|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 |
| к аттестату аккредитации  |
| № BY/112 1.1446 |
| от 13.01.2010  |
| на бланке № \_\_\_\_на 12 листах |
| редакция 03 |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от10 июля 2024 года |

|  |
| --- |
| лабораторного отдела Государственного учреждения "Березовский 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. Пушкина, 23а, 225209, г. Береза, Березовский район, Брестская область** |
| 1.1\*\*\* | Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки; Молочная продукция, включая детское питание | 01.41/42.000, 10.51/42.000, 10.52/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 033/2013 раздел XIII, пункт 98 | ГОСТ 13928-84;ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 26809.2-2014;ГОСТ 32901-2014;ГОСТ 9225-84;СТБ 1036-97;СТБ 1051-2012;СТБ 1053-2015 |
| 1.2\* | 01.41/01.086, 10.51/01.086, 10.52/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 033/2013 раздел V, пункт 17, раздел VII, пункт 33, 36, Приложение 1, 2, 5, 8, 11, раздел X, пункт 50, 52 | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 30705-2000;ГОСТ 32901-2014 п. 8.4;ГОСТ 9225-84 |
| 1.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 32901-2014 п. 8.5;ГОСТ 9225-84 |
| 1.4\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 1.5\* | S.aureus | ГОСТ 30347-2016 |
| 1.6\* | B. сereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 1.7\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе  сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 1.8\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 1.9\* | Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998) |
| 1.10\* | Дрожжи | ГОСТ 30706-2000;ГОСТ 33566-2015 |
| 1.11\* | Плесени |
| 1.12\* | 10.51/01.086, 10.52/01.086 | Промышленная стерильность | ГОСТ 30425-97 |
| 1.13\* | 10.51/08.149, 10.52/08.149 | Кислотность | ТР ТС 033/2013 раздел III, пункт 6, раздел VII, пункт 35, 36, раздел X, пункт 53, 54, Приложение 1, 3, 6, 7, 12, 13 | ГОСТ 3624-92 п. 3 |
| 1.14\* | 10.51/08.052, 10.52/08.052 | Влага и сухие вещества | ГОСТ 3626-73 п. 2, 6, 8 |
| 1.16\* | 01.41/08.169, 10.51/08.169, 10.52/08.169 | Токсичные элементы: - свинец | ТР ТС 021/2011 глава 2, статья 7, глава 3, статья 20, Приложение 3, р. 2, Приложение 4;ТР ТС 033/2013 раздел V, пункт 16, раздел VII, пункт 32, раздел X, пункт 49, 51, Приложение 4, 9, 10 |  |
| 1.17\* | 01.41/08.156, 10.51/08.156, 10.52/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 1.18\* | Кадмий | ГОСТ 33824-2016 |
| 1.21\* | Минерализация пищевых продуктов для последующего определения токсичных элементов | ГОСТ 26929-94 |
| 1.22\* | 01.41/04.125, 10.51/04.125, 10.52/04.125 | Удельная (объемная) активность цезия-137 | МВИ 179-95;МВИ.МН 1823-2007 |
| 2.1\*\*\* | Мясо, субпродукты и продукты их переработки, включая детское питание желатин. Стерилизованные и пастеризованные консервы, включая консервы для детского питания | 10.11/42.000, 10.12/42.000, 10.13/42.000, 10.85/42.000, 10.89/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 034/2013 раздел XII, пункт 128 | ГОСТ 31467-2012;ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 4288-76;ГОСТ 7269-2015;ГОСТ 7702.2.0-2016;ГОСТ 8756.0-70;ГОСТ 9792-73;СТБ 1036-97;СТБ 1050-2008;СТБ 1053-2015;СТБ ГОСТ Р 51447-2001 (ИСО 3100-1-91) |
| 2.2\* | 10.11/01.086, 10.13/01.086, 10.85/01.086, 10.89/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 034/2013 раздел V, пункт 14, 15, Приложение 1 | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 9958-81 п. 4.1 |
| 2.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006);ГОСТ 9958-81 |
| 2.4\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90;ГОСТ 9958-81 п. 4.4 |
| 2.5\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003);ГОСТ 9958-81 п. 4.6 |
| 2.6\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003);ГОСТ 9958-81 |
| 2.7\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 2.8\* | Дрожжи |
| 2.9\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 2.10\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе  сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 глава 2, статья 7, Приложение 1;ТР ТС 034/2013 раздел VIII, пункт 59, раздел XII, пункт 129 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 2.11\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 2.12\* | 10.11/08.169, 10.13/08.169, 01.41/08.169 | Токсичные элементы: - свинец | ТР ТС 021/2011 глава 2, статья 7, 20, Приложение 3 р. 1;ТР ТС 034/2013 раздел V, пункт 14, 15, Приложение 3, 5 | ГОСТ 33824-2016;СТБ 1313-2002 |
| 2.13\* | 10.11/08.156, 10.13/08.156, 01.41/08.156 | Кадмий |
| 2.14\* | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 2.15\* | 10.11/08.052, 10.13/08.052 | массовая доля сухих веществ | ТР ТС 034/2013 раздел III, пункт 8, 17, Приложение 4 | ГОСТ 9793-2016 п. 9 |
| 2.16\* | 10.11/08.149, 10.13/08.149 | белок | ГОСТ 25011-2017 п.6 |
| 2.17\* | поваренная соль | ГОСТ 9957-2015 п.6 |
| 2.18\* | 10.11/08.156, 10.13/08.156, 01.41/08.156 | Нитриты | ТР ТС 029/2012;ТР ТС 034/2013 | ГОСТ 8558.1-2015 п. 8 |
| 2.19\* | Стерилизованные консервы, включая консервы для детского питания | 10.11/01.086, 10.12/01.086 | Промышленная стерильность | ТР ТС 034/2013 Приложение 2, раздел V, пункт 14, 15 | ГОСТ 30425-97 |
| 2.20\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы |
| 2.21\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. сereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004);ГОСТ 30425-97 |
| 2.22\* | Мезофильные клостридии | ГОСТ 10444.9-88;ГОСТ 30425-97 |
| 2.23\* | Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 |
| 2.24\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочно-кислые и (или) плесневые грибы и (или) дрожжи | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998);ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30425-97 |
| 2.25\* | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 30425-97 |
| 2.26\* | Пастеризованные консервы, включая консервы для детского питания | 10.11/01.086, 10.12/01.086 | БГКП (колиформы) | ТР ТС 034/2013 раздел V, пункт 14, 15, Приложение 2 | ГОСТ 30425-97;ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 2.27\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 2.28\* | B. сereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 2.29\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 2.30\* | Мясо, субпродукты и продукты их переработки, включая детское питание желатин. Стерилизованные и пастеризованные консервы, включая консервы для детского питания | 10.11/08.156, 10.13/08.156 | Минерализация пищевых продуктов для последующего определения токсичных элементов | ТР ТС 021/2011 глава 2, статья 7, 20, Приложение 3 р. 1;ТР ТС 034/2013 раздел V, пункт 14, 15, Приложение 3, 5 | ГОСТ 26929-94 |
| 2.31\* | 10.11/04.125, 10.13/04.125 | Удельная (объемная) активность цезия-137 | ТР ТС 021/2011 статья 7, 8, 20, Приложение 4;ТР ТС 034/2013 глава 8, п. 59 | МВИ 179-95;МВИ.МН 1823-2007 |
| 3.1\*\*\* | Яйца | 01.47/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 глава 3, статья 20, Приложение 2, пункт 2 | ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 32149-2013;ГОСТ 7702.2.0-2016;СТБ 1036-97;СТБ 1050-2008;СТБ 1053-2015 |
| 3.2\* | 01.47/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 021/2011 глава 2, статья 7, Приложение 2, пункт1.1 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 3.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 3.5\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 3.6\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 3.8\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе  сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 глава 2, статья 7, Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 3.9\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 3.10\* | 01.47/08.169 | Токсичные элементы: - свинец | ТР ТС 021/2011 глава 2, статья 7, Приложение 3 пункт 1 | ГОСТ 33824-2016;СТБ 1313-2002 |
| 3.11\* | 01.47/08.156 | Кадмий |
| 3.12\* | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 3.13\* | Минерализация пищевых продуктов для последующего определения токсичных элементов | ГОСТ 26929-94 |
| 3.14\* | 01.47/04.125 | Удельная (объемная) активность цезия-137 | ТР ТС 021/2011 глава 2, статья 7, Приложение 4 | МВИ 179-95;МВИ.МН 1823-2007 |
| 4.1\*\*\* | Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия | 10.61/42.000, 10.71/42.000, 10.72/42.000, 10.73/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 статья 7, Приложение 2 таблица 1, п. 1.3 | ГОСТ 31904-2012 |
| 4.2\* | 10.61/01.086, 10.71/01.086, 10.72/01.086, 10.73/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 4.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 4.4\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 4.5\* | Дрожжи |
| 4.6\* | B. сereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 4.7\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе  сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Статья 7 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 4.8\*\*\* | 10.71/42.000, 10.72/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 статья 7, Приложение 3 п. 4 | СТБ 1052-2011;СТБ 1053-2015 |
| 4.9\* | 10.71/08.156, 10.72/08.156 | Минерализация пищевых продуктов для последующего определения токсичных элементов | ГОСТ 26929-94 |
| 4.10\* | 10.71/08.169, 10.72/08.169 | Токсичные элементы: - свинец | ГОСТ 33824-2016;СТБ 1313-2002 |
| 4.11\* | 10.71/08.156, 10.72/08.156 | Кадмий |
| 4.12\* | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 4.15\* | 10.61/01.086, 10.71/01.086, 10.73/01.086 | Бактерии рода Proteus | ТР ТС 021/2011 Глава 2 статья 7, Приложение 2, таблица 1, п. 1.3 | ГОСТ 28560-90 |
| 4.16\* | 10.61/04.125, 10.71/04.125, 10.73/04.125 | Удельная (объемная) активность цезия-137 | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20, Приложение 4 | МВИ 179-95;МВИ.МН 1823-2007 |
| 5.1\*\*\* | Сахар и кондитерские изделия | 10.71/42.000, 10.81/42.000, 10.82/42.000, 10.72/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 статья 7, Приложение 2 таблица 1, п. 1.4 | ГОСТ 31904-2012 |
| 5.2\* | 10.71/01.086, 10.81/01.086, 10.82/01.086, 10.72/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 5.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 5.4\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 5.5\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 5.6\* | Дрожжи |
| 5.7\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе  сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Глава 2 статья 7, Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 5.8\*\*\* | 10.71/42.000, 10.82/42.000, 10.72/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 статья 7, Приложение 3 п. 5 | СТБ 1053-2015 |
| 5.9\* | 10.71/08.156, 10.82/08.156, 10.72/08.156 | Минерализация пищевых продуктов для последующего определения токсичных элементов | ГОСТ 26929-94 |
| 5.10\* | 10.71/08.169, 10.82/08.169, 10.72/08.169 | Токсичные элементы: - свинец | ГОСТ 33824-2016;СТБ 1313-2002 |
| 5.11\* | 10.71/08.156, 10.82/08.156, 10.72/08.156 | Кадмий |
| 5.12\* | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 5.14\* | 10.71/04.125, 10.82/04.125, 10.72/04.125 | Удельная (объемная) активность цезия-137 | ТР ТС 021/2011 Глава 2 статья 7, Приложение 4 | МВИ 179-95;МВИ.МН 1823-2007 |
| 6.1\*\*\* | Плодоовощная продукция | 10.31/42.000, 10.32/42.000, 10.39/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 статья 7, Приложение 2 таблица 1, п. 1.5 | ГОСТ 31904-2012 |
| 6.2\* | 10.31/01.086, 10.32/01.086, 10.39/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 6.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 6.4\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 6.5\* | Дрожжи |
| 6.6\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 6.7\* | Мезофильные сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 10444.9-88;ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 6.8\* | Неспорообразующие микроорганизмы B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 6.9\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе  сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Глава 2 статья 7, Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 6.10\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 6.11\*\*\* | 10.31/42.000, 10.32/42.000, 10.39/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 статья 7, Приложение 3 п. 6 | СТБ 1036-97;СТБ 1053-2015;СТБ 1054-2012;СТБ 1055-2012 |
| 6.12\* | 10.31/08.156, 10.32/08.156, 10.39/08.156 | нитраты | МУ 5048-89 |
| 6.13\* | Минерализация пищевых продуктов для последующего определения токсичных элементов | ГОСТ 26929-94 |
| 6.14\* | 10.31/08.169, 10.32/08.169, 10.39/08.169 | Токсичные элементы: - свинец | ГОСТ 33824-2016;СТБ 1313-2002 |
| 6.15\* | 10.31/08.156, 10.32/08.156, 10.39/08.156 | Кадмий |
| 6.16\* | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 6.17\* | 10.31/04.125, 10.32/04.125, 10.39/04.125 | Удельная (объемная) активность цезия-137 | ТР ТС 021/2011 Глава 2 статья 7, Приложение 4 | МВИ 179-95;МВИ.МН 1823-2007 |
| 7.1\*\*\* | Масличное сырье и жировые продукты | 10.41/42.000, 10.42/42.000, 01.26/42.000, 10.89/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 статья 7, Приложение 2 таблица 1, п. 1.6 | ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 32901-2014;ГОСТ 9225-84;СТБ 1050-2008;СТБ 1053-2015 |
| 7.2\* | 10.41/01.086, 10.42/01.086, 01.26/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 32901-2014 п. 8.4 |
| 7.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006);ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 |
| 7.4\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 7.5\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе  сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Глава 2 статья 7, Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 7.6\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 7.7\* | 10.41/08.156 | Минерализация пищевых продуктов для последующего определения токсичных элементов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 статья 7, Приложение 3 п. 7 | ГОСТ 26929-94 |
| 7.8\* | 10.41/08.169 | Токсичные элементы: - свинец | ГОСТ 33824-2016;СТБ 1313-2002 |
| 7.9\* | 10.41/08.156 | Кадмий |
| 7.10\* | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 7.12\* | 10.41/04.125 | Удельная (объемная) активность цезия-137 | ТР ТС 021/2011 Глава 2 статья 7, Приложение 4 | МВИ 179-95;МВИ.МН 1823-2007 |
| 8.1\*\*\* | Напитки | 11.05/42.000, 11.07/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 статья 7, Приложение 2 таблица 1, п. 1.7 | ГОСТ 31904-2012 |
| 8.2\* | 11.05/01.086, 11.07/01.086 | Количество мезофильных аэробных микроорганизмов | ГОСТ 30712-2001 п. 6.2 |
| 8.3\* | КМАФАнМ | ГОСТ 30712-2001 п. 6.1 |
| 8.4\* | БГКП (колиформы) фекальные | ГОСТ 30712-2001 п. 6.3 |
| 8.5\* | Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) |
| 8.6\* | Дрожжи и плесени (в сумме) | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30712-2001 п. 6.4 |
| 8.7\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе  сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Глава 2 статья 7, Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 8.8\*\*\* | 11.05/42.000, 11.07/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 статья 7, Приложение 3 п. 8 | ГОСТ 6687.0-86 |
| 8.9\* | 11.05/08.156, 11.07/08.156 | Минерализация пищевых продуктов для последующего определения токсичных элементов | ГОСТ 26929-94 |
| 8.10\* | 11.05/08.169, 11.07/08.169 | Токсичные элементы: - свинец | ГОСТ 33824-2016;СТБ 1313-2002 |
| 8.11\* | 11.05/08.156, 11.07/08.156 | Кадмий |
| 8.12\* | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 9.1\*\*\* | Другие продукты | 10.89/42.000, 10.85/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 статья 7, Приложение 2 таблица 1, п. 1.8 | ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 4288-76 |
| 9.2\* | 10.89/01.086, 10.85/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 9.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 9.4\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 9.5\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90;ГОСТ 4288-76 п. 2.11.7;ГОСТ 7702.2.7-2013;ГОСТ 9958-81 п. 4.4 |
| 9.6\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 9.7\* | B. сereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 9.8\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 9.9\* | Плесени |
| 9.10\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе  сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Глава 2 статья 7, Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 9.11\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 9.12\* | S.aureus | ТР ТС 021/2011 Глава 2 статья 7, Приложение 2 таблица 1, п. 1.8 | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 10.1\*\*\* | Специализированная пищевая продукция для детского питания для детей раннего возраста, производи-мая (изготавливаемая) на молочных кухнях, для детей дошкольного и школьного возраста | 10.89/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 статья 7, Приложение 2 таблица 1, п. 1.11, п. 1.12 | ГОСТ 31904-2012 |
| 10.2\* | 10.89/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 30705-2000;ГОСТ 9225-84 |
| 10.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 10.4\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 10.5\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 10.6\* | Плесени |
| 10.7\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе  сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Глава 2 статья 7, Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 10.8\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 11.1\*\*\* | Мясо птицы, и продукты их переработки | 10.12/42.000, 10.13/42.000 | Отбор образцов | ТР ЕАЭС 051/2021 раздел V, Приложение 1, 2, 3 | ГОСТ 31467-2012;ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 32149-2013;ГОСТ 4288-76;ГОСТ 7702.2.0-2016;ГОСТ 9792-73;СТБ 1050-2008 |
| 11.2\* | 10.12/01.086, 10.13/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 9958-81 п. 4.1 |
| 11.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006);ГОСТ 9958-81 |
| 11.4\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 11.5\* | S.aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003);ГОСТ 9958-81 |
| 11.6\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90;ГОСТ 4288-76 п. 2.11.7;ГОСТ 7702.2.7-2013;ГОСТ 9958-81 п. 4.4 |
| 11.7\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003);ГОСТ 9958-81 |
| 11.8\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе  сальмонеллы | ГОСТ 31468-2012;ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002);ГОСТ 9958-81 п. 4.3 |
| 11.9\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 11.10\* | 10.12/08.169, 10.13/08.169 | Токсичные элементы: - свинец | ТР ЕАЭС 051/2021 раздел V, Приложение 4, 5 | ГОСТ 33824-2016;СТБ 1313-2002 |
| 11.11\* | 10.12/08.156, 10.13/08.156 | Кадмий |
| 11.12\* | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 11.13\* | Минерализация пищевых продуктов для последующего определения токсичных элементов | ГОСТ 26929-94 |
| 11.14\* | 10.12/04.125, 10.13/04.125 | Удельная (объемная) активность цезия-137 | ТР ЕАЭС 051/2021 раздел V, Приложение 5 | МВИ.МН 1823-2007 |
| 12.1\*\*\* | Рыба и рыбные продукты. Консервы рыбные. Икра | 03.00/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 13, 20 | ГОСТ 31904-2012;СТБ 1036-97;СТБ 1053-2015 |
| 12.2\* | 03.00/08.156 | Минерализация пищевых продуктов для последующего определения токсичных элементов | ТР ТС 021/2011 глава 2, статья 7, Приложение 3 п. 3 | ГОСТ 26929-94 |
| 12.3\* | 03.00/08.169 | Токсичные элементы: - свинец | ГОСТ 33824-2016;СТБ 1313-2002 |
| 12.4\* | 03.00/08.156 | Кадмий |
| 12.5\* | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 12.6\* | 03.00/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 021/2011 глава 2, статья 7, Приложение 2 п. 1.2 | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 31339-2006;Инструкция 4.2.10-15-10-2006 |
| 12.7\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 12.8\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 12.9\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе  сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 глава 2, статья 7, Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 12.10\* | S.aureus | ТР ТС 021/2011 глава 2, статья 7, Приложение 2 п. 1.2 | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 12.11\* | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 12.12\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе Listeria monocytogenes | ТР ТС 021/2011 глава 2, статья 7, Приложение 1 | ГОСТ 32031-2012 |
| 12.13\* | 03.00/04.125 | Удельная (объемная) активность цезия-137 | ТР ТС 021/2011 статья 7, 8, 20, Приложение 4 | МВИ 179-95;МВИ.МН 1823-2007 |

**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