|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 |
| к аттестату аккредитации |
| № BY/112 1.1032 |
| от 28.02.1997 |
| на бланке №  на 12 листах |
| редакция 01 |

|  |
| --- |
| ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИот28 мая 2025 года |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| лабораторного отдела  Государственного учреждения  "Ивацевичский 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. Толочко, 10а, 225295, г. Ивацевичи, Ивацевичский район, Брестская область | | | | | |
| 1.1\*\*\* | Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия | 10.61/42.000, 10.71/42.000, 10.73/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 пункт 1.3 Приложение 3 | ГОСТ 31904-2012; СТБ 1036-97 |
| 1.2\* | 10.61/01.086, 10.71/01.086, 10.73/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 1.3\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 1.4\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 1.5\* | дрожжи |
| 1.6\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 1.8\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 1.9\* | 10.61/08.052, 10.71/08.052, 10.73/08.052 | Минерализация пищевых продуктов для последующего определения токсичных элементов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 3 пункт 4 | ГОСТ 26929-94 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1.10\* | Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия | 10.61/08.169, 10.71/08.169, 10.73/08.169 | Свинец | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 3 пункт 4 | СТБ 1313-2002 |
| 1.11\* | Кадмий |
| 1.12\* | 10.61/08.156, 10.71/08.156, 10.73/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 1.13\* | 10.61/08.082, 10.71/08.082, 10.73/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 2.1\*\*\* | Сахар и кондитерские изделия | 10.81/42.000, 10.82/42.000, 10.71/42.000, 10.72/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 | ГОСТ 31904-2012; ГОСТ 32751-2014 |
| 2.2\* | 10.81/01.086, 10.82/01.086, 10.71/01.086, 10.72/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 2.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 2.4\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 2.5\* | дрожжи |
| 2.6\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 2.7\*\*\* | 10.82/42.000, 10.71/42.000, 10.72/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 3 пункт 5 | ГОСТ 5904-2019 |
| 2.8\* | 10.82/08.052, 10.71/08.052, 10.72/08.052 | Минерализация пищевых продуктов для последующего определения токсичных элементов | ГОСТ 26929-94 |
| 2.9\* | 10.82/08.169, 10.71/08.169, 10.72/08.169 | Свинец | СТБ 1313-2002 |
| 2.10\* | Кадмий |
| 2.12\* | 10.82/08.082, 10.71/08.082, 10.72/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 2.13\* | 10.82/08.156, 10.71/08.156, 10.72/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 3.1\*\*\* | Плодоовощная продукция | 10.31/42.000, 10.32/42.000, 10.39/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 пункт 1.5 | ГОСТ 31904-2012 |
| 3.2\* | 10.31/01.086, 10.32/01.086, 10.39/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 3.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 3.4\* | Плодоовощная продукция | 10.31/01.086, 10.32/01.086, 10.39/01.086 | плесени | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 пункт 1.5 | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 3.5\* | дрожжи |
| 3.6\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 3.7\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 3.8\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 3.9\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012; ГОСТ 32031-2022 |
| 3.10\*\*\* | 10.31/42.000, 10.32/42.000, 10.39/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 3 пункт 6 | ГОСТ 26313-2014; ГОСТ 26313-84; ГОСТ 26671-2014; ГОСТ 8756.0-70 |
| 3.11\* | 10.31/08.169, 10.32/08.169, 10.39/08.169 | нитраты | МУ 5048-89 |
| 3.12\* | 10.31/08.052, 10.32/08.052, 10.39/08.052 | Минерализация пищевых продуктов для последующего определения токсичных элементов | ГОСТ 26929-94 |
| 3.13\* | 10.31/08.169, 10.32/08.169, 10.39/08.169 | Свинец | СТБ 1313-2002 |
| 3.14\* | Кадмий |
| 3.15\* | 10.31/08.082, 10.32/08.082, 10.39/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 3.16\* | 10.31/08.156, 10.32/08.156, 10.39/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 4.1\*\*\* | Масличное   сырье и жировые продукты | 01.26/42.000, 10.41/42.000, 10.42/42.000, 10.89/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 пункт 1.6 | ГОСТ 31904-2012 |
| 4.2\* | 01.26/01.086, 10.41/01.086, 10.42/01.086, 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 4.3\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 4.4\*\*\* | 10.41/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 3 пункт 7 | ГОСТ 31762-2012 п. 4.1; СТБ 1036-97 |
| 4.5\* | 10.41/08.052, 10.42/08.052, 10.89/08.052 | Минерализация пищевых продуктов для последующего определения токсичных элементов | ГОСТ 26929-94 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 4.6\* | Масличное   сырье и жировые продукты | 10.41/08.169 | Свинец | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 пункт 1.6 | СТБ 1313-2002 |
| 4.7\* | Кадмий |
| 4.8\* | 10.41/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 4.9\* | 10.41/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 5.1\*\*\* | Напитки | 11.05/42.000, 11.07/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 пункт 1.7 | ГОСТ 30712-2001; ГОСТ 31904-2012 |
| 5.2\* | 11.05/01.086, 11.07/01.086 | Количество мезофильных аэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 30712-2001 п. 6.2 |
| 5.3\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 30712-2001 п. 6.1 |
| 5.6\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 30712-2001 п. 6.3 |
| 5.7\* | дрожжи и плесени | ГОСТ 10444.12-2013; ГОСТ 30712-2001 п. 6.4 |
| 5.8\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 5.9\*\*\* | 11.05/42.000, 11.07/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 3 пункт 8 | ГОСТ 6687.0-86; СТБ 1036-97 |
| 5.10\* | 11.05/08.052, 11.07/08.052 | Минерализация пищевых продуктов для последующего определения токсичных элементов | ГОСТ 26929-94 |
| 5.11\* | 11.05/08.169, 11.07/08.169 | Свинец | СТБ 1313-2002 |
| 5.12\* | Кадмий |
| 5.13\* | 11.05/08.082, 11.07/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 5.14\* | 11.05/08.156, 11.07/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 6.1\*\*\* | Другие продукты | 10.85/42.000, 10.89/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 пункт 1.8 | ГОСТ 31904-2012 |
| 6.2\* | 10.85/01.086, 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 6.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 6.4\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 6.5\* | бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 6.6\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 6.7\* | Другие продукты | 10.85/01.086 10.89/01.086 | B.cereus | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1 | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 6.8\* | дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 6.9\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 6.10\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012; ГОСТ 32031-2022 |
| 6.11\*\*\* | 08.93/42.000, 10.89/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 3 пункт 9  ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1 | ГОСТ 15113.0-77; ГОСТ 5964-93 |
| 6.12\* | 08.93/08.052, 10.89/08.052 | Минерализация пищевых продуктов для последующего определения токсичных элементов | ГОСТ 26929-94 |
| 6.13\* | 10.89/08.169 | Свинец | СТБ 1313-2002 |
| 6.14\* | Кадмий |
| 6.15\* | 10.89/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 6.16\* | 10.89/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 6.19\* | 08.93/08.149 | Массовая доля йода в йодированной соли | СТБ ГОСТ Р 51575-2004 |
| 7.1\*\*\* | Продукты детского питания | 10.86/42.000, 10.89/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 пункты 1.11, 1.12, 1.14 | ГОСТ 31904-2012 |
| 7.2\* | 10.86/01.086, 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 30705-2000 |
| 7.3\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 7.4\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006); ГОСТ 9225-84 |
| 7.5\* | S. aureus | ГОСТ 30347-2016 |
| 7.6\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013; ГОСТ 30706-2000 |
| 7.7\* | дрожжи |
| 7.8\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 7.9\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 7.10\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012; ГОСТ 32031-2022 |
| 7.11\*\*\* | 10.86/42.000, 10.89/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 3 пункт 12 | ГОСТ 15113.0-77; СТБ 1036-97 |
| 7.12\* | 10.89/08.052, 08.93/08.052 | Минерализация пищевых продуктов для последующего определения токсичных элементов | ГОСТ 26929-94 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 7.13\* | Продукты детского питания | 10.86/08.169, 10.89/08.169 | Свинец | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 3 пункт 12 | СТБ 1313-2002 |
| 7.14\* | Кадмий |
| 7.15\* | 10.86/08.082, 10.89/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 7.16\* | 10.86/08.156, 10.89/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 7.18\* | 10.86/08.169, 10.89/08.169 | нитраты | МУ 5048-89 |
| 7.19\* | 10.86/08.156, 10.89/08.156 | Нитрит натрия | ГОСТ 8558.1-2015 п. 8 |
| 8.1\*\*\* | Консервированные пищевые продукты | 10.11/42.000, 10.12/42.000, 10.20/42.000, 10.39/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 глава 2, статья 7, приложение 2, пункт 2 | ГОСТ 31904-2012; ГОСТ 8756.0-70 |
| 8.2\* | 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.20/01.086, 10.39/01.086 | Промышленная стерильность | ГОСТ 30425-97 |
| 8.3\* | Полные консервы групп «А» и «В» для детского и диетического питания | 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.20/01.086, 10.39/01.086 | неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 пункт 2 | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998); ГОСТ 10444.12-2013; ГОСТ 30425-97 |
| 8.4\* | Полные консервы группы «Д» | 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.20/01.086, 10.39/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 пункт 2 | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 30425-97 |
| 9.1\*\*\* |  | 01.47/42.000, 10.89/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Глава 3 Статья 20 Приложение 2 пункт 2 Приложение 3 | ГОСТ 30364.0-97; ГОСТ 31904-2012; СТБ 1036-97 |
| 9.2\* | 01.47/01.086, 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 пункт 1.1 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 9.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 9.4\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 9.5\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 9.7\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 9.8\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 9.9\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 9.10\* |  |  | Listeria monocytogenes | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение | ГОСТ 32031-2012; ГОСТ 32031-2022 |
| 9.11\* | 01.47/08.169 | Свинец | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 3 пункт 1 | СТБ 1313-2002 |
| 9.12\* | Кадмий |
| 9.14\* | 01.47/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26930-86 |
| 10.1\*\*\* | Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки;  Молочная продукция, включая детское питание | 01.41/42.000, 10.51/42.000, 10.52/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 033/2013 Раздел XIII пункт 98 | ГОСТ 13928-84; ГОСТ 26809.1-2014; ГОСТ 26809.2-2014; ГОСТ 9225-84; СТБ 1036-97 |
| 10.2\* | 01.41/01.086, 10.51/01.086, 10.52/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 033/2013 Раздел V пункт 17 Раздел VII пункты 33,36 Приложения 1,2,5,8,11 Раздел X пункты 50,52 Приложения 1,2,5,8,11 | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 30705-2000; ГОСТ 9225-84 |
| 10.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 9225-84 |
| 10.4\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 10.5\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 10.6\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012; ГОСТ 32031-2022 |
| 10.7\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 30347-2016 |
| 10.8\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 10.9\* | дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013; ГОСТ 30706-2000 |
| 10.10\* | плесени |
| 10.11\* | Промышленная стерильность | ГОСТ 30425-97 |
| 10.12\* | 01.41/08.037, 10.51/08.037 | Массовая доля жира, общего жира, жир | ТР ТС 033/2013 Раздел III пункт 6 Раздел VII пункты 35, 36 Раздел X пункты 53, 54 Приложения 1, 3, 6, 7, 12, 13 | ГОСТ 5867-90 п. 2 |
| 10.13\* | 01.41/08.149, 10.51/08.149 | кислотность | ГОСТ 3624-92 п. 3 |
| 10.14\* | 10.51/08.052 | Массовая доля сухих обезжиренных веществ, влаги | ГОСТ 3626-73 п. 2, 6, 8 |
| 10.15\* | 01.41/08.169, 10.51/08.169, 10.52/08.169 | Кадмий | ТР ТС 021/2011 Глава 2, статья 7 Глава 3 Статья 20 Приложение 3, р.2; ТР ТС 033/2013 Раздел V пункт 16 Раздел VII пункт 32 Раздел X, пункты 49,51 Приложения 4, 9, 10 | СТБ 1313-2002 |
| 10.16\* | Свинец |
| 10.17\* | 01.41/08.156, 10.51/08.156, 10.52/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26930-86 |
| 10.18\* | 01.41/08.082, 10.51/08.082, 10.52/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 11.1\*\*\* | Мясо, субпродукты и продукты их переработки, включая детское питание, желатин Стерилизованные и пастеризованные консервы, включая консервы для детского питания | 10.11/42.000, 10.85/42.000, 10.89/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 034/2013 Раздел XII пункт 128 | ГОСТ 31904-2012; ГОСТ 4288-76; ГОСТ 7269-2015; ГОСТ 8756.0-70; ГОСТ 9792-73; СТБ 1036-97; СТБ ГОСТ Р 51447-2001 (ИСО 3100-1-91) |
| 11.2\* | 10.11/01.086, 10.13/01.086, 10.85/01.086, 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 034/2013 Раздел V пунк-ты 14,15 Приложение 1 | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 9958-81 |
| 11.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006); ГОСТ 9958-81 |
| 11.4\* | бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 11.5\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003); ГОСТ 9958-81 |
| 11.6\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003); ГОСТ 9958-81 |
| 11.7\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 11.8\* | дрожжи |
| 11.9\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 11.10\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 11.11\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1; ТР ТС 034/2013 Раздел VIII, пункт 59 Раздел XIII, пункт 129 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 11.12\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012; ГОСТ 32031-2022 |
| 12.1\* | Стерилизованные консервы, включая консервы для детского питания | 10.11/01.086 | Промышленная стерильность | ТР ТС 034/2013 Раздел V пункты 14,15 Приложение 2 | ГОСТ 30425-97 |
| 12.2\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы |
| 12.3\* | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004); ГОСТ 30425-97 |
| 12.4\* | неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998); ГОСТ 10444.12-2013; ГОСТ 30425-97 п. 7.9 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 13.1\* | Пастеризованные консервы, включая консервы для детского питания | 10.11/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 034/2013 Раздел V, пункт 14,15 Приложение 2 | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 26670-91; ГОСТ 30425-97 п. 7.7 |
| 13.2\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 30425-97 п. 7.10; ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 13.3\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 13.4\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 13.5\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 14.1\* | Мясо, субпродукты и продукты их переработки, включая детское питание, желатин;  стерилизованные и пастеризованные консервы, включая консервы для детского питания | 10.11/08.169, 10.13/08.169, 10.89/08.169 | Свинец | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7, 20 Приложение 3 Раздел 1; ТР ТС 034/2013 Раздел V пункты 14,15 Приложения 3,5 | СТБ 1313-2002 |
| 14.2\* | Кадмий |
| 14.3\* | 10.11/08.156, 10.13/08.156, 10.89/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26930-86 |
| 14.4\* | 10.11/08.082, 10.13/08.082, 10.89/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 14.5\* | 10.13/08.052, 10.89/08.052 | массовая доля сухих веществ | ТР ТС 034/2013 Раздел III пункты 8,17 Приложение 4 | ГОСТ 33319-2015 п. 8; ГОСТ 9793-2016 п. 9 |
| 14.6\* | 10.13/08.149, 10.89/08.149 | Поваренная соль | ГОСТ 9957-2015 п. 7 |
| 14.7\* | 10.13/08.156, 10.89/08.156 | Нитрит натрия | ГОСТ 8558.1-2015 п. 8 |
| 15.1\*\*\* | Продукты убоя птицы и продукция из мяса птицы | 10.12/42.000, 10.13/42.000, 10.86/42.000, 10.89/42.000 | Отбор образцов | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V | ГОСТ 31904-2012; ГОСТ 4288-76; ГОСТ 7702.2.0-2016; ГОСТ 8756.0-70; ГОСТ 9792-73 |
| 15.2\* | 10.12/01.086, 10.13/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V Приложение 1; ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 20 Приложение 1,2 | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 9958-81 п. 4.1 |
| 15.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006); ГОСТ 9958-81 п. 4.2 |
| 15.4\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 15.5\* | S. aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003); ГОСТ 7702.2.4-93; ГОСТ 9958-81 п. 4.5 |
| 15.6\* | бактерии рода Proteus | ГОСТ 7702.2.7-2013; ГОСТ 9958-81 п. 4.4 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 15.7\* | Продукты убоя птицы и продукция из мяса птицы | 10.12/01.086, 10.13/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | сульфитредуцирующие клостридии | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V Приложение 1; ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 20 Приложение 1,2 | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003); ГОСТ 7702.2.6-2015; ГОСТ 9958-81 п. 4.6 |
| 15.8\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 15.9\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002); ГОСТ 7702.2.3-93; ГОСТ 9958-81 п. 4.3 |
| 15.10\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012; ГОСТ 32031-2022 |
| 15.11\* | 10.12/08.149, 10.13/08.149 | перекисное число | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V Приложение 4 | СТБ ГОСТ Р 51487-2001 |
| 15.12\* | Кислотное число | ГОСТ 31933-2012 п. 7 |
| 15.13\* | 10.12/08.169, 10.13/08.169 | Свинец | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V Приложение 4; ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3 | ГОСТ 33824-2016; СТБ 1313-2002 |
| 15.14\* | Кадмий |
| 15.15\* | 10.12/08.156, 10.13/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26930-86 |
| 15.16\* | 10.12/08.082, 10.13/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 16.1\*\*\* | Продукты убоя птицы и продукция из мяса птицы для детского питания | 10.12/42.000, 10.13/42.000, 10.86/42.000, 10.89/42.000 | Отбор образцов | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V | ГОСТ 31904-2012; ГОСТ 4288-76; ГОСТ 7702.2.0-2016; ГОСТ 8756.0-70; ГОСТ 9792-73 |
| 16.2\* | 10.12/01.086, 10.13/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V Приложение 2; ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 20 Приложение 1,2 | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 9958-81 п. 4.1 |
| 16.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006); ГОСТ 9958-81 п. 4.2 |
| 16.4\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 16.5\* | S. aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003); ГОСТ 7702.2.4-93; ГОСТ 9958-81 п. 4.5 |
| 16.6\* | бактерии рода Proteus | ГОСТ 7702.2.7-2013; ГОСТ 9958-81 п. 4.4 |
| 16.7\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003); ГОСТ 7702.2.6-2015; ГОСТ 9958-81 п. 4.6 |
| 16.8\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 16.9\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002); ГОСТ 7702.2.3-93; ГОСТ 9958-81 п. 4.3 |
| 16.10\* | Продукты убоя птицы и продукция из мяса птицы для детского питания |  | Listeria monocytogenes | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V Приложение 2; ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 20 Приложение 1,2 | ГОСТ 32031-2012; ГОСТ 32031-2022 |
| 16.11\* | 10.12/08.156, 10.13/08.156 | Нитрит натрия | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V Приложение 5; ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 20 Приложение 3 | ГОСТ 8558.1-2015 п. 8 |
| 16.12\* | 10.12/08.169, 10.13/08.169 | Свинец | СТБ 1313-2002 |
| 16.13\* | Кадмий |
| 16.14\* | 10.12/08.156, 10.13/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26930-86 |
| 16.15\* | 10.12/08.082, 10.13/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 17.1\* | Консервы из мяса птицы, в том числе для детского питания | 10.12/01.086, 10.13/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | Промышленная стерильность | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V Приложение 3; ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 20 Приложение 2, таблица 2 | ГОСТ 30425-97 |
| 17.2\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 30425-97 |
| 17.3\* | неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998); ГОСТ 10444.12-2013; ГОСТ 30425-97 |
| 17.4\* | 10.13/08.052 | массовая доля сухих веществ | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V Приложение 7 | ГОСТ 9793-2016 |
| 17.5\* | 10.13/08.164 | жир | ГОСТ 23042-2015 п. 7 |
| 17.6\* | 10.13/08.149 | Поваренная соль | ГОСТ 26186-84; ГОСТ 9957-2015 п. 7 |
| 17.7\* | Крахмал | ГОСТ 10574-2016 |
| 17.8\* | 10.13/08.156 | Общий фосфор | ГОСТ 31110-2002 (ИСО 13730:1996) =СТБ ГОСТ Р 51482-2001 (ИСО 13730-96); ГОСТ 9794-2015 |
| 18.1\*\*\* | Рыба, не рыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них, пищевая рыбная продукция, сырье, консервы, включая консервы для детского питания  Рыба, не рыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них, пищевая рыбная продукция, сырье, консервы, включая консервы для детского питания | 03.00/42.000, 10.20/42.000, 10.89/42.000 | Отбор образцов | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V,VI,X; ТР ТС 021/2011 Статья 7 , 13, 20 | ГОСТ 26669-85; ГОСТ 31339-2006; ГОСТ 31904-2012; ГОСТ 8756.0-70 |
| 18.2\* | 03.00/01.086, 10.20/01.086, 10.89/01.086  03.00/01.086, 10.20/01.086, 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ЕАЭС 040/2016 Приложение 1 Таблицы 1, 2, 3, 4; ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 Таблица 1 пункт 1.2 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 18.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 18.4\* | S. aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 18.5\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 18.6\* | дрожжи и плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 18.7\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 18.8\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012; ГОСТ 32031-2022 |
| 18.9\* | 03.00/08.052, 10.20/08.052, 10.89/08.052 | массовая доля влаги | ТР ЕАЭС 040/2016 Приложение 5, 6 | ГОСТ 7636-85 п. 3.3 |
| 18.10\* | 03.00/08.149, 10.20/08.149, 10.89/08.149 | Массовая доля хлористого натрия | ГОСТ 7636-85 п. 3.5 |
| 18.11\* | 03.00/08.169, 10.20/08.169, 10.89/08.169 | Свинец | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, п.13; ТР ТС 021/2011 Статья 7 | СТБ 1313-2002 |
| 18.12\* | Кадмий |
| 18.13\* | 03.00/08.156, 10.20/08.156, 10.89/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26930-86 |
| 18.14\* | 03.00/08.082, 10.20/08.082, 10.89/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 19.1\* | Консервированная пищевая продукция (в т.ч. для питания детей раннего возраста, дошкольного и школьного возраста) | 03.00/01.086, 10.20/01.086, 10.89/01.086 | Промышленная стерильность | ТР ЕАЭС 040/2016 Приложение 1 таблица 5 Приложение 5 таблица 2, 4; ТР ТС 021/2011 | ГОСТ 30425-97 |
| 19.2\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 30425-97 |
| 19.3\* | неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998); ГОСТ 10444.12-2013; ГОСТ 30425-97 |

**Примечание:**

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

Руководитель органа

по аккредитации

Республики Беларусь –

директор государственного

предприятия «БГЦА» Т.А. Николаева