|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 к аттестату аккредитации № BY/112 1.1323 от 22.04.1999на бланке №\_\_\_\_на 16 листахредакция 05 |

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от 11 июля 2025 года

лабораторного отдела

государственного учреждения «Лунинецкий районный центр гигиены и

эпидемиологии»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № пунк-та | 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. Красная, 162, 225644, г. Лунинец, Лунинецкий район, Брестская область (лабораторный отдел)** |
| ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» |
| 1.1\*\*\* | Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки.Молочная продукция, включая детское питание | 01.41/42.00010.41/42.00010.51/42.00010.52/42.00010.89/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 033/2013Раздел XIII, пункт 98 | ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 26809.2-2014ГОСТ 13928-84ГОСТ 32164-2013СТБ 1036-97СТБ 1053-2015СТБ 1051-2012 |
| 1.2\* | 01.41/01.08610.41/01.08610.51/01.08610.52/01.08610.89/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 033/2013Раздел V пункт 17Раздел VII пункты 33,36 Приложения 2,5,8,11Раздел X пункты 50,52 Приложения 2,5,8,11 | ГОСТ 32901-2014 пункт 8.4ГОСТ 10444.15-94 |
| 1.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 32901-2014 пункт 8.5 |
| 1.4\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 1.5\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 033/2013Раздел III пункт 6 Раздел V пункт 17, 16 Раздел VII пункты 32, 33, 35, 36 Раздел X пункты 50, 52, 53, 54 Раздел XIII Приложения 1,2,3,5,6,7, 8,10,11,12,13) | ГОСТ 31659-2012 |
| 1.6\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012ГОСТ 32031-2022 |
| 1.7\* | Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки.Молочная продукция, включая детское питание | 01.41/01.08610.41/01.08610.51/01.08610.52/01.08610.89/01.086 | S.aureus | ТР ТС 033/2013Раздел V пункт 17Раздел VII пункты 33,36 Приложения 2,5,8,11Раздел X, пункты 50,52 Приложения 2,5,8,11 | ГОСТ 30347-2016 |
| 1.8\* | B. сereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 1.9\* |  | Дрожжи | ГОСТ 33566-2015 |
| 1.10\* |  |  | Плесени | ГОСТ 33566-2015 |
| 1.11\* |  | 10.51/01.086 | Промышленная стерильность | ГОСТ 30425-97 |
| 1.12\* | 01.41/08.03710.41/08.03710.51/08.03710.52/08.03710.89/08.037 | Массовая доля жира | ТР ТС 033/2013Раздел III пункт 6Раздел VIIпункты 35, 36Раздел X пункты 53, 54Приложения 1,3,6,7,12,13Раздел V пункт 16Приложения 10 | ГОСТ 5867-90 |
| 1.13\* | 01.41/08.14910.41/08.14910.51/08.14910.52/08.14910.89/08.149 | Кислотность  | ГОСТ 3624-92 |
| 1.14\* | 01.41/08.05210.41/08.05210.51/08.05210.52/08.05210.89/08.052 | Массовая доля сухих обезжиренных веществ, влаги | ГОСТ 3626-73 |
| 1.15\* |  | 01.41/08.14910.41/08.14910.51/08.14910.52/08.14910.89/08.149 | Массовая доля сахарозы | ГОСТ 3628-78 |
| 1.17\* | 01.41/04.12510.41/04.12510.51/04.12510.89/04.125 | Цезий -137 | ТР ТС 033/2013 Раздел YII п.32Раздел XIIIТР ТС 021/2011Глава 2 Статья 7, 20Приложение 4 | ГОСТ 32161-2013 |
| ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» |
| 2.1\*\*\* | Мясо, субпродукты и продукты их переработки, включая детское питание, желатин Стерилизованные и пастеризованные консервы, включая консервы для детского питания | 10.11/ 42.00010.13/ 42.00010.89/ 42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 034/2013Раздел XII пункт 128 | ГОСТ 31904-2012ГОСТ 9792-73СТБ ГОСТ Р 51447-2001СТБ 1036-97СТБ 1050-2008СТБ 1053-2015ГОСТ 32164-2013 |
| 2.2\* | Мясо, субпродукты и продукты их переработки, включая детское питание, желатин | 10.11/01.08610.13/01.08610.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 034/2013Раздел Vпункты 14,15Приложение 1 | ГОСТ 10444.15-94  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 2.3\* | Мясо, субпродукты и продукты их переработки, включая детское питание, желатин | 10.11/01.08610.13/01.08610.89/01.086 | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) | ТР ТС 034/2013Раздел Vпункты 14,15 Приложение 1 | ГОСТ 31747-2012 |
| 2.4\* |  | Бактерии рода Proteus |  | ГОСТ 28560-90  |
| 2.5\* |  |  | Сульфитредуцирующие клостридии |  | ГОСТ 29185-2014 |
| 2.6\* | S.aureus | ГОСТ 31746-2012 |
| 2.7\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 2.8\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 2.9\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 2.10\* | B. сereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 2.11\* | Бактерии рода Enterococcus |  | ГОСТ 28566-90  |
| 2.12\* | Мясо, субпродукты и продукты их переработки, включая детское питание, желатин | 10.11/01.08610.13/01.08610.89/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011Глава 2Статья 7Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 |
| 2.13\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. Listeria monocytogenes |  | ГОСТ 32031-2012ГОСТ 32031-2022 |
| 3.1\*\*\* | Колбасные изделия мясные (мясосодер-жащие). Продукты из мяса мясные (мясосодержащие). Кулинарные изделия мясные (мясосодержащие) замороженные (все виды продуктивных животных) | 10.13/42.00010.89/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 034/2013Глава 5 п.15 | ГОСТ 9792-73 ГОСТ 31904-2012СТБ 1036-97 СТБ 1053-2015 |
| 3.2\* | 10.13/01.08610.89/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 034/2013,глава 3, п.7, приложение №1, раздел III | ГОСТ 10444.15-94  |
| 3.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 3.4\* |  | Сульфитредуцирующие клостридии |  | ГОСТ 29185-2014 |
| 3.5\* |  | S. aureus  |  | ГОСТ 31746-2012 |
| 3.6\* |  |  | Дрожжи, плесени  |  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 3.7\* |  | E. coli |  | ГОСТ 30726-2001  |
| 3.8\* |  | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 |
| 3.9\* |  | Listeria monocytogenes |  | ГОСТ 32031-2012ГОСТ 32031-2012 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  4.1\*\*\* | Стерилизованные консервы, включая консервы для детского питания | 10.13/01.08610.89/01.086 | Промышленная стерильность: | ТР ТС 034/2013Раздел Vпункты 14,15Приложение 2 | ГОСТ 30425-97 |
| 4.2\* | -спорообразу-ющие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганиз-мы | ГОСТ 30425-97ГОСТ 10444.15-94 |
| 4.3\* | 10.13/01.08610.89/01.086 | - спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганиз-мы группы B. сereus | ТР ТС 034/2013Раздел Vпункты 14,15Приложение 2 | ГОСТ 30425-97ГОСТ 10444.8-2013 |
| 4.4\* |  | - мезофильные клостридии |  | ГОСТ 10444.9-88ГОСТ 30425-97 |
| 4.5\* |  | спорообразующие термофи-льные анаэроб-ные, аэробные и факультатив-но-анаэробные микроорганиз-мы  | ГОСТ 30425-97 |
| 4.6\* |  | -неспорообра-зующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013ГОСТ 30425-97пункт 7.9 |
|  5.1\*\*\* | Пастеризованные консервы, включая консервы для детского питания | 10.13/01.08610.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов  | ТР ТС 034/2013Раздел V пункт 14,15Приложение 2 | ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 30425-97пункт 7.7 |
| 5.2\* |  | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы)  |  | ГОСТ 30425-97пункт 7.10ГОСТ 31747-2012 |
| 5.3\* |  | B. сereus |  | ГОСТ 10444.8-2013 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 5.4\* | Пастеризованные консервы, включая консервы для детского питания | 10.13/01.08610.89/01.086 | Сульфитредуцирующиеклостридии | ТР ТС 034/2013Раздел V пункт 14,15Приложение 2 | ГОСТ 29185-2014 |
| 5.5\* | S. aureus |  | ГОСТ 31746-2012 |
| 5.7\* | Мясо, субпродукты и продукты их переработки, включая детское питание, желатин;стерилизованные и пастеризованные консервы, включая консервы для детского питания | 10.11/08.05210.13/08.052 10.89/08.052 | Массовая доля сухих веществ | ТР ТС 034/2013Раздел III пункты 8,17Приложение 4 | ГОСТ 9793-2016 |
| 5.8\* | 10.11/08.14910.13/08.149 10.89/08.149 | Массовая доля хлористого натрия | ГОСТ 9957-2015 пункт 7 |
| 5.9\* | 10.11/08.15610.13/08.15610.89/08.156 | Массовая доля нитрита натрия |  | ГОСТ 8558.1-2015 пункт 8 |
| 5.10\* | 10.11/04.12510.13/04.12510.89/04.125 | Цезий-137 | ТР ТС 034/2013Глава VIII пункт59Глава XIII пункт 129ТР ТС 021/2011Глава 2 Статья 7Приложение 4 | ГОСТ 32161-2013 |
| ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» |
| 6.1\*\*\* | Яйца и продукты их переработки  | 01.47/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011Глава 3 Статья 20 Приложение 2 пункт 2  | ГОСТ 31904-2012СТБ ГОСТ Р 51447-2001ГОСТ 9792-73ГОСТ 32164-2013 |
| 6.2\* | 01.47/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 021/2011Глава 2 Статья 7 Приложение 2 пункт 1.1  | ГОСТ 10444.15-94 |
| 6.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 6.4\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 6.5\* | S. aureus | ГОСТ 31746-2012 |
| 6.6\* | Бактерии рода Proteus |  | ГОСТ 28560-90 |
| 6.7\* | Сульфитредуцирующие клостридии |  | ГОСТ 29185-2014 |
| 6.8\* | Бактерии рода Enterococcus |  | ГОСТ 28566-90 |
| 6.9\* | Плесени |  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 6.10\* | Патогенные микроорганизмы,в том числе сальмонеллы | ТР ТС 021/2011Глава 2 Статья 7Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 |
| 6.11\* |  | Listeria monocytogenes |  | ГОСТ 32031-2012ГОСТ 32031-2022 |
| 6.13\* | 01.47/04.125 | Цезий - 137 | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 4 пункт 1 | ГОСТ 32161-2013 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 7.1\*\*\* | Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия | 10.61/42.00010.71/42.00010.72/42.00010.73/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1 Приложение 2 пункт 1.3Приложение 3 пункт 4 | ГОСТ 31904-2012ГОСТ 32164-2013 |
| 7.2\* | 10.61/01.08610.71/01.08610.72/01.08610.73/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 пункт 1.3 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 7.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 7.4\* | Плесени |  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 7.5\* | Дрожжи |  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 7.6\* | S. aureus |  | ГОСТ 31746-2012 |
| 7.7\* | B.cereus |  | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 7.8\* | Бактерии рода Proteus |  | ГОСТ 28560-90 |
| 7.9\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 |
| 7.11\* | 10.61/04.12510.71/04.12510.72/04.12510.73/04.125 | цезий- 137 | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 4 пункты 1 | ГОСТ 32161-2013 |
| 8.1\*\*\* | Сахар и кондитерские изделия  | 10.71/42.00010.72/42.00010.82/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011Глава 2 Статья 7 Приложение 1 Приложение 2 пункт 1.4Приложение 3 пункт 5 | ГОСТ 31904-2012ГОСТ 5904-2019ГОСТ 32164-2013ГОСТ 32751-2014 |
| 8.2\* | 10.71/01.08610.72/01.08610.82/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 021/2011Глава 2 Статья 7 Приложение 2 пункт 1.4 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 8.3\* | Бактерии груп-пы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 8.4\* |  | S. aureus |  | ГОСТ 31746-2012 |
| 8.5\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 8.6\* | Дрожжи |  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 8.7\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 |
| 8.9\* | 10.71/04.12510.72/04.12510.82/04.125 | Цезий - 137 | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 4 пункты 1 | ГОСТ 32161-2013 |
| 9.1\*\*\* | Плодоовощная продукция | 01.13/42.00001.21/42.00001.22/42.00001.23/42.00001.24/42.00001.25/42.00001.28/42.00010.31/42.00010.32/42.00010.39/42.00010.83/42.00010.84/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7Приложение 1 Приложение 2 пункт 1.5Приложение 3 пункт 6 | ГОСТ 31904-2012ГОСТ 32164-2013 |
| 9.2\* | 10.31/01.08610.32/01.08610.39/01.08610.83/01.08610.84/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2пункт 1.5 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 9.3\* |  | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) |  | ГОСТ 31747-2012 |
| 9.4\* | 10.31/01.08610.32/01.08610.39/01.08610.83/01.086 10.84/01.086 | S. aureus | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2пункт 1.5 | ГОСТ 31746-2012 |
| 9.5\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 9.6\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 9.7\* | Сульфитреду-цирующие клостридии |  | ГОСТ 29185-2014ГОСТ 10444.9-88 |
| 9.8\* | Мезофильные сульфитредуцирующие клостридии |  | ГОСТ 29185-2014ГОСТ 10444.9-88 |
| 9.9\* | Неспорообразующие микроорганизмы B.cereus |  | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 9.10\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 |
| 9.11\* | Плодоовощная продукция | Listeria monocytogenes |  | ГОСТ 32031-2012ГОСТ 32031-2022 |
| 9.12\* | 01.13/08.16910.31/08.169 | Нитраты | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 3пункт 6 | Методические указания №5048-89 по определению нитратов в продукций растениеводства утв. начальником Управления Министерства здравоохранения СССР 04.07.1989 |
| 9.14\* | Плодоовощная продукция | 01.13/04.12501.21/04.12501.22/04.1250101.23/04.12501.24/04.12501.25/04.12501.28/04.12510.31/04.12510.32/04.12510.39/04.12510.83/04.12510.84/04.125 | Цезий - 137 | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 4 пункты 1 | ГОСТ 32161-2013 |
| 11.1\*\*\* | Напитки | 01.27/42.00011.05/42.00011.07/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7Приложение 1 Приложение 2 пункт 1.7Приложение 3 пункт 8 | ГОСТ 31904-2012ГОСТ 30712-2001ГОСТ 6687.0-86 ГОСТ 32164-2013 |
| 11.2\* | 01.27/01.08611.05/01.08611.07/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2пункт 1.7 | ГОСТ 30712-2001 пункт 6.1 ГОСТ 10444.15-94 |
| 11.3\* |  | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) |  | ГОСТ 30712-2001 пункт 6.3ГОСТ 31747-2012 |
| 11.4\* |  | БГКП (колиформы) фекальные |  | ГОСТ 30712-2001 пункт 6.3ГОСТ 31747-2012 |
| 11.5\* |  |  | Дрожжи и плесени (в сумме) |  | ГОСТ 30712-2001. пункт 6.4ГОСТ 10444.12-2013 |
| 11.6\* |  |  | Патогенные икроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 |
| 12.1\*\*\* | Другие продукты Другие продукты | 08.93/42.00010.62/42.00010.84/42.00010.85/42.00010.86/42.00010.89/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7Приложение 1 Приложение 2пункт 1.8Приложение 3 пункт 9 | ГОСТ 31904-2012ГОСТ 4288-76ГОСТ 9792-73ГОСТ 32164-2013 |
| 12.2\* | 10.62/01.08610.84/01.08610.85/01.08610.86/01.08610.89/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2пункт 1.8 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 12.3\* | БГКП(колиформы)  | ГОСТ 31747-2012 |
| 12.4\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 12.5\* | S.aureus | ГОСТ 31746-2012 |
| 12.6\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 12.7\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 12.8\* | Другие продукты  | 10.62/01.08610.84/01.08610.85/01.08610.86/01.08610.89/01.086 | B.cereus | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 пункт 1.8 | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 12.9\* | Плесени |  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 12.10\* | Дрожжи |  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 12.11\* | Промышленная стерильность |  | ГОСТ 30425-97 |
| 12.12\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 |
| 12.13\* |  | Listeria monocytogenes |  | ГОСТ 32031-2012ГОСТ 32031-2022 |
| 12.15\* | 08.93/08.149 | Массовая доля йода в йодированной соли | ТР ТС 021/2011Глава 2 Статья 7 Приложение 3 пункт 9 | СТБ ГОСТ Р 51575-2004 |
| 12.16\* | 10.62/04.12510.84/04.12510.85/04.12510.89/04.125 | Цезий -137 | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7Приложение 4 | ГОСТ 32161-2013 |
| 13.1\*\*\* | Полные консервы групп «А» и «Б»   | 10.11/42.00010.31/42.00010.32/42.00010.39/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011Глава 2 Статья 7Приложение 2 п. 2 | ГОСТ 31904-2012 |
| 13.2\* | 10.11/01.08610.31/01.08610.32/01.08610.39/01.086 | Спорообразующие мезофиль-ные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп B.cereus | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 пункт 2 | ГОСТ 30425-97ГОСТ 10444.8-2013 |
| 13.3\* | 10.11/01.08610.31/01.08610.32/01.08610.39/01.086 | Мезофильныеклостридии | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 пункт 2 | ГОСТ 10444.9-88  |
| 13.4\* | Неспорообра-зующие микроорганизмы, в т.ч. молочно-кислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 30425-97 ГОСТ 10444.12-2013 |
| 13.5\* |  | Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультатив-но-анаэробные микроорганизмы |  | ГОСТ 30425-97  |
| 14.1\* | Полные консервы группы «В» | 10.11/01.08610.31/01.08610.32/01.08610.39/01.086 | Негазообразую щиеспорообразующие мезо-фильныеаэроб-ные и факуль-тативно-ана-эробные мик-роорганизмы | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 пункт 2 | ГОСТ 30425-97 |
| 14.2\* | Мезофильные клостридии C.botulinumи (или) C.perfringens |  | ГОСТ 10444.9-88 |
| 14.3\* |  |  | Мезофильные клостридии (кроме) C.botulinumи (или) C.perfringens |  | ГОСТ 30425-97 |
| 14.4\* |  | Неспорообразующие микроорганизмы, вт.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 30425-97ГОСТ 10444.12-2013 |
| 15.1\* | Полные консервы группы «Г» | 10.11/01.08610.31/01.08610.32/01.08610.39/01.086 | Неспорообра-зующие микро-организмы, в т.ч. молочно-кислые и(или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ТР ТС 021/2011Глава 2 Статья 7 Приложение 2 пункт 2 | ГОСТ 30425-97 ГОСТ 10444.12-2013 |
| 16.1\* | Полные консервыгруппы «Д» | 10.11/01.08610.31/01.08610.32/01.08610.39/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 021/2011Глава 2 Статья 7 Приложение 2 пункт 2 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 16.2\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 16.3\* |  | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 16.4\* |  | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| ТР ТС 024/2011 « Технический регламент на масложировую продукцию»ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» |
| 17.1\*\*\* | Масличное сырье и жировые продукты, в т.ч. майонезы, соусы майонезные, соусы на основе растительных масел, жиры кулинарные, маргарины, спреды | 10.41/42.00010.42/42.00010.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 024/2011Ст. 6ТР ТС 021/2011 Ст. 7,13,20 | ГОСТ 31904-2012ГОСТ 32164-2013СТБ 1036-97 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 17.2\* | Масличное сырье и жировые продукты, в т.ч. майонезы, соусы майонезные, соусы на основе растительных масел, жиры кулинарные, маргарины, спреды | 10.41/01.08610.42/01.08610.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 024/2011Ст. 6 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 17.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 17.4\* | СтафилококкиS.aureus | ГОСТ 31746-2012 |
| 17.5\* | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 17.6\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011Ст. 7,13,20 | ГОСТ 31659-2012 |
| 17.7\* |  | Listeria monocytogenes |  | ГОСТ 32031-2012ГОСТ 32031-2022 |
| 17.8\* | Масличное сырье и жировые продукты | 10.41/04.12510.42/04.12510.89/04.125 | Цезий -137 | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7Приложение 4 | ГОСТ 32161-2013 |
|  ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» |
| 18.1\*\*\* | Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них | 03.00/42.00010.20/42.00010.86/42.00010.89/42.000 | Отбор образцов | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V ТР ТС 021/2011 Ст. 7,13,20 | ГОСТ 31339-2006ГОСТ 31904-2012ГОСТ 32164-2013 |
| 18.2\* | 03.00/01.08610.20/01.08610.86/01.08610.89/01.086 | КМАФАнМ | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел Vп.13Приложение 1Таб. 1-4 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 18.3\* | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 18.4\* | S. aureus | ГОСТ 31746-2012 |
| 18.5\* | Сульфитредуцирующиеклостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 18.6\* |  | Энтерококки | ГОСТ 28566-90 |
| 18.7\* |  | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 18.8\* |  | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 18.9\* |  | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 18.10\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 18.11\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011Глава 2 Статья 7Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 |
| 18.12\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012ГОСТ 32031-2022 |
| 18.13\* | Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них | 03.00/08.05210.20/08.052 | Содержание влаги | ТР ЕАЭС 040/2016Приложение 7 | ГОСТ 7636-85 пункты 3.3.1 - 3.3.2. |
| 03.00/04.12510.20/04.125 | Цезий - 137 | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 4 пункты 1 | ГОСТ 32161-2013 |
| 18.15\* |
| 19.1\*\*\* | Консервированная пищевая продукция (в том числе для питания детей раннего возраста, дошкольного и школьного возраста) | 03.00/42.00010.20/42.00010.86/42.00010.89/42.000 | Отбор образцов | ТР ЕАЭС 040/2016Раздел Хп.79 ТР ТС 021/2011 Ст. 7,13,20 | ГОСТ 31904-2012 |
| 19.2\* | 03.00/01.08610.20/01.08610.86/01.08610.89/01.086 | Спорообразующие мезофиль-ныеаэробные и факультати-вно-анаэроб-ные микроор-ганизмы групп B.cereus | ТР ТС 040/2016Раздел Vп.13Приложение №1, таблица 5Приложение 5,таблица 2,4 | ГОСТ 30425-97ГОСТ 10444.8-2013 |
| 19.3\* | Мезофильныеклостридии | ГОСТ 10444.9-88  |
| 19.4\* | Неспорообразующиемикро-организмы, в т.ч. молочно-кислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 30425-97 ГОСТ 10444.12-2013 |
| 19.5\* | Спорообразующие термофи-льные анаэро-бные, аэроб-ные и факуль-тативно-анаэ-робные микро-организмы | ГОСТ 30425-97  |
| 19.6\* | Консервированная пищевая рыбная продукция | 03.00/01.08610.20/01.08610.86/01.08610.89/01.086 | Негазообразующиеспорообразующие мезо-фильные аэроб-ные и факуль-тативно-ана-эробные мик-роорганизмы | ТР ТС 040/2016Раздел V п.13Приложение 1Таб. 5 | ГОСТ 30425-97 |
| 19.7\* | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 19.8\* |  |  | БГКП (колиформы) |  | ГОСТ 31747-2012 |
| 19.9\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 19.10\* | Консервированная пищевая рыбная продукция | 03.00/01.08610.20/01.08610.86/01.08610.89/01.086 | Сульфитредуцирующие клостридии | ТР ТС 040/2016Раздел V п.13Приложение 1Таб. 5 | ГОСТ 29185-2014 |
| 19.11\* | S. aureus | ГОСТ 31746-2012 |
| ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»  |
| 20.1\*\*\* | Соковая продукция из фруктов и овощей | 10.32/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 023/2011Ст. 5ТР ТС 021/2011 Ст. 7, 13, 20 | СТБ 1036-97ГОСТ 31904-2012ГОСТ 32164-2013 |
| 20.2\* | Соковая продукция из фруктов и овощей | 10.32/04.125 | Удельная активность цезия-137 | ТР ТС 023/2011Ст. 5ТР ТС 021/2011Ст. 7,13,20Приложение 4 | ГОСТ 32161-2013 |
| 21.1\*\*\* | Консервированная соковая продукция из фруктов и (или) овощей (требования промышленной стерильности) | 10.32/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 023/2011Ст. 5ТР ТС 021/2011 Ст. 7,13,20 | ГОСТ 31904-2012 |
| 21.1\*\*\* | Консервированная соковая продукция из фруктов и (или) овощей (требования промышленной стерильности). Соковая продукция из фруктов и (или) овощей, консервированная и газированная | 10.32/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 023/2011Ст. 5ТР ТС 021/2011 Ст. 7,13,20ТР ТС 023/2011Ст. 5ТР ТС 021/2011 Ст. 7,13,20 | ГОСТ 31904-2012 |
| 21.2\* | 10.32/01.086 | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультатив-но-анаэробные микроорганизм, в т.ч. B.cereus | ГОСТ 30425-97ГОСТ 10444.8-2013 |
| 21.3\* | 10.32/01.086 | Мезофильные клостридии, в т.ч. C. perfringens | ГОСТ 30425-97ГОСТ 10444.9-88 |
| 21.4\* | 10.32/01.086 | Неспоробразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи | ГОСТ 30425-97ГОСТ 10444.12–2013 |
| 21.5\* | 10.32/01.086 | Спорообразу-ющие термофи-льные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 |
| 21.6\* | 10.32/01.086 | Патогенные м/о, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 22.1\*\*\* | Свежеотжатые соки. Пастеризованная соковая продукция  | 10.32/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 023/2011Ст. 5ТР ТС 021/2011 Ст. 7,13,20 | ГОСТ 31904-2012 |
| 22.2\* | 10.32/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 023/2011Ст. 5ТР ТС 021/2011 Ст. 7,13,20 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 22.3\* |  | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 22.4\* |  | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 22.5\* |  |  | S.aureus |  | ГОСТ 31746-2012 |
| 22.6\* |  |  | Патогенные м/о, в т.ч. сальмонеллы |  |  ГОСТ 31659-2012 |
| 22.7\* |  |  | Listeria monocytogenes |  | ГОСТ 32031-2012ГОСТ 32031-2022 |
| 22.8\* |  |  | B.cereus |  | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 22.9\* |  |  | Дрожжи, плесневые грибы |  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» |
| 23.1\*\*\* | Продукты убоя птицы и продукция из мяса птицы, в т.ч. для детского питания  | 10.12/42.00010.13/ 42.00010.86/01.08610.89/01.086 | Отбор образцов | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел VТР ТС 021/2011 Ст. 7,13,20 | ГОСТ 4288-76ГОСТ 9792-73ГОСТ 31904-2012ГОСТ 31467-2012ГОСТ 32164-2013 |
| 23.2\* | 10.12/01.08610.13/01.08610.86/01.08610.89/01.086 | КМАФАнМ | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел Vприложение №1, 2 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 23.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 23.4\* |  | 10.12/01.08610.13/01.08610.86/01.08610.89/01.086 | E.coli |  | ГОСТ 30726-2001 |
| 23.5\* | S.aureus | ГОСТ 31746-2012 |
| 23.6\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 23.7\* |  |  | Сульфитредуцирующие клостридии |  | ГОСТ 29185-2014ГОСТ 10444.9-88 |
| 23.8\* |   |  | Бактерии рода Enterococcus |  | ГОСТ 28566-90 |
| 23.9\* |  | Дрожжи и плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 23.10\* |  | B. cereus | ГОСТ10444.8-2013 |
| 23.11\* |  | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 23.12\* |  | Listeriamonocytogenes | ГОСТ 32031-2012ГОСТ 32031-2022 |
| 23.13\* | 10.12/08.15610.13/08.156 | Нитриты | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел Vприложение №5ТР ТС 021/2011 Ст. 7, 20Приложение 3 | ГОСТ 8558.1-2015 |
| 23.14\* | Продукты убоя птицы и продукция из мяса птицы, в т.ч. для детского питания  | 10.12/04.12510.13/04.125 | Удельная активность цезия-137 | ТР ЕАЭС 051/2021Раздел Vприложение № 5ТР ТС 021/2011 Ст. 7, 20Приложение 4 | ГОСТ 32161-2013 |
| 24.1\*\*\* | 10.12/42.00010.86/42.00010.89/42.000 | Отбор образцов | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел VТР ТС 021/2011 Ст. 7,13,20 | ГОСТ 31904-2012 |
| 24.2\* | 10.12/01.08610.86/01.08610.89/01.086 | Спорообразу-ющие мезофи-льные аэробные и факультатив-но-анаэробные микроорганиз-мы группы  | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел Vприложение №3 | ГОСТ 30425-97 |
| 24.3\* |  |  | Спорообразую-щие мезофиль-ные аэробные и факультативно-анаэробные мик-роорганизмы групп B.cereus  |  | ГОСТ 10444.8-2013ГОСТ 30425-97 |
| 24.4\* |  |  | Мезофильные клостридии C.perfringens |  | ГОСТ 10444.9-88ГОСТ 30425-97 |
| 24.5\* | Мезофильныеклостридии (кроме C.botulinum и (или) C.perfringens) | ГОСТ 30425-97 |
| 24.6\* |   |  | Неспоробразую-щиемикроорга-низмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плес-невые грибы, и (или) дрожжи |  | ГОСТ 30425-97ГОСТ 10444.12-2013 |
| 24.7\* | 10.12/01.08610.86/01.08610.89/01.086 | Спорообразую-щие термофиль-ные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные ми-кроорганизмы | ГОСТ 30425-97 |
| 24.8\* | КМАФАнМ | ГОСТ 30425-97ГОСТ 10444.15-94 |
| 24.9\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 30425-97ГОСТ 31747-2012 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 24.10\* | Продукты убоя птицы и продукция из мяса птицы, в т.ч. для детского питания | 10.12/01.08610.86/01.08610.89/01.086 | B. cereus | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел Vприложение №3 | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 24.11\* |  |  | Сульфитредуци-рующиеклостридии |  | ГОСТ 30425-97ГОСТ 29185-2014 |
| 24.12\* |  |  | S.aureus и др. коагулазоположительные стафилококки |  | ГОСТ 30425-97ГОСТ31746-2012 |
| 24.13\* |  |  | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы |  | ГОСТ 30425-97ГОСТ 31659-2012 |

**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