|  |
| --- |
| Приложение № 2  к аттестату аккредитации |
| № BY/112 1.0086 |
| от 02.11.1995 |
| на бланке №\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| на 25 листах  редакция 04 |

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от «31» мая 2024 года

лабораторной службы

Государственного учреждения «Слуцкий зональный центр гигиены и эпидемиологии»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование  объекта | Код | | Наименование  характеристики  (показатель,  параметры) | Обозначение  документа,  устанавливающего  требования  к объекту | | | Обозначение  документа,  устанавливающего метод исследований (испытаний)  и измерений в том числе правила  отбора образцов |
| 1 | 2 | 3 | | 4 | 5 | | | 6 |
| **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 | 10.61/42.000  10.71/42.000  10.73/42.000 | | Отбор проб | ТР ТС 021/2011  Статья 7, 20  Приложение 1  Приложение 2 | | | ГОСТ 31904-2012 |
| **Микробиологическая лаборатория** | | | | | | | | |
| 1.2\* | Зерно  (семена),  мукомольно-крупяные и  хлебобулочные изделия | 10.61/01.086  10.71/01.086  10.72/01.086  10.73/01.086 | 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 | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1.10\* | Зерно  (семена),  мукомольно-крупяные и  хлебобулочные изделия | 10.61/08.156  10.61/08.169  10.71/08156  10.71/08.169  10.72/08.156  10.72/08.169  10.73/08.156  10.73/08.169  10.89/08.156  10.89/08.169 | **Лаборатория санитарно-химических и токсикологических**  **методов исследования** | | | | |
| Токсичные элементы:  Подготовка проб,  минерализация | ТР ТС 021/2011  Статья 7, 20  Приложение 3,  приложение 4 | ГОСТ 26929-94р.3 | | |
| 1.11\* | Свинец | ГОСТ 33824-2016 | | |
| 1.12\* | Кадмий | ГОСТ 33824-2016 | | |
| 1.13\* | Ртуть | ГОСТ 26927-86 | | |
| 1.14\* | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 | | |
| 1.15 | 01.11/08.161  10.61/08.161  10.71/08.161  10.73/08.161  10.89/08.161 | 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\* | 10.61/11.116 | Зараженность  возбудителями  «картофельной болезни хлеба» | ГОСТ 27559-87 | | |
| 1.18\* | 01.11/04.125  10.61/04.125  10.71/04.125  10.72/04.125  10.73/04.125  10.89/04.125 | Удельная активность цезия-137 | МВИ 114-94  МВИ.МН 4779-2013 | | |
| **ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»**  **ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»** | | | | | | | |
| **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) | 01.11/08.156  01.11/08.169  01.12/08.156  01.12/08.169 | Токсичные элементы:  Подготовка проб  Свинец | ТР ТС 015/2011  Статья 4, 5, приложения 2, 4, 6  ТР ТС 021/2011  Статья 7, 20  Приложение 3, р.4 | ГОСТ 26929-94 р.3  ГОСТ 33824-2016 | | |
| 1.20\* | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 | | |
| 1.21\* | Кадмий | ГОСТ 33824-2016 | | |
| 1.22\* | Ртуть | ГОСТ 26927-86 | | |
| 1.23\* | 01.11/08. 161  01.12/08. 161 | 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\* | 01.11/42.000  01.12/42.000 | Отбор проб | СТБ 1053-2015  СТБ 1056-2016 | | |
| 1.26\* | 01.11/04.125  01.12/04.125 | Удельная активность радионуклидов цезия -137 | МВИ 114-94  МВИ.МН 4779-2013 | | |
| **ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»** | | | | | |
| **Микробиологическая лаборатория** | | | | | |
| 2.1\* | Яйца и  продукты их  переработки | 01.47/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011  Статья 7, 20  Приложение 1  Приложение 2 | ГОСТ 31904-2012  ГОСТ 32149-2013 |
| 2.2\* | 01.47/01.086 | 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 |
| 2.8\* | 01.47/08.156  01.47/08.169 | **Лаборатория санитарно-химических и токсикологических**  **методов исследования** | | |
| Токсичные элементы:  Подготовка проб | ТР ТС 021/2011  Статья 7, 20  Приложение 3,  приложение 4 | ГОСТ 26929-94 р.3 |
| 2.9\* | Свинец | ГОСТ 33824-2016 |
| 2.10\* | Кадмий | ГОСТ 33824-2016 |
| 2.11\* | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 2.12\* | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 2.13\* | Олово | ГОСТ 26935-86 |
| 2.15\* | 01.47/04.125 | Удельная активность цезия-137 | МВИ 114-94  МВИ.МН 4779-2013 |
| **Микробиологическая лаборатория** | | | | | |
| 3.1\* | Сахар и  кондитерские изделия  Сахар и кондитерские изделия | 10.71/42.000  10.72/42.000  10.81/42.000  10.82/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011  Статья 7, 20  Приложение 1  Приложение 2 | ГОСТ 31904-2012 |
| 3.2\* | 10.71/01.086  10.72/01.086  10.81/01.086  10.82/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 3.3\* | Бактерии группы  кишечных палочек  (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 3.4\* | 10.71/01.086  10.72/01.086  10.81/01.086  10.82/01.086 | 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 |
|  | 10.71/08.156  10.71/08.169  10.72/08.156  10.72/08.169  10.81/08.156  10.81/08.169  10.82/08.156  10.82/08.169 | **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 р.3 |
| 3.9\* | Свинец | ГОСТ 33824-2016 |
| 3.10\* | Кадмий | ГОСТ 33824-2016 |
| 3.11\* | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 3.12\* | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 3.13\* | 10.71/08.161  10.72/08.161  10.81/08.161  10.82/01.161 | Пестициды:  -ГХЦГ  (α, β, γ – изомеры)  - ДДТ и его метаболиты | МУ. № 2142-80, утв.  МЗ СССР 28.01.80  СТ РК 2011-2010 |
| **ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»** | | | | | |
| **Микробиологическая лаборатория** | | | | | |
| 4.1\* | Масличное  сырье и  жировые  продукты | 10.41/42.000  10.42/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011  Статья 7, 20  Приложение 1  Приложение 2 | ГОСТ 31904-2012 |
| 4.2\* | 10.41/01.086  10.42/01.086 | 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  ГОСТ 32031-2022 |
|  | 01.11/08.156  01.11/08.169  01.26/08.156  01.26/08.169  10.41/08156  10.41/08.169  10.42/08.156  10.42/08.169 | **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 р.3 |
| 4.8\* | Свинец | ГОСТ 33824-2016 |
| 4.9\* | Кадмий | ГОСТ 33824-2016 |
| 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\* | 01.11/08.161  01.26/08.161  10.41/08.161  10.42/08.161 | 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\* | 01.11/04.125  01.26/04.125  10.26/04.125 | Удельная активность цезия-137 | МВИ 114-94  МВИ.МН 4779-2013 |
| **ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»** | | | | | |
| **Микробиологическая лаборатория** | | | | | |
| 5.1\* | Плодоовощная продукция  Плодоовощная продукция | 01.13/42.000  01.21-01.25/42.000  10.31/42.000  10.32/42.000  10.39/42.000  10.84/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011  Статья 7, 20  Приложение 1  Приложение 2 | ГОСТ 31904-2012 |
| 5.2\* | 01.13/01.086  01.25/01.086  10.31/01.086  10.32/01.086  10.39/01.086  10.84/01.086 | 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  ГОСТ 32031-2022 |
| 5.11\* | 01.13/07.096  01.25/07.096  10.31/07.096  10.32/07.096  10.39/07.096  10.84/07.096 | Выявления жизнеспособных личинок и цист кишечных патогенных простейших | МУК 4.2.3016-2012 |
|  | 01.13/08.156  01.13/08.169  01.25/08.156  01.25/08.169  10.31/08.156  10.31/08.169  10.32/08.156  10.32/08.169  10.39/08.156  10.39/08.169  10.84/08.156  10.84/08.169 | **Лаборатория санитарно-химических и токсикологических**  **методов исследования** | | |
| 5.12\* | Токсичные элементы:  Подготовка проб,  минерализация | ТР ТС 021/2011  Статья 7, 20  Приложение 3  ТР ТС 021/2011  Статья 7, 20  Приложение 3 | ГОСТ 26929-94 р.3 |
| 5.13\* | Свинец | ГОСТ 33824-2016 |
| 5.14\* | Кадмий | ГОСТ 33824-2016 |
| 5.15\* | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 5.16\* | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 5.17\* | Олово | ГОСТ 26935-86 |
| 5.18\* | 01.13/08.161  01.25/08.161  10.31/08.161  10.32/08.161  10.39/08.161  10.84/08.161 | 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\* | 01.13/08.169  01.25/08.169  10.31/08.169  10.32/08.169  10.39/08.169  10.84/08.169 | Нитраты | МУ № 5048-89, утв. МЗ СССР 04.07.89  ГОСТ 29270-95 п.5 |
| 5.20\* | 01.13/04.125  01.25/04.125  10.31/04.125  10.32/04.125  10.39/04.125  10.84/04.125 | Удельная активность цезия-137 | МВИ 114-94  МВИ.МН 4779-2013 |
| **ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»** | | | | | |
| **Микробиологическая лаборатория** | | | | | |
| 6.1\* | Напитки | 11.04/42.000  11.05/42.000  11.07/42.000  11.04/01.086  11.05/01.086  11.07/01.086 | 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 | ГОСТ ISO 16266-2018 |
|  | **Лаборатория санитарно-химических и токсикологических методов исследования** | | | |
| 6.8\* | 11.04/08.156  11.04/08.169  11.05/08.156  11.05/08.169  11.07/08.156  11.07/08.169 | Токсичные элементы:  Подготовка проб,  минерализация | ТР ТС 021/2011  Статья 7, 20  Приложение 3 р.8 | ГОСТ 26929-94 р.3 |
| 6.9\* | Свинец | ГОСТ 33824-2016 |
| 6.10\* | Кадмий | ГОСТ 33824-2016 |
| 6.11\* | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 6.12\* | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| **Микробиологическая лаборатория** | | | | | |
| 7.1\* | Другие  пищевые  продукты  Другие  пищевые  продукты | 10.62/42.000  10.85/42.000  10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011  Статья 7, 20  Приложение 1  Приложение 2 р.1.8 | ГОСТ 31904-2012 |
| 7.2\* | 10.62/01.086  10.85/01.086  10.89/01.086 | 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\* | 10.62/08.156  10.62/08.169  10.85/08.156  10.85/08.169  10.89/08.156  10.89/08.169 | Подготовка проб,  минерализация | ТР ТС 021/2011  Статья 7, 20  Приложение 3,  Приложение 4 | ГОСТ 26929-94 р.3 |
| 7.13\* | Свинец | ГОСТ 33824-2016 |
| 7.14\* | Кадмий | ГОСТ 33824-2016 |
| 7.15\* | Медь | ГОСТ 33824-2016 |
| 7.16\* | Цинк | ГОСТ 33824-2016 |
| 7.17\* | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 7.18\* | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 7.19\* | 10.62/08.161  10.85/08.161  10.89/08.161 | 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\* | 10.89/11.116 | Зараженность  возбудителями  хлебных запасов | ГОСТ 15113.2-77 п.5 |
| 7.21\* | 10.62/04.125  10.85/04.125  10.89/04.125 | Удельная активность цезия-137 | МВИ 114-94  МВИ.МН 4779-2013 |
| **Микробиологическая лаборатория** | | | | | |
| 8.1\* | Консервированные пищевые продукты  Консервированные пищевые продукты | 10.11/42.000  10.12/42.000  10.20/42.000  10.31/42.000  10.39/42.000 | 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\* | 10.11/01.086  10.12/01.086  10.20/01.086  10.31/01.086  10.39/01.086 | 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 | 10.86/42.000  10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011  Статья 7, 20  Приложение 2 таблица 2 | ГОСТ 31904-2012 |
| 9.2\* | 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 | 10.86/01.086  10.89/01.086 | Количество  мезофильных аэробных и факультативно-  анаэробных  микроорганизмов | ТР ТС 021/2011  Статья 7, 20  Приложение 2 таблица 2 | 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  ГОСТ 32031-2022 |
| 9.14\* | V.parahaemolyticus | ГОСТ ISO/TS 21872-1-2013 |
| 9.15\* | Соматические клетки | ГОСТ ISO 13366-1/IDF148-1-2014 |
| **Лаборатория санитарно-химических и токсикологических методов исследования** | | | | | |
| 10.1\* | Продукты  детского  питания  . | 10.86/42.000  10.89/42.000 | Подготовка проб,  минерализация | ТР ТС 021/2011  Статья 8, 20  Приложение 3,  приложение 4 | ГОСТ 26929-94 р.3 |
| 10.2\* | 10.86/08.156  10.86/08.169  10.89/08.156  10.89/08.169 | Свинец | ГОСТ 33824-2016 |
| 10.3\* | Кадмий | ГОСТ 33824-2016 |
| 10.4\* | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 10.5\* | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 10.6\* | Олово | ГОСТ 26935-86 |
| 10.7\* | 10.86/08.161  10.89/08.161 | 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\* | 10.86/08.169  10.89/08.169 | 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\* | 10.86/04.125  10.89/04.125 | Удельная активность цезия-137 | МВИ 114-94  МВИ.МН 4779-2013 |
| **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 | 10.32/42.000  10.39/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 023/2011  Статья 5 | ГОСТ 26313-2014  ГОСТ 8756.0-70  ГОСТ 31904-2012  СТБ 1036-97 |
| 11.2\* | 10.32/08.133  10.39/08.133 | Массовая доля растворимых сухих веществ | ГОСТ ISO 2173-2013 |
| 11.3\* | 10.32/08.149  10.39/08.149 | 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\* | 10.32/08.169  10.39/08.169 | рН | ГОСТ 26188-2016 |
| 11.8\* | 10.32/08.169  10.39/08.169  10.32/08.156  10.39/08.156 | 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  Консервированная соковая  продукция из фруктов и  (или) овощей | 10.32/01.086  10.39/01.086 | 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\* | 10.32/01.086  10.39/01.086 | Требования промышленной стерильности:  - спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп B.cereus и B. Polymyxa | ТР ТС 023/2011  Статья 5  Приложение 1  ТР ТС 021/2011  Статья 7.20  Приложение 2  Таблица 2  ТР ТС 023/2011  Статья 5  Приложение 1  ТР ТС 021/2011  Статья 7.20  Приложение 2  Таблица 2 | ГОСТ 30425-97  ГОСТ 10444.8-2013 |
| 11.20\* | 10.32/01.086  10.39/01.086  10.32/01.086  10.39/01.086 | 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 28805-90 |
| 11.22\* | Молочнокислые  микроорганизмы | ГОСТ 30425-97  ГОСТ 10444.11-2013 |
| **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 | 10.41/42.000  10.42/42.000 | 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 | 10.41/08.149  10.42/08.149 | 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) | 10.41/42.000  10.42/42.000 | Отбор проб | СТБ 1036-97 |
| 12.5\* | 10.41/08.149  10.42/08.149 | Перекисное число | СТБ ГОСТ Р 51487-2001 |
| 12.6\* | Спреды растительно-сливочные, спреды растительно-жировые, смеси топленые растительно-сливочные, смеси топленые растительно-жировые | 10.41/08.149  10.42/08.149  10.89/08.149 | 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 | 10.41/08.149  10.42/08.149  10.89/08.149 | Кислотность жировой фазы | ТР ТС 024/2011  Глава 4, статья 6  Приложение 1 | 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 | 10.41/01.086  10.42/01.086  10.89/01.086 | 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 |
| 12.10\* | 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  основе | 01.41/11.116  01.45/11.116  10.51/11.116  10.52/11.116  10.86/11.116  10.89/11.116 | 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\* | 01.41/08.037  01.45/08.037  10.51/08.037  10.52/08.037  10.86/08.037  10.89/08.037 | Массовая доля жира в сухом веществе | ГОСТ 5867-90 |
| 13.3\* | 01.41/08.052  01.45/08.052  10.51/08.052  10.52/08.052  10.86/08.052  10.89/08.052 | 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\* | 01.41/08.037  01.45/08.037  10.51/08.037  10.52/08.037  10.86/08.037  10.89/08.037 | Массовая доля  общего жира | ГОСТ 5867-90 п.2  ГОСТ 29247-91 |
| 13.6\* | 01.41/08.052  01.45/08.052  10.51/08.052  10.52/08.052  10.86/08.052  10.89/08.052 | 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\* | 01.41/08.149  01.45/08.149  10.51/08.149  10.52/08.149  10.86/08.149  10.89/08.149 | Массовая доля  поваренной соли | ГОСТ 3627-81 |
| 13.8\* | Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки, молочная продукция, включая детское питание на молочной  Основе  Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки, молочная продукция, включая детское питание на молочной  основе | 01.41/11.116  01.45/11.116  10.51/11.116  10.52/11.116  10.86/11.116  10.89/11.116 | Фосфатаза пероксидаза  (пастеризация) | ТР ТС 033/2013  Раздел V, раздел VII, раздел X Приложения 1, 3, 6, 7, 12, 13, 14, 15,16 | ГОСТ 3623-2015 |
| 13.9\* | 01.41/08.031  01.45/08.031  10.51/08.031  10.52/08.031  10.86/08.031  10.89/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84, п.2 |
| 13.10\* | 01.41/08.052  01.45/08.052  10.51/08.052  10.52/08.052  10.86/08.052  10.89/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73  ГОСТ 30305.1-95 |
| 13.11\* | 01.41/08.149  01.45/08.149  10.51/08.149  10.52/08.149  10.86/08.149  10.89/08.149 | 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 |
|  | 01.41/08.156  01.41/08.169  10.45/08.156  10.45/08.169  10.51/08.156  10.51/08.169  10.52/08.156  10.52/08.169  10.86/08.156  10.86/08.169  10.89/08.156  10.89/08.169 | **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    ТР ТС 033/2013  Раздел V, раздел VII, раздел X Приложения 4, 9, 10  ТР ТС 021/2011  Приложение 3,4 | ГОСТ 26929-94 р.3 |
| 13.19\* | Свинец | ГОСТ 33824-2016 |
| 13.20\* | Кадмий | ГОСТ 33824-2016 |
| 13.21\* | Медь | ГОСТ 33824-2016 |
| 13.22\* | Цинк | ГОСТ 33824-2016 |
| 13.23\* | Железо | ГОСТ 26928-86 |
| 13.24\* | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 13.25\* | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 13.26\* | 01.41/08.161  01.45/08.161  10.51/08.161  10.52/08.161  10.86/08.161  10.89/08.161 | 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\* | 01.41/42.000  01.45/42.000  10.51/42.000  10.52/42.000  10.86/42.000  10.89/42.000 | Отбор проб | СТБ 1051-2012  СТБ 1053-2015 |
| 13.28\* | 01.41/04.125  01.45/04.125  10.51/04.125  10.52/04.125  10.86/04.125  10.89/04.125 | Удельная активность  цезия-137 | МВИ 114-94  МВИ.МН 4779-2013 |
| **Микробиологическая лаборатория** | | | | | | |
| 13.29\* | Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки, молочная продукция, включая детское питание на молочной основe  Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки, молочная продукция, включая детское питание на молочной  основе | 01.41/42.000  01.45/42.000  10.51/42.000  10.52/42.000  10.86/42.000  10.89/42.000 | 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 26809.1-2014  ГОСТ 32901-2014 |
| 13.30\* | 01.41/01.086  01.45/01.086  10.51/01.086  10.52/01.086  10.86/01.086  10.89/01.086  01.41/01.086  01.45/01.086  10.51/01.086  10.52/01.086  10.86/01.086  10.89/01.086 | 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  ГОСТ 32031-2022 |
| 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 |
| 13.45\* | 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 | 10.11/08.156  10.11/08.169  10.13/08.156  10.13/08.169  10.86/08.156  10.86/08.169  10.89/08.156  10.89/08.169 | 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 р.3 |
| 14.2\* | Свинец | ГОСТ 33824-2016 |
| 14.3\* | Кадмий | ГОСТ 33824-2016 |
| 14.4\* | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
|  | 10.11/08.161  10.13/08.161  10.86/08.161  10.89/08.161 | **Лаборатория санитарно-химических и токсикологических методов исследования** | | |
| 14.6\* | Пестициды:  – ГХЦГ  (α, β, γ - изомеры)  – ДДТ и его метаболиты | ТР ТС 034/2013  Приложение 1, 3  ТР ТС 021/2011  статья 7, 20  приложение 1, 3, 4 | М.У. №2142-80, утв.  МЗ СССР 28.01.80  СТ РК 2011-2010 |
| 14.7\* | 10.11/42.000  10.13/42.000  10.86/42.000  10.89/42.000 | Отбор проб | СТБ 1056-2016 (01.07.2017)  СТБ 1050-2008  СТБ 1053-2015 |
| 14.8\* | 10.11/04.125  10.13/04.125  10.86/04.125  10.89/04.125 | Удельная активность цезия-137 | МВИ 114-94  МВИ.МН 4779-2013 |
| 14.9\* | 10.11/42.000  10.13/42.000  10.86/42.000  10.89/42.000 | Отбор и подготовка проб | ГОСТ 31904-2012  ГОСТ 26669–85  ГОСТ 26670-91  ГОСТ 30425-97 |
| **Микробиологическая лаборатория** | | | | | | |
| 14.10\* | Продукты убоя и мясная  продукция,  желатин,  включая  детское  питание  Продукты убоя и мясная  продукция,  желатин,  включая  детское  питание | 10.11/01.086  10.13/01.086  10.86/01.086  10/89/01.086 | 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  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\* | 10.11/01.086  10.13/01.086  10.86/01.086  10/89/01.086  10.11/01.086  10.13/01.086  10.86/01.086  10/89/01.086 | Патогенные,  в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 14.13\* | L.monocytogenes | ГОСТ 32031-2012  ГОСТ 32031-2022 |
| 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 | 10.11/01.086  10.86/01.086  10.89/01.086 | 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  Пастеризованные консервы, включая консервы для детского питания | 10.11/01.086  10.86/01.086  10.89/01.086  10.11/01.086  10.86/01.086  10.89/01.086 | Промышленная  стерильность:  Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 034/2013  Раздел V ,  Приложение 2  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 | 10.86/08.164  10.89/08.164  10.86/08.149  10.89/08.149  10.86/08.156  10.89/08.156  10.86/08.082  10.89/08.082  10.86/08.052  10.89/08.052 | 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  промысла и  продукты из них | 03.00/42.000  10.20/42.000 | 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\* | 03.00/11.116  10.20/11.116 | 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\* | 03.00/08.156  03.00/08.169  10.20/08.156  10.20/08.169 | Токсичные элементы: | ТР ТС 021/2011  ст.7, 20  Приложение 3 р.3 | ГОСТ 26929-94 р.3 |
| 15.4\* | -свинец  -кадмий | ГОСТ 33824-2016 |
| 15.5\* | мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 15.6\* | ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 15.7\* | олово | ГОСТ 26935-86 |
| 15.8\* | 03.00/08.052  10.20/08.052 | вода | ТР ЕАЭС 040/2016  Раздел V Прил. 7 | ГОСТ 7636-85 п.3.3.1 |
| 15.9\* | 03.00/08.149  10.20/08.149 | массовая доля хлористого натрия | ГОСТ 7636-85, п.3.5.1 |
| 15.12\* | 03.00/04.125  10.20/04.125 | Удельная активность цезия-137 | ТР ЕАЭС  040/2016  Раздел V, X  Прил.4  ТР ТС 021/2011  Ст.7 прил.3 | МВИ 114-94  МВИ.МН 4779-2013 |
| **Микробиологическая лаборатория** | | | | | | |
| 15.13\* | Рыба, рыбные продукты,  нерыбные  объекты  промысла и продукты из них  Рыба, рыбные продукты,  нерыбные  объекты  промысла и продукты  из них | 03.00/01.086  10.20/01.086  10.85/01.086 | L. monocytogenes | ТР ЕАЭС 040/2016  Раздел V, п.13  ТР ТС 21/2011 Статья 7  Приложение 1 | ГОСТ 32031-2012  ГОСТ 32031-2022 |
| 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 ТС 21/2011 Статья 7 ,10  Приложение 2  Таблица 1 | 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\* | 03.00/07.090  03.00/07.096  10.20/07.096 | Личинки паразитов в живом виде | ТР ЕАЭС 040/2016  Раздел V, Х  Приложение 3  Таблица 1-4 | Инструкция 4.2.10-21-25-2006 |
| **Лаборатория санитарно-химических и токсикологических методов исследования** | | | | | | |
| 16.1\* | Консервы и  пресервы  рыбные | 10.20/42.000 | 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\* | 10.20/11.116 | Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах) | ТР ЕАЭС 040/2016  Раздел V п.13, 16 б) | ГОСТ 26664-85 |
| 16.3\* | 10.20/08.052 | Масса нетто | ГОСТ 26664-85, п.3 |
| 16.4\* | 10.20/08.052 | Массовая доля составных частей | ГОСТ 26664-85, п.4 |
| 16.5\* | 10.20/08.156  10.20/08.169 | Токсичные элементы:  свинец | ТР ТС 021/2011  ст.7, 20  Приложение 3 р. 12 | ГОСТ 26929-94 р.3  ГОСТ 33824-2016 |
| 16.6\* | кадмий | ГОСТ 33824-2016 |
| 16.7\* | мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 16.8\* | ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 16.9\* | Олово | ГОСТ 26935-86 |
| 16.10\* | 10.20/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ТР ЕАЭС 040/2016  Раздел V п.13  Прил. 5, 6, т. 3 | ГОСТ 27207-87 |
| 16.11\* | 10.20/08.149 | Кислотность | ГОСТ 27082-89, п.2 |
| **Микробиологическая лаборатория** | | | | | | |
| 16.14\* | Консервы и  пресервы  рыбные | 10.20/01.086 | 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 ТС 21/2011 Статья 7 ,10  Приложение 2  Таблица 2 | 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) | 10.20/42.000 | 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\* | 10.20/11.116 | 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\* | 10.20/08.052 | Масса нетто | ГОСТ 26664-85 |
| 17.4\* | 10.20/08.052 | Массовая доля составных частей, | ГОСТ 26664-86, п.4 |
| 17.5\* | 10.20/08.149 | Массовая доля  поваренной соли | ГОСТ 27207-87 |
| 17.6\* | 10.31/08.169  10.32/08.169  10.39/08.169 | Массовая доля  нитратов | ГОСТ 29270-95 |
| 17.7\* | 10.20/08.156  10.20/08.169 | Токсичные элементы:  -свинец | ТР ТС 021/2011  ст.7, 20  Приложение 3 р.12 | ГОСТ 26929-94 р.3  ГОСТ 33824-2016 |
| 17.8\* | -кадмий | ГОСТ 33824-2016 |
| 17.9\* | -мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 17.10\* | -ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 17.11\* | -олово | ГОСТ 26935-86 |
| 17.12\* | 10.20/08.161  10.31/08.161  10.32/08.161  10.39/08.161  10.85/08.161  10.86/08.161 | 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) | 10.20/01.086  10.31/01.086  10.32/01.086  10.39/01.086  10.86/01.086  10.89/01.086 | L. monocytogenes | ТР ЕАС 040/2016  Раздел V, п.13  ТР ТС 21/2011 Статья 7 Приложение 1 | ГОСТ 32031-2012  ГОСТ 32031-2022 |
| 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) | 10.20/42.000 | Отбор и подготовка проб | ТР ЕАЭС 040/2016  Раздел Х, п.79 | ГОСТ 31904-2012  СТБ 1036-97  ГОСТ 26669-85 |
| 18.2\* | 10.20/08.156  10.20/08.169 | Токсичные элементы:  свинец | ТР ТС 021/2011  ст.7, 20  Приложение 3 р. 12 | ГОСТ 26929-94 р.3  ГОСТ 33824-2016 |
| 18.3\* | кадмий | ГОСТ 33824-2016 |
| 18.4\* | мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 18.5\* | ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 18.6\* | 10.20/08.161  10.85/08.161 | 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) | 10.20/42.000  10.85/42.000  10.86/42.000  10.86/42.000 | 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 |
| 18.9\* | 10.20/01.086  10.85/01.086  10.86/01.086  10.89/01.086 | L. monocytogenes | ТР ЕАЭС 040/2016  Раздел V,п.13  ТР ТС 21/2011 ст.7 прил.1 | ГОСТ 32031-2012  ГОСТ 32031-2022 |
| 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) | 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 | 10.20/42.000 | 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\* | 10.20/08.156  10.20/08.169 | Токсичные элементы:  Свинец | ГОСТ 26929-94 р.3  ГОСТ 33824-2016 |
| 19.3\* | кадмий | ГОСТ 33824-2016 |
| 19.4\* | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 19.5\* | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| **Микробиологическая лаборатория** | | | | | | |
| 19.6\* | Водоросли  морские, травы морские и  продукты их  переработки | 10.20/01.086 | L. monocytogenes | ТР ЕАЭС 040/2016  Раздел V,п.13  ТР ТС 21/2011 ст.7  Приложение1 | ГОСТ 32031-2012  ГОСТ 32031-2022 |
| 19.7\* | Патогенные, в т.ч.  сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 19.8\* | КМАФАнМ | ТР ЕАЭС 040/2016  Раздел V,X  Приложение 1  ТР ТС 021/2011  Статья 7.10  Приложение 2  Таблица1 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 19.9\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 19.10\* | Плесень | ГОСТ 10444.12-2013 |
| **ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мясо птицы и продукции ее переработки»**  **ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»** | | | | | |
| 20.1\*\*\* | Продукты убоя птицы, мясо птицы и продукты его переработки, в т. ч. для детского питания  Продукты убоя птицы, мясо птицы и продукты его переработки, в т. ч. для детского питания  Продукты убоя птицы, мясо птицы и продукты его переработки, в т. ч. для детского питания | 01.47/ 42.000  10.12/42.000 10.13/ 42.000 10.41/ 42.000 10.86/ 42.000 10.89/ 42.000 | Отбор проб | ТР ЕАЭС 051/2021  Раздел XIII  ТР ТС 021/2011  Статья 20 | ГОСТ 31904-2012  ГОСТ 7702.2.0-2016 |
| 20.2\* | 01.47/ 08.161 10.12/ 08.161 10.13/ 08.161 10.41/ 08.161 10.86/ 08.161 10.89/ 08.161 | ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)  ДДТ и метаболиты | ТР ЕАЭС 051/2021  раздел V,  приложение 4, 5, 8  ТР ТС 021/2011  Статья 7 п.2, приложение 3 | СТ РК 2011-2010 |
| 20.3\* | 01.47/ 11.116 10.12/ 11.116 10.13/ 11.116 10.41/ 11.116 10.86/ 11.116 10.89/ 11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, запах, вкус, цвет | ТР ЕАЭС 051/2021  раздел III п.8 | ГОСТ 9959-2015  ГОСТ 33741-2015  ГОСТ 7702.0-74 |
| 20.4\* | 10.12/ 08.164  10.13/ 08.164  10.41/ 08.164  10.86/ 08.164  10.89/ 08.164 | Жир | ТР ЕАЭС 051/2021  раздел III, V,  приложение 5, приложение 7 | ГОСТ 26183-84 |
| 20.5\* | 10.12/ 08.149  10.13/ 08.149  10.41/ 08.149  10.86/ 08.149  10.89/ 08.149 | Поваренная соль | ГОСТ 26186-84  ГОСТ 9957-2015 |
| 20.6\* | Крахмал | ГОСТ 10574-2016 |
| 20.7\* | 10.12/ 08.156  10.13/ 08.156  10.41/ 08.156  10.86/ 08.156  10.89/ 08.156 | Массовая доля  нитритов | ГОСТ 8558.1-2015 |
| 20.8\* | 10.12/08.156  10.12/08.169  10.13/08.156  10.13/08.169  10.41/08.156  10.41/08.169  10.86/08.156  10.86/08.169  10.89/08.156  10.89/08.169 | Токсичные элементы  Подготовка проб | ГОСТ 26929-94 р.3 |
| 20.9\* | мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 20.10\* | ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 20.11\* | Олово | ГОСТ 26935-86 |
| 20.12\* | Железо | ГОСТ 26928-86 |
| 20.13\* | Свинец | ГОСТ 33824-2016 |
| 20.14\* | Кадмий | ГОСТ 33824-2016 |
| 20.15\* | Медь | ГОСТ 33824-2016 |
| 20.16\* | 10.12/04.125  10.13/04.125  10.41/04.125  10.85/04.125  10.86/04.125  10.89/04.125 | Удельная активность цезия-137 | ТР ЕАЭС 051/2021  Раздел V, п.17, п.18  Раздел VIII, п.64  Раздел XIII, п.122, п.123  Приложение № 5  ТР ТС 021/2011  Статья 7, 20  Приложение 4 | МВИ.МН 4779-2013 |
| 20.17\* | 10.12/01.086  10.13/01.086  10.86/01.086  10.89/01.086 | количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ТР ЕАЭС  051/2021  Раздел V п.18,  приложение 1, 2  ТР ТС 021/2011  статья 7, 20  приложение 1, 2  ТР ЕАЭС  051/2021  Раздел V п.18,  приложение 1, 2  ТР ТС 021/2011  статья 7, 20  приложение 1, 2 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 20.18\* | 10.12/01.086  10.13/01.086  10.86/01.086  10.89/01.086 | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31468-2012  ГОСТ 31659-2012  ГОСТ 7702.2.3-93 |
| 20.19\* | 10.12/01.086  10.13/01.086  10.86/01.086  10.89/01.086 | Дрожжи и плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 20.20\* | 10.12/01.086  10.13/01.086  10.86/01.086  10.89/01.086 | бактерии группы кишечной палочки (БГКП)  (колифомы) | ГОСТ 31747-2012  ГОСТ 7702.2.2-93 |
| 20.21\* | 10.12/01.086  10.13/01.086  10.86/01.086  10.89/01.086 | бактерии рода Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 20.22\* | 10.12/01.086  10.13/01.086  10.86/01.086  10.89/01.086 | бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90  ГОСТ 7702.2.7-2013 |
| 20.23\* | 10.12/01.086  10.13/01.086  10.86/01.086  10.89/01.086 | Escherichia coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 20.24\* | 10.12/01.086  10.13/01.086  10.86/01.086  10.89/01.086 | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014  ГОСТ 7702.2.6-2015 |
| 20.25\* | 10.12/01.086  10.13/01.086  10.86/01.086  10.89/01.086 | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012  ГОСТ 32031-2022 |
| 20.26\* | 10.12/01.086  10.13/01.086  10.86/01.086  10.89/01.086 | Staphylococcus aureus | ГОСТ 31746-2012  ГОСТ 7702.2.4-93 |
| 20.27\* | 10.12/01.086  10.13/01.086  10.86/01.086  10.89/01.086 | Bacillus cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 20.28\* | Консервы из мяса птицы, в том числе для детского питания  Консервы из мяса птицы, в том числе для детского питания | 10.12/01.086  10.13/01.086  10.86/01.086  10.89/01.086 | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группыB.subtilis | ТР ЕАЭС 051/2021  Раздел V п.18  приложение №3  ТР ТС 021/2011  статья 7, 20  приложение 1, 2  ТР ЕАЭС 051/2021  Раздел V п.18  приложение №3  ТР ТС 021/2011  статья 7, 20  приложение 1, 2 | ГОСТ 30425-97 |
| 20.29\* | 10.12/01.086  10.13/01.086  10.86/01.086  10.89/01.086 | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп B.cereus и (или) B.polymyxa | ГОСТ 30425-97 |
| 20.30\* | 10.12/01.086  10.13/01.086  10.86/01.086  10.89/01.086 | МезофильныеклостридииC.botulinum и (или) C.perfringens | ГОСТ 30425-97 |
| 20.31\* | 10.12/01.086  10.13/01.086  10.86/01.086  10.89/01.086 | Мезофильныеклостридии (кроме C.botulinum и (или) C.perfringens) | ГОСТ 30425-97 |
| 20.32\* | 10.12/01.086  10.13/01.086  10.86/01.086  10.89/01.086 | Неспоробразую-щиемикроорга-низмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 30425-97 |
| 20.33\* | 10.12/01.086  10.13/01.086  10.86/01.086  10.89/01.086 | Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 |
| 20.34\* | 10.12/01.086  10.13/01.086  10.86/01.086  10.89/01.086 | количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ГОСТ 30425-97  ГОСТ 10444.15-94 |
| 20.35\* | 10.12/01.086  10.13/01.086  10.86/01.086  10.89/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 30425-97  ГОСТ 31747-2012 |
| 20.36\* | 10.12/01.086  10.13/01.086  10.86/01.086  10.89/01.086 | B. cereus | ГОСТ 30425-97  ГОСТ 10444.8-2013 |
| 20.37\* | 10.12/01.086  10.13/01.086  10.86/01.086  10.89/01.086 | Сульфитредуцирующие  клостридии | ГОСТ 30425-97  ГОСТ 29185-2014 |
| 20.38\* | 10.12/01.086  10.13/01.086  10.86/01.086  10.89/01.086 | S. aureus и др. коагулазоположительные стафилококки | ГОСТ 30425-97  ГОСТ 31746-2012 |
| 20.39\* | 10.12/01.086  10.13/01.086  10.86/01.086  10.89/01.086 | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы | ГОСТ 30425-97  ГОСТ 31659-2012 |

**Примечание:**

\* – деятельность осуществляется непосредственно в лабораторной службе;  
\*\* – деятельность осуществляется непосредственно в лабораторной службе и за ее пределами;  
\*\*\* – деятельность осуществляется за пределами лабораторной службы.

Руководитель органа

по аккредитации

Республики Беларусь –

директор государственного

предприятия «БГЦА» Е.В. Бережных