|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  | НАЦИОНАЛЬНАЯ СИСТЕМА АККРЕДИТАЦИИ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬРЕСПУБЛИКАНСКОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ «БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЦЕНТР АККРЕДИТАЦИИ»  |

Приложение 1 к аттестату аккредитации

№ BY/112 1.0511

от 09 июля 2007 года

На бланке

На 05 листах

Редакция 03

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от 29 марта 2021 года

санитарно-технологической пищевой лаборатории

коммунального производственного унитарного предприятия «Реклама и услуги»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №пункта | Наименование объекта испытаний | Код | Характеристика объекта испытаний | Обозначение НПА, в том числе ТНПАустанавливающих требования к |
| объектамиспытаний | методамиспытаний |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1.1 | Кулинарные изделия, блюда, рационы | 10.85/42.00010.89/42.000 | Отбор проб | СТБ 1210-2010;Сборники [1], [2], [4], [5], [7];СНиП. ГН № 52 [8];Инструкция [9],ТНПА и другая документация  | МУ-2001 [6] п. 3.2, приложение 1 ГОСТ 31904-2012 п.5.2, п. 5.4 |
| 1.2 | 10.85/08.052 | Масса изделия | МУ-2001 [6] п. 3.3 |
| 1.3 | 10.85/08.05210.89/08.052 | Масса составных частей изделия  | МУ-2001 [6] п. 3.3, п. 4.1, п. 4.4 |
| 1.4 | 10.89/08.052 | Количество молока (лактозы) | МУ-2001 [6] п. 5.3.5, п. 5.3.14, п. 5.3.15 |
| 1.5 | 10.85/08.052 | Сухие вещества | МУ-2001 [6] п. 5.1.1, п. 5.1.2 |
| 1.6 | 10.85/08.037 | Жир | МУ-2001 [6] п. 5.2.5 |
| 1.7 | 10.85/12.042 | Достаточность тепловой обработки | МУ-2001 [6] п. 11.1.1 (с применением бензидина) |
| 1.8 | 10.85/08.149 | Массовая доля хлеба | МУ-2001 [6] п. 5.4, п.5.4.1 ГОСТ 34135-2017 п.7 |
| 1.9 | 10.85/12.042 | Качественное определение хлеба | ГОСТ 34135-2017 п. 6 |
| 1.10 | 10.85/08.042 | Массовая доля влаги | ГОСТ 4288-76 п. 2.5 |
| 1.11 | 10.85/08.149 | Массовая доля сахара | МУ-2001 [6] п. 5.3.13 |
| 1.12 | 10.89/08.14910.85/08.149 | Витамин С | МУ-2001 [6] п. 5.9 |
| 1.13 | 10.85/08.14910.89/08.149 | Белок | МУ-2001 [6] п. 5.6.3 |
| 1.14 | 10.85/01.08610.89/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15- 94 ГОСТ 4288 п. 2.11.4 |
| 1.15 | 10.85/01.08610.89/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 п. 9.1 ГОСТ 9225-84 п. 4.6ГОСТ 4288-76 п.2.11.5 |
| 1.16 | 10.85/01.08610.89/01.086 | E. coli | ГОСТ 30726-2001  |
| 1.17 | 10.85/01.08610.89/01.086 | S. aureus | ГОСТ 10444.2- 94 п. 7.2ГОСТ 31746-2012 п. 8.1ГОСТ 30347-97 п. 8.1 |
| 1.18 | 10.85/01.08610.89/01.086 | Proteus | ГОСТ 28560-90 ГОСТ 4288-76 п.2.11.7ГОСТ 30347-97 п.5.1 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1.19 | Кулинарные изделия, блюда, рационы | 10.85/01.08610.89/01.086 | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы | СТБ 1210-2010;Сборники [1], [2], [4], [5], [7];СНиП. ГН № 52 [8];Инструкция [9],ТНПА и другая документация | ГОСТ 30519-97 до видовой идентификацииГОСТ 31659 - 2012 до видовой идентификацииГОСТ 4288-76 п. 2.11.6 |
| 1.20 | 10.85/01.086 | ДрожжиПлесени | ГОСТ 10444.12 – 2013 |
| 1.21 | 10.85/01.08610.89/01.086 | Listeriamonocytogenes | ГОСТ 32031 - 2012 до видовой идентификации |
| 2.1 | Кулинарный полуфабрикат | 10.13/42.000 10.20/42.000 | Отбор проб | СТБ 1210-2010 ;СТБ 974-2016,Сборники [1], [2];СНиП. ГН № 52 [8];ТНПА и другая документация | МУ-2001 [6] п. 3.2, приложение 1ГОСТ 4288-76 п. 2.1ГОСТ 31904-2012 п. 5.1, п.5.4ГОСТ 7702.2.0-95СТБ 974-2016 п. 7 |
| 2.2 | 10.13/08.05210.20/08.052 | Масса  | ГОСТ 4288-76 п. 2.2 |
| 2.3 | 10.13/08.052 | Соотношение массы основного изделия и фарша | МУ-2001 [6] п. 3.3, п. 4.1, п. 4.4 |
| 2.4 | 10.13/08.05210.20/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 4288-76 п. 2.5 |
| 2.5 | 10.13/08.14910.20/08.149 | Массовая доля хлеба | ГОСТ 34135-20217 п. 7 |
| 2.6 | 10.13/12.04210.20/12.042  | Качественное определение хлеба | ГОСТ 34135-2017 п. 6 |
| 2.7 | 10.13/08.03710.20/08.037 | Жир | МУ-2001 [6] п. 5.2.5 |
| 2.8 | 10.13/08.052 | Содержание фарша | МУ-2001 [6] п. 3.3, п. 4.1 |
| 2.9 | 10.13/08.052 | Содержание риса в фарше | МУ-2001 [6] п. 5.3.4, п. 5.4.2 |
| 2.10 | 10.13/08.052 | Сухие вещества | МУ-2001 [6] п. 5.1.1, п. 5.1.2 |
| 2.11 | 10.13/08.052 | Массовая доля фарша | СТБ 974-2016 п. 7.18 |
| 2.12 | 10.13/08.052 | Масса одного пельменя | СТБ 974-2016 п. 7.13 |
| 2.13 | 10.13/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 4288-76 п. 2.11.4ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 7702.2.1-2017 |
| 2.14 | 10.13/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 4288-76 п. 2.11.5ГОСТ 31747-2012 п. 9.1 |
| 2.15 | 10.13/01.086 | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы | ГОСТ 4288-76 п. 2.11.6.ГОСТ 30519-97 до видовой идентификацииГОСТ 31659-2012 до видовой идентификацииГОСТ 7702.2.3-93 до видовой идентификации |
| 2.16 | 10.13/01.086 | Listeriamonocytogenes | ГОСТ 32031-2012 до видовой идентификации |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 3.1 | Сладкие блюда(компоты, кисели и др.) Напитки Коктейли молочные | 10.89/42.00011.07/42.000 | Отбор проб | СТБ 1210-2010 ;Сборники [1], [2], [4], [5], [7];СНиП. ГН № 52 [8];ТНПА и другая документация | МУ-2001 [6] п.3.2, приложение 1ГОСТ 31904-2012 п. 5.2 |
| 3.2 | 10.89/08.133 | Масса плотной части  | МУ-2001 [6] п. 3.3, п. 4.1, п. 4.4 |
| 3.3 | 10.89/08.13311.07/08.133 | Сухие вещества | МУ-2001 [6] п.5.1.1,п. 5.1.2, п. 5.1.4ГОСТ 3626- 73 п. 2 |
| 3.4 | 10.89/08.13311.07/08.133 | Содержание сахара | МУ-2001 [6] п. 5.3.9, п. 5.12.2.6 |
| 3.5 | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | МУ-2001 [6] п. 5.2.5 |
| 3.6 | 10.89/08.13311.07/08.133 | Содержание молока | МУ-2001 [6] п. 5.12.2.7, п. 5.3.5 |
| 3.7 | 10.89/08.14911.07/08.149 | Белок | МУ-2001 [6] п. 5.6.3 |
| 3.8 | 10.89/01.08611.07/01.086 | КМАФА н М | ГОСТ 10444.15-94 |
| 3.9 | 10.89/01.08611.07/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 п. 9.1ГОСТ 9225-84 п. 4.6 |
| 3.10 | 10.89/01.08611.07/01.086 | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94 п. 7.2ГОСТ 31746-2012 п. 8.1ГОСТ 30347-2016 п. 8.1 |
| 3.11 | 10.89/01.08611.07/01.086 | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97 до видовой идентификацииГОСТ 31659-2012 до видовой идентификации |
| 4.1 | Продуктыпереработки плодов иовощей | 10.32/42.000 | Отбор проб | СТБ 965-08ГОСТ 937-91СТБ 962-95СТБ 829-08СТБ 1449-08СТБ 1823-08СТБ1824-08СТБ416-06, Инструкция [9],ТНПА и другая документация  | ГОСТ 26313-84 |
| 4.2 | 10.32/08.133 | Содержание растворимых сухих веществ | ГОСТ 34128-2017 |
| 4.3 | 10.39/08.14910.32/08.14910.31/08.14610.85/08.149 | Витамин С | ГОСТ 24556- 89 п. 2 |
| 5.1 | Жир фритюрный | 10.42/42.00010.89/42.000 | Отбор проб | СТБ 985-95ТНПА и другая документация  | МУ-2001 [6] п. 11.2 |
| 5.2 | 10.42/11.11610.89/11.116 | Содержание продуктов термического окисления | МУ-2001 [6] п. 11.2.1,СТБ 985- 95 п. 5.8.2 |
| 6.1 | Хлеб и хлебобулочные изделияХлеб и хлебобулочные изделия | 10.71/42.000 | Отбор проб | СТБ 1045-97СТБ 1009-96ГОСТ 27842-88ГОСТ 24557-89СТБ 703-2003ГОСТ 9511-80СТБ 985-95Сборник [3]ТНПА и другая документация СТБ 1045-97СТБ 1009-96ГОСТ 27842-88ГОСТ 24557-89СТБ 703-2003ГОСТ 9511-80СТБ 985-95Сборник [3]ТНПА и другая документация  | ГОСТ 31904-2012, п.5.4СТБ 2160-11, п.4 |
| 6.2 | 10.71/08.052 | Влажность мякиша | ГОСТ 21094-75 |
| 6.3 | 10.71/08.149 | Массовая доля сахара | ГОСТ 5672-68 п. 4 |
| 6.4 | 10.71/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5668-68 п. 5 |
| 6.5 | 10.71/08.052 | Пористость | ГОСТ 5669-96 |
| 6.6 | 10.71/08.149 | Кислотность | ГОСТ 5670-96 |
| 6.7 | 10.71/08.052 | Массовая доля начинки | СТБ 985-95, п.5.5 |
| 6.8 | 10.71/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 6.9 | 10.71/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012, п.9.1ГОСТ 9225-84 п. 4.6 |
| 6.10 | 10.71/01.086 | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94, п.7.2ГОСТ 31746-2012, п.8.1ГОСТ 30347-2016 п. 8.1 |
| 6.11 | 10.71/01.086 | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97до видовой идентификацииГОСТ 31659-2012 до видовой идентификации |
| 6.12 | 10.71/01.086 | Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 6.13 | 10.71/01.086 | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 7.1 | Изделия мучные кондитерские, торты и пирожные.Полуфабрикаты отделочные, выпеченные | 10.71/42.000 | Отбор проб | СТБ 549-94ГОСТ 24901-89ГОСТ 15052-96ГОСТ 14621-2020СТБ 927-08СТБ 934-94СТБ 961-2005СТБ 2434-2015Сборник [3]ТНПА и другая документация  | ГОСТ 5904-2019 п.2, п. 2.13ГОСТ 31904-2012 п.5.4 |
| 7.2 | 10.71/08.052 | Массовая долявлаги | ГОСТ 5897-90 п. 2ГОСТ 5900-2014 п. 7МУ-2001 [6] п. 5.1.4 |
| 7.3 | 10.71/08.149 | Массовая доля общего сахара | ГОСТ 5903-89 п. 5 |
| 7.4 | 10.71/08.149 | Массовая доля сахарозы в водной фазе крема на основе сливочного масла | СТБ 961-2005, п. 5.3 |
| 7.5 | 10.71/08.037 | Массовая доля жира | МУ-2001 [6] п. 5.2.5 |
| 7.6 | 10.71/08.149 | Щелочность | ГОСТ 5898-87 п. 4 |
| 7.7 | 10.71/08.149 | Кислотность | ГОСТ 5898-87 п. 2, п. 3 |
| 7.8 | 10.71/08.052 | Размер и количество штук изделий в 1 кг | ГОСТ 5897-90 п. 3 |
| 7.9 | 10.71/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 7.10 | 10.71/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012, п.9.1ГОСТ 9225-84 п. 4.6 |
| 7.11 | 10.71/01.086 | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94 п. 7.2ГОСТ 31746-2012 п. 8.1ГОСТ 30347-97 п. 8.1 |
| 7.12 | 10.71/01.086 | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97 до видовой идентификацииГОСТ 31659-2012 до видовой идентификации |
| 7.13 | 10.71/01.086 | ДрожжиПлесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 8.1 | Продукты пищевые, продукция животноводства и растениеводства | 10.85/42.00010.89/42.00010.71/42.00010.39/42.000 | Отбор проб | СТБ 1210-2010СТБ 1020-2008СТБ 1045-97СТБ 927-2008ГН № 10-117-99 **[10]**ТНПА и другая документация | СТБ 1050-2008СТБ 1053-2015МУК 2.6.1.11-8-3-2003 СТБ 1052-98СТБ 1054-98СТБ 1055-2012 |
| 8.2 | 10.71/04.12510.39/04.125 | Удельная (объемная)активность радионуклидов цезия - 137 | МВИ 114-94МВИ 179-95 |
| 9.1 | Вода питьевая централизован-ного водоснабжения | 100.09/42.000 | Отбор проб | СанПиН 10-124 РБ 99 **[11]**ТНПА и другая документация | ГОСТ 31942-2012 |
| 9.2 | 100.09/01.86 | Общее микробное число (ОМЧ) | МУК РБ № 11-10-1-2002 п. 8.1 |
| 9.3 | 100.09/01.86 | Общие колиформные бактерии (ОКБ) | МУК РБ № 11-10-1-2002 п. 8.2 |
| 9.4 | 100.09/01.86 | Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ) | МУК РБ № 11-10-1-2002 п. 8.2 |
| 10.1 | Смывы | 101.19/42.000 | Отбор смывов | Инструкция № 078-0210 **[12]** ТНПА и другая документация  | Инструкция по применению МЗ РБ 19.03.2010Рег. № 078-0210 |
| 10.2 | 101.19/01.086 | БГКП (колиформы,стафилококки) |

**[1]** Сборник– Сборник технологических карт на кулинарную продукцию общественного питания, утвержденный постановлением Министерства торговли Республики Беларусь от 25 февраля 2014 г. № 4.

**[2]** Сборник – Сборник технологических карт белорусских блюд, утвержденный постановлением Министерства торговли Республики Беларусь от 3 января 2012 г. № 2.

**[3]** Сборник– Сборник технологических карт кондитерских и булочных изделий для торговых объектов общественного питания, утвержденный постановлением Министерства торговли Республики Беларусь от 20 апреля 2007 г. № 26.

**[4**] Сборник– Сборник технологических карт блюд и изделий для питания учащихся учреждений, обеспечивающих получение общего среднего и профессионально-технического образования, утвержденный постановлением Министерства торговли Республики Беларусь от 11 июля 2006 г. № 21.

**[5]** Сборник– Сборник технологических карт блюд диетического питания, утвержден совместным постановлением Министерства торговли и Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 февраля 2003 г. № 7/8.

**[6]** МУ- 2001 – Методические указания по лабораторному контролю качества продукции в общественном питании, утвержденных совместным приказом Министерства торговли Республики Беларусь и Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.04.2001 № 18/29.

**[7]** Сборник–Сборник технологических карт блюд и изделий для детей раннего и дошкольного возраста, утвержденный постановлением Министерства торговли Республики Беларусь от 16 июня 2015 г. № 18

**[8]** СНиП. ГН № 52– Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам»; Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденный постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 2 июня 2013 г. № 52

**[9]** Инструкция - Инструкция № 2.3.1.10-15-26-2006 «Проведение и контроль С - витаминизации рационов питания», утвержденная постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 31 октября 2006 г. № 132.

**[10]** Гигиенический норматив № 10-117-99 «Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99) утв. Постановление Главного государственного санитарного врача РБ от 26.04.1999 №16

**[11]** Санитарные правила и нормы «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь № 10-124 РБ 99.

**[12]** Инструкция министерства здравоохранения Республики Беларусьот 19 марта 2010 г. №078-0210.Санитарно-бактерио-логический контроль на объектах общественного питания и предприятиях продовольственной торговли.

Руководитель органа

по аккредитации Республики Беларусь –

заместитель директор Государственного

предприятия «БГЦА» В.А.Шарамков