|  |  |
| --- | --- |
|  | 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 продукции  ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции | | | | | |
| 1.1  \*\*\* | Продукты убоя и мясная продукция, в том числе для детского питания  Продукты убоя и мясная продук-ция, в том числе для детского питания | 10.11/42.000  10.13/42.000  10.86/42.000  10.11/01.086  10.13/01.086  10.86/01.086  10.11/01.086  10.13/01.086  10.86/01.086  10.11/04.125  10.12/04.125  10.13/04.125  10.89/04.125 | Отбор образцов | ТР ТС 034/2013  Раздел III ,V, XII  Приложение 1  ТР ТС 021/2011  Статья 6, 7, 20  Приложение 2  Таблица 1  Раздел 1.1 | ГОСТ 7269-2015 п.1  ГОСТ 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 034/2013  Раздел V, XII  Приложение 1  ТР ТС 021/2011  Статья 7, 8, 20  Приложение 2  Таблица 1  Раздел 1.1  ТР ТС 034/2013  Раздел V, XII  Приложение 1  ТР ТС 021/2011  Статья 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.4.5  ГОСТ 31746-2012 |
| 1.6\*  1.7\* | E.coli  Сульфитредуцирующие 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 034/2013  Раздел V, XII  Приложение 1 | ГОСТ 10444.8- 2013 |
| 1.11\* | Дрожжи | ГОСТ10444.12-2013 |
| 1.12\* | Listeria monocytogenes | ТР ТС 034/2013  Раздел V, XII  ТР ТС 021/2011  Статья 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 034/2013  Раздел V, XII  ТР ТС 021/2011  Статья 7, 8, 20  Приложение 4 | ГОСТ 32161-2013  МВИ.МН 1823- 2007 |
| 2.1\* | Стерилизованные консервы, включая консервы для детского питания | 10.11/01.086  10.86/01.086 | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.subtilis | ТР ТС 034/2013  Раздел V, XII  Приложение 2  Таблица 1,2  ТР ТС 021/2011 Статья 7, 8, 20  Приложение 2  Таблица 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 консервы  Пастеризованные консервы | 10.11/01.086  10.86/01.086  10.11/01.086  10.86/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 034/2013  Раздел V, XII Приложение 2 Таблица 3  ТР ТС 021/2011 Статья 7, 8, 20  Приложение 2 Таблица 2  ТР ТС 034/2013  Раздел V, XII  Приложение 2  Таблица 3  ТР ТС 021/2011 Статья 7, 8, 20  Приложение 2  Таблица 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 продукции  ТР 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 основе  Сырое молоко- сырье, обезжиренное молоко- сырье, сливки- сырье, молочная продукция, в том числе детское питание на молочной основе | 01.41/42.000  10.51/42.000  10.52/42.000  01.41/01.086  10.51/01.086  10.52/01.086  01.41/01.086  10.51/01.086  10.52/01.086  01.41/04.12510.51/04.12510.52/04.125 | Отбор образцов | ТР ТС 033/2013  Раздел V,VII,X  Приложение  4, 9,10  ТР ТС 021/2011  Статья 6, 7, 8, 20  Приложение 3 | ГОСТ 26809.1-2014 п. 3, п.4  ГОСТ 26809.2-  2014 п.4, п.5  ГОСТ 13928-84 п.2  СТБ 1889-2008 п.5.1  СТБ 1051-2012  СТБ 1053-2015  ГОСТ 9225-84  СТБ 1036-97 п.7.2  ГОСТ 32164-2013 |
| 4.5\* | Патогенные микро-организмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 033/2013  Раздел V,VII,X  Прилож.2,5,8,11  ТР ТС 021/2011  Статья 7,8,20  Приложение 1 | ГОСТ 30519-97  ГОСТ 31659-2012 |
| 4.6\* | Listeria monocytogenes | ТР ТС 033/2013  Раздел VII,X  Приложение 2,8,11  ТР ТС 021/2011  Статья 7, 8, 20  Приложение 1 | ГОСТ 32031-2012 |
| 4.7\* | Количество мезофиль-ных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 033/2013  Раздел 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 033/2013  Раздел VII, X Приложение 2, 8 | ГОСТ 30726-2001  п.6 |
| 4.10\* | S.aureus | ТР ТС 033/2013  Раздел 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 033/2013  Раздел VII  Приложение 8 | ГОСТ 29185-2014 |
| 4.13\* | Бактерии B.cereus | ТР ТС 033/2013  Раздел X  Приложение 2 | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 4.14\* | Молочнокислые микроорганизмы | ТР ТС 033/2013  Раздел VII,X  Приложение  1,2,8,11 | ГОСТ 10444.11-2013 |
| 4.16\* | Соматические клетки | ТР ТС 033/2013  Раздел V Приложение 5 | ГОСТ 23453-2014 |
| 4.17\* | Микроскопический препарат | ТР ТС 033/2013  Раздел VII,X  Приложение 1,2,8 | ГОСТ 9225-84 п.4.7 |
| 4.18\* | Бактерии семейства Enterobacteriaceae | ТР ТС 033/2013  Раздел X  Приложение 2 | ГОСТ 29184-91 |
| 4.19\* | Бифидобактерии и другие. пробиотические микроорганизмы | ТР ТС 033/2013  Раздел VII,X  Приложение 1,2,8 | ГОСТ 33491-2015 |
| 4.20\* | Ацидофильные микроорганизмы | ТР ТС 033/2013  Раздел X Приложение 2 | ГОСТ 10444.11-2013 |
| 4.21\* | Промышленная стерильность | ТР ТС 033/2013  Раздел 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, 10  ТР ТС 021/2011  Статья 7, 8, 20  Приложение 4 | МВИ.МН 1823-2007  ГОСТ 32161-2013 |
| ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции | | | | | |
| 5.1  \*\*\* | Яйца и продукты их переработки  Яйца и продукты их переработки | 10.13/42.000  10.12/42.000  01.47/42.000  10.13/01.086  10.12/01.086  01.47/01.086  10.13/01.086  10.12/01.086  01.47/01.086  10.12/04.125  10.13/04.125  01.47/04.125 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011  Статья 6, 7, 8, 20  ТР ТС 021/2011  Статья 7, 8, 20  Приложение 2  Таблица 1  Раздел 1.1  ТР 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 7702.2.4-93  ГОСТ 32149-2013 п.11  ГОСТ 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 021/2011  Статья 7, 8, 20  Приложение 4 | ГОСТ 32031-2012 |
| 6.1  \*\*\* | Мукомольно-крупяные хлебобулочные изделия | 10.61/42.000 10.71/42.000  10.72/42.000  10.73/42.000  10.61/01.086 10.71/01.086  10.72/01.086  10.73/01.086  10.61/04.12510.71/04.125  10.72/04.125  10.73/04.125 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011  Статья 7, 8, 20  Приложение 2  Таблица 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 021/2011  Статья 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 | 10.81/42.000  10.82/42.000  10.71/42.000  10.72/42.000  10.81/01.086  10.82/01.086  10.71/01.086  10.72/01.086 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011  Статья 7, 8, 20  Приложение 2  Таблица 1  Раздел 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 | .81/01.086  10.82/01.086  10.71/01.086  10.72/01.086 | Количество мезофиль-ных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011  Статья 7, 8, 20  Приложение 2  Таблица 1  Раздел 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 021/2011  Статья 7, 8, 20  Приложение 1 | ГОСТ 30519-97  ГОСТ 31659-2012 |
| 8.1  \*\*\* | Плодоовощная продукция  Плодоовощная продукция | 01.13/42.000  01.21/42.000  01.25/42.000  10.31/42.000  10.32/42.000  10.39/42.000  01.13/01.086  01.21/01.086  01.25/01.086  10.31/01.086  10.32/01.086  10.39/01.086  01.13/08.169  10.39/08.169  01.13/04.125  01.21/04.125  01.25/04.125  10.31/04.125  10.32/04.125  10.39/04.125 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011  Статья 6, 7, 8, 20  Приложение 2  Таблица 1  Раздел 1.5  ТР ТС 021/2011  Статья 7, 8, 20  Приложение 2  Таблица 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 32164-2013  СТБ 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 021/2011  Статья 7, 8, 20  Приложение 1 ТР ТС 021/2011  Статья 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 2  Таблица 1  Раздел 1.5 | ГОСТ ISO 10273-2013 |
| 8.13\* | Нитраты | ТР ТС 021/2011  Статья 7, 8, 20  Приложение 3 | МУ 5048-89 |
| 8.14\* | Удельная активность радионуклида цезий-137 | ТР ТС 021/2011  Статья 7, 8,20  Приложение 4 | МВИ.МН 1823- 2007  ГОСТ 32161-2013 |
| 9.1  \*\*\* | Напитки | 11.05/42.000  11.07/42.000  11.05/01.08611.07/01.086 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011  Статья 6, 7, 8, 20  Приложение 2  Таблица 1  Раздел 1.7  ТР ТС 021/2011  Статья 7, 8, 20  Приложение 2  Таблица 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 31747-2012  ГОСТ 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 021/2011  Статья 7, 8, 20  Приложение 1 | ГОСТ 30519-97  ГОСТ 31659-2012 |
| 10.1  \*\*\* |  | 10.51/42.000  10.85/42.000  10.89/42.000  10.51/01.086  10.85/01.086  10.89/01.086  10.51/01.086  10.85/01.086  10.89/01.086 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011  Статья 7, 20  Приложение 2  Таблица 1  Раздел 1.8  ТР ТС 021/2011  Статья 7, 20  Приложение 2  Таблица 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 021/2011  Статья 7, 20  Приложение 1 | ГОСТ 30519-97  ГОСТ 31659-2012 |
| 10.13\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 11.1  \*\*\* | Биологически активные добавки к пище | 10.89/42.000  10.89/01.086 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011  Статья 7, 8, 20  Приложение 2  Таблица1  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 021/2011  Статья 7, 8, 20  Приложение 1 | ГОСТ 30519-97  ГОСТ 31659-2012 |
| 12.1  \*\*\* | Специализированная пищевая продукция для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста  Специализированная пищевая продукция для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста | 10.11/42.000  10.12/42.000  10.13/42.000  10.20/42.000  10.51/42.000  10.61/42.000  10.71/42.000  10.72/42.000  10.73/42.000  10.82/42.000  10.89/42.000  10.11/01.086  10.12/01.086  10.13/01.086  10.20/01.086  10.51/01.086  10.61/01.086  10.71/01.086  10.72/01.086  10.73/01.086  10.82/01.086  10.89/01.086    10.11/01.086  10.12/01.086  10.13/01.086  10.20/01.086  10.51/01.086  10.61/01.086  10.71/01.086  10.72/01.086  10.73/01.086  10.82/01.086  10.89/01.086  10.86/04.125 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011  Статья 7, 8, 20  Приложение 2  Таблица1  Раздел 1.12  ТР ТС 021/2011  Статья 7, 8, 20  Приложение 2  Таблица1  Раздел 1.12 | ГОСТ 31904-2012 ГОСТ 26809.1-2014  п. 3, п.4  ГОСТ 26809.2-2014 п. 4, п.5 |
| 12.2\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 9225-84 п.4.5  ГОСТ 10444.15-94 |
| 12.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п.4.6  ГОСТ 31747-2012 |
| 12.4\* | E. Coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 12.5\* | S.aureus | ГОСТ 30347-2016  ГОСТ 10444.2-94  ГОСТ 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 | 10.11/42.000  10.12/42.000  10.13/42.000  10.20/42.000  10.41/42.000  10.51/42.000  10.61/42.000  10.81/42.000  10.89/42.000  10.86/42.000  10.89/04.125  10.86/04.125 | 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.2.1  ГОСТ 26809.1-2014 п.3, 4  ГОСТ 26809.2-2014 п.4, 5  ГОСТ 31339-2006п.5  ГОСТ 26312.1-84  ГОСТ 27668-88  ГОСТ 5904-2019  ГОСТ 26313-2014  ГОСТ 1936-85п.2.3  ГОСТ 26671-2014  ГОСТ 5667-65 п.2  ГОСТ 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 продукты  Консервированные пищевые продукты | 10.86/01.086  10.89/01.086  10.85/01.086  10.86/01.086  10.89/01.086  10.85/01.086 | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы групп  B.cereusи B.polymyxa | ТР ТС 021/2011 Статья 7,8, 20  Приложение 2  Таблица 2  ТР ТС 021/2011 Статья 7,8, 20  Приложение 2  Таблица 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 овощей  ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» | | | | | |
| 15.1  \*\*\* | Соковая продукция из фруктов и овощей  Соковая продукция из фруктов и овощей | 10.32/42.000  10.39/42.000  10.32/01.086  10.39/01.086  10.32/01.086  10.39/01.086  10.32/04.125  10.39/04.125 | Отбор образцов | ТР ТС 023/2011  Статья 5,7  Приложение 1  Таблица 1, 2, 3,4  ТР ТС 021/2011  Статья 7, 8, 20  Пр.2 Таблица 2  ТР ТС 023/2011  Статья 5,7  Приложение 1  Таблица 1, 2, 3,4  ТР ТС 021/2011  Статья 7, 8, 20  Пр.2 Таблица 2 | СТБ 1036-97  ГОСТ 26313-84  ГОСТ 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 023/2011  Статья 5,7  Приложение 1  Таблица 2 | ГОСТ 30726-2001 |
| 15.13\* | Мезофильные клостридии | ТР ТС 023/2011  Статья 5,7  Приложение 1  Таблица 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 021/2011  Статья 7, 8, 20  Приложение 1 | ГОСТ 30519-97  ГОСТ 31659-2012 |
| 15.19\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
|  |
| 15.20\* | Объемная активность радионуклида цезий-137 | ТР ТС 021/2011  Статья 7, 8, 20  Приложение 4 | МВИ.МН 1823- 2007  ГОСТ 32161-2013 |
| ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию  ТР 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 | 10.41/42.000  10.42/42.000  10.41/01.086  10.42/01.086  10.41/04.125  10.42/04.125 | Отбор образцов | ТР ТС 024/2011  Статья 6  Приложение 2  ТР ТС 021/2011  Статья 7, 8, 20  Приложение 2  Таблица 1  Раздел 1.6 | СТБ 1036-97 п.7.15, п.7.19, п.7.20, п.7.24  СТБ 1889-2008  п.5.1  ГОСТ 31904-2012  ГОСТ 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 021/2011  Статья 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 021/2011  Статья 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 питания  ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции | | | | | |
| 17.1  \*\*\* | Отдельные виды специализированной пищевой продукции | 10.86/42.000  10.89/42.000  10.85/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 027/2012  Статья 1, 6  Приложение 1  ТР ТС 021/2011  Статья 7, 8, 20  Приложение 2 | ГОСТ 31904-2012  ГОСТ 30364.0-97  п.3  ГОСТ 7702.2.0-  2016  ГОСТ 9792-73 п.3 |
| 17.2\* | 10.86/01.086  10.89/01.086  10.85/01.086 | плесени | ТР ТС 027/2012  Статья 6, 9  Приложение 1  Таблица 1  ТР ТС 021/2011  Статья 7,20  Приложение 2  Таблица 1 | ГОСТ 26972-86 п.4.3  ГОСТ 30706-2000 |
| 17.3\* | дрожжи |
| 18.1  \*\*\* | Мясо и мясная продукция, птица и продукция их переработки | 10.11/42.000  10.12/42.000  10.13/42.000  10.11/01.086  10.12/01.08610.13/01.086 | 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 | 10.89/42.000  10.89/01.086 | Отбор образцов | ТР ТС 027/2012  Статья 6,9  Приложение 1  Таблица 2  Раздел 2.2  ТР ТС 021/2011  Статья 7, 20  Приложение 2  Таблица 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 женщин  Продукция для питания беременных и кормящих женщин | 10.89/42.000  10.89/01.086  10.89/01.086 | Отбор образов | ТР ТС 027/2012  Статья 6, 9  Приложение 1  Таблица 2  Раздел 2.3  ТР ТС 021/2011  Статья 7, 20  Приложение 2  Таблица 1  Раздел 1.10  ТР ТС 027/2012  Статья 6, 9  Приложение 1  Таблица 2  Раздел 2.3  ТР ТС 021/2011  Статья 7, 20  Приложение 2  Таблица 1  Раздел 1.10 | ГОСТ 31904-2012  ГОСТ 26809.1-2014 п. 3, 4  ГОСТ 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 9225-84  ГОСТ 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 021/2011  Статья 7, 8, 20  Приложение 1 | ГОСТ 30519-97  ГОСТ 31659-2012 |
| 20.10\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 21.1  \*\*\* | Специализирован-ная продукция для лечебного питания детей, для недоношенных и (или) маловесных детей | 10.89/42.00010.86/42.000  10.86/01.086  10.89/01.086 | 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 2  Таблица 1  Раздел 1.13 | ГОСТ 7047-55  ГОСТ 27668-88  ГОСТ 31904-2012  ГОСТ 26809.1-2014 п. 3, 4  ГОСТ 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 021/2011  Статья 7, 8, 20  Приложение 1 | ГОСТ 30519-97  ГОСТ 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 препараты  Ароматизаторы, ферментные препараты | 10.84/42.000  10.89/42.000  10.89/01.086  10.84/01.086  10.89/01.086  10.84/01.086 | Отбор образцов | ТР ТС 029/2012  Статья 7 п.9  Статья 10  Приложение 1  ТР ТС 029/2012  Статья 7 п.9  Статья 10  Приложение 1 | ГОСТ 15113.0-77  ГОСТ 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 30519-97  ГОСТ 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 007/2011  Статья 4, 5,6, 7  Приложение 6  ТР ТС 007/2011  Статья 4  Приложение 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 008/2011  Статья 4, 5  Приложение 2  Таблица 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 | 20.42/42.000  20.42/01.086 | Отбор образцов | ТР ТС 009/2011  Статья 5  Приложение 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 | 01.11/42.000  01.19/42.000  01.11/04.125  01.19/04.125 | Отбор образцов | ТР ТС 015/2011  Статья 4, 5  ТР ТС 021/2011  Статья 7,20 | СТБ 1053-2015  СТБ 1056-2016  ГОСТ 32164-2013 |
| 26.2\* | Удельная активность радионуклида цезий-137 | ТР ТС 015/2011  приложение 2  ТР ТС 021/2011  приложение 2, 4 | ГОСТ 32161-2013  МВИ.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 питания  Рыба и рыбная продукция, в том числе для детского питания | 10.20/42.000  03.00/42.000  10.20/01.086  03.00/01.086  10.20/01.086  03.00/01.086 | Отбор образцов | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел III, V, IX, X  ТР ТС 021/2011  Статья 7, 20 | ГОСТ 31339-2006, п.5  ГОСТ 31904-2012  ГОСТ 32164-2013 |
| 27.3\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, X приложение 1  ТР ТС 021/2011  Статья 7, 20  Приложение, 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, X  ТР ТС 021/2011  Статья 7, 20 Приложение 1 | ГОСТ 30519-97  ГОСТ 31659-2012 |
| 27.6\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 27.7\* | S. аureus | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, X приложение 1  ТР ТС 021/2011  Статья 7, 20  Приложение 2, таб.1 | ГОСТ 10444.2-94  ГОСТ 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, X  приложение 1, таб.5  ТР ТС 021/2011  Статья 7, 20  Приложение 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 30425-97  ГОСТ 10444.7-86  ГОСТ 10444.9-88  ГОСТ 31744-2012 |
| 27.19\* | Мезофильные клостридии (кроме C.botulinum и (или) C.perfringes) | ГОСТ 30425-97  ГОСТ 10444.7-86  ГОСТ 10444.9-88  ГОСТ 31744-2012 |
| 27.20\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы и (или) дрожжи | ГОСТ 30425-97  ГОСТ 10444.11-2013  ГОСТ 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 | 10.20/01.086  03.00/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ЕАЭС 040/2016  Раздел V, X  приложение 1, таб.5  ТР ТС 021/2011  Статья 7, 8, 13, 20  Приложение 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 10444.2-94  ГОСТ 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 040/2016  Раздел V п.13  ТР ТС 021/2011  Статья 7, 20  приложение 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 051/2021  статья V, XIII приложение 1, приложение 2, приложение 3  ТР ТС 021/2011  Приложение 1. Приложение 2 | ГОСТ 31747-2012  ГОСТ 7702.2.2-93 |
| 28.2\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94  ГОСТ 7702.2.1-2017 |
| 28.3\* | S.aureus | ГОСТ 7702.2.4-93  ГОСТ 31746-2012 |
| 28.4\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 28.5\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 7702.2.7-2013  ГОСТ 28560-90 |
| 28.6\* | Сульфитредуцирующие  клостридии | ГОСТ 7702.2.6-2015  ГОСТ 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 31659-2012  ГОСТ 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