|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 |
| к аттестату аккредитации |
| № BY/112 1.1305 |
| от 23.03.1998 |
| на бланке № \_\_\_\_  на 11 листах |
| редакция 01 |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от03 октября 2024 года |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| лабораторного отдела  Государственного учреждения  "Лельчицкий 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. Ново-Коммунальная, 13, 247841, г.п. Лельчицы, Лельчицкий район, Гомельская область** | | | | | |
| 1.1\* | Мясо и мясная продукция, в т.ч. для детского питания  Мясо и мясная продукция, в т.ч. для детского питания | 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.13/01.086  10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.13/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20, Приложение 2 таблица 1; ТР ТС 034/2013 Раздел 3, 5, 12, Приложение 1 | ГОСТ 31747-2012 |
| 1.2\* | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 1.3\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 1.4\* | Escherichia coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 1.5\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 1.6\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 1.7\* | Плесени, дрожжи | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2; ТР ТС 034/2013 Раздел 3, 5, 12 приложение 2 таблица 1, 2  ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2; ТР ТС 034/2013 Раздел 3, 5, 12 приложение 2 таблица 1, 2 | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 1.8\* | Бактерии рода Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 1.9\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 1.10\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы групп B.cereus и B.polymyxa | ГОСТ 30425-97 |
| 1.12\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. subtilis |
| 1.13\* | Мезофильные клостридии |
| 1.14\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи |
| 1.15\* | Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы |
| 1.21\* | Listeria monocytogenes | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 | ГОСТ 32031-2022 |
| 1.22\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 1.23\* | 10.11/04.125, 10.12/04.125, 10.13/04.125 | Удельная активность цезия-137 | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 4 | ГОСТ 32161-2013; МВИ.МН 1823-2007 |
| 2.1\* | Молоко и молочные продукты, в том числе для детского питания | 01.41/42.000, 10.41/42.000, 10.51/42.000, 10.52/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20, Приложение 1; ТР ТС 033/2013 Раздел 7, 8, 16, 17, Приложение 2, 5, 8, 11 | ГОСТ 31904-2012; ГОСТ 32164-2013; СТБ 1036-97 п. 7.1; СТБ 1051-2012; СТБ 1053-2015 |
| 2.2\* | 01.41/01.086, 10.41/01.086, 10.51/01.086, 10.52/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 2.3\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2022 |
| 2.4\* | КМАФАнМ | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20; ТР ТС 033/2013 Раздел 7, 8, 16, 17, Приложение 2, 5, 8, 11 | ГОСТ 30705-2000; ГОСТ 9225-84 п. 4.5 |
| 2.5\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 2.6\* | E.coli | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20; ТР ТС 033/2013 Раздел 7, 8, 16, 17, Приложение 2 | ГОСТ 30726-2001 |
| 2.7\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 2.8\* | Бактерии рода Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 2.9\* | Бактерии семейства Enterobacteriaceae | ГОСТ 29184-91 |
| 2.10\* | Дрожжи | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20; ТР ТС 033/2013 Раздел 7, 8, 16, 17, Приложение 1, таблица 1 | ГОСТ 10444.12-2013; ГОСТ 33566-2015 |
| 2.11\* | S.aureus | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20; ТР ТС 033/2013 Раздел 7, 8, 6, 17, Приложение 2, 8, 11 | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 2.12\* | Плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013; ГОСТ 33566-2015 |
| 2.13\* | Молочнокислые микроорганизмы. | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20; ТР ТС 033/2013 Раздел 7, 8, 16, 17, Приложение 1, Таблица 1, Приложение 5, 8, 11 | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998) |
| 2.14\* | Микрофлора | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20; ТР ТС 033/2013 Раздел 7, 8, 16, 17, Приложение 1, Таблица 1, Приложение 8 | ГОСТ 9225-84 п. 4.7 |
| 2.15\* | 01.41/04.125, 10.41/04.125, 10.51/04.125, 10.52/04.125 | Удельная активность цезия-137 | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20, Приложение 4; ТР ТС 033/2013 Раздел 7, 8, 16, 17, Приложение 9, 10 | ГОСТ 32161-2013; МВИ.МН 1823-2007 |
| 3.1\* | Птица, яйца и продукты их переработки, в т.ч. для детского питания | 10.13/01.086, 01.47/01.086 | БГКП (колиформы) | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20, Приложение 2 | ГОСТ 31747-2012 |
| 3.2\* | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 7702.2.1-2017 |
| 3.3\* | S.aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 3.4\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 3.5\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 7702.2.7-2013 |
| 3.6\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003); ГОСТ 7702.2.6-2015 |
| 3.7\* | Плесени. | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 3.8\* | Бактерии рода Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 3.9\* | Listeria monocytogenes | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20, Приложение 1 | ГОСТ 32031-2022 |
| 3.10\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002); ГОСТ 7702.2.3-93 |
| 4.1\* | Мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия | 10.61/01.086, 10.71/01.086, 10.72/01.086, 10.73/01.086 | БГКП (колиформы) | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20, Приложение 2 | ГОСТ 31747-2012 |
| 4.2\* | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 4.3\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 4.4\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 4.5\* | Плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 4.6\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20, Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 5.1\* | Кондитерские изделия | 10.71/01.086, 10.72/01.086, 10.81/01.086, 10.82/01.086 | БГКП (колиформы) | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20, Приложение 1, 2 | ГОСТ 31747-2012 |
| 5.2\* | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 5.3\* | Плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 5.4\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 6.1\* | Плодоовощная продукция  Плодоовощная продукция | 01.13/01.086, 01.24/01.086, 01.25/01.086, 10.31/01.086, 10.39/01.086, 10.83/01.086, 10.32/01.086 | БГКП (колиформы) | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2 | ГОСТ 31747-2012 |
| 6.2\* | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 6.3\* | Плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 6.4\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 6.5\* | неспорообразующие микроорганизмы B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 6.6\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 6.7\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2022 |
| 6.8\* | 01.13/04.125, 01.24/04.125, 01.25/04.125, 10.31/04.125, 10.39/04.125, 10.83/04.125, 10.32/04.125 | Удельная активность цезия-137 | ТР ТС 021/2011 Приложение 4 | ГОСТ 32161-2013; МВИ.МН 1823-2007 |
| 6.9\* | 01.13/08.169 | Нитраты | ТР ТС 021/2011 Приложение 3 | МУ 5048-89 |
| 7.1\* | Напитки | 11.04/01.086, 10.89/01.086, 11.05/01.086, 11.07/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20, Приложение 2 | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 30712-2001 |
| 7.2\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 7.3\* | Плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 7.4\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20, Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 8.1\* | Другие продукты | 08.93/01.086, 10.51/01.086, 10.62/01.086, 10.84/01.086, 10.85/01.086, 10.89/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20, Приложение 2 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 8.2\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 8.3\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 8.4.\* | S.aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003); ГОСТ 32149-2013 |
| 8.5\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 8.6\* | Плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 8.8\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 8.7\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 8.8\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 9.1\* | Биологически активные добавки к пище | 10.89/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20, Приложение 2 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 9.2\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 9.3\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 9.4\* | Плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 9.5\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 9.6\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20, Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 10.1\* | Специализированная пищевая продукция для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста | 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.13/01.086, 10.20/01.086, 10.32/01.086, 10.39/01.086, 10.51/01.086, 10.61/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | КМАФАнМ | ТР ЕАЭС 051/2021 Приложение 2, 3; ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20, Приложение 2 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 10.2\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 10.3\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 10.4\* | S.aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 10.5\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 10.6\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 10.7\* | Плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 10.8\* | Бактерии рода Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 11.1\* | Основные виды продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемые при (производстве) изготовлении специализированной пищевой продукции для детского питания | 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.13/01.086, 10.20/01.086, 10.32/01.086, 10.39/01.086, 10.51/01.086, 10.61/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20, Приложение 2 | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 26972-86 п.4.1 |
| 11.2\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 26972-86 п.4.2; ГОСТ 31747-2012 |
| 11.3\* | S.aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 11.4\* | Плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013; ГОСТ 26972-86 п.4.3 |
| 12.1\* | Зерно (семена) | 01.11/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 015/2011 Статья 1, 4, 5. Приложение 2 | ГОСТ 32164-2013; СТБ 1053-2015; СТБ 1056-2016 |
| 12.2\* | 01.11/04.125 | Удельная активность цезия-137 | ГОСТ 32161-2013; ГОСТ 32164-2013; МВИ.МН 1823-2007 |
| 13.1\* | Масложировая продукция | 03.00/01.086, 10.41/01.086, 10.42/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20, Приложение 2; ТР ТС 024/2011 Статья 1, 6, Приложение 2 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 13.2\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 13.3\* | Плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 13.4\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20, Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 13.5\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2022 |
| 14.1\* | Соковая продукция из фруктов и овощей | 10.32/01.086, 10.39/01.086 | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы групп B.cereus и B.polymyxa | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20; ТР ТС 023/2011 Статья 1, 3, 5. Приложение 1, таблица 1 | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 30425-97 |
| 14.2\* | Мезофильные клостридии С.botulinum и C. pergringens | ГОСТ 10444.9-88; ГОСТ 30425-97 |
| 14.3\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013; ГОСТ 30425-97 |
| 14.4\* | Молочнокислые микроорганизмы. | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998); ГОСТ 30425-97 |
| 14.5\* | Мезофильные клостридии | ГОСТ 10444.9-88; ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 14.6\* | КМАФАнМ | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20; ТР ТС 023/2011 статья 1,3,5. Приложение 1, таблица 2,3,4 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 14.7\* | БГКП (колиформы) | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20; ТР ТС 023/2011 Статья 1,3,5. Приложение 1, таблица 2,3,4 | ГОСТ 31747-2012 |
| 14.8\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 14.9\* | Плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 14.10\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 14.11\* | Бактерии семейства Enterobacteriaceae | ГОСТ 29184-91 |
| 15.1\* | Пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства | 10.89/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 029/2012 статья 5, 7, 12, Приложение 2 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 15.2\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 15.3\* | Плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 15.4\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 15.5\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 029/2012 Статья 5, 7, 12, Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 16.1\* | Отдельные виды специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания: - мясо и мясная продукция, птица и продукция их переработки; - другая продукция; - продукция для питания беременных и кормящих женщин; - специализированная продукция для лечебного питания детей, для недоношенных и (или) маловесных детей | 10.86/01.086, 10.89/01.086 | БГКП (колиформы) | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20, Приложение 2; ТР ТС 027/2012 Приложение 1, таблица 1 | ГОСТ 31747-2012 |
| 16.2\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 16.3\* | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 16.4\* |
| 16.5\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 16.6\*\* | S.aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 16.7\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 16.8\* | Плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 16.9\* | КМАФАнМ | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20, Приложение 2; ТР ТС 027/2012 Приложение 1, таблица 2 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 16.10\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 16.11\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 16.12\* | S.aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 16.13\* | Плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 16.14\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 16.15\* | КМАФАнМ | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20, Приложение 1; ТР ТС 027/2012 Приложение 1, таблица 2 | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 26972-86 п.4.1 |
| 16.16\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 26972-86 п.4.2; ГОСТ 31747-2012 |
| 16.17\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 16.18\* | S.aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 16.19\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 16.20\* | Плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013; ГОСТ 26972-86 п.4.3 |
| 16.21\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 17.1\* | Консервированные пищевые продукты | 10.89/01.086 | Клостридии | ТР ЕАЭС 051/2021 Приложение 1, 2, 3; ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20, Приложение 2 | ГОСТ 30425-97 |
| 17.2\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы групп B.cereus и B.polymyxa |
| 17.3\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи |
| 17.4\* | Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы |
| 17.5\* | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 17.6\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 17.7\* | Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно - анаэробные микроорганизмы группы B.polymyxa | ГОСТ 30425-97 |
| 17.8\* | Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно - анаэробные микроорганизмы |
| 17.9\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи |
| 17.10\* | Staphylococcus aureus и другие коагулазоположительные стафилококки | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 17.11\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 17.12\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 18.1\* | Рыба и рыбная продукция, в том числе для детского питания | 03.00/01.086, 10.20/01.086 | КМАФАнМ | ТР ЕАЭС 040/2016 Приложение 1, таблица 1-5; ТР ТС 021/2011 Приложение 2 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 18.2\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 18.3\* | Staphylococcus aureus и другие коагулазоположительные стафилококки | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 18.4\* | Бактерии рода Proteus | ТР ЕАЭС 040/2016 Приложение 1, Таблица 1 - 3; ТР ТС 021/2011 Приложение 2 | ГОСТ 28560-90 |
| 18.5\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 18.6\* | Плесени, дрожжи | ТР ЕАЭС 040/2016 Приложение 1, таблица 1-5; ТР ТС 021/2011 Приложение 2 | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 18.7\* | Плесень и дрожжи в сумме |
| 18.8\* | Бактерии рода Enterococcus | ТР ЕАЭС 040/2016 Приложение 1, Таблица 3; ТР ТС 021/2011 Приложение 2 | ГОСТ 28566-90 |
| 18.9\* | Escherichia coli | ТР ЕАЭС 040/2016 Приложение 1, Таблица 2 | ГОСТ 30726-2001 |
| 18.10\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел 5, п. 13; ТР ТС 021/2011 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 18.11\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2022 |
| 18.12\* | B.cereus | ТР ЕАЭС 040/2016 Приложение 1, таблица 1-5 | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 18.13\* | 03.00/04.125, 10.20/04.125 | Удельная активность цезия-137 | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел 5, п. 13; ТР ТС 021/2011 Статья 7,20, Приложение 4 | ГОСТ 32161-2013; МВИ.МН 1823-2007 |
| 18.14\* | 03.00/07.096, 10.20/07.096 | Личинки гельминтов | ТР ЕАЭС 040/2016 Приложение 3, таблица 1; ТР ТС 021/2011 Приложение 3, Таблица 1 | Инструкция 4.2.10-21-25-2006 |
| 19.1\* | Мясо птицы и продукция его переработки | 10.12/01.086, 10.13/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | КМАФАнМ | ТР ЕАЭС 051/2021 Приложение 1, 2, 3 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 19.2\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 19.3\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 19.4\* | Escherichia coli | ГОСТ 28566-90 |
| 19.5\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 19.6\* | Плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 19.7\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 19.8\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2022 |

**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