|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № пунктов | Наименованиеобъекта испытаний | Код | Характеристика объекта испытаний | Обозначение нормативных правовых актов (далее – НПА), в том числе технических нормативных правовых актов (далее – ТНПА), устанавливающих требования |
| объектамиспытаний | методамиспытаний |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1.1 | Сырое молоко, сырые сливки, молочная продукция, включая детское питание на молочной основе | 01.41/42.00010.51/42.00010.52/42.00010.86/42.000 | отбор проб | СТБ 1598-2006СанПиН, ГН, утв. МЗ РБ от 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация | ГОСТ 26809-86ГОСТ 9225-84 п.1ГОСТ 32901-2014СТБ 1051-2012ГОСТ 26809-86 п.2ГОСТ 13928-84 п.2 |
| 1.2 | патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы | ГОСТ 30519-97 ГОСТ 31659-2012 |
| 1.3 | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012Инструкция № 81-0904, утв. МЗ РБ от 16.10.2004  |
| 1.4 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 32901-2014 |
| 1.5 | БГКП | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 |
| 1.6 | S.aureus | ГОСТ 30347-97  |
| 1.7 | плесени и дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 1.8 | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 1.9 | промышленная стерильность | ГОСТ 30425-97ГОСТ 9225-84 ГОСТ 32901-2014 |
| 1.10 | 01.41/11.11610.51/11.116 | внешний вид,консистенция,вкус,запах,цвет | ГОСТ 28283-2015 СТБ 1887-2016 п.7.2СТБ 2206-2017 п.7.2, п.7.3СТБ 970-2017 п.7.2СТБ 1552-2017 п.7.3, п.7.4СТБ 315-2017 п.7.2СТБ 1888-2016 п.7.2 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1.10 | Сырое молоко, сырые сливки, молочная продукция, включая детское питание на молочной основе | 01.41/11.11610.51/11.116 | внешний вид,консистенция,вкус,запах,цвет | СТБ 1598-2006СанПиН, ГН, утв. МЗ РБ от 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация | СТБ 1467-2017 п.7.3, п.7.4СТБ 1890-2017 п.7.2СТБ 736-2017 п.7.2, п.7.3СТБ 1373-2016 п.6.2, п.6.3СТБ 2190-2016 п.7.2, п.7.3 СТБ 1889-2008 п.5.2 |
| 1.11 | 01.41/12.04210.51/12.042 | чистота | ГОСТ 8218-89 |
| 1.12 | пастеризация | ГОСТ 3623-2015 п.7.1 |
| 1.13 | 01.41/08.14910.51/08.149 | кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3 |
| 1.14 | 01.41/08.03110.51/08.031 | плотность | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 1.15 | 10.51/08.052 | массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 п.2  |
| 1.16 | массовая доля сухого вещества | ГОСТ 3626-73 п.2, п.3, п.6а  |
| 1.17 | 10.51/08.149 | массовая доля хлористого натрия  | ГОСТ 3627-81 п.2 |
| 1.18 | 01.41/08.03710.51/08.037 | массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2  |
| 1.19 | 01.41/12.042 | сода  | ГОСТ 24065-80 п.2 |
| 1.20 | аммиак  | ГОСТ 24066-80  |
| 1.21 | перекись водорода | ГОСТ 24067-80 |
| 2.1 | Продукты убоя и мясная продукция, включая детское питание на мясной основе  | 10.11/42.00010.13/42.00010.86/42.00010.11/11.116 | отбор проб | СТБ 196-2016СТБ 1060-97СТБ 126-2016СТБ 335-98СТБ 971-2013СТБ 742-2009СанПиН, ГН, утв. МЗ РБ от 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 31904-2012СТБ 1050-2008ГОСТ 9792-73 |
| 2.2 | 10.11/01.08610.13/01.08610.86/01.0861 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 2.3 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 2.4 | Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 2.5 | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-91ГОСТ 29185-2014 |
| 2.6 | S. аureus | ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 31746-2012  |
| 2.7 | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 2.8 | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 2.9 | патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012ГОСТ 30519-97 |
| 2.10 | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012Инструкция № 81-0904, утв. МЗ РБ от 16.10.2004 |
| 2.11 | 10.11/11.116 | внешний вид,консистенция,вкус,запах,цвет | ГОСТ 9959-2015ГОСТ 7269-2015 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 2.12 | Продукты убоя и мясная продукция, включая детское питание на мясной основе  | 10.11/08.082 | массовая доля нитрита натрия | СТБ 196-2016СТБ 1060-97СТБ 126-2016СТБ 335-98СТБ 971-2013СТБ 742-2009ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 8558.1-2015 п.8 |
| 2.13 | 10.11/08.149 | массовая доля хлористого натрия | ГОСТ 9957-2015 п.2 |
| 2.14 | 10.11/08.052 | массовая доля влаги | ГОСТ 9793-2016 п.9 СТБ ISO1442-2008 |
| 2.15 | 10.11/08.149 | массовая доля крахмала | ГОСТ 10574-2016 п.3 |
| 3.1 | Мясо птицы и продукты её переработки  | 01.47/42.00010.13/42.000 | отбор проб | СТБ 1060-97СТБ 523-2002 СанПиН, ГН, утв. МЗ РБ от 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация | ГОСТ 31904-2012 ГОСТ 9792-73 |
| 3.2 | 01.47/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 3.3 | 01.47/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 3.4 | 01.47/01.086 | патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы | ГОСТ 30519-97ГОСТ 31659-2012 |
| 3.5 |
| 01.47/01.086 | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 3.6 | 01.47/01.086 | S.aureus  | ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 31746-2012 |
| 3.7 | 01.47/01.086 | Сульфитредуцирующие клостридии  | ГОСТ 29185-91ГОСТ 29185-2014 |
| 3.8 | 01.47/01.0860 | E. coli  | ГОСТ 30726-2001  |
| 3.9 | 01.47/01.086  | Listeria monocytogenes  | Инструкция № 81-0904, утв. МЗ РБ от 16.10.2004 |
| 3.10 | 10.13/11.116 | внешний вид,консистенция,вкус, запах, цвет | ГОСТ 9959-2015 |
| 3.11 | 10.13/08.082 | массовая доля нитрита натрия | ГОСТ 8558.1-2015 п.8 |
| 3.12 | 10.13/08.149 | массовая доля хлористого натрия | ГОСТ 9957-2015 п.2 |
| 3.13 | 10.13/08.052 | массовая доля влаги | ГОСТ 9793-2016 п.9СТБ ISO1442-2008 |
| 3.14 | 10.13/08.149 | массовая доля крахмала | ГОСТ 10574-2016п.3 |
| 4.1 | Рыба и рыбная продукция  | 03.00/42.00010.20/42.000 | отбор проб | СанПиН, ГН, утв. МЗ РБ от 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация | ГОСТ 31904-2012ГОСТ 31339-2006СТБ 1053-2015 |
| 4.2 | 03.00/01.086 10.20/01.086  | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 4.3 | 03.00/01.086 10.20/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 4.4 | 03.00/01.086 10.20/01.086  | S. aureus  | ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 31746-2012 |
| 4.5 | 03.00/01.086 10.20/01.086  | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы  | ГОСТ 30519-97 ГОСТ 31659-2012 |
| 4.6 | 03.00/01.086 10.20/01.086 | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-91ГОСТ 29185-2014 |
| 4.7 | 03.00/01.086 10.20/01.086 | дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 4.8 | Рыба и рыбная продукция | 03.00/01.086 10.20/01.086  | Listeria monocytogenes | ГОСТ 815-2004ГОСТ 1084-2016ГОСТ 7447-2015ГОСТ 7449-2016 СанПиН, ГН, утв. МЗ РБ от 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация | ГОСТ 32031-2012 |
| Инструкция № 81- 0904, утв. МЗ РБ от 16.10.2004 |
| 4.9 | 03.00/11.116 | внешний видконсистенциявкус запахцвет | ГОСТ 7631-2008 п.6 |
| 4.10 | 03.00/08.149 | массовая доля хлористого натрия | ГОСТ 7636-85 п.3.5 |
| 4.11 | 03.00/08.052 | массовая доля воды | ГОСТ 7636-85 п.3.3 |
| 5.1 | Специализированная пищевая продукция, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания  | 10.86/42.000 | отбор проб | СанПиН, ГН, утв. МЗ РБ от 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация | ГОСТ 31904-2012 СТБ 1053-2015 |
| 5.2 | 10.86/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 5.3 | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 5.4 | патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы | ГОСТ 30519-97 ГОСТ 31659-2012 |
| 5.5 | дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 5.6 | S.aureus  | ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 31746-2012 |
| 5.7 | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 5.8 | Listeria monocytogenes  | ГОСТ 32031-2012Инструкция № 81-0904, утв. МЗ РБ от16.10.2004 |
| 5.9 | сульфитредуцирую-щие клостридии | ГОСТ 29185-91 ГОСТ 29185-2014 |
| 6.1 | Пищевая продукция для детского питания | 10.32/42.00010.39/42.00010.86/42.000 | отбор проб | ГОСТ 31904-2012СТБ 1053-2015 |
| 6.2 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 6.3 | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 6.4 | патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы | ГОСТ 30519-97 ГОСТ 31659-2012 |
| 6.5 | дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 6.6 | S.aureus  | ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 31746-2012 |
| 6.7 | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 6.8 | Listeria monocytogenes  | ГОСТ 32031-2012Инструкция № 81-0904, утв. МЗ РБ от 16.10.2004 |
| 6.9 | сульфитредуциру-ющие клостридии | ГОСТ 29185-91ГОСТ 29185-2014 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 7.1 | Мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия, хлеб | 10.61/42.00010.71/42.00010.73/42.000 | отбор проб | ГОСТ 2077-84 СТБ 639-95 СТБ 1009-96 СТБ 1045-97 ГОСТ 27842-88ТНПА и другая документация  | ГОСТ 31904-2012СТБ 2160-2011п.4СТБ 1052-2011 |
| 7.2 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 7.3 | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 7.4 | патогенные, в т.ч.сальмонеллы | ГОСТ 30519-97 ГОСТ 31659-2012 |
| 7.5 | дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 7.6 | S.aureus  | ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 31746-2012 |
| 7.7 | Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 7.8 | 10.71/11.116 | внешний видконсистенциявкус запахцвет | СТБ 2160-2011 п.5 |
| 7.9 | 10.71/08.052 | влажность | ГОСТ 21094-75  |
| 7.10 | жир | ГОСТ 5668-68 п.5 |
| 7.11 | 10.71/08.149 | кислотность | ГОСТ 5670-96 |
| 7.12 | 10.71/08.052 | пористость | ГОСТ 5669-96 |
| 7.13 | 10.71/08.082 | массовая доля сахара | ГОСТ 5672-68 п.4 |
| 8.1 | Сахар и кондитерские изделия | 10.61/42.00010.71/42.00010.72/42.00010.81/42.000 | отбор проб | ГОСТ 15052-96 ГОСТ 15810-96 СТБ 549-94 СТБ 927-2008 СТБ 961-2005 СанПиН, ГН, утв. МЗ РБ от 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация | ГОСТ 31904-2012 ГОСТ 5904-82 |
| 8.2 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 8.3 | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 8.4 | патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97 ГОСТ 31659-2012 |
| 8.5 | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 31746-2012 |
| 8.6 | дрожжи, плесени  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 8.7 | В.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 8.8 | 10.72/11.116 | внешний видконсистенциявкус запахцвет | ГОСТ 5897-90 |
| 8.9 | 10.72/08.149 | кислотность | ГОСТ5898-87п.2,3 |
| 8.10 | 10.72/08.149 | щёлочность | ГОСТ 5898-87 п.4 |
| 8.11 | 10.72/08.052 | массовая доля жира | ГОСТ 31902-2012 п.7.4.1 |
| 8.12 | 10.72/08.082 | массовая доля сахара | ГОСТ 5903-89 п.6.2 |
| 8.13 | 10.72/08.052 | массовая доля влаги и сухих веществ | ГОСТ5900-2014п.7 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 9.1 | Плодоовощная продукция | 01.13/42.00001.21/42.00001.22/42.00001.23/42.00001.24/42.00001.25/42.00001.28/42.00010.32/42.00001.39/42.00001.83/42.00010.39/42.000 | отбор проб | ГОСТ 3858-73ГОСТ 7181-73ГОСТ 32896-2014СТБ 1427-2003СТБ 1449-2008СанПиН, ГН, утв. МЗ РБ от 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация | ГОСТ 31904-2012ГОСТ 26313-84ГОСТ 27853-88ГОСТ 1750-86 п.2.3СТБ 1054-2012СТБ 1055-22012СТБ 1036-97 |
| 9.2 | 10.84/01.08601.28/01.08610.39/01.08610.83/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 9.3 | БГКП | ГОСТ 31747-2012  |
| 9.4 | патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы | ГОСТ 30519-97 ГОСТ 31659-2012 |
| 9.5 | дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 9.6 | S.aureus  | ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 31746-2012 |
| 9.7 | сульфитредуцирующие клостридии  | ГОСТ 29185-91ГОСТ 29185-2014 |
| 9.8 | Listeria monocytogenes  | ГОСТ 32031-2012Инструкция № 81-0904, утв. МЗ РБ от 16.10.2004  |
| 9.9 | яйца гельминтов | Инструкция 4.2.10-15-21-2006, утв. МЗ РБ от 09.10.2006 № 120Инструкция № 65-0605, утв. МЗ РБ от 14.06.2005Инструкция № 37- 0305, утв. МЗ РБ от 19.04.2005№ 52 |
| 9.10 | В.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 9.12 | 10.39/11.116 | внешний вид,консистенция,вкус,запах,цвет | ГОСТ 8756.1-79 п.2ГОСТ 1750-86 п.2.7 |
| 9.13 | 10.39/08.149 | титруемая кислотность | ГОСТ ISO750-2013 |
| 9.14 | массовая доля хлоридов | ГОСТ 26186-84 п.3 |
| 9.15 | 01.13/08.169 | массовая доля нитратов | МУ утв. МЗ СССР от 04.06.1989г.№ 5048-89 п.1, 2 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 10.1 | Масличное сырье и жировые продукты, семена подсолнечника жареные, арахис жареный | 01.11/42.0001.26/42.00010.41/42.00010.42/42.000 | отбор проб | ГОСТ 22391-2015СТБ 2310-2013 СанПиН, ГН, утв. МЗ РБ от 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация | ГОСТ 31904-2012 ГОСТ 10852-86ГОСТ 15113.0-77 |
| 10.2 | 01.11/01.08601.26/01.08610.41/01.08610.42/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 10.3 | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 10.4 | патогенные, в т.ч.сальмонеллы | ГОСТ 30519-97 ГОСТ 31659-2012 |
| 10.5 | дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 10.6 | S.aureus  | ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 31746-2012 |
| 10.7 | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012Инструкция № 81-0904,от16.10.2004 |
| 10.8 | 01.26/11.116 | внешний видвкус запахцвет | ГОСТ 27988-88 |
| 10.9 | 01.26/08.052 | влажность | ГОСТ 10856-96 |
| 10.10 | лузжистость | ГОСТ 10855-64 |
| 11.1 | Готовые кулинарные изделия, в т.ч. продукция общественного питания, полуфабрикаты и суточные рационы | 10.85/42.000 | отбор проб | ГОСТ 4288-76СанПиН, ГН, утв. МЗ РБ от 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация | СТБ 1053-2015ГОСТ 31904-2012 МУ, утв. МЗ РБ от 21.04.2001№18/29 п.3 |
| 11.2 | 10.85/01.086  | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 11.3 | 10.85/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 11.4 | 10.85/01.086 | S. aureus  | ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 31746-2012 |
| 11.5 | 10.85/01.086  | патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы |
| ГОСТ 30519-97ГОСТ 31659-2012 |
| 11.6 | 10.85/01.086 | Proteus  |
| 11.7 | 10.85/01.086 | E.coli | ГОСТ 28560-90 |
| 11.8 | 10.85/01.086  | дрожжи, плесени  | ГОСТ 30726-2001 |
| ГОСТ 10444.12-2013 |
| 11.9 | 10.85/01.086  | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012Инструкция № 81-0904, утв. МЗ РБ от 16.10.2004 |
| 11.10 | 10.85/08.05210.85/08.133 | массовая доля сухих веществ | МУ, утв. МЗ РБ от 21.04.2001№18/29 п.5.1СТБ ГОСТ Р 51433-2007 п.4 |
| 11.11 | 10.85/08.037 | массовая доля жира | МУ, утв. МЗ РБ от 21.04.2001№18/29 п.5.2.1-5 |
| 11.12 | 10.85/08.149 | содержание витамина «С» | МУ, утв. МЗ РБ от 21.04.2001№18/29 п.5.9ГОСТ 24556-89п.2ГОСТ 7047-55 п.14д  |
| 11.13 | 10.85/12.042 | эффективность термической обработки | МУ, утв. МЗ РБ от 21.04.2001№18/29 п.11.1.1  |
| 11.14 | 10.85/08.149 | наполнитель | ГОСТ 4288-76 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 12.1 | Консервы (все виды полных консервов и полуконсервов) в т.ч. для детского питания, пресервы | 10.89/42.000 10.20/ 42.00010.85/42.000 | отбор проб | ГОСТ 13865-2000ГОСТ 7452-97 ГОСТ 7455-2013ГОСТ 19588-74 ГОСТ 30054-2003СанПиН, ГН, утв. МЗ РБ от 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация | ГОСТ 31904-2012 ГОСТ 8756.0-70СТБ 1053-2015 |
| 12.2 | 10.85/01.086 | Мезофильные клостридииС. botulinum и(или) С. Рerfringens | ГОСТ 30425-97ГОСТ 10444.9-88 |
| 10.85/01.086 | плесневыегрибы и (или)дрожжи | ГОСТ 30425-97ГОСТ 10444.12-2013 |
| 12.3 |
| 12.4 | 10.85/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 12.5 | 10.85/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 10.85/01.086 | сульфитредуци-рующие клостридии | ГОСТ 29185-91 ГОСТ 29185-2014 |
| 12.6 |
| 12.7 | 10.85/01.086 | S. aureus  | ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 31746-2012 |
| 12.8 | 10.85/01.086 | патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы | ГОСТ 30519-97 ГОСТ 31659-2012 |
| 12.9 | 10.20/11.116 | внешний вид,консистенция,вкус,запах,цвет, массовая доля составных частей | ГОСТ 26664-85 |
| 12.10 | 10.20/08.149 | массовая доля хлористого натрия | ГОСТ 27207-87 |
| 13.1 | Изделия медицинского назначения | 32.50/42.000 | отбор проб | СанНиП, утв. Постановлением МЗ РБ от 16.12.2013 №128ТНПА и другая документация | Инструкция 4.2.10-22-1-2006, утв. МЗ РБ от 28.01.2006 № 7 |
| 13.2 | 32.50/01.086 | стерильность |
| 14.1 | Дезинфицирующие и антисеп тические сред ства | 20.59/01.086 | определение микробиологической чистоты | Инструкция 4.2.10-22-102-2005, утв. МЗ РБ от 30.12.2005 № 283ТНПА и другая документация | Инструкция 4.2.10-22-102-2005, утв. МЗ РБ от 30.12.2005 № 283 |
| 15.1 | Питательные среды | 10.89/08.169 | РН готовой среды | Инструкция № 079-0210, утв. МЗ РБ от 19.03.2010 ТНПА и другая документация | Инструкция № 079-0210, утв. МЗ РБ от 19.03.2010  |
| 15.2 | 10.89/01.086 | стерильность |
| 15.3 | 10.89/01.086 | чувствительность |
| 15.4 | 10.89/01.086 | дифференцирующие свойства |
| 15.5 | 10.89/01.086 | ингибирующие свойства |
| 16.1 | Контроль эффективности работы паровых и воздушных стерилизаторов  | 101.17 /01.086 | Биотесты:B. stearothermophilusB. licheniformia | Инструкция, утв. МЗ РБ от 25.11.02 № 165МУ 15/6-5, утв. МЗ РБ от 28.02.1991 | МУ 15/6-5 п.1, утв. МЗ РБ от 28.02.1991приложение 4МУ 15/6-5 п.4.1, утв. МЗ РБ от 28.02.1991 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 17.1 | Контроль эффективности работы дезинфекционных камер  | 101.17/01.086 | Биотест:S. aureus | Инструкция 3.5 -51-2006 , утв. МЗ РБ от 21.11.2006 №175ТНПА и другая документация | Инструкция 3.5 -51-2006 п.100.1, утв. МЗ РБ от 21.11.2006 №175Инструкция 3.5 -51-2006 п.100.3, утв. МЗ РБ от21.11.2006№175 |
| 18.1 | Вода поверхностных водоемов, плавбассейнов | 100.03/42.000 | отбор проб | ГОСТ 17.1.5.02-80 СанПиН, ГН, утв. МЗ РБ от 05.12.2016 № 122СанПиН, утв. МЗ РБ от 21.09.2010 № 105 СанПиН 2.1.2.12.-33-2005 ГН 2.1.5.10-21-2003, утв. МЗ РБ от 12.12.2003 №163ТНПА и другая документация | СТБ ГОСТ Р 51592-2001 Инструкция по применению№ 070-0210, утв. МЗ РБ от19.03.2010  |
| 18.2 | 100.03/01.086 | общие колиформные бактерии | Инструкция 025-0309 , утв. МЗ РБ от 19.03.2010 Инструкция № 037-0409, утв. МЗ РБ от 16.05.2009 |
| 18.3 | 100.03/01.086 | термотолерантные колиформные бактерии | СТБ ГОСТ Р51592-2001Инструкция № 037-0409, утв. МЗ РБ от 16.05.2009 Инструкция по применению№ 070-0210, утв. МЗ РБ от19.03.2010 Инструкция 025-0309 , утв. МЗ РБ от 19.03.2010 |
| 18.4 | 100.03/01.086 | возбудители кишечных инфекций |
| 18.5 | 100.03/01.086 | лецитиназо-положительные стафилококки |
| 18.6 | 100.03/01.086 | синегнойнаяпалочка |
| 18.7 | 100.03/07.096 | яйца гельминтов  | Инструкция№ 65-0605, утв. МЗ РБ от 13.06.2005Инструкция № 209-1203, утв. МЗ РБ от 13.10.2004Инструкция № 057-0606, утв. МЗ РБ от 05.01.2007Инструкция №70-0403 утв. МЗ РБ 04.12.2003  |
| 18.8 | 100.03/11.116 | запах | Сборник, ред. А.П.Шицковой, М.,Медицина, с.23-25 |
| 18.9 | 100.03/11.116 | цвет (окраска) | Сборник, ред. А.П.Шицковой, М.,Медицина, с.21-22  |
| 18.10 | 100.03/08.082 | цветность | ГОСТ 31868-2012 п.5 |
| 18.11 | 100.03/08.169 | рН | СТБ ISO 10523-2009 |
| 18.12 | 100.03/08.052 | взвешенные вещества | МВИ, утв. МПРООС РБ от 21.12.1996г. |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 18.13 | Вода поверхностных водоемов, плавбассейнов | 100.03/08.052 | сухой остаток (общая минерализация) | СанПиН 2.1.2.12.-33-2005 ГН 2.1.5.10-21-2003, утв. МЗ РБ от 12.12.2003 №163ГОСТ 17.1.5.02-80 СанПиН, ГН, утв. МЗ РБ от 05.12.2016 №122ТНПА и другая документация | Сборник, ред. Ю.Ю.Лурье 1973г. с.45-46 |
| 18.14 | 100.03/08.149 | окисляемость перманганатная | СТБ ISO 8467-2009 |
| 18.15 | хлориды | МВИ, утв. МПРООС РБ от 21.12.1996 N 2.1.44.6.,2.2.59.5  |
| 18.16 | 100.03/08.082 | сульфаты | МВИ, утв. МПРООС РБ от 21.12.1996 N 2.1.36.6.1  |
| 18.17 | аммиак и ионы аммония | Сборник, ред. А.П. Шицковой, М., Медицина, с.61-66  |
| 18.18 | нитраты | Сборник, ред. А.П.Шицковой, М.,Медицина, с.69 |
| 18.19 | нитриты |  МВИ, утв. МПРООС РБ от 21.12.1996N 2.1.29.1.  |
| 18.20 | железо | МВИ, утв. МПРООС РБ от 21.12.1996 N 2.1.10.2.,2.2.16.1.  |
| 19.1 | Почва | 100.06/42.000 | отбор проб | ГОСТ 17.4.4.02-84Инструкция 2.1.7.11-12-5-2004 утв. МЗ РБ 03.03.2004 №32Инструкция № 65-0605 «Гигиеническая оценка почвы населенных мест»ТНПА и другая документация | ГОСТ 17.4.4.02-84 |
| 19.2 | 100.06/07.096 | яйца гельминтов | Инструкция № 65-0605, утв. МЗ РБ 13.06.2005Инструкция № 021-0306 утв. МЗ РБ 05.01.2007 |
| 20.1 | Вода питьевая (централизованное водоснабже ние, децентрали зованное водоснабжение, бутилированная) | 100.09/42.000 | отбор проб | СанПиН 10-124 РБ 99СТБ 1188-99 СанПиН, ГН, утв. МЗ РБ от 02.08.2010№105СТБ 1756-2007СанПиН, утв. МЗ РБ от 15.12.2015№ 123 ТНПА и другая документация | ГОСТ 31942-2012СТБ 51592-2001СТБ ГОСТ Р 51592-2001СТБ ГОСТ Р 51593-2001  |
| 20.2 | 100.09/01.086 | ОМЧ | ГОСТ 18963-73МУК №11-10-1-2002, утв.МЗ РБ от 26.03.2002 №16Инструкция № 209-1203, утв. МЗРБот13.10.2004 Инструкция № 057-0606, утв. МЗРБ от 05.01.2007 |
| 20.3 | 100.09/01.086 | общие колиформные бактерии  |
| 20.4 | 100.09/01.086 | термотолерантные колиформные бактерии  |
| 20.5 | 100.09/01.086 | споры сульфитреду цирующих клостридий |
| 20.6 | 100.09/01.086 | возбудителей кишечных инфекций |
| 20.7 | 100.06/07.096  | яйца гельминтов | Инструкция № 65-0605 утв. МЗ РБ 13.06.2005 |
| 20.8 | 100.09/11.116 | запах | ГОСТ 3351-74 п.2  |
| 20.9 | 100.09/11.116 | вкус, привкус | ГОСТ 3351-74 п.3  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 20.10 | Вода питьевая (централизованное водоснабжение, децентрализованное водоснабжение, бутилированная) | 100.09/08.082 | цветность | СанПиН 10-124 РБ 99СТБ 1188-99 СанПиН, ГН, утв. МЗ РБ от 02.08.2010№105СТБ 1756-2007СанПиН, утв. МЗ РБ от 15.12.2015№ 123 ТНПА и другая документация | ГОСТ 31868-2012 п.5  |
| 20.11 | 100.09/08.082 | мутность | ГОСТ 3351-74 п.5 |
| 20.12 | 100.09/08.149 | общая жёсткость | ГОСТ 31954-2012 п.4  |
| 20.13 | 100.09/08.082 | нитраты  | ГОСТ33045-2014 п.9  |
| 20.14 | 100.09/08.082 | железо общее | ГОСТ 4011-72 п.2  |
| 20.15 | 100.09/08.149 | остаточный активный хлор | ГОСТ 18190-72 п.2  |
| 20.16 | 100.09/08.169 | массовая концентрация фторидов | ГОСТ 4386-89 п.3 |
| 20.17 | 100.09/08.149 | окисляемость перманганатная | СТБ ISO 8467-2009 |
| 20.18 | 100.09/08.052 | сухой остаток | ГОСТ 18164-72  |
| 20.19 | 100.09/08.149 | хлориды | ГОСТ 4245-72 п.3 |
| 20.20 | 100.09/08.169 | рН | СТБ ISO 10523-2009  |
| 20.21 | 100.09/08.082 | сульфаты | ГОСТ 31940-2013 п.6 |
| 20.22 | 100.09/08.082 | аммиак и ионы аммония | ГОСТ 33045-2014 п.5 |
| 20.23 | 100.09/08.082 | нитриты | ГОСТ 33045-2014п.6 |
| 20.24 | 100.09/08.082 | медь | ГОСТ 4388-72 п.2 |
| 20.25 | 100.09/08.082 | марганец | ГОСТ 4974-2014 п.6.4 |
| 20.26 | 100.09/08.082 | алюминий | ГОСТ 18165-2014п.6 |
| 21.1 | Смывы с объектов ЛПУ, с пищеблоков,предприятий выпускающих продукты питания, торговой сети | 100.15/42.000 | отбор проб | Инструкция № 078-0210, утв. МЗ РБ от 19.03.2010 Инструкция 4.2.10-15-10-2006 МЗ РБ №73 Инструкция 4.2.10-22-1-2006, утв. МЗ РБ № 7Инструкция 4.2.10-15-21-2006, утв. МЗ РБ №120 №120 ГН от 02.12.2016 ТНПА и другая документация | Инструкция № 078-0210, утв. МЗ РБ от 19.03.2010 Инструкция 4.2.10-15-10-2006 утв. МЗ РБ №73Инструкция № 007-0514 от 08.06.2014 |
| 21.2 | 100.15/01.086 | БГКП  |
| 21.3 | 100.15/01.086 | патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы |
| 21.4 | 100.15/01.086 | S. aureus |
| 21.5 | 100.15/01.086 | Ps. aeruginosa |
| 21.6 | 100.15/01.086100.15/07.096    | Listeria monocytogenes | Инструкция 001-0116, утв. МЗ РБ 08.08.2016 №120 |
| 21.7 | яйца гельминтов  | Инструкция 4.2.10-22-1-2006, утв. МЗ РБ№ 7 Инструкция № 65-0605, утв. МЗ РБ №77Инструкция 4.2.10-15-21-2006, утв. МЗ РБ №120  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 22.1 | Моча | 101.01/01.086  | количественное определение степени бактериуриивыделение возбудителя заболевания | Инструкция № 075-0210, утв. МЗ РБ от 19.03.2010Инструкция№ 026-0309, утв. МЗ РБ от 08.05.2009 | Инструкция № 075-0210, утв. МЗ РБ от 19.03.2010 |
| 23.1 | Испражнения | 101.01/42.000 | забор материала | СНиП, утв. МЗ РБ, утв. МЗ РБ 29.03.2012 №31СНиП, утв. МЗ РБ, утв. МЗ РБ 31.05.2012 №53СНиП, утв. МЗ РБ 31.07.2013 №68 | Инструкция № 026-0309, утв. МЗ РБ от 08.05.2009 Инструкция 4.2.10-15-21-2006 утв. МЗ РБ от 09.10.2006№ 120  |
| 23.2 | 101.01/01.086  | патогенные, условно-патогенные бактерии (щигеллы,сальмонеллы, эшерихии, энтеропатогенные энтерококки, S.аureus) |
| 23.3 | 101.01/01.086  | исследование на дисбактериоз | Инструкция по применению № 124-1001, утв. МЗ РБ от 04.07.2002Инструкция по применению № 086-0310, утв. МЗ РБ от 19.03.10  | Инструкция по применению № 124-1001, утв. МЗ РБ от 04.07.2002Инструкция по применению № 086-0310, утв. МЗ РБ от 19.03.10 |
| 24.1 | Кровь | 101.03/01.086  | выделение возбудителя заболевания  | Инструкция № 075-0210, утв. МЗ РБ от 19.03.2010СНиП, утв. Постановлением МЗ РБ от 12.11.2012 №174СНиП, утв. Постановлением МЗ РБ от 31.05.2012 №53 | Инструкция № 075-0210, утв. МЗ РБ от 19.03.2010Инструкция № 026-0309, утв. МЗ РБ от 08.05.2009Инструкция, утв. МЗ РБ от 13.02.2006 № 81 |
| 25.1 | Биологический материал,отделяемоеоткрытых ран, ушей, глаз, дыхательных путей секционный материал,отделяемое из урогенитального тракта | 101.15/01.086  | микрофлора на чувствительность к антибиотикам | Инструкция № 226-1200, утв. МЗ РБ от 12.2008  | Инструкция № 226-1200, утв. МЗ РБ от 12.2008 |
| 25.2 | 101.15/01.086   | выделение возбудителя заболевания  | Инструкция № 075-0210, утв. МЗ РБ от 19.03.2010 СанПиН №52, утв. МЗ РБ от 31.05.2012 Инструкция, утв. МЗ РБ от 13.02.2006 № 81Инструкция№ 026-0309, утв. МЗ РБ от 08.05.2009 | Инструкция № 075-0210, утв. МЗ РБ от 19.03.2010 Инструкция, утв. МЗ РБ от 09.02.2000 № 42 Инструкция, утв.МЗ РБот13.02.2006 № 81Инструкция№ 026-0309, утв. МЗ РБ от 08.05.2009гИнструкция 3.1.2.10-18-8-2006 утв. МЗ Р Б 12.05 2006 №59 |
| 25.3 | 101.15/01.086  | выделение возбудителя заболевания (нейссерии, микоплазма, уреаплазма и др. микроорганизмы) | Инструкция № 075-0210, утв. МЗ РБ от 19.03.2010Инструкция, утв. МЗ РБ от 20.05.2009 № 485Инструкция, утв. приказом МЗ РБ от 20.07.1993. Прилож. №19 | Инструкция № 075-0210, утв. МЗ РБ от 19.03.2010Инструкция, утв. МЗ РБот20.05.2009№ 485 Инструкция, утв. приказом МЗ РБ от 20.07.1993. Прилож. №19 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |  6 |
| 26.1 | Материал от человека (сыворотка крови людей) | 101.04/03.134  | антитела к возбудителю бруцеллеза  | Инструкция 4.2.10-19-65-2005, утв. МЗ РБ от 21.11.05 №185ТНПА и другая документация | Инструкция 4.2.10-19-65-2005, утв. МЗ РБ от 21.11.05 №185 |
| 27.1 | Древесина, продукция из древесины и древесных материалов, прочая непищевая продукция лесного хозяйства, лекарственно-техническое сырье | 01.04703.0001.11/04.05608.11/04.05620.59/04.05610.99/04.05611.07/04.05602.20/04.05602.30/04.05601.29/04.056 | отбор проб  | ТНПА и другая документация | МУК 2.6.1.11-8-3-2003 от25.03.2003ТКП 251-2010 (02080)МВИ. МН 2513-2006 от 09.06.2006  |
| 28.1 | Текстиль и текстильные изделия, одежда (в том числе детская). Меховые изделия Кожа, кожаные изделия и обувь (в том числе детская).Игрушки | 14.11/42.00014.12/42.00014.13/42.00014.14/42.00014.20/42.00015.12/42.00015.20/42.00032.40/42.000 | отбор образцов  | ВМУ11-10-2-98ГОСТ 28631-2005Инструкция 1.1.10-12-96-2005, утв. МЗ РБ от 28.12. 2005 № 268СанПиН от 20.12.2012№ 200ГН от 20.12.2012 ТНПА и другая документация | Инструкция1.1.10-12-96-2005, утв. МЗ РБ от 28.12.2005№ 268ГОСТ 18321-73ГОСТ 28631-2005ВМУ 11-10-2-98СанПиН от 20.12.2012 № 200ГН от 20.12.2012 № 200 |
| 29.1 | Рабочие места различных видов трудовой деятельности  | 100.12/35.063 | естественное, искусственное и совмещённое освещение | СанПиН и ГН, утв. МЗ РБ от 28.06.2012 № 82 ТКП 45-2.04-153-2009 (02250) СанПиН от 08.02.2016 № 16СанНиП, утв.МЗ РБ от 14.06.2013 №47 ТНПА и другая документация | ГОСТ 24940-2016МУ РБ 11.11.12-2002 ГОСТ 12.2.002-91 |
| 29.2 | 100.11/35.060100.11/35.065 | параметры микроклимата: относительная влажность, температура | ГОСТ 12.1.005-88СанПиН, утв. МЗ РБ от 30.04.2013 №33 |
| 30.1 | Помещения жилых и общественных зданий и сооружений. Территории жилой застройки | 100.11/35.063 | естественное, искусственное и совмещённое освещение | СанПиН и ГН, утв. МЗ РБ от 28.06.2012 № 82 ТКП 45-2.04-153-2009 (02250) СанПиН, утв. МЗ РБ от 20.08.2015 № 95ТНПА и другая документация | ГОСТ 24940-2016  |
| 100.11/35.060100.11/35.065 | параметры микроклимата: относительная влажность, температура | ГОСТ 30494-96 |
| 31.1 | Напитки | 11.05/42.00011.07/42.000 | отбор проб  | СанПиН, ГН, утв. МЗ РБ от 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация | ГОСТ 31904-2012  |
| 31.2 | 11.05/01.08611.07/01.086 | ОМЧ КМАФАнМ  | ГОСТ 10444.15 –94 Инструкция по применению№ 068-1109, утв. МЗ РБ от 24.11.2009 Инструкция по применению № 072-0210, утв. МЗ РБ от 19.03.2010 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 31.3 | Напитки | 11.05/01.08611.07/01.086 | ОКБ ТКБE.coli  | СанПиН, ГН, утв. МЗ РБ от 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация | Инструкция № 068-1109, утв. МЗ РБ от 24.11.2009 ГОСТ 30712-2001 |
| 31.4 | 11.05/01.08611.07/01.086 | бактерии группы кишечных палочек  | Инструкция № 072-0210, утв. МЗ РБ от 19.03.2010 |
| 31. 5 | 11.05/01.08611.07/01.086 | патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы  | Инструкция № 072-0210, утв. МЗ РБ от 19.03.2010 ГОСТ 30519 –97ГОСТ 31659-2012 |
| 31.6 | 11.05/01.08611.07/01.086 | Pseudomonas aeruginosa  | Инструкция № 072-0210, утв. МЗ РБ от 19.03.2010 |
| 31.7 | 11.05/01.08611.07/01.086 | энтерококки | Инструкция по применению № 068-1109, утв. МЗ РБ от 24.11.2009  |
| 31.8 | 11.05/01.08611.07/01.086 | дрожжи и плесени  | ГОСТ 10444.12-2013Инструкция № 072-0210, утв. МЗ РБ от 19.03.2010  |
| 32.1 | Концентраты пищевые | 10.89/42.000 | отбор проб  | СТБ 922-94ТНПА и другая документация | ГОСТ 15113.0-77  |
| 32.2 | 10.89/11.116 | внешний вид,консистенция,вкус, запах, цвет | ГОСТ 15113.3-77 |
| 32.3 | 10.89/08.052  | массовая доля влаги  | ГОСТ 15113.4-77 п.2  |
| 32.4 | 10.89/08.133 | массовая доля сахарозы | ГОСТ 15113.6-77 п.2  |
| 32.5 | 10.89/08.149 | массовая доля сахара  | ГОСТ 5903-89 п.6.2 |
| 32.6 | 10.89/ 08.052 | массовая доля жира  | ГОСТ 15113.9-77 п.4 |
| 32.7 | 10.89/08.149 | массовая доля поваренной соли | ГОСТ 15113.7-77п.2 |
| 32.8 | 10.89/12.042 | размер,массовая доля,мелочи | ГОСТ 15113.1-77п.6 |
| посторонние примеси, заряженность вредителями |  | ГОСТ 15113.2-77 п.3,4, 5 |

Руководитель органа

по аккредитации Республики Беларусь –

директор Государственного

предприятия «БГЦА» Т.А.Николаева