|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №1 |
| к аттестату аккредитации  |
| № BY/112 1.1336 |
| от 29.10.1999  |
| на бланке № 0007856на 41 листах |
| редакция 03 |
|  **ОБЛАСТЬ 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** |
| **Лабораторный отдел** |
| 1.1\*\* | Вода питьеваяцентрализо-ванных систем питьевого во-доснабженияВода питьевая источников нецентрализо-ванного водо-снабженияВода питьеваяцентрализо-ванных систем питьевого во-доснабженияВода питьевая источников нецентрализо-ванного водо-снабжения | 100.09/42.000 | Отбор проб  | СТБ ГОСТ Р 51592-2001ГОСТ 31861-2012ГОСТ 31862-2012СТБ ISO19458-2011 | СТБ ГОСТ Р 51592-2001ГОСТ 31861-2012ГОСТ 31862-2012СТБ ISO 19458-2011п.4.4.1, 4.4.2Инструкция №108-1207, утв. Минздравом от 21.01.2008Инструкция по применению № 65-0605, утв. пост. Минздрава от 14.06.2005 №77 |
| 1.2\* | 100.09/11.116 | ВкусД: (0-5) баллов | СТБ 1188-99 СанПиН 10-124 РБ 99,утв. Постановле-нием Минздрава от 19.10.1999 №46СанНПиГН «Гигие-нические требова-ния к истоникам нецентрализованно-го питьевого водо-снабжения населе-ния»,утв. Пост. Минздрава 02.08.2010 № 105ГН «Показатели безопасности питье-вой воды», утв. Постановлением Совета Министров Республики Бела-русь от 25.01.2021 №37. ТНПА и другие документы на объекты испытаний | ГОСТ 3351-74 п.3 |
| 1.3\* | 100.09/11.116 | ЗапахД: (0-5) баллов | ГОСТ 3351-74 п.2 |
| 1.4\* | 100.09/08.156 | МутностьД: (0,58-4,64) мг/дм3 | ГОСТ 3351-74 п.5 |
| 1.5\* | 100.09/08.156 | ЦветностьД: (1-10) градусовД: (10-50) градусовД: >50 градусов | ГОСТ 31868-2012 п.5 |
| 1.6\* | 100.09/08.149 | Жесткость общаяД: (0,1-0,4) градус ЖД: >0,4 градус Ж | ГОСТ 31954-2012 п.4 |
| 1.7\* | 100.09/08.169 | Водородный показательД:(2-12) ед.рН | СТБ ISO 10523-2009 |
| 1.8\* | 100.09/08.149 | Окисляемость перманганатнаяД: (0,5-10,0) мг/дм3 | СТБ ISO 8467-2009 |
| 1.9\* | 100.09/08.156 | Нитраты Д: (0,1-2,0) мг/дм3 | ГОСТ 33045-2014 п.9 |
| 1.10\* | 100.09/08.052 | Общая минерализация (сухой остаток) | ГОСТ 18164-72 п.3.2 |
| 1.11\* | 100.09/08.149 | ХлоридыД: (0,5-10) мг/дм³Д: свыше 10 мг/дм³ | ГОСТ 4245-72 п.2, п.3 |
| 1.12\* | 100.09/08.150 | СульфатыД: (2,0-5,0) мг/дм3Д: (5,0-25) мг/дм3Д: (25-50) мг/дм3 | ГОСТ 31940-2013 п.6 |
| 1.13\* | 100.09/08.156100.09/08.032 | Марганец (суммарно)Д: (0,01-5,00) мг/дм³Д: (0,001-0,05) мг/дм³ | ГОСТ 4974-2014 п.6.5 (вариант 3)ГОСТ 31870-2012 п.4 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1.14\* | Вода питьеваяцентрализо-ванных систем питьевого во-доснабженияВода питьевая источников нецентрализо-ванного водо-снабжения | 100.09/08.156100.09/08.032 | Медь (суммарно)Д: (0,02-0,5) мг/дм3Д: (0,001-0,05) мг/дм3 | СТБ 1188-99 СанПиН 10-124 РБ 99, утв. Постановлением Минздрава от 19.10.1999 №46СанНПиГН «Гигие-нические требова-ния к источникам нецентрализован-ного питьевого водоснабжения населения», утв. пост. Минздрава 02.08.2010 № 105ГН «Показатели безопасности питье-вой воды», утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 №37. ТНПА и другие документы на объекты испытаний | ГОСТ 4388-72 п.2 |
| 1.15\* | 100.09/08.156100.09/08.032 | Железо (суммарно)Д:(0,1-2,0) мг/дм3Д: (0,04-0,25) мг/дм³ | ГОСТ 4011-72 п.2 |
| 1.16\* | 100.09/08.032 | Свинец (суммарно)Д: (0,001-0,05) мг/дм³ | ГОСТ 31870-2012 п.4 |
| 1.17\* | 100.09/08.032 | Кадмий (суммарно)Д: (0,0001-0,01) мг/дм³ |
| 1.18\* | 100.09/08.032 | Никель(суммарно)Д: (0,001-0,05) мг/дм³ |
| 1.19\* | 100.09/08.032 | ХромД: (0,001-0,05) мг/дм³ |
| 1.27\* | 100.09/08.156 | Нитрит-ионД: (0,002-0,3) мг/дм3 | ГОСТ 33045-2014 п.6 |
| 1.28\* | 100.09/08.156 | Аммиак (по азоту) Д: (0,1-3,0) мг/дм3 | ГОСТ 33045-2014 п.5 |
|  |  | Пестициды: | СТБ ГОСТ Р 51209-2001 |
| 1.29\* | 100.09/08.158 | гамма- ГХЦГ (линдан) |
| 1.30\* | ДДТ, ДДД, ДДЭ |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1.36\* | Вода питьевая (водопровод-ная, артезиан-ская, децент-рализованно-го водоснаб-жения, расфа-сованная в емкости) | 100.09/01.086 | Общее микробное число | ГН «Показатели безопасности питьевой воды», утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 №37.ГН «Показатели без-опасности упакован-ной питьевой воды, включая природную минеральную воду», утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 №37.СанПиН 10-124 РБ 99, утв. пост. Минздрава от 19.10.1999 №46СанНиП и ГН, утв. пост. Минздрава от 15.12.2015 №123СанНП и ГН, утв. пост. Минздрава от 02.08.2010 №105 | МУК РБ №11-10-1-2002 п.8.1 |
| 1.37\* | Общие колиформные бактерии (ОКБ) | МУК РБ №11-10-1-2002 п.8.2; п.8.3. |
| 1.38\* | Термотолерантные колифор-мные бактерии (ТКБ)  |
| 1.39\* | Споры сульфит-редуцирующих клостридий | МУК РБ №11-10-1-2002 п.8.4 |
| 1.40\* | 100.09/07.096 | Цисты лямблий  | Инструкция №108-1207, утв. Минздравом от 21.01.2008Инструкция по применению №65-0605, утв. пост. Минздрава от 14.06.2005 №77 |
| 2.1\*\* | Вода питьевая, расфасованная в емкости | 100.09/42.000 | Отбор проб  | СТБ ГОСТ Р 51592-2001ГОСТ 31861-2012 | СТБ ГОСТ Р 51592-2001ГОСТ 31861-2012 |
| 2.2\* | 100.09/11.116 | ВкусД: (0-5) баллов | СанНиП «Требо-вания к питьевой воде, расфасованной в емкости», утв. Постановлением Минздрава от 15.12.2015 №123, ГН «Требование к безопасности питьевой воды расфасован-ной в емкости», утв. Постановлением Минздрава от 15.12.2015 №123; ГН «Показатели безопас-ности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду», утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 №37. | ГОСТ 3351-74 п.3 |
| 2.3\* | 100.09/11.116 | ЗапахД: (0-5) баллов | ГОСТ 3351-74 п.2 |
| 2.4\* | 100.09/08.156 | МутностьД: (0,58-4,64) мг/дм3 | ГОСТ 3351-74 п.5 |
| 2.5\* | 100.09/08.156 | ЦветностьД: (1-10) градусовД: (10-50) градусовД: >50 градусов | ГОСТ 31868-2012 п.5 |
| 2.6\* | 100.09/08.149 | Жесткость общаяД: (0,1-0,4) градус ЖД: >0,4 градус Ж | ГОСТ 31954-2012 п.4 |
| 2.7\* | 100.09/08.169 | Водородный показательД:(2-12) ед.рН | СТБ ISO 10523-2009 |
| 2.8\* | 100.09/08.149 | Окисляемость перманганатнаяД: (0,5-10,0) мг/дм3 | СТБ ИСО 8467-2009 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 2.9\* | Вода питьевая, расфасованная в емкости | 100.09/08.156 | Нитраты Д: (0,1-2,0) мг/дм3 | СанНиП «Требо-вания к питьевой воде, расфасован-ной в емкости», утв. Постановлением Минздрава от 15.12.2015 №123, ГН «Требование к безопасности питьевой воды расфасованной в емкости», утв. Постановлением Минздрава от 15.12.2015 №123; ГН «Показатели безопасности упакованной питье-вой воды, включая природную мине-ральную воду», утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 №37.ТНПА и другие документы на объекты испытаний | ГОСТ 33045-2014 п.9 |
| 2.10\* | 100.09/08.052 | Общая минерализация (сухой остаток) | ГОСТ 18164-72 п.3.2 |
| 2.11\* | 100.09/08.149 | ХлоридыД: (0,5-10) мг/дм³Д: свыше 10 мг/дм³ | ГОСТ 4245-72 п.2, п.3 |
| 2.12\* | 100.09/08.150 | СульфатыД: (2,0-5,0) мг/дм3Д: (5,0-25) мг/дм3Д: (25-50) мг/дм3 | ГОСТ 31940-2013 п.6 |
| 2.13\* | 100.09/08.156100.09/08.032 | Марганец (суммарно)Д: (0,01-5,00) мг/дм³Д: (0,001-0,05) мг/дм³ | ГОСТ 4974-2014 п.6.5 (вариант 3)ГОСТ 31870-2012 п.4 |
| 2.14\* | 100.09/08.156100.09/08.032 | Медь (суммарно)Д: (0,02-0,5) мг/дм3Д: (0,001-0,05) мг/дм³ | ГОСТ 4388-72 п.2 |
| 2.15\* | 100.09/08.156100.09/08.032 | Железо (суммарно)Д:(0,1-2,0) мг/дм3Д: (0,04-0,25) мг/дм³ | ГОСТ 4011-72 п.2 |
| 2.16\* | 100.09/08.032 | Свинец (суммарно)Д: (0,001-0,05) мг/дм³ | ГОСТ 31870-2012 п.4 |
| 2.17\* | 100.09/08.032 | Кадмий (суммарно)Д: (0,0001-0,01) мг/дм³ |
| 2.18\* | 100.09/08.032 | Никель(суммарно)Д: (0,001-0,05) мг/дм³ |
| 2.19\* | 100.09/08.032 | ХромД: (0,001-0,05) мг/дм³ |
| 2.28\* | 100.09/08.156 | Нитрит-ионД: (0,002-0,3) мг/дм3 | ГОСТ 33045-2014 п.6 |
| 2.29\* | 100.09/08.156 | Аммиак (по азоту)Д: (0,1-3,0) мг/дм3 | ГОСТ 33045-2014 п.5 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 2.30\* | Вода питьевая, расфасованная в емкости | 100.09/08.158 | Пестициды: | СанНиП «Требо-вания к питьевой воде, расфасован-ной в емкости», утв. Постановлением Минздрава от 15.12.2015 №123, ГН «Требование к безопасности питьевой воды расфасованной в емкости», утв. Постановлением Минздрава от 15.12.2015 №123; ГН «Показатели безопасности упакованной питье-вой воды, включая природную мине-ральную воду», утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 №37.ТНПА и другие документы на объекты испытаний | СТБ ГОСТ Р 51209-2001 |
| гамма- ГХЦГ (линдан) |
| 2.31\* | 100.09/08.158 | ДДТ, ДДД, ДДЭ |
| 3.1\* | Вода плаватель-ных бассейнов | 100.09/42.000 | Отбор проб | СТБ ГОСТ Р 51592-2001ГОСТ 31861-2012СанНиП «Сани-тарно-эпидемиологи-ческие требования к содержанию и экс-плуатации бассей-нов, аквапарков, объектов по оказанию бытовых услуг бань, саун и душевых, СПА-объектов, физкуль-турно-спортивных сооружений», утв. Постановлением МЗ РБ от 16.05.2022 №44 | СТБ ГОСТ Р 51592-2001ГОСТ 31861-2012Инструкция по применению, утв. Минздравом от 19.03.2010 №070-0210 глава 2 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 3.2 | Вода плаватель-ных бассейнов | 100.09/08.156 | ЦветностьД: (1-10) градусовД: (10-50) градусовД: >50 градусов | ГН «Показатели без опасности и безвредности воды воды водных объектов для хо зяйственно-питевого и культурно-быто вого (рекреацион-ного) использования и воды в ванне бассейна», утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 №37.СанНиП «Санитарно-эпидемиологические требования к содер-жанию и эксплуа-тации бассейнов, аквапарков, объектов по оказанию бытовых услуг бань, саун и душевых, СПА-объектов, физкуль-турно-спортивных сооружений», утв. Постановлением .МЗ РБ от 16.05.2022 №44 | ГОСТ 31868-2012 п.5 |
| 3.3 | 100.09/08.156 | МутностьД: (0,58-4,64) мг/дм3 | ГОСТ 3351-74 п.5 |
| 3.4 | 100.09/11.116 | ЗапахД: (0-5) баллов | ГОСТ 3351-74 п.2 |
| 3.5 | 100.09/08.156 | Аммонийные ионыД: (0,1-3,0) мг/дм3 | ГОСТ 33045-2014 п.5 |
| 3.6 | 100.09/08.149 | ХлоридыД: (0,5-10) мг/дм³Д: свыше 10 мг/дм³ | ГОСТ 4245-72 п.2, п.3 |
| 3.7\* | 100.09/01.086 | Общие коли-формные бактерии (ОКБ) | Инструкция по применению, утв. Минздравом от 19.03.2010 №070-0210 п.31, п.32 |
| 3.8\* | Термотолерантные колиформ-ные бактерии (ТКБ) |
| 3.9\* | Лецитиназоположительные стафилококки | Инструкция по применению, утв. Минздравом от 19.03.2010 №070-0210 п.36, п.37, п.38, п.39 |
| 3.10\* | Возбудители инфекционных заболеваний | Инструкция по применению№025-0309, утв. Минздравом от 19.03.2010 |
| 3.11\* | P.aeruginosa | Инструкция по применению, утв. Минздравом от 19.03.2010 № 070-0210 п.40, п.41, п.42, п.43, п.44 |
| 3.12\* | 100.09/07.096 | Яйца и личинки гельминтовЦисты лямблий  | Инструкция по применению №108-1207 от 21.01.2008 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 4.1\*\* | Поверхностные воды | 100.03/42.000 | Отбор проб | СТБ ГОСТ Р 51592-2001ГОСТ 31861-2012СТБ ISO19458-2011 | СТБ ГОСТ Р 51592-2001ГОСТ 31861-2012СТБ ISO 19458-2011п.4.4.1, 4.4.2 |
| 4.2\* | 100.03/08.169 | Водородный показатель (рН) Д:(2-12) ед.рН | ГОСТ 17.1.5.05-85СанПиН 2.1.2.12-33-2005«Гигиенические требования к охране поверхностных вод от загрязнения», утв. пост. главного государственного санитарного врача РБ 28.11.2005 №198СанПиН и ГН «Требования к содержанию поверхностных водных объектов при их рекреационном использовании», утв. пост. Минздрава 05.12.2016 № 122ГН «Показатели без опасности и безвредности воды воды водных объектов для хозяйственно-питевого и культурно-бытового (рекреационного) использования и воды в ванне бассейна», утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 №37. | СТБ ISO 10523-2009 |
| 4.3\* | 100.03/08.149 | Перманганатная окисляемостьД:(3,0-50) мг/дм³ | СТБ ISO 8467-2009 |
| 4.4\* | 100.03/08.052 | Взвешенные веществаД:(3,0-50) мг/дм³Д: >50 мг/дм3 | МВИ.МН 4362-2012 |
| 4.5\* | 100.03/08.150 | СульфатыД: (2,0-40,0) мг/дм3 | СТБ 17.13.05-42-2015 |
| 4.6\* | 100.03/08.156 | Аммиак и ионы аммонияД: (0,1-3,0) мг/дм3Д: (0,05-5,00) мг/дм3 | ГОСТ 33045-2014 п.5 |
| 4.7\* | 100.03/08.156 | НитратыД: (0,1-2,0) мг/дм3Д: (0,02-0,45) мг/дм3 | ГОСТ 33045-2014 п.9 |
| 4.8\* | 100.03/08.156 | НитритыД: (0,002-0,3)мг/дм3Д: (0,0025-0,25)мг/дм3 | ГОСТ 33045-2014 п.6 |
| 4.12\* | 100.03/08.032 | Марганец Д: (0,002-4,0) мг/дм³Д: (0,001-0,05) мг/дм³ | МВИ.МН 3369-2010ГОСТ 31870-2012 п.4 |
| 4.16\* | 100.03/08.032 | Никель Д: (0,005-10,0)мг/дм³Д: (0,001-0,05) мг/дм³ |
| 4.19\* | 100.03/08.032 | Хром Д: (0,002-10,0) мг/ дм³Д: (0,001-0,05) мг/ дм³ |
| 4.21\* | 100.03/08.032 | Свинец Д: (0,005-10,0) мг/дм³Д: (0,001-0,05) мг/дм³ |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 4.22\* | Поверхностные воды | 100.03/01.086 | Общие колиформные бактерии (ОКБ) | ГН «Показатели безопасности и без-вредности воды, воды водных объектов для хозяйственно-питье-вого и культурно-бы-тового (рекреацион-ного) использования и воды в ванне бассей-на», утв. Постановле-нием Совета Минист-ров Республики Бе-ларусь от 25.01.2021 №37.СанПиН 2.1.2.12-33-2005, утв. постанов-лением Минздраваот 28.11.2005 №198СанПиН и ГН, утв. пост. Минздрава 05.12.2016 № 122 | Инструкция по применению №037-0409, утв. Минздравом 08.05.2009глава 3 п.15., п.16 |
| 4.23\* | Термотолерантные колиформ-ные бактерии (ТКБ) |
| 4.24\* | Возбудители кишечных инфекций  | Инструкция по применению №037-0409, утв. Минздравом 08.05.2009глава 3 п.18 |
| 4.25\* | Кишечная палочка (E.coli) | Инструкция 037-0409, утв. Минздравом 08.05.2009 глава 3 п.22, п.23 |
| 4.26\* | 100.03/07.096 | Жизнеспособные яйца гельминтов, онкосферы тени-ид и жизнеспо-собные цисты патогенных ки-шечных прос-тейших | Инструкция по применению №037-0409, утв. Минздравом 08.05.2009 глава 5  |
| 5.1\*\* | Сточные воды | 100.05/42.000 | Отбор проб | СТБ ГОСТ Р 51592-2001ГОСТ 31861-2012 | СТБ ГОСТ Р 51592-2001ГОСТ 31861-2012 |
| 5.2\* | 100.05/08.169 | Водородный показатель(рН) Д:(2-12) ед.рН | Решение территориальных испол-нительных органов об условиях приема сточных вод в систему коммунального водоотведения  | СТБ ISO 10523-2009 |
| 5.3\* | 100.05/08.052 | Взвешенные веществаД: (3,0-50) мг/дм3Д: >50 мг/дм3 | МВИ.МН 4362-2012 |
| 5.4\* | 100.05/08.052 | Сухой остатокД: (50-50000) мг/дм3 | МВИ.МН 4218-2012 |
| 5.5\* | 100.05/08.150 | СульфатыД:(2,00-40,0) мг/дм3 | СТБ 17.13.05-42-2015 |
| 5.6\* | 100.05/08.156 | Аммиак и ионы аммонияД: (0,1-3,0) мг/дм3 | ГОСТ 33045-2014 п.5 |
| 5.7\* | 100.05/08.156 | НитратыД: (0,02-0,45) мг/дм3 | ГОСТ 33045-2014 п.9 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 5.8\* | Сточные воды | 100.05/08.156 | НитритыД: (0,0025-0,25) мг/дм3 | Решение территориальных испол-нительных органов об условиях приема сточных вод в систему коммунального водоотведения | ГОСТ 33045-2014 п.6 |
| 5.11\* | 100.05/08.032 | Кадмий Д: (0,0005-1,0)мг/дм³ | МВИ.МН 3369-2010 |
| 5.13\* | 100.05/08.032 | Марганец Д: (0,002-4,0) мг/ дм³ |
| 5.17\* | 100.05/08.032 | Никель Д: (0,005-10,0)мг/дм³ |
| 5.20\* | 100.05/08.032 | ХромД: (0,002-10,0)мг/дм³ |
| 5.22\* | 100.05/08.032 | Свинец Д: (0,005-10,0)мг/дм³ |
| 5.23\* | 100.05/01.086 | Общие колиформные бактерии (ОКБ) | ГН «Показатели безопасности и без-вредности воды, воды водных объектов для хозяйственно-питье-вого и культурно-бы-тового (рекреацион-ного) использования и воды в ванне бассей-на», утв. Постановле-нием Совета Минист-ров Республики Бе-ларусь от 25.01.2021 №37.СанПиН 2.1.2.12-33-2005, утв. постанов-лением Минздраваот 28.11.2005 №198СанПиН и ГН, утв. пост. Минздрава 05.12.2016 № 122 | Инструкция по применению №037-0409, утв. Минздравом 08.05.2009глава 3 п.15., п.16 |
| 5.24\* | Термотолерантные колиформ-ные бактерии (ТКБ) |
| 5.25\* | Возбудители кишечных инфекций  | Инструкция по применению №037-0409, утв. Минздравом 08.05.2009глава 3 п.18 |
| 5.26\* | Кишечная палочка (E.coli) | Инструкция 037-0409, утв. Минздравом 08.05.2009 глава 3 п.22, п.23 |
| 5.27\* | 100.05/07.096 | Жизнеспособные яйца гельминтов, онкосферы тени-ид и жизнеспо-собные цисты патогенных ки-шечных прос-тейших | Инструкция по применению №037-0409, утв. Минздравом 08.05.2009 глава 5  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 6.1\*\* | Земли (включая почвы) | 100.06/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 28168-89ГОСТ 17.4.3.01-83ГОСТ 17.4.4.02-84 | ГОСТ 28168-89ГОСТ 17.4.3.01-83ГОСТ 17.4.4.02-84 |
| 6.2\* | 100.06/08.052 | Влажность | ГН 2.1.7.12-1-2004, утв. пост. Минздрава от 25.02.2004 №28Инструкция 2.1.7.11-12-5-2004, утв. пост. Минздрава от 03.03.2004 №32ГН «ПДК подвиж-ных форм цинка, хрома, кадмия в почвах (землях) различных функ-циональных зон населенных пунктов, промышленности, транспорта, связи, энергетики, обороны и иного назначения», утв. пост. Минздрава от 06.11.2008 № 187ГН «Показатели безопасности и безвредности почвы», утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 №37. | ГОСТ 28268-89 |
| 6.4\* | 100.06/08.149 | Ион хлоридаД: (0,5-10,0) мг/кг | ГОСТ 26425-85 п.1 |
| 6.5\* | 100.06/08.156 | Азот аммонийныйД: (0,005-0,2) мг/кг | ГОСТ 27894.3-88 п.2 |
| 6.6\* | 100.06/08.169 | НитратыД: (2,8-109) мг/кгД:≤10 мг/кгД:>10 мг/кг | СТБ 17.13.05-28-2014 |
| 6.7\* | 100.06/08.032 | СвинецД: (0,005-10,0) мг/кг | МВИ.МН 3369-2010 |
| 6.8\* | 100.06/08.032 | КадмийД: (0,0005-1,0) мг/кг |
| 6.10\* | 100.06/08.032 | НикельД: (0,005-10,0) мг/ дм³ |
| 6.12\* | 100.06/07.096 | Яйца и личин-ки гельминтовЦисты патоген-ных простей-ших | Инструкция 2.1.7.11-12-5-2004, утв.постановлением Минздрава от 03.03.2004 №32 | Инструкция по применению №107-1207, утв. Минздравом от 21.01.2008  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 7.1\*\* | Пищевые продукты и продовольст-венное сырье | 01.47/42.00010.11/42.00010.12/42.00010.13/42.00001.49/42.00010.85/42.00010.89/42.00010.41/42.00010.51/42.00010.52/42.00003.00/42.00010.20/42.00001.11/42.00010.61/42.00010.71/42.00010.72/42.00010.73/42.00010.81/42.00010.82/42.00001.13/42.00001.21/42.00001.22/42.00001.23/42.00001.24/42.00001.25/42.00010.31/42.00010.32/42.00010.39/42.00001.19/42.00010.42/42.00011.02/42.00011.03/42.00011.05/42.00011.07/42.00010.83/42.00010.84/42.000 | Отбор проб | СТБ 1036-97ГОСТ 34668-2020 | СТБ 1036-97ГОСТ 34668-2020 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 7.2\* | Пищевые продукты и продовольст-венное сырье | 10.11-10.13/08.15601.49/08.15610.85/08.15610.89/08.15610.41/08.15610.51/08.15603.00/08.15610.20/08.15601.11/08.15610.61/08.15610.71-10.73/08.15610.81/08.15610.82/08.15601.50/08.15601.13/08.15601.21-01.23/08.156 | подготовка проб | СанНиП, утв. постановлением Минздрава от 21.06.2013 №52ГН, утв. постановлением Минздрава от 21.06.2013 №52ГН, утв.постановлениемМинздрава от 27.09.2012 №149ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 №37ГН «Показатели безопасности и безвредности для человека применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 №37 | ГОСТ 26929-94 |
| 7.4\* | мышьяк | ГОСТ 31266-2004 |
| 7.6\* | ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 7.7\* | 10.11/08.03210.12/08. 03210.13/08. 03201.49/08. 03210.85/08. 03210.89/08. 03210.41/08. 03210.51/08. 03203.00/08. 03210.20/08. 03201.11/08. 03210.61/08. 03210.71/08. 03210.72/08. 03210.73/08. 03210.81/08. 03210.82/08. 03201.50/08. 03201.13/08. 03201.21/08. 03201.22/08. 03201.23/08. 032 | свинец | ГОСТ 30178-96 |
| 7.9\* | кадмий |
| 7.12\* | мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 7.13\* | 10.41/08.16110.51/08.16110.41/08.15810.51/08.15801.13/08.16101.21-01.25/08.16110.31/08.16110.32/08.16110.39/08.16101.13/08.158 | ГХЦГ (α β,γ- изомеры) | ГОСТ 23452-2015ГОСТ 30349–96  |
| 7.14\* |
| 7.15\* | ДДТ и его метаболиты |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 8.1\*\* | Мясо и мясопродукты, птица, яйца и продукты их переработки | 01.47/42.00010.11/42.00010.12/42.00010.13/42.00001.49/42.00010.85/42.00010.89/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 7269-2015 п.4СТБ ГОСТ Р 51447-2001ГОСТ 4288-76 п.2.1ГОСТ 9792-73ГОСТ 31467-2012ГОСТ 31904-2012ГОСТ 7702.2.0-2016СТБ 254-2022 п.5.1ГОСТ 30364.0-97 п.3 | ГОСТ 7269-2015 п.4СТБ ГОСТ Р 51447-2001ГОСТ 4288-76 п.2.1ГОСТ 9792-73ГОСТ 31467-2012ГОСТ 31904-2012ГОСТ 7702.2.0-2016СТБ 254-2022 п.5.1ГОСТ 30364.0-97 п.3 |
| 8.2\* | 01.47/11.11610.11/11.11610.12/11.11610.13/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, вкус, запах | ГОСТ 16131-86ГОСТ 16290-86ГОСТ 18256-2017ГОСТ 32125-2013ГОСТ 15170-91ГОСТ 7987-79ГОСТ 9163-2014СТБ 735-94СТБ 295-2008СТБ 1020-2008СТБ 742-2009СТБ 126-2016ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 9959-2015ГОСТ 33741-2015п.7ГОСТ 7269-2015 п.5 |
| 8.3\* | 10.11/08.05210.12/08.05210.13/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 9793-2016 п.9 |
| 8.4\* | 10.11/08.14910.12/08.14910.13/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 9957-2015 п.2ГОСТ 26186-84 |
| 8.5\* | 10.11/08.15610.11/08.156 | Массовая доля нитрита | ГОСТ 29299-92ГОСТ 8558.1-2015 п. |
| 8.6\* | 10.11/08.14910.12/08.14910.13/08.149 | Массовая доля хлеба | МУ, утв. пост. Министерства торговли и Минздрава от 21.04.2001 №18/29ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 34135-2017 п.8 |
| 8.7\* | 10.11/08.14910.12/08.14910.13/08.149 | Пероксидаза | МУ, утв. пост. Министерства торговли и Минздрава от 21.04. 2001 № 18/29 п. 11.1.1 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 8.8\* | Мясо и мясопродукты, птица, яйца и продукты их переработки | 01.47/01.08601.49/01.08610.11/01.08610.12/01.08610.13/01.08610.85/01.08610.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганиз-мов (далее КМАФАнМ) | ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 №37Санитарные нормы и правила «Требования к продовольствен-ному сырью и пище-вым продуктам», утв. постановлением Минздрава 21 июня 2013 г № 52, Гигиенические нормативы «Показатели без-опасности и без-вредности для человека продо-вольственного сырья и пищевых продук-тов» утв. постанов-лением Минздрава 21 июня 2013 г № 52  | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 26669-85ГОСТ 26670-91 |
| 8.9\* | Бактерии группы кишечной палочки (далее БГКП) (коли-формы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 8.10\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы  | ГОСТ 31659-2012 |
| 8.11\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 8.12\* | Listeria monоcytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 8.13\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 8.14\* | Enterococcus | ГОСТ 28566-90  |
| 8.15\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 8.16\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 8.17\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 8.19\* | Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 9.1\*\* | Молоко и молочные продукты | 01.41/42.00010.41/42.00010.51/42.00010.52/42.00010.85/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 26809.2-2014ГОСТ 9225-84 п.1 | ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 26809.2-2014ГОСТ 9225-84 п.1ГОСТ 32901-2014 п.5 |
| 9.2\* | 10.41/11.11610.51/11.116 | Органолептические показатели: вкус и запах, консистенция, внешний вид, цвет  | СТБ 1890-2017 СТБ 970-2017 СТБ 315-2017 СТБ 1552-2017СТБ 1888-2016СТБ 1858-2022ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1890-2017 СТБ 970-2017 п.5 СТБ 315-2017 п.5 СТБ 1552-2017 п.5СТБ 1888-2016 п.5ГОСТ 29245-91СТБ 1858-2022 |
| 9.4\* | 10.41/08.05210.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73, п.2, п.3, п. 6, п.7ГОСТ 29246-91 п.2.2, п.3.1 |
| 9.5\* | 10.41/08.14910.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3 |
| 9.6\* | 10.41/08.03710.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2ГОСТ 29247-91 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 9.7\* | Молоко и молочные продукты | 01.41/01.08601.45/01.08610.51/01.08610.52/01.08610.85/01.086 | КМАФАнМ | ГН «Показатели без-опасности и без-вредности продо-вольственного сырья и пищевых продуктов», утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 №37СанНиП, утв. поста-новлением Минздрава от 21.06.2013 №52ГН, утв. постанов-лением Минздрава от 21.06.2013 №52 | ГОСТ 9225-84 п.4.5. ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 26670-91ГОСТ 32901-2014 п. 8.4 |
| 9.8\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п. 4.6ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 |
| 9.9\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 9.10\* | S.aureus | ГОСТ 30347-2016 |
| 9.11\* | Патогенные мик-роорганизмы, в том числе сальмонеллы  | ГОСТ 31659-2012 |
| 9.12\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 9.13\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 9.14\* | Дрожжи  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 9.15\* | Плесени |
| 9.16\* | Бифидобакте-рии | ГОСТ 33924-2016  |
| 9.17\* | Молочнокисые микроорганиз-мы | ГОСТ 10444.11-2013 ГОСТ 33951-2016 п.8.1. |
| 10.1\*\* | Рыба, нерыб-ные объекты промысла и продукты, вырабатывае-мые из них | 03.00/42.00010.20/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 31339-2006ГОСТ 8756.0-70ГОСТ 31904-2012СТБ 1036-97 п.7.5 | ГОСТ 31339-2006ГОСТ 8756.0-70ГОСТ 31904-2012СТБ 1036-97 п.7.5 |
| 10.2\* | 03.00/11.11610.20/11.116 | Органолептические показатели: цвет, внешний вид, консистенция, запах, вкус | ГОСТ 7448-2006(до 01.11.2023)ГОСТ 7448-2021ГОСТ 28698-90ГОСТ 815-2019ГОСТ 280-2009ГОСТ 10119-2007ГОСТ 7454-2007ГОСТ 12161-2006ГОСТ 7453-86ГОСТ 3945-78ГОСТ 10979-2009ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 7631-2008ГОСТ 26664-85 п.2 |
| 10.3\*  | 03.00/08.05210.20/08.052 | Массовая доля влаги  | ГОСТ 7636-85 |
| 10.4\* | 10.20/08.149 | Массовая доля поваренной соли  | ГОСТ 7636-85ГОСТ 27207-87 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 10.5\* | Рыба, нерыб-ные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них | 03.00/01.08610.20/01.086 | КМАФАнМ | ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 №37СанНиП, утв. поста-новлением Минздрава от 21.06.2013 №52ГН, утв. постановле-нием Минздрава от 21.06.2013 №52 | ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 26669-85ГОСТ 26670-91 |
| 10.6\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 10.7\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы  | ГОСТ 31659-2012 |
| 10.8\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 10.9\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 10.10\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2013 |
| 10.11\* | E.coli  | ГОСТ 30726-2001 |
| 10.12\* | Энтерококки | ГОСТ 28566-90 |
| 10.13\* | Дрожжи и плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 10.14\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 11.1\*\* | Зерно(семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия | 01.11/42.00010.61/42.00010.71/42.00010.72/42.00010.73/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 27668-88СТБ 2160-2011 п.4ГОСТ 26312.1-84СТБ 1963-2009 п.7ГОСТ 31904-2012 | ГОСТ 27668-88СТБ 2160-2011 п.4ГОСТ 26312.1-84СТБ 1963-2009 п.7ГОСТ 31904-2012 |
| 11.2\* | 01.11/11.11610.61/11.11610.71/11.11610.72/11.11610.73/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, вкус, состояние после варки | ГОСТ 5550-74ГОСТ 6292-93ГОСТ 7022-97СТБ 1666-2006ГОСТ 7045-2017СТБ 1963-2009ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 26312.2-84ГОСТ 27558-87 (до01.12.2023)ГОСТ 27558-2022СТБ 1963-2009 п.9.4, п.9.6, п.9,9СТБ 2160-2011 п.5 |
| 11.3\* | 01.11/08.05210.61/08.05210.71/08.05210.72/08.05210.73/08.052 | Влажность | ГОСТ 9404-88ГОСТ 21094-75 (до01.11.2023)ГОСТ 21094-2022ГОСТ 26312.7-88СТБ 1963-2009 п.9.10.1–9.10.3 |
| 11.4\* | 10.71/08.14910.72/08.149 | Кислотность | СТБ 1963-2009, п.9.11ГОСТ 5670-96 |
| 11.5\* | 10.71/08.05210.72/08.052 | Массовая доля жира | ГОСТ 5668-68 п.5 (до01.11.2023)ГОСТ 5668-2022 п.5 |
| 11.6\* | 10.71/08.14910.72/08.149 | Массовая доля сахара | ГОСТ 5672-68 п.4 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 11.7\* | Зерно(семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия | 01.11/11.11610.61/11.11610.71/11.11610.72/11.11610.73/11.116 | Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов | СанНиП, утв. пост. Минздрава от 21.06.2013 №52ГН, утв. пост. Минздрава от 21.06.2013 №52ГН «Показатели безопасности и без-вредности продо-вольственного сырья и пищевых продуктов», утв. Постановлением Совета Министров Республики Бела-русь от 25.01.2021 №37. | ГОСТ 26312.3-84ГОСТ 27559-87 |
| 11.8\* | 10.61/01.08610.71/01.08610.72/01.08610.73/01.086 | КМАФАнМ | ГН «Показатели без-опасности и безвред-ности продовольст-венного сырья и пищевых продуктов», утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 №37СанНиП, утв. поста-новлением Мин-здрава от 21.06.2013 №52ГН, утв. постановлением Минздрава от 21.06.2013 №52 | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 26669-85ГОСТ 26670-91 |
| 11.9\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 11.10\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 11.11\* | Дрожжи  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 11.12\* | Плесени |
| 11.13\* | Bacillus cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 11.14\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 11.15\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 12.1\*\* | Сахар и кондитерские изделия | 10.81/42.00010.82/42.00001.50/42.000 | Отбор проб | СТБ 2397-2015ГОСТ 12569-99ГОСТ 5904-2019ГОСТ 19792-2017ГОСТ 31904-2012 | СТБ 2397-2015ГОСТ 12569-99ГОСТ 5904-2019ГОСТ 19792-2017 п.7.1ГОСТ 31904-2012 |
| 12.2\* | 10.81/11.11610.82/11.11601.50/11.116 | Органолептические показа-тели: внешний вид, цвет, запах, вкус, кон-систенция, чис-тота раствора | ГОСТ 33222-2015СТБ 961-2005ГОСТ 4570-93ГОСТ 6477-2019ГОСТ 15810-96ГОСТ 24901-89ГОСТ 14621-2020СТБ 927-2008ГОСТ 19792-2017 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 12576-89ГОСТ 5897-90 п.п.2-5ГОСТ 19792-2017 п.7.3 |
| 12.3\* | 10.81/08.05210.82/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 12570-98ГОСТ 5900-2014 |
| 12.4\* | 10.82/08.149 | Массовая доля общего сахара | ГОСТ 5903-89 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 12.5\* | Сахар и кондитерские изделия | 01.50/08.156 | Диастазное число | ГОСТ 33222-2015СТБ 961-2005ГОСТ 4570-93ГОСТ 6477-2019ГОСТ 15810-96ГОСТ 24901-89ГОСТ 14621-2020СТБ 927-2008ГОСТ 19792-2017 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 19792-2017 п.7.7 ГОСТ 34232-2017 р.7 |
| 12.6\* | 01.50/08.052 | Массовая доля воды  | ГОСТ 19792-2017 п.7.5 ГОСТ 31774-2017 |
| 12.7\* | 01.50/08.052 | Механические примеси | ГОСТ 19792-2017 п.7.13 |
| 12.8\* | 01.50/08.149 | 5-Оксиметил-фурфурол (гидроксиметилфурфураль (ГМФ)) | СанНиП, утв. поста-новлением. Минздра-ва от 21.06.2013 №52ГН, утв. постановле-нием. Минздрава от 21.06.2013 №52ГН, утв. Постановле-нием Совета Мини-стров Республики Беларусь от 25.01.2021 №37. | ГОСТ 19792-2017 п.7.8ГОСТ 31768-2012 п.р.3.4 |
| 12.9\* | 10.82/01.086 | КМАФАнМ  | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 26669-85ГОСТ 26670-91 |
| 12.10\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 12.11\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 12.12\* | Плесени  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 12.13\* | Дрожжи |
| 12.14\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 13.1\*\* | 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 проб | ГОСТ 26313-2014ГОСТ 8756.0-70ГОСТ 1936-85 п.2.3СТБ 1036-97 п.7.3ГОСТ 15113.0-77ГОСТ 34129-2017ГОСТ ISO 874-2017ГОСТ 34125-2017 ГОСТ 31904-2012Инструкция по применению №65-0605, утв. постанов-лением Минздрава от 14.06.2005 №77 | ГОСТ 26313-2014ГОСТ 8756.0-70ГОСТ 1936-85 п.2.3СТБ 1036-97 п.7.3ГОСТ 15113.0-77ГОСТ 34129-2017ГОСТ ISO 874-2017ГОСТ 34125-2017ГОСТ 31904-2012Инструкция по применению №65-0605, утв. постанов-лением Минздрава от 14.06.2005 №77 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 13.2\* | Плодоовощ-ная продукция | 01.13/11.11601.21/11.11601.22/11.11601.23/11.11601.24/11.11601.25/11.11610.31/11.11610.32/11.11610.39/11.116 | Органолептические показате-ли: внешний вид, запах, вкус, консис-тенция | ГОСТ 32573-2013ГОСТ 32574-2013ГОСТ 32776-2014ГОСТ 32775-2014ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 8756.1-2017ГОСТ 34130-2017СТБ 1452-2004ГОСТ 32572-2013ГОСТ 32776-2014 Приложение БГОСТ 32775-2014 Приложение Б |
| 13.3\* | 10.39/08.149 | Массовая доля хлоридов | ГОСТ 26186-84 |
| 13.4\* | 10.32/08.14910.39/08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ ISO 750-2013 п.7ГОСТ 34127-2017 (метод Б) |
| 13.6\* | 10.39/08.052 | Массовая доля влаги  | ГОСТ 33977-2016ГОСТ ISO 1572-2013 |
| 13.7\* | 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 | СанНиП, утв. поста-новлением Мин-здрава от 21.06.2013 №52ГН, утв. постановле-нием Минздрава от 21.06.2013 №52ГН «Показатели без-опасности и безвред-ности продовольст-венного сырья и пищевых продуктов», утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 №37 | ГОСТ 29270-95 ГОСТ 34570-2019МУ, утв. МЗ и Госагропромом СССР от04.07.1989 №5048-89 |
| 13.8\* | 01.13/01.08601.19/01.08601.21/01.08601.22/01.08601.23/01.08601.24/01.08601.25/01.08610.31/01.08610.32/01.08610.39/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 26669-85ГОСТ 26670-91 |
| 13.9\* | БГКП (коли-формы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 13.10\* | Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 13.11\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 13.12\* | Дрожжи |
| 13.13\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 13.14\* | Молочнокис-лые микроорга-низмы  | ГОСТ 10444.11-2013  |
| 13.15\* | Bacillus cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 13.16\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 13.17\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 13.18\* | Сульфитредуци рующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 13.19\* | Плодоовощ-ная продукция | 01.13/01.09601.19/01.09601.24/01.09601.25/01.096 | Паразитологи-ческие показа-тели: | ГН «Показатели без-опасности и безвред-ности продовольст-венного сырья и пищевых продуктов», утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 №37СанНиП, утв. поста-новлением Минздрава от 21.06.2013 №52ГН, утв. поста-новлением Минздрава от 21.06.2013 №52 | Инструкция по применению №37-0305, утв. постановлением Минздрава от 19.04.2005 №52Инструкция по применению №65-0605, утв. постановлением Минздрава от 14.06.2005 №77 |
| Яйца гельминтов и цисты кишечных патогенных простейших |
| 14.1\*\* | Масличное сырье и жировые продукты | 10.41/42.00010.42/42.00010.89/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 32189-2013 п.5.1CТБ 31762-2012СТБ 1939-2009ГОСТ 8285-91 п.2.1ГОСТ 31904-2012 | ГОСТ 32189-2013 п.5.1CТБ 31762-2012СТБ 1939-2009ГОСТ 8285-91 п.2.1ГОСТ 31904-2012 |
| 14.2\* | 10.41/11.11610.42/11.11610.89/11.116 | Органолептические показате-ли: внешний вид, цвет, вкус | СТБ 2016-2009ГОСТ 28414-89ГОСТ 30004.1-93ГОСТ 8285-91ГОСТ 25292-2017ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 32189-2013 п.5.2ГОСТ 31762-2012 ГОСТ 8285-91 п.2.2 |
| 14.3\* | 10.41/08.14910.42/08.14910.89/08.149 | Кислотность | ГОСТ 32189-2013 п.5.10 |
| 14.4\* | 10.41/08.14910.42/08.14910.89/08.149 | Перекисное число | СанНиП, утв. поста-новлением Мин-здрава от 21.06.2013 №52ГН, утв. постановле-нием Минздрава от 21.06.2013 №52ГН «Показатели без-опасности и безвред-ности продовольст-венного сырья и пищевых продуктов», утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 №37 | СТБ ГОСТ Р 51487-2001ГОСТ 26593-85ГОСТ 8285-91 п.2.4.2 |
| 14.5\* | 10.41/08.14910.42/08.14910.89/08.149 | Кислотное число | ГОСТ 31933-2012ГОСТ 8285-91 п.2.4.3 |
| 14.6\* | 10.41/01.08610.42/01.08610.89/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 26669-85ГОСТ 26670-91 |
| 14.7\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 14.8\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 14.9\* | Дрожжи  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 14.10\* | Плесени |
| 14.11\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 14.12\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 15.1\*\* | Напитки | 11.01-11.05/42.00011.07/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 6687.0-86 п.2ГОСТ 12786-80ГОСТ 5363-93 п.3.4ГОСТ 31904-2012 | ГОСТ 6687.0-86 п.2ГОСТ 12786-80ГОСТ 5363-93 п.3.4ГОСТ 31904-2012 |
| 15.2\* | 11.01-11.05/11.11611.07/11.116 | Органолептические показате-ли: внешний вид, запах,вкус, прозрачность | СТБ 978-2003 ГОСТ 28188-89ГОСТ 28499-2014СТБ 395-2017 | ГОСТ 6687.5-86 п.2ГОСТ 30060-93ГОСТ 5363-93 п.4.6 |
| 15.3\* | 11.04/11.14911.05/11.149 | Кислотность | ГОСТ 6687.4-86ГОСТ 12788-87 |
| 15.4\* | 11.04/08.052 | Массовая доля сухих веществ | ГОСТ 6687.2-90 |
| 15.13\* | 11.05/01.08611.07/01.086 | КМАФАнМ  | ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 №37СанНиП, утв. поста-новлением Мин-здрава от 21.06.2013 №52ГН, утв. поста-новлением Мин-здрава от 21.06.2013 №52 | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 30712-2001 п.6.1 |
| 15.14\* | Количество мезофильных аэробных мик-роорганизмов | ГОСТ 30712-2001 6.1 |
| 15.15\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012ГОСТ 30712-2001 п.6.3 |
| 15.17\* | Патогенные микроорганиз-мы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 15.18\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013ГОСТ 30712-2001 п.6.4 |
| 15.19\* | Дрожжи  |
| 16.1\*\* | Другие продукты | 10.84/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 13685-84ГОСТ 31904-2012 | ГОСТ 13685-84ГОСТ 31904-2012 |
| 16.2\* | 10.84/08.149 | Массовая доля йода | ГН«Показатели без-опасности и без-вредности продо-вольственного сы-рья и пищевых про-дуктов», утв. По-становлением Со-вета Министров Республики Бела-русь от 25.01.2021 №37СанНиП, утв. пос-тановлением Минздрава от 21.06.2013 №52ГН, утв. постанов-лением Минздрава от 21.06.2013 №52 | СТБ ГОСТ Р 51575-2004 п.4.2ГОСТ 13685-84 п.2.12 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 16.3\* | Другие продукты | 10.85/01.08610.89/01.08610.84/01.086 | КМАФАнМ | ГН «Показатели без-опасности и без-вредности продоволь-ственного сырья и пищевых продуктов», утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 №37СанНиП, утв. поста-новлением Минздрава от 21.06.2013 №52ГН, утв. постанов-лением Минздрава от 21.06.2013 №52 | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 26669-85ГОСТ 26670-91 |
| 16.4\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 16.5\* | Патогенные микроорганиз-мы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 16.6\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 16.7\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 16.8\* | Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 16.9\* | Сульфитредуциующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 16.10\* | Listeria moncytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 16.11\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 16.12\* | Плесени |
| 16.13\* | Bacillus cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 17.1\*\* | Готовые блю-да и суточные рационы на соответствие фактического состава рас-четным дан-ным | 10.85/42.00010.13/42.000 | Отбор проб | МУ, утв. постановлением Министерства торговли и Минздрава от 21.04. 2001 № 18/29ГН«Показатели безопасности и безвредности про-довольственного сырья и пищевых продуктов», утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 №37СанНиП, утв. постановлением Минздрава от 21.06.2013 №52ГН, утв. поста-новлением Мин-здрава от 21.06.2013 №52СанНиП, утв. постановлением Минздрава от 12.12.2012 № 197 СанНиП, утв. постановлением Минздрава от 26.12.2012 № 205СанНиП, утв. постановлением Минздрава от 27.12.2012 № 206 СанНиП, утв. постановлением Минздрава от 06.05.2013 № 38 СанНиП, утв. постановлением Минздрава от 20.11.2012 № 180 СанНиП, утв. постановлением Минздрава от 26.06.2015 №83 Инструкция 2.3.1.10-15- 26-2006ТНПА и другая документация на продукцию | МУ, утв постановлением Министерства торговли и Мин-здрава от 21.04. 2001 № 18/29 п.3 |
| 17.2\* | 10.85/08.05210.13/08.052 | Содержание сухих веществ | МУ, утв постановлением Министерства торговли и Мин-здрава от 21.04. 2001 № 18/29 п.5.1 |
| 17.3\* | 10.85/08.03710.13/08.03 | Содержание жира | МУ, утв постановлением Министерства торговли и Мин-здрава от 21.04. 2001 № 18/29 п.5.2.5 |
| 17.4\* | 10.85/08.14910.13/08.149 | Витамин С в третьих блюдах | ГОСТ 7047-55 п.3 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 18.1\*\* | Воздух рабочей зоны | 100.10/42.000100.10/08.052 | Отбор пробПыль (древесная, зерновая, мучная, хлопчатобумажная, пуховая, пыль торфа, золы, известняка, трикалий фосфата, гранита, кремния карбида, полиэтенилхлорида, силикатосодержащая, сажи черной промышленной, чугуна, электрокорунда) | ГОСТ 12.1.005-88Санитарные нормы и правила «Требо-вания к контролю воздуха рабочей зоны», Гигиенический норматив «Предельно допус-тимые концентра-ции вредных веществ в воздухе рабочей зоны»,утв. постанов-лением Минздрава от 11.10.2017 № 92ГН «Показатели безопасности и безвредности микроорганизмов-продуцентов, мик-робных препаратов и их», утв. Постанов-лением Совета Мини-стров Республики Беларусь от 25.01.2021 №37 | МВИ.МН5842-2017 |
| 18.2\*\* | 100.10/42.000100.10/08.156 | Отбор пробАммиак  | МВИ.МН5910-2017 |
| 18.3\*\* | 100.10/42.000100.10/08.156 | Отбор пробФормальдегид | МВИ.БР315-2017 |
| 18.4\*\* | 100.10/42.000100.10/08.156 | Отбор пробЖелеза оксид  | МВИ.МН5831-2017 |
| 18.5\*\* | 100.10/42.000100.10/08.156 | Отбор пробМарганец |
| 18.6\*\* | 100.10/42.000100.10/08.156 | Отбор пробХрома оксид | МВИ.МН5822-2017 |
| 18.7\*\* | 100.10/42.000100.10/08.156 | Отбор пробАзота диоксид | МВИ.МН5914-2017 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 18.8\*\* | Воздух рабочей зоны | 100.10/42.000100.10/08.156 | Отбор пробПыль птице-водческого, свиноводческо-го и животно-водческого производства (по белку) | ГОСТ 12.1.005-88Санитарные нормы и правила «Требо-вания к контролю воздуха рабочей зоны», Гигиенический норматив «Предельно допус-тимые концентра-ции вредных веществ в воздухе рабочей зоны»,утв. постановле-нием Минздрава от 11.10.2017 № 92ГН «Показатели без-опасности и без-вредности микро-организмов-проду-центов, микробных препаратов и их», утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 №37 | МВИ.МН5920-2017 |
| 100.10/42.000100.10/08.156 | Отбор пробОрганическая мучная пыль (по белку) |
| 100.10/42.000100.10/08.156 | Отбор пробОрганическая пыль комбико-рмов (по белку) |
| 18.9\*\* | 100.10/42.000100.10/08.150 | Отбор пробСерная кислота | МВИ.МН5987-2018 |
| 18.10\*\* | 100.10/42.000100.10/08.156 | Отбор пробСера диоксид (сернистый ангидрид) | МВИ.МН5858-2017 |
| 18.11\*\* | 100.10/42.000100.10/08.169 | Отбор пробХлор | МВИ.МН 3485-2010АМИ.БР 0004-2021 |
| 18.12\*\* | Отбор пробАммиак  |
| 18.13\*\* | Отбор пробСера диоксид |
| 18.14\*\* | Отбор пробУглерод оксид |
| 18.15\*\* | Отбор пробУглерода диоксид (двуокись углерода, углекислый газ) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 19.1\*\* | Атмосферный воздух | 100.02/42.000100.02/08.052 | Отбор пробТвердые частицы (недифференцированная по составу пыль/ аэрозоль) | Гигиенические нормативы ГН-1 «Нормативы пре-дельно допустимых концентраций за-грязняющих ве-ществ в атмос-ферном воздухе», утверждены постановлением Минздрава от 08.12.2016 №113 Приложение1ГН «Показатели без-опасности и без-вредности атмос-ферного воздуха», утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 №37 | МВИ.МН 5093-2014 |
| 19.2\*\* | 100.02/42.000100.02/08.156 | Отбор пробСера диоксид (ангидрид сернистый, сера (IV) оксид, сернистый газ)  | МВИ.МН 5834-2017093-2014 |
| 19.3\*\* | 100.02/42.000100.02/08.156 | Отбор пробФормальдегид(метаналь) | МВИ.МН 5493-2016 |
| 19.4\*\* | 100.02/42.000100.02/08.156 | Отбор пробАммиак | МВИ.МН 5631-2016 |
| 19.6\*\* | 100.02/42.000100.02/08.156 | Отбор пробФенол (гидрок-сибензол) | МВИ МН 6166-2019 |
| 19.7\*\* | 100.02/42.000100.02/08.156 | Отбор пробУглерод оксид (окись углерода, угарный газ) | МВИ. МН 3485-2010 |
| 20.1\*\* | Помещения жилых, общест-венных и адми-нистративных зданий, терри-тория жилой застройки | 10.11/35.067 | Шум:уровни звуко-вого давления в октавных или треть-актавных полосах частот;уровень звука;эквивалентные по энергии уровни звука;максимальные уровни звука. | ГОСТ 12.1.003-83 ГОСТ12.1.036-81 ГН «Показатели безопасности и безвредности шумо-вого воздействия на человека», утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 №37.СанНиПиГН, утв. постановлением Минздрава от 16.11.2011 №115СанНиП, утв. Постановлением Минздрава от 06.05.2013 №38СанНиП и ГН, утв. Постановлением Минздрава от 06.12.2012 №191 | ГОСТ 23337-2014 ГОСТ 20444-2014 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 20.2\*\* | Помещения жилых, общест-венных и адми-нистративных зданий, терри-тория жилой застройки | 100.11/35.059 | Общая вибра-ция:средние квадратические значения виб-роускорения, измеряемые в октавных или треть-октавных полосах частот, или их логарифмичес-кие уровни; корректированные по частоте значений виб-роускорения или их лога-рифмические уровни | Санитарные нормы и правила, утв. Постановлением Минздрава от 26.12.13 №132 Гигиенический норматив, утв. Постановлением Минздрава РБ от 26.12.2013 №132ГН «Показатели безопасности и безвредности вибрационного воздействия на человека», утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 №37. | ГОСТ 12.1.012-2004ГОСТ 31191.1-2004 ГОСТ 31191.2-2004 ГОСТ 31192.2-2005  |
| 20.3\*\* | 100.11/35.063 | Освещенность | СН 2.04.03-2020ГН «Показатели безопасности для человека световой среды помещений производственных, общественных и жилых зданий», утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 №37.Санитарные нормы и правила, утв. постановлением Минздрава от 28.06.2012 №82Гигиенический норматив, утв. Постановлением Минздрава от 28.06.2012 №82СанНиП, утв. постановлением Минздрава от 06.05.2013 №38 | ГОСТ 24940-2016 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 20.4\*\* | Помещения жилых, общест-венных и адми-нистративных зданий, терри-тория жилой застройки | 100.11/35.060100.11/35.065 | Параметры микроклимата:температура воздухаотносительная влажность воздухаскорость движения воздуха | ГОСТ 30494-2011СанНПиГН, утв. пост. Минздрава от 25.08.2009 №95СанНПиГН, утв. постановлением Минздрава от13.02.2009 № 17СанНиП, утв. пост. Минздрава от 06.05.2013 №38 | ГОСТ 30494-2011 |
| 21.1\*\* | Рабочие места | 100.12/35.060100.12/35.065 | Параметры микроклимата:температура воздуха;относительная влаж-ность воздуха;скорость дви-жения воздуха | ГОСТ 12.1.005-88СанНиП, утв. постановлением Минздрава от 30.04.2013 №33ГН, утв. постановле-нием Минздрава РБ от 30.04.2013 №33 ГН, утв. Постановле-нием Минздрава РБ от 28.06.2013 №59ГН «Микроклимати-ческие показатели безопасности и безвредности не рабочих местах», утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 №37.  | ГОСТ 12.1.005-88Раздел 2Санитарные нормы и правила, утв. Постановле-нием Минздрава РБ от 30.04.2013 № 33, гл.4Санитарные нормы и правила, утв. Постановлением Минздрава от 14.06.2013 №47, п.п.9,15-19 |
| 21.2\*\* | 100.12/35.067 | Шум:уровни звукового давления в октавных или треть- октавных полосах частот;уровень звука;эквивалентные по энергии уровни звука;максимальные уровни звука. | ГОСТ 12.1.003-83ГН «Показатели безопасности и безвредности шумового воздействия на человека», утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 №37СанНиП и ГН, утв. постановлением Минздрава РБ от 16.11.2011 №115СанПиН 2.1.8.12-37-2005ГН, утв. Постановлением Минздрава РБ от 28.06.2013 №59 | ГОСТ 12.1.050-86ГОСТ 20444-2014 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 21.3\*\* | Рабочие места | 100.12/35.059 | Общая виб-рация логариф-мические уровни средних квадратических значений виброускоре-ния, измеряе-мые в октавных или третьоктав-ных полосах частот;логарифмические уровни корректи-рованных по частоте значе-ний виброуско-рений; эквива-лентные по энергии логарифмические уровни корректированных по частоте значений виброускоренийЛокальная вибрация:лога-рифмические уровни средних квадратических значений виб-роускорения, измеряемые в октавных или треть-октавных полосах частот;логарифмические уровни корректированных по частоте значений виброускорений;эквивалентные по энергии логарифмические уровни корректированных по частоте значений виброускорений | Санитарные нормы и правила, утв. Постановлением Минздрава от 26.12.13 №132Гигиенический норматив, утв. Постановлением Минздрава от 26.12.2013 №132Гигиенический норматив, утв. Постановлением Минздрава от 28.06.2013 №59 ГН «Показатели безопасности и безвредности вибрационного воздействия на человека», утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 №37 | ГОСТ12.1.012-2004ГОСТ 31191.1-2004 ГОСТ 31319-2006 ГОСТ 31192.1-2004 ГОСТ 31192.2-2005 Санитарные нормы и правила, утв. Постановлением Минздрава от 14.06.2013 №47, п.п.20,23, 24,25 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 21.4\*\* | Рабочие места | 100.12/35.063 | Освещенность | СН 2.04.03-2020ГН «Показатели безопасности для человека световой среды помещений производственных, общественных и жилых зданий», утв. Постановле-нием Совета Ми-нистров Респуб-лики Беларусь от 25.01.2021 №37.Санитарные нормы и правила, утв. Постановлением Минздрава РБ от 28.06.2013 №59 | ГОСТ 24940-2016 |
| 21.5\*\* | 100.12/35.069 | Напряженность электростатического поляНапряженность электрического поля Плотность магнитного потока | ГОСТ 12.1.045-84Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы, утв. постановлением Минздрава от 21.06.2010 №69 приложение1Гигиенический норматив, утв. постановлением Минздрава от 28.06.2013 №59ГН «Показатели безопасности и безвредности факторов произ-водственной среды и трудового процесса при работе с видео-дисплейными терминалами и электронно-вычислительными машинами», утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 №37 | ГОСТ 12.1.045-84Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы, утв. постановлением Минздрава от 21.06.2010 №69, гл.6, п.42-46Санитарные нормы и правила, утв. постановлением Минздрава от 28.06.2013 №59, приложение 1. |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 7.1\*\* | Пищевые продукты  | 01.47/42.00010.11-10.13/42.00010.85/42.00010.89/42.00010.41/42.00010.51/42.00010.52/42.00003.00/42.00010.20/42.00010.61/42.00010.71-10.73/42.00010.81/42.00010.82/42.00001.50/42.00001.13/42.00001.21-01.25/42.00010.31/42.00010.32/42.00010.39/42.00010.42/42.00011.01-11.05/42.00011.07/42.00010.83/42.00010.84/42.000 | Отбор проб | СТБ 1050-2008СТБ 1051-2012СТБ 1052-2011СТБ 1053-2015СТБ 1054-2012СТБ 1055-2012ГОСТ 32164-2013 | СТБ 1050-2008СТБ 1051-2012СТБ 1052-2011СТБ 1053-2015СТБ 1054-2012СТБ 1055-2012ГОСТ 32164-2013 |
| 7.19\* | 01.47/42.12510.11-10.13/42.12510.12/42.12510.85/42.12510.89/42.12510.41/42.12510.51/42.12510.52/42.12503.00/42.12510.20/42.12510.61/42.12510.71-10.73/42.12510.81/42.12510.82/42.12501.50/42.12501.13/42.12501.21-01.2542.12510.31/42.12510.32/42.12510.39/42.12510.42/42.12511.01-11.05/42.12511.07/42.12510.83/42.125 10.84/42.125 | Удельная (объемная) активность радионуклида цезия-137 | Гигиеническийнорматив 10-117-99 (РДУ-99), утв. постановлением Минздра-ва от 26.04.1999 г. №16ГН «Критерии оценки радиационного воздействия», утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 №37  | МВИ.МН 1181-2011ГОСТ 32161-2013 |
| 7.20\* | Удельная (объемная) активность радионуклида стронция-90 | МВИ.МН 1181-2011ГОСТ 32163-2013 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 22.1\*\* | Сельскохозяйственное сырье и корма | 01.47/42.00001.49/42.00001.41/42.00001.45/42.00001.11/42.00001.19/42.000 | Отбор проб | СТБ 1056-2016 | СТБ 1056-2016 |
| 22.2\* | 01.47/04.12501.49/04.12501.41/04.12501.45/04.12501.11/04.12501.19/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклида цезия-137 | Республиканские допустимые уровни содержания цезия-137 и стронция -90 в сельскохозяйст-венном сырье и кормах, утв. Мини-стерством сельс-кого хозяйства РБ от 03.07.1999 | МВИ.МН 1181-2011 |
| 23.1\*\* | Лекарственно-техническое сырье, высушен-ные плоды и яго-ды | 02.30/42.000 | Отбор проб | ТКП 251-2010 | ТКП 251-2010п.23.1, п.24.1 |
| 23.2\* | 02.30/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклида цезия-137 | ГН 2.6.1.8-10-2004 «Республиканский допустимый уровень содержания цезия-137 в лекарственно-техническом сырье (РДУ/ЛТС-2004), утв. Постановле-нием Минздрава от 24.12.2004 №152ГН «Критерии оцен-ки радиационного воздействия», утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 №37   | МВИ.МН 1181-2011 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 24.1\*\* | Продукция лесного хозяйства и продукты ее переработки | 02.20/42.000 | Отбор проб | ТКП 251-2010 | ТКП 251-2010 п.23.1, п.24.1 |
| 24.2\* | 02.20/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклида цезия-137 | ГН 2.6.1.10-1-01-2001«РДУ содержания цезия-137 в древеси-не, продукции из древесины и древес-ных материалов и прочей непищевой продукции лесного хозяйства (РДУ/ЛХ-2001), утв. пост. Минздрава от 11.01.2001 №4ГН «Критерии оценки радиа-ционного воздей-ствия», утв. Постановлением Совета Минист-ров Республики Беларусь от 25.01.2021 №37  | МВИ.МН 1181-2011 |
| 1.1\*\* | Вода питьевая | 100.09/42.000 | Отбор проб | СТБ ГОСТ Р 51592-2001ГОСТ 31861-2012ГОСТ 1862-2012 | СТБ ГОСТ Р 51592-2001ГОСТ 31861-2012ГОСТ31862-2012 |
| 1.34\* | 100.09/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклида цезия-137 | Гигиеническийнорматив 10-117-99 (РДУ-99), утв. постановлением Минздрава от 26.04.1999 г. №16ГН «Критерии оценки радиацион-ного воздействия», утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 №37   | МВИ.МН 1181-2011 |
| 1.35\* | 100.09/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклида стронция-90 | МВИ.МН 1181-2011 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 25.1\*\* | Объекты окружающей среды | 100.11/04.056100.12/04.056 | Мощность эквивалентной дозы гамма излучения | СанНиП «Требования к радиационной безопасности»; утв. постановлением Минздрава 28.12.2012 №213ГН «Критерии оценки радиацион-ного воздействия», утв. пост. Мин-здрава 28.12.2012 №213СанПиН, утв. постановлением Минздрава от 31.12.2013 №137Контрольные уровни радиоактив-ного загрязнения для принятия решения о прове-дении дезактива-ционных работ, утв. председателем Комитета по проблемам последствий катастрофы на ЧАЭС при Совете Министров РБ от 02.08.2004 | МВИ. ГМ.1906-2020 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 26.1\*\* | Пищевые продукты для питания детей раннего возраста; пищевые продукты для питания беременных и кормящих женщин; специализи-рованные продукты для лечебного питания | 10.85/42.00010.89/42.00010.84/42.00010.86/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 31904-2012ГОСТ 9225-84ГОСТ 31339-2006 п.5ГОСТ 9792-73 | ГОСТ 31904-2012ГОСТ 9225-84ГОСТ 31339-2006 п.5ГОСТ 9792-73 п. |
| 26.2\* | 10.85/01.08610.89/01.08610.84/01.08610.86/01.086 | КМАФАнМ  | ГН «Показатели без-опасности и без-вредности продоволь-ственного сырья и пищевых продуктов», утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 №37СанНиП, утв. поста-новлением Минздрава от 21.06.2013 №52ГН, утв. постанов-лением Минздрава от 21.06.2013 №52 | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 26669-85ГОСТ 26670-91 |
| 26.3\* | БГКП (коли-формы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 26.4\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 26.5\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 30347-2016 |
| 26.6\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 26.7\* | Сульфитредуциующие клост-ридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 26.8\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 26.9\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 26.10\* | Плесени |
| 26.11\* | Bacillus cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 26.12\* | Бифидобакте-рии  | ГОСТ 33924-2016  |
| 26.13\* | Молочнокис-лые микроорга-низмы  | ГОСТ 10444.11-2013ГОСТ 33951-2016 п.8.1 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 27.1\*\* | Консервированные пищевые продукты | 10.11/42.00010.12/42.00010.20/42.00010.39/42.00010.89/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 31904-2012ГОСТ 8756.0-70 | ГОСТ 31904-2012ГОСТ 8756.0-70 |
| 27.2\* | 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 | ГН «Показатели без-опасности и без-вредности продоволь-ственного сырья и пищевых продуктов», утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 №37СанНиП, утв. поста-новлением Минздрава от 21.06.2013 №52ГН, утв. постанов-лением Минздрава от 21.06.2013 №52 | ГОСТ 30425-97 |
| 27.3\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и фа-культативно-анаэробные микроорганиз-мы групп В.subtilis | ГОСТ 30425-97 |
| 27.4\* | Неспорообразующие микроорга-низмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 30425-97 |
| 27.5\* | Спорообразую-щие термофиль-ные анаэроб-ные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганиз-мы | ГОСТ 30425-97 |
| 27.6\* | Газообразую-щие спорообра-зующие мезо-фильные аэроб-ные и факуль-тативно-ана-эробные микро-организмы группы B.polymyxa | ГОСТ 30425-97 |
| 27.7\* | Негазообразующие спорообра-зующие мезо-фильные аэроб-ные и факульта-тивно-анаэроб-ные микроорга-низмы | ГОСТ 30425-97 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 27.8\* | Консервированные пищевые продукты | 10.11/01.08610.12/01.08610.20/01.08610.39/01.08610.89/01.086 | Количество мез-офильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорга-низмов | ГН «Показатели без-опасности и без-вредности продоволь-ственного сырья и пищевых продуктов», утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 №37СанНиП, утв. поста-новлением Минздрава от 21.06.2013 №52ГН, утв. постанов-лением Минздрава от 21.06.2013 №52 | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ26669-85ГОСТ26670-91 |
| 27.9\* | Бактерии груп-пы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 27.10\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 27.11\* | В.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 27.12\* | S. aureus и др. коагулазоположительные стафилококки | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 27.13\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмо-неллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 28.1\*\* | Поверхности предприятий общественного питания (в т.ч. пище-блоков школ, ДДУ, подрост-ковых учреж-дений), произ-водства про-дуктов пита-ния, торговли пищевыми продуктами | 100.11/42.000 | Отбор проб  | Инструкция по применению,утв. Минздравомот 19.03.2010 №078-0210 | Инструкция по применению, утв. Минздравомот 19.03.2010 № 078-0210, п.9-15 |
| 28.2\* | 100.11/01.086 | БГКП  | Инструкция по применению, утв. Минздравомот 19.03.2010 № 078-0210, п.17 |
| 28.3\* | Staphylococcus aureus | Инструкция по применению, утв. Минздравомот 19.03.2010 № 078-0210, п.19 |
| 28.4\* | 100.11/07.096 | Яйца гельминтов | Инструкция по применению №65-0605, утв. постановлением Минздрава от 14.06.2005 №7 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 29.1\*\* | Поверхности лечебно-про-филактичес-ких учрежде-ний (кроме пищеблоков)Поверхности лечебно-про-филактичес-ких учрежде-ний (кроме пищеблоков) | 100.11/42.000 | Отбор проб  | Инструкция4.2.10.22-1-2006, утв. постановле-нием Минздрава от 28.01.2006 №7 | Инструкция 4.2.10.22-1-2006гл 3, п.11 |
| 29.2\* | 100.11/01.086 | БГКП | СанНПиГН, утв. постановлением Минздраваот 28.10.2013 №107Приказ Минздрава от 25.11.2002 №165, приложение 2 | Инструкция 4.2.10.22-1-2006 гл. 3, п. п.17 |
| 29.3\* | Staphylococcus aureus | Инструкция 4.2.10.22-1-2006, гл. 3, пп. 12-16 |
| 29.4\* | P. aeruginosa | Инструкция 4.2.10.22-1-2006гл. 3, п.18 |
| 29.5\* | Proteus | Инструкция 4.2.10.22-1-2006гл. 3, п.17 |
| 29.6\* | 100.11/07.096 | Яйца гельминтов | Инструкция по применению №65-0605, утв. постановлением Минздрава от 14.06.2005 №77 |
| 30.1\*\* | Изделия меди-цинского наз-начения, спец-одежда, опера-ционное поле, руки персо-нала опербло-ков | 32.50/42.000 | Отбор проб | Инструкция 4.2.10.22-1-2006, утв. постановлением Минздрава от 28.01.2006 №7, глава 4,п.19 | Инструкция 4.2.10.22-1-2006, утв. постанов-лением Минздрава от 28.01.2006 №7, глава 4,п.19 |
| 30.2\* | 32.50/01.086 | Стерильность  | СанНПиГН, утв. постановлением Минздрава от 28.10.2013№107 Приказ Минздрава от 25.11.2002 №165, приложение 2 | Инструкция 4.2.10.22-1-2006, утв. постановле-нием Минздрава от 28.01.2006 №7, глава 4, п.п. 20, 21 |
| 31.1\*\* | Вода очищенная | 21.20/42.000 | Отбор проб | ГФ РБ II, т.1 (1.7) | ГФ РБ II, т.1 (1.7) |
| 31.2\* | 21.20/01.086 | Суммарное количество жизнеспособ-ных аэробов | ГФ РБ II, т. 2 | ГФ РБ II, т.1 (2.6.12) |
| 32.1\*\* | Готовые сте-рильные лекарственные средства | 21.20/42.000 | Отбор проб | ГФ РБ II, т. 1 | ГФ РБ II, т. 1 (1.7) |
| 32.2\* | 21.20/01.086 | Стерильность. | ГФ РБ II, т. 1 | ГФ РБ II, т. 1 (2.6.1) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 33.1\*\* | Дезинфицирующие и анти-септические растворы | 21.20/42.000 | Отбор проб | Инструкция 4.2.10-22-102-2005, утв. постановлением Минздрава от 30.12.2005 №283 | Инструкция 4.2.10-22-102-2005, утв. поста-новлением Мин-здрава от 30.12.2005 №283, п.5 |
| 33.2\* | 21.20/01.086 | Микробиологическая чистота | Приказ Минздрава от 25.11.2002 № 165, приложение 2. | Инструкция 4.2.10-22-102-2005, утв. поста-новлением Мин-здрава от 30.12. 2005 №283 п.6, п.7, п.9 |
| 34.1\* | Паровые и воздушные стерилизаторы | 32.50/01.086 | Подготовка и приготовление образцаВ.stearothermophilusB.licheniformis | Приказ Минздраваот 25.11.2002№ 165, приложение 2  | МУ №15/6-5, утв. Минздравом СССР от 28.02.1991 глава 4, приложение 5-8 |
| 34.2\* | 32.50/01.086 | Контроль эф-фективности (биологический) стерилизации |
|  35.1\* | Дезинфекционные камеры | 32.50/01.086 | Подготовка и приготовление образцов S. aureus, M.smegmatis | Приказ Минздраваот 25.11.2002№ 165, приложение 2 | Инструкция 3.5-51-2006, утв. постановлением Минздрава от 23.11.2006 №175, раздел 3, приложение 2 |
| 35.2\* | 32.50/01.086 | Контроль эффективности дезинфекции |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 36.1\* | Питательные среды | 20.59/01.086 | Биологические свойства пита-тельных сред: чувствительность; скорость роста; дифференцирующие свойства;всхожесть;ингибиция;стабильность основных свойств | ГОСТ ISO 11133-2016Инструкция по применению, утв.Минздравом от 19.03.2010 №079-0210 |  Инструкция по применению , утв. Минздравом от 19.03.2010 №079-0210 |

**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