|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 |
| к аттестату аккредитации  |
| № BY/112 1.1318 |
| от 07.09.1998  |
| на бланке № 0006242на 12 листах |
| редакция 03 |

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

|  |
| --- |
| лабораторного отдела Государственного учреждения "Житковичский 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. Первомайская, д. 9, 247960, г. Житковичи, Житковичский район, Гомельская область(микробиологическая лаборатория)** |
| 1.1\*\* | Птица, яйца и продукты их  переработки, в т.ч. для  детского  питания | 01.47/42.000, 10.12/42.000, 10.13/42.000, 10.86/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 Приложение 2, табл.1.1 | ГОСТ 31904-2012;СТБ 1036-97 п.п.7.1, 7.6 |
| 1.2\* | 01.47/01.086, 10.12/01.086, 10.13/01.086, 10.86/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 1.3\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 1.4\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003);ГОСТ 32149-2013 |
| 1.11\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002);ГОСТ 32149-2013 |
| 2.1\*\* | Мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия | 10.61/42.000, 10.71/42.000, 10.73/42.000, 10.72/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 Приложение 2, табл.1.3 | ГОСТ 31904-2012 |
| 2.2\* | 10.61/01.086, 10.71/01.086, 10.73/01.086, 10.72/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 2.3\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 26972-86 П.4.1 |
| 2.4\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 26972-86 п.4.2;ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 2.5\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 26972-86 П.4.3 |
| 2.6\* | дрожжи |
| 2.7\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 2.8\* | бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 2.10\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 3.1\*\* | Кондитерские изделия, сахар | 10.72/42.000, 10.81/42.000, 10.82/42.000, 10.86/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 Приложение 2, табл.1.4 | ГОСТ 26669-85;ГОСТ 31904-2012;СТБ 1036-97 п.7.8 |
| 3.2\* | 10.72/01.086, 10.81/01.086, 10.82/01.086, 10.86/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 3.3\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 26968-86 П.4.1 |
| 3.4\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 3.5\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 26968-86 П.4.2 |
| 3.6\* | дрожжи |
| 4.1\*\* | Плодоовощная продукция | 01.13/42.000, 01.24/42.000, 01.25/42.000, 01.21/42.000, 01.22/42.000, 01.23/42.000, 10.31/42.000, 10.39/42.000, 10.83/42.000, 10.84/42.000, 10.32/42.000, 10.86/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 Приложение 2, табл.1.5, Приложение 3 | ГОСТ 26669-85;ГОСТ 31904-2012;СТБ 1036-97 п.7.3;СТБ 1054-2012 |
| 4.2\* | 01.13/01.086, 01.24/01.086, 01.25/01.086, 01.21/01.086, 01.22/01.086, 01.23/01.086, 10.31/01.086, 10.39/01.086, 10.83/01.086, 10.84/01.086, 10.32/01.086, 10.86/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 4.3\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 4.4\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 4.5\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 4.6\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 4.7\* | дрожжи |
| 4.8\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 4.9\* | Неспорообразующие микроорганизмы B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 5.1\*\* | Напитки | 11.07/42.000, 11.01/42.000, 11.03/42.000, 11.05/42.000, 11.02/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 Приложение 2 табл. 1.7 | ГОСТ 26669-85;ГОСТ 31904-2012;СТБ 1036-97 п.7.11 |
| 5.2\* | 11.07/01.086, 11.01/01.086, 11.03/01.086, 11.05/01.086, 11.02/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 5.3\* | Количество мезофильных аэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 5.4\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов |
| 5.5\* | Бактерии группы  кишечных палочек (колиформы) фекальные | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 5.6\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) |
| 5.7\* | Дрожжи и плесени (в сумме) | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 5.8\* | плесени |
| 5.9\* | дрожжи |
| 6.1\*\* | Консервированные пищевые продукты | 10.12/42.000, 10.20/42.000, 10.31/42.000, 10.39/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 Приложение 2 табл. 1.7 | ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 31904-2012;СТБ 1036-97 р.5, п.7.2 |
| 6.2\* | 10.12/01.086, 10.20/01.086, 10.31/01.086, 10.39/01.086 | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.cereus и B.polymyxa | ГОСТ 30425-97 |
| 6.3\* | Cпорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. subtilis |
| 6.4\* | Мезофильные клостридии C. botulinum и (или) C. perfringens |
| 6.5\* | Мезофильные клостридии (кроме C. botulinum и (или) C. perfringens) |
| 6.6\* | неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи |
| 6.7\* | спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы |
| 6.8\* | мезофильные клостридии |
| 6.9\* | газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.polymyxa |
| 6.10\* | Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные микроорганизмы |
| 6.11\* | неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи |
| 6.12\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 6.13\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 6.14\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 6.15\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 7.1\*\* | Соковая продукция из фруктов и овощей | 10.32/42.000, 10.86/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011;ТР ТС 023/2011 Статья 3, 5, 7 Приложение 1, табл.1-4 | ГОСТ 26669-85;ГОСТ 31904-2012 |
| 7.2\* | 10.32/01.086, 10.86/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 7.3\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.cereus и B.polymyxa | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 30425-97 |
| 7.4\* | Cпорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. subtilis |
| 7.5\* | Мезофильные клостридии C. botulinum и (или) C. perfringens | ГОСТ 10444.9-88;ГОСТ 30425-97 |
| 7.6\* | мезофильные клостридии | ГОСТ 10444.9-88;ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 7.7\* | неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30425-97 |
| 7.8\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 7.9\* | дрожжи |
| 7.10\* | Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998);ГОСТ 30425-97 |
| 7.11\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 7.12\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 7.13\* | Бактерии семейства Enterobacteriaceae | ГОСТ 29184-91 |
| 8.1\*\* | масложировая продукция | 10.41/42.000, 10.42/42.000, 01.26/42.000, 10.86/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011;ТР ТС 024/2011 статья 6 Приложение 2 | ГОСТ 26669-85;ГОСТ 31904-2012 |
| 8.2\* | 10.41/01.086, 10.42/01.086, 01.26/01.086, 10.86/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 8.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 8.4\* | дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 8.5\* | плесени |
| 8.6\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 8.7\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 8.8\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 9.1\*\* | Молоко и молочные продукты, продукты переработки молока, в т. ч. для детского питания | 10.51/42.000, 01.41/42.000, 10.52/42.000, 10.86/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011;ТР ТС 033/2013 Раздел 3, 5, 10 приложение 1, 2, 5, 8, 11 | ГОСТ 13928-84;ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 26809.2-2014;ГОСТ 32164-2013;СТБ 1051-2012;СТБ 1053-2015 |
| 9.2\* | 10.51/01.086, 01.41/01.086, 10.52/01.086, 10.86/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 9.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 9.4\* | Enterobacteriaceae | ГОСТ 29184-91 |
| 9.5\* | Ишерихии E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 9.6\* | Стафилококки S.aureus | ГОСТ 30347-2016 |
| 9.7\* | Бактерии B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 9.8\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 9.9\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 9.10\* | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30706-2000 |
| 9.11\* | Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998) |
| 9.12\* | Бифидобактерии (др. пробиотические микроорганизмы) | ГОСТ 33491-2015 |
| 9.13\* | Микрофлора | ГОСТ 9225-84 п.4.7 |
| 9.14\* | Промышленная стерильность | ГОСТ 30425-97 |
| 10.1\*\* | Мясо и мясопродукты, в т. ч. мясная продукция для детского питания | 01.49/42.000, 10.11/42.000, 10.86/42.000, 10.85/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011;ТР ТС 034/2013 Раздел 5, 8, 12 Приложение 1, 2 | ГОСТ 26669-85;ГОСТ 26671-2014;ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 32164-2013;ГОСТ 8756.0-70 П.3;ГОСТ 9792-73 п.3;СТБ 1036-97 п.7.1;СТБ 1050-2008;СТБ 1053-2015;СТБ ГОСТ Р 51447-2001 (ИСО 3100-1-91) |
| 10.2\* | 01.49/01.086, 10.11/01.086, 10.86/01.086, 10.85/01.086, 10.89/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 10.3\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 10.4\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 10.5\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 10.6\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 10.7\* | S.aureus и другие коагулазоположительные стафилококки | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 10.8\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 10.9\* | дрожжи |
| 10.10\* | бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 10.11\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 10.12\* | 01.49/01.086, 10.11/01.086, 10.86/01.086, 10.85/01.086 | Бактерии рода Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 10.13\* | 01.49/01.086, 10.11/01.086, 10.86/01.086, 10.85/01.086, 10.89/01.086 | Cпорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. subtilis | ГОСТ 30425-97 |
| 10.14\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.cereus и B.polymyxa |
| 10.15\* | мезофильные клостридии |
| 10.16\* | неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи |
| 10.17\* | спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы |
| 12.1\*\* | Игрушки с наполнителями для детей до 1 года, формующиеся массы и краски, наносимые пальцами | 32.40/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 008/2011 Статья 4, 5 Приложение 2 таб-лица 2 | ГОСТ 18321-73;Инструкция № 091-0610 с.11 |
| 13.1\*\* | Парфюмерно-косметическая продукция | 20.42/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 009/2011 Статья 9 Приложение 7 | ГОСТ 29188.0-2014 П.4;ГОСТ 7983-2016 П.6.2;СТБ 1736-2007 п.6.5.4;СТБ 1949-2009 п.6;СТБ 2240-2011 п.7.2-7.4 |
| 13.2\* | 20.42/01.086 | Общее количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных бактерий (МАФАнМ) | ГОСТ ISO 21149-2020 |
| 13.3\* | Candida albicans | ГОСТ ISO 18416-2018 |
| 13.4\* | Escherichia coli | ГОСТ ISO 21150-2018 |
| 13.5\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ ISO 22718-2018 |
| 13.6\* | Pseudomonas aeruginosa | ГОСТ ISO 22717-2018 |
| 14.2\* | Отдельные виды специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания | 10.32/01.086, 10.39/01.086, 10.86/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20;ТР ТС 027/2012 Приложение 1 Таблица 1 | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 14.3\* | бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 14.5\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 14.6\* | S.aureus | ГОСТ 30347-2016;ГОСТ 32149-2013 |
| 14.7\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 14.8\* | дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 14.9\* | плесени |
| 15.1\*\* | Пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства | 10.89/01.086 | Общее количество мезофильных и аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20;ТР ТС 029/2012 Статья 5, 7, 12 Приложение 1 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 15.2\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 15.3\* | дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 15.4\* | плесени |
| 15.5\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 15.6\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 16.1\*\* | Рыба и рыбная продукция в том числе для детского питания | 03.00/42.000, 10.20/42.000, 10.86/42.000 | Отбор проб | ТР ЕАЭС 040/2016 Приложение 1, таблицы 1-5; приложение 3, таблицы 1-4 | ГОСТ 31904-2012;Инструкция 4.2.10-21-25-2006;СТБ 1036-97 |
| 16.2\* | 03.00/01.086, 10.20/01.086, 10.86/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ЕАЭС 040/2016 Приложение 1, таблицы 1-5;ТР ТС 021/2011 Приложение 2 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 16.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 16.4\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 16.5\* | S.aureus и другие коагулазоположительные стафилококки | ТР ЕАЭС 040/2016 Приложение 1, таблицы 1-5 |
| 16.6\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ЕАЭС 040/2016 Приложение 1 таблица 2 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 16.7\* | Listeria monocytogenes | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V п.13 ;ТР ТС 021/2011 Приложение 1 | ГОСТ 32031-2012 |
| 16.8\* | сульфитредуцирующие клостридии | ТР ЕАЭС 040/2016 Приложение 1 таблица 1-3, 5;ТР ТС 021/2011 Приложение 2 | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 16.9\* | Плесень | ТР ЕАЭС 040/2016 Приложение 1, таблицы 1-5;ТР ТС 021/2011 Приложение 2 | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 16.10\* | дрожжи |
| 16.11\* | Плесень и дрожжи в сумме | ТР ЕАЭС 040/2016 Приложение 1, таблица 1, 3 |
| 16.12\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.cereus и B.polymyxa | ТР ЕАЭС 040/2016 Приложение 1, таблица 5 | ГОСТ 30425-97 |
| 16.13\* | Cпорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. subtilis |
| 16.14\* | Мезофильные клостридии C. botulinum и (или) C. perfringens |
| 16.15\* | неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи |
| 16.16\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 16.17\* | бактерии рода Proteus | ТР ЕАЭС 040/2016 Приложение 1 таблица 1-3;ТР ТС 021/2011 Приложение 2 | ГОСТ 28560-90 |
| 16.18\* | E. coli | ТР ЕАЭС 040/2016 Приложение 1 таблица 2 | ГОСТ 30726-2001 |
| 16.19\* | Бактерии рода Enterococcus | ТР ЕАЭС 040/2016 Приложение 1 таблица 3;ТР ТС 021/2011 Приложение 2 | ГОСТ 28566-90 |
| 16.20\* | 03.00/07.090, 03.00/07.096, 10.20/07.090, 10.20/07.096, 10.86/07.090, 10.86/07.096 | личинки гельминтов | ТР ЕАЭС 040/2016 Приложение 3, таблица 1-4 | Инструкция 4.2.10-21-25-2006 |
| **ул.Первомайская, д.9, г.Житковичи, Гомельская область, Республика Беларусь(санитарно-гигиеническая лаборатория)** |
| 2.9\* | Мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия | 10.61/04.125, 10.71/04.125, 10.73/04.125, 10.72/04.125 | Удельная активность радионуклида цезия-137 | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 4 | ГОСТ 32161-2013;МВИ.МН 1823-2007 |
| 4.10\* | Плодоовощная продукция | 01.13/08.169, 01.24/08.169, 01.25/08.169, 01.21/08.169, 01.22/08.169, 01.23/08.169 | нитраты | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 Приложение 2, табл.1.5, Приложение 3 | МУ 5048-89 П.2 |
| 4.11\* | 01.13/04.125, 01.25/04.125, 01.21/04.125, 10.31/04.125, 10.39/04.125, 10.83/04.125, 10.84/04.125, 10.32/04.125 | Удельная активность радионуклида цезия-137 | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 4 | ГОСТ 32161-2013;МВИ.МН 1823-2007 |
| 9.15\* | Молоко и молочные продукты, продукты переработки молока, в т. ч. для детского питания | 10.51/04.125, 01.41/04.125, 10.52/04.125, 10.86/04.125 | Удельная активность радионуклида цезия-137 | ТР ТС 021/2011 | ГОСТ 32161-2013;МВИ.МН 1823-2007 |
| 10.18\* | Мясо и мясопродукты, в т. ч. мясная продукция для детского питания | 10.11/04.125, 10.86/04.125, 10.85/04.125, 10.89/04.125 | Удельная активность радионуклида цезия-137 | ТР ТС 021/2011 приложение 4 | ГОСТ 32161-2013;МВИ.МН 1823-2007 |
| 16.21\* | Рыба и рыбная продукция в том числе для детского питания | 10.20/08.052, 10.86/08.052 | массовая доля влаги | ТР ЕАЭС 040/2016 раздел II, V, приложение 7 | ГОСТ 7636-85 П.3.3.2 |
| 16.22\* | 10.20/08.149, 10.86/08.149 | массовая доля поваренной соли | ТР ЕАЭС 040/2016 Приложение 5, таблицы 1, 3 приложение 6, таблицы 3 | ГОСТ 7636-85 П.3.5.2 |

**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