|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 |
| к аттестату аккредитации  |
| № BY/112 1.1317 |
| от 07.07.1998  |
| на бланке № \_\_\_\_на 4 листах |
| редакция 03 |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от29 августа 2024 года |

|  |
| --- |
| лабораторного отдела Государственного учреждения "Мядельский 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. Коммунистическая, 23, 222397 , г. Мядель, Мядельский район, Минская область** |
| 1.1\*\*\* | Продукты убоя и мясная продукция, включая детское питание на мясной основе | 10.11/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Гл.2, ст.7 Приложение 1, 2;ТР ТС 034/2013 Раздел V, XII Приложение 1 | ГОСТ 31904-2012 |
| 1.2\* | 10.11/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 021/2011 Гл.2, ст.7 Приложение 1, 2;ТР ТС 034/2013 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 1.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 1.4\* | Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 1.5\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ТР ТС 034/2013 Раздел V, XII Приложение 1;ТР ТС 021/2011 | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 1.6\* | S.aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 1.7\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 1.8\* | Дрожжи, плесень | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 1.9\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Гл.2, ст.7 Приложение 1, 2;ТР ТС 034/2013 | ГОСТ 30519-97;ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 1.10\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |

| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1.11\* |  | 10.11/08.169, 10.13/08.169 | Ртуть |  | ГОСТ 26927-86 |
| 1.12\* | Кадмий | ГОСТ 33824-2016 |
| 1.13\* | Свинец |
| 1.14\* | Мышьяк | ГОСТ 31628-2012 |
| 1.15\* | 10.11/08.156, 10.13/08.156 | Массовая доля нитрита натрия | ГОСТ 8558.1-2015 п. 7 |
| 1.16\* | 10.11/08.149, 10.13/08.149 | Массовая доля хлористого натрия | ГОСТ 9957-2015 |
| 2.1\*\*\* | Молоко и молочные продукты ( в т.ч. для детского питания) | 10.51/42.000, 10.52/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 033/2013 Раздел V, VII, X Приложение 2, 5, 8, 11;ТР ТС 021/2011 | ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 26809.2-2014;ГОСТ 32901-2014;ГОСТ 9225-84 |
| 2.2\* | 10.51/01.086, 10.52/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97;ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 2.3\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 2.4\* | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 9225-84 |
| 2.5\* | БГКП | ГОСТ 32901-2014;ГОСТ 9225-84 |
| 2.6\* | S.aureus | ГОСТ 30347-2016 |
| 2.7\* | Дрожжи, плесень | ГОСТ 33566-2015 |
| 2.8\* | Промышленная стерильность | ГОСТ 30425-97;ГОСТ 32901-2014 |
| 2.9\* | 01.41/08.169, 10.51/08.169 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 2.10\* | СвинецКадмий | ГОСТ 33824-2016 |
| 2.11\* | Мышьяк | ГОСТ 31628-2012 |
| 2.12\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.4 |
| 2.14\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги и сухих веществ | ГОСТ 3626-73 |
| 3.1\*\*\* | Овощи, грибы, фрукты замороженные, сушеные, свежие, квашеные, соленые и продукты их переработки | 10.31/42.000, 10.32/42.000, 10.39/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Гл.2, ст.7, гл.3, ст.20 Приложения 1, 2, 3 | ГОСТ 31904-2012 |
| 3.2\* | 10.31/01.086, 10.32/01.086, 10.39/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97;ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 3.3\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 3.4\* | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 3.5\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 3.6\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 3.7\* | Дрожжи, плесень | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 3.8\* |  | 01.13/08.169, 01.23/08.169, 01.24/08.169, 01.25/08.169, 10.32/08.169, 10.39/08.169 | Сульфитредуцирующие клостридии |  | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 3.9\* | Промышленная стерильность | ГОСТ 30425-97 |
| 3.10\* | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 3.11\* | Кадмий | ГОСТ 33824-2016 |
| 3.12\* | Свинец |
| 3.13\* | Мышьяк | ГОСТ 31628-2012 |
| 3.14\* | Нитраты | МУ 5048-89 |
| 4.1\*\*\* | Напитки (воды питьевые, минеральные напитки безалкогольные и алкогольные) | 11.05/42.000, 11.07/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Гл.2, ст.7, гл.3, ст.20 Приложения 1, 2 | ГОСТ 31904-2012 |
| 4.2\* | 11.05/01.086, 11.07/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 4.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 4.4\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97;ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 4.5\* | Дрожжи, плесень | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 5.1\*\*\* | Рыба, нерыбные объекты промысла | 03.00/42.000, 10.20/42.000 | Отбор проб | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, X Приложение 1 Таблица 1-2;ТР ТС 021/2011 | ГОСТ 31339-2006;ГОСТ 31904-2012;СТБ 1036-97 |
| 5.2\* | 03.00/01.086, 10.20/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 5.3\* | БГКП | 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\* | Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 5.6\* | Дрожжи, плесень | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 5.7\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 5.8\* | Энтерококки | ГОСТ 28566-90 |
| 5.9\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 5.10\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 5.11\* | 10.20/08.149 | Массовая доля хлористого натрия | ГОСТ 27207-87 |
| 6.1\*\*\* | Упакованная питьевая вода, включая природную минеральную воду | 11.07/42.000 | Отбор проб | ТР ЕАЭС 044/2017 Приложение 1 Приложение 2 Таблица 1 Приложение 3 Таблица 2;ТР ТС 021/2011 | ГОСТ 31904-2012;СТБ 1036-97 |
| 6.2\* | 11.07/01.086 | Общее микробное число (при 22 °С; при 37 °С) | ГОСТ 18963-73 |
| 6.3\* | БГКП | ГОСТ 18963-73;ГОСТ 31955.1-2013 (ISO 9308-1:2000) |
| 6.4\* | E.coli | ГОСТ 31955.1-2013 (ISO 9308-1:2000) |
| 6.5\* |  |  | P. aeruginosa |  | ГОСТ ISO 16266-2018;СТБ ISO 16266-2015 |
| 6.15\* | 11.07/11.116 | Запах (при 20 °С; при 60 °С) | ГОСТ 23268.1-91;ГОСТ 3351-74 п.2 |
| 6.16\* | 11.07/08.156 | Мутность | ГОСТ 3351-74 |
| 6.17\* | 11.07/11.116 | Вкус | ГОСТ 23268.1-91;ГОСТ 3351-74 |

**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