|  |
| --- |
|  Приложение №1 |
|  к аттестату аккредитации  |
|  № BY/112 2.4891 |
|  от 30.12.2016 |
|  на бланке № \_\_\_\_ |
|  на 3 листах |
|  редакция 04 |

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ**

от «20» декабря 2024 года

|  |
| --- |
| производственной лаборатории |

открытого акционерного общества «Агрокомбинат «Дзержинский»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №пунктов | 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 |
| Республика Беларусь, Минская область, Дзержинский район,г.Фаниполь,ул.Заводская,8 |
| 1.1\* | Мясо птицы.Тушки кур, тушки и части тушек цыплят-бройлеров.Продукты разделки и обвалки мяса птицы.Мясо птицы механической обвалки.Субпродукты птичьи. | 10.13/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | СанНиП и ГН, утв. постановлением МЗ РБ 21.06.2013 №52,ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. постановлением СМ РБ от 25.01.2021 №37СТБ 1945-2023ТУ BY 100098867.261-2010;ТУ ВУ 100 98867.415-2021ТУ ВУ 100098867.403-2021 ГОСТ 31657-2012ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 31659-2012ГОСТ 7702.2.3-93 |
| 1.2\* | 10.13/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 7702.2.1-2017 |
| 1.3\* | 10.13/01.086 | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012ГОСТ 32031-2022 |
| 1.4\* | 10.13/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 9793-2016 п.9 |
| 1.5\* | 10.13/08.156 | Массовая доля белка | ГОСТ 25011-2017 п.7 |
| 1.6\* | 10.13/08.052 | Массовая доля костных включений | ГОСТ 31466-2012 п.6 |
| 1.7\* | 10.13/08.052 | Массовая доля влаги,выделившейся при хранении и размораживании | СТБ 1945-2023ГОСТ 31930-2012 р.4 |
| 1.8\*\*\* | 10.13/42.000 | Отбор проб  | ГОСТ 7702.0-74ГОСТ 31904-2012ГОСТ 9792-73ГОСТ 31467-2012 |
| 2.1\* | Продукты из мяса птицы: рулеты, ветчины.Изделия колбасные вареные, варено-копчёные из мяса птицы.Продукты сырокопченые из мяса птицы. Паштеты, сальтисоны из мяса птицы. | 10.13/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | СанНиП и ГН, утв. постановлением МЗ РБ 21.06.2013 №52ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. постановлением СМ РБ от 25.01.2021 №37СТБ 523-2002СТБ 1060-97ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 31659-2012ГОСТ 9958-81 п.4.3 |
| 2.2\* | 10.13/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 9958-81 п. 4.1 |
| 2.3\* | 10.13/01.086 | Бактерии группы кишечной палочки | ГОСТ 31747-2012ГОСТ 9958-81 п. 4.2 |
| 2.4\* | 10.13/01.086 | Сульфитредуцирую-щие клостридии | ГОСТ 29185-2014ГОСТ 9958-81 п.4,6  |
| 2.5\* | 10.13/01.086 | S. aureus | ГОСТ 31746-2012ГОСТ 9958-81 п. 4.5 |
| 2.6\* | 10.13/01.086 | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012ГОСТ 32031-2022 |
| 2.7\* | 10.13/01.086 | E. coli | ГОСТ 9958-81 п.4.2ГОСТ 30726-2001 |
| 2.8\* | 10.13/08.052 | Массовая доля влаги  | ГОСТ 9793-2016 п. 9 |
| 2.9\* | 10.13/08.149 | Массовая доля хлорида натрия | ГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 2.10\* | 10.13/08.156 | Массовая доля нитрита  | ГОСТ 8558.1-2015 п.7 |
| 2.11\* | 10.13/08.156 | Массовая доля общего фосфора, в пересчёте на P2O5 | ГОСТ 9794-2015 п.8 |
| 2.12\* | 10.13/08.156 | Массовая доля белка | ГОСТ 25011-2017 п.7 |
| 2.13\*\*\* | 10.13/42.000 | Отбор проб  | ГОСТ 7702.0-74ГОСТ 31904-2012ГОСТ 9792-73ГОСТ 31467-2012 |
| 3.1\* | Полуфабрикаты из мяс птицы рубленые, мясокостные, бескостные, в панировке, со специями, соусом, маринованныеполуфабрикат в тесте из мяса птицы.Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые, мясокостные, бескостные, в панировке, со специями, соусом, маринованные;полуфабрикаты в тесте из мяса птицы. | 10.13/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | СанНиП и ГН, утв. постановлением МЗ РБ 21.06.2013 №52ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. постановлением СМ РБ от 25.01.2021 №37СанНиП и ГН, утв. постановлением МЗ РБ 21.06.2013 №52ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. постановлением СМ РБ от 25.01.2021 №37 | ГОСТ 31659-2012ГОСТ 7702.2.3-93 |
| 3.2\* | 10.13/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 7702.2.1-2017 |
| 3.3\* | 10.13/01.086 | Бактерии группы кишечной палочки | ГОСТ 31747-2012ГОСТ 7702.2.2-93 |
| 3.4\* | 10.13/01.086 | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012ГОСТ 32031-2022 |
| 3.5\* | 10.13/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 9793-2016 п.9 |
| 3.6\* | 10.13/08.149 | Массовая доля хлорида натрия  | ГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 3.7\* | 10.13/08.156 | Массовая доля белка | ГОСТ 25011-2017 п.7 |
| 3.8\* | 10.13/08.156 | Массовая доля общего фосфора в пересчете на Р2О5 | ГОСТ 9794-2015 п.8 |
| 3.9\*\*\* | 10.13/42.000 | Отбор проб  | ГОСТ 7702.0-74ГОСТ 31904-2012ГОСТ 9792-73ГОСТ 31467-2012 |
| 4.1\* | Мясо и продукты убоя всех видов убойных животных,продукты их переработки,полуфабрикаты мясные, мясокостные | 10.11/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов |  СанНиП и ГН, утв. постановлением МЗ РБ 21.06.2013 №52ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. постановлением СМ РБ от 25.01.2021 №37ГОСТ 34120-2017ГОСТ 32606-2013ГОСТ 31797-2012ГОСТ 32244-2013ТУВУ 100098867.423-2017ТУВУ 100098867.458-2018ТУВУ 100098867.426-2017ТНПА и другая документация | ГОСТ 10444.15-94 |
| 4.2\* | 10.11/01.086 | Бактерии группы кишечной палочки | ГОСТ 31747-2012ГОСТ 21237-75 п.4.2.5 |
| 4.3\* | 10.11/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012ГОСТ 21237-75 п.4.2.4 |
| 4.4\* | 10.11/01.086 | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012ГОСТ 21237-75 п.4.2.2ГОСТ 32031-2022 |
| 4.5\*\*\* | 10.11/42.000 | Отбор проб  | ГОСТ 31904-2012ГОСТ 9792-73 |

**Примечание:**

\* – деятельность осуществляется непосредственно в органе по оценке соответствия (далее – ООС);

\*\* – деятельность осуществляется непосредственно в ООС и за пределами ООС;

\*\*\* – деятельность осуществляется за пределами ООС.

Руководитель органа по аккредитации

Республики Беларусь –

Заместитель директора по аккредитации

 государственного предприятия «БГЦА» О.В.Шабанова