТБ 974-2016 п.7.16 |
| 3.5\* | 10.11/03.052 | Массовая доля мясного фарша к массе изделия | СТБ 974-2016 п.7.18 |
| 3.6\* | 10.11/03.052 | Массовая доля соединительной и жировой тканей | СТБ 1020-2008 п.7.15 |
| 3.7\* | 10.11/03.052 | Массовая доля жира в фарше | СТБ 974-2016 п.7.3.2 |
| 3.8\* | 10.11/03.052 | Массовая доля мякотной ткани | СТБ 1020-2008 п.7.16 |
| 3.10\* | 10.11/03.052 | Массовая доля влаги  | ГОСТ 9793-2016ГОСТ 4288-76 п. 2.5 |
| 3.11\* | 10.11/03.052 | Массовая доля хлористого натрия  | ГОСТ 9957-2015 п.1-7, 9-10ГОСТ 4288-76 п. 2.5аСТБ ISO 1841.1-2009 |
| 3.12\* | 10.11/08.164 | Массовая доля жира  | ГОСТ 23042-2015 п. 1-7, 9-10 |
| 3.13\* | 10.11/03.052 | Массовая доля крахмала | ГОСТ 10574-2016 |
| 3.14\* | 10.11/03.052 | Массовая доля белка  | ГОСТ 25011-2017п. 1-6, 8-9 |
| 3.15\* | 10.11/08.156 | Массовая доля общего фосфора  | СТБ ГОСТ Р 51482-2001 |
| 3.16\* | 10.11/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 3.17\* | 10.11/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 3.18\* | 10.11/01.086 | Патогенные, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 п.1-7, п.8.1-8.4, п.9,10 |
| 3.19\* | 10.11/01.086 | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 п.1-5.3, п.6-10.4.4.3, п.11-13 |
| 3.20\* | 10.11/04.125 | Удельная активность радионуклида цезий-137 | МВИ 179-95 МВИ.МН 1181-2011 |
| 3.21\* | 10.11/03.152 | Хлорамфеникол(левомицетин)  | МВИ. МН 4678-2018МВИ. МН 2436-2015 |
| 3.22\* | 10.11/03.152 | Антибиотики Тетрациклиновая группа | МВИ. МН 3830-2015МВИ.МН 3951-2015 |
| 4.1\*\*\* | Жиры животные топленые пищевыеЖиры животные топленые пищевые | 01.49/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 25292-2017СанНП и ГН утв.постановлением МЗ РБ № 52от 21.06.2013 ГН 10-117-99ГН, утв. постанов-лением Совета Министров Рес-публики Беларусь от 25.01.2021 № 37ТНПА и другая документация на продукциюГОСТ 25292-2017СанНП и ГН утв.постановлением МЗ РБ № 52от 21.06.2013 ГН 10-117-99ГН, утв. постанов-лением Совета Министров Рес-публики Беларусь от 25.01.2021 № 37ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 8285-91ГОСТ 32164-2013СТБ 1036-97СТБ 1050-2008 |
| 4.2\* | 01.49/11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, цвет,прозрачность,консистенция | ГОСТ 8285-91п. 2.2 |
| 4.3\* | 01.49/03.052 | Массовая доля влаги  | ГОСТ 8285-91 п.2.3 |
| 4.4\* | 01.49/03.052 | Кислотное число | ГОСТ 8285-91 п.2.4.3. |
| 4.5\* | 01.49/03.052 | Перекисное число | ГОСТ 8285-91 п. 2.4.2 |
| 4.6\* | 01.49/04.125 | Удельная активность радионуклида цезий-137 | ГОСТ 32161-2013МВИ 179-95 МВИ.МН 1181-2011 |
| 4.7\* | 01.49/04.125 | Удельная активность радионуклида стронций-90 | ГОСТ 32163-2013МВИ.МН 1181-2011 |
| 5.1\*\*\* | Сырье кожевенное | 01.49/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 13104-77МВИ 179-95 Пр.4 |
| 5.2\* | 01.49/03.052 | Определения влаги, усола | ГОСТ 13104-77  |
| 5.3\* | 01.49/03.052 | Наличие компонентов консервирования | ГОСТ 13105-77  |
| 5.4\* | 01.49/04.125 | Удельная активность радионуклида цезий-137 | МВИ 179-95 МВИ.МН 1181-2011 |
| 7.1\*\*\* | Кровь пищевая и продукты из крови пищевой | 01.49/42.000 | Отбор проб | ТУ ВY 100098867.231-2020СанНП и ГН утв.постановлением МЗ РБ № 52от 21.06.2013 ГН, утв. постанов-лением Совета Министров Рес-публики Беларусь от 25.01.2021 № 37ГН 10-117-99ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 31904-2012СТБ 1053-2015ТУ ВY 100098867.231-2020 |
| 7.2\* | 01.49/11.116 | Органолептические показатели: цвет, консистенция | ТУ ВY 100098867.231-2020 п.5.5 |
| 7.3\* | 01.49/03.052 | Массовая доля сухого остатка | ТУ ВY 100098867.231-2020 п.5.6 |
| 7.5\* | 01.49/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 7.6\* | 01.49/01.086 | БГКП  | ГОСТ 31747-2012 |
| 7.7\* | 01.49/01.086 | Патогенные, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 п.1-7, п.8.1-8.4, п.9,10 |
| 7.8\* | 01.49/01.086 | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 7.9\* | 01.49/01.086 | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 7.10\* | 01.49/04.125 | Удельная активность радионуклида цезий-137 | МВИ 179-95 МВИ.МН 1181-2011 |
| 8.1\*\*\* | Субпродукты охлажденные и замороженные | 01.49/42.000 | Отбор проб | 100098867.331-2013СанНП и ГН утв.постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013 ГН, утв. постанов-лением Совета Министров Рес-публики Беларусь от 25.01.2021 № 37ГН 10-117-99ТНПА и другая до-кументация на продукцию | ГОСТ 7269-2015ГОСТ 31904-2012СТБ 1050-2008СТБ 1053-2015СТБ 1036-97ТУ ВY 100098867.331-2013 |
| 8.2\* | 01.49/01.086 | Патогенные, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 п.1-7, п.8.1-8.4, п.9,10 |
| 8.3\* | 01.49/01.086 | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 п.1-5.3, п.6-10.4.4.3, п.11-13 |
| 8.4\* | 01.49/04.125 | Удельная активность радионуклида цезий-137 | МВИ 179-95МВИ.МН 1181-2011 |
| 9.1\*\* | Вода питьевая | 100.09/42.000 | Отбор проб | СанПиН 10-124РБ 99 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»ГН 10-117-99ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 31861-2012ГОСТ 31862-2012ГОСТ 31942-2012 |
| 9.2\* | 100.09/01.086 | Термотолерантные колиформные бактерии | МУК РБ 11-10-1-2002 п.8.3 |
| 9.3\* | 100.09/01.086 | Общие колиформные бактерии | МУК РБ 11-10-1-2002 п.8.3 |
| 9.4\* | 100.09/01.086 | Общее микробное число | МУК РБ 11-10-1-2002 п.8.1 |
| 9.5\* | 100.09/04.125 | Объемная активность радионуклида цезий-137 | МВИ 179-95 МВИ.МН 1181-2011 |
| 10.1\*\*\* | Консервы мясные, мясорастительные стерилизованные, консервы из субпродуктов, в том числе паштетные(все виды про-дуктивных жи-вотных) (группа А)Консервы мясные, мясорастительные стерилизованные, консервы из субпродуктов, в том числе паштетные(все виды про-дуктивных жи-вотных) (группа А)Консервы мясные, мясорастительные стерилизованные, консервы из субпродуктов, в том числе паштетные(все виды про-дуктивных жи-вотных) (группа А) | 10.11/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 32125-2013ГОСТ 12319-77СанНП и ГН утв.постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013 ГН, утв. постанов-лением Совета Министров Рес-публики Беларусь от 25.01.2021 № 37ГН 10-117-99ТНПА и другая до-кументация на продукцию ГОСТ 32125-2013ГОСТ 12319-77СанНП и ГН утв.постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013 ГН, утв. постанов-лением Совета Министров Рес-публики Беларусь от 25.01.2021 № 37ГН 10-117-99ТНПА и другая до-кументация на продукцию ГН 10-117-99ТНПА и другая документация на продукцию ГОСТ 32125-2013ГОСТ 12319-77СанНП и ГН утв.постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013 ГН, утв. постанов-лением Совета Министров Рес-публики Беларусь от 25.01.2021 № 37ГН 10-117-99ТНПА и другая до-кументация на продукцию ГН 10-117-99ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 8756.0-70ГОСТ 31904-2012ГОСТ 26669-85СТБ 1036-97СТБ 1053-2015 |
| 10.2\* | 10.11/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид и консистенция мяса, внешний вид мясного сока, запах, вкус, посторонние примеси | ГОСТ 33741-2015п. 1-7 |
| 10.3\* | 10.11/03.052 | Массовая доля мяса и жира, основного продукта и желе | ГОСТ 33741-2015п. 1-6, 9 |
| 10.4\* | 10.11/11.116 | Масса нетто | ГОСТ 33741-2015п. 1-6, 8 |
| 10.5\* | 10.11/03.052 | Массовая доля хлоридов | ГОСТ 26186-84 п.3 |
| 10.6\* | 10.11/08.164 | Массовая доля жира | ГОСТ 26183-84 |
| 10.7\* | 10.11/03.052 | Массовая доля белка | ГОСТ 25011-2017п. 1-6, 8-9 |
| 10.8\* | 10.11/03.052 | Массовая доля крахмала | ГОСТ 10574-2016  |
| 10.9\* | 10.11/08.156 | Массовая доля нитрита натрия | ГОСТ 8558.1-2015п. 1-7, 9-10 |
| 10.10\* | 10.11/08.156 | Массовая доля общего фосфора  | СТБ ГОСТ Р 51482-2001 |
| 10.11\* | 10.11/03.152 | Хлорамфеникол(левомицетин)  | МВИ. МН 4678-2018МВИ. МН 2436-2015 |
| 10.12\* | 10.11/03.152 | Антибиотики тетрациклиновая группа | МВИ. МН 3830-2015МВИ.МН 3951-2015 |
| 10.14\* | 10.11/01.086 | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микрорганизмы группы B.subtilis | ГОСТ 30425-97  |
| 10.15\* | 10.11/01.086 | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микрорганизмы группы B.cereus и (или) B.polymyxa | ГОСТ 30425-97  |
| 10.16\* | 10.11/01.086 | Мезофильные клостридии | ГОСТ 30425-97 ГОСТ 10444.9-88 |
| 10.17\* | 10.11/01.086 | Неспорообразующие микрорганизмы, в.т.ч. молочнокислые и плесневые грибы и дрожжи | ГОСТ 30425-97 ГОСТ 10444.12-2013ГОСТ 10444.11-2013 |
| 10.18\* | 10.11/01.086 | Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 |
| 10.19\* | 10.11/04.125 | Удельная активность радионуклида цезий-137 | МВИ 179-95МВИ.МН 1181-2011 |
| 11.1\*\*\* | Прижизненный контроль. Крупный рогатый скот | 01.42/04.125 | Удельная активность цезия-137 в мышечной ткани крупного рогатого скота | МВИ.МН 1861-2003 |
| 14.1\*\* | Окружающая среда | 100.00/04.056 | Мощность эквивалентной дозы гамма излучения | Санитарные нормы и правила «Требования к радиационной безопасности», утв. МЗ РБ № 213 от 28.12.2012 г. и Гигиенический норматив «Критерий оценки радиационного воздействия», утв. МЗ РБ № 213 от 28.12.2012 г | МВИ.ГМ.1906-2020 |

**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