|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | НАЦИОНАЛЬНАЯ СИСТЕМА АККРЕДИТАЦИИ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ  РЕСПУБЛИКАНСКОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ  «БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЦЕНТР АККРЕДИТАЦИИ» | |
|  | | Приложение № 2 к аттестату аккредитации  № BY/112 1.1397  от «05» сентября 2002 г  На бланке №  На 5 листах  Редакция 02 |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |

**ОБЛАСТИ АККРЕДИТАЦИИ** от 28 апреля 2017года

лабораторного отдела государственного учреждения

«Логойский районный центр гигиены и эпидемиологии»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Номера пунктов | Наименование  объекта испытаний | | Код  ТН ВЭД ТС  (ЕАЭС) | Характеристика объекта испытаний | | | Обозначение нормативных правовых актов (далее – НПА), в том числе технических нормативных правовых актов (далее – ТНПА), устанавливающих требования к | |
| показателям  объекта испытаний | показателям  объекта испытаний |
| 1 | 2 | | 3 | 4 | | | 5 | 6 |
| ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»  ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» | | | | | | | | |
| 1.1 | Продукты убоя и  мясная  продукция,  включая  детское  питание на  мясной основе | 0201  0202  0203  0204  0205  0206  0207  0208  0209  0210  1601  1602  3503 | | Отбор проб | | | ТР ТС 034/2013  Раздел V, XII  Приложение 1  ТР ТС 021/2011  Гл. 2, ст.7  Приложение 1 | ГОСТ 31904-2012 |
| 1.2 | КМАФАнМ | | | ГОСТ 10444.15-94 |
| 1.3 | БГКП (колиформы) | | | ГОСТ 31747-2012 |
| 1.4 | Proteus | | | ГОСТ 28560-90 |
| 1.5 | Сульфитредуцирующие клостридии | | | ГОСТ 29185-91  ГОСТ 29185-2014 |
| 1.6 | S. аureus | | | ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 31746-2012 |
| 1.7 | E. coli | | | ГОСТ 30726-2001 |
| 1.8 | Дрожжи и плесени | | | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 1.9 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы | | | ГОСТ 30519-97  ГОСТ 31659-2012 |
| 1.10 | Listeria monocytogenes | | | ГОСТ 32031-2012  Инструкция № 81-0904, утв. МЗ РБ от 16.10.2004 |
| 1 | 2 | 3 | | 4 | | | 5 | 6 |
| 1.11 | Продукты убоя  и мясная  продукция | 1601  1602 | | Отбор проб | | | ТР ТС 034/2013  Раздел III, V, XII  ТР ТС 021/2011  Гл. 2,ст.7, гл. 3, ст.20 | ГОСТ 9792-73 |
| 1.12 | Органолептические показатели:  внешний вид,  консистенция,  вкус, запах, цвет | | | ГОСТ 9959-2015 ГОСТ 7269-79 |
| 1.13 | Массовая доля нитрита натрия | | | ГОСТ 8558.1-2015 |
| 1.14 | Массовая доля хлористого натрия | | | ГОСТ 9957-2015 |
| 1.15 | Массовая доля влаги | | | ГОСТ 9793-2016 |
| 2.1 | Консервы  мясные, в т.ч. для детского  питания | 0201  0202  0203  0204  0205  0206  0207  0208  0209  0210  1601  1602  0201  0202  0203  0204  0205  0206  0207  0208  0209  0210  1601  1602 | | Отбор проб | | | ТР ТС 034/2013  Раздел V, XII  Приложение 2 | ГОСТ 31904-2012 |
| 2.2 | КМАФАнМ | | | ГОСТ 10444.15-94 |
| 2.3 | БГКП (колиформы) | | | ГОСТ 31747-2012 |
| 2.4 | Сульфитредуцирующие клостридии | | | ГОСТ 29185-91  ГОСТ 29185-2014 |
| 2.5 | S. aureus | | | ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 31746-2012 |
| 2.6 | Мезофильные клостридии  С. botulinum и (или) С. рerfringens | | | ГОСТ 30425-97 |
| 2.7 | Плесневые  грибы и (или) дрожжи | | | ГОСТ 30425-97  ГОСТ 10444.12-2013 |
| 2.8 | Спорообразующие термофильные  анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | | | ГОСТ 30425-97 |
| ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»  ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» | | | | | | | | |
| 3.1 | Сырое молоко, сырые  сливки, молочная  продукция, включая  детское питание на  молочной основе | 0401  0402  0403  0404  0405  0406  2105  3501  3507 | | | Отбор проб | | ТР ТС 033/2013  Раздел V, VII, X  Приложение 2, 5, 8, 11  ТР ТС 021/2011  Гл. 2,ст.7, гл. 3, ст.20  Приложение 1 | ГОСТ 26809-86  ГОСТ 9225-84п.1  ГОСТ 32901-2014 |
| 3.2 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | | ГОСТ 30519-97  ГОСТ 31659-2012 |
| 1 | 2 | 3 | | | 4 | | 5 | 6 |
| 3.3 | Сырое молоко,  сырые сливки,  молочная продукция, включая детское  питание на молочной основе | 0401  0402  0403  0404  0405  0406  2105  3501  3507 | | | Listeria monocytogenes | | ТР ТС 033/2013  Раздел V, VII,  X  Приложения 2, 5, 8, 11  ТР ТС 021/2011  Гл. 2,ст.7, гл. 3, ст.20  Приложение 1 | ГОСТ 32031-2012  Инструкция  № 81-0904, утв. МЗ РБ от 16.10.2004 |
| 3.4 | КМАФАнМ | | ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 32901-2014 п.8.4 |
| 3.5 | БГКП | | ГОСТ 9225-84 п.4.6  ГОСТ 32901-2014 п.8.5 |
| 3.6 | S.aureus | | ГОСТ 30347-97 |
| 3.7 | Плесени и дрожжи | | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 3.8 | E. coli | | ГОСТ 30726-2001 |
| 3.9 | Промышленная стерильность | | ГОСТ 30425-97  ГОСТ 9225-84  ГОСТ 32901-2014 |
| 3.10 | Молоко и  молочные  продукты | 0401  0402  0403  0404  0405  0406  2105 | | | Органолептические показатели:  внешний вид,  консистенция,  вкус, запах | | ТР ТС 033/2013  Раздел III, V, VII  Приложения 1, 3, 6  ТР ТС 021/2011  Гл. 2,ст.7, гл. 3, ст.20 | ГОСТ 28283-2015 |
| 3.11 | Массовая доля жира | | ГОСТ 5867-90 |
| 3.12 | Массовая доля сухого вещества | | ГОСТ 3626-73 |
| 3.13 | Массовая доля влаги | | ГОСТ 3626-73 |
| 3.14 | Массовая доля хлористого натрия | | ГОСТ 3627-81 |
| 3.15 | Кислотность | | ГОСТ 3624-92 |
| 3.16 | Плотность | | ГОСТ 3625-84 |
| 3.17 | Пастеризация | | ГОСТ 3623-2015 |
| 3.18 | Сода | | ГОСТ 24065-80 |
| 3.19 | Аммиак | | ГОСТ 24066-80 |
| 3.20 | Перекись водорода | | ГОСТ 24067-80 |
| 3.21 | Чистота | | ГОСТ 8218-89 |
| 1 | 2 | 3 | | | 4 | | 5 | 6 |
| ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» | | | | | | | | |
| 4.1 | Мучные кондитер  ские  изделия,  в т.ч.  многоком  понентные | | 1701  1702  1703  1704  1801  1802  1803  1804  1805  1806 | | | Отбор проб | ТР ТС 021/2011  Гл. 2,ст.7, гл. 3, ст.20  Приложения  1, 2 | ГОСТ 31904-2012 |
| 4.2 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97  ГОСТ 31659-2012 |
| 4.3 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 4.4 | S.aureus | ГОСТ10444.2-94 ГОСТ 31746-2012 |
| 4.5 | Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 4.6 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 4.7 | 1905  0409 | | | Плесени и дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 5.1 | Овощи, грибы, фрукты  замороженные  сушеные,  свежие,  квашеные,  соленые и  продукты  их переработ  ки .  Специи и  пряности  (сырье и  готовые  к употреб лению) | | 0701-  0714  0801-  0810  0813  0901-  0910  2001-  2009  2101  2103  2104  0904-0910  2104 | | | Отбор проб | ТР ТС 021/2011  Гл. 2,ст.7, гл. 3, ст.20  Приложения  1, 2, 3 | ГОСТ 31904-2012 |
| 5.2 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97  ГОСТ 31659-2012 |
| 5.3 | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012  Инструкция № 81-0904, утв. МЗ РБ от 16.10.2004 |
| 5.4 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 5.5 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 5.6 | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 31746-2012 |
| 5.7 | Плесени и дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 5.8 | Сульфитредуциующие клостридии | ГОСТ 29185-91  ГОСТ 29185-2014 |
| 5.9 | Нитраты | МУ № 5048-89  ГОСТ 29270-95 |
| 5.10 | В.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 5.11 | яйца гельминтов, цисты простейших | МУК 4.2.1881-04, утв. Гл. гос. сан.  врачом РФ от 03.03.2004 |
| 6.1 | Масличное  сырье и  жировые  продукты | | 0405  1501-  1517 | | | Отбор проб | ТР ТС 021/2011  Гл. 2,ст.7, гл. 3, ст.20  Приложения  1, 2 | ГОСТ 31904-2012 |
| 6.2 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97  ГОСТ 31659-2012 |
| 6.3 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 6.4 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 6.5 | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 31746-2012 |
| 6.7 | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012  Инструкция  № 81-0904, утв. МЗ РБ от 16.10.2004 |
| 1 | 2 | | 3 | | | 4 | 5 | 6 |
| 7.1 | Напитки  (воды  питьевые,  минераль  ные,  напитки  безалкого-  льные и  алкоголь  ные)ОСТ 10444.12-88ие клостридии | | 2201-  2209 | | | Отбор проб | ТР ТС 021/2011  Гл. 2,ст.7, гл. 3, ст.20  Приложения  1, 2 | ГОСТ 31904-2012 |
| 7.2 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 7.3 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 7.4 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97 ГОСТ 31659-2012 |
| 7.5 | Дрожжи и  плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 8.1 | Чай, кофе | | 0901-0903 | | | Отбор проб | ТР ТС 021/2011  Гл. 2,ст.7, гл. 3, ст.20  Приложения 2 | ГОСТ 31904-2012 |
| 8.2 | Плесневые грибы | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 9.1 | Соль  поваренная | | 2501  0911 | | | Йод | ТР ТС 021/2011  Гл. 2,ст.7, гл. 3, ст.20  Приложения 3 | СТБ ГОСТ Р 51575-2004 п.4.2 |

Руководитель органа

по аккредитации Республики Беларусь –

директор Государственного

предприятия «БГЦА» Т.А.Николаева