|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 |
| к аттестату аккредитации  |
| № BY/112 1.1336 |
| от 29.10.1999  |
| на бланке № 0007856на 24 листах |
| редакция 02 |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТИ АККРЕДИТАЦИИ** от29 сентября 2023 года |

|  |
| --- |
| лабораторный отдел  Государственное учреждение "Сморгонский зональный центр гигиены и эпидемиологии" |
| № п/п | Наименование объекта | Код | Наименование характеристики (показатель, параметры) | Обозначение документа, устанавливающего требования к объекту | Обозначение документа, устанавливающего метод исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов |

| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **г. Сморгонь ул.Юбилейная, 25** |
| ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции» |
| 1.1\*\* | Яйца и продукты их переработки | 01.47/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции»Статья 7, 20 Приложение 1 | ГОСТ 31904-2012ГОСТ 30364.0-97п.3ГОСТ 32164-2013СТБ 1036-97 |
|  |  | Микробиологические показатели: |  |
| 1.2\* | 01.47/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 1.3\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевойпродукции»Статья 7, 20Приложение 2таблица 1 р.1.1 | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 26669-85ГОСТ 26670-91 |
| 1.4\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 1.5\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 1.6\* | Яйца и продукты их переработки | 01.47/01.086 | Бактерии рода Proteus | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевойпродукции»Статья 7, 20Приложение 2таблица 1 р.1.1 | ГОСТ 28560-90 |
| 1.7\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 1.8\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 1.9\* | Бактерии рода Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
|  |  | Токсичные элементы: |  |  |
| 1.10\* | 01.47/08.15601.47/08.032 | Подготовка проб  | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевойпродукции»Статья 7, 20Приложение 3р.1 | ГОСТ 26929-94 |
| 1.11\* | Свинец | ГОСТ 30178-96 |
| 1.12\* | Кадмий | ГОСТ 30178-96 |
| 1.13\* | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 1.14\* | Мышьяк  | ГОСТ 26930-86 |
|  |  | Радионуклиды: |  |  |
| 1.16\* | 01.47/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклида цезия-137 | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевойпродукции»Статья 7, 20Приложение 4 | ГОСТ 32161-2013МВИ МН 1181-2011 |
| 1.17\* | Удельная (объемная) активность радионуклида стонция-90 | ГОСТ 32163-2013МВИ МН 1181-2011 |
| 2.1\*\* | Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия | 01.11/42.00010.61/42.00010.71/42.00010.72/42.00010.73/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции»Статья 7, 20Приложение 1 | ГОСТ 31904-2012ГОСТ 32164-2013СТБ 1036-97 |
|  |  | Микробиологические показатели: |  |
| 2.2\* | 10.61/01.08610.71/01.08610.72/01.08610.73/01.08601.11/01.186 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 2.3\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции»Статья 7, 20Приложение 2таблица 1р.1.3 | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 26669-85ГОСТ 26670-91 |
| 2.4\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 2.5\* | Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия |  | Плесени |  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 2.6\* | Дрожжи |  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 2.7\* | Бактерии рода Proteus | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции»Статья 7, 20Приложение 2таблица 1р.1.3 |  |
| 2.8\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 2.9\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
|  |  | Токсичные элементы: | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции»Статья 7, 20Приложение 3 р.4ТР ТС 015/2011«О безопасности зерна»Приложение 2 |  |
| 2.10\* | 01.11/08.15610.61/08.15610.71-10.73/08.15601.11/08. 03210.61/08. 03210.71/08. 03210.72/08. 03210.73/08. 032 | Подготовка проб  | ГОСТ 26929-94 |
| 2.11\* | Свинец | ГОСТ 30178-96 |
| 2.12\* | Кадмий | ГОСТ 30178-96 |
| 2.13\* | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 2.14\* | Мышьяк  | ГОСТ 26930-86 |
| 2.15\* | 10.61/11.11610.71/11.11610.72/11.11610.73/11.116 | Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, кле-щи) | ГОСТ 26312.3-84 ГОСТ 27559-87 |
| 2.16\* | Загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), суммарная плотность загрязненности | ГОСТ 26312.3-84ГОСТ 27559-87 |
|  |  | Радионуклиды: |
| 2.17\* | 10.61/04.12510.71/04.12510.72/04.12510.73/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклида цезия-137 | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции»Статья 7, 20Приложение 4 | ГОСТ 32161-2013МВИ МН 1181-2011 |
| 2.18\* | Удельная (объемная) активность радионуклида стонция-90 | ГОСТ 32163-2013МВИ МН 1181-2011 |
| 3.1\*\* | Сахар и кондитерские изделия | 10.81/42.00010.82/42.00001.50/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции»Статья 7, 20Приложение 1 | ГОСТ 31904-2012ГОСТ 32164-2013СТБ 1036-97ГОСТ 5904-82 п.2 |
|  | Сахар и кондитерские изделия |  | Микробиологические показатели: | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции»Статья 7, 20Приложение 1 |  |
| 3.2\* | 10.81/01.08610.82/01.08601.50/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 3.3\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевойпродукции»Статья 7, 20Приложение 2таблица 1 р.1.4 | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 26669-85ГОСТ 26670-91 |
| 3.4\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 3.5\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 3.6\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 3.7\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
|  | 10.81/08.15610.82/08.15601.50/08.15610.81/08.03210.82/08.03201.50/08.032 | Токсичные элементы: |  |  |
| 3.8\* | Подготовка проб  | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции»Статья 7, 20Приложение 3 р.5 | ГОСТ 26929-94 |
| 3.9\* | Свинец | ГОСТ 30178-96 |
| 3.10\* | Кадмий | ГОСТ 30178-96 |
| 3.11\* | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 3.12\* | Мышьяк  | ГОСТ 26930-86 |
|  |  | Микотоксины: |  |
| 3.14\* | 01.50/08.149 | 5- оксиметил-фурфурол | ГОСТ 31768-2012 п.3.4 |
|  |  | Радионуклиды: |  |  |
| 3.15\* | 10.81/04.12510.82/04.12501.50/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклида цезия-137 | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции»Статья 7, 20Приложение 4 | ГОСТ 32161-2013МВИ МН 1181-2011 |
| 3.16\* | Удельная (объемная) активность радионуклида стонция-90 | ГОСТ 32163-2013МВИ МН 1181-2011 |
| 4.1\*\* | Плодоовощ-ная продукция | 01.13/42.00001.21/42.00001.22/42.00001.23/42.00001.24/42.00001.25/42.00010.31/42.00010.32/42.00010.39/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции»Статья 7, 20Приложение 1 | ГОСТ 31904-2012ГОСТ 32164-2013СТБ 1036-97ГОСТ 8756.0-70ГОСТ 26313-2014 |
|  |  | Микробиологические показатели: |  |
| 4.2\* | 01.13/01.08601.21/01.08601.22/01.08601.23/01.08601.24/01.08601.25/01.08610.31/01.08610.32/01.086 | Патогенные мик-роорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 4.3\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 4.4\* | Количество мезо-фильных аэроб-ных и факуль-тативно-анаэроб-ных микроорга-низмов | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевойпродукции»Статья 7, 20Приложение 2таблица 1 р.1.5 | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 26669-85ГОСТ 26670-91 |
| 4.5\* | Бактерии группы кишечных пало-чек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 4.6\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 4.7\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 4.8\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 4.9\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 4.10\* | Неспорообразующие микроорга-низмы B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
|  |  | Токсичные элементы: |  |  |
| 4.11\* | 01.13/08.15601.21/08.15601.22/08.15601.23/08.15601.24/08.15601.25/08.15610.31/08.15610.32/08.15601.13/08.03201.21/08.03201.22/08.03201.23/08.03201.24/08.03201.25/08.03210.31/08.03210.32/08.032 | Подготовка проб  | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции»Статья 7, 20Приложение 3 р.6 | ГОСТ 26929-94 |
| 4.12\* | Свинец | ГОСТ 30178-96 |
| 4.13\* | Кадмий | ГОСТ 30178-96 |
| 4.14\* | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 4.15\* | Мышьяк  | ГОСТ 26930-86 |
| 4.17\* | Плодоовощ-ная продукция | 01.13/08.16901.21/08.16901.22/08.16901.23/08.16901.24/08.16901.25/08.16910.31/08.16910.32/08.169 | Нитраты  | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции»Статья 7, 20Приложение 3 р.6 | ГОСТ 34570-2019МУ№ 5048-89 |
|  |  | Пестициды: |  |
| 4.18\* | 01.13/08.16101.21/08.16101.22/08.16101.23/08.16101.24/08.16101.25/08.16110.31/08.16110.32/08.161 | ГХЦГ (α β,γ- изомеры) | ГОСТ 30349-96 |
| 4.19\* | ДДТ и его метаболиты | ГОСТ 30349-96 |
|  |  | Радионуклиды: |  |  |
| 4.20\* | 01.13/04.12501.21/04.12501.22/04.12501.23/04.12501.24/04.12501.25/04.12510.31/04.12510.32/04.125 | Удельная (объем-ная) активность радионуклида цезия-137 | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции»Статья 7, 20Приложение 4 | ГОСТ 32161-2013МВИ МН 1181-2011 |
| 4.21\* | Удельная (объем-ная) активность радионуклида стонция-90 | ГОСТ 32163-2013МВИ МН 1181-2011 |
| 5.1\*\* | Масличное сырье и жировые продукты | 10.41/42.00010.42/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции»Статья 7, 20Приложение 1 | ГОСТ 31904-2012ГОСТ 32164-2013СТБ 1036-97 |
|  |  | Микробиологические показатели: |  |
| 5.2\* | 10.41/01.08610.42/01.086 | Патогенные мик-роорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 5.3\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 5.4\* | Количество мезо-фильных аэроб-ных и факуль-тативно-анаэроб-ных микроорга-низмов | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевойпродукции»Статья 7, 20Приложение 2таблица 1 р.1.6 | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 26669-85ГОСТ 26670-91 |
| 5.5\* | Бактерии группы кишечных пало-чек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 5.6\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
|  | Масличное сырье и жировые продукты | 10.41/08.15610.42/08.15610.41/08.03210.42/08.032 | Токсичные элементы: | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции»Статья 7, 20Приложение 3 р.7 |  |
| 5.7\* | Подготовка проб  | ГОСТ 26929-94 |
| 5.8\* | Свинец | ГОСТ 30178-96 |
| 5.9\* | Кадмий | ГОСТ 30178-96 |
| 5.10\* | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 5.11\* | Мышьяк  | ГОСТ 26930-86 |
|  |  | Радионуклиды: |  |  |
| 5.14\* | 10.41/04.12510.42/04.125 | Удельная (объем-ная) активность радионуклида цезия-137 | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции»Статья 7, 20Приложение 4 | ГОСТ 32161-2013МВИ МН 1181-2011 |
| 5.15\* | Удельная (объем-ная) активность радионуклида стонция-90 | ГОСТ 32163-2013МВИ МН 1181-2011 |
| 6.1\*\* | Напитки | 11.0-01-11.05/42.00011.07/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции»Статья 7, 20Приложение 1 | ГОСТ 31904-2012ГОСТ 32164-2013СТБ 1036-97 |
|  |  | Микробиологические показатели: |  |
| 6.2\* | 11.0-01-11.05/01.08611.07/01.086 | Патогенные мик-роорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 6.3\* | Количество мезо-фильных аэроб-ных и факуль-тативно-анаэроб-ных микроорга-низмов | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевойпродукции»Статья 7, 20Приложение 2таблица 1 р.1.7 | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 26669-85ГОСТ 26670-91ГОСТ 30712-2001 п.6.1 |
| 6.4\* | Бактерии группы кишечных пало-чек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012ГОСТ 30712-2001 п.6.3 |
| 6.5\* | Дрожжи и плесени(в сумме) | ГОСТ 10444.12-2013ГОСТ30712-2001 п.6.4 |
| 6.6\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013ГОСТ30712-2001 п.6.4 |
| 6.7\* | Дрожжи  | ГОСТ 10444.12-2013ГОСТ30712-2001 п.6.4 |
|  | Напитки | 11.0-01-11.05/08.15611.07/08.15611.0-01-11.05/08.03211.07/08.032 | Токсичные элементы: | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции»Статья 7, 20Приложение 3 р.8 |  |
| 6.8\* | Подготовка проб  | ГОСТ 26929-94 |
| 6.9\* | Свинец | ГОСТ 30178-96 |
| 6.10\* | Кадмий | ГОСТ 30178-96 |
| 6.11\* | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 6.12\* | Мышьяк  | ГОСТ 26930-86 |
|  |  | Радионуклиды: |  |  |
| 6.13\* | 11.0-01-11.05/04.12511.07/04.125 | Удельная (объем-ная) активность радионуклида цезия-137 | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции»Статья 7, 20Приложение 4 | ГОСТ 32161-2013МВИ МН 1181-2011 |
| 6.14\* | Удельная (объем-ная) активность радионуклида стонция-90 | ГОСТ 32163-2013МВИ МН 1181-2011 |
| 7.1\*\* | Другие пищевые продукты | 10.84/42.00010.85/42.00010.89/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции»Статья 7, 20Приложение 1 | ГОСТ 31904-2012ГОСТ 32164-2013СТБ 1036-97 |
|  |  | Микробиологические показатели: |  |
| 7.2\* | 10.84/01.08610.85/01.08610.89/01.086 | Патогенные мик-роорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 7.3\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 7.4\* | Количество мезо-фильных аэроб-ных и факуль-тативно-анаэроб-ных микроорга-низмов | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевойпродукции»Статья 7, 20Приложение 2таблица 1 р.1.8 | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 26669-85ГОСТ 26670-91 |
| 7.5\* | Бактерии группы кишечных пало-чек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 7.6\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 7.7\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 7.8\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 7.9\* | Дрожжи и плесени(в сумме) | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 7.10\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 7.11\* | Дрожжи  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 7.12\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 7.13\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
|  |  | 10.84/08.15610.85/08.15610.89/08.15610.84/08.03210.85/08.03210.89/08.03210.84/08.149 | Токсичные элементы: | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции»Статья 7, 20Приложение 3 р.9 |  |
| 7.14\* | Подготовка проб  | ГОСТ 26929-94 |
| 7.15\* | Свинец | ГОСТ 30178-96 |
| 7.16\* | Кадмий | ГОСТ 30178-96 |
| 7.17\* | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 7.18\* | Мышьяк  | ГОСТ 26930-86 |
| 7.21\* | Йод | СТБ ГОСТ Р 51575-2004 п. 4.2 |
|  | Вредные примеси: |  |
| 7.23\* | Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) | ГОСТ 15113.2-77 |
|  |  | Радионуклиды: |  |  |
| 7.24\* | 10.84/04.12510.85/04.12510.89/04.125 | Удельная (объем-ная) активность радионуклида цезия-137 | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции»Статья 7, 20Приложение 4 | ГОСТ 32161-2013МВИ МН 1181-2011 |
| 7.25\* | Удельная (объем-ная) активность радионуклида стонция-90 | ГОСТ 32163-2013МВИ МН 1181-2011 |
| 8.1\*\* | Консервированные пищевые продукты | 10.11/42.00010.12/42.00010.20/42.00010.39/42.00010.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции»Статья 7, 20Приложение 2Таблица 2 | ГОСТ 31904-2012ГОСТ 32164-2013ГОСТ 8756.0-70 |
|  |  | Требования промышленной стерильности: |  |
| 8.2\* | 10.11/01.08610.12/01.08610.20/01.08610.39/01.08610.89/01.086 | Спорообразую-щие мезофиль-ные аэробные и факультативно-анаэробные мик-роорганизмы групп В.cereus и B.polymyxa | ГОСТ 30425-97 |
| 8.3\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и фа-культативно-ана-эробные микро-организмы групп В.subtilis | ГОСТ 30425-97 |
| 8.4\* | Консервированные пищевые продукты | 10.11/01.08610.12/01.08610.20/01.08610.39/01.08610.89/01.086 | Неспорообразующие микроорганиз-мы, в т.ч. молочно-кислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции»Статья 7, 20Приложение 2Таблица 2 | ГОСТ 30425-97ГОСТ 10444.11-2013ГОСТ 10444.12-2013 |
| 8.5\* | Спорообразую-щие термофиль-ные анаэроб-ные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганиз-мы | ГОСТ 30425-97 |
| 8.6\* | Газообразую-щие спорообра-зующие мезо-фильные аэроб-ные и факуль-тативно-ана-эробные микро-организмы группы B.polymyxa | ГОСТ 30425-97 |
| 8.7\* | Негазообразующие спорообра-зующие мезо-фильные аэроб-ные и факульта-тивно-анаэроб-ные микроорга-низмы | ГОСТ 30425-97 |
| 8.8\* | Количество мезо-фильных аэроб-ных и факуль-тативно-анаэроб-ных микроорга-низмов | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 26669-85ГОСТ 26670-91 |
| 8.9\* | Бактерии группы кишечных пало-чек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 8.10\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 8.11\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 8.12\* | S. aureus и дру-гие коагулазопо-ложительные стафилококки | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
|  | Консервированные пищевые продукты | 10.11/04.12510.12/04.12510.20/04.12510.39/04.12510.89/04.125 | Радионуклиды: | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции»Статья 7, 20Приложение 4 |  |
| 8.13\* | Удельная (объем-ная) активность радионуклида цезия-137 | ГОСТ 32161-2013МВИ МН 1181-2011 |
| 8.14\* | Удельная (объем-ная) активность радионуклида стонция-90 | ГОСТ 32163-2013МВИ МН 1181-2011 |
| 9.1\*\* | Продукты для питания беременных и кормящих женщин | 10.84/42.00010.85/42.00010.89/42.00010.86/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции»Статья 7, 20Приложение 1 | ГОСТ 31904-2012ГОСТ 32164-2013СТБ 1036-97 |
|  |  | Микробиологические показатели: |  |
| 9.2\* | 10.84/01.08610.85/01.08610.89/01.08610.86/01.086 | Патогенные мик-роорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 9.3\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 9.4\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевойпродукции»Статья 7, 20Приложение 2 р.1.10 | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 26669-85ГОСТ 26670-91 |
| 9.5\* | Бактерии группы кишечных пало-чек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 9.6\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 9.7\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 30347-97 |
| 9.8\* | Плесени  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 9.9\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 9.10\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
|  | 10.84/08.03210.85/08.03210.89/08.03210.86/08.03210.84/08.15610.85/08.15610.89/08.15610.86/08.156 | Токсичные элементы: | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевойпродукции»Статья 7, 20Приложение 3 р.11 |  |
| 9.11\* | Подготовка проб  | ГОСТ 26929-94 |
| 9.12\* | Свинец | ГОСТ 30178-96 |
| 9.13\* | Кадмий | ГОСТ 30178-96 |
| 9.14 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 9.15\* | Мышьяк  | ГОСТ 26930-86 |
|  |  | Пестициды: |  |
| 9.16\* | 10.84/08.16110.85/08.16110.89/08.16110.86/08.161 | ГХЦГ (α β,γ- изомеры) | ГОСТ 30349-96ГОСТ23452-2015 |
| 9.17\* | ДДТ и его метаболиты | ГОСТ 30349-96ГОСТ23452-2015 |
| 9.18\* | 10.84/08.16910.85/08.16910.89/08.16910.86/08.169 | Нитраты | ГОСТ 29270-95МУ №5048-89 |
|  | Продукты для питания беременных и кормящих женщин |  | Радионуклиды: |  |  |
| 9.19\* | 10.84/04.12510.85/04.12510.89/04.12510.86/04.125 | Удельная (объем-ная) активность радионуклида цезия-137 | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции»Статья 7, 20Приложение 4 | ГОСТ 32161-2013МВИ МН 1181-2011 |
| 9.20\* | Удельная (объем-ная) активность радионуклида стонция-90 | ГОСТ 32163-2013МВИ МН 1181-2011 |
| 10.1\*\* | Продукты детского питания | 10.84/42.00010.85/42.00010.89/42.00010.86/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевойпродукции»Статья 7, 20Приложение 2 | ГОСТ 31904-2012ГОСТ 32164-2013СТБ 1036-97 |
|  | 10.84/01.08610.85/01.08610.89/01.08610.86/01.086 | Микробиологические показатели: |  |
| 10.2\* | Патогенные мик-роорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 10.3\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 10.4\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевойпродукции»Статья 7, 20Приложение 2таблица 1 р.1.1, 1.12, 1.14 | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 26669-85ГОСТ 26670-91 |
| 10.5\* | Бактерии группы кишечных пало-чек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 10.6\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 10.7\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 30347-97 |
| 10.8\* | Плесени  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 10.9\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 10.10\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 10.11\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 10.12\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 10.13\* | Бактерии рода Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
|  | 10.84/08.03210.85/08.03210.89/08.03210.86/08.03210.84/08.15610.85/08.15610.89/08.15610.86/08.156 | Токсичные элементы: | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевойпродукции»Статья 7, 20Приложение 3 |  |
| 10.14\* | Подготовка проб  | ГОСТ 26929-94 |
| 10.15\* | Свинец | ГОСТ 30178-96 |
| 10.16\* | Кадмий | ГОСТ 30178-96 |
| 10.17\* | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 10.18\* | Мышьяк  | ГОСТ 26930-86 |
|  | Продукты детского питания | 10.84/08.16110.85/08.16110.89/08.16110.86/08.161 | Пестициды: | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевойпродукции»Статья 7, 20Приложение 3 |  |
| 10.20\* | ГХЦГ (α β,γ- изомеры) | ГОСТ 30349-96ГОСТ23452-2015 |
| 10.21\* | ДДТ и его метаболиты | ГОСТ 30349-96ГОСТ23452-2015 |
| 10.24\* | 10.12/08.15610.13/08.156 | Нитриты | ГОСТ 29299-92 |
| 10.25\* | Нитраты  | ГОСТ 34570-2019МУ № 5048-89  |
|  |  | Радионуклиды: |  |  |
| 10.26\* | 10.84/04.12510.85/04.12510.89/04.12510.86/04.125 | Удельная (объем-ная) активность радионуклида цезия-137 | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции»Статья 7, 20Приложение 4 | ГОСТ 32161-2013МВИ МН 1181-2011 |
| 10.27\* | Удельная (объем-ная) активность радионуклида стонция-90 | ГОСТ 32163-2013МВИ МН 1181-2011 |
| ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» |
| 11.1\*\* | Масла растительные – все виды, фракции масел растительных | 10.41/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 024/2011«Технический регламент на масложировую продукцию»Приложение 1ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции» | СТБ 1939-2009 |
| 11.2\* | 10.41/08.149 | Кислотное число | ГОСТ 31933-2013 п.7 |
| 11.3\* | Перекисное число | ГОСТ 26593-85СТБ ГОСТ Р 51487-2001 |
| 12.1\*\* | Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб | 10.42/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 976-81п.2.1ГОСТ 8285-91п.2.1 |
| 12.2\* | 10.42/08.149 | Перекисное число | СТБ ГОСТ Р 51487-2001 |
|  | Масложировая пищевая продукция | 10.41/01.08610.42/01.086 | Микробиологические показатели: | ТР ТС 024/2011«Технический регламент на масложировую продукцию»Приложение 2ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции» |  |
| 13.1\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 26669-85ГОСТ 26670-91 |
| 13.2\* | Бактерии группы кишечных пало-чек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 13.3\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 13.4\* | Дрожжи  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 13.5\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» |
| 14.1\*\* | Соковая продукция из фруктов и (или) овощей | 10.39/42.000 |  Отбор образцов | ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»Статья 5 | ГОСТ 8756.0-70ГОСТ 31904-2012ГОСТ 26313-2014СТБ 1036-97 |
| 14.2\* |  |  Растворимые сухие вещества | ГОСТ ISO 2173-2013 |
| 14.3\* |  | Массовая доля титруемых кислот | ГОСТ ISO 750-2013ГОСТ 34127-2017 |
| 14.4\* |  |  Массовая доля хлоридов  | ГОСТ 26186-84 |
|  | 10.39/01.086 | Микробиологические показатели: |  |  |
| 14.6\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»Статья 5Приложение 1ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции» | ГОСТ 30425-97 |
| 14.7\* | Неспорообразующие микроорга-низмы, плесне-вые грибы, дрожжи | ГОСТ 30425-97 ГОСТ 10444.12-2013 |
| 14.8\* | Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013 |
| 14.9\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 14.10\* | Плесени  |
| 14.11\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 14.12\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 14.13\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 14.14\* | Бактерии группы кишечных пало-чек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 14.15\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна» |
| 15.1\*\* | Злаковые культурыЗернобобовые культуры Масличные культуры | 01.11/42.00001.12/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 015/2011«О безопасности зерна»Приложение 2ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевойпродукции» | СТБ 1036-97 |
|  | 01.11/08.15601.12/08.15601.11/08.03201.12/08.032 | Токсичные элементы: |  |
| 15.2\* | Подготовка проб  | ГОСТ 26929-94 |
| 15.3\* | Свинец | ГОСТ 30178-96 |
| 15.4\* | Кадмий | ГОСТ 30178-96 |
| 15.5\* | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 15.6\* | Мышьяк  | ГОСТ 26930-86 |
| ТР ТС 034/2013«О безопасности мяса и мясной продукции» |
| 16.1\*\* | Мясо свежее, охлажденное, замороженное, полуфабрикаты, субпродукты | 10.11/42.00010.13/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 034/2013«О безопасности мяса и мясной продукции»Раздел V, XIIПриложение 1 раздел I, раздел II | ГОСТ 31904-2012 СТБ 1036-97 ГОСТ 32164-2013 |
|  | 10.11/01.08610.13/01.086 | Микробиологические показатели: |  |
| 16.2\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 26669-85ГОСТ 26670-91 |
| 16.3\* | Бактерии группы кишечных пало-чек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 16.4\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 16.5\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 16.6\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 16.7\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 16.8\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 16.9\* | Патогенные мик-роорганизмы, в том числе сальмонеллы | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции»Статья 7, 20Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 |
| 16.10\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
|  | 10.11/08.15610.13/08.15610.11/08.03210.13/08.032 | Токсичные элементы: | ТР ТС 034/2013«О безопасности мяса и мясной продукции»Раздел V, XIIПриложение 3ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции»Статья 7, 20Приложение 3 раздел 1 |  |
| 16.11\* | Подготовка проб для определения токсичных элементов  | ГОСТ 26929-94 |
| 16.12\* | Свинец | ГОСТ 30178-96 |
| 16.13\* | Кадмий | ГОСТ 30178-96 |
| 16.14\* | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 16.15\* | Мышьяк  | ГОСТ 26930-86 |
| 17.1\*\* | Колбасные изделия и продукты из мяса убойных животных | 10.11/42.00010.13/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 034/2013«О безопасности мяса и мясной продукции»Раздел V, XIIПриложение 1 раздел III, раздел IV, раздел VII,раздел VIII | ГОСТ 7269-2015ГОСТ 9792-73ГОСТ 31904-2012СТБ 1036-97 |
|  | 10.11/01.08610.13/01.086 | Микробиологические показатели: |  |
| 17.2\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 26669-85ГОСТ 26670-91 |
| 17.3\* | Бактерии группы кишечных пало-чек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 17.4\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 17.5\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 17.6\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 17.7\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 17.8\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 17.9\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 17.10\* | Бактерии рода Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 17.11\* | Патогенные мик-роорганизмы, в том числе сальмонеллы | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции»Статья 7, 20Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 |
| 17.12\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
|  | 10.11/08.15610.13/08.15610.11/08.03210.13/08.032 | Токсичные элементы: | ТР ТС 034/2013«О безопасности мяса и мясной продукции»Раздел V, XIIПриложение 3ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции»Статья 7, 20Приложение 3 раздел 1, раздел 7 |  |
| 17.13\* | Подготовка проб для определения токсичных элементов  | ГОСТ 26929-94 |
| 17.14\* | Свинец | ГОСТ 30178-96 |
| 17.15\* | Кадмий | ГОСТ 30178-96 |
| 17.16\* | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 17.17\* | Мышьяк  | ГОСТ 26930-86 |
| 18.1\*\* | Консервы мясные, мясорастительные, растительно-мясные (все виды продуктивных животных), паштетные консервы мясные, мясорастительные, растительно-мясные (все виды продуктивных животных) стерилизованные | 10.11/42.00010.13/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 034/2013«О безопасности мяса и мясной продукции»Раздел V, XIIПриложение 2 таблица 1, 2 | ГОСТ 31904-2012СТБ 1036-97 |
|  |  | Микробиологические показатели: |  |
| 18.2\* | 10.11/01.08610.13/01.086 | Спорообразую-щие мезофиль-ные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы В.subtilis | ГОСТ 30425-97 |
| 18.3\* | Спорообразую-щие мезофиль-ные аэробные и факультативно-анаэробные мик-роорганизмы группы В.cereus и (или) B.polymyxa | ГОСТ 30425-97 |
| 18.4\* | Мезофильные клостридии | ГОСТ 30425-97ГОСТ 29185-2014 |
| 18.5\* | Неспорообразующие микроор-ганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесне-вые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 30425-97ГОСТ 10444.11-2013ГОСТ 10444.12-2013 |
| 18.6\* | Спорообразую-щие термофиль-ные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 |
|  | 10.11/08.15610.13/08.15610.11/08.03210.13/08.032 | Токсичные элементы: | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции»Статья 7, 20Приложение 3 раздел 1 |  |
| 18.7\* | Подготовка проб для определения токсичных элементов | ГОСТ 26929-94 |
| 18.8\* | Свинец | ГОСТ 30178-96 |
| 18.9\* | Кадмий | ГОСТ 30178-96 |
| 18.10\* | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 18.11\* | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 19.1\*\* | Желатин. Желатин, предназначен-ный для произ-водства мясной продукции для детского пита-ния | 10.11/42.00010.13/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 034/2013«О безопасности мяса и мясной продукции»Раздел V, XIIПриложение 1 раздел IX, X | ГОСТ 31904-2012СТБ 1036-97 |
|  | 10.11/01.08610.13/01.086 | Микробиологические показатели: |  |
| 19.2\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 19.3\* | Бактерии группы кишечных пало-чек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 19.4\* | Патогенные мик-роорганизмы, в том числе сальмонеллы | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции»Статья 7, 20Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 |
| 19.5\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 20.1\* | Мясная продукция для детского питания | 10.11/08.14910.13/08.149 | Поваренная соль | ТР ТС 034/2013«О безопасности мяса и мясной продукции»Раздел V, XIIПриложение 4 | ГОСТ 9957-2015  |
| 20.2\* | 10.11/08.15610.13/08.156 | Нитриты  | ГОСТ 29299-92 |
| 21.1\* | Мясо и мясная продукция | 10.11/08.15610.13/08.156 | Органолептические показатели | ТР ТС 034/2013«О безопасности мяса и мясной продукции»Раздел III (п.7, 8), XII | ГОСТ 9959-2015ГОСТ 7269-2015 п.5ГОСТ 33741-2015 |
|  |  | Радионуклиды: |  |  |
| 21.2\* | 10.11/04.12510.13/04.125 | Удельная (объем-ная) активность радионуклида цезия-137 | ТР ТС 034/2013«О безопасности мяса и мясной продукции»Раздел VТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции»Статья 7, 20Приложение 4 | ГОСТ 32161-2013МВИ МН 1181-2011 |
| 21.3- | Удельная (объем-ная) активность радионуклида стонция-90 | ГОСТ 32163-2013МВИ МН 1181-2011 |
| ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» |
| 22.1\*\* | Молоко и продукты переработки молока | 10.51/42.00010.52/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 033/2013«О безопасности молока и молочной продукции»Раздел V, VII, XIIIПриложение 1таблица 1-6Приложение 2Приложение 5Приложение 8Приложение 11 | ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 26809.2-2014СТБ 1036-97ГОСТ 9225-84 п.1ГОСТ 32164-2013 |
|  | 10.51/01.08610.52/01.086 | Микробиологические показатели: |  |
| 22.2\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 26669-85ГОСТ 26670-91 |
| 22.3\* | Бактерии группы кишечных пало-чек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 22.4\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 22.5\* | S. aureus | ГОСТ 30347-97 |
| 22.6\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 22.7\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 22.8\* | Бифидобактерии | ГОСТ 33924-2016 |
| 22.9\* | Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013ГОСТ 33951-2016 п.8.1.  |
| 22.10\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 22.11\* | Плесени |
| 22.12\* | Дрожжи и пле-сени в сумме |
| 22.13\* | Патогенные мик-роорганизмы, в том числе сальмонеллы | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции»Статья 7, 20Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 |
| 22.14\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 22.16\*22.17\* | 10.51/08.14910.52/08.149 | Титруемая кислотность молочной плазмы | ТР ТС 033/2013«О безопасности молока и молочной продукции»Раздел V, VII, XIIIПриложение 1таблица 1-6Приложение 6таблица 1, 2Приложение 7Приложение 8Приложение 10Приложение 12Приложение 13 | ГОСТ 3624-92 |
| 22.18\* | Кислотность | ГОСТ 3624-92 |
| 22.19\* | 10.51/08.05210.52/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 п.2,3,6,7ГОСТ 29246-91 п.2.2, п.3.1 |
| 22.20\* | 10.51/08.03710.52/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90ГОСТ 29247-91 |
|  | Молоко и продукты переработки молока | 10.51/08.15610.52/08.15610.51/08.03210.52/08.032 | Токсичные элементы: | ТР ТС 033/2013«О безопасности молока и молочной продукции»Раздел V, VII, XIIIПриложение 1таблица 1-6Приложение 6таблица 1, 2Приложение 7Приложение 8Приложение 10Приложение 12 Приложение 13 |  |
| 22.21\* | Подготовка проб для определения токсичных элементов | ГОСТ 26929-94 |
| 22.22\* | Свинец | ГОСТ 30178-96 |
| 22.23\* | Кадмий | ГОСТ 30178-96 |
| 22.24\* | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 22.25\* | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
|  | 10.51/08.16110.52/08.161 | Пестициды: |  |
| 22.29\* | ГХЦГ (α β,γ- изомеры) | ГОСТ 23452-2015 |
| 22.30\* | ДДТ и его метаболиты |
|  |  | Радионуклиды: |  |  |
| 22.31\* | 10.51/04.12510.52/04.125 | Удельная (объем-ная) активность радионуклида цезия-137 | ТР ТС 033/2013«О безопасности молока и молочной продукции»Раздел V, VIIТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции»Статья 7, 20 Приложение 4 | ГОСТ 32161-2013МВИ МН 1181-2011 |
| 22.32\* | Удельная (объем-ная) активность радионуклида стонция-90 | ГОСТ 32163-2013МВИ МН 1181-2011 |
| ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» |
| 23.2\* | Мясная продукция | 10.13/08.156 | Нитриты  | ТР ТС 029/2011Приложение 17Приложение 8 | ГОСТ 29299-92 |
| ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» |
| 24.1\*\* | Пищевая рыбная продукция | 10.20/42.00010.20/01.086 | Отбор образцов | ТР ЕАЭС 040/2016Приложение 1Таблица 1Таблица 2Таблица 3Таблица 4 | ГОСТ 31904-2012 |
| 24.2\* | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 24.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 24.4\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 24.5\* | Бактерии рода Enterococcus | ГОСТ28566-90 |
| 24.6\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 24.7\* | Плесень  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 24.8\* | Дрожжи |
| 24.9\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 24.10\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 24.11\* | Пищевая рыбная продукция | 10.20/01.086 | Патогенные мик-роорганизмы, в том числе сальмонеллы | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции»Статья 7, 20 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 |
| 24.12\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 25.1\*\* | Консервирован-ная пищевая рыбная продукция | 10.20/01.08610.20/42.000 | Отбор образцов | ТР ЕАЭС 040/2016Приложение 1Таблица 5 | ГОСТ 31904-201ГОСТ 8756.0-70 |
| 25.2\* | Спорообразую-щие мезофиль-ные аэробные и факультативно-анаэробные мик-роорганизмы группы В.cereus и (или) B.polymyxa | ГОСТ 30425-97 |
| 25.3\* | Спорообразую-щие мезофиль-ные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы В.subtilis | ГОСТ 30425-97 |
| 25.4\* | Неспорообразующие микроор-ганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесне-вые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 30425-97 |
| 25.5\* | Спорообразую-щие термофиль-ные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 |
| 25.6\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10144.15-94 |
| 25.7\* | Бактерии группы кишечных пало-чек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 25.8\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 25.9\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 25.10\* | Консервирован-ная пищевая рыбная продукция | 10.20/01.086 | S. aureus и другие коагулазоположительные стафилококкки | ТР ЕАЭС 040/2016Приложение 1 Таблица 5 | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 25.11\* | Патогенные мик-роорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 26.1\*\* | Рыбная про-дукция для питания детей раннего возраста | 10.20/42.000 | Отбор образцов | ТР ЕАЭС 040/2016Приложение 5Таблица 1Таблица 3 | ГОСТ 31339-2006ГОСТ 8756.0-70 |
| 26.2\* | 10.20/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 27207-87 |
| 27.1\*\* | Пищевая рыб-ная продукция для питания детей дошколь-ного и школь-ного возраста | 10.20/42.000 | Отбор образцов | ТР ЕАЭС 040/2016Приложение 6Таблица 3 | ГОСТ 31339-2006ГОСТ 8756.0-70 |
| 27.2\* | 10.20/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 27207-87 |
| 28.1\*\* | Мороженная пищевая рыбная продукция | 10.20/42.000 | Отбор образцов | ТР ЕАЭС 040/2016Приложение 7 | ГОСТ 31339-2006 |
| 28.2\* | 10.20/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 7636-85 |
| 29.1\*\* | Рыба, нерыбные объекты про-мысла и про-дукты, выраба-тываемые из них | 10.20/08.15610.20/08.032 | Отбор образцов | ТР ЕАЭС 040/2016Статья ХТР ТС 021/2011Статья 7, 20Приложение 3 р.3 | СТБ 1036-97 |
| 29.2\* | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 29.4\* | Свинец | ГОСТ 30178-96 |
| 29.5\* | Кадмий | ГОСТ 30178-96 |
| 29.6\* | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 29.7\* | 10.20/04.125 | Отбор образцов | ТР ЕАЭС 040/2016Статья ХТР ТС 021/2011Статья 7, 20Приложение 4 | ГОСТ 32161-2013 |
| 29.8\* | Удельная (объем-ная) активность радионуклида цезия-137 | ГОСТ 32161-2013МВИ МН 1181-2011 |
| 29.9\* | Удельная (объем-ная) активность радионуклида стонция-90 | ГОСТ 32163-2013МВИ МН 1181-2011 |
| ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» |
| 30.1\*\* | Продукты убоя птицы и про-дукция из мяса птицы, в том числе для детс-кого питания. Консервы из мяса птицы, в том числе для детского пита-ния | 10.12/42.00010.13/42.000 | Отбор образцов | ТР ЕАЭС051/2021«О безопасности мяса птицы ипродукции его переработки»Приложение 1Приложение 2ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевойпродукции»Статья 7, 20Приложение 1Приложение 2таблица 1 р.1.1 | ГОСТ 7702.2.0-2016 ГОСТ 30364.0-97 п.3 |
|  | 10.12/01.08610.13/01.086 | Микробиологические показатели: |  |
| 30.2\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 30.3\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 30.4\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 26669-85ГОСТ 26670-91 |
| 30.5\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 30.6\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 30.7\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 7702.2.7-2013ГОСТ 28560-90 |
| 30.8\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 30.9\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 30.10\* | Бактерии рода Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 30.11\* | Плесень | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 30.12\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
|  | 10.12/08.15610.13/08.15610.12/08.03210.13/08.032 | Токсичные элементы: | ТР ЕАЭС 051/2021«О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»Приложение 4Приложение 5 |  |
| 30.13\* | Подготовка проб | ГОСТ 26929-94 |
| 30.14\* | Свинец | ГОСТ 30178-96 |
| 30.15\* | Кадмий | ГОСТ 30178-96 |
| 30.16\* | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 30.17\* | Мышьяк  | ГОСТ 26930-86 |
| 30.18\* | Нитриты (массовая доля) | ГОСТ 29299-92ГОСТ 8558.1-2015 |
| 30.19\* | Продукты убоя птицы и про-дукция из мяса птицы, в том числе для детс-кого питания. Консервы из мяса птицы, в том числе для детского пита-ния | 10.12/01.086 | Спорообразующие мезофиль-ные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп В.cereus и В.polymyxa | ТР ЕАЭС051/2021«О безопасности мяса птицы ипродукции его переработки»Приложение 3таблица 1таблица 2 таблица 3 | ГОСТ 30425-97 |
| 30.20\* | Спорообразующие мезофиль-ные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп В.subtilis | ГОСТ 30425-97 |
| 30.21\* | Неспорообразующие микроор-ганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесне-вые грибы, и (или) дрожжи  | ГОСТ 30425-97ГОСТ 10444.11-2013ГОСТ 10444.12-2013 |
| 30.22\* | Спорообразую-щие термофиль-ные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 |
| 30.23\* | Мезофильные клостридии | ГОСТ 30425-97 |

**Примечание:**

\* – деятельность осуществляется непосредственно в ООС;
\*\* – деятельность осуществляется непосредственно в ООС и за пределами ООС;
\*\*\* – деятельность осуществляется за пределами ООС.

Руководитель органа

по аккредитации

Республики Беларусь –

директор государственного

предприятия «БГЦА» Е.В. Бережных