

Приложение № 2 к аттестату аккредитации  
№ ВУ/112 1.1350  
от 30 марта 2000 года  
на бланке № \_\_\_\_\_  
на 15 листах  
Редакция 01

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от 02 апреля 2016 года  
Лабораторного отдела  
Государственного учреждения  
«Слонимский зональный центр гигиены и эпидемиологии»

№ пунктов	Наименование объекта испытаний	Код ТН ВЭД ТС	Характеристика объекта испытаний	Обозначение НПА, в том числе ТНПА, устанавливающих требования к		
				объектам испытаний	методам испытаний	
1	2	3	4	5	6	
<b>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</b>						
1.1	Птица, яйца и продукты их переработки	0201	Отбор проб	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Статья 7, 20 Приложение 1	ГОСТ 7702.2.0-95 п.3 ГОСТ 31904-2012 ГОСТ 30364.0-97 п.3	
		0202	Микробиологические показатели:			
		0203				
		0204				
		0205 00				
1.2		0206	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы			ГОСТ 31659-2012 ГОСТ 7702.2.3-93 ГОСТ 32149-2013 п.9
		0207				
		0208				
		0210				
1.3		0210 11	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов		ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Статья 7, 20 Приложение 2 таблица 1 п.1.1	ГОСТ 7702.2.1-95 ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 26669-85 ГОСТ 26670-91 ГОСТ 32149-2013 п.7
	0407 00					
	0408					
	1601 00					
	1602					
1.4		Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)		ГОСТ 7702.2.2-93 ГОСТ 31747-2012 ГОСТ 32149-2013 п.8		
1.5		<i>S. aureus</i>		ГОСТ 7702.2.4-93 ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 31746-2012		
1.6		Бактерии рода <i>Proteus</i>		ГОСТ 7702.2.7-2013 ГОСТ 28560-90 ГОСТ 32149-2013 п.10		
1.7		Сульфитредуцирующие клостридии		ГОСТ 7702.2.6-93 ГОСТ 29185-91		
1.8		<i>E. coli</i>		ГОСТ 30726-2001		
1.9		Бактерии рода <i>Enterococcus</i>		ГОСТ 28566-90		
1.10		Плесени		ГОСТ 10444.12-88		

1	2	3	4	5	6	
1.11	Птица, яйца и продукты их переработки	0201	Токсичные элементы:	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Статья 7, 20 Приложение 3 р.1	ГОСТ 26929-94	
1.12		0202	Подготовка проб			
1.13		0203				
1.14		0204	Свинец			
1.15		0205 00	Кадмий			
		0206	Ртуть			
		0207	Мышьяк			
		0208				
		0210				
		0210 11	Пестициды:			
1.16		0407 00	ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Статья 7, 20 стр. 169	МУ 2142-80, утв. МЗ СССР 28.01.1980	
1.17		0408	ДДТ			
		1601 00	и его метаболиты			
		1602	Антибиотики:			
1.18			Левомецитин (хлорамфеникол)			
1.19			Тетрациклиновая группа			
1.20			Бацитрацин			
			радионуклиды:			
1.21		радионуклид цезия-137	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Приложение 4			ГОСТ 32161-2013 МВИ. МН 1823-2007
1.22		радионуклид стронция-90				
2.1	Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия	0710 21	Отбор образцов	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Статья 7, 20 Приложение 1	ГОСТ 31904-2012	
		0710 22	Микробиологические показатели:			
2.2		0710 29	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы			
		1002,1003	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Статья 7, 20 Приложение 2 таблица 1 р.1.3	ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 26669-85 ГОСТ 26670-91	
2.3		1004,1005				
		1006,1007				
		1008 10				
		1008 20				
		1008 90				
		1101, 1102, 1103,	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)			
2.4		1104,1105				
		1106,1107				
		1901,1902				
2.5	1904,1905	Плесени	ГОСТ 10444.12-88 ГОСТ 10444.12-88 ГОСТ 28560-90 ГОСТ 10444.8-88 ГОСТ ISO 21871-2013 ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 31746-2012			
2.6		Дрожжи				
2.7		Бактерии рода <i>Proteus</i>				
2.8		<i>B.cereus</i>				
2.9		<i>S. aureus</i>				

1	2	3	4	5	6			
	Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия	0710 21	Токсичные элементы:	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Статья 7, 20 Приложение 3 р.4	ГОСТ 26929-94			
2.10		0710 22	Подготовка проб					
2.11		0710 29				Свинец	ГОСТ 30178-96	
2.12		1002,1003	Кадмий			ГОСТ 30178-96		
2.13		1004,1005				ГОСТ 26927-86		
2.14		1006,1007				ГОСТ 26930-86 ГОСТ 31266-2004		
		1008 10	Микотоксины:			ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Статья 7, 20 Приложение 3 р.4	ГОСТ 30711-2001 п.3	
		1008 20						Афлатоксин В <sub>1</sub>
2.15		1008 90	Дезоксиниваленол					
2.16		1101, 1102, 1103, 1104,1105	Зеараленон					МУ 2142-80, утв. МЗ СССР 28.01.1980
2.17		1106,1107	Пестициды:					
2.18		1901,1902	ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры)					МУ № 1541-76, , утв. МЗ СССР 20.12.1976
2.19		1904,1905	ДДТ и его метаболиты					
2.20			гексахлорбензол					ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Приложение 4
2.21			2,4-D кислота, ее соли и эфиры					
2.22		Хлеб и хлебобулочные изделия		радионуклиды:	ГОСТ 32163-2013			
2.23				радионуклид цезия-137				
2.23		Мука, крупы, хлопья, пищевые злаки, макаронные изделия		радионуклид стронция-90 (для хлеба и хлебобулочных изделий)	ГОСТ 5904-82 п.2 ГОСТ 31904-2012			
3.1			0409	Отбор образцов				
			1701	Микробиологические показатели:	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Статья 7, 20 Приложение 1	ГОСТ 31659-2012		
3.2			1702					
		1704	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Статья 7, 20 Приложение 2 таблица 1 п.1.4	ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 26669-85 ГОСТ 26670-91			
3.3		1801						
		1805	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	ГОСТ 31747-2012				
3.4		1806						
		1905	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	ГОСТ 10444.12-88				
3.5								
3.6		Плесени	ГОСТ 10444.12-88					
3.7		Дрожжи						
			S. aureus	ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 31746-2012				

1	2	3	4	5	6
	Сахар и кондитерские изделия	0409	Токсичные элементы:	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Статья 7, 20 Приложение 3 р. 5	
3.8		1701	Подготовка проб		ГОСТ 26929-94
3.9		1702	Свинец		ГОСТ 30178-96
3.10		1704	Кадмий		ГОСТ 30178-96
3.11		1801	Ртуть		ГОСТ 26927-86
3.12		1805	Мышьяк		ГОСТ 26930-86
		1806			ГОСТ 31266-2004
		1905			
3.13			Микотоксины:		
3.14			афлатоксин В <sub>1</sub>		ГОСТ 30711-2001п.3
			дезоксиниваленол		Инструкция 4.1.10-15-61-2005, утв. постановлением Минздрава от 21.11.2005 № 182
3.15			5-оксиметилфурфурол		ГОСТ 19792-2001 п.6.12
			пестициды		
3.16			ГХЦГ (α-,β-, γ-изомеры)		МУ 2142-80, утв. МЗ СССР 28.01.1980
3.17		ДДТ и его метаболиты			
4.1	Флодоовощная продукция	0701	Отбор образцов	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Статья 7, 20 Приложение 1	ГОСТ 31904-2012
		0702			ГОСТ 26313-84
		0703	Микробиологические показатели:		
4.2		0704	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы		ГОСТ 31659-2012
		0705			
4.3		0706	Listeria monocytogenes		ГОСТ 32031-2012
		0707			Инструкция по применению № 81-0904, утв. главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 13.10.2004
		0708			
		0709			
		0710			
		0711			
		0712			
		0713			
		0714			
4.4		0901	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Статья 7, 20 Приложение 2 таблица 1 п.1.5	ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 26669-85 ГОСТ 26670-91
4.5		0902	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)		ГОСТ 31747-2012
4.6		0904	Сульфитредуцирующие клостридии		ГОСТ 29185-91
4.7		0905	Плесени		ГОСТ 10444.12-88
4.8	0906	Дрожжи		ГОСТ 10444.12-88	
4.9	0907	S. aureus		ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 31746-2012	
4.10	0908	Неспорообразующие микроорганизмы B.cereus		ГОСТ 10444.8-88 ГОСТ ISO 21871-2013	
	0909				
	0910				

1	2	3	4	5	6	
	Плодоовощная продукция	0701	Токсичные элементы	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Статья 7, 20 Приложение 3 п.6		
4.11		0702	Подготовка проб		ГОСТ 26929-94	
4.12		0703	Свинец		ГОСТ 30178-96	
4.13		0704	Кадмий		ГОСТ 30178-96	
4.14		0705	Ртуть		ГОСТ 26927-86	
4.15		0706	Мышьяк		ГОСТ 26930-86	
		0707			ГОСТ 31266-2004	
4.16		0708	Нитраты		ГОСТ 29270-95	
		0709			МУ № 5048-89	
		0710				
		0711	Пестициды:			
4.17		0712	ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры)		МУ 2142-80, утв. МЗ СССР 28.01.1980	
4.18		0713	ДДТ и его метаболиты			
		0714	Микотоксины:			
		0901				
4.19		0902	Патулин		ГОСТ 28038-89	
4.20		0904	Афлатоксин В <sub>1</sub>		ГОСТ 30711-2001 п.3	
		0905	радионуклиды:			
4.21		0906	радионуклид цезия-137		ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Приложение 4	
4.22		0907	радионуклид стронция-90		ГОСТ 32161-2013 МВИ. МН 1823-2007	
		0908			ГОСТ 32163-2013	
		0909				
	0910					
5.1	Масличное сырье и жировые продукты	1205	Отбор образцов	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Статья 7, 20 Приложение 1	ГОСТ 31904-2012	
		1206	Микробиологические показатели:			
5.2		1207	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы		ГОСТ 31659-2012	
5.3		1501	<i>Listeria monocytogenes</i>		ГОСТ 32031-2012	
		1502			Инструкция по применению № 81-0904, утв. главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 13.10.2004	
		1503				
		1504				
		1505				
		1506				
		1507				
		1508				
		1509				
		1510				
		1511				
5.4		1512	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов		ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Статья 7, 20 Приложение 2 таблица 1 п.1.6	ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 26669-85 ГОСТ 26670-91
5.5		1513	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)			ГОСТ 31747-2012
5.6		1514	<i>S. aureus</i>			ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 31746-2012
		1515	Токсичные элементы:		ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Статья 7, 20 Приложение 3 п.7	
5.7		1516	Подготовка проб			ГОСТ 26929-94
5.8		1517	Свинец			ГОСТ 30178-96
5.9	1518	Кадмий	ГОСТ 30178-96			
5.10		Мышьяк	ГОСТ 26930-86			
			ГОСТ 31266-2004			
			ГОСТ 26927-86			
			ГОСТ 26928-94			
			ГОСТ 30178-96			
		Микотоксины:				
5.11		Афлатоксин В <sub>1</sub>	ГОСТ 30711-2001 п.3			
5.12						
5.13						
5.14						

1	2	3	4	5	6
5.15	Масличное сырье и жировые продукты	1205	Пестициды:	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Статья 7, 20 Приложение 3 р.7	МУ 2142-80, утв. МЗ СССР 28.01.1980
5.16		1206	ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры)		
		1207	ДДТ и его метаболиты		
		1501			
		1502			
		1504			
		1506			
		1507			
		1508	Антибиотики:	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Статья 7, 20 стр. 168	Инструкция 4.1.10-15-59-2005, утв. постановлением государственного санитарного врача Республики Беларусь 15 ноября 2005 №178 МУ № 3049-84
5.17		1509	Левомецетин (хлорамфеникол)		
		1512			
		1514			
		1515			
		1516			
	1517				
	1518	Тетрациклиновая группа			
5.18		Стрептомицин			
5.19		Пенициллин			
		радионуклиды:	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Приложение 4	ГОСТ 32161-2013 МВИ. МН 1823-2007 ГОСТ 32163-2013	
5.20		радионуклид цезия-137			
5.21		радионуклид стронция-90			
6.1	Напитки	2201	Отбор образцов	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Статья 7, 20 Приложение 1	ГОСТ 31904-2012
		2202	Микробиологические показатели:		
6.2		2203	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы		
		2206			
6.3			Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов		
6.4		Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	ГОСТ 31747-2012 ГОСТ 30712-2001 п.6.3 Инструкция по применению № 072-0210, утв. Минздравом от 19.03.2010 п.12		

1	2	3	4	5	6		
6.5	Напитки	2201 2202 2203 2206	Дрожжи и плесени (в сумме)	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой про- дукции» Статья 7, 20 Приложение 2 таблица 1 п.1.7	ГОСТ 10444.12-88 ГОСТ 30712-2001 п.6.4 Инструкция по приме- нению №0 72-0210, утв. Минздравом от 19.03.2010 п.15		
6.6			Плесени		ГОСТ 10444.12-88 ГОСТ 30712-2001 п.6.4		
6.7			Дрожжи		ГОСТ 10444.12-88 ГОСТ 30712-2001 п.6.4		
6.8			<i>Pseudomonas aeruginosa</i>		Инструкция по приме- нению № 072-0210, утв. Минздравом от 19.03.2010 п.13		
			Токсичные элементы:	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой про- дукции» Статья 7, 20 Приложение 3 р.8			
6.9			Подготовка проб		ГОСТ 26929-94		
6.10			Свинец		ГОСТ 30178-96		
6.11			Кадмий		ГОСТ 30178-96		
6.12			Ртуть		ГОСТ 26927-86		
6.13			Мышьяка		ГОСТ 26930-86 ГОСТ 31266-2004		
			Микотоксины:				
6.14			Патулин	ГОСТ 28038-89			
7.1			Другие пищевые продукты	1106 2102 2104 2106	Отбор образцов	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой про- дукции» Статья 7, 20 Приложение 1	ГОСТ 31904-2012
					Микробиологические пока- затели:		
7.2	Патогенные микроorganiz- мы, в том числе сальмонел- лы	ГОСТ 31659-2012					
7.3	<i>Listeria monocytogenes</i>	ГОСТ 32031-2012 Инструкция по приме- нению № 81-0904, утв. главным государствен- ным санитарным вра- чом Республики Бела- русь 13.10.2004					
7.4	Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроorganiz- мов	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой про- дукции» Статья 7, 20 Приложение 2 таблица 1 п.1.8			ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 26669-85 ГОСТ 26670-91		
7.5	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)				ГОСТ 31747-2012		
7.6	<i>E. coli</i>				ГОСТ 30726-2001		
7.7	Бактерии рода <i>Proteus</i>				ГОСТ 28560-90		
7.8	Сульфитредуцирующие кlostридии				ГОСТ 29185-91		

1	2	3	4	5	6	
7.9	Другие пищевые продукты	1106	Дрожжи и плесени (в сумме)	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Статья 7, 20 Приложение 2 таблица 1 п.1.8	ГОСТ 10444.12-88	
7.10		2101	Плесени		ГОСТ 10444.12-88	
7.11		2102	Дрожжи		ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Статья 7, 20 Приложение 3 п.9	ГОСТ 10444.2-94
7.12		2103	S. aureus			ГОСТ 31746-2012
7.13		2104	V. cereus			ГОСТ 10444.8-94
		2106	Токсичные элементы:	ГОСТ ISO 21871-2013		
				Подготовка проб		
7.14				Свинец	ГОСТ 26929-94	
7.15				Кадмий	ГОСТ 30178-96	
7.16				Ртуть	ГОСТ 30178-96	
7.17				Мышьяк	ГОСТ 26927-86	
7.18				Медь	ГОСТ 26930-86	
7.19				Цинк	ГОСТ 31266-2004	
7.20				Йод	ГОСТ 30178-96	
7.21				Микотоксины:	ГОСТ 30178-96	
				Афлатоксин В <sub>1</sub>	ГОСТ 30178-96	
7.22				Афлатоксин М <sub>1</sub>	СТБ ГОСТ Р 51575-2004 п. 4.2	
7.23				Дезоксиниваленол		
7.24				Зеараленон	ГОСТ 30711-2001	
7.25				Пестициды:		
				ГХЦГ (α-,β-, γ-изомеры)	Инструкция 4.1.10-15-61-2005, утв. постановлением Минздрава от 21.11.2005 № 182	
7.26				ДДТ и его метаболиты	МУ 2142-80, утв. МЗ СССР 28.01.1980	
7.27				Антибиотики:		
7.28				Тетрациклиновая группа	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Статья 7, 20 стр. 168	МУ 3049-84, утв. МЗ СССР 11.07.1984
7.29				Стрептомицин		
7.30			Пенициллин			
			радионуклиды:	ТР ТС 021/2011 Приложение 4	ГОСТ 32161-2013 МВИ. МН 1823-2007 ГОСТ 32163-2013	
7.31			радионуклид цезия-137			
7.32			радионуклид стронция-90			
8.1	Консервированные пищевые продукты	1602	Отбор образцов	ТР ТС 21/2011 «О безопасности пищевой продукции» Статьи 7, 20 Приложение 2 таблица 2	ГОСТ 31904-2012	
		1604	Требования промышленной стерильности:			
		1605	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп В.cereus и В.polymyxa		ГОСТ 30425-97	
8.2		2001	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп В.cereus и В.polymyxa			
		2002	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп В.cereus и В.polymyxa			
		2003	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп В.cereus и В.polymyxa			
		2004	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп В.cereus и В.polymyxa			
		2005	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп В.cereus и В.polymyxa			
8.3		2006	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп В.subtilis		ГОСТ 30425-97	
	2007	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп В.subtilis				
	2008	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп В.subtilis				
		2009	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп В.subtilis			



1	2	3	4	5	6			
8.4	Консервированные пищевые продукты	1602	Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	ТР ТС 21/2011 «О безопасности пищевой продукции» Статьи 7, 20 Приложение 2 таблица 2	ГОСТ 30425-97 ГОСТ 10444.11-89 ГОСТ 10444.12 -94 ГОСТ 10444.14-91			
8.5		1604				Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	ГОСТ 30425-97	
8.6		1605	Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B.polutruха</i>			ГОСТ 30425-97		
8.7		2001					Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	ГОСТ 30425-97
8.8		2002					Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	ГОСТ 10144.15-94 ГОСТ 26669-85 ГОСТ 26670-91
8.9		2003	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)			ГОСТ 31747-2012		
8.10		2004					Сульфитредуцирующие клостридии	ГОСТ 29185-91 ГОСТ 30425-97
8.11		2005	<i>S. cereus</i>			ГОСТ 10444.8-88 ГОСТ ISO 21871-2013		
8.12		2006					<i>S. aureus</i> и другие коагулазоположительные стафилококки	ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 31746-2012
ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»								
9.1		Масла растительные – все виды, фракции масел растительных Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб; маргарины; жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные, спреды растительно-сливочные, спреды растительно-жировые, смеси топленые растительно-сливочные, смеси топленые растительно-жировые, жиры животные	1507		Отбор образцов	ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» статья 6, Приложение 1  ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»  ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» статья 6 Приложение 2  ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	СТБ 1036-97	
9.2			1508		Антибиотики:		Инструкция 4.1.10-15-59-2005, утв. постановлением государственного санитарного врача Республики Беларусь 15 ноября 2005 №178	
	1509		Левомецетин (хлорамфеникол)	МУ № 3049-84				
9.3	1510		Тетрациклиновая группа		ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 26669-85 ГОСТ 26670-91			
9.4	1511		Стрептомицин	ГОСТ 31747-2012				
9.5	1512		Пенициллин		ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 31746-2012			
9.6	1514		Микробиологические показатели:	ГОСТ 10444.12-88				
	9.7		Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов					
9.8	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)							
9.9	<i>S. aureus</i>							
9.10	Дрожжи							
	Плесени							

1	2	3	4	5	6							
<b>ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»</b>												
10.1	Злаковые культуры (пшеница, рожь, тритикале, овёс, ячмень, просо, гречиха, рис, кукуруза, сорго) Зернобобовые культуры (горох, фасоль, нут, чечевица, бобы, маш, чина) Масличные культуры (подсолнечник, соя, хлопчатник, лён, рапс, горчица, кунжут, арахис)	1001, 1002 1003, 1004 1005, 1006 1007, 1008 1201, 1202,1204, 1205,1206, 1207	Отбор образцов	ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна», статья 4 Приложение 2  ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	СТБ 1056-98 СТБ 1053-2015							
10.2			Токсичные элементы:		ГОСТ 26929-94							
10.3			Подготовка проб			ГОСТ 30178-96						
10.4			Свинец				ГОСТ 30178-96					
10.5			Кадмий					ГОСТ 26927-86				
10.6			Ртуть						ГОСТ 26930-86			
10.7			Мышьяк									
10.8			Микотоксины:							ГОСТ 30711-2001 п.3		
10.9			Афлатоксин В <sub>1</sub>								Инструкция 4.1.10-15-61-2005, утв. постановлением Минздрава от 21.11.2005 № 182	
10.10			дезоксиниваленол									
10.11			зеараленон									
10.12			Пестициды:									МУ 2142-80, утв. МЗ СССР 28.01.1980
10.13			ГХЦГ (α-,β-, γ-изомеры)									
10.14			ДДТ и его метаболиты									
10.15			2,4-Д кислота, ее соли, эфиры									
10.16	гексахлорбензол											
10.17	радионуклиды:	МУ 2142-80, утв. МЗ СССР 28.01.1980										
10.18	радионуклид цезия-137											
10.19	радионуклид стронция-90		ТР ТС 015/2011 статья 4.5 Приложение 2 ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 20 Приложение 4									
10.20	ГОСТ 32161-2013 МВИ. МН 1823-2007											
10.21	ГОСТ 32163-2013											
<b>ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»</b>												
11.1	Мясо сырое, субпродукты и мясопродукты, в том числе полуфабрикаты (все виды продуктивных животных)			0201 0202 0203 0204 0205 00 0206 0207 0208 0210 0210 11 0407 00 0408 1601 00 1602	Отбор проб	ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» Раздел V, XII Приложение 1 раздел I, раздел II	ГОСТ 31904-2012 ГОСТ 21237-75					
11.2					Микробиологические показатели:		ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 26669-85 ГОСТ 26670-91					
11.3					Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов			ГОСТ 31747-2012				
11.4					Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)				ГОСТ 28560-90			
11.5					Бактерии рода Proteus					ГОСТ 10444.12-88		
11.6					Дрожжи						ГОСТ 10444.12-88	
11.7					Плесени							ГОСТ 29185-91
11.8					Сульфитредуцирующие клостридии							
11.9					S. aureus							

1	2	3	4	5	6	
11.9	Мясо сырое, субпродукты и мясопродукты, в том числе полуфабрикаты (все виды продуктивных животных)	0201	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы <i>Listeria monocytogenes</i>	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Статья 7, 20 Приложение 1	ГОСТ 31659-2012	
11.10		0202			ГОСТ 32031-2012	
		0203			Инструкция по применению № 81-0904, утв. главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 13.10.2004	
		0204				
		0205 00				
		0206				
		0207				
		0208				
		0210				
					0210 11	Токсичные элементы:
12.1	Мясо и мясопродукты и продукты их переработки	0407 00	Отбор проб	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	СТБ 1036-97	
		0408			СТБ 1050-2008	
		1601 00			СТБ 1053-2015	
		1602			СТБ 1056-98	
12.2					Подготовка проб для определения токсичных элементов	ГОСТ 26929-94
12.3					Свинец	ГОСТ 30178-96
12.4					Кадмий	ГОСТ 30178-96
12.5					Ртуть	ГОСТ 26927-86
12.6					Мышьяк	ГОСТ 26930-86
12.7					Пестициды	
12.8					ГХЦГ- изомеры ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -)	МУ 2142-80, утв. МЗ СССР 28.01.1980
12.9					ДДТ и его метаболиты	
12.10					Нитриты (массовая доля)	ГОСТ 29299-92
12.11					поваренная соль (массовая доля)	ГОСТ 9957-73 п. 2 ГОСТ 26186-84 п.3
12.12					массовая доля влаги	ГОСТ 9793-74 п.4
12.13					Органолептические показатели (внешний вид, цвет на разрезе, запах и вкус)	ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» Раздел III (п.7, 8), XII
		Антибиотики:	ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» Раздел V, XII Приложение 3			
12.14		Левомецетин (хлорамфеникол)	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Статья 7, 20 стр. 169	Инструкция 4.1.10-15-59-2005, утв. постановлением Минздрава от 15.11.2005 № 178		
12.15		Тетрациклиновая группа		МУ № 3049-84 Инструкция по применению №33-0102, утв. Минздравом от 17.07.2002		
12.16		Бацитрацин		МУ № 3049-84		

1	2	3	4	5	6			
12.17	Мясо и мясопродукты и продукты их переработки	0201	радионуклиды:	ТР ТС 034/2013 Раздел V, XII ТР ТС 021/2011 приложение 4	ГОСТ 32161-2013 МВИ. МН 1823-2007			
12.18		0202	радионуклид цезия-137					
13.1	Колбасные изделия и продукты из мяса убойных животных	0203	радионуклид стронция-90	ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» Раздел V, XII Приложение 1 раздел III, раздел IV, раздел VII, раздел VIII	ГОСТ 32163-2013			
13.2		0204	Отбор образцов					
13.3		0205 00	Микробиологические показатели:					
13.4		0206	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов					
13.5		0207	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)					
13.6		0208	<i>S. aureus</i>					
13.7		0210	Сульфитредуцирующие клостридии					
13.8		0210 11	<i>E. coli</i>					
13.9		0407 00	<i>V. cereus</i>					
13.10		0408	Дрожжи					
13.11		1601 00	Плесени					
13.12		1602	Бактерии рода <i>Enterococcus</i>					
14.1		Консервы мясные, мясорастительные, растительно-мясные (все виды продуктивных животных), паштетные консервы мясные, мясорастительные, растительно-мясные (все виды продуктивных животных) стерилизованные	0201			Отбор образцов	ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» Раздел V, XII Приложение 2 таблица 1, 2	ГОСТ 31904-2012
14.2			0202			Микробиологические показатели:		
14.3	0203		Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>V. subtilis</i>					
14.4	0204		Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>V. cereus</i> и (или) <i>V. polymyxa</i>					
14.5	0205 00		Мезофильные клостридии					
	0206		Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи					
	0207							

1	2	3	4	5	6	
14.6	Консервы мясные, мясорастительные, растительно-мясные (все виды продуктивных животных), паштетные консервы мясные, мясорастительные, растительно-мясные (все виды продуктивных животных) стерилизованные	0201	Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» Раздел V, XII Приложение 2 таблица 1, 2	ГОСТ 30425-97	
14.7		0202				Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
14.8		0203	БГКП (колиформы)			
14.9		0204				S. aureus и другие коагулазоположительные стафилококки
14.10		0205 00	V. cereus			
14.11		0206				Сульфитредуцирующие клостридии
		0207				
	0208					
ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»						
15.1	Молоко и продукты переработки молока	0401	Отбор проб	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 26809-86 ГОСТ 9225-84 п.1 СТБ 1036-97 ГОСТ 3622-68 СТБ 1051-2012	
		0402	Микробиологические показатели:			ГОСТ 9225-84 п.4.5 ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 26669-85 ГОСТ 26670-91
15.2		0403				
15.3		0404	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)			ГОСТ 30726-2001
15.4		0405	E. coli			
15.5		0406	S. aureus			ГОСТ 10444.8-88 ГОСТ ISO 21871-2013
15.6			V. cereus			
15.7			Сульфитредуцирующие клостридии			Инструкция по применению, утв. Минздравом от 19.03.2010 №071-0210
15.8			Бифидобактерии			
15.9			Молочнокислые микроорганизмы			ГОСТ 10444.12-88
15.10			Дрожжи			
15.11			Плесени			ГОСТ 32031-2012 Инструкция по применению № 81-0904 от 16.10.2004 г.
15.12			Дрожжи и плесени в сумме			
15.13			Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы			ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Статья 7, 20 Приложение 1
15.14		Listeria monocytogenes				

1	2	3	4	5	6	
15.15	Молоко и продукты переработки молока	0401 0402 0403 0404 0405 0406	Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкусы запах, цвет	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Раздел VII, XIII Приложение 3	ГОСТ 28283-89 ГОСТ 29245-91	
15.16			Кислотность	ТР ТС 033/2013	ГОСТ 3624-92	
15.17			Массовая доля влаги	раздел II, приложение 1,6,7	ГОСТ 3626-73 п.2,3,6,7 ГОСТ 29246-91 п.2.2, 3.1	
15.18			массовая доля поваренной соли		ГОСТ 3627-81 п.5	
15.19			Массовая доля жира		ГОСТ 5867-90 ГОСТ 29247-91	
			Токсичные элементы:		ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Раздел V, VII, XIII	
15.20			Подготовка образцов для определения токсичных элементов		Приложение 9 Приложение 10	ГОСТ 26929-94
15.21			Свинец		ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Статья 7, 20 Приложение 3 раздел 2	ГОСТ 30178-96
15.22			Кадмий			ГОСТ 30178-96
15.23			Ртуть			ГОСТ 26927-86
15.24			Мышьяк			ГОСТ 26930-86
15.25			Медь			ГОСТ 30178-96
15.26			Железо			ГОСТ 26928-86
			Микотоксины:			
15.27			Афлатоксин М1			ГОСТ 30711-2001 п.3
15.28			Пестициды:			
15.29			ГХЦГ (альфа-, бета-, гамма-изомеры)			ГОСТ 23452-79
15.30			ДДТ и его метаболиты			
			Антибиотики:			
15.31			левомецетин (хлорамфеникол)		ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Раздел V, VII, XIII Приложение 4 Приложение 9 Приложение 10	Инструкция 4.1.10-15-59-2005, утв. пост. Минздрава от 15.11.2005 № 178
15.32			Тетрациклиновая группа		ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Статья 7, 20 стр. 168	МУ № 3049-84
15.33			Стрептомицин			
15.34			Пенициллин			

1	2	3	4	5	6
15.35	Молоко и продукты переработки молока	0401	радионуклиды:	ТР ТС 033/2013 Раздел V, VII	ГОСТ 32161-2013 МВИ. МН 1823-2007
		0402	радионуклид цезия-137		
15.36		0403	радионуклид стронция-90	ТР ТС 021/2011 Приложение 4	ГОСТ 32163-2013
	0404				
	0405 0406				

Руководитель Национального органа  
по аккредитации Республики Беларусь –  
директор Государственного  
предприятия «БГЦА»

Т.А.Николаева