|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 |
| к аттестату аккредитации |
| № BY/112 1.1434 |
| от 29.04.2003 |
| на бланке № \_\_\_\_  на 14 листах |
| редакция 03 |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от19 июля 2024 года |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| лабораторного отдела  Государственного учреждения  "Лепельский 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. Войкова, 69-а, 211174, г. Лепель, Лепельский район, Витебская область** | | | | | |
| 1.1\*\*\* | молоко и молочные продукты | 01.41/42.000, 10.51/42.000, 10.52/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 глава 2 ст 7, приложение 1,3,4; ТР ТС 033/2013 раздел V, VII, Х приложение 1,2,5,6,8,9,10,11 | ГОСТ 13928-84; ГОСТ 26809.1-2014; ГОСТ 26809.2-2014; СТБ 1036-97 п.7.2; СТБ 1051-2012 |
| 1.2\* | 01.41/01.086, 10.51/01.086, 10.52/01.086, 10.86/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ТР ТС 021/2011 глава 2 ст.7 приложение 1; ТР ТС 033/2013 раздел V, VII, Х приложение 1,2,5,8,11 | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 32901-2014 |
| 1.3\* | 10.51/01.086, 10.52/01.086, 10.86/01.086 | Бактерии группы кишечной палочки (БГКП) | ГОСТ 32901-2014 |
| 1.4\* | 10.52/01.086, 10.86/01.086 | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 1.5\* | 10.51/01.086, 10.52/01.086, 10.86/01.086 | Staphylococcus aureus | ГОСТ 30347-2016 |
| 1.6\* | 01.41/01.086, 10.51/01.086, 10.52/01.086, 10.86/01.086 | Бактерии рода Salmonella | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002); ГОСТ ISO 6785-2015 |
| 1.7\* | 10.51/01.086, 10.52/01.086, 10.86/01.086 | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 1.8\* | 10.51/01.086, 10.86/01.086 | Плесени | ГОСТ 33566-2015 |
| 1.9\* | Дрожжи |
| 1.11\* | 01.41/08.037, 10.51/08.037, 10.52/08.037 | Массовая доля жира | ТР ТС 021/2011 глава 2 ст.7 приложение 3; ТР ТС 033/2013 раздел V, VII, Х приложение 1,6,9,10 | ГОСТ 29247-91 р.4; ГОСТ 5867-90 р.2 |
| 1.12\* | 01.41/08.031, 10.51/08.031 | плотность | ГОСТ 3625-84 р.2 |
| 1.13\* | 01.41/08.149, 10.51/08.149, 10.52/08.149 | кислотность | ГОСТ 30305.3-95 р.5; ГОСТ 3624-92 р.3 |
| 1.14\* | 01.41/08.032, 10.51/08.032, 10.86/08.032 | свинец, кадмий | ГОСТ 26929-94 р.3; ГОСТ 30178-96 |
| 1.15\* | 01.41/08.156, 10.51/08.156, 10.86/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 2.1\*\*\* | мясо и мясная продукция | 10.11/42.000, 10.13/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 статья 7,приложение 1,2 3,4; ТР ТС 034/2013 раздел V, VIII приложение 1,2,3 | ГОСТ 31904-2012; ГОСТ 7269-2015; ГОСТ 8756.0-70; ГОСТ 9792-73; СТБ 1036-97; СТБ 1050-2008; СТБ ГОСТ Р 51447-2001 (ИСО 3100-1-91) |
| 2.2\* | 10.11/01.086, 10.13/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ТР ТС 021/2011 статья 7,приложение 1,2 3,4; ТР ТС 034/2013 раздел V, VIII приложение 1,2,3,4 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 2.3\* | Бактерии группы кишечной палочки (БГКП) | ГОСТ 31747-2012 |
| 2.4\* | Бактерии рода Salmonella | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 2.5\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 2.6\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 2.7\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 2.8\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 2.9\* | Плесени |
| 2.10\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 2.11\* | Бактерии рода Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 2.12\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 2.13\* | 10.11/01.086 | Промышленная   стерильность полных консервов группы А:  мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы В.subtilis | ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 2.14\* | Промышленная   стерильность полных консервов группы А:  мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.cereus и (или) B.polymyxa |
| 2.15\* | Промышленная   стерильность полных консервов группы А: мезофильные   клостридии | ГОСТ 10444.9-88; ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003); ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 2.16\* | Промышленная   стерильность полных консервов группы А:  микроорганизмы, в т.ч.   молочнокислые и (или) плесневые грибы и (или) дрожжи | ГОСТ 10444.11-2013; ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004); ГОСТ 30425-97 п.7.8 |
| 2.17\* | Промышленная   стерильность полных консервов группы А:  термофильные анаэробные,аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 п.7.7.1, п.7.7.3,п.7.7.6 |
| 2.18\* | Промышленная   стерильность полуконсервов группы Д: КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 2.19\* | Промышленная   стерильность полуконсервов группы Д:   Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) | ГОСТ 30425-97 п.7.10; ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 2.20\* | Промышленная   стерильность полуконсервов группы Д: B.cereus | ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 2.21\* | Промышленная   стерильность полуконсервов группы Д: Сульфитредуцирующие клостридии; | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 2.22\* | Промышленная стерильность полуконсервов группы Д:Staphylococcus aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 2.24\* | 10.11/08.032, 10.13/08.032 | свинец, кадмий | ГОСТ 30178-96 |
| 2.25\* | 10.11/08.156, 10.13/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 2.26\* | 10.11/08.161, 10.13/08.161 | Пестициды:  - ГХЦГ (, -изомеры)  - ДДТ и его   метаболиты | СТ РК 2011-2010 р.4 |
| 3.1\*\*\* | мясо птицы,продукты из мяса птицы.Яйца | 10.12/42.000, 01.47/42.000, 10.13/42.000 | Отбор проб | ТР ЕАЭС 051/2021 раздел V приложение 1,2,3,4,5; ТР ТС 021/2011 статья 7, приложение 1,2,3,4 | ГОСТ 31904-2012; ГОСТ 7702.2.0-2016; ГОСТ 8756.0-70; ГОСТ 9792-73; СТБ 1036-97 п.7.1,п.7.7; СТБ 1050-2008 |
| 3.2\* | 10.12/01.086, 01.47/01.086, 10.13/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ТР ЕАЭС 051/2021 раздел V приложение 1,2 ; ТР ТС 021/2011 статья 7 приложение 1,2 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 3.3\* | Бактерии группы кишечной палочки (БГКП) | ГОСТ 31747-2012 |
| 3.4\* | Бактерии рода Salmonella | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 3.5\* | 10.12/01.086, 10.13/01.086 | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 3.6\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 3.7\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 3.8\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 3.9\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 3.10\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 3.11\* | 10.12/01.086 | Промышленная   стерильность полных консервов группы А:  мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы В.subtilis | ТР ЕАЭС 051/2021 раздел V приложение 3; ТР ТС 021/2011 статья 7 приложение 2 | ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 3.12\* | Промышленная   стерильность полных консервов группы А:  мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.cereus и (или) B.polymyxa |
| 3.13\* | Промышленная   стерильность полных консервов группы А: мезофильные   клостридии | ГОСТ 10444.9-88; ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003); ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 3.14\* | Промышленная   стерильность полных консервов группы А:  микроорганизмы, в т.ч.   молочнокислые и (или) плесневые грибы и (или) дрожжи | ГОСТ 10444.11-2013; ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004); ГОСТ 30425-97 п.7.8 |
| 3.15\* | Промышленная   стерильность полных консервов группы А:  термофильные анаэробные,аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 п.7.7.1, п.7.7.3,п.7.7.6 |
| 3.16\* | Промышленная   стерильность полуконсервов группы Д: КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 3.17\* | Промышленная   стерильность полуконсервов группы Д:   Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) | ГОСТ 30425-97 п.7.10; ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 3.18\* | Промышленная   стерильность полуконсервов группы Д: B.cereus | ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 3.19\* | Промышленная   стерильность полуконсервов группы Д: Сульфитредуцирующие клостридии; | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 3.20\* | Промышленная стерильность полуконсервов группы Д:Staphylococcus aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 3.21\* | Промышленная   стерильность полуконсервов группы Д:   Бактерии рода Salmonella | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 3.23\* | 10.12/08.032, 10.13/08.032 | свинец, кадмий | ТР ЕАЭС 051/2021 раздел V приложение 4,5; ТР ТС 021/2011 статья 7 приложение 3 | ГОСТ 26929-94 р.3; ГОСТ 30178-96 |
| 3.24\* | 10.12/08.156, 10.13/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 3.25\* | 10.12/08.161, 10.13/08.161 | Пестициды:  - ГХЦГ (, -изомеры)  - ДДТ и его   метаболиты | СТ РК 2011-2010 р.4 |
| 4.1\* | Рыба и рыбная продукция | 03.00/42.000, 10.20/42.000 | Отбор проб | ТР ЕАЭС 040/2016 раздел V, приложение 1; ТР ТС 021/2011 статья 7, приложение 1,3,4 | ГОСТ 31339-2006; ГОСТ 31904-2012; ГОСТ 8756.0-70; СТБ 1036-97 п.7.4; СТБ 1053-2015 |
| 4.2\* | 03.00/01.086, 10.20/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ТР ЕАЭС 040/2016 раздел V, приложение 1; ТР ТС 021/2011 статья 7, приложение 1,2 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 4.3\* | Бактерии группы кишечной палочки (БГКП) | ГОСТ 31747-2012 |
| 4.4\* | Бактерии рода Salmonella | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 4.5\* | 10.20/01.086 | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 4.6\* | Плесени |  |
| 4.7\* | 03.00/01.086, 10.20/01.086 | Staphylococcus aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 4.8\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 4.9\* | 10.20/01.086 | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 4.10\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 4.11\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 4.12\* | 03.00/01.086, 10.20/01.086 | Бактерии рода Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 4.13\* | 10.20/01.086 | Промышленная   стерильность полных консервов группы А:  мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы В.subtilis | ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 4.14\* | Промышленная   стерильность полных консервов группы А:  мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.cereus и (или) B.polymyxa |
| 4.15\* | Промышленная   стерильность полных консервов группы А: мезофильные   клостридии | ГОСТ 10444.9-88; ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003); ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 4.16\* | Промышленная   стерильность полных консервов группы А:  микроорганизмы, в т.ч.   молочнокислые и (или) плесневые грибы и (или) дрожжи | ГОСТ 10444.11-2013; ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004); ГОСТ 30425-97 п.7.8 |
| 4.17\* | Промышленная   стерильность полных консервов группы А:  термофильные анаэробные,аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 п.7.7.1, п.7.7.3,п.7.7.6 |
| 4.18\* | Промышленная   стерильность полуконсервов группы Д: КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 4.19\* | Промышленная   стерильность полуконсервов группы Д:   Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) | ГОСТ 30425-97 п.7.10; ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 4.20\* | Промышленная   стерильность полуконсервов группы Д: B.cereus | ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 4.21\* | Промышленная   стерильность полуконсервов группы Д: Сульфитредуцирующие клостридии; | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 4.22\* | Промышленная стерильность полуконсервов группы Д:Staphylococcus aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 4.24\* | 03.00/08.032, 10.20/08.032 | свинец, кадмий | ТР ТС 021/2011 статья 7, приложение 3,4 | ГОСТ 26929-94 р.3; ГОСТ 30178-96 |
| 4.25\* | 03.00/08.156, 10.20/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 4.26\* | 03.00/08.161, 10.20/08.161 | Пестициды:  - ГХЦГ (, -изомеры)  - ДДТ и его   метаболиты | СТ РК 2011-2010 р.4 |
| 4.27\* | 03.00/04.125, 10.20/04.125 | Удельная активность радионуклида цезия-137 | МВИ 179-95 |
| 5.1\* | Мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия | 10.61/42.000, 10.71/42.000, 10.73/42.000, 01.11/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 статья 7, приложение 1,2,3,4 | ГОСТ 31904-2012; СТБ 1036-97 п.7.25,п.7.26,п.7.27,п.7.28; СТБ 1052-2011; СТБ 1053-2015 |
| 5.2\* | 10.61/01.086, 10.71/01.086, 10.73/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ТР ТС 021/2011 статья 7, приложение 1,2 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 5.3\* | Бактерии группы кишечной палочки (БГКП) | ГОСТ 31747-2012 |
| 5.4\* | Бактерии рода Salmonella | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 5.5\* | 10.71/01.086, 10.73/01.086 | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 5.6\* | 10.61/01.086, 10.71/01.086, 10.73/01.086 | Плесени |
| 5.7\* | 10.71/01.086, 10.73/01.086 | Staphylococcus aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 5.8\* | 10.71/01.086 | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 5.9\* | 10.61/08.032, 10.71/08.032, 10.73/08.032, 01.11/08.032 | свинец, кадмий,мышьяк | ТР ТС 021/2011 статья 7, приложение 3,4 | ГОСТ 26929-94 р.3; ГОСТ 26930-86; ГОСТ 30178-96 |
| 5.10\* | 10.61/08.161, 10.71/08.161, 10.73/08.161, 01.11/08.161 | Пестициды:  - ГХЦГ (, -изомеры)  - ДДТ и его   метаболиты | СТ РК 2011-2010 р.4 |
| 5.11\* | 10.61/04.125, 10.71/04.125, 10.73/04.125, 01.11/04.125 | Удельная активность радионуклида цезия-137 | МВИ 179-95 |
| 6.1\*\*\* | Сахар и кондитерские изделия | 10.71/42.000, 10.81/42.000, 10.82/42.000, 10.72/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 статья 7, приложение 1,2,3 | ГОСТ 31904-2012; СТБ 1036-97 п.7.7, п.7.8 |
| 6.2\* | 10.71/01.086, 10.82/01.086, 10.72/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ГОСТ 10444.15-94 |
| 6.3\* | Бактерии группы кишечной палочки (БГКП) | ГОСТ 31747-2012 |
| 6.4\* | Бактерии рода Salmonella | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 6.5\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 6.6\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 6.7\* | Плесени |
| 6.8\* | 10.71/08.032, 10.81/08.032, 10.82/08.032, 10.72/08.032 | свинец, кадмий | ГОСТ 26929-94 р.3; ГОСТ 30178-96 |
| 6.9\* | 10.71/08.156, 10.81/08.156, 10.82/08.156, 10.72/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 7.1\*\*\* | Плодоовощная продукция | 01.13/42.000, 01.24/42.000, 01.25/42.000, 10.31/42.000, 10.39/42.000, 10.86/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 статья 7, приложение 1,2,3,4 | ГОСТ 31904-2012; СТБ 1036-97 п.7.3,п.7.18; СТБ 1054-2012; СТБ 1055-2012 |
| 7.2\* | 10.31/01.086, 10.39/01.086, 10.86/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ТР ТС 021/2011 статья 7, приложение 1,2 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 7.3\* | Бактерии группы кишечной палочки (БГКП) | ГОСТ 31747-2012 |
| 7.4\* | Бактерии рода Salmonella | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 7.5\* | 10.39/01.086 | Staphylococcus aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 7.6\* | 10.31/01.086, 10.39/01.086, 10.86/01.086 | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 7.7\* | Плесени |
| 7.8\* | 10.39/01.086 | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 7.9\* | 10.31/01.086, 10.39/01.086 |
| 7.10\* | 01.13/08.032, 01.24/08.032, 01.25/08.032, 10.31/08.032, 10.39/08.032 | свинец, кадмий,мышьяк | ТР ТС 021/2011 статья 7, приложение 3,4 | ГОСТ 26929-94 р.3; ГОСТ 26930-86; ГОСТ 30178-96 |
| 7.11\* | 01.13/08.161, 01.24/08.161, 01.25/08.161 | Пестициды:  - ГХЦГ (, -изомеры)  - ДДТ и его   метаболиты | СТ РК 2011-2010 р.4 |
| 7.12\* | 01.13/08.169 | Нитраты | МУ 5048-89 р.2 |
| 7.13\* | 01.13/04.125, 01.24/04.125, 01.25/04.125, 10.31/04.125, 10.39/04.125 | Удельная активность радионуклида цезия-137 | МВИ 179-95 |
| 8.1\* | Соль поваренная | 08.93/08.149 | массовая доля йода | ТР ТС 021/2011 статья 7, приложение 3 | СТБ ГОСТ Р 51575-2004 п.4.1, п.4.2 |
| 9.1\*\*\* | Масличное сырье и жировые продукты | 10.41/42.000, 10.42/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 статья 7, приложение 1,3; ТР ТС 024/2011 статья 6, приложение 2 | ГОСТ 31904-2012; СТБ 1036-97 п.7.15, п.7.24 |
| 9.2\* | 10.41/01.086, 10.42/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ТР ТС 021/2011 статья 7, приложение 1; ТР ТС 024/2011 статья 6, приложение 2 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 9.3\* | Бактерии группы кишечной палочки (БГКП) | ГОСТ 31747-2012 |
| 9.4\* | Бактерии рода Salmonella | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 9.5\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 9.6\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 9.7\* | Плесени |
| 9.8\* | 10.41/08.032, 10.42/08.032 | свинец, кадмий | ТР ТС 021/2011 статья 7, приложение 3 | ГОСТ 26929-94 р.3; ГОСТ 30178-96 |
| 9.9\* | 10.41/08.156, 10.42/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 10.1\*\*\* | Напитки | 11.05/42.000, 11.07/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 статья 7, приложение 1,2,3 | ГОСТ 31904-2012; СТБ 1036-97 п.7.11 |
| 10.2\* | 11.07/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ТР ТС 021/2011 статья 7, приложение 1,2 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 10.3\* | 11.05/01.086, 11.07/01.086 | Бактерии группы кишечной палочки (БГКП) | ГОСТ 31747-2012 |
| 10.4\* | Бактерии рода Salmonella | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 10.5\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 10.6\* | 11.07/01.086 | Плесени |
| 10.8\* | 11.07/08.032 | свинец, кадмий | ТР ТС 021/2011 статья 7, приложение 3 | ГОСТ 26929-94 р.3; ГОСТ 30178-96 |
| 10.9\* | 11.07/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 11.1\*\*\* | Соковая продукция из фруктов и овощей | 10.32/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 статья 7, приложение 1; ТР ТС 023/2011 статья 5,7, приложение 1, таблица 2,3,4 | ГОСТ 26313-84; ГОСТ 31904-2012; СТБ 1036-97 п.7.11 |
| 11.2\* | 10.32/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ГОСТ 10444.15-94 |
| 11.3\* | Бактерии группы кишечной палочки (БГКП) | ГОСТ 31747-2012 |
| 11.4\* | Бактерии рода Salmonella | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 11.5\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 11.6\* | Плесени |
| 11.7\* | Промышленная   стерильность :  мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.cereus и (или) B.polymyxa | ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 11.8\* | Промышленная   стерильность: мезофильные   клостридии | ГОСТ 10444.9-88; ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003); ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 11.9\* | Промышленная   стерильность :  неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы и (или) дрожжи | ТР ТС 023/2011 статья 5,7, приложение 1, таблица 2,3,4 | ГОСТ 10444.11-2013; ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004); ГОСТ 30425-97 п.7.8 |
| 11.10\* | 10.32/08.032 | свинец, кадмий | ТР ТС 021/2011 статья 7, приложение 3 | ГОСТ 26929-94 р.3; ГОСТ 30178-96 |
| 11.11\* | 10.32/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 12.1\*\*\* | консервированная пищевая продукция | 10.39/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 статья 7, приложение 2,таблица 2 | ГОСТ 8756.0-70 |
| 12.2\* | 10.39/01.086 | Промышленная   стерильность полных консервов группы А и Б: спорообразующие   мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы В.subtilis | ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 12.3\* | Промышленная   стерильность полных консервов группы А и Б:спорообразующие  мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.cereus и (или) B.polymyxa |
| 12.4\* | Промышленная   стерильность полных консервов группы В: газообразующие спорообразующие  мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.polymyxa |
| 12.5\* | Промышленная   стерильность полных консервов группы В: негазообразующие спорообразующие  мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы |
| 12.6\* | Промышленная   стерильность полных консервов группы А,Б,В: мезофильные   клостридии | ГОСТ 10444.9-88; ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003); ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 12.7\* | Промышленная   стерильность полных консервов группы А,Б,В,Г: неспоробразующие  микроорганизмы, в т.ч.   молочнокислые и (или) плесневые грибы и (или) дрожжи | ГОСТ 10444.11-2013; ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004); ГОСТ 30425-97 п.7.8 |
| 12.8\* | Промышленная   стерильность полных консервов группы А и Б: спорообразующие  термофильные анаэробные,аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 п.7.7.1, п.7.7.3,п.7.7.6 |

**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