|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 |
| к аттестату аккредитации  |
| № BY/112 1.1344 |
| от 17.02.2000  |
| на бланке № \_\_\_\_на 18 листах |
| редакция 01 |

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от 20 января 2025 года

|  |
| --- |
| лабораторного отдела  Государственного учреждения "Ветковский 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.Октябрьская, 24, г. Ветка, Гомельская область |
| ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукцииТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции |
| 1.1\*\*\* | Продукты убоя и мясная продукция, в том числе для детского питанияПродукты убоя и мясная продук-ция, в том числе для детского питания | 10.11/42.00010.13/42.00010.86/42.00010.11/01.08610.13/01.08610.86/01.08610.11/01.08610.13/01.08610.86/01.08610.11/04.12510.12/04.12510.13/04.12510.89/04.125 | Отбор образцов  | ТР ТС 034/2013Раздел III ,V, XII Приложение 1ТР ТС 021/2011Статья 6, 7, 20 Приложение 2 Таблица 1Раздел 1.1 | ГОСТ 7269-2015 п.1ГОСТ 4288-76 п.2.1 СТБ 974-2016п.6.1.1 ГОСТ 8756.0-70 п.2, п.3 ГОСТ 26671-2014 п.5 ГОСТ 31904-2012 ГОСТ 9792-73 ГОСТ Р 51447- 2001 СТБ 1036-97 ГОСТ 32164-2013  |
| 1.2\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)  | ТР ТС 034/2013Раздел V, XII Приложение 1 ТР ТС 021/2011Статья 7, 8, 20 Приложение 2 Таблица 1Раздел 1.1ТР ТС 034/2013Раздел V, XII Приложение 1ТР ТС 021/2011Статья 7, 8, 20 Приложение 2 Таб.1 Раздел 1.1 |  ГОСТ 9958-81 п.4.2 ГОСТ 31747-2012  |
| 1.3\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов |  ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 9958-81  п.4.1 |
| 1.4\* | Бактерии рода Proteus |  ГОСТ 28560-90  ГОСТ 9958-81 п.4.4 |
| 1.5\* | S.aureus | ГОСТ 9958-81 п.4.5ГОСТ 31746-2012 |
| 1.6\*1.7\* | E.coliСульфитредуцирующие клостридии |  ГОСТ 30726-2001  ГОСТ 29185-2014  ГОСТ 9958-81 п.4.6 |
| 1.8\* | Плесени | ГОСТ10444.12-2013 |
| 1.9\* | Бактерии рода Enterococcus |  ГОСТ 28566-90  |
| 1.10\* | B.cereus | ТР ТС 034/2013Раздел V, XIIПриложение 1 |  ГОСТ 10444.8- 2013 |
| 1.11\* | Дрожжи |  ГОСТ10444.12-2013  |
| 1.12\* | Listeria monocytogenes | ТР ТС 034/2013Раздел V, XIIТР ТС 021/2011Статья 7, 8, 20 Приложение 1  | ГОСТ 32031-2012 |
| 1.13\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы |  ГОСТ 30519-97  ГОСТ 9958-81 п.4.3 ГОСТ 31659-2012 |
| 1.16\* | Удельная активность радионуклида цезий-137 | ТР ТС 034/2013Раздел V, XIIТР ТС 021/2011Статья 7, 8, 20  Приложение 4  |  ГОСТ 32161-2013 МВИ.МН 1823- 2007  |
| 2.1\* | Стерилизованные консервы, включая консервы для детского питания  | 10.11/01.08610.86/01.086 | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.subtilis | ТР ТС 034/2013Раздел V, XIIПриложение 2 Таблица 1,2ТР ТС 021/2011 Статья 7, 8, 20Приложение 2Таблица 2 | ГОСТ 30425-97  |
| 2.2\* | Спорообразующие ме-зофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.cereus и (или) polymyxa | ГОСТ 30425-97  |
| 2.3\* | Мезофильные клостридии |  ГОСТ 30425-97  ГОСТ 10444.7-86 ГОСТ 10444.9-88 |
| 2.4\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочно-кислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 30425-97 |
| 2.5\* | Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 30425-97  |
| 3.1\* | Пастеризованные консервыПастеризованные консервы | 10.11/01.08610.86/01.08610.11/01.08610.86/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 034/2013Раздел V, XII Приложение 2 Таблица 3ТР ТС 021/2011 Статья 7, 8, 20Приложение 2 Таблица 2ТР ТС 034/2013Раздел V, XIIПриложение 2Таблица 3ТР ТС 021/2011 Статья 7, 8, 20Приложение 2Таблица 2 |  ГОСТ 10444.15-94  |
| 3.2\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) |  ГОСТ 31747-2012 |
| 3.3\* | B.cereus |  ГОСТ 10444.8-2013 |
| 3.4\* | Сульфитредуцирующие клостридии |  ГОСТ 29185-2014  |
| 3.5\* | S.aureus и другие коагулазоположительные стафилококки |  ГОСТ 31746-2012 ГОСТ 10444.2-94 |
| ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукцииТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции |
| 4.1\*\*\* | Сырое молоко- сырье, обезжиренное молоко-сырье, сливки- сырье, молочная продукция, в том числе детское питание на молочной основеСырое молоко- сырье, обезжиренное молоко- сырье, сливки- сырье, молочная продукция, в том числе детское питание на молочной основе | 01.41/42.00010.51/42.00010.52/42.00001.41/01.08610.51/01.08610.52/01.08601.41/01.08610.51/01.08610.52/01.08601.41/04.12510.51/04.12510.52/04.125 | Отбор образцов | ТР ТС 033/2013Раздел V,VII,X Приложение  4, 9,10ТР ТС 021/2011Статья 6, 7, 8, 20 Приложение 3 | ГОСТ 26809.1-2014 п. 3, п.4ГОСТ 26809.2- 2014 п.4, п.5 ГОСТ 13928-84 п.2СТБ 1889-2008 п.5.1 СТБ 1051-2012 СТБ 1053-2015ГОСТ 9225-84СТБ 1036-97 п.7.2ГОСТ 32164-2013 |
| 4.5\* | Патогенные микро-организмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 033/2013Раздел V,VII,X Прилож.2,5,8,11ТР ТС 021/2011 Статья 7,8,20Приложение 1 |  ГОСТ 30519-97 ГОСТ 31659-2012  |
| 4.6\* | Listeria monocytogenes | ТР ТС 033/2013Раздел VII,X Приложение 2,8,11ТР ТС 021/2011 Статья 7, 8, 20 Приложение 1 |  ГОСТ 32031-2012   |
| 4.7\* | Количество мезофиль-ных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 033/2013Раздел V,VII,X Приложение 2,5,8,11 |  ГОСТ 9225-84 п.4.5 ГОСТ 30705-2000 ГОСТ 10444.15-94 |
| 4.8\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) |  ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 4.9\* | E.coli | ТР ТС 033/2013Раздел VII, X Приложение 2, 8 |  ГОСТ 30726-2001  п.6 |
| 4.10\* | S.aureus | ТР ТС 033/2013Раздел VII,X  Приложение  2, 8, 11 |  ГОСТ 30347-2016 |
| 4.11\* | Дрожжи, плесени | ГОСТ 33566-2015 ГОСТ 30706-2000 |
| 4.12\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ТР ТС 033/2013Раздел VII  Приложение 8 |  ГОСТ 29185-2014   |
| 4.13\* | Бактерии B.cereus | ТР ТС 033/2013Раздел X  Приложение 2 | ГОСТ 10444.8-2013   |
| 4.14\* | Молочнокислые микроорганизмы | ТР ТС 033/2013Раздел VII,X  Приложение  1,2,8,11 | ГОСТ 10444.11-2013 |
| 4.16\* | Соматические клетки | ТР ТС 033/2013Раздел V Приложение 5 | ГОСТ 23453-2014 |
| 4.17\* | Микроскопический препарат | ТР ТС 033/2013Раздел VII,X  Приложение 1,2,8 | ГОСТ 9225-84 п.4.7 |
| 4.18\* | Бактерии семейства Enterobacteriaceae | ТР ТС 033/2013Раздел X  Приложение 2 | ГОСТ 29184-91 |
| 4.19\* | Бифидобактерии и другие. пробиотические микроорганизмы | ТР ТС 033/2013Раздел VII,X  Приложение 1,2,8 | ГОСТ 33491-2015 |
| 4.20\* | Ацидофильные микроорганизмы | ТР ТС 033/2013Раздел X Приложение 2 | ГОСТ 10444.11-2013 |
| 4.21\* | Промышленная стерильность | ТР ТС 033/2013Раздел V,VII,X  Приложение  2,8,11 | ГОСТ 30425-97 |
| 4.22\* | Удельная и объемная активность радионуклида цезий-137 | ТР ТС 033/2013 Раздел X Приложение 9, 10ТР ТС 021/2011 Статья 7, 8, 20  Приложение 4 | МВИ.МН 1823-2007ГОСТ 32161-2013 |
| ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции |
| 5.1\*\*\* | Яйца и продукты их переработкиЯйца и продукты их переработки | 10.13/42.00010.12/42.00001.47/42.00010.13/01.08610.12/01.08601.47/01.08610.13/01.08610.12/01.08601.47/01.08610.12/04.12510.13/04.12501.47/04.125 | Отбор образцов  |  ТР ТС 021/2011 Статья 6, 7, 8, 20ТР ТС 021/2011 Статья 7, 8, 20 Приложение 2 Таблица 1 Раздел 1.1ТР ТС 021/2011 Статья 7, 8, 20 Приложение 1 |  СТБ 974-2016 п.6.1.1 ГОСТ 8756.0-70 п.2,3 ГОСТ 31904-2012 ГОСТ 9792-73 ГОСТ 30364.0-97 п.3 ГОСТ 7702.2.0- 2016 ГОСТ 32164-2013  |
| 5.2\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)  | ГОСТ 7702.2.2-93 ГОСТ 32149-2013 п.8 ГОСТ 31747-2012  |
| 5.3\* | Количество мезофиль-ных аэробных и фа-культативно анаэробных микроорганизмов |  ГОСТ 7702.2.1- 2017 ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 32149-2013 п.7 |
| 5.4\* | S.aureus |  ГОСТ 7702.2.4-93ГОСТ 32149-2013 п.11ГОСТ 31746-2012 |
| 5.5\* | Бактерии рода Proteus |  ГОСТ 7702.2.7- 2013 ГОСТ 32149-2013 п.10 ГОСТ 28560-90  |
| 5.6\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы |  ГОСТ 30519-97 ГОСТ 31659-2012 ГОСТ 32149-2013 п.9  |
| 5.7\* | L. monocytogenes |  МВИ.МН 1823- 2007 ГОСТ 32161-2013  |
| 5.8\* | Удельная активность радионуклида цезий-137 |  ТР ТС 021/2011Статья 7, 8, 20Приложение 4 | ГОСТ 32031-2012  |
| 6.1\*\*\* | Мукомольно-крупяные хлебобулочные изделия | 10.61/42.000 10.71/42.00010.72/42.00010.73/42.00010.61/01.086 10.71/01.08610.72/01.08610.73/01.08610.61/04.12510.71/04.12510.72/04.12510.73/04.125 | Отбор образцов  | ТР ТС 021/2011Статья 7, 8, 20 Приложение 2Таблица 1 Раздел 1.3 |  ГОСТ 26312.1-84 ГОСТ 27668-88 ГОСТ 686-83 п.3.1  СТБ 926-98 п. 4.2  ГОСТ 7128-91 п. 3.2  СТБ 1963-2009  ГОСТ 31904-2012 ГОСТ 5667-65 ГОСТ 32164-2013 |
| 6.2\* |  Бактерии группы кишеч ных палочек (колиформы) |  ГОСТ 31747-2012 |
| 6.3\* |  Количество мезофиль- ных аэробных и фа-культативно-анаэробных микроорганизмов |  ГОСТ 10444.15-94  |
| 6.4\* |  S.aureus |  ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 31746-2012 |
| 6.5\* |  B. cereus |  ГОСТ 10444.8-  2013 |
| 6.6\* |  Бактерии рода Proteus |  ГОСТ 28560-90  |
| 6.7\* | Плесени |  ГОСТ 10444.12-  2013  |
| 6.8\* |  Дрожжи |
| 6.9\* |  Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011Статья 7, 8, 20 Приложение 1 |  ГОСТ 30519-97 ГОСТ 31659-2012 |
| 6.10\* | Удельная активность радионуклида цезий-137 | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 8, 20  Приложение 4 |  МВИ.МН 1823- 2007 ГОСТ 32161-2013   |
| 7.1\*\*\* | Сахар и кондитерские изделия | 10.81/42.00010.82/42.00010.71/42.00010.72/42.00010.81/01.08610.82/01.08610.71/01.08610.72/01.086 |  Отбор образцов  | ТР ТС 021/2011Статья 7, 8, 20 Приложение 2Таблица 1Раздел 1.4 |  ГОСТ 12569-2016  п.4, п.6, п.7, п.8 ГОСТ 5904-82 п. 2 ГОСТ 19792-2017  п.6.1 ГОСТ 31904-2012 |
| 7.2\* |  Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)  |  ГОСТ 31747-2012 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 7.3\* | Сахар и кондитерские изделия | .81/01.08610.82/01.08610.71/01.08610.72/01.086 |  Количество мезофиль-ных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011Статья 7, 8, 20 Приложение 2Таблица 1Раздел 1.4 |  ГОСТ 10444.15-94  ГОСТ 26968-86 |
| 7.4\* | S.aureus |  ГОСТ 10444.2-94  |
| 7.5\* |  Плесени |  ГОСТ 10444.12- 2013  ГОСТ26968-86 п.4.2 |
| 7.6\* |  Дрожжи |
| 7.7\* |  Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011Статья 7, 8, 20  Приложение 1 |  ГОСТ 30519-97  ГОСТ 31659-2012 |
| 8.1\*\*\* | Плодоовощная продукцияПлодоовощная продукция | 01.13/42.00001.21/42.00001.25/42.00010.31/42.00010.32/42.00010.39/42.00001.13/01.08601.21/01.08601.25/01.08610.31/01.08610.32/01.08610.39/01.08601.13/08.16910.39/08.16901.13/04.12501.21/04.12501.25/04.12510.31/04.12510.32/04.12510.39/04.125 | Отбор образцов  |  ТР ТС 021/2011 Статья 6, 7, 8, 20 Приложение 2Таблица 1 Раздел 1.5ТР ТС 021/2011 Статья 7, 8, 20 Приложение 2Таблица 1 Раздел 1.5 |  ГОСТ 26313-2014 ГОСТ 16830-71 п.4.1, п.4.2  ГОСТ 16832-71 п.3.1, п.3.2  ГОСТ 16834-81 п.3.1- 3.3  ГОСТ 32287-2013  ГОСТ 1936-85 п.2.3 ГОСТ 31904-2012 ГОСТ 32164-2013СТБ 1036-97 п.7.3 |
| 8.2\* |  Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)  |  ГОСТ 31747-2012 |
| 8.3\* |  Количество мезофиль-ных аэробных и фа-культативно анаэробных микроорганизмов |  ГОСТ 10444.15-94   |
| 8.4\* |  S.aureus |  ГОСТ 10444.2-94  |
| 8.5\* |  Плесени |  ГОСТ 10444.12- 2013  |
| 8.6\* |  Дрожжи |
| 8.7\* |  Сульфитредуцирующие клостридии |  ГОСТ 29185-2014  |
| 8.8\* |  Мезофильные сульфитредуцирующие клостридии |  ГОСТ 29185-2014  |
| 8.9\* | Неспорообразующие микроорганизмы B.cereus |  ГОСТ 10444.8- 2013  |
| 8.10\* | Патогенные микро-организмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011Статья 7, 8, 20  Приложение 1 ТР ТС 021/2011Статья 7, 8, 20  Приложение 1 |  ГОСТ 30519-97  ГОСТ 31659-2012 |
| 8.11\* |  Listeria monocytogenes |  ГОСТ 32031-2012  |
| 8.12\* |  Yersinia enterocolitica | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 8, 20 Приложение 2Таблица 1 Раздел 1.5 | ГОСТ ISO 10273-2013 |
| 8.13\* | Нитраты | ТР ТС 021/2011Статья 7, 8, 20 Приложение 3 |  МУ 5048-89 |
| 8.14\* | Удельная активность радионуклида цезий-137 | ТР ТС 021/2011Статья 7, 8,20 Приложение 4 | МВИ.МН 1823- 2007ГОСТ 32161-2013 |
| 9.1\*\*\* | Напитки | 11.05/42.00011.07/42.00011.05/01.08611.07/01.086 |  Отбор образцов  | ТР ТС 021/2011 Статья 6, 7, 8, 20 Приложение 2Таблица 1  Раздел 1.7ТР ТС 021/2011 Статья 7, 8, 20 Приложение 2Таблица 1  Раздел 1.7 |  ГОСТ 6687.0-86 п.2 ГОСТ 5363-93 п. 4.1-4.4 ГОСТ 5964-93 п.4 ГОСТ 31904-2012 |
| 9.2\* |  Количество мезофильных аэробных микроорганизмов |  ГОСТ 10444.15-94  ГОСТ 30712-2001  п.6.2 |
| 9.3\* |  Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов |  ГОСТ 10444.15-94  ГОСТ 30712-2001  п.6.1 |
| 9.4\* |  Pseudomonas aeruginosa |  ГОСТ ISO 16266- 2018  |
| 9.5\* |  Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) фекальные |  ГОСТ 30712-2001 п.6.3 ГОСТ 31747-2012 |
| 9.6\* |  Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) | ГОСТ 31747-2012ГОСТ 30712-2001 п.6.3 |
| 9.7\* |  Дрожжи и плесени | ГОСТ 10444.12-2013  ГОСТ 30712-2001 п.6.4 |
| 9.8\* |  Плесени |
| 9.9\* |  Дрожжи |
| 9.10\* |  Патогенные микроорганизмы, в т.ч сальмонеллы | ТР ТС 021/2011Статья 7, 8, 20  Приложение 1 | ГОСТ 30519-97  ГОСТ 31659-2012 |
| 10.1\*\*\* |  | 10.51/42.00010.85/42.00010.89/42.00010.51/01.08610.85/01.08610.89/01.08610.51/01.08610.85/01.08610.89/01.086 |  Отбор образцов  | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2Таблица 1  Раздел 1.8ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2Таблица 1  Раздел 1.8 |  ГОСТ 7698-93 п.2.1 ГОСТ 15113.0-77 ГОСТ 31904-2012 |
| 10.2\* |  Количество мезофиль-ных аэробных и фа-культативно-анаэроб-ных микроорганизмов |  ГОСТ 10444.15-94  |
| 10.3\* |  Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)  |  ГОСТ 31747-2012 |
| 10.4\* |  E. Coli |  ГОСТ 30726-2001  |
| 10.5\* |  S.aureus |  ГОСТ 10444.2-94  ГОСТ 30347-2016  |
| 10.6\* |  Бактерии рода Proteus |  ГОСТ 28560-90  |
| 10.7\* |  Плесени |  ГОСТ 10444.12- 2013  |
| 10.8\* |  Дрожжи |
| 10.9\* |  Дрожжи и плесени |
| 10.10\* | Сульфитредуцирующие клостридии |  ГОСТ 29185-2014  |
| 10.11\* |  B. cereus |  ГОСТ 10444.8-2013  |
| 10.12\* | Патогенные микро-организмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011Статья 7, 20 Приложение 1 |  ГОСТ 30519-97  ГОСТ 31659-2012 |
| 10.13\* |  Listeria monocytogenes |  ГОСТ 32031-2012  |
| 11.1\*\*\* | Биологически активные добавки к пище | 10.89/42.00010.89/01.086 |  Отбор образцов  |  ТР ТС 021/2011 Статья 7, 8, 20 Приложение 2Таблица1  Раздел 1.9 |  ГОСТ 31904-2012 |
| 11.2\* |  Количество мезофиль- ных аэробных и фа-  культативно- анаэроб- ных микроорганизмов |  ГОСТ 10444.15-94  |
| 11.3\* |  Бактерии группы  кишечных палочек  (колиформы)  |  ГОСТ 31747-2012 |
| 11.4\* |  E. Coli |  ГОСТ 30726-2001  |
| 11.5\* |  S.aureus |  ГОСТ 10444.2-94  |
| 11.6\* |  Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 11.7\* |  Дрожжи |
| 11.8\* |  B. cereus | ГОСТ 10444.8- 2013 |
| 11.9\* |  Патогенные микро- организмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011Статья 7, 8, 20  Приложение 1 | ГОСТ 30519-97ГОСТ 31659-2012  |
| 12.1\*\*\* | Специализированная пищевая продукция для детского питания для детей дошкольного и школьного возрастаСпециализированная пищевая продукция для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста | 10.11/42.00010.12/42.00010.13/42.00010.20/42.00010.51/42.00010.61/42.00010.71/42.00010.72/42.00010.73/42.00010.82/42.00010.89/42.00010.11/01.08610.12/01.08610.13/01.08610.20/01.08610.51/01.08610.61/01.08610.71/01.08610.72/01.08610.73/01.08610.82/01.08610.89/01.086 10.11/01.08610.12/01.08610.13/01.08610.20/01.08610.51/01.08610.61/01.08610.71/01.08610.72/01.08610.73/01.08610.82/01.08610.89/01.08610.86/04.125 |  Отбор образцов  | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 8, 20 Приложение 2Таблица1  Раздел 1.12ТР ТС 021/2011 Статья 7, 8, 20 Приложение 2Таблица1  Раздел 1.12 | ГОСТ 31904-2012 ГОСТ 26809.1-2014 п. 3, п.4ГОСТ 26809.2-2014 п. 4, п.5 |
| 12.2\* |  Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 10444.15-94  |
| 12.3\* |  Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)  | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 31747-2012 |
| 12.4\* |  E. Coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 12.5\* |  S.aureus | ГОСТ 30347-2016 ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 12.6\* |  Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90  |
| 12.7\* |  Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014  |
| 12.8\* |  Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 ГОСТ 26968-86  |
| 12.9\* |  Дрожжи |
| 12.10\* |  Дрожжи и плесени |
| 12.11\* |  Бактерии рода Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 13.1\*\*\* | Продукты детского питания | 10.11/42.00010.12/42.00010.13/42.00010.20/42.00010.41/42.00010.51/42.00010.61/42.00010.81/42.00010.89/42.00010.86/42.00010.89/04.12510.86/04.125 |  Отбор образцов  |  ТР ТС 021/2011 Статья 7, 8, 20 Приложение 3 | ГОСТ 8756.0-70 п.2, п.3 ГОСТ 9792-73 ГОСТ 4288-76 п.2.1ГОСТ 26809.1-2014 п.3, 4ГОСТ 26809.2-2014 п.4, 5 ГОСТ 31339-2006п.5ГОСТ 26312.1-84ГОСТ 27668-88 ГОСТ 5904-2019 ГОСТ 26313-2014ГОСТ 1936-85п.2.3 ГОСТ 26671-2014ГОСТ 5667-65 п.2ГОСТ 32164-2013 |
| 13.5\* | Удельная активность радионуклида цезий-137  | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 8, 20 Приложение 4 |  ГОСТ 32161-2013 МВИ.МН 1823- 2007 |
| 14.1\* | Консервированные пищевые продуктыКонсервированные пищевые продукты | 10.86/01.08610.89/01.08610.85/01.08610.86/01.08610.89/01.08610.85/01.086 |  Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы групп  B.cereusи B.polymyxa | ТР ТС 021/2011 Статья 7,8, 20Приложение 2Таблица 2ТР ТС 021/2011 Статья 7,8, 20Приложение 2Таблица 2 |  ГОСТ 30425-97  |
| 14.2\* | Спорооразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. Subtilis |  ГОСТ 30425-97  |
| 14.3\* | Мезофильные клост-ридии C. botulinum и (или) C. Perfringens |  ГОСТ 30425-97  ГОСТ 10444.7-86 ГОСТ 10444.9-88 |
| 14.4\* | Мезофильные клост-ридии (кроме C. botulinum и (или) C. perfringens) |  ГОСТ 30425-97  |
| 14.5\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи |  ГОСТ 30425-97  |
| 14.6\* | Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы |  ГОСТ 30425-97  |
| 14.7\* | Мезофильные клостридии |  ГОСТ 30425-97  |
| 14.8\* | Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.polymyxa |  ГОСТ 30425-97  |
| 14.9\* | Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микро-организмы |  ГОСТ 30425-97  |
| 14.10\* | Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые гри-бы, и (или) дрожжи |  ГОСТ 30425-97  |
| 14.11\* | Количество мезофиль-ных аэробных и фа-культативно-анаэроб-ных микроорганизмов |  ГОСТ 10444.15-94   |
| 14.12\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)  |  ГОСТ 31747-2012 |
| 14.13\* | S.aureus и др. коагула-зоположительные стафилококки |  ГОСТ 10444.2-94  ГОСТ 31746-2012 |
| 14.14\* | B. cereus |  ГОСТ 10444.8-2013 |
| 14.15\* | Сульфитредуцирующие клостридии |  ГОСТ 29185-2014 |
| ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощейТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» |
| 15.1\*\*\* | Соковая продукция из фруктов и овощейСоковая продукция из фруктов и овощей | 10.32/42.00010.39/42.00010.32/01.08610.39/01.08610.32/01.08610.39/01.08610.32/04.12510.39/04.125 | Отбор образцов  | ТР ТС 023/2011Статья 5,7Приложение 1Таблица 1, 2, 3,4ТР ТС 021/2011Статья 7, 8, 20 Пр.2 Таблица 2ТР ТС 023/2011Статья 5,7Приложение 1Таблица 1, 2, 3,4ТР ТС 021/2011Статья 7, 8, 20 Пр.2 Таблица 2 |  СТБ 1036-97  ГОСТ 26313-84ГОСТ 31904-2012  ГОСТ 32164-2013 |
| 15.2\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микро-организмы групп B.cereus и B.polymyxa | ГОСТ 30425-97 ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ Р 52711-2007 |
| 15.3\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микро-организмы группы B. subtilis |  ГОСТ 30425-97  ГОСТ 10444.15-94  ГОСТ Р 52711-2007 |
| 15.4\* |  Мезофильные клост-ридии C. Botulinum C.perfringens |  ГОСТ 30425-97  ГОСТ 10444.9-88  ГОСТ Р 52711-2007 |
| 15.5\* | Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи |  ГОСТ 30425-97  ГОСТ 10444.12- 2013  ГОСТ Р 52711-2007 |
| 15.6\* | Молочнокислые микроорганизмы  |  ГОСТ 30425-97  ГОСТ 10444.11- 2013  ГОСТ Р 52711-2007 |
| 15.7\* | Спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микро-организмы |  ГОСТ 30425-97  ГОСТ Р 52711-2007 |
| 15.8\* | Количество мезофиль-ных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов |  ГОСТ 10444.15-94  ГОСТ Р 52711- 2007 |
| 15.9\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) |  ГОСТ 31747-2012 ГОСТ Р 52711- 2007 |
| 15.10\* | S.aureus |  ГОСТ 10444.2-94  ГОСТ Р 52711-2007 ГОСТ 31746-2012 |
| 15.11\* | B. cereus |  ГОСТ 10444.8- 2013  ГОСТ Р 52711- 2007 |
| 15.12\* | E.coli | ТР ТС 023/2011Статья 5,7Приложение 1Таблица 2 |  ГОСТ 30726-2001 |
| 15.13\* |  Мезофильные клостридии  | ТР ТС 023/2011Статья 5,7Приложение 1Таблица 3, 4 |  ГОСТ 29185-2014  ГОСТ 10444.9-88  ГОСТ Р 52711-2007 |
| 15.14\* | Неспорообразующие микроорганизмы |  ГОСТ 30425-97  ГОСТ Р 52711-2007 |
| 15.15\* |  Плесени, плесневые грибы Дрожжи |  ГОСТ 10444.12- 2013  ГОСТ Р 52711- 2007 |
| 15.16\* |
| 15.17\* | Бактерии семейства Enterobacteriaceae |  ГОСТ 29184-91 |
| 15.18\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011Статья 7, 8, 20 Приложение 1 | ГОСТ 30519-97ГОСТ 31659-2012 |
| 15.19\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
|  |
| 15.20\* | Объемная активность радионуклида цезий-137 | ТР ТС 021/2011Статья 7, 8, 20Приложение 4 |  МВИ.МН 1823- 2007ГОСТ 32161-2013 |
| ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукциюТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции |
| 16.1\*\*\* | Масла растительные все виды, фракции масел растительных.Продукты пере-работки расти-тельных масел и животных жиров, включая жиры рыб  | 10.41/42.00010.42/42.00010.41/01.08610.42/01.08610.41/04.12510.42/04.125 | Отбор образцов  |  ТР ТС 024/2011 Статья 6  Приложение 2  ТР ТС 021/2011Статья 7, 8, 20 Приложение 2 Таблица 1Раздел 1.6 | СТБ 1036-97 п.7.15, п.7.19, п.7.20, п.7.24 СТБ 1889-2008  п.5.1ГОСТ 31904-2012ГОСТ 32164-2013 |
| 16.2\* |  Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов |  ГОСТ 10444.15-94  |
| 16.3\* |  Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) |  ГОСТ 31747-2012  |
| 16.4\* | Стафилококки S.aureus |  ГОСТ 10444.2-94  ГОСТ 31746-2012 |
| 16.5\* | Дрожжи  | ТР ТС 024/2011 Статья 6  Приложение 2   |  ГОСТ 10444.12-  2013  ГОСТ ISO 21527- 1-2013  |
| 16.6\* | Плесени |
| 16.7\* | Патогенные микроорганизмы, сальмонеллы | ТР ТС 021/2011Статья 7, 8, 20 Приложение 1 |  ГОСТ 30519-97  ГОСТ 31659-2012 |
| 16.8\* | Listeria monocytogenes |  ГОСТ 32031-2012   |
| 16.9\* | Объемная (удельная) активность радионуклида цезий-137 | ТР ТС 021/2011Статья 7, 8, 20 Приложение 4 |  МВИ.МН 1823- 2007 ГОСТ 32161-2013 |
| ТР ТС 027/2012 О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питанияТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции |
| 17.1\*\*\* | Отдельные виды специализированной пищевой продукции | 10.86/42.00010.89/42.00010.85/42.000 | Отбор образцов  | ТР ТС 027/2012Статья 1, 6 Приложение 1ТР ТС 021/2011Статья 7, 8, 20Приложение 2 | ГОСТ 31904-2012 ГОСТ 30364.0-97  п.3 ГОСТ 7702.2.0- 2016 ГОСТ 9792-73 п.3 |
| 17.2\* | 10.86/01.08610.89/01.08610.85/01.086 | плесени | ТР ТС 027/2012 Статья 6, 9 Приложение 1Таблица 1ТР ТС 021/2011 Статья 7,20  Приложение 2  Таблица 1 | ГОСТ 26972-86 п.4.3ГОСТ 30706-2000 |
| 17.3\* | дрожжи |
| 18.1\*\*\* | Мясо и мясная продукция, птица и продукция их переработки | 10.11/42.00010.12/42.00010.13/42.00010.11/01.08610.12/01.08610.13/01.086 | Отбор образцов  | ТР ТС 027/2012 Статья 6, 9 Приложение 1 Таблица 2 Раздел 2.1 ТР ТС 021/2011 Статья 7,20  Приложение 2  Таблица 1 Раздел 1.1 | ГОСТ 31904-2012 ГОСТ 30364.0-97 п.3 ГОСТ 7702.2.0- 2016 ГОСТ 9792-73 п.3 |
| 18.2\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 027/2012 Статья 6, 9 Приложение 1 Таблица 2 Раздел 2.1 ТР ТС 021/2011 Статья 7,20  Приложение 2  Таблица 1 Раздел 1.1 |  ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 32149-2013 п. 7 ГОСТ 9958-81 п. 4.1 ГОСТ 4288-76 п.2.11.4 |
| 18.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) |  ГОСТ 31747-2012 ГОСТ 32149- 2013 п.8 ГОСТ 7702.2.2-93 п.2.1 ГОСТ 9958-81 п. 4.2 ГОСТ 4288-76 п. 2.11.5 |
| 18.4\* | Бактерии рода Proteus |  ГОСТ 28560-90 ГОСТ 7702.2.7- 2013 ГОСТ 32149- 2013 п.10 |
| 19.1\*\*\* | Другая продукция | 10.89/42.00010.89/01.086 | Отбор образцов  | ТР ТС 027/2012 Статья 6,9 Приложение 1 Таблица 2  Раздел 2.2ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2Таблица 1  Раздел 1.8   | ГОСТ 31904-2012 |
| 19.2\* | S.aureus |  ГОСТ 10444.2-94  ГОСТ 30347-2016 |
| 19.3\* | Количество мезофиль-ных аэробных и фа-культативно- анаэроб-ных микроорганизмов |  ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 30705-2000 |
| 19.4\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) |  ГОСТ 31747-2012 |
| 19.5\* | B. cereus |  ГОСТ 10444.8-  2013 |
| 19.6\* | Плесени |  ГОСТ 10444.12- 2013  |
| 19.7\* | Дрожжи |
|  20.1\*\*\* | Продукция для питания беременных и кормящих женщинПродукция для питания беременных и кормящих женщин | 10.89/42.00010.89/01.08610.89/01.086 | Отбор образов  | ТР ТС 027/2012 Статья 6, 9Приложение 1 Таблица 2 Раздел 2.3ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2Таблица 1 Раздел 1.10 ТР ТС 027/2012 Статья 6, 9Приложение 1 Таблица 2 Раздел 2.3ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2Таблица 1 Раздел 1.10 |  ГОСТ 31904-2012ГОСТ 26809.1-2014 п. 3, 4ГОСТ 26809.2-2014 п.4, 5  |
| 20.2\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов |  ГОСТ 26972-86 п.4.1 ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 9225-84ГОСТ 30705-2000 |
| 20.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) |  ГОСТ 26972-86 п.4.2 ГОСТ 31747-2012 ГОСТ 9225-84 |
| 20.4\* | E. Coli |  ГОСТ 30726-2001 |
| 20.5\* | Плесени |  ГОСТ 26972-86п.4.3 ГОСТ 10444.12-2013  ГОСТ 30706-2000 |
| 20.6\* | Дрожжи |
| 20.7\* | S.aureus |  ГОСТ 30347-2016 |
| 20.8\* | B. cereus |  ГОСТ 10444.8- 2013 |
| 20.9\* | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011Статья 7, 8, 20Приложение 1 | ГОСТ 30519-97ГОСТ 31659-2012 |
| 20.10\* | Listeria monocytogenes |  ГОСТ 32031-2012  |
| 21.1\*\*\* | Специализирован-ная продукция для лечебного питания детей, для недоношенных и (или) маловесных детей | 10.89/42.00010.86/42.00010.86/01.08610.89/01.086  | Отбор образцов  |  ТР ТС 027/2012 Статья 6, 9 Приложение 1 Таблица 2 Раздел 2.4 ТР ТС 021/2011 Статья 7, 8, 20 Приложение 2Таблица 1  Раздел 1.13  |  ГОСТ 7047-55  ГОСТ 27668-88 ГОСТ 31904-2012ГОСТ 26809.1-2014 п. 3, 4ГОСТ 26809.2-2014 п.4, 5  |
| 21.2\* | Количество мезофиль-ных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов |  ГОСТ 26972-86 п.4.1 ГОСТ 10444.15-94  ГОСТ 30705-2000 |
| 21.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) |  ГОСТ 26972-86 п.4.2 ГОСТ 31747-2012 |
| 21.4\* | E. Coli |  ГОСТ 30726-2001  |
| 21.5\* | Плесени, дрожжи |  ГОСТ 26972-86 п.4.3 ГОСТ 10444.12- 2013  ГОСТ 30706-2000 |
| 21.6\* | S.aureus |  ГОСТ 10444.2-94  ГОСТ 30347-2016  |
| 21.7\* | B. cereus |  ГОСТ 10444.8- 2013  |
| 21.8\* | Сульфитредуцирующие клостридии |  ГОСТ 29185-2014  |
| 21.9\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011Статья 7, 8, 20Приложение 1 | ГОСТ 30519-97ГОСТ 31659-2012 |
| 21.10\* | Listeriamonocytogenes |  ГОСТ 32031-2012  |
| ТР ТС 029/2012 Требования к безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств |
| 22.1\*\*\* | Ароматизаторы, ферментные препаратыАроматизаторы, ферментные препараты | 10.84/42.00010.89/42.00010.89/01.08610.84/01.08610.89/01.08610.84/01.086 | Отбор образцов  | ТР ТС 029/2012Статья 7 п.9Статья 10Приложение 1ТР ТС 029/2012Статья 7 п.9Статья 10Приложение 1 | ГОСТ 15113.0-77ГОСТ 31904-2012 |
| 22.2\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94   |
| 22.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 22.4\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97ГОСТ 31659-2012 |
| 22.5\* | Дрожжи, плесени |  ГОСТ 10444.12- 2013  |
| 22.6\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 22.7\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| ТР ТС 007/2011 О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков |
| 23.1\*\*\* | Продукция, предназначенная для детей и под­ростков: щетки зубные, массажеры для десен и аналогичные изделия для ухода за полостью рта, изделия санитарно-гигиенического разового использования |  20.42/42.000 20.42/01.086 | Отбор образцов  | ТР ТС 007/2011Статья 4, 5,6, 7Приложение 6ТР ТС 007/2011Статья 4Приложение 6 |  СанПиН 2.4.7.960-00 Раздел 5  СанПиН и ГН от 09.03.2015 № 25 ГОСТ 938.0-75  ГОСТ 8844-75  ГОСТ 9173-86  ГОСТ 9289-78  ГОСТ 13587-77  ГОСТ 18321-73  ГОСТ 19245-93  ГОСТ 20566-75  ГОСТ 23948-80  ГОСТ 31904-2012  ГОСТ 28631-2018  ГОСТ 28754-2018 р.3  ГОСТ 28846-90 Раздел 3  ГОСТ Р 50962-96 п.5.1  ГОСТ 31741-2012 Инструкция 1.1.10-12-96-2005  Методические указания по санитарно-хи­мическому исследова­нию детских латексных сосок и баллончиков сосок-пустышек от 19.10.1990 п.2.6  |
| 23.2\* | Общее количество мик­роорганизмов (мезофи-лов, аэробов и факультативных анаэробов) |  ГОСТ 26670-91  ГОСТ 26972-86  ГОСТ 10444.15-94  |
| 23.3\* | Бактерии семейства энтеробактерии |  ГОСТ 26670-91 ГОСТ 26972-86  |
| 23.6\* | Дрожжи, дрожжеподоб-ные, плесневые грибы |  ГОСТ 26670-91  ГОСТ 26972-86   |

|  |
| --- |
| ТР ТС 008/2011 О безопасности игрушек |
| 24.1\*\*\* | Игрушки: игрушки с наполнителями для детей до 1 года, формующиеся массы и краски, наносимые пальцами | 32.40/42.000 | Отбор образцов  | ТР ТС 008/2011Статья 4, 5Приложение 2Таблица 2 |  ГОСТ 18321-73 Инструкция № 091-0610 гл.4 п.13,14  |
| ТР ТС 009/2011 О безопасности пар­фюмерно-косметической продукции |
| 25.1\*\*\* | Парфюмерно-косметическая продукция: косметика детская, косметика вокруг глаз, для губ, интимная косметика, средства гигиены полости рта, остальная косметика, ампульная косметика | 20.42/42.00020.42/01.086 | Отбор образцов  | ТР ТС 009/2011Статья 5Приложение 7 |  ГОСТ 790-89  ГОСТ 7983-2016  ГОСТ 28546-2014  ГОСТ 29188.0- 2014  ГОСТ 31679-2012 ГОСТ 31460-2012  ГОСТ 31696-2012 ГОСТ 31695-2012  ГОСТ 31677-2012 ГОСТ 31692-2012 |
| 25.2\* | Общее количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ ISO 21149-2013 |
| 25.3\* | Candida albicans | ГОСТ ISO 18416-2018 |
| 25.4\* | Escherichia coli | ГОСТ ISO 21150-2018 |
| 25.5\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ ISO 22718-2018 |
| 25.6\* | Pseudomonas aeruginosa | ГОСТ ISO 22717-2018 |
| ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции**»** |
| 26.1\*\*\* | Зерно: злаковые культуры, зернобобовые культуры, масличные культуры на пищевые и кормовые цели | 01.11/42.00001.19/42.00001.11/04.12501.19/04.125 | Отбор образцов  | ТР ТС 015/2011Статья 4, 5ТР ТС 021/2011Статья 7,20 | СТБ 1053-2015СТБ 1056-2016ГОСТ 32164-2013 |
| 26.2\* | Удельная активность радионуклида цезий-137 | ТР ТС 015/2011приложение 2ТР ТС 021/2011приложение 2, 4 | ГОСТ 32161-2013МВИ.МН 1823-2007 |
| ТР ЕАЭС 040/2016«О безопасности рыбы и рыбной продукции»ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» |
| 27.1\*\*\* | Рыба и рыбная продукция, в том числе для детского питанияРыба и рыбная продукция, в том числе для детского питания | 10.20/42.00003.00/42.00010.20/01.08603.00/01.08610.20/01.08603.00/01.086 | Отбор образцов  | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел III, V, IX, XТР ТС 021/2011Статья 7, 20 | ГОСТ 31339-2006, п.5 ГОСТ 31904-2012ГОСТ 32164-2013  |
| 27.3\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, X приложение 1ТР ТС 021/2011Статья 7, 20Приложение, 2  таб.1 | ГОСТ 10444.15-94  |
| 27.4\* | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 27.5\* | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, XТР ТС 021/2011Статья 7, 20 Приложение 1 | ГОСТ 30519-97ГОСТ 31659-2012 |
| 27.6\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 27.7\* | S. аureus | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, X приложение 1ТР ТС 021/2011Статья 7, 20Приложение 2, таб.1 | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 27.8\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 27.10\* | бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 27.11\* | бактерии рода Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 27.12\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 27.13\* | плесень | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 27.14\* | дрожжи |
| 27.15\* | плесень и дрожжи в сумме |
| 27.16\* | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-аэробные микроорганизмы групп B.cereus и B.polymyxa | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, Xприложение 1, таб.5ТР ТС 021/2011Статья 7, 20Приложение 2, таб.2 | ГОСТ 30425-97 |
| 27.17\* | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. subtilis | ГОСТ 30425-97 |
| 27.18\* | Мезофильные клостридии C.botulinum и (или) C.perfringes | ГОСТ 30425-97ГОСТ 10444.7-86ГОСТ 10444.9-88ГОСТ 31744-2012 |
| 27.19\* | Мезофильные клостридии (кроме C.botulinum и (или) C.perfringes) | ГОСТ 30425-97ГОСТ 10444.7-86ГОСТ 10444.9-88ГОСТ 31744-2012 |
| 27.20\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы и (или) дрожжи | ГОСТ 30425-97ГОСТ 10444.11-2013ГОСТ 10444.12-2013 |
| 27.21\* | Споробразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 27.22\* | Рыба и рыбная продукция, в том числе для детского питания | 10.20/01.08603.00/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, Xприложение 1, таб.5ТР ТС 021/2011Статья 7, 8, 13, 20Приложение 2, таб.2 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 27.23\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 27.24\* | S.aureus и другие коагулазоположительные стафилококки | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012  |
| 27.25\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013  |
| 27.26\* | 10.20/04.12503.00/04.125 | Удельная активность радионуклида цезий-137 | ТР ЕАЭС 040/2016Раздел V п.13ТР ТС 021/2011Статья 7, 20приложение 4 | ГОСТ 32161-2013 МВИ.МН 1823-2007 |
| ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» |
| 28.1\* | Мясо птицы и продукция его переработки, в т.ч. для детского питания | 10.12/01.086 10.13/01.086 10.86/01.086 10.89/01.086  | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ТР ЕАЭС 051/2021статья V, XIII приложение 1, приложение 2, приложение 3ТР ТС 021/2011Приложение 1. Приложение 2  | ГОСТ 31747-2012ГОСТ 7702.2.2-93  |
| 28.2\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 7702.2.1-2017  |
| 28.3\* | S.aureus | ГОСТ 7702.2.4-93ГОСТ 31746-2012 |
| 28.4\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 28.5\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 7702.2.7-2013ГОСТ 28560-90  |
| 28.6\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 7702.2.6-2015ГОСТ 29185-2014 |
| 28.7\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 28.8\* | Бактерии рода Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 28.9\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2022 |
| 28.10\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012ГОСТ 7702.2.3-93 |

**Примечание:**

\* – деятельность осуществляется непосредственно в лабораторном отделе
\*\* – деятельность осуществляется непосредственно в лабораторном отделе и за его пределами ;
\*\*\* – деятельность осуществляется за пределами лабораторного отдела

Руководитель органа

по аккредитации

Республики Беларусь -

директор государственного

предприятия «БГЦА» Т.А. Николаева