Приложение № 2
к аттестату аккредитации
№ BY/112 1.0086
от 02 ноября 1995 года
На бланке _____
На 23 листах
Редакция 01

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ от 08. 09.2021
лабораторной службы Государственного учреждения «Слуцкий зональный центр гигиены и эпидемиологии»

№ п/п	Наименование объекта	Код	Наименовние характеристики (показатель, параметры)	Обозначение документа, устанавливающего требования к объекту	Обозначение документа, устанавливающегометод исследований (испытаний) и измерений в том числе правила отбора образцов
1	2	3	4	5	6
ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»					
Микробиологическая лаборатория					
1.1*	Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия	0710 21 000 0 0710 22 000 0 0710 29 000 0 1001 1002 00 000 0 1003 00 1004 00 000 0 1005 1006 1007 00 1008 1008 10 000 1008 20 000 1008 90 100 0 1101 00 1102 1102 90 1103 1104 1105 1106 1107 1901 1902 1904 1905	Отбор проб	ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 Приложение 2	ГОСТ 31904-2012

1	2	3	4	5	6
ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 015/2011					
Микробиологическая лаборатория					
1.2*	Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия	0710 21 000 0 0710 22 000 0 0710 29 000 0 1001 1002 00 000 0	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 Приложение 2	ГОСТ 10444.15-94
1.3*		1003 00 1004 00 000 0 1005	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)		ГОСТ 31747-2012
1.4*		1006	Плесени		ГОСТ 10444.12-2013
1.5*		1007 00	Дрожжи		ГОСТ 10444.12-2013
1.6*		1008 1008 10 000 1008 20 000 1008 90 100 0	S.aureus		ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 31746-2012
1.7*		1101 00	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы		ГОСТ 31659-2012
1.8*		1102	Бактерии рода Proteus		ГОСТ 28560-90
1.9*		1102 90	B. cereus		ГОСТ 10444.8-2013
		1103 1104	**Лаборатория санитарно-химических и токсикологических методов исследования**		
1.10*		1105 1106 1107	Токсичные элементы: Подготовка проб, минерализация	ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3, приложение 4	ГОСТ 26929-94
1.11*		1901	Свинец		ГОСТ 30178-96
1.12*		1902 1904	Кадмий		ГОСТ 30178-96 ГОСТ 26933-86
1.13*		1905	Ртуть		ГОСТ 26927-86
1.14*			Мышьяк		ГОСТ 26930-86
1.15			Пестициды: -ГХЦГ (α, β, γ – изомеры) - ДДТ и его метаболиты		МУ. № 2142-80, утв. МЗ СССР 28.01.80 СТ РК 2011-2010
1.16*			2,4 – Д кислота, ее соли, эфиры		МУ. №1541-76, утв. МЗ СССР 20.12.76
1.17*			Зараженность возбудителями «картофельной болезни хлеба»		ГОСТ 27559-87
1.18*			Удельная активность цезия-137		МВИ 114-94, утв. 10.06.1994

1	2	3	4	5	6
ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 015/2011					
Лаборатория санитарно-химических и токсикологических методов исследования					
1.19*	Зерно, поставляемое на пищевые и кормовые цели: - злаковые (пшеница, рожь, тритикале, овёс, ячмень, просо, гречиха, рис, кукуруза, сорго). - зернобобовые культуры (горох, фасоль, нут, чечевица, бобы, маш, чина). - масличные культуры (подсолнечник, соя, хлопчатник, лён, рапс, горчица, кунжут, арахис)	1104 00 0713 00 1001 1002 00 000 0 1003 00 1004 00 000 0 1005 1006 1007 00 1008 1008 10 000 1008 20 000 1008 90 100 0 1101 00 1102 1102 90 1103 1104 1105 1106 1107 1901 1902 1904 1905	Свинец	ТР ТС 015/2011 Статья 4, 5, приложения 2, 4, 6 ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3, р.4	ГОСТ 30178-96 ГОСТ 26932-86
1.20*			Мышьяк		ГОСТ 26930-86
1.21*			Кадмий		ГОСТ 30178-96 ГОСТ 26933-86
1.22*			Ртуть		ГОСТ 26927-86
1.23*			Пестициды: -ГХЦГ (α, β, γ – изомеры) - ДДТ и его метаболиты		ГОСТ 13496.20-87 МУ. №2142-80, утв. МЗ СССР 28.01.80 СТ РК 2011-2010
1.24*			2,4 – Д кислота, ее соли, эфиры (массовая концентрация)		МУ. №1541-76, утв.МЗ СССР 20.12.76
1.25*			Отбор проб		СТБ 1053-2015 СТБ 1056-2016
1.26*			Удельная активность радионуклидов цезия - 137		МВИ 114-94, утв. 10.06.1994
ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»					
Микробиологическая лаборатория					
2.1*	Яйца и продукты их переработки	0407 0408	Отбор проб	ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 Приложение 2	ГОСТ 31904-2012 ГОСТ 32149-2013
2.2*			Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов		ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 32149-2013
2.3*			Бактерии группы кишечных палочек (колиформы		ГОСТ 32149-2013 ГОСТ 31747-2012
2.4*			S.aureus		ГОСТ 32149-2013 ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 31746-2012
2.5*			Бактерии рода Proteus		ГОСТ 28560-90 ГОСТ 32149-2013
2.6*			Сульфитредуцирующие клостридии		ГОСТ 7702.2.6-2015 ГОСТ 29185-2014
2.7*			Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы		ГОСТ 32149-2013 п.9 ГОСТ 31569-2012 ГОСТ 31468-2012

1	2	3	4	5	6
			Лаборатория санитарно-химических и токсикологических методов исследования		
2.8*	Яйца и продукты их переработки	0407 0408	Токсичные элементы: Подготовка проб	ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3, приложение 4	ГОСТ 26929-94
2.9*			Свинец		ГОСТ 30178-96 ГОСТ 26932-86
2.10*			Кадмий	ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3, приложение 4	ГОСТ 30178-96 ГОСТ 26933-86 ГОСТ 26927-86
2.11*			Ртуть		
2.12*			Мышьяк		ГОСТ 26930-86
2.13*			Олово		ГОСТ 26935-86
2.14*			Пестициды: -ГХЦГ (α, β, γ – изомеры) - ДДТ и его метаболиты		МУ №2142-80, утв. МЗ СССР 28.01.80 СТ РК 2011-2010
2.15*			Удельная активность цезия-137		МВИ 114-94, утв. 10.06.1994
2.16*			Тетрациклиновая группа	ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3	Инструкция №33-0102-2002, утв. МЗ РБ 11.07.2002
Микробиологическая лаборатория					
3.1*	Сахар и кондитерские изделия	0409 00 000 0 1701 1702 1704 1801 00 000 0 1805 00 000 0 1806	Отбор проб	ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 Приложение 2	ГОСТ 31904-2012
3.2*			Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов		ГОСТ 10444.15-94
3.3*			Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)		ГОСТ 31747-2012
3.4*			S.aureus		ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 31746-2012
3.5*			Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы		ГОСТ 31659-2012
3.6*			Плесени		ГОСТ 10444.12-2013
3.7*			Дрожжи		ГОСТ 10444.12-2013
			Лаборатория санитарно-химических и токсикологических методов исследования		
3.8*			Токсичные элементы: Подготовка проб, минерализация	ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3	ГОСТ 26929-94
3.9*			Свинец		ГОСТ 30178-96 ГОСТ 26932-86
3.10*			Кадмий		ГОСТ 30178-96 ГОСТ 26933-86
3.11*			Ртуть		ГОСТ 26927-86
3.12*			Мышьяк		ГОСТ 26930-86
3.13*			Пестициды: -ГХЦГ		МУ. № 2142-80, утв. МЗ СССР 28.01.80

1	2	3	4	5	6
			(α, β, γ – изомеры) - ДДТ и его метаболиты		СТ РК 2011-2010
Микробиологическая лаборатория					
3.14*	Мед	2009 00 1101 - 1104; 2004- 2006; 0301-0307 1604	Тетрациклиновая группа	ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3	Инструкция №33-0102-2002, утв. МЗ РБ 11.07.2002
ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»					
Микробиологическая лаборатория					
4.1*	Масличное сырье и жировые продукты	1205 1206 00 1207 1501 00 1502 00 1504 1506 00 000 0 1507 1508 1509 1512 1514 1515 1516 1517 1518 2002 2006 2007 0405	Отбор образцов	ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 Приложение 2	ГОСТ 31904-2012
4.2*			Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов		ГОСТ 10444.15-94
4.3*			Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)		ГОСТ 31747-2012
4.4*			S.aureus		ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 31746-2012
4.5*			Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы		ГОСТ 31659-2012
4.6*			Listeria monocytogenes		ГОСТ 32031-2012
			Лаборатория санитарно-химических и токсикологических методов исследования		
4.7*			Токсичные элементы: Подготовка проб, минерализация	ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3 р.7	ГОСТ 26929-94
4.8*			Свинец		ГОСТ 30178-96 ГОСТ 26932-86
4.9*			Кадмий		ГОСТ 30178-96 ГОСТ 26933-86
4.10*			Медь		ГОСТ 26931-86
4.11*			Железо		ГОСТ 26928-86
4.12*			Ртуть		ГОСТ 26927-86
4.13*			Мышьяк		ГОСТ 26930-86
4.14*			Пестициды: -ГХЦГ (α, β, γ – изомеры) - ДДТ и его метаболиты		М.У. № 2142-80, утв. МЗ СССР 28.01.80 СТ РК 2011-2010
4.15*			Удельная активность цезия-137		МВИ 114-94, утв. 10.06.1994

1	2	3	4	5	6
ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»					
Микробиологическая лаборатория					
5.1*	Плодоовощная продукция	0701	Отбор проб	ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 Приложение 2	ГОСТ 31904-2012
5.2*		0702 00 000 0703 0704 0705 0706	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов		ГОСТ 10444.15-94
5.3*		0707 00 0708 0709	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)		ГОСТ 31747-2012
5.4*		0710 0711	Сульфитредуцирующие клостридии		ГОСТ 29185-2014
5.5*		0712 0713 0714	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы		ГОСТ 31659-2012
5.6*		0901 0902	Плесени		ГОСТ 10444.12-2013
5.7*		0904 0905 00 0000	Дрожжи		ГОСТ 10444.12-2013
5.8*		0906 0907 00 0000	S.aureus		ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 31746-2012
5.9*		0908 0909	B.cereus		ГОСТ 10444.8-2013
5.10*		0909 10 0000 0909 20 0000 0909 30 0000 0909 40 0000 0909 50 0000	Listeria monocytogenes		ГОСТ 32031-2012
5.11*		0910 200100-200900	Выявления жизнеспособных личинок и цист кишечных патогенных простейших		МУК 4.2.3016-2012
			Лаборатория санитарно-химических и токсикологических методов исследования		
5.12*			Токсичные элементы: Подготовка проб, минерализация	ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3	ГОСТ 26929-94
5.13*			Свинец		ГОСТ 30178-96 ГОСТ 26932-86
5.14*			Кадмий		ГОСТ 30178-96 ГОСТ 26933-86
5.15*			Ртуть		ГОСТ 26927-86
5.16*			Мышьяк		ГОСТ 26930-86
5.17*			Олово		ГОСТ 26935-86
5.18*			Пестициды: -ГХЦГ (α, β, γ – изомеры) - ДДТ и его метаболиты		ГОСТ 30349-96 М.У. № 2142-80, утв. МЗ СССР 28.01.80 СТ РК 2011-2010
5.19*			Нитраты		МУ № 5048-89, утв. МЗ СССР 04.07.89 ГОСТ 29270-95 п.5
5.20*			Удельная активность цезия-137		МВИ 114-94, утв. 10.06.1994

1	2	3	4	5	6
ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»					
Микробиологическая лаборатория					
6.1*	Напитки	2201 2202	Отбор проб	ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 Приложение 2	ГОСТ 31904-2012 ГОСТ 30712-2001 п.3
6.2*		2203 00 2204 2205 220600 2207 2208	Количество Мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)		ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 30712-2001 п.6.1, п.6.2
6.3*		220	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) фекальные -Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)		ГОСТ 31747-2012 ГОСТ 30712-2001 п.6.3
6.4*			Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы		ГОСТ 31659-2012
6.5*			Дрожжи и плесени (в сумме) Плесени		ГОСТ 10444.12-2013 ГОСТ 30712-2001 п.6.4
6.6*			Дрожжи		ГОСТ 10444.12-2013 ГОСТ 30712-2001 п.6.4
6.7*			Ps.aeruginosa		Инструкция № 068-1109;п.16,утв. МЗ РБ 24.11.2009 Инструкция №072-0210,утв. МЗ РБ 19.03.2010 **ГОСТ ISO 16266-2018**
		Лаборатория санитарно-химических и токсикологических методов исследования			
6.8*			Токсичные элементы: Подготовка проб, минерализация	ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3 р.8	ГОСТ 26929-94
6.9*			Свинец		ГОСТ 30178-96 ГОСТ 26932-86
6.10*			Кадмий		ГОСТ 30178-96 ГОСТ 26933-86
6.11*			Ртуть		ГОСТ 26927-86
6.12*			Мышьяк		ГОСТ 26930-86
Микробиологическая лаборатория					
7.1*	Другие пищевые продукты	1106 110800 2102 210400 2106 2108	Отбор проб	ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 Приложение 2 р.1.8	ГОСТ 31904-2012
7.2*			Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов		ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 4288-76 п.2.11.4
7.3*			Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)		ГОСТ 4288-76 п.2.11.5 ГОСТ 31747-2012
7.4*	Другие пищевые продукты	1106 110800	E. coli		ГОСТ 30726-2001

1	2	3	4	5	6
		2102 210400 2106 2108			
7.5*			Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 Приложение 2 р.1.8	ГОСТ 31659-2012 ГОСТ 4288-76 п.2.11.6
7.6*			Бактерии рода Proteus		ГОСТ 28560-90 ГОСТ 4288-76 п.2.11.7
7.7*			S.aureus		ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 31746-2012
7.8*			Сульфитредуцирующие клостридии	ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3, Приложение 4	ГОСТ 29185-2014
7.9*			B.cereus		ГОСТ 10444.8-2013
7.10*			Плесени		ГОСТ10444.12-2013
7.11*			Дрожжи		ГОСТ10444.12-2013
		Лаборатория санитарно-химических и токсикологических методов исследования			
7.12*		1106 110800	Подготовка проб, минерализация		ГОСТ 26929-94
7.13*		2102 210400	Свинец		ГОСТ 30178-96 ГОСТ 26932-86
7.14*		2106 2108	Кадмий		ГОСТ 30178-96 ГОСТ 26933-86
7.15*			Медь		ГОСТ 26931-86
7.16*			Цинк		ГОСТ 30178-96
7.17*			Ртуть		ГОСТ 26927-86
7.18*			Мышьяк		ГОСТ 26930-86
7.19*			Пестициды: -ГХЦГ (α, β, γ – изомеры) - ДДТ и его метаболиты		М.У. №2142-80, утв. МЗ СССР 28.01.80 СТ РК 2011-2010
7.20*			Зараженность возбудителями хлебных запасов		ГОСТ 15113.2-77 п.5
7.21*			Удельная активность цезия-137		МВИ 114-94, утв. 10.06.1994
		Микробиологическая лаборатория			
8.1*	Консервированные пищевые продукты	1602	Отбор проб	ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2 таблица 2	ГОСТ 31904-2012
8.2*		1604 1605 2001 2002 2003 2004 2005 2006 00	Требования промышленной стерильности: Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп B.cereus и B. Polymyxa		ГОСТ 30425-97 ГОСТ 10444.8-2013
8.3*		2007 2008 2009	Мезофильные клостридии		ГОСТ 30425-97 ГОСТ 10444.9-88 ГОСТ 29185-2014
8.4*			Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч.		ГОСТ 30425-97 ГОСТ 10444.11-2013

1	2	3	4	5	6
	Консервированные пищевые продукты	1602 1604 1605 2001 2002 2003 2004 2005 2006 00 2007 2008 2009	молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2 таблица 2	ГОСТ 10444.12-2013
8.5*			Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов		ГОСТ 30425-97 ГОСТ 10144.15-94
8.6*			S.aureus		ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 31746-2012
8.7*			Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)		ГОСТ 30425-97 ГОСТ 31747-2012
8.8*			B.cereus		ГОСТ 10444.8-2013
8.9*			Сульфитредуцирующие клостридии		ГОСТ 30425-97 ГОСТ 29185-2014
ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»					
Микробиологическая лаборатория					
9.1*	Специализированная пищевая продукция для детского питания для детей раннего возраста, производимая на молочных кухнях, для детей дошкольного возраста, для диетического лечебного питания детей, основные виды продовольственного сырья, используемые при изготовлении специализированной пищевой продукции для детей	0401 - 0406; 2009 00 1101 - 1104; 2004-2006; 1602 00	Отбор проб	ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2 таблица 2	ГОСТ 31904-2012
9.2*			Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов		ГОСТ 30705-2000 ГОСТ 10444.15-94
9.3*			Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)		ГОСТ 31747-2012 ГОСТ 9225-84 ГОСТ 32901-2014
9.4*			E. coli		ГОСТ 30726-2001
9.5*			Дрожжи		ГОСТ 30706-2000 ГОСТ 10444.12-2013
9.6*			Плесень		ГОСТ 30706-2000 ГОСТ 10444.12-2013
9.7*			S.aureus		ГОСТ10444.2-94 ГОСТ 31746-2012 ГОСТ 30347-2016
9.8*			B.cereus		ГОСТ 10444.8-2013
9.9*			Бактерии рода Proteus		ГОСТ 28560-90
9.10*			Сульфтиредуцирующии клостридии		ГОСТ 29185-2014
9.11*			Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы		ГОСТ 31659-2012
9.12*			Бактерии рода Enterococcus		ГОСТ 28566-90
9.13*			Listeria monocytogenes		ГОСТ 32031-2012
9.14*			V.parahaemolyticus		**ГОСТ ISO/TS 21872-1-2013**

1	2	3	4	5	6
9.15*			Соматические клетки	ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2 таблица 2	ГОСТ ISO 13366-1/IDF148-1-2014
9.16*			Enterobacter sakazakii		**ГОСТ ISO/TS 22964-2013**
Лаборатория санитарно-химических и токсикологических методов исследования					
10.1*	Продукты детского питания	1602 10 001 0 1901 10 000 0	Подготовка проб, минерализация	ТР ТС 021/2011 Статья 8, 20 Приложение 3, приложение 4	ГОСТ 26929-94
10.2*		2005 10 001 0 2007 10 101 0	Свинец		ГОСТ 30178-96 ГОСТ 26932-86
10.3*		2007 10 911 0 2007	Кадмий		ГОСТ 30178-96 ГОСТ 26933-86
10.4*		10 991 0	Ртуть		ГОСТ 26927-86
10.5*			Мышьяк		ГОСТ 26930-86
10.6*			Олово		ГОСТ 26935-86
10.7*	.		Пестициды: -ГХЦГ(α, β, γ – изомеры) - ДДТ и его метаболиты		ГОСТ 23452-2015 М.У. №2142-80, утв. МЗ СССР 28.01.80 СТ РК 2011-2010
10.8*			2,4 – Д кислота, ее соли, эфиры (массовая концентрация)		М.У. №1541-76, утв. МЗ СССР 20.12.76
10.9*			Нитраты		МУ № 5048-89,утв МЗ СССР 04.07.89 ГОСТ 29270-95 п.5
10.10*			Нитриты		ГОСТ 8558.1-2015 п.8
10.11*			Удельная активность цезия-137		МВИ 114-94, утв. 10.06.1994
			Микробиологическая лаборатория		
10.12*			Тетрациклиновая группа	ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3	Инструкция №33-0102-2002, утв. МЗ РБ 11.07.2002
ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»					
Лаборатория санитарно-химических и токсикологических методов исследования					
11.1*	Соковая продукция из фруктов и (или) овощей	2001 00-2009 00	Отбор проб	ТР ТС 023/2011 Статья 5	ГОСТ 26313-84 ГОСТ 8756.0-70 ГОСТ 31904-2012 СТБ 1036-97
11.2*			Массовая доля растворимых сухих веществ		ГОСТ ISO 73-2013
11.3*			Массовая доля железа		ГОСТ 26928-86
11.4*			Массовая доля титруемых кислотности		ГОСТ ISO 750-2013
11.5*			Массовая доля хлоридов		ГОСТ 26186-84 п.3
11.6*			Аскорбиновая кислота		ГОСТ 24556-89 п.2
11.7*			pH		ГОСТ 26188-2016
11.8*			Нитраты	ТР ТС 023/2011 Статья 5 п.13	М.У. №5048-89, утв, МЗ РБ СССР 04.07.89 ГОСТ 29270-95 п.5

1	2	3	4	5	6
Микробиологическая лаборатория					
11.9*	Консервированная соковая продукция из фруктов и (или) овощей	2001 00-2009 00	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	ТР ТС 023/2011 Статья 5 Приложение 1 ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 1 Приложение 2 р.1.5	ГОСТ 10444.15-94
11.10*			E.coli		ГОСТ 30726-2001
11.11*			Молочнокислые микроорганизмы		ГОСТ 10444.11-2013
11.12*			Дрожжи, плесени		ГОСТ 10444.12-2013 ГОСТ 28805-90
11.13*			B.cereus		ГОСТ 10444.8-2013
11.14*			S.aureus		ГОСТ 10444.2-94
11.15*			Неспорообразующие микроорганизмы		ГОСТ 30425-97
11.16*			Мезофильные клостридии		ГОСТ 30425-97
11.17*			БГКП		ГОСТ 30425-97 ГОСТ 31747-2012
11.18*			Бактерии семейства Enterobacteriacea		ГОСТ 29184-91 ГОСТ 32064-2013
11.19*			Требования промышленной стерильности: - спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп B.cereus и B. polymyxa	ТР ТС 023/2011 Статья 5 Приложение 1 Р ТС 021/2011 Статья 7.20 Приложение 2 Таблица 2	ГОСТ 30425-97 ГОСТ 10444.8-2013
11.20*			Мезофильные клостридии		ГОСТ 30425-97 ГОСТ 10444.8-2013 ГОСТ 29185-2014
11.21*			Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи		ГОСТ 30425-97 ГОСТ 10444.11-2013 ГОСТ 10444.12-2013 ГОСТ 29185-2014 ГОСТ 28805-90
11.22*			Молочнокислые микроорганизмы		ГОСТ 30425-97 ГОСТ 10444.11-89 ГОСТ 10444.11-20
ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»					
Лаборатория санитарно-химических и токсикологических методов исследования					
12.1*	Масла растительные - все виды, фракции масел растительных	1507 1508 1509 1512 1514 1515	Отбор проб	ТР ТС 024/2011 Глава, 4 статья 6 Приложения 1, 3	СТБ 1939-2009 СТБ 1036-97
12.2*	Масла растительные- все виды, фрак-		Кислотное число	ТР ТС 024/2011 Глава 4, статья 6 Приложение 1	ГОСТ 31933-2012
12.3*			Перекисное число		СТБ ГОСТ Р 51487-2001

1	2	3	4	5	6
	ции масел растительных				
12.4*	Продукты переработки растительных масел и животных жиров (маргарины; жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные)		Отбор проб		СТБ 1036-97
12.5*			Перекисное число		СТБ ГОСТ Р 51487-2001
12.6*	Спреды растительно-сливочные, спреды растительно-жировые, смеси топленые растительно-сливочные, смеси топленые растительно-жировые	1517	Перекисное число	ТР ТС 024/2011 Глава 4, статья 6 Приложение 1	СТБ ГОСТ Р 51487-2001
12.7*	Спреды растительно-сливочные, спреды растительно-жировые, смеси топленые растительно-сливочные, смеси топленые растительно-жировые	1517	Кислотность жировой фазы		СТБ 1889-2008, п 5.10
12.8*	Соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах		Перекисное число		СТБ ГОСТ Р 51487-2001

1	2	3	4	5	6
Микробиологическая лаборатория					
12.9*	Пищевая масложировая продукция	1507 1508 1509 1512 1514 1515	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	ТР ТС 024/2011 Глава 4,статья 6 Приложение 2 ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 1	ГОСТ 10444.15-94
12.1*		1516 1517	БГКП (колиформы)		ГОСТ 31747-2012
12.11*		1518 2002	Плесень, дрожжи		ГОСТ 10444.12-2013
12.12*		2006 2007 0405	Стафилококки S.aureus		ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 31746-2012
ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции					
Лаборатория санитарно-химических и токсикологических методов исследования					
13.1*	Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки, молочная продукция, включая детское питание на молочной основ	0401 0402 0403 0404 0405 0406 2105 00 3501 3507	Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет	ТР ТС 033/2013 Раздел V, раздел VII, раздел X Приложения 1, 3, 6, 7, 12, 13	ГОСТ 29245-91 СТБ 315-2017 СТБ 736-2017 СТБ 970-2017 СТБ 1373-2016 СТБ 1467-2017 СТБ 1746-2017 СТБ 1887-2016 СТБ 1888-2016 СТБ 1890-2017 СТБ 2190-2017
13.2*			Массовая доля жира в сухом веществе		ГОСТ 5867-90
13.3*			Массовая доля сухих обезжиренных веществ		ГОСТ 3626-73, п.2, 4, 6, 9
13.4*			Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка		ГОСТ 3626-73 п.2, 4, 6, 9
13.5*			Массовая доля общего жира		ГОСТ 5867-90 п.2 ГОСТ 29247-91
13.6*			Массовая доля влаги и сухих веществ	ТР ТС 033/2013 Раздел V, раздел VII, раздел X Приложения 1, 3, 6, 7, 12, 13, 14,	ГОСТ 3626-73 п.2, 4, 6, 9
13.7*			Массовая доля поваренной соли		ГОСТ 3627-81
13.8*			Фосфатаза пероксидаза		ГОСТ 3623-2015

1	2	3	4	5	6
	Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки, молочная продукция, включая детское питание на молочной основ	0401 0402 0403 0404 0405 0406 2105 00 3501 3507	(пастеризация)	15,16	
13.9*			Плотность		ГОСТ 3625-84, п.2
13.10*			Массовая доля влаги		ГОСТ 3626-73 ГОСТ 30305.1-95
13.11*			Кислотность		ГОСТ 3624-92,п.3 ГОСТ 30305.3-95, п.5
13.12*			Массовая доля сахарозы		ГОСТ 3628-78,п.2 ГОСТ 30305.2-95
13.13*			Индекс растворимости		ГОСТ 30305.4-95
13.14*			Содержание соды		ГОСТ 24065-80
13.15*			Содержание аммиака		ГОСТ 24066-80
13.16*			Содержание перекиси водорода		ГОСТ 24067-80
			Микробиологическая лаборатория		
13.17			Антибиотики: (тетрациклиновая группа)	ТР ТС 033/2013 Раздел V, раздел VII, раздел X Приложения 4, 9, 10 ТР ТС 021/2011 Приложение 3,4	МУ 3049-84 МЗ СССР Инструкция по применению №33-0102, утв. МЗ РБ 11.07.2002
			Лаборатория санитарно-химических и токсикологических методов исследования		
13.18*			Токсичные элементы: Подготовка проб, минерализация	ТР ТС 033/2013 Раздел V, раздел VII, раздел X Приложения 4, 9, 10 ТР ТС 021/2011 Приложение 3,4	ГОСТ 26929-94
13.19*			Свинец		ГОСТ 30178-96 ГОСТ 26932-86
13.20*			Кадмий		ГОСТ 30178-96 ГОСТ 26933-86
13.21*			Медь		ГОСТ 26931-86
13.22*			Цинк		ГОСТ 26934-86
13.23*			Железо		ГОСТ 26928-86
13.24*			Ртуть		ГОСТ 26927-86
13.25*			Мышьяк		ГОСТ 26930-86
13.26*			Пестициды: – ГХЦГ(α, β, γ - изомеры) – ДДТ и его метаболиты		М.У. №2142-80, утв. МЗ СССР 28.01.80 СТ РК 2011-2010
13.27*			Отбор проб		СТБ 1051-2012 СТБ 1053-2015
13.28*			Удельная активность цезия-137		МВИ 114-94

1	2	3	4	5	6
Микробиологическая лаборатория					
13.29*	Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки, молочная продукция, включая детское питание на молочной основ	0401 0402 0403 0404 0405 0406	Отбор и подготовка проб для микробиологических анализов	ТР ТС 033/2013 Раздел V ,раздел VII ,раздел X Приложения 2, 5, 8, 11	ГОСТ 9225-84 ГОСТ 26669–85 ГОСТ 26670-91 ГОСТ 26809-86 **ГОСТ 32901-2014**
13.30*		2105 00 3501 3507	Количество соматических клеток в 1 $см^3$ (г) продукта	ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 1	ГОСТ 23453-2014
13.31*			Количество молочнокислых микроорганизмов, в т.ч. лактобацилл КОЕ/$см^3$ (г)		ГОСТ 10444.11-2013
13.32*			Количество бифидобактерий, КОЕ/$см^3$ (г)		**ГОСТ 33924-2016**
13.33*			Дрожжи, КОЕ/$см^3$ (г)		ГОСТ 10444.12-2013 ГОСТ 30706-2000
13.34*			Плесневые грибы, КОЕ/$см^3$ (г)	ТР ТС 033/2013 Раздел V ,раздел VII ,раздел X Приложения 2, 5, 8, 11	ГОСТ 10444.12-2013\ ГОСТ 30706-2000
13.35*			Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы		ГОСТ 31659-2012
13.36*			Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/см3 (КОЕ/г)	ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 1	ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 30705-2000 ГОСТ 9225-84 **ГОСТ 32901-2014**
13.37*			Бактерии группы кишечных палочек		ГОСТ 31747-2012 ГОСТ 9225-84 **ГОСТ 32901-2014**
13.38*			S.aureus		ГОСТ 30347-2016
13.39*			Количество бактерий B.cereus, КОЕ/$см^3$ (г)		ГОСТ 10444.8-2013
13.40*			Listeria monocytogenes		ГОСТ 32031-2012
13.41*			E.coli		ГОСТ 30726-2001
13.42*			Сульфитредуцирующие клостридии		ГОСТ 29185-2014
13.43*			Соматические клетки		ГОСТ ISO 13366-1/IDF 148-1-2014
13.44*			Enterobacter sakazakii		**ГОСТ ISO/TS 22964-2013**
13.45*			Промышленная стерильность		ГОСТ 9225-84

1	2	3	4	5	6
					ГОСТ 30425-97
ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции					
Лаборатория санитарно-химических и токсикологических методов исследования					
14.1*	Продукты убоя и мясная продукция, желатин, включая детское питание	0201 0202 0203 0204 0205 00 0206 0206 10 0208 0209 0210 1501 1502 1601 00 1602 3503 00	Токсичные элементы: Подготовка проб, минерализация	ТР ТС 034/2013 Приложение 1, 3 ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 1, 3, 4	ГОСТ 26929-94
14.2*			Свинец		ГОСТ 26932-86 ГОСТ 26933-86 ГОСТ 30178-96
14.3*			Кадмий		
14.4*			Ртуть		ГОСТ 26927-86
			Мышьяк		ГОСТ 26930-86
			Миробиологическая лаборатория		
14.5*			Антибиотики: (тетрациклиновая группа)		МЗ СССР МУ 3049-84 Инструкция № 33-0102, утв. МЗ РБ 11.07.2002
			Лаборатория санитарно-химических и токсикологических методов исследования		
14.6*			Пестициды: – ГХЦГ (α, β, γ - изомеры) – ДДТ и его метаболиты		М.У. №2142-80, утв. МЗ СССР 28.01.80 СТ РК 2011-2010
14.7*			Отбор проб		СТБ 1056-2016 (01.07.2017) СТБ 1050-2008 СТБ 1053-2015
14.8*			Удельная активность цезия-137		МВИ 114-94
14.9*			Отбор и подготовка проб		ГОСТ 31904-2012 ГОСТ 26669–85 ГОСТ 26670-91 ГОСТ 30425-97
Миробиологическая лаборатория					
14.10*	Продукты убоя и мясная продукция, желатин, включая детское питание	0201 0202 0203 0204 0205 00 0206 0206 10 0208 0209 0210 1501 1502 1601 00 1602 3503 00	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	ТР ТС 034/2013 Приложение 1, 3 ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 1, 3, 4	ГОСТ 10444.15-94
14.11*			БГКП		ГОСТ 31747-2012
14.12*			Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		ГОСТ 31659-2012
14.13*			L.monocytogenes		ГОСТ 32031-2012
14.14*			Proteus		ГОСТ 28560-90
14.15*			Дрожжи Плесени		ГОСТ 10444.12-2013
14.16*			B.cereus		ГОСТ 10444.8-2013

1	2	3	4	5	6
14.17*			Сульфитредуцирующие клостридии		ГОСТ 29185-2014
14.18*			S.aureus		ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 31747-2012
14.19*			Enterococcus		ГОСТ 28566-90
14.20*	Стерилизованные консервы, включая консервы для детского питания	0201 0202 0203 0204 0205 00 0206 0206 10 0208 0209 0210 1501 1502 1601 00 1602 3503 00	Промышленная стерильность:	ТР ТС 034/2013 Раздел V , Приложение 2	
14.20*			Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.subtilis		ГОСТ 30425-97
14.21*			Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.cereus		ГОСТ 10444.8-2013 ГОСТ 30425-97
14.22*			Мезофильные клостридии, C.perfringens		ГОСТ 10444.9-88 ГОСТ 29185-2014 ГОСТ 30425-97
14.23*			Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи		ГОСТ 10444.11-2013 ГОСТ 10444.12-2013 ГОСТ 30425-97
14.24*			Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы		ГОСТ 30425-97
14.25*	Пастеризованные консервы, включая консервы для детского питания	0201 0202 0203 0204 0205 00 0206 0206 10 0208 0209 0210 1501 1502 1601 00 1602 3503 00	Промышленная стерильность: Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	ТР ТС 034/2013 Раздел V , Приложение 2	ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 30425-97
14.26*			Бактерии группы кишечных палочек		ГОСТ 30425-97 **ГОСТ 31747-2012**
14.27*			B.cereus		ГОСТ 10444.8-2013 ГОСТ 30425-97
14.28*			Сульфитредуцирующие клостридии		ГОСТ 29185-2014 ГОСТ 30425-97
14.29*			S.aureus и другие коагулазоположительные стафилококки		ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 31746-2012

1	2	3	4	5	6
Лаборатория санитарно-химических и токсикологических методов исследования					
14.30*	Мясная продукция для детского питания	0201 00-0208 00	Массовая доля влаги, сухих веществ	ТР ТС 034/2013 Раздел V , Приложение 4	ГОСТ 4288-76 ГОСТ 9793-2016
14.31*			Массовая доля жира		ГОСТ 26183-84
14.32*			Массовая доля хлоридов		ГОСТ 9957-2015 ГОСТ 26186-84
14.33*			Массовая доля нитрита натрия		ГОСТ 8558.1-2015
14.34*			Массовая доля крахмала		ГОСТ 10574-2016
ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»					
Лаборатория санитарно-химических и токсикологических методов исследования					
15.1*	Рыба, рыбные продукты, нерыбные объекты промысла и продукты из них	0301 0302 0303 0304 0305 0306 0307 0308	Отбор проб	ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, Раздел X п.79, Прил. 1-7 ТР ТС 021/2011 Статья 7, Приложение 4	СТБ 1036-97 п.74 ГОСТ 31339-2006 ГОСТ 31904-2012 ГОСТ 26669-85 СТБ 1053-2012
15.2*		1212 1604 1605 1902	Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах), масса нетто	ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V п.13, 16б).	ГОСТ 7631-2008
15.3*			Токсичные лементы: - свинец -кадмий	ТР ТС 021/2011 ст.7, 20 Приложение 3 р.3	ГОСТ 26929-94 ГОСТ 30178-96 ГОСТ 26932-86 ГОСТ 26933-86
15.4*					
15.5*			мышьяк		ГОСТ 26930-86
15.6*			ртуть		ГОСТ 26927-86
15.7*			олово		ГОСТ 26935-86
15.8*			вода	ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V Прил. 7	ГОСТ 7636-85 п.3.3.1
15.9*			массовая доля хлористого натрия		ГОСТ 7636-85, п.3.5.1
15.10*			ГХЦГ (α, β, γ - изомеры) ДДТ и метаболиты	ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, X Прил.4 ТР ТС 021/2011 Ст.7 прил.3	М.У. №2142-80, утв. МЗ СССР 28.01.80 СТ РК 2011-2010
15.11*			2,4- Д-кислота		МУ №1541-76
15.12*			Удельная активность цезия-137		МВИ 114-94 утв 10.06.1994
Микробиологическая лаборатория					
15.13*	Рыба, рыбные продукты, нерыбные	0301 0302 0303	L. monocytogenes	ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, п.13	ГОСТ 32031-2012
15.14*			Патогенные, в т.ч.		ГОСТ 31659-2012

1	2	3	4	5	6
	объекты промысла и продукты из них	0304 0305 0306 0307 0308 1212 1604 1605 1902	сальмонеллы	ТР ТС 21/2011 Статья 7 Приложение 1	
15.15*			КМАФАнМ	ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, X, Приложение 1 Таблица 1-2	ГОСТ 10444.15-94
15.16*			БГКП (колиформы)		ГОСТ 31747-2012
15.17*			Staphylococcus aureus		ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 31746-2012
15.18.*			Бактерии рода Proteus		ГОСТ 28560-90
15.19*			Плесень, дрожжи		ГОСТ 10444.12-2013
15.20*			Сульфитредуцирующие клостридии		ГОСТ 29185-2014
15.21*			Бактерии рода Enterococcus	ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, X, Приложение 1 Таблица 1-2	ГОСТ 28566-90
15.22*			V.parahaemoliticus		ГОСТ ISO/TS 21872-1-2013
15.23*			E.coli		ГОСТ 30726-2001
15.24*			B.cereus		ГОСТ 10444.8-2013
15.25*			Личинки паразитов в живом виде	ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, X Приложение 3 Таблица 1-4	Инструкция 4.2.10-21-25-2006 ГОСТ Р 54378-2011
Лаборатория санитарно-химических и токсикологических методов исследования					
1 6.1*	Консервы и пресервы рыбные	0301 0302 0303 0304 0305 0306 0307 0308 1212 1604 1605 1902	Отбор и подготовка проб	ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, X п.79	ГОСТ 31339-2006 ГОСТ 8756.0-70 СТБ 1036-97
16.2*			Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах)	ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V п.13, 16 б)	ГОСТ 26664-85
16.3*			Масса нетто		ГОСТ 26664-85, п.3
16.4*			Массовая доля составных частей	ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V п.13, 16 б)	ГОСТ 26664-85, п.4
16.5*			Токсичные элементы: свинец	ТР ТС 021/2011 ст.7, 20 Приложение 3 р. 12	ГОСТ 26929-94 ГОСТ 30178-96 ГОСТ 26932-86
16.6*			кадмий		ГОСТ 26933-86
16.7*			мышьяк		ГОСТ 26930-86
16.8*			ртуть		ГОСТ 26927-86
16.9*			олово		ГОСТ 26935-86
16.10*			Массовая доля поваренной соли	ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V п.13 Прил. 5, 6, т. 3	ГОСТ 27207-87
16.11*			Кислотность		ГОСТ 27082-89, п.2

1	2	3	4	5	6
16.12*			ГХЦГ (α, β, γ - изомеры) ДДТ и метаболиты	ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, X Прил.4 ТР ТС 021/2011 Ст.7 прил.3	М.У. №2142-80, утв. МЗ СССР 28.01.80 СТ РК 2011-2010
16.13*			2,4- Д-кислота		МЗ СССР МУ №1541-76
Микробиологическая лаборатория					
16.14*	Консервы и пресервы рыбные	0301 0302 0303 0304 0305 0306 0307 0308 1212 1604 1605 1902	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп B.cereus и B.polymyxa	ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V п.13 Приложение 1 Таблица 5	ГОСТ 30425-97 ГОСТ 10444.8-2013
16.15*			Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.subtilis	ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V п.13 Приложение 1 Таблица 5	ГОСТ 30425-97 ГОСТ 10444.15-94
16.16*			Мезофильные клостридии C.botulinum и (или) C.perfringens		ГОСТ 30425-97 ГОСТ 10444.7-86 п.5.4 ГОСТ 10444.9-88
16.17*			Мезофильные клостридии (кроме C.botulinum и (или) C.perfringens)		ГОСТ 30425-97
16.18*			Неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые грибы, и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи		ГОСТ 30425-97 ГОСТ 10444.11-2013 ГОСТ 10444.12-2013
16.19*			Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы		ГОСТ 30425-97
Лаборатория санитарно-химических и токсикологических методов исследования					
17.1*	Пищевая рыбная продукция для питания детей раннего возраста (консервы рыбные, консервы рыборастительные)	0301 0302 0303 0304 0305 0306 0307 0308 1212 1604 1605	Отбор и подготовка проб	ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, X п.79	ГОСТ 31904-2012 СТБ 1036-97 ГОСТ 26669-85 ГОСТ 8756.0-70
17.2*			Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах)	ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, п.13,166 Приложение 6, таблица 3, Приложение 5, таблица 4	ГОСТ 26664-85
17.3*			масса нетто		ГОСТ 26664-85
17.4*			Массовая доля состав-		ГОСТ 26664-86, п.4

1	2	3	4	5	6
		1902	ных частей,		
17.5*			Массовая доля поваренной соли		ГОСТ 27207-87
17.6*			Массовая доля нитратов		ГОСТ 29270-95
17.7*	Пищевая рыбная продукция для питания детей раннего возраста (консервы рыбные, консервы рыборастительные)	0301 0302 0303 0304 0305 0306 0307 0308 1212 1604 1605 1902	Токсичные элементы: -свинец	ТР ТС 021/2011 ст.7, 20 Приложение 3 р.12	ГОСТ 26929-94 ГОСТ 30178-96 ГОСТ 26932-86 ГОСТ 26933-86
17.8*			-кадмий		
17.9*			-мышьяк		ГОСТ 26930-86
17.10*			-ртуть		ГОСТ 26927-86
17.11*			-олово		ГОСТ 26935-86
17.12*			ГХЦГ (α, β, γ - изомеры) ДДТ и метаболиты	ТР ТС 021/2011 ст.7, 20 Приложение 3 р.12	М.У. №2142-80, утв. МЗ СССР 28.01.80 СТ РК 2011-2010
17.13*			2,4- Д-кислота		МУ №1541-76
Микробиологическая лаборатория					
17.14*	Пищевая рыбная продукция для питания детей раннего возраста (консервы рыбные, консервы рыборастительные)	0301 0302 0303 0304 0305 0306 0307 0308 1212 1604 1605 1902	L. monocytogenes	ТР ЕАС 040/2016 Раздел V, п.13 ТР ТС 21/2011 Статья 7 Приложение 1	ГОСТ 32031-2012
17.15*			Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		ГОСТ 31659-2012
17.16*			Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V п.13 Приложение 1 Таблица 5	ГОСТ 10444.15-94
17.17*			Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) (БГКП)		ГОСТ 31747-2012
17.18*			B.cereus		ГОСТ 10444.8-2013
17.19*			Сульфитредуцирующие клостридии		ГОСТ 29185-2014
17.20*			St.aureus и другие коагулазоположительные стафилококки		ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 31746-2012
Лаборатория санитарно-химических и токсикологических методов исследования					
18.1*	Пищевая рыбная продукция для питания детей дошкольного и школьного возраста (полуфабрикаты, кулинарные	0301 0302 0303 0304 0305 0306 0307 0308 1212 1604	Отбор и подготовка проб	ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел X, п.79	ГОСТ 31904-2012 СТБ 1036-97 ГОСТ 26669-85
18.2*			Токсичные элементы: свинец	ТР ТС 021/2011 ст.7, 20 Приложение 3 р. 12	ГОСТ 26929-94 ГОСТ 30178-96 ГОСТ 26932-86
18.3*			кадмий		ГОСТ 26933-86
18.4*			мышьяк		ГОСТ 26930-86
18.5*			ртуть		ГОСТ 26927-86
18.6*			ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)		М.У. №2142-80, утв.

1	2	3	4	5	6
	изделия)	1605 1902	ДДТ и метаболиты		МЗ СССР 28.01.80 СТ РК 2011-2010
18.7*			2,4- Д-кислота		МЗ СССР МУ №1541-76
Микробиологическая лаборатория					
18.8*	Пищевая рыбная продукция для питания детей дошкольного и школьного возраста (полуфабрикаты, кулинарные изделия)	0301 0302 0303 0304 0305 0306 0307 0308 1212 1604 1605 1902	Отбор проб	ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел X,п.79 Приложение 1 пп.61.64 Приложение 1-7 п.56	ГОСТ 31904-2012 СТБ 1036-97 ГОСТ 26669-85
18.9*			L. monocytogenes	ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V,п.13 ТР ТС 21/2011 ст.7 прил.1	ГОСТ 32031-2012
18.10*			Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		ГОСТ 31659-2012
18.11*			КМАФАнМ	ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V п.13 Приложение 1 Таблица 3,4	ГОСТ 10444.15-94
18.12*			БГКП (колиформы)	ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V п.13 Приложение 1 Таблица 3,4	ГОСТ 31747-2012
18.13*			St.aureus		ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 31746-2012
18.14*			Бактерии рода Proteus		ГОСТ 28560-90
18.15*			Бактерии рода Enterococcus		ГОСТ 28566-90
18.16*			Плесень, дрожжи		ГОСТ 10444.12-2013
18.17*			Сульфитредуцирующие клостридии		ГОСТ 29185-2014
18.18*			V.parahaemoliticus		ГОСТ ISO/TS 21872-1-2013
Лаборатория санитарно-химических и токсикологических методов исследования					
19.1*	Водоросли морские, травы морские и продукты их переработки	0301 0302 0303 0304 0305 0306	Отбор и подготовка проб	ТР ТС 021/2011 ст.7, 20 Приложение 3 р. 12	ГОСТ 31904-2012 СТБ 1036-97 ГОСТ 26669-85
19.2*			Токсичные элементы: свинец		ГОСТ 26929-94 ГОСТ 30178-96 ГОСТ 26933-86

1	2	3	4	5	6
19.3*		0307 0308 1212 1604 1605 1902	Кадмий		ГОСТ 26932-86
19.4*			Ртуть		ГОСТ 26927-86
19.5*			Мышьяк		ГОСТ 26930-86
Микробиологическая лаборатория					
19.6*	Водоросли морские, травы морские и продукты их переработки	0301 0302 0303 0304 0305 0306 0307 0308 1212 1604 1605 1902	L. monocytogenes	ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V,п.13 ТР ТС 21/2011 ст.7 прил.1	ГОСТ 32031-2012
19.7*			Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		ГОСТ 31659-2012
19.8*			КМАФАнМ	ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V,X Приложение 1	ГОСТ 10444.15-94
19.9*			БГКП (колиформы)		ГОСТ 31747-2012
19.10*			Плесень		ГОСТ 10444.12-2013

Руководитель органа
по аккредитации Республики Беларусь –
директор государственного
предприятия «БГЦА» _____ Е.В.Бережных