|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 |
| к аттестату аккредитации  |
| № BY/112 1.1397 |
| от 05.09.2002  |
| на бланке № \_\_\_\_на 5 листах |
| редакция 02 |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от23 августа 2024 года |

|  |
| --- |
| Лабораторного отдела Государственного учреждения «Логойский 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. Победы, 43, 223141, г. Логойск, Логойский район, Минская область** |
| 1.1\*\*\* | Продукты убоя и мясная продукция, включая детское питание на мясной основе | 10.11/42.000, 10.13/42.000, 10.86/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Гл. 2, ст. 7 Приложение 1;ТР ТС 034/2013 Раздел V, XII Приложение 1 | ГОСТ 31904-2012 |
| 1.2\* | 10.11/01.086, 10.13/01.086, 10.86/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 1.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 1.4\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 1.5\* | St. аureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 1.6\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 1.7\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 1.8\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 1.9\*\*\* | Продукты убоя и мясная продукция | 10.11/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Гл. 2,ст.7, гл. 3, ст.20;ТР ТС 034/2013 Раздел III, V, XII | ГОСТ 9792-73 |
| 1.10\* | 10.11/11.116 | Органолептические показатели (Внешний вид; Консистенция; Вкус; Запах; Цвет ) | ГОСТ 7269-2015;ГОСТ 9959-2015 |
| 1.11\* | 10.11/08.156 | Массовая доля нитрита натрия | ГОСТ 8558.1-2015 |
| 1.12\* | 10.11/08.149 | Массовая доля хлористого натрия | ГОСТ 9957-2015 |
| 1.13\* | 10.11/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 9793-2016 |
| 2.1\*\*\* | Консервы мясные, в т.ч. для детского питания | 10.85/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 034/2013 Раздел V, XII Приложение 2 | ГОСТ 31904-2012 |
| 2.2\* | 10.85/01.086 | Мезофильные клостридии С. botulinum и (или) С. рerfringens | ГОСТ 30425-97 |
| 2.3\* | Плесени и дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30425-97 |
| 2.4\* | Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 |
| 3.1\*\*\* | Сырое молоко, сырые сливки, молочная продукция, включая детское питание на молочной основе | 01.41/42.000, 10.51/42.000, 10.52/42.000, 10.86/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Гл. 2,ст.7, гл. 3, ст.20 Приложение 1;ТР ТС 033/2013 Раздел V, VII, X Приложение 2, 5, 8, 11 | ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 26809.2-2014;ГОСТ 32901-2014;ГОСТ 9225-84 п. 1 |
| 3.2\* | 01.41/01.086, 10.51/01.086, 10.52/01.086, 10.86/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 3.3\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 3.4\* | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 32901-2014 п. 8.4 |
| 3.5\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 32901-2014 п. 8.5;ГОСТ 9225-84 п. 4.6 |
| 3.6\* | St. аureus | ГОСТ 30347-2016 |
| 3.7\* | Промышленная стерильность | ГОСТ 30425-97;ГОСТ 32901-2014;ГОСТ 9225-84 |
| 3.8\* | Молоко и молочные продукты | 01.41/11.116, 10.51/11.116 | Органолептические показатели (Внешний вид; Консистенция; Вкус; Запах) | ТР ТС 021/2011 Гл. 2,ст.7, гл. 3, ст.20;ТР ТС 033/2013 Раздел III, V, VII Приложения 1, 3, 6 | ГОСТ 28283-2015 |
| 3.9\* | 01.41/08.037, 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 |
| 3.10\* | 10.51/08.052 | Массовая доля сухого вещества | ГОСТ 3626-73 |
| 3.11\* | Массовая доля влаги |
| 3.12\* | 01.41/08.149, 10.51/08.149, 10.52/08.149 | Массовая доля хлористого натрия | ГОСТ 3627-81 |
| 3.13\* | Кислотность | ГОСТ 3624-92 |
| 3.14\* | 01.41/08.031, 10.51/08.031, 10.52/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 |
| 3.15\* | 01.41/12.042, 10.51/12.042, 10.52/12.042 | Пастеризация | ГОСТ 3623-2015 |
| 3.16\* | 01.41/11.116, 10.51/11.116, 10.52/11.116 | Сода | ГОСТ 24065-80 |
| 3.17\* | Аммиак | ГОСТ 24066-80 |
| 3.18\* | Перекись водорода | ГОСТ 24067-80 |
| 3.19\* | 01.41/12.042, 10.51/12.042, 10.52/12.042 | Чистота | ГОСТ 8218-89 |
| 4.1\*\*\* | Мучные кондитерские изделия, в т.ч. многокомпонентные | 10.71/42.000, 10.72/42.000, 10.82/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Гл. 2,ст.7, гл. 3, ст.20 Приложения 1, 2 | ГОСТ 31904-2012 |
| 4.2\* | 10.71/01.086, 10.72/01.086, 10.82/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 4.3\* | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 4.4\* | St. аureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 4.5\* | Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 4.6\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 4.7\* | Плесени и дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 5.1\*\*\* | Овощи, грибы, фрукты замороженные сушеные, свежие, квашеные, соленые и продукты их переработки. Специи и пряности (сырье и  готовые к употреблению) | 01.13/42.000, 01.28/42.000, 10.39/42.000, 10.84/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Гл. 2, ст.7, гл. 3, ст.20 Приложения 1, 2, 3 | ГОСТ 31904-2012 |
| 5.2\* | 01.13/01.086, 01.28/01.086, 10.39/01.086, 10.84/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 5.3\* | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 5.4\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 5.5\* | Плесени и дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 5.6\* | 01.13/08.169, 01.28/08.169, 10.39/08.169, 10.84/08.169 | Нитраты | ГОСТ 29270-95;МУ 5048-89 |
| 5.7\* | 01.13/01.086, 01.28/01.086, 10.39/01.086, 10.84/01.086 | В.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 6.1\*\*\* | Масличное сырье и жировые продукты | 01.11/42.000, 01.26/42.000, 10.41/42.000, 10.42/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Гл. 2, ст.7, гл. 3, ст.20 Приложения 1, 2 | ГОСТ 31904-2012 |
| 6.2\* | 01.11/01.086, 01.26/01.086, 10.41/01.086, 10.42/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 6.3\* | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 6.4\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 6.5\* | Плесени и дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 7.1\*\*\* | Напитки (воды питьевые, минеральные, напитки безалкогольные и алкогольные) | 11.01/42.000, 11.07/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Гл. 2,ст.7, гл. 3, ст.20 Приложения 1, 2 | ГОСТ 31904-2012 |
| 7.2\* | 11.01/01.086, 11.07/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 7.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 7.4\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 7.5\* | Плесени и дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 8.1\*\*\* | Чай, кофе | 10.83/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Гл. 2,ст.7, гл. 3, ст.20 Приложения 2 | ГОСТ 31904-2012 |
| 8.2\* | 10.83/01.086 | Плесени и дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 9.1\* | Соль поваренная | 08.93/08.149 | Йод | ТР ТС 021/2011 Гл. 2,ст.7, гл. 3, ст.20 Приложения 3 | СТБ ГОСТ Р 51575-2004 п. 4.2 |
| 10.1\*\*\* | Рыба и рыбная продукция | 03.00/42.000, 10.20/42.000 | Отбор проб | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, Х, прил. 1-7;ТР ТС 021/2011 ст.7 прил.4 | ГОСТ 31904-2012 |
| 10.2\* | 03.00/01.086, 10.20/01.086 | КМАФАнМ | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, X Приложение 1 Таблица 1-2 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 10.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 10.4\* | St. аureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 10.5\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 10.6\* | Плесени и дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 10.7\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, п.13;ТР ТС 021/2011 ст. 7 прил.1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 10.8\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 11.1\*\*\* | Природная минеральная вода и купажированная питьевая вода, изготовленная из природной минеральной воды | 11.07/42.000 | Отбор проб | ТР ЕАЭС 044/2017 гл. V, ст.16 приложение 2 таблица 2 | ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 31942-2012 (ISO 19458:2006) |
| 11.2\* | 11.07/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 18963-73 |
| 11.3\* | E. coli | ГОСТ 31955.1-2013 (ISO 9308-1:2000) |

**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