|  |
| --- |
| 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 |
| **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  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 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | | ТР ТС 021/2011  Статья 7, 20  Приложение 1  Приложение 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 10444.2-94  ГОСТ 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 021/2011  Статья 7, 20  Приложение 3,  приложение 4 | | ГОСТ 26929-94 |
| 1.11\* | Свинец | | ГОСТ 30178-96 |
| 1.12\* | Кадмий | | ГОСТ 30178-96  ГОСТ 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 28.01.80  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 |
| **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  Яйца и  продукты их переработки | 0407  0408  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 |
|  |  | | |  |  |
|  | **Лаборатория санитарно-химических и токсикологических**  **методов исследования** | | | | |
| 2.8\* | 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  (α, β, γ – изомеры)  - ДДТ и его метаболиты | | МУ. № 2142-80, утв.  МЗ СССР 28.01.80  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 |
| **ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»** | | | | | | | |
| **Микробиологическая лаборатория** | | | | | | | |
| 5.1\* | Плодоовощная продукция | 0701  0702 00 000  0703  0704  0705  0706  0707 00  0708  0709  0710  0711  0712  0713  0714  0901  0902  0904  0905 00 0000  0906  0907 00 0000  0908  0909  0909 10 0000  0909 20 0000  0909 30 0000  0909 40 0000  0909 50 0000  0910  200100-200900 | Отбор проб | | ТР ТС 021/2011  Статья 7, 20  Приложение 1  Приложение 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 10444.2-94  ГОСТ 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 021/2011  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 |
| **ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»** | | | | | | | |
| **Микробиологическая лаборатория** | | | | | | | |
| 6.1\* | Напитки | 2201  2202  2203 00  2204  2205  220600  2207  2208  220 | Отбор проб | | ТР ТС 021/2011  Статья 7, 20  Приложение 1  Приложение 2 | | ГОСТ 31904-2012  ГОСТ 30712-2001 п.3 |
| 6.2\* | Количество  Мезофильных аэробных и факультативно анаэробных  микроорганизмов  (КМАФАнМ) | | ГОСТ 10444.15-94  ГОСТ 30712-2001 п.6.1, п.6.2 |
| 6.3\* | 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) | | ГОСТ 10444.12-2013  ГОСТ 30712-2001 п.6.4 |
| Плесени | |  |
| 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  Другие пищевые продукты | 1106  110800  2102  210400  2106  2108  1106  110800  2102  210400  2106  2108 | Отбор проб | | ТР ТС 021/2011  Статья 7, 20  Приложение 1  Приложение 2 р.1.8  ТР ТС 021/2011  Статья 7, 20  Приложение 1  Приложение 2 р.1.8  ТР ТС 021/2011  Статья 7, 20  Приложение 3,  Приложение 4 | | 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\* | E. coli | | ГОСТ 30726-2001 |
| 7.5\* | Патогенные  микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | | 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 | | 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  2102  210400  2106  2108 | Подготовка проб, минерализация | |  | | ГОСТ 26929-94 |
| 7.13\* | Свинец | | ГОСТ 30178-96  ГОСТ 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 28.01.80  СТ 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 продукты  Консервированные пищевые продукты | 1602  1604  1605  2001  2002  2003  2004  2005  2006 00  2007  2008  2009  1602  1604  1605  2001  2002  2003  2004  2005  2006 00  2007  2008  2009 | Отбор проб | | ТР ТС 021/2011  Статья 7, 20  Приложение 2 таблица 2  ТР ТС 021/2011  Статья 7, 20  Приложение 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 30425-97  ГОСТ 10444.8-2013 |
| 8.3\* | Мезофильные клостридии | | ГОСТ 30425-97  ГОСТ 10444.9-88  ГОСТ 29185-2014 |
| 8.4\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | | ГОСТ 30425-97  ГОСТ 10444.11-2013  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  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** |
| 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 0  1901 10 000 0  2005 10 001 0  2007 10 101 0  2007 10 911 0  2007  10 991 0 | Подготовка проб, минерализация | | ТР ТС 021/2011  Статья 8, 20  Приложение 3,  приложение 4 | | ГОСТ 26929-94 |
| 10.2\* | Свинец | | ГОСТ 30178-96  ГОСТ 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 28.01.80  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\* | рН | | 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 |
| **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 023/2011  Статья 5  Приложение 1  ТР ТС 021/2011  Статья 7,20  Приложение 1  Приложение 2 р.1.5 | | ГОСТ 10444.15-94 |
| 11.10\* | 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 30425-97  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 расти-тельные - все виды, фракции масел растительных | 1507  1508  1509  1512  1514  1515 | Отбор проб | | ТР ТС 024/2011  Глава, 4 статья 6  Приложения 1, 3  ТР ТС 024/2011  Глава 4, статья 6  Приложение 1 | | СТБ 1939-2009  СТБ 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 | 1517  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 | 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 | 1507  1508  1509  1512  1514  1515  1516  1517  1518  2002  2006  2007  0405 | 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\* | БГКП (колиформы) | | ГОСТ 31747-2012 |
| 12.11\* | Плесень, дрожжи | | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 12.12\* | 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  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  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, 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 3626-73  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 |
| **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  2105 00  3501  3507 | Отбор и подготовка проб для микробиологических анализов | | ТР ТС 033/2013  Раздел V ,раздел VII ,раздел X  Приложения 2, 5, 8, 11  ТР ТС 021/2011  статья 7, 20  приложение 1  ТР ТС 033/2013  Раздел V ,раздел VII ,раздел X  Приложения 2, 5, 8, 11  ТР ТС 021/2011  статья 7, 20  приложение 1 | | ГОСТ 9225-84  ГОСТ 26669–85  ГОСТ 26670-91  ГОСТ 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 10444.12-2013  ГОСТ 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 10444.15-94  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 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 9225-84  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 |
| 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 |
| **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  1212  1604  1605  1902 | Отбор проб | | ТР ЕАЭС 040/2016  Раздел V,  Раздел Х 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\* | 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, Х  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 объекты промысла и продукты из них | 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 Статья 7 Приложение 1 | | ГОСТ 32031-2012 |
| 15.14\* | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | | ГОСТ 31659-2012 |
| 15.15\* | КМАФАнМ | | ТР ЕАЭС 040/2016  Раздел V, Х,  Приложение 1  Таблица 1-2  ТР ЕАЭС 040/2016  Раздел V, Х,  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 | | 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 040/2016  Раздел V, Х  Приложение 3  Таблица 1-4 | | Инструкция 4.2.10-21-25-2006  ГОСТ Р 54378-2011 |
| **Лаборатория санитарно-химических и токсикологических методов исследования** | | | | | | | |
| 16.1\* | 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, Х 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)  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 | | 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 |
| 16.12\* | ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)  ДДТ и метаболиты | | ТР ЕАЭС 040/2016  Раздел V, Х  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  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 | | 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)  Пищевая рыбная продукция для питания детей раннего возраста (консервы рыбные, консервы рыборастительные) | 0301  0302  0303  0304  0305  0306  0307  0308  1212  1604  1605  1902  0301  0302  0303  0304  0305  0306  0307  0308  1212  1604  1605  1902 | Отбор и подготовка проб | | ТР ЕАЭС 040/2016  Раздел V, Х 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 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 021/2011  ст.7, 20  Приложение 3 р.12  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 | | 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 изделия) | 0301  0302  0303  0304  0305  0306  0307  0308  1212  1604  1605  1902 | Отбор и подготовка проб | | ТР ЕАЭС 040/2016  Раздел Х, 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)  ДДТ и метаболиты | | М.У. №2142-80, утв.  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 Х,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  0307  0308  1212  1604  1605  1902 | 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 |
| 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 | 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