|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 |
| к аттестату аккредитации |
| № BY/112 1.1336 |
| от 29.10.1999 |
| на бланке № 0007856  на 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 31904-2012  ГОСТ 30364.0-97  п.3  ГОСТ 32164-2013  СТБ 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 пищевой  продукции»  Статья 7, 20  Приложение 2  таблица 1 р.1.1 | ГОСТ 10444.15-94  ГОСТ 26669-85  ГОСТ 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 пищевой  продукции»  Статья 7, 20  Приложение 2  таблица 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\* | 01.47/08.156  01.47/08.032 | Подготовка проб | ТР ТС  021/2011  «О безопасности пищевой  продукции»  Статья 7, 20  Приложение 3  р.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 пищевой  продукции»  Статья 7, 20  Приложение 4 | ГОСТ 32161-2013  МВИ МН 1181-2011 |
| 1.17\* | Удельная (объемная) активность радионуклида стонция-90 | ГОСТ 32163-2013  МВИ МН 1181-2011 |
| 2.1\*\* | Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия | 01.11/42.000  10.61/42.000  10.71/42.000  10.72/42.000  10.73/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011  «О безопасности пищевой продукции»  Статья 7, 20  Приложение 1 | ГОСТ 31904-2012  ГОСТ 32164-2013  СТБ 1036-97 |
|  |  | Микробиологические показатели: |  |
| 2.2\* | 10.61/01.086  10.71/01.086  10.72/01.086  10.73/01.086  01.11/01.186 | 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, 20  Приложение 2  таблица 1р.1.3 | ГОСТ 10444.15-94  ГОСТ 26669-85  ГОСТ 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, 20  Приложение 2  таблица 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, 20  Приложение 3 р.4  ТР ТС 015/2011  «О безопасности зерна»  Приложение 2 |  |
| 2.10\* | 01.11/08.156  10.61/08.156  10.71-10.73/  08.156  01.11/08. 032  10.61/08. 032  10.71/08. 032  10.72/08. 032  10.73/08. 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\* | 10.61/11.116  10.71/11.116  10.72/11.116  10.73/11.116 | 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 26312.3-84  ГОСТ 27559-87 |
|  |  | Радионуклиды: | | |
| 2.17\* | 10.61/04.125  10.71/04.125  10.72/04.125  10.73/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклида цезия-137 | ТР ТС 021/2011  «О безопасности пищевой продукции»  Статья 7, 20  Приложение 4 | ГОСТ 32161-2013  МВИ МН 1181-2011 |
| 2.18\* | Удельная (объемная) активность радионуклида стонция-90 | ГОСТ 32163-2013  МВИ МН 1181-2011 |
| 3.1\*\* | Сахар и кондитерские изделия | 10.81/42.000  10.82/42.000  01.50/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011  «О безопасности пищевой продукции»  Статья 7, 20  Приложение 1 | ГОСТ 31904-2012  ГОСТ 32164-2013  СТБ 1036-97  ГОСТ 5904-82 п.2 |
|  | Сахар и кондитерские изделия |  | Микробиологические показатели: | ТР ТС 021/2011  «О безопасности пищевой продукции»  Статья 7, 20  Приложение 1 |  |
| 3.2\* | 10.81/01.086  10.82/01.086  01.50/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 3.3\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС  021/2011  «О безопасности пищевой  продукции»  Статья 7, 20  Приложение 2  таблица 1 р.1.4 | ГОСТ 10444.15-94  ГОСТ 26669-85  ГОСТ 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 |
|  | 10.81/08.156  10.82/08.156  01.50/08.156  10.81/08.032  10.82/08.032  01.50/08.032 | Токсичные элементы: |  |  |
| 3.8\* | Подготовка проб | ТР ТС 021/2011  «О безопасности пищевой продукции»  Статья 7, 20  Приложение 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\* | 10.81/04.125  10.82/04.125  01.50/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклида цезия-137 | ТР ТС 021/2011  «О безопасности пищевой продукции»  Статья 7, 20  Приложение 4 | ГОСТ 32161-2013  МВИ МН 1181-2011 |
| 3.16\* | Удельная (объемная) активность радионуклида стонция-90 | ГОСТ 32163-2013  МВИ МН 1181-2011 |
| 4.1\*\* | Плодоовощ-ная продукция | 01.13/42.000  01.21/42.000  01.22/42.000  01.23/42.000  01.24/42.000  01.25/42.000  10.31/42.000  10.32/42.000  10.39/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011  «О безопасности пищевой продукции»  Статья 7, 20  Приложение 1 | ГОСТ 31904-2012  ГОСТ 32164-2013  СТБ 1036-97  ГОСТ 8756.0-70  ГОСТ 26313-2014 |
|  |  | Микробиологические показатели: |  |
| 4.2\* | 01.13/01.086  01.21/01.086  01.22/01.086  01.23/01.086  01.24/01.086  01.25/01.086  10.31/01.086  10.32/01.086 | 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 пищевой  продукции»  Статья 7, 20  Приложение 2  таблица 1 р.1.5 | ГОСТ 10444.15-94  ГОСТ 26669-85  ГОСТ 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\* | 01.13/08.156  01.21/08.156  01.22/08.156  01.23/08.156  01.24/08.156  01.25/08.156  10.31/08.156  10.32/08.156  01.13/08.032  01.21/08.032  01.22/08.032  01.23/08.032  01.24/08.032  01.25/08.032  10.31/08.032  10.32/08.032 | Подготовка проб | ТР ТС 021/2011  «О безопасности пищевой продукции»  Статья 7, 20  Приложение 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 | 01.13/08.169  01.21/08.169  01.22/08.169  01.23/08.169  01.24/08.169  01.25/08.169  10.31/08.169  10.32/08.169 | Нитраты | ТР ТС 021/2011  «О безопасности пищевой продукции»  Статья 7, 20  Приложение 3 р.6 | ГОСТ 34570-2019  МУ№ 5048-89 |
|  |  | Пестициды: |  |
| 4.18\* | 01.13/08.161  01.21/08.161  01.22/08.161  01.23/08.161  01.24/08.161  01.25/08.161  10.31/08.161  10.32/08.161 | ГХЦГ (α β,γ- изомеры) | ГОСТ 30349-96 |
| 4.19\* | ДДТ и его метаболиты | ГОСТ 30349-96 |
|  |  | Радионуклиды: |  |  |
| 4.20\* | 01.13/04.125  01.21/04.125  01.22/04.125  01.23/04.125  01.24/04.125  01.25/04.125  10.31/04.125  10.32/04.125 | Удельная (объем-ная) активность радионуклида цезия-137 | ТР ТС 021/2011  «О безопасности пищевой продукции»  Статья 7, 20  Приложение 4 | ГОСТ 32161-2013  МВИ МН 1181-2011 |
| 4.21\* | Удельная (объем-ная) активность радионуклида стонция-90 | ГОСТ 32163-2013  МВИ МН 1181-2011 |
| 5.1\*\* | Масличное сырье и жировые продукты | 10.41/42.000  10.42/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011  «О безопасности пищевой продукции»  Статья 7, 20  Приложение 1 | ГОСТ 31904-2012  ГОСТ 32164-2013  СТБ 1036-97 |
|  |  | Микробиологические показатели: |  |
| 5.2\* | 10.41/01.086  10.42/01.086 | 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 пищевой  продукции»  Статья 7, 20  Приложение 2  таблица 1 р.1.6 | ГОСТ 10444.15-94  ГОСТ 26669-85  ГОСТ 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 | 10.41/08.156  10.42/08.156  10.41/08.032  10.42/08.032 | Токсичные элементы: | ТР ТС 021/2011  «О безопасности пищевой продукции»  Статья 7, 20  Приложение 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\* | 10.41/04.125  10.42/04.125 | Удельная (объем-ная) активность радионуклида цезия-137 | ТР ТС 021/2011  «О безопасности пищевой продукции»  Статья 7, 20  Приложение 4 | ГОСТ 32161-2013  МВИ МН 1181-2011 |
| 5.15\* | Удельная (объем-ная) активность радионуклида стонция-90 | ГОСТ 32163-2013  МВИ МН 1181-2011 |
| 6.1\*\* | Напитки | 11.0-01-11.05/  42.000  11.07/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011  «О безопасности пищевой продукции»  Статья 7, 20  Приложение 1 | ГОСТ 31904-2012  ГОСТ 32164-2013  СТБ 1036-97 |
|  |  | Микробиологические показатели: |  |
| 6.2\* | 11.0-01-11.05/  01.086  11.07/01.086 | 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 пищевой  продукции»  Статья 7, 20  Приложение 2  таблица 1 р.1.7 | ГОСТ 10444.15-94  ГОСТ 26669-85  ГОСТ 26670-91  ГОСТ 30712-2001 п.6.1 |
| 6.4\* | Бактерии группы кишечных пало-чек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012  ГОСТ 30712-2001 п.6.3 |
| 6.5\* | Дрожжи и плесени(в сумме) | ГОСТ 10444.12-2013  ГОСТ30712-2001 п.6.4 |
| 6.6\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013  ГОСТ30712-2001 п.6.4 |
| 6.7\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013  ГОСТ30712-2001 п.6.4 |
|  | Напитки | 11.0-01-11.05/  08.156  11.07/08.156  11.0-01-11.05/  08.032  11.07/08.032 | Токсичные элементы: | ТР ТС 021/2011  «О безопасности пищевой продукции»  Статья 7, 20  Приложение 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/  04.125  11.07/04.125 | Удельная (объем-ная) активность радионуклида цезия-137 | ТР ТС 021/2011  «О безопасности пищевой продукции»  Статья 7, 20  Приложение 4 | ГОСТ 32161-2013  МВИ МН 1181-2011 |
| 6.14\* | Удельная (объем-ная) активность радионуклида стонция-90 | ГОСТ 32163-2013  МВИ МН 1181-2011 |
| 7.1\*\* | Другие пищевые продукты | 10.84/42.000  10.85/42.000  10.89/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011  «О безопасности пищевой продукции»  Статья 7, 20  Приложение 1 | ГОСТ 31904-2012  ГОСТ 32164-2013  СТБ 1036-97 |
|  |  | Микробиологические показатели: |  |
| 7.2\* | 10.84/01.086  10.85/01.086  10.89/01.086 | 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 пищевой  продукции»  Статья 7, 20  Приложение 2  таблица 1 р.1.8 | ГОСТ 10444.15-94  ГОСТ 26669-85  ГОСТ 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 |
|  |  | 10.84/08.156  10.85/08.156  10.89/08.156  10.84/08.032  10.85/08.032  10.89/08.032  10.84/08.149 | Токсичные элементы: | ТР ТС 021/2011  «О безопасности пищевой продукции»  Статья 7, 20  Приложение 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\* | 10.84/04.125  10.85/04.125  10.89/04.125 | Удельная (объем-ная) активность радионуклида цезия-137 | ТР ТС 021/2011  «О безопасности пищевой продукции»  Статья 7, 20  Приложение 4 | ГОСТ 32161-2013  МВИ МН 1181-2011 |
| 7.25\* | Удельная (объем-ная) активность радионуклида стонция-90 | ГОСТ 32163-2013  МВИ МН 1181-2011 |
| 8.1\*\* | Консервированные пищевые продукты | 10.11/42.000  10.12/42.000  10.20/42.000  10.39/42.000  10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011  «О безопасности пищевой продукции»  Статья 7, 20  Приложение 2  Таблица 2 | ГОСТ 31904-2012  ГОСТ 32164-2013  ГОСТ 8756.0-70 |
|  |  | Требования промышленной стерильности: |  |
| 8.2\* | 10.11/01.086  10.12/01.086  10.20/01.086  10.39/01.086  10.89/01.086 | 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 | 10.11/01.086  10.12/01.086  10.20/01.086  10.39/01.086  10.89/01.086 | 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, 20  Приложение 2  Таблица 2 | ГОСТ 30425-97  ГОСТ 10444.11-2013  ГОСТ 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 10444.15-94  ГОСТ 26669-85  ГОСТ 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 10444.2-94  ГОСТ 31746-2012 |
|  | Консервированные пищевые продукты | 10.11/04.125  10.12/04.125  10.20/04.125  10.39/04.125  10.89/04.125 | Радионуклиды: | ТР ТС 021/2011  «О безопасности пищевой продукции»  Статья 7, 20  Приложение 4 |  |
| 8.13\* | Удельная (объем-ная) активность радионуклида цезия-137 | ГОСТ 32161-2013  МВИ МН 1181-2011 |
| 8.14\* | Удельная (объем-ная) активность радионуклида стонция-90 | ГОСТ 32163-2013  МВИ МН 1181-2011 |
| 9.1\*\* | Продукты для питания беременных и кормящих женщин | 10.84/42.000  10.85/42.000  10.89/42.000  10.86/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011  «О безопасности пищевой продукции»  Статья 7, 20  Приложение 1 | ГОСТ 31904-2012  ГОСТ 32164-2013  СТБ 1036-97 |
|  |  | Микробиологические показатели: |  |
| 9.2\* | 10.84/01.086  10.85/01.086  10.89/01.086  10.86/01.086 | 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 пищевой  продукции»  Статья 7, 20  Приложение 2  р.1.10 | ГОСТ 10444.15-94  ГОСТ 26669-85  ГОСТ 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 10444.2-94  ГОСТ 30347-97 |
| 9.8\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 9.9\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 9.10\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
|  | 10.84/08.032  10.85/08.032  10.89/08.032  10.86/08.032  10.84/08.156  10.85/08.156  10.89/08.156  10.86/08.156 | Токсичные элементы: | ТР ТС  021/2011  «О безопасности пищевой  продукции»  Статья 7, 20  Приложение 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\* | 10.84/08.161  10.85/08.161  10.89/08.161  10.86/08.161 | ГХЦГ (α β,γ- изомеры) | ГОСТ 30349-96  ГОСТ23452-2015 |
| 9.17\* | ДДТ и его метаболиты | ГОСТ 30349-96  ГОСТ23452-2015 |
| 9.18\* | 10.84/08.169  10.85/08.169  10.89/08.169  10.86/08.169 | Нитраты | ГОСТ 29270-95  МУ №5048-89 |
|  | Продукты для питания беременных и кормящих женщин |  | Радионуклиды: |  |  |
| 9.19\* | 10.84/04.125  10.85/04.125  10.89/04.125  10.86/04.125 | Удельная (объем-ная) активность радионуклида цезия-137 | ТР ТС 021/2011  «О безопасности пищевой продукции»  Статья 7, 20  Приложение 4 | ГОСТ 32161-2013  МВИ МН 1181-2011 |
| 9.20\* | Удельная (объем-ная) активность радионуклида стонция-90 | ГОСТ 32163-2013  МВИ МН 1181-2011 |
| 10.1\*\* | Продукты детского питания | 10.84/42.000  10.85/42.000  10.89/42.000  10.86/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС  021/2011  «О безопасности пищевой  продукции»  Статья 7, 20  Приложение 2 | ГОСТ 31904-2012  ГОСТ 32164-2013  СТБ 1036-97 |
|  | 10.84/01.086  10.85/01.086  10.89/01.086  10.86/01.086 | 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 пищевой  продукции»  Статья 7, 20  Приложение 2  таблица 1 р.1.1, 1.12, 1.14 | ГОСТ 10444.15-94  ГОСТ 26669-85  ГОСТ 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 10444.2-94  ГОСТ 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 |
|  | 10.84/08.032  10.85/08.032  10.89/08.032  10.86/08.032  10.84/08.156  10.85/08.156  10.89/08.156  10.86/08.156 | Токсичные элементы: | ТР ТС  021/2011  «О безопасности пищевой  продукции»  Статья 7, 20  Приложение 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 | 10.84/08.161  10.85/08.161  10.89/08.161  10.86/08.161 | Пестициды: | ТР ТС  021/2011  «О безопасности пищевой  продукции»  Статья 7, 20  Приложение 3 |  |
| 10.20\* | ГХЦГ (α β,γ- изомеры) | ГОСТ 30349-96  ГОСТ23452-2015 |
| 10.21\* | ДДТ и его метаболиты | ГОСТ 30349-96  ГОСТ23452-2015 |
| 10.24\* | 10.12/08.156  10.13/08.156 | Нитриты | ГОСТ 29299-92 |
| 10.25\* | Нитраты | ГОСТ 34570-2019  МУ № 5048-89 |
|  |  | Радионуклиды: |  |  |
| 10.26\* | 10.84/04.125  10.85/04.125  10.89/04.125  10.86/04.125 | Удельная (объем-ная) активность радионуклида цезия-137 | ТР ТС 021/2011  «О безопасности пищевой продукции»  Статья 7, 20  Приложение 4 | ГОСТ 32161-2013  МВИ МН 1181-2011 |
| 10.27\* | Удельная (объем-ная) активность радионуклида стонция-90 | ГОСТ 32163-2013  МВИ 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 1  ТР 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 26593-85  СТБ 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.2.1  ГОСТ 8285-91п.2.1 |
| 12.2\* | 10.42/08.149 | Перекисное число | СТБ ГОСТ Р 51487-2001 |
|  | Масложировая пищевая продукция | 10.41/01.086  10.42/01.086 | Микробиологические показатели: | ТР ТС 024/2011  «Технический регламент на масложировую продукцию»  Приложение 2  ТР ТС 021/2011  «О безопасности пищевой продукции» |  |
| 13.1\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94  ГОСТ 26669-85  ГОСТ 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 8756.0-70  ГОСТ 31904-2012  ГОСТ 26313-2014  СТБ 1036-97 |
| 14.2\* |  | Растворимые сухие вещества | ГОСТ ISO 2173-2013 |
| 14.3\* |  | Массовая доля титруемых кислот | ГОСТ ISO 750-2013  ГОСТ 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 5  Приложение 1  ТР 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  культуры  Зернобобовые культуры  Масличные  культуры | 01.11/42.000  01.12/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 015/2011  «О безопасности зерна»  Приложение 2  ТР ТС  021/2011  «О безопасности пищевой  продукции» | СТБ 1036-97 |
|  | 01.11/08.156  01.12/08.156  01.11/08.032  01.12/08.032 | 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 | 10.11/42.000  10.13/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 034/2013  «О безопасности мяса и мясной продукции»  Раздел V, XII  Приложение 1 раздел I, раздел II | ГОСТ 31904-2012  СТБ 1036-97  ГОСТ 32164-2013 |
|  | 10.11/01.086  10.13/01.086 | Микробиологические показатели: |  |
| 16.2\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94  ГОСТ 26669-85  ГОСТ 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, 20  Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 |
| 16.10\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
|  | 10.11/08.156  10.13/08.156  10.11/08.032  10.13/08.032 | Токсичные элементы: | ТР ТС 034/2013  «О безопасности мяса и мясной продукции»  Раздел V, XII  Приложение 3  ТР ТС 021/2011  «О безопасности пищевой продукции»  Статья 7, 20  Приложение 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 | 10.11/42.000  10.13/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 034/2013  «О безопасности мяса и мясной продукции»  Раздел V, XII  Приложение 1 раздел III,  раздел IV,  раздел VII,  раздел VIII | ГОСТ 7269-2015  ГОСТ 9792-73  ГОСТ 31904-2012  СТБ 1036-97 |
|  | 10.11/01.086  10.13/01.086 | Микробиологические показатели: |  |
| 17.2\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94  ГОСТ 26669-85  ГОСТ 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, 20  Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 |
| 17.12\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
|  | 10.11/08.156  10.13/08.156  10.11/08.032  10.13/08.032 | Токсичные элементы: | ТР ТС 034/2013  «О безопасности мяса и мясной продукции»  Раздел V, XII  Приложение 3  ТР ТС 021/2011  «О безопасности пищевой продукции»  Статья 7, 20  Приложение 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 | 10.11/42.000  10.13/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 034/2013  «О безопасности мяса и мясной продукции»  Раздел V, XII  Приложение 2 таблица 1, 2 | ГОСТ 31904-2012  СТБ 1036-97 |
|  |  | Микробиологические показатели: |  |
| 18.2\* | 10.11/01.086  10.13/01.086 | 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 30425-97  ГОСТ 29185-2014 |
| 18.5\* | Неспорообразующие микроор-ганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесне-вые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 30425-97  ГОСТ 10444.11-2013  ГОСТ 10444.12-2013 |
| 18.6\* | Спорообразую-щие термофиль-ные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 |
|  | 10.11/08.156  10.13/08.156  10.11/08.032  10.13/08.032 | Токсичные элементы: | ТР ТС 021/2011  «О безопасности пищевой продукции»  Статья 7, 20  Приложение 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 | 10.11/42.000  10.13/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 034/2013  «О безопасности мяса и мясной продукции»  Раздел V, XII  Приложение 1 раздел IX, X | ГОСТ 31904-2012  СТБ 1036-97 |
|  | 10.11/01.086  10.13/01.086 | 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, 20  Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 |
| 19.5\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 20.1\* | Мясная продукция для детского питания | 10.11/08.149  10.13/08.149 | Поваренная соль | ТР ТС 034/2013  «О безопасности мяса и мясной продукции»  Раздел V, XII  Приложение 4 | ГОСТ 9957-2015 |
| 20.2\* | 10.11/08.156  10.13/08.156 | Нитриты | ГОСТ 29299-92 |
| 21.1\* | Мясо и мясная продукция | 10.11/08.156  10.13/08.156 | Органолептические показатели | ТР ТС 034/2013  «О безопасности мяса и мясной продукции»  Раздел III (п.7, 8), XII | ГОСТ 9959-2015  ГОСТ 7269-2015 п.5  ГОСТ 33741-2015 |
|  |  | Радионуклиды: |  |  |
| 21.2\* | 10.11/04.125  10.13/04.125 | Удельная (объем-ная) активность радионуклида цезия-137 | ТР ТС 034/2013  «О безопасности мяса и мясной продукции»  Раздел V  ТР ТС 021/2011  «О безопасности пищевой продукции»  Статья 7, 20  Приложение 4 | ГОСТ 32161-2013  МВИ МН 1181-2011 |
| 21.3- | Удельная (объем-ная) активность радионуклида стонция-90 | ГОСТ 32163-2013  МВИ МН 1181-2011 |
| ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» | | | | | |
| 22.1\*\* | Молоко и продукты переработки молока | 10.51/42.000  10.52/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 033/2013  «О безопасности молока и молочной продукции»  Раздел V, VII, XIII  Приложение 1  таблица 1-6  Приложение 2  Приложение 5  Приложение 8  Приложение 11 | ГОСТ 26809.1-2014  ГОСТ 26809.2-2014  СТБ 1036-97  ГОСТ 9225-84 п.1  ГОСТ 32164-2013 |
|  | 10.51/01.086  10.52/01.086 | Микробиологические показатели: |  |
| 22.2\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94  ГОСТ 26669-85  ГОСТ 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 10444.11-2013  ГОСТ 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, 20  Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 |
| 22.14\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 22.16\*  22.17\* | 10.51/08.149  10.52/08.149 | Титруемая кислотность молочной плазмы | ТР ТС 033/2013  «О безопасности молока и молочной продукции»  Раздел V, VII, XIII  Приложение 1  таблица 1-6  Приложение 6  таблица 1, 2  Приложение 7  Приложение 8  Приложение 10  Приложение 12  Приложение 13 | ГОСТ 3624-92 |
| 22.18\* | Кислотность | ГОСТ 3624-92 |
| 22.19\* | 10.51/08.052  10.52/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 п.2,3,6,7  ГОСТ 29246-91 п.2.2, п.3.1 |
| 22.20\* | 10.51/08.037  10.52/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90  ГОСТ 29247-91 |
|  | Молоко и продукты переработки молока | 10.51/08.156  10.52/08.156  10.51/08.032  10.52/08.032 | Токсичные элементы: | ТР ТС 033/2013  «О безопасности молока и молочной продукции»  Раздел V, VII, XIII  Приложение 1  таблица 1-6  Приложение 6  таблица 1, 2  Приложение 7  Приложение 8  Приложение 10  Приложение 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 |
|  | 10.51/08.161  10.52/08.161 | Пестициды: |  |
| 22.29\* | ГХЦГ (α β,γ- изомеры) | ГОСТ 23452-2015 |
| 22.30\* | ДДТ и его метаболиты |
|  |  | Радионуклиды: |  |  |
| 22.31\* | 10.51/04.125  10.52/04.125 | Удельная (объем-ная) активность радионуклида цезия-137 | ТР ТС 033/2013  «О безопасности молока и молочной продукции»  Раздел V, VII  ТР ТС 021/2011  «О безопасности пищевой продукции»  Статья 7, 20  Приложение 4 | ГОСТ 32161-2013  МВИ МН 1181-2011 |
| 22.32\* | Удельная (объем-ная) активность радионуклида стонция-90 | ГОСТ 32163-2013  МВИ 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 029/2011  Приложение 17  Приложение 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 | 10.20/42.000  10.20/01.086 | Отбор образцов | ТР ЕАЭС 040/2016  Приложение 1  Таблица 1  Таблица 2  Таблица 3  Таблица 4 | ГОСТ 31904-2012 |
| 24.2\* | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 24.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 24.4\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94  ГОСТ 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 | 10.20/01.086  10.20/42.000 | Отбор образцов | ТР ЕАЭС 040/2016  Приложение 1  Таблица 5 | ГОСТ 31904-201  ГОСТ 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 040/2016  Приложение 1  Таблица 5 | ГОСТ 10444.2-94  ГОСТ 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 040/2016  Приложение 5  Таблица 1  Таблица 3 | ГОСТ 31339-2006  ГОСТ 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 040/2016  Приложение 6  Таблица 3 | ГОСТ 31339-2006  ГОСТ 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 040/2016  Приложение 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 | 10.20/08.156  10.20/08.032 | Отбор образцов | ТР ЕАЭС 040/2016  Статья Х  ТР ТС 021/2011  Статья 7, 20  Приложение 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 040/2016  Статья Х  ТР ТС 021/2011  Статья 7, 20  Приложение 4 | ГОСТ 32161-2013 |
| 29.8\* | Удельная (объем-ная) активность радионуклида цезия-137 | ГОСТ 32161-2013  МВИ МН 1181-2011 |
| 29.9\* | Удельная (объем-ная) активность радионуклида стонция-90 | ГОСТ 32163-2013  МВИ 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 | 10.12/42.000  10.13/42.000 | Отбор образцов | ТР ЕАЭС  051/2021  «О безопасности мяса птицы и  продукции его переработки»  Приложение 1  Приложение 2  ТР ТС 021/2011  «О безопасности пищевой  продукции»  Статья 7, 20  Приложение 1  Приложение 2  таблица 1 р.1.1 | ГОСТ 7702.2.0-2016  ГОСТ 30364.0-97 п.3 |
|  | 10.12/01.086  10.13/01.086 | 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 10444.15-94  ГОСТ 26669-85  ГОСТ 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 7702.2.7-2013  ГОСТ 28560-90 |
| 30.8\* | Сульфитредуци  рующие  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 |
|  | 10.12/08.156  10.13/08.156  10.12/08.032  10.13/08.032 | Токсичные элементы: | ТР ЕАЭС  051/2021  «О безопасности мяса птицы и  продукции его переработки»  Приложение 4  Приложение 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 29299-92  ГОСТ 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 | Спорообразую  щие мезофиль-ные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп В.cereus и В.polymyxa | ТР ЕАЭС  051/2021  «О безопасности мяса птицы и  продукции его переработки»  Приложение 3  таблица 1  таблица 2  таблица 3 | ГОСТ 30425-97 |
| 30.20\* | Спорообразую  щие 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 30425-97  ГОСТ 10444.11-2013  ГОСТ 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