|  |  |
| --- | --- |
|  | НАЦИОНАЛЬНАЯ СИСТЕМА АККРЕДИТАЦИИ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬРЕСПУБЛИКАНСКОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ «БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЦЕНТР АККРЕДИТАЦИИ»  |
|  | Приложение № 2 к аттестату аккредитации№ BY/112 1.1397от «05» сентября 2002 гНа бланке №На 5 листахРедакция 02 |
|  |
|  |
|  |
|  |

**ОБЛАСТИ АККРЕДИТАЦИИ** от 28 апреля 2017года

 лабораторного отдела государственного учреждения

«Логойский районный центр гигиены и эпидемиологии»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Номера пунктов | Наименованиеобъекта испытаний | КодТН 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  | 0201020202030204020502060207020802090210 16011602 3503 | Отбор проб | ТР ТС 034/2013Раздел V, XIIПриложение 1ТР ТС 021/2011Гл. 2, ст.7Приложение 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 29185-91ГОСТ 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 32031-2012Инструкция № 81-0904, утв. МЗ РБ от 16.10.2004 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1.11 | Продукты убоя и мясная продукция | 16011602 | Отбор проб | ТР ТС 034/2013Раздел III, V, XIIТР ТС 021/2011Гл. 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 | 020102020203020402050206020702080209021016011602020102020203020402050206020702080209021016011602 | Отбор проб | ТР ТС 034/2013Раздел V, XIIПриложение 2 | ГОСТ 31904-2012 |
| 2.2 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 2.3 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 2.4 | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-91ГОСТ 29185-2014 |
| 2.5 | S. aureus  | ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 31746-2012 |
| 2.6 | Мезофильные клостридииС. botulinum и (или) С. рerfringens | ГОСТ 30425-97 |
| 2.7 | Плесневыегрибы и (или) дрожжи | ГОСТ 30425-97ГОСТ 10444.12-2013 |
| 2.8 | Спорообразующие термофильныеанаэробные, 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 | 040104020403040404050406210535013507 | Отбор проб  | ТР ТС 033/2013Раздел V, VII, X Приложение 2, 5, 8, 11ТР ТС 021/2011Гл. 2,ст.7, гл. 3, ст.20Приложение 1 | ГОСТ 26809-86ГОСТ 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 | 040104020403040404050406210535013507 | Listeria monocytogenes | ТР ТС 033/2013Раздел V, VII, X Приложения 2, 5, 8, 11ТР ТС 021/2011Гл. 2,ст.7, гл. 3, ст.20Приложение 1 | ГОСТ 32031-2012Инструкция № 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.4.6ГОСТ 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 30425-97ГОСТ 9225-84 ГОСТ 32901-2014 |
| 3.10 | Молоко имолочные продукты | 0401040204030404040504062105 | Органолептические показатели:внешний вид,консистенция,вкус, запах | ТР ТС 033/2013Раздел III, V, VII Приложения 1, 3, 6ТР ТС 021/2011Гл. 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 кондитерские изделия, в т.ч. многокомпонентные  | 1701170217031704180118021803180418051806 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011Гл. 2,ст.7, гл. 3, ст.20Приложения 1, 2 | ГОСТ 31904-2012 |
| 4.2 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97ГОСТ 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 | 19050409 | Плесени и дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 5.1 | Овощи, грибы, фрукты замороженные сушеные, свежие,квашеные, соленые и продукты их переработки .Специи и пряности (сырье и готовые к употреб лению) | 0701-07140801-08100813 0901- 09102001-2009 210121032104 0904-0910 2104 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011Гл. 2,ст.7, гл. 3, ст.20Приложения 1, 2, 3 | ГОСТ 31904-2012 |
| 5.2 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97ГОСТ 31659-2012 |
| 5.3 | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012Инструкция № 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 29185-91ГОСТ 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 жировыепродукты  | 04051501-1517 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011Гл. 2,ст.7, гл. 3, ст.20Приложения 1, 2 | ГОСТ 31904-2012 |
| 6.2 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы  | ГОСТ 30519-97ГОСТ 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 32031-2012Инструкция № 81-0904, утв. МЗ РБ от 16.10.2004 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 7.1 | Напитки(воды питьевые, минеральные,напитки безалкого-льные и алкогольные)ОСТ 10444.12-88ие клостридии | 2201-2209 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011Гл. 2,ст.7, гл. 3, ст.20Приложения 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 021/2011Гл. 2,ст.7, гл. 3, ст.20Приложения 2 | ГОСТ 31904-2012 |
| 8.2 | Плесневые грибы | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 9.1 | Сольповаренная | 25010911 | Йод | ТР ТС 021/2011Гл. 2,ст.7, гл. 3, ст.20Приложения 3 | СТБ ГОСТ Р 51575-2004 п.4.2 |

Руководитель органа

по аккредитации Республики Беларусь –

 директор Государственного

 предприятия «БГЦА» Т.А.Николаева