|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Приложение №1 |  |
| к аттестату аккредитации  |  |
| № BY/112 1.1387 |  |
| от 24.01.2002 |  |
| на бланке № \_\_\_\_ |  |
| на 10 листах |  |
| редакция 06 |  |

|  |
| --- |
| ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИот 02 июля 2025 годалабораторного отделаГосударственного учреждения«Копыльский 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,7, 223927,г. Копыль, Копыльский район, Минская область  |
| 1.1\*\*\* | Продуты молочные и сыры | 10.51/42.000 | отбор проб | СТБ 315-2017СТБ 1888-2016СТБ 1890-2017СТБ 1373-2016СТБ 970-2017СТБ 1746-2017СТБ 2219-2017ТНПА и другая документация  | ГОСТ 3622-68 рр.2,.3ГОСТ 26809.1-2014 р.4ГОСТ 26809.2-2014 р.5 п.1.10ГОСТ 9225-84 |
| 1.2\* | 10.51/11.116 | эффективность пастеризации | ГОСТ 3623-2015р.6.2, р.7 |
| 1.3\* | 10.51/08.149 | кислотность | ГОСТ 3624-92 р. 3ГОСТ 30305.3-95 р.5 |
| 1.4\* | 10.51/08.052 | м.д. влаги и сухого вещества | ГОСТ 3626-73 рр.2, 3, 6, 7, 8ГОСТ 29246-91р.2.2 |
| 1.5\* | 10.51/08.149 |  м.д. хлористого натрия | ГОСТ 3627-81 рр.2,.4 |
| 1.6\* | 10.51/08.037 | м.д. жира | ГОСТ 5867-90 р. 2.ГОСТ 29247-91р.4 |
| 2.1\*\*\* | Продукты из мяса и мяса сельскохозяйственной птицы | 10.13/42.000 | отбор проб | СТБ 126-2016СТБ 196-2016СТБ 335-98СТБ 735-94ГОСТ 18255-85ТНПА и другая документация  | ГОСТ 9792-73 |
| 2.2\* | 10.13/08.156 |  м.д. нитрита натрия | ГОСТ 8558.1-2015 р.8 |
| 2.3\* | 10.13/08.149 |  м.д. хлористого натрия | ГОСТ 9957-2015р.7 |
| 2.4\* | 10.13/08. 052 |  м.д. влаги | ГОСТ 9793-2016 р.9 |
| 2.5\* | 10.13/08.149 |  м.д. крахмала | ГОСТ 10574-2016 |
| 3.1\*\*\* | Соки фруктовые и овощные. Фрукты и овощи прочие переработанные и консервированные | 10.32/42.00010.39/42.000 | отбор проб | СТБ 1823-2008СТБ 1190-99СТБ 1082-97СТБ 2329-2013ТНПА и другая документация  | ГОСТ 26313-2014ГОСТ 8756.0-70ГОСТ 34129-2017  |
| 3.2\* | 10.32/08.14910.39/08.149 | м.д. хлоридов | ГОСТ 26186-84 р.3 |
| 3.3\* | 10.32/08.14910.39/08.149 |  м.д. титруемых кислот | ГОСТ ISO 750-2013  |
| 3.4\* | 10.32/08. 05210.39/08. 052 |  м.д. влаги, сухих веществ | ГОСТ 28561-90 р.2 |
| 4.1\*\*\* | Изделия хлебобулочные и мучные кондитерские, торты и пирожные. Сухари и печенье; мучные кондитерские изделия и пирожные длительного хранения.  | 10.71/42.00010.72/42.000 | отбор проб | ГОСТ 14621-2020ГОСТ 24901-89ГОСТ 4570-93СТБ 961-2005СТБ 927-2008ГОСТ 15810-96СТБ 639-95СТБ 1009-96СТБ 1045-97СТБ 1007-96ТНПА и другая документация  | ГОСТ 5904-2019СТБ 2160-2011р.4 |
| 4.2\* | 10.71/08.14910.72/08.149 | щелочность  | ГОСТ 5898-2022 р.8 |
| 4.3\* | 10.71/08.14910.72/08.149 | кислотность | ГОСТ 5898-2022 р.7ГОСТ 5670-96 |
| 4.4\* | 10.71/08.03710.72/08.037 |  м.д. жира | ГОСТ 5668-2022 р.10 |
| 4.5\* | 10.71/08.15610.72/08.15610.71/08.14910.72/08149 |  м.д.сахара | ГОСТ 5903-89 рр.3,6.ГОСТ 5672-2022 рр.1,8  |
| 4.6\* | 10.71/08. 05210.72/08. 052 |  м.д. влаги и сухих веществ | ГОСТ 5900-2014ГОСТ 21094-2022 |
| 5.1\*\*\* | Мед натуральный | 01.49/42.000 | отбор проб | ГОСТ 19792-2017 | ГОСТ 19792-2017 п.7.1 |
| 5.2\* | 01.49/08.156 | диастазное число | ГОСТ 34232-2017 р.7 |
| 5.4\* | 01.49/08.156 | м.д редуцирующих сахаров и сахарозы | ГОСТ 32167-2013 р.6 |
| 5.5\* | 01.49/11.116 | примеси | ГОСТ 19792-2017 п.7.13 |
| 6.1\*\*\* | Майонезы | 10.84/42.000 | отбор проб | ГОСТ 30004.1-93ТНПА и другая документация  | ГОСТ 31762-2012 п. 4.1 |
| 6.2\* | 10.84/08.052 | м.д влаги | ГОСТ 31762-2012 п. 4.3 |
| 6.3\* | 10.84/08.037 |  м.д жира | ГОСТ 31762-2012 п. 4.8 |
| 6.4\* | 10.84/08.149 | кислотность | ГОСТ 31762-2012 п. 4.13 |
| 7.1\*\*\* | Рыба и продукция рыболовства и рыбоводства прочая. Рыба, ракообразные и моллюски переработанные и консервированные | 03.00/42.00010.20/42.000 | отбор проб | ГОСТ 815-2004ГОСТ 7448-2021ГОСТ 812-2013ГОСТ 813-2002ГОСТ 7447-2015ТНПА и другая документация  | ГОСТ 31339-2006 |
| 7.2\* | 03.00/08.14910.20/08.149 |  м.д хлористого натрия | ГОСТ 7636-85 п.3.5 |
| 7.3\* | 03.00/08.05210.20/08.052 |  м.д влаги | ГОСТ 7636-85 п.3.3.2 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 8.1\*\*\* | Культуры овощные и бахчевые, корнеплоды и клубнеплоды, грибы. Виноград. Фрукты. | 01.13/42.00001.21/42.00001.22/42.00001.23/42.00001.24/42.000 | отбор проб | ГН от 21.06.2013г № 52ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021г №37. ТНПА и другая документация | СТБ 1036-97ГОСТ 31904-2012 |
| 8.2\* | 01.13/08.16901.21/08.16901.22/08.16901.23/08.16901.24/08.169 |  м.д нитратов | МУ № 5048-89 от 04.07.89г. р.2 |
| 9.1\*\*\* | Соль. | 08.93/42.000 | отбор проб | ГОСТ 13830-97СТБ 1828-2008СанНиП, ГН от 21.06.2013г №52ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021г №37.ТНПА и другая документация  | ГОСТ 33770-2016 |
| 9.2\* | 08.93/08.052 |  м.д влаги | ГОСТ 13685-84 п.2.2 |
| 9.3\* | 08.93/08.149 |  м.д йода | СТБ ГОСТ Р 51575-2004 п.4.2 |
| 10.1\*\*\* | Концентраты пищевые для приготовления сладких блюд | 10.89/42.000 | отбор проб | СТБ 991-95ГОСТ 18488-2000ТНПА и другая документация  | ГОСТ 15113.0-77 |
| 10.2\* | 10.89/11.116 |  примеси и зараженность вредителями хлебных запасов | ГОСТ 15113.2-77 |
| 10.3\* | 10.89/08.052 | м.д влаги | ГОСТ 15113.4-2021 р.7 |
| 10.4\* | 10.89/08.149 | кислотность | ГОСТ 15113.5-77 р.2 |
| 10.5\* | 10.89/08.149 |  м.д поваренной соли | ГОСТ 15113.7-77 р.2 |
| 12.1\*\*\* | Блюда пищевые готовые | 10.85/42.000 | отбор проб  | МУ №18/29 от 21.04.2001г.СТБ 1210-2010ТНПА и другая документация  | МУ № 18/29 от 21.04.2001г.р.3ГОСТ 4288-76 р.2 |
| 12.3\* | 10.85/08.037 |  м.д жира  | МУ №18/29 от 21.04.2001г п.5.2.5 |
| 12.4\* | 10.85/08.149 |  м.д витамина С | ГОСТ 24556-89 р.2 |
| 12.5\* | 10.85/08.149 |  м.д хлеба | ГОСТ 34135-2017 р.9 |
| 12.6\* | 10.85/11.116 | эффективность тепловой обработки | МУ №18/29 от 21.04.01г п.11.1.1. |
| 12.1\*\*\* | Вода питьевая централизованного и нецентрализованного водоснабжения  | 100.09/42.000 | отбор проб | СТБ 1188-99СТБ 1756-2007ГН «Показатели безопасности питьевой воды», утв. пост. Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 №37ТНПА и другая документация | СТБ ГОСТ Р 51592-2001ГОСТ Р 56237-2014СТБ 1188-99ГОСТ 31862-2012ГОСТ 31861-2012ГОСТ 31942-2012 |
| 12.2\* | Вода питьевая централизованного и нецентрализованного водоснабжения | 100.09/08.156 | общее железо | СТБ 1188-99СТБ 1756-2007ГН «Показатели безопасности питьевой воды», утв. пост. Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 №37ТНПА и другая документация | ГОСТ 4011-72 р.2 |
| 12.3\* | 100.09/08.149 | общая жесткость | ГОСТ 31954-2012р.4 |
| 12.4\* | 100.09/08.156 | аммиак | ГОСТ 33045-2014 р.5 |
| 12.5\* | 100.09/08.156 | нитриты | ГОСТ 33045-2014 р.6 |
| 12.6\* | 100.09/08.156 | нитраты | ГОСТ 33045-2014 р9 |
| 12.7\* | 100.09/08.149 | хлориды | ГОСТ 4245-72 р.3 |
| 12.8\* | 100.09/08.156 | медь | ГОСТ 4388-72 р.2 |
| 12.9\* | 100.09/08.150 | сульфаты | ГОСТ 31940-2013 р.6 |
| 12.10\* | 100.09/08.156 | марганец | ГОСТ 4974-2014 п.6.5 |
| 12.11\* | 100.09/08.052 | сухой остаток | ГОСТ 18164-72 р.3 |
| 12.12\* | 100.09/08.169 | рН | СТБ ISO 10523-2009 |
| 12.13\* | 100.09/08.149 | окисляемость перманганатная | СТБ ISO 8467-2009 |
| 13.1\*\*\* | Поверхностные воды | 100.03/42.000 | отбор проб | ГОСТ 17.1.5.02-80СанПиН 2.1.2.12-33-2005СанПиН от 05.12.2016 №122.ГН «Показатели безопасности и безвредности воды объектов для хозяйственно – питьевого и культурно-бытового (рекреационного) использования и воды в ванне бассейна», утв. пост. Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 №37ТНПА и другая документация | СТБ ГОСТ Р 51592-2001СТБ ISO 5667-6-2021СТБ ISO 5667-4-2021СТБ ИСО 5667-14-2023ГОСТ 17.1.5.05-85ГОСТ 17.1.5.04-81ГОСТ 31861-2012 |
| 13.2\* | 100.03/08.052 | сухой остаток | МВИ.МН 4218-2012 |
| 13.3\* | 100.03/08.169 | рН | СТБ ISO 10523-2009 |
| 13.4\* | 100.03/08.052 | взвешенные вещества | МВИ.МН 4362-2012  |
| 13.5\* | 100.03/08.149 | хлориды | СТБ 17.13.05-39-2015  |
| 13.6\* | 100.03/08.150 | сульфаты | ГОСТ 31940-2013 р.6. метод 3 |
| 13.7\* | 100.03/08.149 | биохимическое потребление кислорода (БПК5) | СТБ 17.13.05-23-2011 |
| 13.8\* | 100.03/08.149 | кислород растворенный | СТБ 17.13.05-30-2014 |
| 14.1\*\*\* | Вода плавательных бассейнов. | 100.09/42.000 | отбор проб | СанНиП №44 от 16.05.2022 утв. пост. МЗ Республики БеларусьГН «Показатели безопасности и безвредности воды в ванне бассейна», утв. пост. Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 №37ТНПА и другая документация | СТБ ГОСТ Р 51592-2001ГОСТ 31861-2012 |
| 14.2\* | 100.09/08.156 | аммиак | ГОСТ 33045-2014 р.5 |
| 14.3\* | 100.09/08.149 | хлориды | ГОСТ 4245-72 р.3 |
| 14.4\* | 100.09/08.149 | остаточный хлор свободный | ГОСТ 18190-72 р.2 |
| 15.1\*\*\* | Пищевые продукты и продовольственное сырье | 03.00/42.000,10.13/42.000,10.31/42.000,10.32/42.000,10.39/42.000,10.41/42.000,10.42/42.000,01.47/42.000,10.51/42.000,10.52/42.000,10.61/42.000,10.71/42.000,10.72/42.000,10.81/42.000,10.84/42.000,10.86/42.000,11.07/42.000,10.51/42.00010.13/42.00001.47/42.000,10.85/42.00003.00/42.00010.11/42.00010.12/42.00010.20/42.00010.31/42.00010.39/42.00011.04/42.00011.05/42.000 11.07/42.00010.71/42.000,10.72/42.000,10.73/42.000,10.81/42.000,10.82/42.00010.41/42.000,10.42/42.00010.39/42.00010.84/42.00010.89/42.00010.61/42.000 | отбор проб | ГН 10-117-99 (РДУ-99)ТНПА и другая документация  | ГОСТ 26809-86ГОСТ 31339-2006ГОСТ 4828-83 ГОСТ 31861-2012ГОСТ 31862-2012 СТБ 1036-97 СТБ 1050-2008 СТБ 1051-2012 СТБ 1052-2011 СТБ 1053-2015СТБ 1054-2012 СТБ 1055-2012 СТБ ГОСТ Р 51447-2001МУК 2.6.1.11-8-3-2003  |
| 16.1\*\*\* | Продукция производственно-технического назначения и товары народного потребления (штучная продукция) | 14.13/42.00014.14/42.00014.31/42.00014.39/42.00015.20/42.00032.40/42.00013.20/42.00013.99/42.00014.13/42.00014.19/42.00014.39/42.000 | отбор образцов | СТБ 1049-97СанНиП от 20.12.2012 г. № 200СанПиН 10-54-97 Инструкция 1.1.10-12-96-2005 ТНПА и другая документация  | ГОСТ 18321-73 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 17.1\*\*\* | Продукция парфюмерно-косметическая  | 20.42/42.000 | отбор образцов | СанНиП от 12.06.2012 №68ТНПА и другая документация  | ГОСТ 29188.0-2014 ГОСТ 18321-73 |
| 18.1\*\*\* | Изделия из резины прочие.  | 22.19/42.000 | отбор образцов | Инструкция 4.1.10-15-92-2005  | ГОСТ 29188.0-2014ГОСТ 18321-73 |
| 19.1\* | Испражнения | 101.02/42.000 | Забор материала | СанПиН утв. пост №31 от29.03.2012г.ТНПА и другая документация | Инструкция № 026-0309  |
| 20.1\* | Продукты молочные и сыры | 10.51/42.000 | отбор проб | СанПиН, ГН утв. постановлением МЗ Республики Беларусь от 21.06.2013 №52ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021г №37.ТНПА и другая документация | ГОСТ 9225-84 ГОСТ 31904-2012ГОСТ 32901-2014ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 26809.2-2014 |
| 20.2\* | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 20.3\* | 10.51/01.086 | БГКП | ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 20.4\* | 10.51/01.086 | St.aureus | ГОСТ 30347-97ГОСТ 30347-2016 |
| 20.5\* | 10.51/01.086 | патогенные, в т. ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012ГОСТ ISO 6785-2015 |
| 20.6\* | 10.51/01.086 | плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013ГОСТ 33566-2015 |
| 20.7\* | 10.51/01.086 | L.monocytoge-nes | ГОСТ 32031-2012  |
| 21.1\*\*\* | Мясо обработанное и консервированное (кроме мяса птицы). | 10.11/42.000 | отбор проб | СанНиП, ГН утв. постановлением МЗ Республики Беларусь от 21.06.2013 №52ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021г №37. ТНПА и другая документация | ГОСТ 31904-2012ГОСТ 21237-75ГОСТ 9792-73ГОСТ 4288-76 |
| 21.2\* | 10.11/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 9958-81 |
| 21.3\* | 10.11/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 21.4\* | 10.11/01.086 | патогенные, в т. ч. сальмонеллы. | ГОСТ 31659-2012 |
| 21.5\* | 10.11/01.086 | St. aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 21.6\* | 10.11/01.086 | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 21.7\* | 10.11/01.086 | сульфитредуцирующие клостридии, | ГОСТ 29185-2014 |
| 21.8\* | 10.11/01.086 | протей | ГОСТ 28560-90 |
| 21.9\* | 10.11/01.086 | плесени | ГОСТ 10444.12-2013  |
| 21.10\* | 10.11/01.086, | L.monocytoge-nes | ГОСТ 32031-2012  |
| 22.1\*\*\* | Мясо сельскохозяйственной птицы обработанное и консервированное. Птица сельскохозяйственная живая и яйца. | 01.47/42.000,10.12/42.000 | отбор проб | СанНиП, ГН утв. постановлением МЗ Республики Беларусь от 21.06.2013 №52ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021г №37. ТНПА и другая документация | ГОСТ 31904-2012ГОСТ 7702.2.0-2016ГОСТ 31720-2012 |
| 22.2\* | 01.47/01.08610.12/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 32149-2013 р. 7 |
| 22.3\* | 01.47/01.08610.12/01.86 | БГКП | ГОСТ 31747-2012ГОСТ 32149-2013 р. 8 |
| 22.4\* | 01.47/01.08610.12/01.86 | St. aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 32149-2013 р. 11 |
| 22.5\* | 01.47/01.08610.12/01.086 | патогенные, в т. ч. сальмонеллы. | ГОСТ 31659-2012ГОСТ 32149-2013 р. 9 |
| 22.6\* | 10.12/01.086 | сульфитредуцирующие клостридии. | ГОСТ 29185-2014 |
| 22.7\* | 01.47/01.086,10.12/01.086 | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 22.8\* | 01.47/01.086,10.12/01.086 | протей | ГОСТ 7702.2.7-2013 ГОСТ 28560-90ГОСТ 32149-2013 р. 10 |
| 22.9\* | 01.47/01.086,10.12/01.86 | L.monocytoge-nes | ГОСТ 32031-2012  |
| 23.1\*\*\* | Блюда пищевые готовые | 10.85/42.000 | отбор проб | СанНиП, ГН утв. постановлением МЗ Республики Беларусь от 21.06.2013 №52ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021г №37. ТНПА и другая документация | ГОСТ 31904-2012 |
| 23.2\* | 10.85/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 23.3\* | 10.85/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 23.4\* | 10.85/01.086 | патогенные, в т. ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 23.5\* | 10.85/01.086 | St. aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 23.6\* | 10.85/01.086 | Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 23.7\* | 10.85/01.086 | E. Coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 23.8\* | 10.85/01.086 | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 23.9\* | 10.85/01.086 | L.monocytoge-nes | ГОСТ 32031-2012  |
| 23.10\* | 10.85/01.086 | дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013  |
| 24.1\*\*\* | Смывы с пищеблоков (школ, ДДУ, подростковых учреждений, общепита, торговой сети, ОЗ). | 101.19/42.000 | отбор проб | СанПиН от 30.03.2012 г. №32Дополнение от 02.12.2016 г. №121 в постановлении МЗ Республики Беларусь от 30.03.2012г. № 32. СанПиН от 05.07.2017 г. № 73 | Инструкция № 078-0210 от 19.03.10Инструкция 4.2.10-22-1-2006. |
| 24.2\* | 101.19/01.086 | БГКП  | Инструкция № 078-0210 от 19.03.10 Инструкция 4.2.10-15-21-2006  Инструкция 4.2.10-22-1-2006  |
| 24.3\* | 101.19/01.086 | St. aureus | Инструкция № 078-0210 от 19.03.10Инструкция 4.2.10-22-1-2006. |
| 24.4\* | 101.19/01.086 | бактерии семейства Enterobacteriaceae | Инструкция № 078-0210 от 19.03.10 Инструкция 4.2.10-15-21-2006. |
| 24.5\* | 101.19/01.086 | Ps. Aeruginosa | Инструкция 4.2.10-22-1-2006г |
| 24.6\* | 101.19/01.086 | Salmonella | Инструкция 4.2.10-22-1-2006 Инструкция 4.2.10-15-21-2006 |
| 25.1\*\*\* | Рыба и продукция рыболовства и рыбоводства прочая | 03.00/42.000, | отбор проб | СанНиП, ГН утв. постановлением МЗ Республики Беларусь от 21.06.2013 №52ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021г №37. ТНПА и другая документация | ГОСТ 31904-2012 |
| 25.2\* | 03.00/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 25.3\* | 03.00/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 25.4\* | 03.00/01.086 | St. aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 25.5\* | 03.00/01.086 | патогенные, в т. ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 25.6\* | 03.00/01.086 | протей | ГОСТ 28560-90 |
| 25.7\* | 03.00/01.086 | E. Coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 25.8\* | 03.00/01.086 | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 25.9\* | 03.00/01.086 | L.monocytoge-nes | ГОСТ 32031-2012  |
| 25.10 | 03.00/01.086 | дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013  |
| 26.1\*\*\* | Сахар и кондитерские изделия. | 10.71/42.00010.72/42.000,10.81/42.000,10.82/42.000 | отбор проб | СанНиП, ГН утв. постановлением МЗ Республики Беларусь от 21.06.2013 №52ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021г №37. ТНПА и другая документация | СТБ 961-2005ГОСТ 31904-2012 |
| 26.2\* | 10.71/42.00010.72/01.08610.81/01.08610.82/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 33536-2015 |
| 26.3\* | 10.71/42.00010.72/01.08610.81/01.08610.82/01.086 | БГКП  | ГОСТ 31747-2012 |
| 26.4\* | 10.71/42.00010.72/01.08610.81/01.08610.82/01.086 | St. aureus | ГОСТ 10444.2–94 |
| 26.5\* | 10.71/42.00010.72/01.08610.81/01.08610.82/01.086 | патогенные, в т. ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 26.6\* | 10.71/42.00010.72/01.08610.81/01.08610.82/01.086 | дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013  |
| 27.1\*\*\* | Фрукты и овощи прочие переработанные и консервированные | 10.39/42.000 | отбор проб | СанНиП, ГН утв. постановлением МЗ Республики Беларусь от 21.06.2013 №52ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021г №37. ТНПА и другая документация | ГОСТ 31904-2012СТБ 1036-97 |
| 27.2\* | 10.39/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15–94 |
| 27.3\* | 10.39/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 27.4\* | 10.39/01.086 | бактерии семейства Enterobacteriaceae | ГОСТ 29184-91 |
| 27.5\* | 10.39/01.086 | E. Coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 27.6\* | 10.39/01.086 | St.aureus | ГОСТ 10444.2–94 |
| 27.7\* | 10.39/01.086 | патогенные, в т. ч. сальмонеллы  | ГОСТ 31659-2012 |
| 27.8\* | 10.39/01.086 | дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013  |
| 27.9\* | 10.39/01.086 | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 27.10\* | 10.39/01.086 | L.monocytoge-nes | ГОСТ 32031-2012 |
| 28.1\*\*\* | Продукты пищевые прочие, не включенные в другие группировки | 10.89/42.000 | отбор проб | СанНиП, ГН утв. постановлением МЗ Республики Беларусь от 21.06.2013 №52ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021г №37. ТНПА и другая документация | ГОСТ 31904-2012 |
| 28.2\* | 10.89/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15–94 |
| 28.3\* | 10.89/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 28.4\* | 10.89/01.086 | патогенные, т. чсальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 28.5\* | 10.89/01.086 | плесневые грибы  | ГОСТ 10444.12-2013  |
| 29.1\*\*\* | Изделия хлебобулочные и мучные кондитерские Сухари и печенье; мучные кондитерские изделия. Продукция мукомольно-крупяная | 10.71/42.000 10.72/42.000 | отбор проб | СанНиП, ГН утв. постановлением МЗ Республики Беларусь от 21.06.2013 №52ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021г №37. ТНПА и другая документация | ГОСТ 31904-2012 |
| 29.2\* | 10.71/01.08610.72/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15–94 |
| 29.3\* | 10.71/01.08610.72/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 29.4\* | 10.71/01.08610.72/01.086 | St. Aureus | ГОСТ 10444.2–94 |
| 29.5\* | 10.71/01.086,10.72/01.086 | патогенные, в том числе сальмонеллы  | ГОСТ 31659-2012 |
| 29.6\* | 10.71/01.086,10.72/01.086 | Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 29.7\* | 10.71/01.08610.72/01.086 | дрожжи и плесени | ГОСТ 10444.12-2013  |
| 30.1\*\*\* | Инструменты и приспособления медицинские и стоматологические | 32.50/42.000 | отбор проб | СНиП от 05.07.2017 г. № 73ТНПА и другая документация  | Инструкция № 4.2.10-22-1-2006 |
| 30.2\* | 32.50/01.086 | стерильность | Инструкция № 4.2.10-22-1-2006 |
| Инструкция приложение №3 к приказу МЗ Республики Беларусь №165 от 25.12.2002г. |
| 31.1\* | Вода питьевая | 100.09./01.086 | общие колиформные бактерии | СТБ 1188-99СТБ 1756-2007 МУК № 11-10-1-2002СанПиГН от 30.12.2009г. №142ГН «Показатели безопасности питьевой воды», утв. пост. Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 №37 | ГОСТ 18963-73МУК РБ 11-10-1-2002 п.8.2.1 |
| 31.2\* | 100.09/01.086 | термотолерантные колиформные бактерии | ГОСТ 18963-73МУК РБ 11-10-1-2002 п.8.2.1 |
| 31.3\* | 100.09/01.086 | общее микробное число | ГОСТ 18963-73МУК РБ 11-10-1-2002 п.8.2.1 |
| 32.1\* | Поверхностные воды | 100.03/01.086 | общие колиформные бактерии | СТБ ГОСТ Р 51592-2001СанПиН 2.1.2.12-33-2005СанПиН от 05.12.2016 №122СанПиН 2.1.2.10-39-2002.Инструкция 4.2.10-21-20-2006 СанНиП, ГН от 21.06.2013 №52Инструкция № 037-0409, п.16, 126.СанНиП №44 от 16.05.2022 утв. пост. МЗ Республики БеларусьГН «Показатели безопасности и безвредности воды объектов для хозяйственно – питьевого и культурно-бытового (рекреационного) использования и воды в ванне бассейна», утв. пост. Совета Министров РБ от 25.01.2021 №37ГН «Показатели безопасности и безвредности воды в ванне бассейна», утв. пост. Совета Министров РБ от 25.01.2021 №37ТНПА и другая документация | ГОСТ 18963-73МУК РБ 11-10-1-2002 п.8.2.1Инструкция № 029-1215 |
| 32.2\* | 100.03/01.086 | термотолерантные колиформные бактерии | ГОСТ 18963-73МУК РБ 11-10-1-2002 п.8.2.1Инструкция № 029-1215 |
| 33.1\* | Вода плавательных бассейнов | 100.09/01.086 | общие колиформные бактерии | ГОСТ 18963-73МУК РБ 11-10-1-2002 п.8.2.1Инструкция № 070-0210 |
| 33.2\* | 100.09/01.086 | термотолерантные колиформные бактерии | ГОСТ 18963-73МУК РБ 11-10-1-2002 п.8.2.1Инструкция № 070-0210 |

**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