|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение №1 |
| к аттестату аккредитации  |
| № BY/112 1.0093 |
| от 18.12.1997 |
| на бланке № \_\_\_\_ |
| на 44 листах |
| редакция 01 |

 **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от«06» августа 2025

|  |
| --- |
| лабораторного отдела государственного учреждения «Молодечненский зональный 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. Чкалова, 2а, 222310, г. Молодечно, Минская область |
| 1.1\*\*\* | Мясо обработанное и консервированное (кроме мяса птицы), яйцаПродукты их переработки | 01.47/42.00010.11/42.00010.13/42.000 | Отбор проб | ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. Пост. Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37СанНиП и ГН от 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация | СТБ 1036-97, п.7.1.7.6.СТБ ГОСТ Р 51447-2001,ГОСТ 7269-2015, п.4ГОСТ 30364.0-97ГОСТ 9792-73ГОСТ 8756.0-70, п. 1,2,3ГОСТ 26671-2014 |
| 1.2\* | 01.47/ 08.16910.11/ 08.169 | Свинец, кадмий  | ГОСТ 33824-2016 |
| 1.3\* | 01.47/ 08.16910.11/ 08.169 | Мышьяк | ГОСТ 31628-2012 |
| 1.4\* | 01.47/ 08.08210.11/ 08.08210.13/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26929-94 ГОСТ 26671-2014, п.6ГОСТ 26927-86,п. 2 |
| 1.5\* | 10.11/11.11610.13/11.116 | Органолептические показатели (свежесть, масса, объём, цвет, запах, вкус, внешний вид, консистенция) | ГОСТ 7269-2015, п.5ГОСТ 9959-2015ГОСТ 8756.1-2017 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1.6\* | Мясо обработанное и консервирован-ное (кроме мяса птицы), яйцаПродукты их переработки | 10.11/08.16410.13/08.164 | Массовая доля жира | ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. Пост. Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37СанНиП и ГН от 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. Пост. Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37СанНиП и ГН от 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. Пост. Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37СанНиП и ГН от 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документацияГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. Пост. Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37СанНиП и ГН от 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. Пост. Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37СанНиП и ГН от 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. Пост. Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37СанНиП и ГН от 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. Пост. Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37СанНиП и ГН от 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. Пост. Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37СанНиП и ГН от 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. Пост. Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37СанНиП и ГН от 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документацияГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. Пост. Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37СанНиП и ГН от 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документацияГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. Пост. Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37СанНиП и ГН от 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документацияГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. Пост. Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37СанНиП и ГН от 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. Пост. Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37СанНиП и ГН от 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документацияГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. Пост. Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37СанНиП и ГН от 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. Пост. Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37СанНиП и ГН от 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация  | ГОСТ 23042-2015 п.8 |
| 1.7\* | 10.11/08.14910.13/08.149 | Массовая доля хлористого натрия | ГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 1.8\* | 10.11/08.15610.13/08.156 | Массовая доля белка | ГОСТ 25011-2017 п.7 |
| 1.9\* | 10.11/08.15610.13/08.156 | Массовая доля фосфора | ГОСТ СТБ ГОСТ Р 51482-2001 (ИСО 13730-96) |
| 1.10\* | 10.11/08.05210.13/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 9793-2016 п.9 |
| 1.11\* | 10.11/08.14910.13/08.149 | Массовая доля крахмала | ГОСТ 10574-2016 п.7 |
| 1.12\*\*\* | 10.11/42.000 | Отбор проб /микробиология/ | ГОСТ 31904-2012п.4, 5.1ГОСТ 9792-73, п.3СТБ 1036-97, п.5.1-5.3, 7.1.1, 7.1.2-7.1.18ГОСТ 21237-75, п.1 |
| 1.13\* | 10.11/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 1.14\* | 10.11/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 1.15\* | 10.11/01.086 | Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97ГОСТ 31659-2012 |
| 1.16\* | 10.11/01.086 | Патогенные микроорганизмы в т.ч. Listeria мonocytogenes | ГОСТ 32031-2012ГОСТ 32031-2022 |
| 1.17\* | 10.11/01.086 | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014  |
| 1.18\* | 10.11/01.086 | Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 1.19\* | 10.11/01.086 | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 1.20\* | 10.11/01.086 | St.аureus и др. коагулазоположи-тельные стафилококки | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 1.21\* | 10.11/01.086 | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 1.22\* | 10.11/01.086 | Энтерококки | ГОСТ 28566-90 |
| 2.1\*\*\* | Мясо сельскохозяйствен-ной птицы обработанное, консервированное и продукты из мяса и мяса сельскохо-зяйственной птицыМясо сельскохозяйст-венной птицы обработанное, консервирован-ное и продукты из мяса и мяса сельскохозяйст-венной птицы | 10.12/ 42.00010.13/ 42.000 | Отбор проб | СТБ 1036-97ГОСТ 7702.0-74, п.1ГОСТ 8756.0-70, п.1.,2.,3 |
| 2.2\* | 10.12/ 08.16910.13/ 08.169 | Свинец, кадмий | ГОСТ 33824-2016 |
| 2.3\* | 10.12/ 08.16910.13/ 08.169 | Мышьяк | ГОСТ 31628-2012 |
| 2.4\* | 10.12/ 08.08210.13/ 08.082 | Определение ртути | ГОСТ 26929-94 ГОСТ 26671-2014, п.6ГОСТ 26927-86, п. 2. |
| 2.5\* | 10.12/11.11610.13/11.116 | Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, прозрачность, консистенция, аромат бульона) | ГОСТ 7702.0-74 |
| 2.6\* | 10.12/08.16410.13/08.164 | Массовая доля жира | ГОСТ 23042-2015 п 8 |
| 2.7\* | 10.12/08.15610.13/08.156 | Массовая доля белка | ГОСТ 25011-2017 п.7 |
| 2.8\* | 10.12/08.149 | Массовая доля хлористого натрия. | ГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 2.9\* | 10.12/08.05210.13/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 9793-2016 п.9 |
| 2.10\* | 10.12/08.14910.13/08.149 | Массовая доля крахмал | ГОСТ 10574-2016 |
| 2.11\* | 10.12/08.15610.13/08.156 | Массовая доля фосфора | СТБ ГОСТ Р 51482-2001 |
| 2.12\*\*\* | 10.13/42.00010.12/42.000 | Отбор проб/микробилогия/ | ГОСТ 31904-2012, п. 4,5.1СТБ 1036-97, п. 5.1-5.3, 7.1.1, 7.1.2-7.1.18ГОСТ 7702.2.0-2016, п.6-9 |
| 2.13\* | 10.13/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 2.14\* | 10.13/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 2.15\* | 10.13/01.086 | Патогенные ми-кроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97ГОСТ 31659-2012 |
| 2.16\* | 10.13/01.086 | Патогенные микроорганизмы в т.ч. Listeria мonocytogenes | ГОСТ 32031-2012ГОСТ 32031-2022 |
| 2.17\* | 10.13/01.086 | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 2.18\* | 10.13/01.086 | Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 2.19\* | 10.13/01.086 | St.аureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 2.20\* | 10.13/01.086 | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 2.21\* | 10.13/01.086 | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 2.22\* | 10.13/01.086 | Энтерококки | ГОСТ 28566-90 |
| 3.1\*\*\* | Молоко и молочные продуктыМолоко и молочные продукты | 01.41/42.00010.41./42.00010.51/42.00010.52/42.000 | Отбор проб | СТБ 1036-97 п.7.2.ГОСТ 3622-68ГОСТ 13928-84 п.2ГОСТ 26809.1-2014 п.4 |
| 3.2\* | 01.41/08.16910.51/08.169 | Свинец, кадмий  | ГОСТ 33824-2016 |
| 3.3\* | 01.41/08.16910.51/08.169 | Мышьяк | ГОСТ 31628-2012 |
| 3.4\* | 01.41/08.08210.41/08.08210.51/08.08210.52/08.082 | Определение ртути | ГОСТ 26929-94ГОСТ 26927-86,п. 2 |
| 3.5\* | 01.41/08.14910.41/08.14910.51/08.14910.52/08.149 | Титруемая кислотность. | ГОСТ 3624-92, п.3 |
| 3.6\* | 10.41/08.05210.51/08.05210.52/08.052 | Массовая доля влаги и сухого вещества | ГОСТ 3626-73, пп.2,3,6,9 |
| 3.7\* | 10.51/08.149 | Массовая доля хлористого натрия | ГОСТ 3627-81, п.4 |
| 3.8\* | 01.41/08.03710.51/08.037 10.41/08.03710.52/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90, п.2 |
| 3.9\*\*\* | 01.41/42.00010.51/42.00010.52/42.000 | Отбор проб/микробиология/ | ГОСТ 9225-84, п.1СТБ 1036-97, п.7.2ГОСТ 32901-2014, п.5 |
| 3.10\* | 01.41/01.08610.51/01.08610.52/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84, п.3, 4,.5ГОСТ 32901-2014, п.8.4ГОСТ 10444.15-94 |
| 3.11\* | 10.51/01.08610.52/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84, п. 3,4.6ГОСТ 32901-2014, п.8.4 |
| 3.12\* | 10.51/01.08610.52/01.086 | Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97ГОСТ 31659-2012 |
| 3.13\* | 10.51/01.08610.52/01.086 | Патогенные микроорганизмы в т.ч. Listeria мonocytogenes | ГОСТ 32031-2012ГОСТ 32031-2022 |
| 3.14\* | 10.51/01.08610.52/01.086 | St.аureus | ГОСТ 30347-2016 |
| 3.15\* | 10.51/01.08610.52/01.086 | Дрожжи, плесени | ГОСТ 1044.12-2013ГОСТ 33566-2015 |
| 3.16\* | 10.51/01.08610.52/01.086 | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 3.17\* | 10.51/01.08610.52/01.086 | Сульфитредуци-рующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 4.1\*\*\* | Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из нихРыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из нихРыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них | 03.00/42.00010.20/42.000 | Отбор проб | СТБ 1036-97 п. 7.4.ГОСТ 31339-2006 п.5ГОСТ 8756.0-70 |
| 4.2\* | 03.00/08.16910.20/08.169 | Свинец, кадмий  | ГОСТ 33824-2016 |
| 4.3\* | 03.00/08.16910.20/08.169 | Мышьяк | ГОСТ 31628-2012 |
| 4.4\* | 03.00/08.08210.20/08.082 | Определение ртути | ГОСТ 26927-86,п. 2ГОСТ 26929-94 |
| 4.5\* | 10.20/08.156 | Определение олова | ГОСТ 26935-86ГОСТ 26929-94 |
| 4.6\* | 03.00/11.11610.20/11.116 | Органолептические показатели (внешний вид, цвет, признаки жизни, степень наполняемости желудка, запах, вкус, длинна, масса, цвет) | ГОСТ 7631-2008  |
| 4.7\* | 10.20/08.149 | Массовая доля хлористого натрия | ГОСТ 7636-85 п.3.5.1, 3.5.2 |
| 4.8\* | 10.20/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 7636-85, п.3.3 |
| 4.9\* | 10.20/08.149 | Кислотное число | ГОСТ 7636-85 п. 7.9 |
| 4.10\* | 10.20/08.149 | Перекисное число | ГОСТ 7636-85 п. 7.12 |
| 4.11\* | 10.20/08.149 | Общая кислотность | ГОСТ 27082-2014 п.4 |
| 4.12\*\*\* | 03.00/42.00010.20/42.000 | Отбор проб /микробиология/ | ГОСТ 31904-2012, п.4,п.5.1СТБ 1036-97, п.7.5 |
| 4.13\* | 03.00/01.08610.20/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 4.14\* | 03.00/01.08610.20/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 4.15\* | 03.00/01.08610.20/01.086 | Патогенные микроорганизмы в т.ч. Listeria мonocytogenes | ГОСТ 32031-2012ГОСТ 32031-2022 |
| 4.16\* | 03.00/01.08610.20/01.086 | Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97ГОСТ 31659-2012 |
| 4.17\* | 10.20/01.086 | Сульфитредуци-рующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 4.18\* | 10.20/01.086 | Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 4.19\* | 03.00/01.08610.20/01.086 | S.аureus и другие коагулазоположи-тельные стафилококки | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 4.20\* | 03.00/01.08610.20/01.086 | Дрожжи,Плесени | ГОСТ 1044.12-2013 |
| 4.21\* | 03.00/01.08610.20/01.086 | Энтерококки | ГОСТ 28566-90 |
| 4.22\* | 03.00/01.08610.20/01.086 | V. parahaemolyticus | Инструкция 4.2.10-15-10-2006, гл.14, п.82 |
| 4.23\* | 03.00/07.09003.00/07.09610.20/07.090 | Гельминты и их личиночные стадии, паразити-ческие, ракообраз-ные; паразитические простейшие.Гельминты и их личиночные стадии, паразитические ракообразные; паразитические простейшие | Инструкция 4.2.10-21-25-2006, гл.5-7 |
| 4.24\* | 03.00/01.08610.20/01.086 | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 4.25\* | 03.00/01.08610.20/01.086 | Промышленная стерильность, спорообразующие МАФАнМ группы B.subtilis | ГОСТ 30425-97, п. 3,5,6, 7.1-7.7, 7.11,8Приложение А,Б,Г |
| 4.26\* | 03.00/01.08610.20/01.086 | Промышленная стерильность, мезофильные клостридии | ГОСТ 30425-97 п. 3,5,6, 7.1-7.7, 7.11,8Приложение А,Б,Г |
| 4.27\* | 03.00/01.08610.20/01.086 | Промышленная стерильность, спорообразующие МАФАнМ группы В.cereus и (или) B.polymixa | ГОСТ 30425-97п. 3,5,6, 7.1-7.7, 7.11,8Приложение А,Б,ГГОСТ 10444.8-2013 |
| 4.28\* | 03.00/01.08610.20/01.086 | Промышленная стерильность, неспорообразующие микроорганизмы в т.ч. молочно-кислые и (или) плесневые грибы и (или) дрожжи | ГОСТ 30425-97п. 3,5,6, 7.1-7.7, 7.11,8Приложение А,Б,ГГОСТ 10444.11-2013ГОСТ 10444.12-2013 |
| 4.29\* | 03.00/01.08610.20/01.086 | Промышленная стерильность, спорообразующие термофильные анаэробные и факультатив-но-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 30425-97,п. 3,5,6, 7.1-7.7, 7.11,8Приложение А,Б,Г |
| 5.1**\*\*\*** | Мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделияМукомольно-крупяные и хлебобулочные изделияМукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия | 01.11/42.00010.61/42.00010.71/42.00010.72/42.00010.73/42.000 | Отбор проб | СТБ 1036-97, п.7.7,7.167.24-7.32.СТБ 2160-2011,п.4СТБ 1963-2009, п. 7ГОСТ 26312.1-84, п.2ГОСТ 27668-88 п.2 |
| 5.2\* | 01.11/08.16910.61/08.16910.71/08.16910.72/08.16910.73/08.169 | Свинец, кадмий | ГОСТ 33824-2016 |
| 5.3\* | 01.11/08.16910.61/08.16910.71/08.16910.72/08.16910.73/08.169 | Мышьяк | ГОСТ 31628-2012 |
| 5.4\* | 01.11/08.08210.61/08.08210.71/08.08210.72/08.08210.73/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86,п. 2ГОСТ 26929-94 |
| 5.5\* | 10.61/11.11610.71/11.11610.72/11.11610.73/11.116 | Органолептические показатели (внешний вид, признаки болезни, плесени, цвет, запах, вкус, хруст)  | СТБ 2160-2011, п.5ГОСТ 26312.2-84 |
| 5.6\* | 10.61/11.116 | Цвет, запах, вкус, хруст | ГОСТ 27558-2022 |
| 5.7\* | 10.61/08.05210.71/08.05210.72/08.05210.73/08.052 | Влажность | ГОСТ 9404-88ГОСТ 21094-2022 |
| 5.8\* | 10.61/08.14910.71/08.14910.72/08.14910.73/08.149 | Кислотность | ГОСТ 5670-96, п.3-8 |
| 5.9\* | 10.61/11.11610.73/11.116 | Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов | ГОСТ 27559-87 |
| 5.10\* | 10.71/08.052 | Пористость  | ГОСТ 5669-96 |
| 5.11\* | 10.71/08.14910.72/08.149 | Массовая доля сахара | ГОСТ 5672-68, п. 4 |
| 5.12\* | 10.71/08.03710.72/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5668-2022 п.10 |
| 5.13\* | 10.71/08.14910.72/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 5698-51 п.2 |
| 5.14\*\*\* | 01.11/42.00010.61/42.00010.71/42.00010.73/42.000 | Отбор проб/микробиология/ | ГОСТ 31904-2012 п.4, 5.3, 5.4 |
| 5.15\* | 01.11/01.08610.61/01.08610.71/01.08610.73/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 5.16\* | 01.11/01.08610.61/01.08610.71/01.08610.73/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 5.17\* | 01.11/01.08610.71/01.08610.73/01.086 | S.аureus | ГОСТ 10444.2—94ГОСТ 31746-2012 |
| 5.18\* | 01.11/01.08610.61/01.08610.71/01.08610.73/01.086 | Дрожжи,плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 5.19\* | 01.11/01.08610.61/01.086 | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 5.20\* | 01.11/01.08610.61/01.08610.71/01.08610.73/01.086 | Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97ГОСТ 31659-2012 |
| 5.21\* | 10.71/01.086 | Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 6.1\*\*\* | Сахар и кондитерские изделияСахар и кондитерские изделия | 10.71/42.00010.72/42.00010.81/42.00010.82/42.00010.89/42.000 | Отбор проб | СТБ 1036-97 п. 7.8, 7.14, 7.17.ГОСТ 12569-99 п.4 ГОСТ 5904-2019 |
| 6.2\* | 10.71/08.16910.72/08.16910.73/08.16910.81/08.16910.89/08.169 | Свинец, кадмий | ГОСТ 33824-2016 |
| 6.3\* | 10.71/08.16910.72/08.16910.73/08.16910.81/08.16910.89/08.169 | Мышьяк | ГОСТ 31628-2012 |
| 6.4\* | 10.71/08.08210.81/08. 08210.72/08. 08210.82/08. 08210.83/08. 08210.89/08. 082 | Определение ртути | ГОСТ 26927-86, п. 2ГОСТ 26929-94 |
| 6.5\* | 10.71/11.11610.72/11.11610.81/11.11610.82/11.116 | Органолептичес-кие показатели, чистота раствора | ГОСТ 12576-89 ГОСТ 5897-90,п.2 |
| 6.6\* | 10.71/08.05210.81/08.05210.72/08.05210.82/08.052 | Массовая доля влаги и сухих веществ | ГОСТ 5900-2014, п. 7ГОСТ 7698-93 п.2.4 |
| 6.7\* | 10.82/08.13310.89/08.133 | Растворимые сухие вещества | ГОСТ ISO 2173-2013 |
| 6.8\* | 10.71/08.14910.72/08.14910.82/08.149 | Массовая доля сахара | ГОСТ 5903-89,п.5 |
| 6.9\* | 10.71/08.03710.71/08.16410.72/08.164 | Массовая доля жира | ГОСТ 31902-2012, п.7. 4.1  |
| 6.10\* | 10.71/08.14910.72/08.14910.82/08.149 | Кислотность, щелочность | ГОСТ 5898-2022 п.7, п.8  |
| 6.11\* | 10.71/08.05210.72/08.05210.82/08.052 | Массовая доля золы  | ГОСТ 5901-2014,п. 8, 9  |
| 6.12\* | 10.71/08.14910.72/08.14910.82/08.149 | Массовая доля общей сернистой кислоты | ГОСТ 26811-2014  |
| 6.13\*\*\* | 10.71/42.00010.72/42.00010.81/42.00010.82/42.000 | Отбор проб/микробиология/ | ГОСТ 31904-2012 п.4, 5.2, 5.3, 5.4 |
| 6.14\* | 10.71/01.08610.72/01.08610.81/01.08610.82/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 6.15\* | 10.71/01.08610.72/01.08610.82/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 6.16\* | 10.71/01.08610.72/01.08610.81/01.08610.82/01.086 | Дрожжи,плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 6.17\* | 10.71/01.08610.72/01.08610.82/01.086 | Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97ГОСТ 31659-2012 |
| 6.18\* | 10.71/01.08610.72/01.086 | S.аureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 7.1\*\*\* | Мед | 10.89/42.000 | Отбор проб | СТБ 1036-97п.7.23.ГОСТ 19792-2017, п.7.1 |
| 7.2\* | 10.89/08.133 | Массовая доля воды | ГОСТ 19792-2017, п.7.5ГОСТ 31774-2012 |
| 7.3\* | 10.89/08.156 | Диастазное число | ГОСТ 34232-2017, р.7ГОСТ 19792-2*017*, п.7.7.1. |
| 7.4\* | 10.89/11.116 | Оксиметил-фурфурол | ГОСТ 19792-2017, п.7.8 |
| 8.1\*\*\* | Плодоовощная продукцияПлодоовощная продукцияПлодоовощная продукцияПлодоовощная продукцияПлодоовощная продукцияПлодоовощная продукция | 01.13/42.00001.21/42.00001.22/42.00001.23/42.00001.24/42.00001.25/42.00010.31/42.00010.32/42.00010.39/42.00010.83/42.000 | Отбор проб  | СТБ 1036-97 п.7.3, 7.7,7.18, 7.21, 7.22,7.33.ГОСТ 34130-2017 п.3ГОСТ 34125-2017ГОСТ 26313-2014 п.6ГОСТ 8756.0-70ГОСТ 28741-90 п.1,2ГОСТ 15113.0-77 п.2ГОСТ 28875-90 п.1, 2ГОСТ 28876-90 п.2ГОСТ 17594-81 п. 3 ГОСТ 1936-85,п.2.3 |
| 8.2\* | 01.13/08.169 01.21/08.169 01.22/08.169 01.23/08.169 01.24/08.169 01.25/08.169 01.27/08.169 01.28/08.169 02.30/08.169 10.31/08.169 10.32/08.169 10.39/08.169 10.83/08.169 10.84/08.169 | Свинец, кадмий  | ГОСТ 33824-2016 |
| 8.3\* | 01.13/08.169 01.21/08.169 01.22/08.169 01.23/08.169 01.24/08.169 01.25/08.16901.27/08.169 01.28/08.169 02.30/08.169 10.31/08.169 10.32/08.169 10.39/08.169 10.83/08.169 10.84/08.169 | Мышьяк | ГОСТ 31628-2012 |
| 8.4\* | 01.13/08.082 01.21/08.082 01.22/08.082 01.23/08.082 01.24/08.082 01.25/08.08201.27/08.082 01.28/08.082 02.30/08.08210.31/08.082 10.32/08.082 10.39/08.082 10.83/08.082 10.84/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86, п. 2ГОСТ 26671-2014 ГОСТ 26929-94  |
| 8.5\* | 01.13/11.11601.21/11.11601.22/11.11601.23/11.11601.24/11.116 01.25/11.11610.31/11.11610.32/11.11610.39/11.11601.13/11.11601.21/11.11601.22/11.11601.23/11.11601.24/11.116 01.25/11.11610.31/11.11610.32/11.11610.39/11.116 | Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус, механические повреждения, плотность, размер, зрелость, наличие гнили, окраска)Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус, механические повреждения, плотность, размер, зрелость, наличие гнили, окраска) | ГОСТ 34130-2017 п. 10 ГОСТ 8756.1-2017 п.5  ГОСТ 6828-89 п.1.1.2ГОСТ 6830-89 п.1.1.2ГОСТ 4429-82 п.1.1ГОСТ 4428-82 п.1.1СТБ 2288-2012п.4.1.4.ГОСТ 4427-82 п.1.1ГОСТ 26545-85 п.1.5ГОСТ 26768-85 п.1.3ГОСТ 32285-2013 п.5.ГОСТ 32284-2013 п.5.ГОСТ 27569-87 ГОСТ 31821-2012 п.6ГОСТ 7177-2022п.6ГОСТ 28741-90, п.3.2ГОСТ 28875-90, п.3.3ГОСТ 17594-81, п.3.4.1ГОСТ 32786-2014 п.9.3.5.ГОСТ 7176-2017СТБ 2491-2016 п. 6.2 |
| 8.6\* | 10.39/08.133 10.89/08.133 | Растворимые сухиевещества | ГОСТ ISO 2173-2013 |
| 8.7\* | 10.32/08.14910.39/08.14910.89/08.149 | Массовая доля титруемых кислот | ГОCТ ISO 750-2013, п.7.2 |
| 8.8\* | 10.31/08.14910.32/08.14910.39/08.14910.86/08.149 | Массовая доля хлоридов | ГОСТ 26186-84,п.3 |
| 8.9\* | 01.13/08.169 10.32 /08.16910.39/08.169 | Нитраты | ГОСТ 29270-95,п.5 МУ № 5048-89 МЗ СССР |
| 8.10\* | 10.31/08.05210.32/08.052 10.39/08.05210.84/08.052 | Примеси растительного происхождения | ГОСТ 26323-2014 п.4 |
| 8.11\*\*\* | 01.13/42.00001.21/42.00001.22/42.00001.23/42.00001.24/42.00001.25/42.00010.31/42.00010.32/42.00010.39//42.00010.83/42.00010.84/42.000 | Отбор проб/микробиология/ | ГОСТ 31904-2012 п 4.,5.2,5.4инструкция № 65 -0605, утв. МЗ Республики Беларусь от 13.06.2005инструкция 2.3.4.11-13-34-2004  утв. пост. МЗ Республики Беларусь 23.11.2004 № 122, гл.10 |
| 8.12\* | 01.13/01.08601.21/01.08601.22/01.08601.23/01.08601.24/01.08601.25/01.08610.31/01.08610.32/01.08610.39/01.08610.84/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 8.13\* | 01.13/01.08601.21/01.08601.22/01.08601.23/01.08601.24/01.08601.25/01.08610.31/01.08610.32/01.08610.39/01.08610.84/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012ГОСТ 30425-97 п.7.10 |
| 8.14\* | 10.32/01.086 | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 8.15\* | 01.13/01.08601.21/01.08601.22/01.08601.23/01.08601.24/01.08601.25/01.08610.31/01.08610.32/01.08610.39/01.08610.84/01.086  | Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97ГОСТ 31659-2012 |
| 8.16\* | 01.13/01.08601.21/01.08601.22/01.08601.23/01.08601.24/01.08601.25/01.08610.31/01.08610.32/01.08610.39/01.08610.83/01.08610.84/01.086 | Дрожжи,плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 8.17\* | 10.32/01.08610.39/01.08610.84/01.086 | B.cereus | ГОГСТ 10444.8-2013 |
| 8.18\* | 10.32/01.086 | Плесневые грибы | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 8.19\* | 10.32/01.08610.39/01.086 | S.аureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 8.20\* | 10.39/01.08610.84/01.086 | Сульфитредуци-рущие клостридии |  ГОСТ 29185-2014 |
| 8.21\* | 01.13/01.08610.32/01.08610.39/01.086 | Мезофильные сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 30425-97 п.3,5,6,7.1-7.7,7.11,8 Приложение А,Б,ГГОСТ 29185-2014 |
| 8.22\* | 10.32/01.08610.39/01.086 | Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013 |
| 8.23\* | 10.32/01.08610.39/01.086 | Бактерии семействаEnterobacteriaecae | ГОСТ 29184-91 |
| 8.24\* | 10.31/01.08610.32/01.086 | Патогенные микроорганизмы в т.ч. Listeria мonocytogenes | ГОСТ 32031-2012ГОСТ 32031-2022 |
| 8.25\* | 01.13/01.08601.21/01.08601.22/01.08601.23/01.08601.24/01.08601.25/01.08610.31/01.086 | Иерсинии | Инструкция № 076-0210, утв. пост. МЗ Республики Беларусь 19.03.2010г,Гл.3,п.6 |
| 8.26\* | 01.13/07.09601.21/07.09601.22/07.09601.23/07.09601.24/07.09601.25/07.096 | Яйца гельминтов | Инструкция № 65-0605, стр.7-19 |
| 8.27\* | 01.13/07.09601.21/07.09601.22/07.09601.23/07.09601.24/07.09601.25/07.096 | Личинки гельминтов | Инструкция № 65-0605, стр.7-19 |
| 8.28\* | 01.13/07.09601.21/07.09601.22/07.09601.23/07.09601.24/07.09601.25/07.096 | Цисты кишечных патогенных простейших | Инструкция № 65-0605, стр.7-19 |
| 8.29\* | 01.13/01.08601.21/01.08601.22/01.08601.23/01.08601.24/01.08601.25/01.08610.31/01.08610.39/01.086  | Промышленная стерильность:спорообразующие МАФАнМ группы B.subtilis | ГОСТ 30425-97 п. 3,5,6,7.1-7.6,7.7,7.11,08 Приложение А,Б,Г |
| 8.30\* | 01.13/01.08601.21/01.08601.22/01.08601.23/01.08601.24/01.08601.25/01.08610.31/01.08610.32/01.08610.39/01.086 | Промышленнаястерильность:спорообразующие МАФАнМ B.cereus B. polymyxa,B.subtilis | ГОСТ 30425-97п. 3,5,6,7.1-7.6,7.7,7.11,08 Приложение А,Б,ГГОСТ 10444.8-2013 |
| 8.31\* | 01.13/01.08601.21/01.08601.22/01.08601.23/01.08601.24/01.08601.25/01.08610.31/01.08610.32/01.08610.39/01.086 | Промышленнаястерильность:мезофильные клостридии | ГОСТ 30425-97п. 3,5,6,7.1-7.6,7.7,7.11,08 Приложение А,Б,Г |
| 8.32\* | 01.13/01.08601.21/01.08601.22/01.08601.23/01.08601.24/01.08601.25/01.08610.31/01.08610.32/01.08610.39/01.086 | Промышленнаястерильность:неспорообразую-щие микроорганизмыплесневые грибы и (или) дрожжи | ГОСТ 30425-97п. 3,5,6,7.1 7.6, 7.7, 7.11, 8 Приложение А,Б,В,ГГОСТ 10444.12-2013 |
| 8.33\* | 01.13/01.08601.21/01.08601.22/01.08601.23/01.08601.24/01.08601.25/01.08610.31/01.08610.32/01.08610.39/01.086 | Промышленнаястерильность:спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 30425-97п. 3,5,6,7.1-7.6,7.7,7.11,08 Приложение А,Б,Г |
| 8.34\* | 10.32/01.086 | Промышленнаястерильность:молочнокислыемикроорганизмы | ГОСТ 30425-97п. 3,5,6,7.1-7.6,7.7,7.11,08 Приложение А,Б,ГГОСТ 10444.11-2013 |
| 8.35\* | 01.13/01.08601.21/01.08601.22/01.08601.23/01.08601.24/01.08601.25/01.08610.31/01.08610.39/01.086 | Промышленнаястерильность:газообразующиеспорообразующие МАФАнМгруппы B.polymyxa | ГОСТ 30425-97п. 3,5,6,7.1-7.6,7.7,7.11,08 Приложение А,Б,Г |
| 8.36\* | 01.13/01.08601.21/01.08601.22/01.08601.23/01.08601.24/01.08601.25/01.08610.31/01.08610.39/01.086 | Промышленнаястерильность:негазообразую-щиеспорообразующие МАФАнМгруппы B.polymyxa | ГОСТ 30425-97п. 3,5,6,7.1-7.6,7.7,7.11,08 Приложение А,Б,Г |
| 9.1\*\*\* | Масличное сырье и жировые продуктыМасличное сырье и жировые продуктыМасличное сырье и жировые продукты | 01.26/42.000 10.41/42.00010.42/42.00010.89/42.000 | Отбор и подготовка проб | СТБ 1036-97 п.7.15., п.7.18., п.7.19., п.7.20, п.7.24.ГОСТ 13979.0-86 п.2ГОСТ 10852-86 п.2ГОСТ 31762-2012, .4.1СТБ 1939-2009ГОСТ 8285-91, п.2.1СТБ 1889-2008 п.5.1 |
| 9.2\* | 01.26/ 08.16910.41/ 08.16910.42/ 08.169 10.89/ 08.169 | Свинец, кадмий | ГОСТ 33824-2016 |
| 9.3\* | 01.26/ 08.16910.41/ 08.16910.42/ 08.169 10.89/ 08.169 | Мышьяк | ГОСТ 31628-2012 |
| 9.4\* | 01.26/ 08.08210.41/ 08.08210.42/ 08.082 10.89/ 08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86, п. 2ГОСТ 26929-94 |
| 9.5\* | 01.26/11.11610.41/11.11610.42/11.116 10.89/11.116 | Органолептические показатели (цвет, запах, внешний вид, плотность, состояние ядра, вкус, дефекты, консистенция) | ГОСТ 8285-91, п.2.2ГОСТ 1889-2008 п.5.2ГОСТ 31762-2012 п.4.2  |
| 9.6\* | 10.41/08.05210.42/08.05210.89/08.052 | Массовая доля влаги и летучих веществ | ГОСТ 8285-91, п.2.2ГОСТ 11812-66 п.1 |
| 9.7\* | 10.41/08.14910.42/08.14910.89/08.149 | Кислотность | ГОСТ 8285-91, п. 2.5 |
| 9.8\* | 10.41/08.16910.42/08.14910.89/08.149 | Кислотное число | ГОСТ 31933-2012, п.7ГОСТ 8285-91, п.2.4.3 |
| 9.9\* | 10.41/08.14910.42/08.14910.89/08.149 | Перекисное число | СТБ ГОСТ Р 51487-2001 п.9.2.2.ГОСТ 8285-91, п.2.4.2ГОСТ 26593-85 |
| 9.10\*\*\* | 10.41/42.00010.42/42.000 | Отбор проб/микробиология/ | ГОСТ 31904-2012 п.4, п.5.1, п. 5.2,п. 5.4 |
| 9.11\* | 10.41/01.08610.42/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 9.12\* | 10.41/01.08610.42/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 9.13\* | 10.41/01.08610.42/01.086 | Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97ГОСТ 31659-2012 |
| 9.14\* | 10.41/01.08610.42/01.086 | Патогенные микроорганизмы в т.ч. Listeria мonocytogenes | ГОСТ 32031-2012ГОСТ 32031-2022 |
| 9.15\* | 10.41/01.08610.42/01.086 | Дрожжи,плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 9.16\* | 10.41/01.08610.42/01.086 | S.аureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 9.17\* | 10.41/01.08610.42/01.086 | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 10.1\*\*\* | Напитки безалкогольные в том числе вода минеральнаяНапитки безалкогольные в том числе вода минеральная | 11.07/42.000 | Отбор проб | ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. Пост. Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37СанНиП и ГН от 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», ГН «Показатели безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»,утв. Пост. Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37СанНиП и ГН от 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документацияГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. Пост. Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37СанНиП и ГН от 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация ГН 10-117-99 (РДУ-99) Утв.МЗ РБ 1999г. И другие ТНПА | СТБ 1036-97 п.7.10., 7.11.ГОСТ 23268.0-91 п.2 |
| 10.2\* | 11.07/08.169 | Свинец, кадмий | ГОСТ 33824-2016 |
| 10.3\* | 11.07/08.169 | Мышьяк | ГОСТ 31628-2012 |
| 10.4\* | 11.07/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86, п. 2ГОСТ 26929-94 |
| 10.5\* | 11.07/11.116 | Органолептичес-кие показатели (внешний вид, вкус, аромат) | ГОСТ 6687.5-86, п.2. |
| 10.6\* | 11.07/08.149 | Кислотность | ГОСТ 6687.4-86 |
| 10.7\*\*\* | 11.03/42.00011.04/42.00011.03/42.00011.07/42.000 | Отбор проб/микробиология/ | ГОСТ 31904-2012 п.4,5.2ГОСТ 30712-2001 п.3 |
| 10.8\* | 11.03/01.08611.04/01.08611.03/01.08611.07/01.086 | КМАФАнМ КМАэМ | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 30712-2001, п. 4, 5, 6.1, 6.2 |
| 10.9\* | 11.03/01.08611.04/01.08611.03/01.08611.07/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 30712-2001 п.4,5,6.1,6.3ГОСТ 31747-2012 |
| 10.10\* | 11.03/01.08611.07/01.086 | Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97ГОСТ 31659-2012 |
| 10.11\* | 11.03/01.08611.04/01.08611.03/01.08611.07/01.086 | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013ГОСТ 30712-2001 |
| 10.12\* | 11.07/01.086 | P. aeruginosa | ГОСТ ISO 16266-2018Инструкция№ 072-0210, гл.4, п. 13 |
| 11.1\*\*\* | Другие продукты | 08.93/42.00010.62/42.00010.89/42.000 | Отбор проб | СТБ 1036-97 п.7.7., 7.14., 7.13.,7.16., 7.33.ГОСТ 13685-84 п.1СТБ 1760-2007 п.6.12 |
| 11.2\* | 08.93/08.16910.62/08.16910.89/08.169 | Свинец, кадмий | ГОСТ 33824-2016 |
| 11.3\* | 08.93/08.16910.62/08.16910.89/08.169 | Мышьяк | ГОСТ 31628-2012 |
| 11.4\* | 08.93/08.08210.62/08.08210.89/08.082 | Определение ртути | ГОСТ 26927-86, п.2ГОСТ 26929-94 |
| 11.5\* | 08.93/08.149 | Массовая доля йода | СТБ ГОСТ Р 51575-2004, п.4.2 |
| 11.6\* | 10.89/42.000 | Отбор проб/микробиология/ | ГОСТ 31904-2012 п.4,5.1-5.4 |
| 11.7\* | 10.89/01.086 | КМАФАнМ  | ГОСТ 10444.15-94 |
| 11.8\* | 10.89/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 11.9\* | 10.89/01.086 | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 11.10\* | 10.89/01.086 | Патогенные в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97ГОСТ 31659-2012 |
| 11.11\* | 10.89/01.086 | Патогенные в т.ч. Listeria мonocytogenes | ГОСТ 32031-2012ГОСТ 32031-2022 |
| 11.12\* | 10.89/01.086 | S.аureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 11.13\* | 10.89/01.086 | Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 11.14\* | 10.89/01.086 | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 11.15\* | 10.89/01.086 | Сульфитредуци-рующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 11.16\* | 10.89/01.086 | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 12.1\*\*\* | Продукция общественного питанияГотовые блюда и полуфабрикаты | 10.85/42.000 | Отбор проб | МУ № 18/29: п. 3 от 21.04.2001СТБ 2160-2011 п.4 |
| 12.2\* | 10.85/42.000 | Подготовка проб к испытанию, расчёт калорийности блюд | МУ № 18/29п.4,11,12 от 21.04.2001 |
| 12.3\* | 10.85/08.13310.85/08.052 | Массовая доля сухих веществ | МУ№ 18/29, пп. 4, 5.1.2, 5.1.4 |
| 12.4\* | 10.85/08.037 | Массовая доля жира | МУ№ 18/29 5.2.5. |
| 12.5\* | 10.85/08.149 | Наполнитель в кулинарных изделиях и п/ф из рубленного мяса | ГОСТ 4288-76, п. 2.8. |
| 12.6\* | 10.85/08.116 | Эффективность тепловой обработки мясных и рыбных кулинарных изделий | МУ№ 18/29, п. 11.1 |
| 12.7\* | 10.85/08.149 | Витамин С | ГОСТ 7047-55 п.3 |
| 12.8\* | 10.41/08.133 | Массовая доля продуктов термического окисления во фритюре | СТБ 985-95. п.5.8 |
| 12.9\* | 10.85/08.164 | Массовая доля начинки | СТБ 985-95, п.5.5. |
| 12.10\*\*\* | 10.85/42.000 | Отбор проб/микробиология/ | ГОСТ 31904-2012 п.4,5.2-5.4 |
| 12.11\* | 10.85/01.086 | КМАФАнМ  | ГОСТ 10444.15-94 |
| 12.12\* | 10.85/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 12.13\* | 10.85/01.086 | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 12.14\* | 10.85/01.086 | Патогенные в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97ГОСТ 31659-2012 |
| 12.15\* | 10.85/01.086 | Сульфитредуци-рующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 12.16\* | 10.85/01.086 | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 12.17\* | 10.85/01.086 | S.аureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 12.18\* | 10.85/01.086 | Патогенные в т.ч. Listeria мonocytogenes | ГОСТ 32031-2012ГОСТ 32031-2022 |
| 12.19\* | 10.85/01.086 | Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 12.20\* | 10.85/01.086 | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 13.1\*\*\* | Пищевые продукты и сырье Пищевые продукты и сырье  | 01.11/42.00001.13/42.00001.21/42.00001.22/42.00001.23/42.00001.24/42.00001.25/42.00001.26/42.00001.27/42.00001.28/42.00001.29/42.00001.41/42.00001.47/42.00001.70/42.00003.00/42.00008.93/42.00010.11/42.00010.12/42.00010.13/42.00010.20/42.00010.31/42.00010.32/42.00010.39/42.00010.41/42.00010.42/42.000,10.51/42.00010.61/42.00010.71/42.00010.72/42.00010.73/42.00010.81/42.00010.82/42.00010.83/42.00010.84/42.00010.85/42.00010.89/42.00011.01/42.00011.02/42.00011.03 /42.00011.05/42.00011.07/42.000 | Отбор проб | СТБ1053-2015СТБ 1054-2012СТБ 1055-2012СТБ 1051-2012СТБ 1052-2011СТБ 1050-2008 |
| 13.2\* | 01.11/04.12501.13/04.12501.21/04.12501.22/04.12501.23/04.12501.24/04.12501.25/04.12501.26/04.12501.27/04.12501.28/04.12501.29/04.12501.41/04.12501.47/04.12501.70/04.12503.00/04.12508.93/04.12510.11/04.12510.12/04.12510.13/04.12510.20 /04.12510.31/04.12510.32/04.12510.39/04.12510.41/04.12510.42/04.12510.51/04.12510.61/04.12510.71/04.12510.72/04.12510.73/04.12510.81/04.12510.82/04.12510.83/04.12510.84/04.12510.85/04.12510.89/04.12511.01/04.12511.02/04.12511.03 /04.12511.05/04.12511.07/04.125 | Объемная/удельная/ активность радионуклидов цезия-137 | ГН 10-117-99 (РДУ-99) Утв.МЗ РБ 1999г. и другие ТНПА | МВИ МН 1823-2007 |
| 14.1\*\*\* | Сельскохозяйст-венное сырье Сельскохозяйст-венное сырье  | 01.11/42.00001.13/42.00001.19/42.00001.26/42.00001.29/42.00001.30/42.00001.50/42.00010.30/42.000 | Отбор проб | ГН 10-117-99 (РДУ-99) Утв.МЗ РБ 1999г. и другие ТНПАГН 10-117-99 (РДУ-99) Утв.МЗ РБ 1999г. и другие ТНПА | СТБ 1056-2016 |
| 14.2\* | 01.11/04.12501.13/04.12501.19/04.12501.26/04.12501.29/04.12501.30/04.12501.50/04.12510.30/04.125 | Объемная/удельная/активность радионуклидов цезия-137 | МВИ МН 1823-2007 |
| 15.1\*\*\* | Лекарственно-техническое сырье. | 01.19/42.00001.28/42.000 01.29/42.00001.30/42.000 | Отбор проб | ГН 2.6.1.8-10-2004(РДУ/ЛТС-2004)утв. 24.12.2004г. и другие ТНПА | ТКП 251-2010п.7.1, 7.9 |
| 15.2\* | 01.19/04.12501.28/04.12501.29/04.12501.30/04.125 | Объемная/удельная /активность радионуклидов цезия-137 | МВИ МН 1823-2007 |
| 16.1\*\*\* | Древесина, продукция из древесины и древесных материалов и прочая не пищевая продукция лесного хозяйства | 02.20/42.00002.30/42.000 | Отбор проб | ГН 2.6.1.10-1-01-2001  (РДУ/ЛХ-2001), утв. 11.01.2001г и другие ТНПА | ТКП 251-2010 п.6, 7.1 |
| 16.2\* | 02.20/04.12502.30/04.125 | Объемная/удельная/активность радионуклидов цезия-137 | МВИ МН 1823-2007 |
| 17.1\*\*\* | Окружающая среда  | 100.11/04.056100.12/04.056100.13/04.056100.15/04.056 | Мощность эквивалентной дозы гамма-излучения  | СанНиП утв.ост.МЗ РБ № 213 от 28.12.2012г.ТКП 45-2.03.134-2009 (02250) утв.пост. МЗ РБ от 31.12.2013 № 137 и другие ТНПА | МВИ.ГМ.1906-2020  |
| 17.2\* | 100.11/04.056100.12/04.056100.13/04.056100.15/04.056 | Активность эквивалентная равновесная объемная (ЭРОА)дочерних продуктов радона | ТКП 45-2.03.134-2009 МВИ.МН.3862-2011  |
| 18.1\*\*\* | Детское, лечебное, диетическое питаниеДетское, лечебное, диетическое питаниеДетское, лечебное, диетическое питание | 10.86/42.000 | Отбор проб | ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов»,  утв. Пост. Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37СанНиП и ГН от 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов»,  утв. Пост. Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37СанНиП и ГН от 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документацияГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов»,  утв. Пост. Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37СанНиП и ГН от 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация | СТБ 1036-97 п.7.1, 7.4, 7.25, 7.28. |
| 18.2\* | 10.86/08.169 | Свинец, кадмий | ГОСТ 33824-2016 |
| 18.3\* | 10.86/08.169 | Мышьяк | ГОСТ 31628-2012 |
| 18.4\*\*\* | 10.86/42.000 | Отбор проб/микробиология/ | ГОСТ 31904-2012 п.4,5.2-5.4ГОСТ 32901-2014, п.5 |
| 18.5\* | 10.86/01.086 | КМАФАнМ  | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 30705-2000 |
| 18.6\* | 10.86/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012ГОСТ 32901-2014 п.8.5 |
| 18.7\* | 10.86/01.086 | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 18.8\* | 10.86/01.086 | Патогенные в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97ГОСТ 31659-2012 |
| 18.9\* | 10.86/01.086 | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 18.10\* | 10.86/01.086 | Сульфитредуци-рующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 18.11\* | 10.86/01.086 | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013ГОСТ 30706-2000 |
| 18.12\* | 10.86/01.086 | S.аureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 ГОСТ 30347-2016 |
| 18.13\* | 10.86/01.086 | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 18.14\* | 10.86/01.086 | Патогенные в т.ч. Listeria мonocytogenes | ГОСТ 32031-2012ГОСТ 32031-2022 |
| 18.15\* | 10.86/01.086 | Ацидофильные молочнокислые бактерии | ГОСТ 10444.11-2013 |
| 18.16\* | 10.86/01.086 | Энтерококки | ГОСТ 28566-89 |
| 18.17\* | 10.86/01.086 | V.parahaemolуticus | инструкция № 4.2.10-15-10-2006 гл. 14, п. 82 |
| 18.18\* | 10.86/01.086 | Промышленная стерильность:спорообразующие МАФАнМи B.subtilis | ГОСТ 30425-97 п.3,5,6,7.1-7.7,7.11,8 Приложение А,Б,Г |
| 18.19\* | 10.86/01.086 | Промышленная стерильность:спорообразующие МАФАнМ B.cereus и(или)B.polymyxa  | ГОСТ 30425-97п.3,5,6,7.1-7.7,7.11,8 Приложение А,Б,ГГОСТ 10444.8-2013 |
| 18.20\* | 10.86/01.086 | Промышленная стерильность:мезофильные клостридии | ГОСТ 30425-97п.3,5,6,7.1-7.7,7.11,8 Приложение А,Б,Г |
| 18.21\* | 10.86/01.086 | Промышленнаястерильность:спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 30425-97п.3,5,6,7.1-7.7,7.11,8 Приложение А,Б,Г |
| 18.22\* | 10.86/01.086 | Промышленнаястерильность:газообразующиеспорообразующие МАФАнМгруппы B.polymyxa | ГОСТ 30425-97п.3,5,6,7.1-7.7,7.11,8 Приложение А,Б,Г |
| 18.23\* | 10.86/01.086 | Промышленнаястерильность:негазообразую-щиеспорообразующие МАФАнМгруппы B.polymyxa | ГОСТ 30425-97п.3,5,6,7.1-7.7,7.11,8 Приложение А,Б,Г |
| 18.24\* | 10.86/01.086 | Промышленнаястерильность:неспорообразу-ющие микро-организмыплесневые грибы и (или) дрожжи | ГОСТ 30425-97п.3,5,6,7.1-7.7,7.11,8 Приложение А,Б,ГГОСТ 10444.12-2013 |
| 18.25\* | 10.86/01.086 | Промышленная стерильность:спорообразующие МАФАнМ B.cereus иB.polymyxa , B.subtilis | ГОСТ 30425-97п.3,5,6,7.1-7.7,7.11,8 Приложение А,Б,ГГОСТ 10444.8-2013 |
| 18.26\* | 10.86/01.086 | Промышленная стерильностьмолочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 30425-97п.3,5,6,7.1-7.7,7.11,8 Приложение А,Б,ГГОСТ 10444.11-2013 |
| 18.27\* | 10.86/01.086 | Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013 |
| 19.1\*\*\* | Вода плавательных бассейновВода плавательных бассейнов | 100.15/42.000 | Отбор проб | ГН «Показатели безопасности и безвредности воды водных объектов для хозяйственно-питьевого и культурно-бытового (рекреационного) использования и воды в ванне бассейна», », утв. Пост. Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37 ТНПА и другая документацияГН «Показатели безопасности и безвредности воды водных объектов для хозяйственно-питьевого и культурно-бытового (рекреационного) использования и воды в ванне бас-сейна», утв. Пост. Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37ТНПА и другая документация | ГОСТ 31861-2012 |
| 19.2\* | 100.15/11.116 | Запах | ГОСТ 3351-74,п.2 |
| 19.3\* | 100.15/08.156 | Цветность | ГОСТ 31868-2012. п.5 |
| 19.4\* | 100.15/08.156 | Мутность | ГОСТ 3351-74,п.5 |
| 19.5\* | 100.15/08.149 | Хлориды | ГОСТ 4245-72,п.3 |
| 19.6\*\*\* | 100.15/08.149 | Остаточный свободный хлор | ГОСТ 18190-72, п.3 |
| 19.7\* | 100.15/08.156 | Аммиак и ионы аммония (суммарно) | ГОСТ 33045-2014.п.5 |
| 19.8\*\*\* | 100.15/42.000. | Отбор проб/микробиология/ | СТБ ГОСТ Р 51592-2001 ГОСТ 31861-2012инструкция № 070-0210, утв. главным санитарным врачом РБ 19.03.2010, гл.2 |
| 19.9\* | 100.15/01.086 | ОКБ (общие колиформные бактерии) | ГОСТ 31955.1-2013 |
| 19.10\* | 100.15/01.086 | ТКБ (термотолерант-ные колиформные бактерии) | ГОСТ 31955.1-2013 |
| 19.11\* | 100.15/01.086 | Синегнойная палочка (в 1000 мл) | ГОСТ ISO16266-2018 |
| 19.12\* | 100.15/01.086 | Лецитиназоположительные стафилококки | инструкция № 070-0210 гл.3-6, п.36,39 |
| 19.13\* | 100.15/01.086 | Возбудители инфекционных заболеваний | инструкция № 070-0210 гл.3-6 п.45инструкция 025-0309 л.3 |
| 19.14\* | 100.15/07.096 | Цисты лямблий | инструкция № 209-1203, утв. пост. МЗ РБ 13.10.2004г. № 91 |
| 19.15\* | 100.15/07.096 | Яйца и личинки гельминтов | инструкция № 209-1203, утв. пост. МЗ РБ 13.10.2004г. № 91 |
| 20.1\*\*\* | Вода питьевая, в т.ч.расфасованная в емкостиВода питьевая, в т.ч.расфасованная в емкостиВода питьевая, в т.ч.расфасованная в емкости | 100.09/42.00011.07/42.000 | Отбор проб | ГН «Показатели безопасности питьевой воды», ГН «Показатели безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду», утв. Пост. Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37ТНПА и другая документацияГН «Показатели безопасности питьевой воды», ГН «Показатели безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду», утв. Пост. Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37 ТНПА и другая документацияГН «Показатели безопасности питьевой воды», ГН «Показатели безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду», утв. Пост. Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37ТНПА и другая документация | СТБ ГОСТ Р 56237-2014СТБ ГОСТ Р 51592-2001ГОСТ 31861-2012ГОСТ 31862-2012 |
| 20.2\* | 100.09/08.15611.07/08.156 | Цветность | ГОСТ 31868-2012, п.5 |
| 20.3\* | 100.09/11.11611.07/11.116 | Запах | ГОСТ 3351-74,п.2 |
| 20.4\* | 100.09/08.15611.07/08.156 | Мутность | ГОСТ 3351-74,п. |
| 20.5\* | 100.09/11.11611.07/11.116 | Вкус, привкус | ГОСТ 3351-74,п.3 |
| 20.6\* | 100.09/08.156 | Нитраты | ГОСТ 33045-2014.п.9 |
| 20.7\* | 100.09/08.156 | Общее железо | ГОСТ 4011-72,п.2 |
| 20.8\*\*\* | 100.09/08.149 | Остаточный активный (свободный) хлор | ГОСТ 18190-72, п.3 |
| 20.9\* | 100.09/08.052 | Сухой остаток | ГОСТ 18164-72 |
| 20.10\* | 100.09/08.149 | Хлориды | ГОСТ 4245-72,п.3 |
| 20.11\* | 100.09/08.169 | рН (водородный показатель) | СТБ ISO 10523-2009 |
| 20.12\* | 100.09/08.15011.07/08.150 | Cульфаты | ГОСТ 31940-2013 , п.6 |
| 20.13\* | 100.09/08.15611.07/08.156 | Аммиак и ионы аммония (суммарно) | ГОСТ 33045-2014, п.5 |
| 20.14\* | 100.09/08.15611.07/08.156 | Нитриты | ГОСТ 33045-2014, п.6 |
| 20.15\* | 100.09/08.14911.07/08.149 | Окисляемость перманганатная | СТБ ISO 8467-2009 |
| 20.16\* | 100.09/08.16911.07/08.169 | Свинец | ГОСТ 31866-2012 |
| 20.17\* | 100.09/08.16911.07/08.169 | Цинк | ГОСТ 31866-2012 |
| 20.18\* | 100.09/08.16911.07/08.169 | Кадмий | ГОСТ 31866-2012 |
| 20.19\* | 100.09/08.169100.09/08.15611.07/08.16911.07/08.156 | Медь | ГОСТ 31866-2012ГОСТ 4388-72, п.2 |
| 20.20\* | 100.09/08.15611.07/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 4152-89 |
| 20.21\* | 100.09/08.14911.07/08.149 | Общая жесткость | ГОСТ 31954-2012 п.4 |
| 20.22\* | 100.09/08.16911.07/08.169 | Фториды | ГОСТ 4386-89,п.3 |
| 20.23\* | 100.09/08.15611.07/08.156 | Марганец | ГОСТ 4974-2014, п.6.5. |
| 20.24\* | 100.09/08.149 | Кальций | А.П.Шицкова «Методы определения вредных веществ в воде водоёмов» М.,1981г стр. 47-49 |
| 20.25\* | 100.09/08.149 |  Магний | А.П.Шицкова «Методы определения вредных веществ в воде водоёмов» М.,1981г стр. 49-50 |
| 20.26\*\*\* | 100.09/42.00011.07/42.000 | Отбор проб /микробиология/ | СТБ ГОСТ Р51592-2001ГОСТ 31861-2012ГОСТ 31862-2012ГОСТ 31904-2012Инструкция № 068-1109, гл.4 |
| 20.27\* | 100.09/01.08611.07/01.086 | ОМЧ (общее микробное число) | МУК РБ № 11-10-1-2002, п.8.1ГОСТ ISO 6222-2018  |
| 20.28\* | 11.07/01.086 | P. aeruginosa | ГОСТ ISO 16266-2018инструкция 068-1109 |
| 20.29\* | 11.07/01.086 | Общие колиформные бактерии, E.coli | ГОСТ 31955.1-2013МУК РБ № 11-10-1-2002, п.8.2, 8.3 |
| 20.30\* | 11.07/01.086 | Термотолерант-ные колиформные бактерии, E.coli | ГОСТ 31955.1-2013МУК РБ № 11-10-1-2002, п.8.2, 8.3 |
| 20.31\* | 11.07/01.086 | Энтерококки | ГОСТ ISО 7899-2-2018 |
| 20.32\* | 11.07/01.086100.09/01.086 | Споры сульфитредуци-рующих клостридий | СТБ ISO 6461-2-2016инструкция № 068-1109, гл.5, п.13,17МУК РБ № 11-10-1-2002, п. 8.6  |
| 20.33\* | 11.07/07.096 | Ооцисты криптоспоридий | инструкция № 057-0606 п. 5,6 |
| 20.34\* | 11.07/07.096100.09/07.096 | Цисты лямблий | Инструкция № 057-0606, утв. МЗ РБ от 05.01.2007г. п. 5,6Инструкция «№ 209-1203инструкция № 65-0605, утв. пост. МЗ РБ 13.06.2005 |
| 20.35\* | 11.07/07.096 | Яйца гельминтов | инструкция  057-0606, п.5,6 |
| 20.36\* | 11.07/04.125100.09/04.125 | Объёмная/удельная /активность радионуклидов цезия-137 | ГН 10-117-99 (РДУ-99) Утв.МЗ РБ 1999г. и ТНПА и другая документация | МВИ.МН 1823-2007 |
| 21.1\*\*\* | Поверхностные водыПоверхностные воды | 100.03/42.000 | Отбор проб | ГН «Показатели безопасности и безвредности воды водных объектов для хозяйственно-питьевого и культурно-бытово-го (рекреационн-ого) использования и воды в ванне бассейна», Пост. Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37 ТНПА и другая документацияГН «Показатели безопасности и безвредности воды водных 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 документацияГН «Показатели безопасности и безвредности воды водных 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 51592-2001ГОСТ 31861-2012 |
| 21.2\* | 100.03/08.052 | Минерализация (сухой остаток) | «Унифицированные методы анализа вод» под ред. Ю.Ю. Лурье М,. Химия 1973г стр 45-47 |
| 21.3\* | 100.03/08.149 | Хлориды | МВИ № 2.1.44.6., 2.2.59.5. МПР и ООС РБ, ч.1 1997г. стр 161-166 |
| 21.4\* | 100.03/08.150 | Cульфаты | МВИ № 2.1.36.6. МПР и ООС РБ ч.1 1997г. стр 142-148 «Руководство по химическому ана-лизу поверхностных вод суши» под ред. А.Д.Семенова, 1977г. стр 118-121 |
| 21.5\* | 100.03/08.156 | Аммиак и ионы аммония (суммарно) | ГОСТ 33045-2014.п.5 |
| 21.6\* | 100.03/08.169 | Цинк | ГОСТ 31866-2012 |
| 21.7\* | 100.03/08.169 | Свинец | ГОСТ 31866-2012 |
| 21.8\* | 100.03/08.169 | Кадмий | ГОСТ 31866-2012 |
| 21.9\* | 100.03/08.156 | Нитрит-ион | ГОСТ 33045-2014 п.6 |
| 21.10\* | 100.03/08.156 | Нитрат-ион | ГОСТ 33045-2014 п.9 |
| 21.11\* | 100.03/08.169 | рН (водородный показатель) | СТБ ISO 10523-2009 |
| 22.1\*\*\* | Поверхностные воды.Сточные водыПоверхностные воды.Сточные воды | 100.03/42.000100.05/42.000 | Отбор проб/микробиология/ | СТБ ГОСТ Р 51592-2001 ГОСТ 31861-2012инструкция № 1.2.11-17-8-2004 утв. пост. МЗ РБ 21.04.2004 № 43, гл. 8инструкция № 037-0409 утв.пост. Гос.сан. врача 11.05.2009, гл.2 |
| 22.2\* | 100.03/01.086100.05/01.086 | ОКБ (общие колиформные бактерии), лактозоположи-тельные кишечные палочки | инструкция № 037-0409 утв.пост. Гос.сан. врача 11.05.2009, гл.3 |
| 22.3\* | 100.03/01.086100.05/01.086 | ТКБ (термотолерант-ные колиформные бактерии) | инструкция № 037-0409, гл.3 |
| 22.4\* | 100.03/01.086100.05/01.086 | Возбудители кишечных инфекций бактериальной этиологии | инструкция № 037-0409, гл.3  |
| 22.5\* | 100.03/01.086100.05/01.086 | Холерный вибрион | инструкция № 1.2.11.-17-8-2004, утв. пост. МЗ РБ 21.04.2004 № 43, гл.11,13,14,23,24 |
| 22.6\* | 100.03/07.096100.05/07.096 | Жизнеспособные яйца гельминтов(аскарид, власоглав, токсакар, фасциол) | инструкция № 057-0606 п.5,6инструкция № 209-1203инструкция № 65-0605 стр.5,6инструкция 021-0306 п. 6-8 |
| 22.7\* | 100.03/07.096100.05/07.096 | Онкосферы тениид | инструкция № 057-0606 п. 5,6инструкция № 209-1203инструкция № 65-0605инструкция №021-0306 п. 6-8 |
| 22.8\* | 100.03/07.096100.05/07.096 | Жизнеспособные цисты патогенных простейших | инструкция № 057-0606 п.5,6инструкция № 209-1203инструкция № 65-0605 стр.5,6инструкция №021-0306 п.6-8 |
| 23.1\*\*\* | Атмосферный воздух, воздух жилых и общественных помещенийАтмосферный воздух, воздух жилых и общественных помещений | 100.02/42.000100.11/42.000100.02/08.156100.11/08.156 | Фенол(гидроксибензол) | ГН «Показатели безопасности и безвредности атмосферного воздуха», утв. Пост. Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37ТНПА и другая документацияГН «Показатели безопасности и безвредности атмосферного воздуха», утв. Пост. Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37ТНПА и другая документация | РД 52.04.186-89 М., 1991г,п.5.3.3.5МВИ № 1.1.59.1, утв. МПРиООС РБ, 1998г, ч.3 стр 72 |
| 23.2\*\* | 100.02/42.000100.11/42.000100.02/08.156100.11/08.156 | Формальдегид | РД 52.04.186-89, 1991г., п. 5.3.3.7., МВИ № 1.1.60.2., Сборник, утв. МПРиООС РБ, ч.3, 1998г. стр.88 |
| 23.3\*\* | 100.02/42.000100.11/42.000100.02/08.156100.11/08.156 | Двуокись азота (азота диоксид) | МВИ.МН.5363-2015 |
| 23.4\*\* | 100.02/42.000100.11/42.000100.02/08.156100.11/08.156 | Диоксид серы(ангидрид сернистый, оксид серы( IV)) | МВИ.МН 4160-2011 |
| 23.5\*\* | 100.02/42.000100.11/42.000100.02/08.052100.11/08.052 | Твердые частицы суммарно (пыль, взвешенные вещества) | ГОСТ 17.2.4.05-83 |
|  23.6\*\* | 100.02/42.000100.11/42.000100.02/08.156100.11/08.156 | Марганец и его соединения | РД 52.04.186-89, 1991г. п. 5.2.5.3.стр 142 |
| 23.7\*\* | 100.02/42.000100.11/42.000100.02/08.156100.11/08.156 | Свинец и его неорганические соединения | РД52.04.186-89стр. 159,п5.2.5.7 1991г.  |
| 23.8\*\* | 100.02/42.000100.11/42.000100.02/08.156100.11/08.156  | Аммиак | ГОСТ 17.2.4.03-81 |
| 23.9\*\* | 100.02/42.000100.11/42.000100.02/08.156100.11/08.156 | Серная кислота  | РД 52.04.186-89 1991г. п5.2.7.7. стр 216 |
| 23.10\*\* | 100.02/42.000100.11/42.000100.02/08.156100.11/08.156 | Хлорид водорода | РД 52.04.186-89 1991г. п. 5.2.3.6.стр 129 |
| 23.11\*\* | 100.02/42.000100.11/42.000100.02/08.156100.11/08.156 | Хлор | РД 52.04.186-89 1991г. п. 5.2.3.4.стр 121 |
| 23.12\*\* | 100.02/42.000100.11/42.000100.02/08.156100.11/08.156 | Сероводород | МВИ.МН.5591-2016 |
| 23.13\*\* | 100.02/42.000100.11/42.000100.02/08.169100.11/08.169 | Углерода оксид | АМИ.БР 0004-2021 |
| 23.14 \*\* | 100.02/42.000100.11/42.000100.02/08.156100.11/08.156 | Щёлочи едкие/ растворы в пересчёте на гидроксид натрия | МВИ.МН 5866-2017 |
| 24.1\*\*\* | Почва (земли, включая почвы) | 100.06/42.000 | Отбор проб | ГН «Показатели безопасности и безвредности почвы»,утв. Пост. Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021№ 37ТНПА и другая документация.  | ГОСТ 17.4.4.02-84  |
| 24.2\*\*\* | 100.06/42.000 | Отбор проб/микробиология/ | ГОСТ 17.4.4.02-84инструкция № 4.2.10.12-9-2006, утв. пост. МЗ РБ 29.05.2006 № 67, гл.3инструкция № 021-0306, утв. пост. МЗ РБ 11.01.2007, п.4инструкция  |
| 24.3\*\* | 100.06/07.096 | Яйца гельминтов | инструкция№ 021-0306 п.5,9 |
| 24.4\*\* | 100.06/07.096 | Личиночные стадии гельминтов | инструкция№ 021-0306 п.5,9инструкция № 65-0605 стр.5,6 |
| 24.5\*\* | 100.06/07.096 | Цисты кишечных патогенных простейших | инструкция№ 021-0306 п.5,9инструкция № 65-0605 стр. 5,6 |
| 25.1\*\*\* | Воздух рабочей зоны Воздух рабочей зоныВоздух рабочей зоныВоздух рабочей зоныВоздух рабочей зоны | 100.10/42.000100.12/42.000 | Отбор проб | ГН «Показатели безопасности и безвредности микроорганизмов-продуцентов, микробных препаратов и их компонентов, вредных веществ в воздухе рабочей зоны и на кожных покровах работающих» утв. Пост. Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021№ 37ТНПА и другая документацияГН «Показатели безопасности и безвредности микроорганизмов-продуцентов, микробных препаратов и их компонентов, вредных веществ в воздухе рабочей зоны и на кожных покровах работающих» утв. Пост. Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021№ 37ТНПА и другая документацияГН «Показатели безопасности и безвредности микроорганизмов-продуцентов, микробных препаратов и их компонентов, вредных веществ в воздухе рабочей зоны и на кожных покровах работающих» утв. Пост. Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021№ 37ТНПА и другая документация ГН «Показатели безопасности и безвредности микроорганизмов-продуцентов, микробных препаратов и их компонентов, вредных веществ в воздухе рабочей зоны и на кожных покровах работающих» утв. Пост. Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021№ 37ТНПА и другая документация | ГОСТ 12.1.005-88 |
| 25.2\*\*\* | 100.10/42.000100.12/42.000100.10/08.052100.12/08.052 | Пыль, смесь аэрозолей | МВИ.БР 333-2017МУК 4.1.2468-09 |
| 25.3\*\*\* | 100.10/42.000100.12/42.000100.10/08.156100.12/08.156 | Формальдегид | МВИ.БР 322-2017 |
| 25.4\*\*\* | 100.10/42.000100.12/42.000100.10/08.156100.12/08.156 | Серная кислота | МВИ.МН 5987-2018 |
| 25.5\*\*\* | 100.10/42.000100.12/42.000100.10/08.169100.12/08.169100.10/08.156100.12/08.156100.15/08.156 | Аммиак | ПЭП-МВИ-004-22АМИ.БР 0004-2021МВИ.МН 5910-2017МВИ.МН 5750-2017 |
| 25.6\*\*\* | 100.10/08.169100.12/08.169100.10/08.156100.12/08.156 | Азота диоксид | ПЭП-МВИ-004-22МВИ.МН 5914-2017 |
| 25.7\*\*\* | 100.10/42.000100.12/42.000100.10/08.169100.12/08.169 | Углерода оксид | АМИ.БР 0004-2021 |
| 25.8\*\*\* | 100.10/42.000100.12/42.000100.10/08.156100.12/08.156 | Азотная кислота | МВИ 370-96 |
| 25.9\*\*\* | 100.10/42.000100.12/42.000100.10/08.156100.12/08.156 | Озон | МВИ.МН 6091-2018 |
| 25.10\*\*\* | 100.10/42.000100.12/42.000100.10/08.156100.12/08.156 | Хлор | МВИ.МН 6039-2018 |
| 25.11\*\*\* | 100.10/42.000100.12/42.000100.10/08.169100.12/08.169100.10/08.156100.12/08.156 | Сера диоксид(сернистый ангидрид) | ПЭП-МВИ-004-22МВИ.МН 5858-2017 |
| 25.12\*\*\* | 100.10/42.000100.12/42.000100.10/08.156100.12/08.156 | Гидроксибензол(фенол) | МВИ.МН 6064-2018 |
| 25.13\*\*\* | 100.10/42.000100.12/42.000100.10/08.169100.12/08.169100.10/08.156100.12/08.156 | Дигидросульфид(сероводород) | ПЭП-МВИ-004-22МВИ.БР 357-2019 |
| 25.14\*\*\* | 100.10/42.000100.12/42.000100.10/08.156100.12/08.156 | Этановая кислота(уксусная кислота) | МВИ.БР 356-2019 |
| 25.15\*\*\* | 100.10/42.000100.12/42.000100.10/08.156100.12/08.156 | Хром (VI) триоксид(ангидрид хромовый) | МВИ.МН 5822-2017 |
| 25.16\*\*\* | 100.10/42.000100.12/42.000100.10/08.156100.12/08.156 | Свинец и его неорганические соединения/по свинцу/ | МВИ.МН 5832-2017 |
| 25.17\*\*\* | 100.10/42.000100.12/42.000100.10/08.156100.12/08.156 | Ацетальдегид | МВИ.МН 5986-2018 |
| 25.18\*\*\* | 100.10/42.000100.12/42.000100.10/08.156100.12/08.156 | Масла минеральные нефтяные (аэрозоли) | МВИ.БР 363-2019 |
| 25.19\*\*\* | 100.10/42.000100.12/42.000100.10/08.156100.12/08.156 | Органическая пыль зерно-растительного происхождения (комбикормовая, мучная, крупяная и другая подобная пыль зернопере-работки)(белоксодержащие аэрозоли /по белку/) | МВИ.БР 334-2017 |
| 25.20\*\*\* | 100.10/42.000100.12/42.000100.10/08.156100.12/08.156 | Гидрохлорид(соляная кислота) | МВИ.МН 6038-2018 |
| 25.21\*\*\* | 100.10/42.000100.12/42.000100.10/08.082100.12/08.082100.10/08.156100.12/08.156 | Щелочи едкие/растворы в пересчете на гидроксид натрия | МВИ.МН 5866-2017МВИ.МН 6009-2018 |
| 25.22\*\*\* | 100.10/42.000100.12/42.000100.10/08.156100.12/08.156 | Моющие синтетические средства | МВИ.БР 327-2017 |
| 25.23\*\*\* | 100.10/42.000100.12/42.000100.10/08.156100.12/08.156 | Марганец в сварочных аэрозолях | МВИ.МН 5831-2017 |
| 25.24\*\*\* | 100.10/42.000100.12/42.000100.10/08.156100.12/08.156 | диЖелезо триоксид | МВИ.МН 5831-2017 |
| 25.25\*\*\* | 100.10/42.000100.12/42.000100.10/08.156100.12/08.156 | Медь  | МВИ.МН 5837-2017 |
| 25.26\*\*\* | 100.10/42.000100.12/42.000100.10/08.156100.12/08.156 | Хром (VI) триоксид(хромовый ангидрид ) | МВИ.БР 321-2017 |
| 25.27\*\*\* | 100.10/42.000100.12/42.000100.10/08.156100.12/08.156 | диХром триоксид /по хрому (III)/ | МВИ.БР 321-2017 |
| 25.28\*\*\* | 100.10/42.000100.12/42.000100.10/08.169100.12/08.169 | Бензин (растворитель, топливный) | АМИ.БР 0004-2021 |
| 25.29\*\*\* | 100.10/42.000100.12/42.000100.10/08.169100.12/08.169 | Диметилбензол (смесь 2-,3-,4-изомеров ) | АМИ.БР 0004-2021 |
| 25.30\*\*\* | 100.10/42.000100.12/42.000100.10/08.169100.12/08.169 | Метилбензол (толуол) | АМИ.БР 0004-2021 |
| 25.31\*\*\* | 100.10/42.000100.12/42.000100.10/08.169100.12/08.169 | Пропан-2-он (ацетон) | АМИ.БР 0004-2021 |
| 25.32\*\*\* | 100.10/42.000100.12/42.000100.10/08.169100.12/08.169 | Этенилбензол (стирол) | АМИ.БР 0004-2021 |
| 25.33\*\*\* | 100.10/42.000100.12/42.000100.10/08.169100.12/08.169 | Бензол  | АМИ.БР 0004-2021 |
| 25.34\*\*\* | 100.10/42.000100.12/42.000100.10/08.169100.12/08.169 | Этанол  | АМИ.БР 0004-2021 |
| 25.35\*\*\* | 100.10/42.000100.12/42.000100.10/08.169100.12/08.169 | Гексан  | АМИ.БР 0004-2021 |
| 25.36\*\*\* | 100.10/42.000100.12/42.000100.10/08.169100.12/08.169 | Керосин /в пересчёте на С/ | АМИ.БР 0004-2021 |
| 25.37\*\*\* | 100.10/42.000100.12/42.000100.10/08.169100.12/08.169 | Углеводороды алифатические предельные С1-10/в пересчете на С | АМИ.БР 0004-2021 |
| 25.38\*\*\* | 100.10/42.000100.12/42.000100.10/08.156100.12/08.156 | Натрия дикарбонат | Фактическое значение | МУ № 4574-88, утв.30.03.1988г.,МЗ СССР, перер. техн. усл.,вып.10,Москва 1988г.,стр.49 |
| 25.39\*\*\* | 100.10/42.000100.12/42.000 | Отбор проб/микробиология/ | ГН «Гигиенические и санитарно-микробиоло-гичес-кие показатели безопасности воздушной среды помещений орга-низаций, занимаю-щихся оказанием ме-дицинской помощи. Показа-тели безопасности наземных гало- и спелеоклима-тических камер», утв. Пост. Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021№ 37ТНПА и другая документацияГН«Гигиенические и санитарно-микробиоло-гические показатели безопасности воздушной среды помещений организаций, занимающихся оказанием ме-дицинской помощи.Показатели безопасности наземных гало- и спелеоклима-тических камер», утв. Пост. Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021№ 37ТНПА и другая документаци | Приказ МЗ РБ от 25.11.2002 № 165инструкция № 4-2.10-22-1-2006 |
| 25.40\*\* | 100.10/01.086 | Общая микробная обсемененность | инструкция № 4-2.10-22-1-2006инструкция гл.2№ 4-2.10-15-10-2006п.13,14 |
| 25.41\*\* | 100.10/01.086 | S.aureus | инструкция № 4-2.10-22-1-2006 гл.2 |
| 25.42\*\* | 100.10/01.086 | Дрожжи, плесени | инструкция № 4-2.10-22-1-2006 гл.2 |
| 25.43\*\* | 100.10/01.086 | Патогенные и условно-патогенные микроорганизмы  | Инструкция № 4-2.10-22-1-2006 гл.2 |
| 26.1\*\*\* | Рабочие места различных видов трудовой деятельности.Производственная территория. | 100.12/35.063 | - освещённость- коэффициент естественной освещенности  | ГН «Показатели безопасности для человека световой среды помещений производственных, общественных и жилых помещений», утв. Пост. Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37ТНПА и другая документация | ГОСТ 24940-2016 |
| 26.2\*\*\* | Рабочие места различных видов трудовой деятельности.Производственная территорияРабочие места различных видов трудовой деятельности.Производственная территория  | 100.12/35.065100.12/35.060100.12/35.070100.12/35.062 | Параметры микроклимата: - температура воздуха- температура поверхностей - относительная влажность воздуха-скорость движе-ния воздуха- интенсивность теплового облучения- тепловая нагру-зка среды (ТНС) | ГН «Микроклиматические показатели безопасности и безвредности на рабочих местах», утв. Пост. Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021№ 37ТНПА и другая документация | ГОСТ 12.1.005-88 |
| 26.3\*\*\* | 100.12/35.063 | Ультрафиолетовое излучение в спектральных диапазонах «А», «В» и «С»: -интенсивность ультрафиолетового излучения | ГН «Показатели безопасности и безвредности воздействия на человека ультрафиолетового излучения от производственных источников», утв. Пост. Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37ТНПА и другая документация | МВИ.МН 5755-2017АМИ.ГМ 0368-2025 |
| 26.4\*\*\* | Рабочие места различных видов трудовой деятельности.Производственная территория Рабочие места различных видов трудовой деятельности.Производственная территория  | 100.12/35.059 | Вибрация общая и локальная: - средние квадратические значения вибро-ускорения измеряемые в октавных или третьоктавных полосах частот, или их-логарифмические уровникорректированные по частоте значения виброускорения или их логарифмические уровни- эквивалентные по энергии корректированные по частоте значения виброускорения или их логарифмические уровни  | ГН «Показатели безопасности и безвредности вибрационного воздействия на человека», утв. Пост. Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37ТНПА и другая документация | ГОСТ 31191.1-2004, п.5.1-5.6ГОСТ 31192.1-2004 п. 5.1-5.5ГОСТ 31192.2-2005 |
| 26.5\*\*\* | 100.12/35.067 | Инфразвук:-для постоянного инфразвука: уровни звукового давления в октавных полосах со средне-геометрическими частотами 2;4; 8;16 Гц и общий уровень звукового давления- для непостоян-ного инфразвука:эквивалентный уровень звукового давления,измерен-ный в октавных по-лосах со средне-геометрическими частотами 2; 4; 8;16 Гц  | ГН «Показатели безопасности и безвредности воздействия инфразвука на человека», утв. Пост. Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021№ 37ТНПА и другая документация | МВИ.ГМ 1694-2018 |
| 26.6\*\*\* | Рабочие места различных видов трудовой деятельности.Производственная территория  | 100.12/35.067100.15/35.067 | Шум:- уровни звукового давления в октав-ных или третьокта-вных полосах частот- уровень звука- эквивалентные по энергии уровни звука- максимальные уровни звука | ГН «Показатели безопасности и безвредности шумового воздействия на человека», утв. Пост. Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021№ 37ТНПА и другая документация | ГОСТ 12.1.050-86ГОСТ 23337-2014 |
| 26.7\*\*\* | 100.12/35.068 | Напряженность электромагнитно-го поля-электрическое поле -плотность магнитного потока | ГН « Показатели безопасности и безвредности факторов производственной среды и трудового процесса при работе с видеодис-плейными термина-лами и электронно-вычислительными машинами», утв. Пост. Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37ТНПА и другая документация | МВИ.ГМ 1754-2018 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 26.8\*\*\* | Рабочие места различных видов трудовой деятельности.Производственная территория  | 100.12/35.069 | НапряженностьЭлектростатичес-кого поля | ГН « Показатели безопасности и безвредности факторов производственной среды и трудового процесса при работе с видеодисплейными терминалами и электронно-вычислительными машинами», утв. Пост. Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37ТНПА и другая документация | МВИ.ГМ 1907-2020МВИ.ГМ 1882-2020 |
| 26.9\*\*\* | 100.12/35.068 | Напряженностьэлектромагнитно-го поля тока промышленнойчастоты (50Гц):- электрической составляющей - магнитной составляющей- магнитная индукция | ГОСТ 12.1.002-84 ТНПА и другая документация | ГОСТ 12.1.002-84, п.2.1-2.9МВИ.ГМ. 1729-2018 |
| 27.1\*\*\* | Территория населенных пунктов,помещения жилых и общественных зданий.Здания и сооружения | 100.11/35.063100.13/35.063 | - освещённость- коэффициент естественной освещенности (КЕО) | ГН «Показатели безопасности для человека световой среды помещений производственных, общественных и жилых помещений», утв. Пост. Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37ТНПА и другая документация | ГОСТ 24940-2016 |
| 27.2\*\*\* | Территория населенных пунктов,помещения жилых и общественных зданий.Здания и сооружения | 100.11/35.065100.13/35.065100.15/35.065100.11/35.060100.13/35.060100.11/35.070100.13/35.070 | Параметры микроклимата: - температура воздуха - температура поверхностей- относительная влажность воздуха-скорость движения воздуха- интенсивность теплового облучения- тепловая нагрузка среды (ТНС) | ГН «Показатели безопасности и безвредности воздействия физических факторов при применении товаров народного потребления в бытовых условиях», утв. Пост. Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37ТНПА и другая документация | ГОСТ 30494-2011 |
| 27.3\*\*\* | 100.11/35.063100.13/35.063 | Ультрафиолетовое излучение в спектральных диапазонах «А», «В» и «С»: -интенсивность ультрафиолетового излучения | ГН «Показатели безопасности и безвредности воздействия физических факторов при применении товаров народного потребления в бытовых условиях», утв. Пост. Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37ТНПА и другая документация | МВИ.МН 5755-2017АМИ.ГМ 0368-2021 |
| 27.4\*\*\* | Территория населенных пунктов,помещения жилых и общественных зданий.Здания и сооруженияТерритория населенных пунктов,помещения жилых и общественных зданий.Здания и сооружения | 100.11/35.059100.13/35.059 | Вибрация общая и локальная: - средние квадрати-ческие значения вибро-ускорения меряемые в октавных или третьоктавных полосах частот, или их логарифмические уровни- корректиро-ванные по частоте значения виброускорения или их их логарифмические уровни- корректирован-ные по частоте значения виброускорения или их логарифмическиеуровни- эквивалентные по энергии корректированные по частоте значения виброускорения или их логарифмические уровни  | ГН «Показатели безопасности и безвредности вибрационного воздействия на человека», утв. Пост. Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37ТНПА и другая документация | ГОСТ 31191.1-2004 |
| 27.5\*\*\* | 100.11/35.067100.13/35.067 | Инфразвук:-для постоянного инфразвука: уровни звукового давления в октавных полосах со среднего-метрическими частотами 2;4; 8;16 Гц и общий уровень звукового давле-ния, дБЛин для непостоянного инфразвука:эквивалентный уровень звукового давления, изме-ренный в октав-ных полосах со среднегео-метри-ческими частота2; 4; 8;16 Гц  | ГН «Показатели безопасности и безвредности воздействия инфразвука на человека», ГН «Показатели безо-пасности и безвре-дности воздей-ствия физических факторов при применении товаров народного потребления в бытовых условиях», утв. Пост. Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021№ 37ТНПА и другая документация | МВИ ГМ 1694-2018 |
| 27.6\*\*\* | 100.11/35.067100.13/35.067 | Шум:- уровни звукового давления в октавных или третьоктавных полосах частот, дБ;- уровень звука, дБА;- эквивалентные по энергии уровни звука, дБА;максимальные уровни звука, дБА | ГН «Показатели безопасности и безвредности шумового воздействия на человека», «Показатели безопасности и безвредности воздействия физических факторов при применении товаров народного потребления в бытовых условиях», утв. Пост. Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021№ 37 ТНПА и другая документация | ГОСТ 23337-2014; |
| 27.7\*\*\* | 100.11/35.069100.13/35.069 | Напряженность электромагнитного поля-электрическое поле , В/м-плотность магнитного потока, нТл | ГН «Показатели безопасности и безвредности воздействия физических факторов при применении товаров народного потребления в бытовых условиях», утв. Пост. Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021№ 37ТНПА и другая документация | МВИ.ГМ 1754-2018 |
| 27.8\*\*\* | 100.11/35.069100.13/35.069 | Напряженностьэлектростатического поля, кВ/м | СанПиН 9-29.7-95,утв. пост.МЗ РБ от 19.12.1995, гл. 6 |
| 27.9\*\*\* | Территория населенных пунктов,помещения жилых и общественных зданий.Здания и сооружения  | 100.11/35.068100.13/35.068 | Напряженностьэлектромагнитногополя тока промышленнойчастоты (50Гц):- электрической составляющей, кВ/м - магнитной составляющей, А/м- магнитная индукция, мк/Тл | ГН «Показатели безопасности и без-вредности воздействия физических факторов при применении товаров народного потребления в бытовых условиях», утв. Пост. Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021№ 37ТНПА и другая документация | МВИ.ГМ. 1729-2018 |
| 28.1\*\*\* | Объекты исследования при пищевых отравлениях | 10.86/42.000100.15/42.000 | Отбор проб/микробиология/ | ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. Пост. Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021№ 37ТНПА и другая документация | Инструкция 4.2.10-15-21-2006, утв. пост. МЗ Республики Беларусь инструкция 025-0309, гл.2 |
| 28.2\* | 10.86/01.086100.15/01.086 | Бактерии рода Salmonella | Инструкция 4.2.10-15-21-2006, гл.3Инструкция № 025-0309, гл.3 |
| 28.3\* | 10.86/01.086100.15/01.086 | Бактерии рода Sigella | Инструкция 4.2.10-15-21-2006,гл. 2 инструкция 025-0309, гл.3 |
| 28.4\* | 10.86/01.086100.15/01.086 | Бактерии родаEscherichia | Инструкция 4.2.10-15-21-2006, гл.5 |
| 28.5\* | 10.86/01.086100.15/01.086 | Бактерии рода Proteus | Инструкция 4.2.10-15-21-2006,гл.6 |
| 28.6\* | 10.86/01.086100.15/01.086 | V. parahaemolyticus | Инструкция 4.2.10-15-21-2006,Гл.7 |
| 28.7\* | 10.86/01.086100.15/01.086 | Bacillus cereus | Инструкция 4.2.10-15-21-2006, гл.8 |
| 28.8\* | 10.86/01.086100.15/01.086 | Staphylococcus aureus | Инструкция 4.2.10-15-21-2006, гл.9 |
| 28.9\* | 10.86/01.086100.15/01.086 | Enterococcus | Инструкция 4.2.10-15-21-2006, гл.10 |
| 29.1\*\*\* | Смывы с объектов внешней среды Смывы с объектов внешней среды  | 100.15/42.000 | Отбор проб/микробиология/ | Инструкция по применению  № 078-0210, утв. пост. МЗ РБ 19.03.2010Инструкция 4.2.10-22-1-2006ТНПА и другая документацияИнструкция по применению  № 078-0210, утв. пост. МЗ РБ 19.03.2010Инструкция 4.2.10-22-1-2006ТНПА и другая документация | № 078-0210, гл.2,3инструкция 4.2.10-22-1-2006, гл.1,3инструкция№ 4.2.10-15-21-2006,инструкция № 65-0605, стр.6Инструкция  № 001-0116, утв. пост. МЗ РБ 08.08.2016 |
| 29.2\* | 100.15/01.086 | БГКП | инструкция № 078-0210, п.17инструкция 4.2.10-22-1-2006,гл.3инструкция№ 4.2.10-15-21-2006, п.77 |
| 29.3\* | 100.15/01.086 | S.aureus | инструкция № 078-0210, п.19инструкция 4.2.10-22-1-2006, гл.3инструкция№ 4.2.10-15-21-2006, п.78 |
| 29.4\* | 100.15/01.086 | P.aerugenosa | инструкция 4.2.10-22-1-2006, гл.3,п.18 |
| 29.5\* | 100.15/01.086 | Патогенные, в т.ч. сальмонелла | инструкция№ 4.2.10-15-21-2006,п.80 |
| 29.6\* | 100.15/01.086 | Патогенные, в т.ч. L. monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 29.7\* | 100.15/01.086 | Дрожжи, плесени | инструкция№ 4.2.10-15-21-2006 |
| 29.8\* | 100.15/01.086 | Иерсинии | инструкция № 076-0210 утв. пост. МЗ РБ 09.03.2010, гл.3 |
| 29.9\* | 100.15/07.096 | Яйца гельминтов | инструкция № 65-0605, стр.5,6 |
| 29.10\* | 100.15/07.096 | Личинки гельминтов | инструкция № 65-0605, стр.5,6 |
| 29.11\* | 100.15/07.096 | Цисты кишечных патогенных простейших | инструкция № 65-0605, стр.5,6 |
| 29.12\* | 100.15/01.086 | Общая микробная обсемененность | инструкция № 078-0210, п.18инструкция№ 4.2.10-15-21-2006,п.74 |
| 30.1\*\*\* | Изделия медицинского назначения (медицинский инструментарий, шовный материал, зонды, катетеры, бужи, резиновые перчатки, лекарственные средства, лекарственное сырье и др.) | 21.20/42.00032.50/42.000 | Отбор проб/микробиология/ | Приказ МЗ РБ от 25.11.2002 № 165ТНПА и другая документацияПриказ МЗ РБ от 02.08.2024 № 1065ТНПА и другая документация  | инструкция№ 4.2.10-22-1-2006, гл.4,п.19 |
| 30.2\* | 21.20/01.08632.50/01.086 | Аэробные и анаэробные микроорганизмы (стерильность) | инструкция№ 4.2.10-22-1-2006 |
| 31.1\* | Биотесты  | 101.19/01.086 | Отсутствие роста тест-культуры | Методические указания, утв. пост. МЗ СССР28.02.1991 № 15/6-5, приложение № 5, прил. № 6Инструкция№ 3.5-51-2006, утв. пост. МЗ РБ 23.11.2006№ 175, приложение № 2 |
| 32.1\*\*\* | Дезинфици-рующие и антисептические средства | 20.20/42.000 | Отбор проб/микробиология/ | Приказ МЗ РБ 25.11.2002 № 165ТНПА и другая документация  | Инструкция 4.2.10-22-102-2005, утв. постановлением МЗ РБ 30.12.2005 № 283, п.5Методические рекомендации,утв. пост. МЗ БССР 04.12.1989 |
| 32.2\* | 20.20/01.086 | S.aureus | Инструкция 4.2.10-22-102-2005, утв. постановлением МЗ РБ 30.12.2005 № 283, п.6-9 |
| 32.3\* | 20.20/01.086 | Энтеробактерии | Инструкция 4.2.10-22-102-2005, утв. постановлением МЗ РБ 30.12.2005 № 283, п.6-9 |
| 32.4\*\* | 20.20/01.086 | P.aeruginosa | Инструкция 4.2.10-22-102-2005, утв. постановлением МЗ РБ 30.12.2005 № 283, п.6-9 |
| 32.5\* | 20.20/01.086 | Дрожжи, плесени | Инструкция 4.2.10-22-102-2005, утв. постанов. МЗ РБ 30.12.2005 № 283, п.6-9 |
| 32.6\* | 20.20/01.086 | Патогенные микроорганизмы | Инструкция 4.2.10-22-102-2005, утв. постановлением МЗ РБ 30.12.2005 № 283, п.6-9 |
| 32.7\* | 20.20/01.086 | Чувствитель-ность, устойчивость | Методические рекомендации,утв. пост. МЗ БССР 04.12.1989 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 33.1\*\* | Испражнения | 101.02/42.000 | Забор материала | Приложение №1 к приказу МЗ Республики Беларусь от 29.12.2015  № 1301ТНПА и другая документация | Инструкция  № 026-0309, утв. МЗ РБ 08.05.2009Приложение №1 к приказу МЗ Республики Беларусь от 29.12.2015  № 1301 |
| 33.2\* | 101.02/01.086 | Микроорганизмы семейства Enterobacteriaceae | Инструкция  № 026-0309, утв. МЗ РБ 08.05.2009Инструкция № 4.2.10-15-21-2006, утв. МЗ РБ 09.10.2006 |
| 34.1\* | Сыворотка крови | 101.04/03.134 | Реакция Хеддельсона для определения антител к возбудителю бруцеллеза | Инструкция № 4.2.10-19-65-2005,п.32 | Инструкция № 4.2.10-19-65-2005,п.32 |
| 35.1\* | Ixodes ricinus, Dermacentor reticulatus (имаго, нимфы, личинки) | 101.19/ 07.096 | Borrelia, в т.ч. burgdorferi, afzelii, garinii | Инструкция № 21-9404, утв. пост. МЗ РБ 16.11.1995 | Инструкция № 21-9404, утв. пост. МЗ РБ 16.11.1995 Инструкция № 136-1207, утв. МЗ РБ 21.08.2008 |

**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