|  |
| --- |
| Приложение № 2 к аттестату аккредитации |
| № BY/112 1.0086 |
| от 02 ноября 1995 года |
| На бланке \_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| На 23 листахРедакция 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 00710 22 000 00710 29 000 010011002 00 000 01003 001004 00 000 0100510061007 0010081008 10 0001008 20 0001008 90 100 01101 0011021102 90110311041105110611071901190219041905 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011Статья 7, 20Приложение 1Приложение 2  | ГОСТ 31904-2012 |
| **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 00710 22 000 00710 29 000 010011002 00 000 01003 001004 00 000 0100510061007 0010081008 10 0001008 20 0001008 90 100 01101 0011021102 90110311041105110611071901190219041905 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011Статья 7, 20Приложение 1Приложение 2 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 1.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 1.4\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013  |
| 1.5\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 1.6\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 1.7\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 1.8\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 1.9\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
|  | **Лаборатория санитарно-химических и токсикологических методов исследования** |
| 1.10\* | Токсичные элементы:Подготовка проб, минерализация  | ТР ТС 021/2011Статья 7, 20Приложение 3,приложение 4  | ГОСТ 26929-94 |
| 1.11\* | Свинец  | ГОСТ 30178-96 |
| 1.12\* | Кадмий  | ГОСТ 30178-96ГОСТ 26933-86  |
| 1.13\* | 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 28.01.80СТ 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  |
| **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 000713 0010011002 00 000 01003 001004 00 000 0100510061007 0010081008 10 0001008 20 0001008 90 100 01101 0011021102 90110311041105110611071901190219041905 | Свинец  | ТР ТС 015/2011Статья 4, 5, приложения 2, 4, 6ТР ТС 021/2011Статья 7, 20Приложение 3, р.4 | ГОСТ 30178-96ГОСТ 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 13496.20-87МУ. №2142-80, утв. МЗ СССР 28.01.80СТ 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 переработкиЯйца ипродукты их переработки | 0407040804070408 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011Статья 7, 20Приложение 1Приложение 2   | ГОСТ 31904-2012ГОСТ 32149-2013 |
| 2.2\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 32149-2013 |
| 2.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы | ГОСТ 32149-2013ГОСТ 31747-2012 |
| 2.4\* | S.aureus | ГОСТ 32149-2013ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
|  |
| 2.5\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90ГОСТ 32149-2013 |
| 2.6\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 7702.2.6-2015ГОСТ 29185-2014 |
|  2.7\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 32149-2013 п.9ГОСТ 31569-2012ГОСТ 31468-2012 |
|  |  |  |  |
|  | **Лаборатория санитарно-химических и токсикологических** **методов исследования** |
|  2.8\* | Токсичные элементы:Подготовка проб | ТР ТС 021/2011Статья 7, 20Приложение 3,приложение 4 | ГОСТ 26929-94 |
|  2.9\* | Свинец  | ГОСТ 30178-96ГОСТ 26932-86 |
| 2.10\* | Кадмий  | ТР ТС 021/2011Статья 7, 20Приложение 3,приложение 4 | ГОСТ 30178-96ГОСТ 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 28.01.80СТ РК 2011-2010 |
| 2.15\* | Удельная активность цезия-137 | МВИ 114-94, утв. 10.06.1994  |
| 2.16\* | Тетрациклиновая группа  | ТР ТС 021/2011Статья 7, 20Приложение 3 | Инструкция№33-0102-2002, утв. МЗ РБ 11.07.2002  |
| **Микробиологическая лаборатория** |
| 3.1\* | Сахар и кондитерские изделия | 0409 00 000 01701170217041801 00 000 01805 00 000 01806 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011Статья 7, 20Приложение 1Приложение 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 10444.2-94ГОСТ 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 021/2011Статья 7, 20Приложение 3 | ГОСТ 26929-94 |
| 3.9\* | Свинец  | ГОСТ 30178-96ГОСТ 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(α, β, γ – изомеры)- ДДТ и его метаболиты | МУ. № 2142-80, утв. МЗ СССР 28.01.80СТ РК 2011-2010 |
| **Микробиологическая лаборатория** |
| 3.14\* | Мед  | 2009 001101 -1104;2004-2006;0301-03071604 | Тетрациклиновая группа  | ТР ТС 021/2011Статья 7, 20Приложение 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 | 12051206 0012071501 001502 0015041506 00 000 01507150815091512151415151516151715182002200620070405 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011Статья 7, 20Приложение 1Приложение 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 10444.2-94ГОСТ 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 021/2011Статья 7, 20Приложение 3 р.7 | ГОСТ 26929-94 |
| 4.8\* | Свинец  | ГОСТ 30178-96ГОСТ 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 28.01.80СТ РК 2011-2010 |
| 4.15\* | Удельная активность цезия-137 | МВИ 114-94, утв. 10.06.1994 |
| **ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»** |
| **Микробиологическая лаборатория** |
| 5.1\* | Плодоовощная продукция | 07010702 00 00007030704070507060707 0007080709071007110712071307140901090209040905 00 000009060907 00 0000090809090909 10 00000909 20 00000909 30 00000909 40 00000909 50 00000910200100-200900 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011Статья 7, 20Приложение 1Приложение 2  | ГОСТ 31904-2012 |
| 5.2\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 5.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 5.4\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 5.5\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 5.6\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 5.7\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 5.8\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 5.9\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 5.10\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 5.11\* | 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 021/2011Статья 7, 20Приложение 3  | ГОСТ 26929-94 |
| 5.13\* | Свинец  | ГОСТ 30178-96ГОСТ 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 30349-96М.У. № 2142-80, утв. МЗ СССР 28.01.80СТ 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 |
| **ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»** |
| **Микробиологическая лаборатория** |
| 6.1\* | Напитки  | 220122022203 002204220522060022072208220 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011Статья 7, 20Приложение 1Приложение 2  | ГОСТ 31904-2012ГОСТ 30712-2001 п.3 |
| 6.2\* | КоличествоМезофильных аэробных и факультативно анаэробныхмикроорганизмов(КМАФАнМ) | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 30712-2001 п.6.1, п.6.2 |
| 6.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) фекальные-Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)  | ГОСТ 31747-2012ГОСТ 30712-2001 п.6.3 |
| 6.4\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 6.5\* | Дрожжи и плесени (в сумме) | ГОСТ 10444.12-2013ГОСТ 30712-2001 п.6.4  |
| Плесени |  |
| 6.6\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013ГОСТ 30712-2001 п.6.4 |
| 6.7\* | Ps.aeruginosa | Инструкция № 068-1109;п.16,утв. МЗ РБ 24.11.2009Инструкция №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 021/2011Статья 7, 20Приложение 3 р.8 | ГОСТ 26929-94 |
| 6.9\* | Свинец  | ГОСТ 30178-96ГОСТ 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 продуктыДругие пищевые продукты | 11061108002102210400210621081106110800210221040021062108 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011Статья 7, 20Приложение 1Приложение 2 р.1.8ТР ТС 021/2011Статья 7, 20Приложение 1Приложение 2 р.1.8ТР ТС 021/2011Статья 7, 20Приложение 3, Приложение 4 | ГОСТ 31904-2012 |
| 7.2\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 4288-76 п.2.11.4 |
| 7.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 4288-76 п.2.11.5ГОСТ 31747-2012 |
| 7.4\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 7.5\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012ГОСТ 4288-76 п.2.11.6 |
| 7.6\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90ГОСТ 4288-76 п.2.11.7 |
| 7.7\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 7.8\* | Сульфитредуцирующие клостридии | 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\* | 1106110800210221040021062108 | Подготовка проб, минерализация  |  | ГОСТ 26929-94 |
| 7.13\* | Свинец  | ГОСТ 30178-96ГОСТ 26932-86 |
| 7.14\* | 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 28.01.80СТ РК 2011-2010 |
| 7.20\* | Зараженность возбуди-телями 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 продуктыКонсервированные пищевые продукты | 160216041605200120022003200420052006 00200720082009160216041605200120022003200420052006 00200720082009 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011Статья 7, 20Приложение 2 таблица 2ТР ТС 021/2011Статья 7, 20Приложение 2 таблица 2 | ГОСТ 31904-2012 |
| 8.2\* | Требования промышленной стерильности:Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп B.cereus и B. Polymyxa | ГОСТ 30425-97ГОСТ 10444.8-2013 |
| 8.3\* | Мезофильные клостридии | ГОСТ 30425-97ГОСТ 10444.9-88ГОСТ 29185-2014 |
| 8.4\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 30425-97ГОСТ 10444.11-2013ГОСТ 10444.12-2013 |
| 8.5\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 30425-97ГОСТ 10144.15-94 |
| 8.6\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 8.7\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 30425-97ГОСТ 31747-2012 |
| 8.8\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 8.9\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 30425-97ГОСТ 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 001101 -1104;2004-2006;1602 00 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011Статья 7, 20Приложение 2 таблица 2ТР ТС 021/2011Статья 7, 20Приложение 2 таблица 2 | ГОСТ 31904-2012 |
| 9.2\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 30705-2000ГОСТ 10444.15-94 |
| 9.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012ГОСТ 9225-84 ГОСТ 32901-2014 |
| 9.4\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 9.5\* | Дрожжи | ГОСТ 30706-2000ГОСТ 10444.12-2013 |
| 9.6\* | Плесень | ГОСТ 30706-2000ГОСТ 10444.12-2013 |
| 9.7\* | S.aureus | ГОСТ10444.2-94ГОСТ 31746-2012ГОСТ 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** |
| 9.15\* | Соматические клетки | 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 01901 10 000 02005 10 001 02007 10 101 02007 10 911 02007 10 991 0 | Подготовка проб, минерализация | ТР ТС 021/2011Статья 8, 20Приложение 3, приложение 4 | ГОСТ 26929-94 |
| 10.2\* | Свинец  | ГОСТ 30178-96ГОСТ 26932-86 |
| 10.3\* | Кадмий  | ГОСТ 30178-96 ГОСТ 26933-86  |
| 10.4\* | 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 28.01.80СТ 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 04.07.89ГОСТ 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 021/2011Статья 7, 20Приложение 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 023/2011Статья 5 | ГОСТ 26313-84ГОСТ 8756.0-70ГОСТ 31904-2012СТБ 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\* | рН | ГОСТ 26188-2016 |
| 11.8\* | Нитраты  | ТР ТС 023/2011Статья 5 п.13 | М.У. №5048-89, утв, МЗ РБ СССР 04.07.89ГОСТ 29270-95 п.5 |
| **Микробиологическая лаборатория** |
| 11.9\* | Консервированная соковая продукция из фруктов и (или) овощей | 2001 00-2009 00 | Колическтво мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 023/2011Статья 5 Приложение 1ТР ТС 021/2011Статья 7,20Приложение 1Приложение 2 р.1.5 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 11.10\* | Е.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 30425-97ГОСТ 31747-2012 |
| 11.18\* | Бактерии семейства Enterobacteriacea | ГОСТ 29184-91ГОСТ 32064-2013 |
| 11.19\* | Требования промышленной стерильности:- спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп B.cereus и B. polymyxa | ТР ТС 023/2011Статья 5Приложение 1Р ТС 021/2011Статья 7.20Приложение 2Таблица 2 | ГОСТ 30425-97ГОСТ 10444.8-2013 |
| 11.20\* | Мезофильные клостридии | ГОСТ 30425-97ГОСТ 10444.8-2013ГОСТ 29185-2014  |
| 11.21\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 30425-97ГОСТ 10444.11-2013ГОСТ 10444.12-2013ГОСТ 29185-2014ГОСТ 28805-90 |
| 11.22\* | Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 30425-97ГОСТ 10444.11-89ГОСТ 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 расти-тельные - все виды, фракции масел растительных  | 150715081509151215141515 | Отбор проб | ТР ТС 024/2011Глава, 4 статья 6Приложения 1, 3ТР ТС 024/2011Глава 4, статья 6Приложение 1 | СТБ 1939-2009СТБ 1036-97  |
| 12.2\* | Масла расти-тельные- все виды, фракции масел расти-тельных | Кислотное число | ГОСТ 31933-2012 |
| 12.3\* | Перекисное число  | СТБ ГОСТ Р 51487-2001 |
| 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 | 15171517 | Перекисное число | ТР ТС 024/2011Глава 4, статья 6Приложение 1 | СТБ ГОСТ Р 51487-2001 |
| 12.7\* | Спреды растительно-сливочные, спреды растительно-жировые, смеси топленые растительно-сливочные, смеси топленые растительно-жировые | 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 |
| **Микробиологическая лаборатория** |
| 12.9\* | Пищевая масложировая продукция | 1507150815091512151415151516151715182002200620070405 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов  | ТР ТС 024/2011Глава 4,статья 6Приложение 2ТР ТС 021/2011Статья 7,20Приложение 1 | ГОСТ 10444.15-94  |
| 12.1\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012  |
| 12.11\* | Плесень, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013  |
| 12.12\* | Стафилококки S.aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукцииТР 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 основСырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки, молочная продукция, включая детское питание на молочной основ | 0401040204030404040504062105 00350135070401040204030404040504062105 0035013507 | Органолептические показатели:внешний вид, консистенция, вкус,запах, цвет | ТР ТС 033/2013Раздел 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.2ГОСТ 29247-91 |
| 13.6\* | Массовая доля влаги и сухих веществ | ТР ТС 033/2013Раздел V, раздел VII, раздел X Приложения 1, 3, 6, 7, 12, 13, 14, 15,16 | ГОСТ 3626-73 п.2, 4, 6, 9 |
| 13.7\* | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 3627-81 |
| 13.8\* | Фосфатаза пероксидаза(пастеризация) | ГОСТ 3623-2015  |
| 13.9\* | Плотность | ГОСТ 3625-84, п.2 |
| 13.10\* | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73ГОСТ 30305.1-95 |
| 13.11\* | Кислотность | ГОСТ 3624-92,п.3ГОСТ 30305.3-95, п.5 |
| 13.12\* | Массовая доля сахарозы  | ГОСТ 3628-78,п.2ГОСТ 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 033/2013Раздел V, раздел VII, раздел X Приложения 4, 9, 10ТР ТС 021/2011Приложение 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 033/2013Раздел V, раздел VII, раздел X Приложения 4, 9, 10ТР ТС 021/2011Приложение 3,4  | ГОСТ 26929-94 |
| 13.19\* | Свинец | ГОСТ 30178-96ГОСТ 26932-86 |
| 13.20\* | Кадмий | ГОСТ 30178-96ГОСТ 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 28.01.80СТ РК 2011-2010 |
| 13.27\* | Отбор проб | СТБ 1051-2012СТБ 1053-2015  |
| 13.28\* | Удельная активность цезия-137 | МВИ 114-94 |
| **Микробиологическая лаборатория** |
| 13.29\* | Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки, молочная продукция, включая детское питание на молочной основ | 0401040204030404040504062105 0035013507 | Отбор и подготовка проб для микробиологических анализов | ТР ТС 033/2013Раздел V ,раздел VII ,раздел X Приложения 2, 5, 8, 11ТР ТС 021/2011статья 7, 20приложение 1ТР ТС 033/2013Раздел V ,раздел VII ,раздел X Приложения 2, 5, 8, 11ТР ТС 021/2011статья 7, 20приложение 1 | ГОСТ 9225-84 ГОСТ 26669–85ГОСТ 26670-91ГОСТ 26809-86**ГОСТ 32901-2014** |
| 13.30\* | Количество соматических клеток в 1 см3 (г) продукта | ГОСТ 23453-2014 |
| 13.31\* | Количество молочнокислых микроорганизмов, в т.ч. лактобацилл КОЕ/см3 (г) | ГОСТ 10444.11-2013 |
| 13.32\* | Количество бифидобактерий, КОЕ/см3 (г) | **ГОСТ 33924-2016** |
| 13.33\* | Дрожжи, КОЕ/см3 (г) | ГОСТ 10444.12-2013ГОСТ 30706-2000 |
| 13.34\* | Плесневые грибы, КОЕ/см3 (г) | 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) | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 30705-2000ГОСТ 9225-84**ГОСТ 32901-2014** |
| 13.37\* | Бактерии группы кишечных палочек | ГОСТ 31747-2012ГОСТ 9225-84**ГОСТ 32901-2014** |
| 13.38\* | S.aureus | ГОСТ 30347-2016  |
| 13.39\* | Количество бактерий В.cereus, КОЕ/см3 (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 9225-84ГОСТ 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 | 02010202020302040205 0002060206 10020802090210150115021601 0016023503 00 | Токсичные элементы: Подготовка проб, минерализация | ТР ТС 034/2013Приложение 1, 3 ТР ТС 021/2011статья 7, 20приложение 1, 3, 4 | ГОСТ 26929-94 |
| 14.2\* | Свинец | ГОСТ 26932-86ГОСТ 26933-86ГОСТ 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 3049-84Инструкция № 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 28.01.80СТ РК 2011-2010 |
| 14.7\* | Отбор проб | СТБ 1056-2016 (01.07.2017)СТБ 1050-2008СТБ 1053-2015 |
| 14.8\* | Удельная активность цезия-137 | МВИ 114-94 |
| 14.9\* | Отбор и подготовка проб  | ГОСТ 31904-2012ГОСТ 26669–85ГОСТ 26670-91ГОСТ 30425-97 |
|  **Миробиологическая лаборатория** |
| 14.10\* | Продукты убоя и мясная продукция, желатин, включая детское питание | 02010202020302040205 0002060206 10020802090210150115021601 0016023503 00 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов  | ТР ТС 034/2013Приложение 1, 3 ТР ТС 021/2011статья 7, 20приложение 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\* | ДрожжиПлесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 14.16\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013  |
| 14.17\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 14.18\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31747-2012 |
| 14.19\* | Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 14.20\* | Стерилизованные консервы, включая консервы для детского питания | 02010202020302040205 0002060206 10020802090210150115021601 0016023503 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 10444.8-2013ГОСТ 30425-97 |
| 14.22\* | Мезофильные клостридии, C.perfringens | ГОСТ 10444.9-88ГОСТ 29185-2014ГОСТ 30425-97 |
| 14.23\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 10444.11-2013ГОСТ 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 | 02010202020302040205 0002060206 10020802090210150115021601 0016023503 00 | Промышленная стерильность:Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов  | ТР ТС 034/2013 Раздел V ,Приложение 2 | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 30425-97 |
| 14.26\* | Бактерии группы кишечных палочек  | ГОСТ 30425-97**ГОСТ 31747-2012** |
| 14.27\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013ГОСТ 30425-97 |
| 14.28\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014ГОСТ 30425-97 |
| 14.29\* | S.aureus и другие коагулазоположительные стафилококки | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| **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 4288-76ГОСТ 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 | 030103020303030403050306030703081212160416051902 | Отбор проб | ТР ЕАЭС 040/2016Раздел V, Раздел Х п.79,Прил. 1-7ТР ТС 021/2011Статья 7,Приложение 4 | СТБ 1036-97 п.74ГОСТ 31339-2006ГОСТ 31904-2012ГОСТ 26669-85СТБ 1053-2012 |
| 15.2\* | Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах), масса нетто | ТР ЕАЭС 040/2016Раздел V п.13, 16б). | ГОСТ 7631-2008 |
| 15.3\* | Токсичные лементы:- свинец-кадмий | ТР ТС 021/2011ст.7, 20 Приложение 3 р.3 | ГОСТ 26929-94ГОСТ 30178-96ГОСТ 26932-86ГОСТ 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 040/2016Раздел 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 040/2016Раздел V, Х Прил.4ТР ТС 021/2011Ст.7 прил.3 | М.У. №2142-80, утв. МЗ СССР 28.01.80СТ 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 объекты промысла и продукты из них | 030103020303030403050306030703081212160416051902 | L. monocytogenes | ТР ЕАЭС 040/2016Раздел V, п.13ТР ТС 21/2011 Статья 7 Приложение 1 | ГОСТ 32031-2012 |
| 15.14\* | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 15.15\* | КМАФАнМ | ТР ЕАЭС 040/2016Раздел V, Х,Приложение 1Таблица 1-2ТР ЕАЭС 040/2016Раздел V, Х,Приложение 1Таблица 1-2 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 15.16\* | БГКП (колиформы)  | ГОСТ 31747-2012 |
| 15.17\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 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 | ГОСТ 28566-90  |
| 15.22\* | V.parahaemoliticus | ГОСТ ISO/TS 21872-1-2013 |
| 15.23\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 15.24\* | В.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 15.25\* | Личинки паразитов в живом виде | ТР ЕАЭС 040/2016Раздел V, ХПриложение 3Таблица 1-4 | Инструкция 4.2.10-21-25-2006ГОСТ Р 54378-2011 |
| **Лаборатория санитарно-химических и токсикологических методов исследования** |
|  16.1\* | Консервы и пресервы рыбные | 030103020303030403050306030703081212160416051902 | Отбор и подготовка проб | ТР ЕАЭС 040/2016Раздел V, Х п.79 | ГОСТ 31339-2006ГОСТ 8756.0-70СТБ 1036-97 |
| 16.2\* | Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах)  | ТР ЕАЭС 040/2016Раздел V п.13, 16 б)ТР ЕАЭС 040/2016Раздел V п.13, 16 б) | ГОСТ 26664-85 |
| 16.3\* | Масса нетто | ГОСТ 26664-85, п.3 |
| 16.4\* | Массовая доля составных частей | ГОСТ 26664-85, п.4 |
| 16.5\* | Токсичные элементы: свинец | ТР ТС 021/2011ст.7, 20Приложение 3 р. 12 | ГОСТ 26929-94ГОСТ 30178-96ГОСТ 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 040/2016Раздел V п.13Прил. 5, 6, т. 3 | ГОСТ 27207-87 |
| 16.11\* | Кислотность | ГОСТ 27082-89, п.2 |
| 16.12\* | ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)ДДТ и метаболиты | ТР ЕАЭС 040/2016Раздел V, Х Прил.4ТР ТС 021/2011Ст.7 прил.3 | М.У. №2142-80, утв. МЗ СССР 28.01.80СТ РК 2011-2010 |
| 16.13\* | 2,4- Д-кислота | МЗ СССР МУ №1541-76 |
| **Микробиологическая лаборатория** |
| 16.14\* | Консервы и пресервы рыбные | 030103020303030403050306030703081212160416051902 | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп B.cereus и B.polymyxa | ТР ЕАЭС 040/2016Раздел V п.13Приложение 1Таблица 5ТР ЕАЭС 040/2016Раздел V п.13Приложение 1Таблица 5 | ГОСТ 30425-97ГОСТ 10444.8-2013 |
| 16.15\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.subtilis  | ГОСТ 30425-97ГОСТ 10444.15-94 |
| 16.16\* | Мезофильные клостридии C.botulinum и (или) C.perfringens | ГОСТ 30425-97ГОСТ 10444.7-86 п.5.4ГОСТ 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 30425-97ГОСТ 10444.11-2013ГОСТ 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)Пищевая рыбная продукция для питания детей раннего возраста (консервы рыбные, консервы рыборастительные) | 030103020303030403050306030703081212160416051902030103020303030403050306030703081212160416051902 | Отбор и подготовка проб | ТР ЕАЭС 040/2016Раздел V, Х п.79 | ГОСТ 31904-2012СТБ 1036-97ГОСТ 26669-85ГОСТ 8756.0-70  |
| 17.2\* | Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах)  | ТР ЕАЭС 040/2016Раздел V, п.13,166Приложение 6, таблица 3, Приложение 5, таблица 4 | ГОСТ 26664-85 |
| 17.3\* | масса нетто | ГОСТ 26664-85 |
| 17.4\* | Массовая доля составных частей, | ГОСТ 26664-86, п.4 |
| 17.5\* | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 27207-87 |
| 17.6\* | Массовая доля нитратов  | ГОСТ 29270-95 |
| 17.7\* | Токсичные элементы: -свинец | ТР ТС 021/2011ст.7, 20Приложение 3 р.12ТР ТС 021/2011ст.7, 20 Приложение 3 р.12 | ГОСТ 26929-94ГОСТ 30178-96ГОСТ 26932-86ГОСТ 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 | М.У. №2142-80, утв. МЗ СССР 28.01.80СТ 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) | 030103020303030403050306030703081212160416051902 | L. monocytogenes | ТР ЕАС 040/2016Раздел V, п.13ТР 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 040/2016Раздел V п.13Приложение 1Таблица 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 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| **Лаборатория санитарно-химических и токсикологических методов исследования** |
| 18.1\* | Пищевая рыбная продукция для питания детей дошкольного и школьного возраста (полуфабрикаты, кулинарные изделия) | 030103020303030403050306030703081212160416051902 | Отбор и подготовка проб | ТР ЕАЭС 040/2016Раздел Х, п.79 | ГОСТ 31904-2012СТБ 1036-97ГОСТ 26669-85 |
| 18.2\* | Токсичные элементы: свинец | ТР ТС 021/2011ст.7, 20 Приложение 3 р. 12 | ГОСТ 26929-94ГОСТ 30178-96ГОСТ 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)ДДТ и метаболиты | М.У. №2142-80, утв. МЗ СССР 28.01.80СТ 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) | 030103020303030403050306030703081212160416051902 | Отбор проб | ТР ЕАЭС 040/2016Раздел Х,п.79Приложение 1 пп.61.64Приложение 1-7 п.56 | ГОСТ 31904-2012СТБ 1036-97ГОСТ 26669-85 |
| 18.9\* | L. monocytogenes | ТР ЕАЭС 040/2016Раздел V,п.13ТР 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 040/2016Раздел V п.13Приложение 1Таблица 3,4 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 18.12\* | БГКП (колиформы)  | ТР ЕАЭС 040/2016Раздел V п.13Приложение 1Таблица 3,4 | ГОСТ 31747-2012 |
| 18.13\* | St.aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 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 | 030103020303030403050306030703081212160416051902 | Отбор и подготовка проб | ТР ТС 021/2011ст.7, 20 Приложение 3 р. 12 | ГОСТ 31904-2012СТБ 1036-97ГОСТ 26669-85 |
| 19.2\* | Токсичные элементы: свинец | ГОСТ 26929-94ГОСТ 30178-96ГОСТ 26933-86 |
| 19.3\* | 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 | 030103020303030403050306030703081212160416051902 | L. monocytogenes | ТР ЕАЭС 040/2016Раздел V,п.13ТР 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 040/2016Раздел 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