|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 |
| к аттестату аккредитации |
| № BY/112 1.1369 |
| от 27.02.2001 |
| на бланке № 0009252  на 9 листах |
| редакция 02 |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от21 июня 2024 года |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| лабораторного отдела  Государственного учреждения  "Щучинский зональный 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. Мичурина, 26, 231513, г. Щучин, Щучинский район, Гродненская область** | | | | | |
| 1.1\* | Птица, яйца и продукты их переработки | 10.12/01.086, 10.13/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе бактерии рода Salmonella | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 1.2\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 1.3\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 2 таблица 1 р.1.1 | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 26669-85; ГОСТ 26670-91 |
| 1.4\* | Бактерии группы кишечной палочки (БГКП (колиформы)) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 1.5\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 1.6\* | 10.12/08.082, 10.13/08.082 | Подготовка проб | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 3 раздел 1 | ГОСТ 26929-94 |
| 1.7\* | Массовая доля ртути | ГОСТ 26927-86 п.2 |
| 1.8\* | Массовая доля мышьяка | ГОСТ 26930-86 |
| 2.1\* | Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия, крупа, не требующая варки | 01.11/01.086, 10.61/01.086, 10.71/01.086, 10.72/01.086, 10.73/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе бактерии рода Salmonella | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 2.2\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 2 таблица 1 р.1.3 | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 26669-85; ГОСТ 26670-91 |
| 2.3\* | Бактерии группы кишечной палочки (БГКП (колиформы)) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 2.4\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 2.5\* | бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 2.6\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 2.7\* | 01.11/08.082, 10.61/08.082, 10.71/08.082, 10.72/08.082, 10.73/08.082 | Подготовка проб | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 3 раздел 4 | ГОСТ 26929-94 |
| 2.8\* | Массовая доля ртути | ГОСТ 26927-86 п.2 |
| 2.9\* | Массовая доля мышьяка | ГОСТ 26930-86 |
| 2.10\* | 01.11/08.161, 10.61/08.161, 10.71/08.161, 10.72/08.161, 10.73/08.161 | афлатоксин В1 | ГОСТ 30711-2001 п.3 |
| 3.1\* | Сахар, кондитерские изделия | 10.71/01.086, 10.72/01.086, 10.81/01.086, 10.82/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе бактерии рода Salmonella | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 3.2\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 2 таблица 1 р.1.4 | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 26669-85; ГОСТ 26670-91 |
| 3.3\* | Бактерии группы кишечной палочки (БГКП (колиформы)) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 3.4\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 3.5\* | дрожжи |
| 3.6\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 3.7\* | 10.71/08.082, 10.72/08.082, 10.81/08.082, 10.82/08.082 | Подготовка проб | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 3 раздел 5 | ГОСТ 26929-94 |
| 3.8\* | Массовая доля ртути | ГОСТ 26927-86 п.2 |
| 3.9\* | Массовая доля мышьяка | ГОСТ 26930-86 |
| 3.10\* | 10.71/08.161, 10.72/08.161, 10.81/08.161, 10.82/08.161 | афлатоксин В1 | ГОСТ 30711-2001 п.3 |
| 4.1\* | Плодоовощная продукция | 01.13/01.086, 01.24/01.086, 01.25/01.086, 01.21/01.086, 01.22/01.086, 01.23/01.086, 10.39/01.086, 10.83/01.086, 10.84/01.086, 10.32/01.086, 01.26/01.086, 01.27/01.086, 01.28/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе бактерии рода Salmonella | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 4.2\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 4.3\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 2 таблица 1 р.1.5 | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 26669-85; ГОСТ 26670-91 |
| 4.4\* | Бактерии группы кишечной палочки (БГКП (колиформы)) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 4.5\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 4.6\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 4.7\* | дрожжи |
| 4.8\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 4.9\* | 01.13/08.082, 01.24/08.082, 01.25/08.082, 01.21/08.082, 01.22/08.082, 01.23/08.082, 10.39/08.082, 10.83/08.082, 10.84/08.082, 10.32/08.082, 01.26/08.082, 01.27/08.082, 01.28/08.082 | Подготовка проб | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 3 раздел 6 | ГОСТ 26929-94 |
| 4.10\* | Массовая доля ртути | ГОСТ 26927-86 п.2 |
| 4.11\* | Массовая доля мышьяка | ГОСТ 26930-86 |
| 4.12\* | 01.13/08.169, 01.24/08.169, 01.25/08.169, 01.21/08.169, 01.22/08.169, 01.23/08.169, 10.39/08.169, 10.83/08.169, 10.84/08.169, 10.32/08.169, 01.26/08.169, 01.27/08.169, 01.28/08.169 | нитраты | МУ 5048-89 раздел 1-2 |
| 4.13\* | 01.13/08.161, 01.24/08.161, 01.25/08.161, 01.21/08.161, 01.22/08.161, 01.23/08.161, 10.39/08.161, 10.83/08.161, 10.84/08.161, 10.32/08.161, 01.26/08.161, 01.27/08.161, 01.28/08.161 | афлатоксин В1 | ГОСТ 30711-2001 п.3 |
| 5.1\* | Напитки | 11.07/01.086, 11.01/01.086, 11.03/01.086, 11.04/01.086, 11.05/01.086, 11.02/01.086, 11.06/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе бактерии рода Salmonella | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 5.2\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 2 таблица 1 р. 1.7 | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 26669-85; ГОСТ 26670-91 |
| 5.3\* | Бактерии группы кишечной палочки (БГКП (колиформы)) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 5.4\* | Дрожжи и плесени (в сумме) | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 5.5\* | плесени |
| 5.6\* | дрожжи |
| 5.7\* | 11.07/08.082, 11.01/08.082, 11.03/08.082, 11.04/08.082, 11.05/08.082, 11.02/08.082, 11.06/08.082 | Подготовка проб | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 3 раздел 8 | ГОСТ 26929-94 |
| 5.8\* | Массовая доля ртути | ГОСТ 26927-86 п.2 |
| 5.9\* | Массовая доля мышьяка | ГОСТ 26930-86 |
| 6.1\* | Специализированная пищевая продукция для детского питания для детей раннего возраста (изготовляемая на молочных кухнях системы здравоохранения) | 10.51/01.086, 10.61/01.086, 10.71/01.086, 10.85/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе бактерии рода Salmonella | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 6.2\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 6.3\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ТР ТС 021/2011 статья 7, 8, 20 приложение 2 р. 1.11 | ГОСТ 30705-2000 |
| 6.4\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 30347-2016 |
| 6.5\* | Escherichia coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 6.6\* | 10.51/08.082, 10.61/08.082, 10.71/08.082, 10.85/08.082, 10.86/08.082, 10.89/08.082 | Подготовка проб | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 3 раздел 11 | ГОСТ 26929-94 |
| 6.7\* | Массовая доля ртути | ГОСТ 26927-86 п.2 |
| 6.8\* | Массовая доля мышьяка | ГОСТ 26930-86 |
| 6.9\* | 10.51/08.161, 10.61/08.161, 10.71/08.161, 10.85/08.161, 10.86/08.161, 10.89/08.161 | афлатоксин В1 | ГОСТ 30711-2001 п.3 |
| 6.10\* | афлатоксин М1 |
| 7.1\* | Другие продукты | 10.85/01.086, 10.89/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе бактерии рода Salmonella | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 7.2\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 7.3\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 2 р. 1.8 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 7.4\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 7.5\* | Escherichia coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 7.6\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 7.7\* | бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 7.8\* | Дрожжи и плесени (в сумме) | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 7.9\* | плесени |
| 7.10\* | дрожжи |
| 7.11\* | 10.85/08.082, 10.89/08.082 | Подготовка проб | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 3 раздел 9 | ГОСТ 26929-94 |
| 7.12\* | Массовая доля ртути | ГОСТ 26927-86 п.2 |
| 7.13\* | Массовая доля мышьяка | ГОСТ 26930-86 |
| 7.14\* | 10.85/08.161, 10.89/08.161 | афлатоксин В1 | ГОСТ 30711-2001 п.3 |
| 7.15\* | афлатоксин М1 |
| 8.1\* | Масличное сырьё и жировые продукты | 01.26/08.082, 10.41/08.082, 10.42/08.082 | Подготовка проб | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 3 р. 7 | ГОСТ 26929-94 |
| 8.2\* | Массовая доля ртути | ГОСТ 26927-86 п.2 |
| 8.3\* | Массовая доля мышьяка | ГОСТ 26930-86 |
| 8.4\* | 01.26/08.161, 10.41/08.161, 10.42/08.161 | афлатоксин В1 | ГОСТ 30711-2001 п.3 |
| 8.5\* | 01.26/01.086, 10.41/01.086, 10.42/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе бактерии рода Salmonella | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 8.6\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 8.7\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ТР ТС 024/2011 статья 6 приложение 2 | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 26669-85; ГОСТ 26670-91 |
| 8.8\* | Бактерии группы кишечной палочки (БГКП (колиформы)) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 8.9\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 8.10\* | дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 8.11\* | плесени |
| 9.1\* | Злаковые культуры (пшеница, рожь, тритикале, овёс, ячмень, просо, гречиха, рис, кукуруза, сорго). Зернобобовые культуры (горох, фасоль, нут, чечевица, бобы, маш, чина). Масличные культуры (подсолнечник, соя, хлопчатник, лён, рапс, горчица, кунжут, арахис) | 01.11/08.082, 01.26/08.082 | Подготовка проб | ТР ТС 015/2011 статья 4 приложение 2; ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 3 р. 4 | ГОСТ 26929-94 |
| 9.2\* | Массовая доля ртути | ГОСТ 26927-86 п.2 |
| 9.3\* | Массовая доля мышьяка | ГОСТ 26930-86 |
| 9.4\* | 01.11/08.161, 01.26/08.161 | афлатоксин В1 | ГОСТ 30711-2001 п.3 |
| 10.1\* | Соковая продукция из фруктов и (или) овощей | 10.32/01.086 | Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи | ТР ТС 023/2011 статья 3, 4, 5 приложение 1 | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 10.2\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ГОСТ 10444.15-94 |
| 10.3\* | Escherichia coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 10.4\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 10.5\* | Бактерии группы кишечной палочки (БГКП (колиформы)) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 10.6\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе бактерии рода Salmonella | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 10.7\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 10.8\* | 10.32/08.082 | Подготовка проб | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 3 раздел 6 | ГОСТ 26929-94 |
| 10.9\* | Массовая доля ртути | ГОСТ 26927-86 п.2 |
| 10.11\* | Массовая доля мышьяка | ГОСТ 26930-86 |
| 11.1\* | мясо сырое, субпродукты и мясопродукты, в том числе полуфабрикаты (все виды продуктивных животных) | 10.11/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ТР ТС 034/2013 раздел V, XII приложение 1 раздел I, раздел II | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 26669-85; ГОСТ 26670-91 |
| 11.2\* | Бактерии группы кишечной палочки (БГКП (колиформы)) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 11.3\* | бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 11.4\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе бактерии рода Salmonella | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 11.5\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 11.6\* | мясо и мясопродукты и продукты их переработки | 10.11/08.082 | Подготовка проб | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 3 раздел 1; ТР ТС 034/2013 раздел V, XII приложение 3 | ГОСТ 26929-94 |
| 11.7\* | Массовая доля ртути | ГОСТ 26927-86 п.2 |
| 11.8\* | Массовая доля мышьяка | ГОСТ 26930-86 |
| 12.1\* | Колбасные изделия и продукты из мяса убойных животных | 10.11/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ТР ТС 034/2013 раздел V, XII приложение 1 раздел III, раздел IV, раздел VII, раздел VIII | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 26669-85; ГОСТ 26670-91 |
| 12.2\* | Бактерии группы кишечной палочки (БГКП (колиформы)) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 12.3\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 12.4\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 12.5\* | Escherichia coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 12.6\* | дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 12.7\* | плесени |
| 12.8\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе бактерии рода Salmonella | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 12.9\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 13.1\* | Молоко и продукты переработки молока | 10.51/01.086, 01.41/01.086, 10.41/01.086, 10.52/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ТР ТС 033/2013 раздел V, VII, XIII приложение 1 таблица 1-6, приложение 2, приложение 5, приложение 8, приложение 11 | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 26669-85; ГОСТ 26670-91; ГОСТ 9225-84 п. 4.5 |
| 13.2\* | Бактерии группы кишечной палочки (БГКП (колиформы)) | ГОСТ 9225-84 п. 4.6 |
| 13.3\* | Escherichia coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 13.4\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 30347-2016 |
| 13.5\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 13.6\* | дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 13.7\* | плесени |
| 13.8\* | Дрожжи и плесени (в сумме) |
| 13.9\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе бактерии рода Salmonella | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 13.10\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 13.11\* | 10.51/08.082, 01.41/08.082, 10.41/08.082, 10.52/08.082 | Подготовка проб | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 3 раздел 2 | ГОСТ 26929-94 |
| 13.12\* | Массовая доля ртути | ГОСТ 26927-86 п.2 |
| 13.13\* | Массовая доля мышьяка | ГОСТ 26930-86 |
| 13.14\* | 10.51/08.161, 01.41/08.161, 10.41/08.161, 10.52/08.161 | афлатоксин М1 | ГОСТ 30711-2001 п.3 |

**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