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

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

лабораторной службы

Государственного учреждения «Слуцкий зональный центр гигиены и эпидемиологии»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование объекта  | Код | Наименованиехарактеристики(показатель,параметры) | Обозначение документа,устанавливающеготребования к объекту | Обозначениедокумента,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 | 10.61/42.00010.71/42.00010.73/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011Статья 7, 20Приложение 1Приложение 2  | ГОСТ 31904-2012 |
| **Микробиологическая лаборатория** |
| 1.2\* | Зерно(семена), мукомольно-крупяные ихлебобулочные изделия | 10.61/01.08610.71/01.08610.72/01.08610.73/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011Статья 7, 20Приложение 1Приложение 2 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 1.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 1.4\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013  |
| 1.5\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 1.6\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 1.7\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 1.8\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 1.9\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8–2013 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1.10\* | Зерно(семена), мукомольно-крупяные ихлебобулочные изделия | 10.61/08.15610.61/08.16910.71/0815610.71/08.16910.72/08.15610.72/08.16910.73/08.15610.73/08.16910.89/08.15610.89/08.169 | **Лаборатория санитарно-химических и токсикологических** **методов исследования** |
| Токсичные элементы:Подготовка проб, минерализация  | ТР ТС 021/2011Статья 7, 20Приложение 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 | 01.11/08.16110.61/08.16110.71/08.16110.73/08.16110.89/08.161 | Пестициды:-ГХЦГ(α, β, γ – изомеры)- ДДТ и его метаболиты | МУ. № 2142-80, утв. МЗ СССР 28.01.80СТ РК 2011-2010 |
| 1.16\* | 2,4 – Д кислота, ее соли, эфиры  | МУ. №1541-76, утв. МЗ СССР 20.12.76  |
| 1.17\* | 10.61/11.116 | Зараженностьвозбудителями «картофельной болезни хлеба» | ГОСТ 27559-87 |
| 1.18\* | 01.11/04.12510.61/04.12510.71/04.12510.72/04.12510.73/04.12510.89/04.125 | Удельная активность цезия-137 | МВИ 114-94МВИ.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) | 01.11/08.15601.11/08.16901.12/08.15601.12/08.169 | Токсичные элементы:Подготовка пробСвинец  | ТР ТС 015/2011Статья 4, 5, приложения 2, 4, 6ТР ТС 021/2011Статья 7, 20Приложение 3, р.4 | ГОСТ 26929-94 р.3ГОСТ 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. 16101.12/08. 161 | Пестициды:-ГХЦГ (α, β, γ – изомеры)- ДДТ и его метаболиты | ГОСТ 13496.20-87МУ. №2142-80, утв. МЗ СССР 28.01.80СТ РК 2011-2010 |
| 1.24\* | 2,4 – Д кислота, ее соли, эфиры (массовая концентрация)  | МУ. №1541-76, утв. МЗ СССР 20.12.76  |
| 1.25\* | 01.11/42.00001.12/42.000 | Отбор проб | СТБ 1053-2015 СТБ 1056-2016 |
| 1.26\* | 01.11/04.12501.12/04.125 | Удельная активность радионуклидов цезия -137 | МВИ 114-94МВИ.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 021/2011Статья 7, 20Приложение 1Приложение 2   | ГОСТ 31904-2012ГОСТ 32149-2013 |
| 2.2\* | 01.47/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 32149-2013 |
| 2.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы | ГОСТ 32149-2013ГОСТ 31747-2012 |
| 2.4\* | S.aureus | ГОСТ 32149-2013ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
|  |
| 2.5\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90ГОСТ 32149-2013 |
| 2.6\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 7702.2.6-2015ГОСТ 29185-2014 |
| 2.7\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 32149-2013 п.9ГОСТ 31569-2012ГОСТ 31468-2012 |
|  2.8\* | 01.47/08.15601.47/08.169 | **Лаборатория санитарно-химических и токсикологических** **методов исследования** |
| Токсичные элементы:Подготовка проб | ТР ТС 021/2011Статья 7, 20Приложение 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 114-94МВИ.МН 4779-2013  |
| **Микробиологическая лаборатория** |
| 3.1\* | Сахар и кондитерские изделияСахар и кондитерские изделия | 10.71/42.00010.72/42.00010.81/42.00010.82/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011Статья 7, 20Приложение 1Приложение 2  | ГОСТ 31904-2012 |
| 3.2\* | 10.71/01.08610.72/01.08610.81/01.08610.82/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 3.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 3.4\* | 10.71/01.08610.72/01.08610.81/01.08610.82/01.086 | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 3.5\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 3.6\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 3.7\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
|  | 10.71/08.15610.71/08.16910.72/08.15610.72/08.16910.81/08.15610.81/08.16910.82/08.15610.82/08.169 | **Лаборатория санитарно-химических и токсикологических** **методов исследования** |
| 3.8\* | Токсичные элементы:Подготовка проб, минерализация  | ТР ТС 021/2011Статья 7, 20Приложение 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\* | 10.71/08.16110.72/08.16110.81/08.16110.82/01.161 | Пестициды:-ГХЦГ(α, β, γ – изомеры)- ДДТ и его метаболиты | МУ. № 2142-80, утв. МЗ СССР 28.01.80СТ РК 2011-2010 |
| **ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»** |
| **Микробиологическая лаборатория** |
| 4.1\* | Масличное сырье и жировые продукты | 10.41/42.00010.42/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011Статья 7, 20Приложение 1Приложение 2  | ГОСТ 31904-2012 |
| 4.2\* | 10.41/01.08610.42/01.086 | 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 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 4.5\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 4.6\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012ГОСТ 32031-2022 |
|  | 01.11/08.15601.11/08.16901.26/08.15601.26/08.16910.41/0815610.41/08.16910.42/08.15610.42/08.169 | **Лаборатория санитарно-химических и токсикологических**  **методов исследования** |
| 4.7\* | Токсичные элементы:Подготовка проб,минерализация  | ТР ТС 021/2011Статья 7, 20Приложение 3 р.7 | ГОСТ 26929-94 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\* | 01.11/08.16101.26/08.16110.41/08.16110.42/08.161 | Пестициды:-ГХЦГ(α, β, γ – изомеры)- ДДТ и его метаболиты | М.У. № 2142-80, утв. МЗ СССР 28.01.80СТ РК 2011-2010 |
| 4.15\* | 01.11/04.12501.26/04.12510.26/04.125 | Удельная активность цезия-137 | МВИ 114-94МВИ.МН 4779-2013 |
| **ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»** |
| **Микробиологическая лаборатория** |
| 5.1\* | Плодоовощная продукцияПлодоовощная продукция | 01.13/42.00001.21-01.25/42.00010.31/42.00010.32/42.00010.39/42.000 10.84/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011Статья 7, 20Приложение 1Приложение 2  | ГОСТ 31904-2012 |
| 5.2\* | 01.13/01.08601.25/01.08610.31/01.08610.32/01.08610.39/01.08610.84/01.086 | 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 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 5.9\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 5.10\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012ГОСТ 32031-2022 |
| 5.11\* | 01.13/07.09601.25/07.09610.31/07.09610.32/07.09610.39/07.09610.84/07.096 | Выявления жизнеспособных личинок и цист кишечных патогенных простейших | МУК 4.2.3016-2012  |
|  | 01.13/08.15601.13/08.16901.25/08.15601.25/08.16910.31/08.15610.31/08.16910.32/08.15610.32/08.16910.39/08.15610.39/08.16910.84/08.15610.84/08.169 | **Лаборатория санитарно-химических и токсикологических** **методов исследования** |
| 5.12\* | Токсичные элементы:Подготовка проб, минерализация  | ТР ТС 021/2011Статья 7, 20Приложение 3 ТР ТС 021/2011Статья 7, 20Приложение 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\* | 01.13/08.16101.25/08.16110.31/08.16110.32/08.16110.39/08.16110.84/08.161 | Пестициды:-ГХЦГ(α, β, γ – изомеры)- ДДТ и его метаболиты | ГОСТ 30349-96М.У. № 2142-80, утв. МЗ СССР 28.01.80СТ РК 2011-2010 |
| 5.19\* | 01.13/08.16901.25/08.16910.31/08.16910.32/08.16910.39/08.169 10.84/08.169 | Нитраты  | МУ № 5048-89, утв. МЗ СССР 04.07.89 ГОСТ 29270-95 п.5 |
| 5.20\* | 01.13/04.12501.25/04.12510.31/04.12510.32/04.12510.39/04.12510.84/04.125 | Удельная активность цезия-137 | МВИ 114-94МВИ.МН 4779-2013 |
| **ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»** |
| **Микробиологическая лаборатория** |
| 6.1\* | Напитки  | 11.04/42.00011.05/42.00011.07/42.00011.04/01.08611.05/01.08611.07/01.086 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011Статья 7, 20Приложение 1Приложение 2  | ГОСТ 31904-2012ГОСТ 30712-2001 п.3 |
| 6.2\* | Количествомезофильных аэробных и факультативно- анаэробныхмикроорганизмов(КМАФАнМ) | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 30712-2001 п.6.1, п.6.2 |
| 6.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) фекальные-Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)  | ГОСТ 31747-2012ГОСТ 30712-2001 п.6.3 |
| 6.4\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 6.5\* | Дрожжи и плесени (в сумме) | ГОСТ 10444.12-2013ГОСТ 30712-2001 п.6.4  |
| Плесени |  |
| 6.6\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013ГОСТ 30712-2001 п.6.4 |
| 6.7\* | Ps.aeruginosa | ГОСТ ISO 16266-2018 |
|  | **Лаборатория санитарно-химических и токсикологических методов исследования** |
| 6.8\* | 11.04/08.15611.04/08.16911.05/08.15611.05/08.16911.07/08.15611.07/08.169 | Токсичные элементы:Подготовка проб, минерализация  | ТР ТС 021/2011Статья 7, 20Приложение 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 продуктыДругие пищевые продукты | 10.62/42.00010.85/42.00010.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011Статья 7, 20Приложение 1Приложение 2 р.1.8 | ГОСТ 31904-2012 |
| 7.2\* | 10.62/01.08610.85/01.08610.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 4288-76 п.2.11.4 |
| 7.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 4288-76 п.2.11.5ГОСТ 31747-2012 |
| 7.4\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 7.5\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012ГОСТ 4288-76 п.2.11.6 |
| 7.6\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90ГОСТ 4288-76 п.2.11.7 |
| 7.7\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 7.8\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 7.9\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 7.10\* | Плесени | ГОСТ10444.12-2013  |
| 7.11\* | Дрожжи | ГОСТ10444.12-2013 |
|  | **Лаборатория санитарно-химических и токсикологических методов** **исследования** |
| 7.12\* | 10.62/08.15610.62/08.16910.85/08.15610.85/08.16910.89/08.15610.89/08.169 | Подготовка проб, минерализация  | ТР ТС 021/2011Статья 7, 20Приложение 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\* | 10.62/08.16110.85/08.16110.89/08.161 | Пестициды:-ГХЦГ(α, β, γ – изомеры)- ДДТ и его метаболиты | М.У. №2142-80, утв. МЗ СССР 28.01.80СТ РК 2011-2010 |
| 7.20\* | 10.89/11.116 | Зараженность возбудителями хлебных запасов | ГОСТ 15113.2-77 п.5 |
| 7.21\* | 10.62/04.12510.85/04.12510.89/04.125 | Удельная активность цезия-137 | МВИ 114-94МВИ.МН 4779-2013 |
| **Микробиологическая лаборатория** |
| 8.1\* | Консервированные пищевые продуктыКонсервированные пищевые продукты | 10.11/42.00010.12/42.00010.20/42.00010.31/42.00010.39/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011Статья 7, 20Приложение 2 таблица 2ТР ТС 021/2011Статья 7, 20Приложение 2 таблица 2 | ГОСТ 31904-2012 |
| 8.2\* | 10.11/01.08610.12/01.08610.20/01.08610.31/01.08610.39/01.086 | Требования промышленной стерильности:Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп B.cereus и B. Polymyxa | ГОСТ 30425-97ГОСТ 10444.8-2013 |
| 8.3\* | Мезофильные клостридии | ГОСТ 30425-97ГОСТ 10444.9-88ГОСТ 29185-2014 |
| 8.4\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 30425-97ГОСТ 10444.11-2013ГОСТ 10444.12-2013 |
| 8.5\* | Количествомезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 30425-97ГОСТ 10144.15-94 |
| 8.6\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 8.7\* | Бактерии группы кишечных палочек(колиформы) | ГОСТ 30425-97ГОСТ 31747-2012 |
| 8.8\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 8.9\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 30425-97ГОСТ 29185-2014 |
| **ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»** |
| **Микробиологическая лаборатория** |
| 9.1\* | Специализированная пищевая продукция для детского питания для детей раннего возраста, производимая на молочных кухнях, для детей дошкольного возраста, для диетического лечебного питания детей, основные виды продовольственного сырья, используемые при изготовлении специализированной пищевой продукции для детей | 10.86/42.00010.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011Статья 7, 20Приложение 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 | 10.86/01.08610.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011Статья 7, 20Приложение 2 таблица 2 | ГОСТ 30705-2000ГОСТ 10444.15-94 |
| 9.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012ГОСТ 9225-84 ГОСТ 32901-2014 |
| 9.4\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 9.5\* | Дрожжи | ГОСТ 30706-2000ГОСТ 10444.12-2013 |
| 9.6\* | Плесень | ГОСТ 30706-2000ГОСТ 10444.12-2013 |
| 9.7\* | S.aureus | ГОСТ10444.2-94ГОСТ 31746-2012ГОСТ 30347-2016 |
| 9.8\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 9.9\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 9.10\* | Сульфтиредуцирующии клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 9.11\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 9.12\* | Бактерии рода Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 9.13\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012ГОСТ 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. | 10.86/42.00010.89/42.000 | Подготовка проб, минерализация | ТР ТС 021/2011Статья 8, 20Приложение 3, приложение 4 | ГОСТ 26929-94 р.3 |
| 10.2\* | 10.86/08.15610.86/08.16910.89/08.15610.89/08.169 | 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\* | 10.86/08.16110.89/08.161 | Пестициды:-ГХЦГ(α, β, γ – изомеры)- ДДТ и его метаболиты | ГОСТ 23452-2015 М.У. №2142-80, утв. МЗ СССР 28.01.80СТ РК 2011-2010 |
| 10.8\* | 2,4 – Д кислота, ее соли, эфиры (массовая концентрация) | М.У. №1541-76, утв. МЗ СССР 20.12.76  |
| 10.9\* | 10.86/08.16910.89/08.169 | Нитраты | МУ № 5048-89,утв МЗ СССР 04.07.89ГОСТ 29270-95 п.5 |
| 10.10\* | Нитриты | ГОСТ 8558.1-2015 п.8 |
| 10.11\* | 10.86/04.12510.89/04.125 | Удельная активность цезия-137 | МВИ 114-94МВИ.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 | 10.32/42.00010.39/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 023/2011Статья 5 | ГОСТ 26313-2014ГОСТ 8756.0-70ГОСТ 31904-2012СТБ 1036-97 |
| 11.2\* | 10.32/08.13310.39/08.133 | Массовая доля растворимых сухих веществ | ГОСТ ISO 2173-2013 |
| 11.3\* | 10.32/08.14910.39/08.149 | 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\* | 10.32/08.16910.39/08.169 | рН | ГОСТ 26188-2016 |
| 11.8\* | 10.32/08.16910.39/08.16910.32/08.15610.39/08.156 | Нитраты  | ТР ТС 023/2011Статья 5 п.13 | М.У. №5048-89, утв, МЗ РБ СССР 04.07.89ГОСТ 29270-95 п.5 |
| **Микробиологическая лаборатория** |
| 11.9\* | Консервированная соковая продукция из фруктов и (или) овощейКонсервированная соковая продукция из фруктов и (или) овощей | 10.32/01.08610.39/01.086 | Колическтво мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 023/2011Статья 5 Приложение 1ТР ТС 021/2011Статья 7,20Приложение 1Приложение 2 р.1.5 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 11.10\* | Е.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 11.11\* | Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013  |
| 11.12\* | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 ГОСТ 28805-90 |
| 11.13\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 11.14\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 11.15\* | Неспорообразующие микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 |
| 11.16\* | Мезофильные клостридии | ГОСТ 30425-97 |
| 11.17\* | БГКП | ГОСТ 30425-97ГОСТ 31747-2012 |
| 11.18\* | Бактерии семейства Enterobacteriacea | ГОСТ 29184-91ГОСТ 32064-2013 |
| 11.19\* | 10.32/01.08610.39/01.086 | Требования промышленной стерильности:- спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп B.cereus и B. Polymyxa | ТР ТС 023/2011Статья 5Приложение 1ТР ТС 021/2011Статья 7.20Приложение 2Таблица 2ТР ТС 023/2011Статья 5Приложение 1ТР ТС 021/2011Статья 7.20Приложение 2Таблица 2 | ГОСТ 30425-97ГОСТ 10444.8-2013 |
| 11.20\* | 10.32/01.08610.39/01.08610.32/01.08610.39/01.086 | Мезофильные клостридии | ГОСТ 30425-97ГОСТ 10444.8-2013ГОСТ 29185-2014  |
| 11.21\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 30425-97ГОСТ 10444.11-2013ГОСТ 10444.12-2013ГОСТ 28805-90 |
| 11.22\* | Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 30425-97ГОСТ 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  | 10.41/42.00010.42/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 024/2011Глава, 4 статья 6Приложения 1, 3ТР ТС 024/2011Глава 4, статья 6Приложение 1 | СТБ 1939-2009СТБ 1036-97  |
| 12.2\* | Масла расти-тельные- все виды, фракции масел расти-тельных | 10.41/08.14910.42/08.149 | 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) | 10.41/42.00010.42/42.000 | Отбор проб | СТБ 1036-97  |
| 12.5\* | 10.41/08.14910.42/08.149 | Перекисное число | СТБ ГОСТ Р 51487-2001 |
| 12.6\* | Спреды растительно-сливочные, спреды растительно-жировые, смеси топленые растительно-сливочные, смеси топленые растительно-жировые | 10.41/08.14910.42/08.14910.89/08.149 | Перекисное число | ТР ТС 024/2011Глава 4, статья 6Приложение 1 | СТБ ГОСТ Р 51487-2001 |
| 12.7\* | Спреды растительно-сливочные, спреды растительно-жировые, смеси топленые растительно-сливочные, смеси топленые растительно-жировые | 10.41/08.14910.42/08.14910.89/08.149 | Кислотность жировой фазы | ТР ТС 024/2011Глава 4, статья 6Приложение 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 | 10.41/01.08610.42/01.08610.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов  | ТР ТС 024/2011Глава 4,статья 6Приложение 2ТР ТС 021/2011Статья 7,20Приложение 1 | ГОСТ 10444.15-94  |
| 12.10\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012  |
| 12.11\* | Плесень, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013  |
| 12.12\* | Стафилококки S.aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукцииТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции |
| **Лаборатория санитарно-химических и токсикологических методов исследования** |
| 13.1\* | Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки, молочная продукция, включая детское питание на молочной основе | 01.41/11.11601.45/11.11610.51/11.11610.52/11.11610.86/11.11610.89/11.116 | Органолептические показатели:внешний вид, консистенция, вкус,запах, цвет | ТР ТС 033/2013Раздел V, раздел VII, раздел X Приложения 1, 3, 6, 7, 12, 13 | ГОСТ 29245-91 СТБ 315-2017 СТБ 736-2017 СТБ 970-2017 СТБ 1373-2016 СТБ 1467-2017 СТБ 1746-2017 СТБ 1887-2016 СТБ 1888-2016 СТБ 1890-2017 СТБ 2190-2017  |
| 13.2\* | 01.41/08.03701.45/08.03710.51/08.03710.52/08.03710.86/08.03710.89/08.037 | Массовая доля жира в сухом веществе | ГОСТ 5867-90 |
| 13.3\* | 01.41/08.05201.45/08.05210.51/08.05210.52/08.05210.86/08.05210.89/08.052 | 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\* | 01.41/08.03701.45/08.03710.51/08.03710.52/08.03710.86/08.03710.89/08.037 | Массовая доля общего жира | ГОСТ 5867-90 п.2ГОСТ 29247-91 |
| 13.6\* | 01.41/08.05201.45/08.05210.51/08.05210.52/08.05210.86/08.05210.89/08.052 | Массовая доля влаги и сухих веществ | ТР ТС 033/2013Раздел V, раздел VII, раздел X Приложения 1, 3, 6, 7, 12, 13, 14, 15,16 | ГОСТ 3626-73 п.2, 4, 6, 9 |
| 13.7\* | 01.41/08.14901.45/08.14910.51/08.14910.52/08.14910.86/08.14910.89/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 3627-81 |
| 13.8\* | Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки, молочная продукция, включая детское питание на молочной ОсновеСырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки, молочная продукция, включая детское питание на молочной основе | 01.41/11.11601.45/11.11610.51/11.11610.52/11.11610.86/11.11610.89/11.116 | Фосфатаза пероксидаза(пастеризация) | ТР ТС 033/2013Раздел V, раздел VII, раздел X Приложения 1, 3, 6, 7, 12, 13, 14, 15,16 | ГОСТ 3623-2015  |
| 13.9\* | 01.41/08.03101.45/08.03110.51/08.03110.52/08.03110.86/08.03110.89/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84, п.2 |
| 13.10\* | 01.41/08.05201.45/08.05210.51/08.05210.52/08.05210.86/08.05210.89/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73ГОСТ 30305.1-95 |
| 13.11\* | 01.41/08.14901.45/08.14910.51/08.14910.52/08.14910.86/08.14910.89/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92,п.3ГОСТ 30305.3-95, п.5 |
| 13.12\* | Массовая доля сахарозы  | ГОСТ 3628-78,п.2ГОСТ 30305.2-95 |
|  | 01.41/08.15601.41/08.16910.45/08.15610.45/08.16910.51/08.15610.51/08.16910.52/08.15610.52/08.16910.86/08.15610.86/08.16910.89/08.15610.89/08.169 | **Лаборатория санитарно-химических и токсикологических методов исследования** |
| 13.18\* | Токсичные элементы: Подготовка проб, минерализация | ТР ТС 033/2013Раздел V, раздел VII, раздел X Приложения 4, 9, 10ТР ТС 021/2011Приложение 3,4  ТР ТС 033/2013Раздел V, раздел VII, раздел X Приложения 4, 9, 10ТР ТС 021/2011Приложение 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\* | 01.41/08.16101.45/08.16110.51/08.16110.52/08.16110.86/08.16110.89/08.161 | Пестициды:– ГХЦГ(α, β, γ - изомеры)– ДДТ и его метаболиты | М.У. №2142-80, утв. МЗ СССР 28.01.80СТ РК 2011-2010 |
| 13.27\* | 01.41/42.00001.45/42.00010.51/42.00010.52/42.00010.86/42.00010.89/42.000 | Отбор проб | СТБ 1051-2012СТБ 1053-2015  |
| 13.28\* | 01.41/04.12501.45/04.12510.51/04.12510.52/04.12510.86/04.12510.89/04.125 | Удельная активность цезия-137 | МВИ 114-94МВИ.МН 4779-2013 |
| **Микробиологическая лаборатория** |
| 13.29\* | Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки, молочная продукция, включая детское питание на молочной основeСырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки, молочная продукция, включая детское питание на молочной основе | 01.41/42.00001.45/42.00010.51/42.00010.52/42.00010.86/42.00010.89/42.000 | Отбор и подготовка проб для микробиологических анализов | ТР ТС 033/2013Раздел V ,раздел VII ,раздел X Приложения 2, 5, 8, 11ТР ТС 021/2011статья 7, 20приложение 1ТР ТС 033/2013Раздел V ,раздел VII ,раздел X Приложения 2, 5, 8, 11ТР ТС 021/2011статья 7, 20приложение 1 | ГОСТ 9225-84 ГОСТ 26669–85ГОСТ 26670-91ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 32901-2014 |
| 13.30\* | 01.41/01.08601.45/01.08610.51/01.08610.52/01.08610.86/01.08610.89/01.08601.41/01.08601.45/01.08610.51/01.08610.52/01.08610.86/01.08610.89/01.086 | 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 10444.12-2013ГОСТ 30706-2000 |
| 13.34\* | Плесневые грибы, КОЕ/см3 (г) | ГОСТ 10444.12-2013\ГОСТ 30706-2000 |
| 13.35\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 13.36\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/см3 (КОЕ/г) | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 30705-2000ГОСТ 9225-84ГОСТ 32901-2014 |
| 13.37\* | Бактерии группы кишечных палочек | ГОСТ 31747-2012ГОСТ 9225-84ГОСТ 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 32031-2012ГОСТ 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 9225-84ГОСТ 30425-97 |
| **ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции****ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции** |
| **Лаборатория санитарно-химических и токсикологических методов исследования** |
| 14.1\* | Продукты убоя и мясная продукция, желатин, включая детское питание | 10.11/08.15610.11/08.16910.13/08.15610.13/08.16910.86/08.15610.86/08.16910.89/08.15610.89/08.169 | Токсичные элементы: Подготовка проб, минерализация | ТР ТС 034/2013Приложение 1, 3 ТР ТС 021/2011статья 7, 20приложение 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 |
|  | 10.11/08.16110.13/08.16110.86/08.16110.89/08.161 | **Лаборатория санитарно-химических и токсикологических методов исследования** |
| 14.6\* | Пестициды:– ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)– ДДТ и его метаболиты | ТР ТС 034/2013Приложение 1, 3 ТР ТС 021/2011статья 7, 20приложение 1, 3, 4 | М.У. №2142-80, утв. МЗ СССР 28.01.80СТ РК 2011-2010 |
| 14.7\* | 10.11/42.00010.13/42.00010.86/42.00010.89/42.000 | Отбор проб | СТБ 1056-2016 (01.07.2017)СТБ 1050-2008СТБ 1053-2015 |
| 14.8\* | 10.11/04.12510.13/04.12510.86/04.12510.89/04.125 | Удельная активность цезия-137 | МВИ 114-94МВИ.МН 4779-2013 |
| 14.9\* | 10.11/42.00010.13/42.00010.86/42.00010.89/42.000 | Отбор и подготовка проб  | ГОСТ 31904-2012ГОСТ 26669–85ГОСТ 26670-91ГОСТ 30425-97 |
|  **Микробиологическая лаборатория** |
| 14.10\* | Продукты убоя и мяснаяпродукция, желатин, включая детское питаниеПродукты убоя и мяснаяпродукция, желатин, включая детское питание | 10.11/01.08610.13/01.08610.86/01.08610/89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов  | ТР ТС 034/2013Приложение 1, 3 ТР ТС 021/2011статья 7, 20приложение 1, 3, 4ТР ТС 034/2013Приложение 1, 3 ТР ТС 021/2011статья 7, 20приложение 1, 3, 4 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 14.11\* | БГКП  | ГОСТ 31747-2012 |
| 14.12\* | 10.11/01.08610.13/01.08610.86/01.08610/89/01.08610.11/01.08610.13/01.08610.86/01.08610/89/01.086 | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 14.13\* | L.monocytogenes | ГОСТ 32031-2012ГОСТ 32031-2022  |
| 14.14\* | Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 14.15\* | ДрожжиПлесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 14.16\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013  |
| 14.17\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 14.18\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31747-2012 |
| 14.19\* | Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 14.20\* | Стерилизованные консервы, включая консервы для детского питания | 10.11/01.08610.86/01.08610.89/01.086 | 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 10444.8-2013ГОСТ 30425-97 |
| 14.22\* | Мезофильные клостридии, C.perfringens | ГОСТ 10444.9-88ГОСТ 29185-2014ГОСТ 30425-97 |
| 14.23\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 10444.11-2013ГОСТ 10444.12-2013 ГОСТ 30425-97 |
| 14.24\* | Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 |
| 14.25\* | Пастеризованные консервы, включая консервы для детского питанияПастеризованные консервы, включая консервы для детского питания | 10.11/01.08610.86/01.08610.89/01.08610.11/01.08610.86/01.08610.89/01.086 | Промышленная стерильность:Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов  | ТР ТС 034/2013 Раздел V ,Приложение 2ТР ТС 034/2013 Раздел V ,Приложение 2 | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 30425-97 |
| 14.26\* | Бактерии группы кишечных палочек  | ГОСТ 30425-97ГОСТ 31747-2012 |
| 14.27\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013ГОСТ 30425-97 |
| 14.28\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014ГОСТ 30425-97 |
| 14.29\* | S.aureus и другие коагулазоположительные стафилококки | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| **Лаборатория санитарно-химических и токсикологических методов исследования** |
| 14.30\* | Мясная продукция для детского питания | 10.86/08.16410.89/08.16410.86/08.14910.89/08.14910.86/08.15610.89/08.15610.86/08.08210.89/08.08210.86/08.05210.89/08.052 | Массовая доля влаги, сухих веществ | ТР ТС 034/2013 Раздел V ,Приложение 4 | ГОСТ 4288-76ГОСТ 9793-2016 |
| 14.31\* | Массовая доля жира | ГОСТ 26183-84 |
| 14.32\* | Массовая доля хлоридов | ГОСТ 9957-2015 ГОСТ 26186-84 |
| 14.33\* | Массовая доля нитрита натрия | ГОСТ 8558.1-2015  |
| 14.34\* | Массовая доля крахмала | ГОСТ 10574-2016  |
| **ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»****ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»** |
| **Лаборатория санитарно-химических и токсикологических методов исследования** |
| 15.1\* | Рыба, рыбные продукты, нерыбные промысла и продукты из них | 03.00/42.00010.20/42.000 | Отбор проб | ТР ЕАЭС 040/2016Раздел V, Раздел Х п.79,Прил. 1-7ТР ТС 021/2011Статья 7,Приложение 4 | СТБ 1036-97 п.74ГОСТ 31339-2006ГОСТ 31904-2012ГОСТ 26669-85СТБ 1053-2012 |
| 15.2\* | 03.00/11.11610.20/11.116 | Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах), масса нетто | ТР ЕАЭС 040/2016Раздел V п.13, 16б). | ГОСТ 7631-2008 |
| 15.3\* | 03.00/08.15603.00/08.16910.20/08.15610.20/08.169 | Токсичные элементы: | ТР ТС 021/2011ст.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\* | 03.00/08.05210.20/08.052 | вода | ТР ЕАЭС 040/2016Раздел V Прил. 7 | ГОСТ 7636-85 п.3.3.1 |
| 15.9\* | 03.00/08.14910.20/08.149 | массовая доля хлористого натрия | ГОСТ 7636-85, п.3.5.1 |
| 15.12\* | 03.00/04.12510.20/04.125 | Удельная активность цезия-137 | ТР ЕАЭС040/2016Раздел V, XПрил.4ТР ТС 021/2011Ст.7 прил.3 | МВИ 114-94МВИ.МН 4779-2013 |
| **Микробиологическая лаборатория** |
| 15.13\* | Рыба, рыбные продукты, нерыбные объекты промысла и продукты из нихРыба, рыбные продукты, нерыбные объекты промысла и продукты из них | 03.00/01.08610.20/01.08610.85/01.086 | L. monocytogenes | ТР ЕАЭС 040/2016Раздел V, п.13ТР ТС 21/2011 Статья 7 Приложение 1 | ГОСТ 32031-2012ГОСТ 32031-2022 |
| 15.14\* | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 15.15\* | КМАФАнМ | ТР ЕАЭС 040/2016Раздел V, Х,Приложение 1Таблица 1-2ТР ТС 21/2011 Статья 7 ,10Приложение 2Таблица 1 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 15.16\* | БГКП (колиформы)  | ГОСТ 31747-2012 |
| 15.17\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 15.18.\* | Бактерии рода Proteus  | ГОСТ 28560-90 |
| 15.19\* | Плесень, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 15.20\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 15.21\* | Бактерии рода Enterococcus | ГОСТ 28566-90  |
| 15.22\* | V.parahaemoliticus | ГОСТ ISO/TS 21872-1-2013 |
| 15.23\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 15.24\* | В.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 15.25\* | 03.00/07.09003.00/07.09610.20/07.096 | Личинки паразитов в живом виде | ТР ЕАЭС 040/2016Раздел V, ХПриложение 3Таблица 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 040/2016Раздел V, Х п.79 | ГОСТ 31339-2006ГОСТ 8756.0-70СТБ 1036-97 |
| 16.2\* | 10.20/11.116 | Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах)  | ТР ЕАЭС 040/2016Раздел 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\* | 10.20/08.15610.20/08.169 | Токсичные элементы: свинец | ТР ТС 021/2011ст.7, 20Приложение 3 р. 12 | ГОСТ 26929-94 р.3ГОСТ 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 040/2016Раздел V п.13Прил. 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 040/2016Раздел V п.13Приложение 1Таблица 5ТР ТС 21/2011 Статья 7 ,10Приложение 2Таблица 2 | ГОСТ 30425-97ГОСТ 10444.8-2013 |
| 16.15\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.subtilis  | ГОСТ 30425-97ГОСТ 10444.15-94 |
| 16.16\* | Мезофильные клостридии C.botulinum и (или) C.perfringens | ГОСТ 30425-97ГОСТ 10444.7-86 п.5.4ГОСТ 10444.9-88 |
| 16.17\* | Мезофильные клостридии (кроме C.botulinum и (или) C.perfringens ) | ГОСТ 30425-97 |
| 16.18\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые грибы, и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 30425-97ГОСТ 10444.11-2013ГОСТ 10444.12-2013 |
| 16.19\* | Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 |
| **Лаборатория санитарно-химических и токсикологических методов исследования** |
| 17.1\* | Пищевая рыбная продукция для питания детей раннего возраста (консервы рыбные, консервы рыборастительные)Пищевая рыбная продукция для питания детей раннего возраста (консервы рыбные, консервы рыборастительные) | 10.20/42.000 | Отбор и подготовка проб | ТР ЕАЭС 040/2016Раздел V, Х п.79 | ГОСТ 31904-2012СТБ 1036-97ГОСТ 26669-85ГОСТ 8756.0-70  |
| 17.2\* | 10.20/11.116 | Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах)  | ТР ЕАЭС 040/2016Раздел V, п.13,166Приложение 6, таблица 3, Приложение 5, таблица 4 | ГОСТ 26664-85 |
| 17.3\* | 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\* | 10.31/08.16910.32/08.16910.39/08.169 | Массовая доля нитратов  | ГОСТ 29270-95 |
| 17.7\* | 10.20/08.15610.20/08.169 | Токсичные элементы: -свинец | ТР ТС 021/2011ст.7, 20Приложение 3 р.12 | ГОСТ 26929-94 р.3ГОСТ 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\* | 10.20/08.16110.31/08.16110.32/08.16110.39/08.16110.85/08.16110.86/08.161 | ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)ДДТ и метаболиты | М.У. №2142-80, утв. МЗ СССР 28.01.80СТ РК 2011-2010 |
| 17.13\* | 2,4- Д-кислота | МУ №1541-76 |
| **Микробиологическая лаборатория** |
| 17.14\* | Пищевая рыбная продукция для питания детей раннего возраста (консервы рыбные, консервы рыборастительные) | 10.20/01.08610.31/01.08610.32/01.08610.39/01.08610.86/01.08610.89/01.086 | L. monocytogenes | ТР ЕАС 040/2016Раздел V, п.13ТР ТС 21/2011 Статья 7 Приложение 1 | ГОСТ 32031-2012ГОСТ 32031-2022 |
| 17.15\* | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 17.16\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ЕАЭС 040/2016Раздел V п.13Приложение 1Таблица 5 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 17.17\* | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) (БГКП) | ГОСТ 31747-2012 |
| 17.18\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 17.19\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 17.20\* | St.aureus и другие коагулазоположительные стафилококки | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| **Лаборатория санитарно-химических и токсикологических методов исследования** |
| 18.1\* | Пищевая рыбная продукция для питания детей дошкольного и школьного возраста (полуфабрикаты, кулинарные изделия) | 10.20/42.000 | Отбор и подготовка проб | ТР ЕАЭС 040/2016Раздел Х, п.79 | ГОСТ 31904-2012СТБ 1036-97ГОСТ 26669-85 |
| 18.2\* | 10.20/08.15610.20/08.169 | Токсичные элементы: свинец | ТР ТС 021/2011ст.7, 20 Приложение 3 р. 12 | ГОСТ 26929-94 р.3ГОСТ 33824-2016 |
| 18.3\* | кадмий | ГОСТ 33824-2016 |
| 18.4\* | мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 18.5\* | ртуть | ГОСТ 26927-86  |
| 18.6\* | 10.20/08.16110.85/08.161 | ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)ДДТ и метаболиты | М.У. №2142-80, утв. МЗ СССР 28.01.80СТ РК 2011-2010 |
| 18.7\* | 2,4- Д-кислота | МЗ СССР МУ №1541-76 |
| **Микробиологическая лаборатория** |
| 18.8\* | Пищевая рыбная продукция для питания детей дошкольногои школьного возраста (полуфабрикаты, кулинарные изделия) | 10.20/42.00010.85/42.00010.86/42.00010.86/42.000 | Отбор проб | ТР ЕАЭС 040/2016Раздел Х,п.79Приложение 1 пп.61.64Приложение 1-7 п.56 | ГОСТ 31904-2012СТБ 1036-97 |
| 18.9\* | 10.20/01.08610.85/01.08610.86/01.08610.89/01.086 | L. monocytogenes | ТР ЕАЭС 040/2016Раздел V,п.13ТР ТС 21/2011 ст.7 прил.1 | ГОСТ 32031-2012ГОСТ 32031-2022 |
| 18.10\* | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 18.11\* | КМАФАнМ | ТР ЕАЭС 040/2016Раздел V п.13Приложение 1Таблица 3,4 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 18.12\* | БГКП (колиформы)  | ГОСТ 31747-2012 |
| 18.13\* | St.aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 18.14\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 18.15\* | Бактерии рода Enterococcus | ГОСТ 28566-90  |
| 18.16\* | Плесень, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 18.17\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 18.18\* | V.parahaemoliticus | ГОСТ ISO/TS 21872-1-2013 |
| **Лаборатория санитарно-химических и токсикологических методов исследования** |
| 19.1\* | Водоросли морские, травы морские и продукты их переработки | 10.20/42.000 | Отбор и подготовка проб | ТР ТС 021/2011ст.7, 20Приложение 3 р. 12 | ГОСТ 31904-2012СТБ 1036-97ГОСТ 26669-85 |
| 19.2\* | 10.20/08.15610.20/08.169 | Токсичные элементы:Свинец | ГОСТ 26929-94 р.3ГОСТ 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 040/2016Раздел V,п.13ТР ТС 21/2011 ст.7 Приложение1 | ГОСТ 32031-2012ГОСТ 32031-2022 |
| 19.7\* | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 19.8\* | КМАФАнМ | ТР ЕАЭС 040/2016Раздел V,X Приложение 1ТР ТС 021/2011Статья 7.10Приложение 2Таблица1 | 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 питанияПродукты убоя птицы, мясо птицы и продукты его переработки, в т. ч. для детского питанияПродукты убоя птицы, мясо птицы и продукты его переработки, в т. ч. для детского питания | 01.47/ 42.00010.12/42.000 10.13/ 42.000 10.41/ 42.000 10.86/ 42.000 10.89/ 42.000 | Отбор проб | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел XIIIТР ТС 021/2011Статья 20 | ГОСТ 31904-2012ГОСТ 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, 8ТР ТС 021/2011Статья 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 9959-2015ГОСТ 33741-2015ГОСТ 7702.0-74 |
| 20.4\* | 10.12/ 08.16410.13/ 08.16410.41/ 08.16410.86/ 08.16410.89/ 08.164 | Жир | ТР ЕАЭС 051/2021раздел III, V, приложение 5, приложение 7 | ГОСТ 26183-84 |
| 20.5\* | 10.12/ 08.14910.13/ 08.14910.41/ 08.14910.86/ 08.14910.89/ 08.149 | Поваренная соль | ГОСТ 26186-84ГОСТ 9957-2015 |
| 20.6\* | Крахмал | ГОСТ 10574-2016 |
| 20.7\* | 10.12/ 08.15610.13/ 08.15610.41/ 08.15610.86/ 08.15610.89/ 08.156 | Массовая доля нитритов | ГОСТ 8558.1-2015 |
| 20.8\* | 10.12/08.15610.12/08.16910.13/08.15610.13/08.16910.41/08.15610.41/08.16910.86/08.15610.86/08.16910.89/08.15610.89/08.169 | Токсичные элементыПодготовка 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\* | 10.12/04.12510.13/04.12510.41/04.12510.85/04.12510.86/04.125 10.89/04.125 | Удельная активность цезия-137 | ТР ЕАЭС 051/2021Раздел V, п.17, п.18Раздел VIII, п.64Раздел XIII, п.122, п.123Приложение № 5ТР ТС 021/2011Статья 7, 20Приложение 4 | МВИ.МН 4779-2013 |
| 20.17\* | 10.12/01.08610.13/01.08610.86/01.086 10.89/01.086 | количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ТР ЕАЭС 051/2021Раздел V п.18,приложение 1, 2ТР ТС 021/2011статья 7, 20приложение 1, 2ТР ЕАЭС 051/2021Раздел V п.18,приложение 1, 2ТР ТС 021/2011статья 7, 20приложение 1, 2 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 20.18\* | 10.12/01.08610.13/01.08610.86/01.086 10.89/01.086 | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31468-2012ГОСТ 31659-2012ГОСТ 7702.2.3-93 |
| 20.19\* | 10.12/01.08610.13/01.08610.86/01.086 10.89/01.086 | Дрожжи и плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 20.20\* | 10.12/01.08610.13/01.08610.86/01.086 10.89/01.086 | бактерии группы кишечной палочки (БГКП)(колифомы) | ГОСТ 31747-2012ГОСТ 7702.2.2-93 |
| 20.21\* | 10.12/01.08610.13/01.08610.86/01.086 10.89/01.086 | бактерии рода Enterococcus  | ГОСТ 28566-90 |
| 20.22\* | 10.12/01.08610.13/01.08610.86/01.086 10.89/01.086 | бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90ГОСТ 7702.2.7-2013 |
| 20.23\* | 10.12/01.08610.13/01.08610.86/01.086 10.89/01.086 | Escherichia coli  | ГОСТ 30726-2001 |
| 20.24\* | 10.12/01.08610.13/01.08610.86/01.086 10.89/01.086 | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014ГОСТ 7702.2.6-2015 |
| 20.25\* | 10.12/01.08610.13/01.08610.86/01.086 10.89/01.086 | Listeria monocytogenes  | ГОСТ 32031-2012ГОСТ 32031-2022 |
| 20.26\* | 10.12/01.08610.13/01.08610.86/01.086 10.89/01.086 | Staphylococcus aureus  | ГОСТ 31746-2012ГОСТ 7702.2.4-93 |
| 20.27\* | 10.12/01.08610.13/01.08610.86/01.086 10.89/01.086 | Bacillus cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 20.28\* | Консервы из мяса птицы, в том числе для детского питанияКонсервы из мяса птицы, в том числе для детского питания | 10.12/01.08610.13/01.08610.86/01.08610.89/01.086 | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группыB.subtilis | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V п.18приложение №3ТР ТС 021/2011статья 7, 20приложение 1, 2ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V п.18приложение №3ТР ТС 021/2011статья 7, 20приложение 1, 2 | ГОСТ 30425-97 |
| 20.29\* | 10.12/01.08610.13/01.08610.86/01.08610.89/01.086 | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп B.cereus и (или) B.polymyxa | ГОСТ 30425-97 |
| 20.30\* | 10.12/01.08610.13/01.08610.86/01.08610.89/01.086 | МезофильныеклостридииC.botulinum и (или) C.perfringens | ГОСТ 30425-97 |
| 20.31\* | 10.12/01.08610.13/01.08610.86/01.08610.89/01.086 | Мезофильныеклостридии (кроме C.botulinum и (или) C.perfringens) | ГОСТ 30425-97 |
| 20.32\* | 10.12/01.08610.13/01.08610.86/01.08610.89/01.086 | Неспоробразую-щиемикроорга-низмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 30425-97 |
| 20.33\* | 10.12/01.08610.13/01.08610.86/01.08610.89/01.086 | Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 |
| 20.34\* | 10.12/01.08610.13/01.08610.86/01.08610.89/01.086 | количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ГОСТ 30425-97ГОСТ 10444.15-94 |
| 20.35\* | 10.12/01.08610.13/01.08610.86/01.08610.89/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 30425-97ГОСТ 31747-2012 |
| 20.36\* | 10.12/01.08610.13/01.08610.86/01.08610.89/01.086 | B. cereus | ГОСТ 30425-97ГОСТ 10444.8-2013 |
| 20.37\* | 10.12/01.08610.13/01.08610.86/01.08610.89/01.086 | Сульфитредуцирующиеклостридии | ГОСТ 30425-97ГОСТ 29185-2014 |
| 20.38\* | 10.12/01.08610.13/01.08610.86/01.08610.89/01.086 | S. aureus и др. коагулазоположительные стафилококки | ГОСТ 30425-97ГОСТ 31746-2012 |
| 20.39\* | 10.12/01.08610.13/01.08610.86/01.08610.89/01.086 | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы | ГОСТ 30425-97ГОСТ 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