1. Перечень применяемых методов замеров и исследований в соответствии с приложением 1 к аттестату аккредитации № ВУ/112 1.1369

№	Объект исследо-	Исследуемый показатель	ТНПА на норми-	ТНПА на отбор проб,	да	нет
		исследуемый показатель	Ť	* * ·	да	пст
п/п	вания	2	рование	метод контроля		7
1	2	3	4	5	6	7
1	Вода питьевая	Общее микробное число		МУК РБ №11-10-1-2002 п.8.1		1
	централизованно-	Общие колиформные бак-		МУК РБ №11-10-1-2002 п.8.2,		
	го водоснабжения	терии		п.8.3		1
		Термотолерантные коли-				
		формные бактерии		DOCT 2251 74 2		-
		Запах		ГОСТ 3351-74 п.2		-
		Вкус и привкус		ГОСТ 3351-74 п. 3		1
		Цветность		ГОСТ 31868-2012 (метод Б)		1
		Мутность	Гигиенический	ГОСТ 3351-74 п. 5	_	
		Водородный показатель	норматив «Показа-	СТБ ISO 10523-2009		
		(pH)	тели безопасности	FOCT 4011 72 - 2		1
		Железо общее	питьевой воды»,	ГОСТ 4011-72 п.2		1
		Окисляемость перманга-	утвержденный по-	СТБ ISO 8467-2009		
		Натная	становлением Сове-	FOCT 31054 2012 (MOTOR A)		
		Общая жесткость	та Министров Рес-	ГОСТ 31954-2012 (метод А) ГОСТ 4974-2014 п. 6.5		
		Марганец Медь	публики Беларусь от 25.01.2021 № 37	ГОСТ 4388-72 п.2		
		Сульфаты	01 43.01.4041 Nº 3/	ГОСТ 31940 – 2013(метод 3)		
		Сухой остаток		ГОСТ 18164-72 п.3.1		1
						1
		Хлориды Молибден		ГОСТ 4245-72 п.3		1
		Мышьяк		ΓΟCT 18308-72 π 4 ΓΟCT 4152-89	-	-
		Фториды		ГОСТ 4386-89 п. 3		1
		Нитраты (по NO ₃)		ГОСТ 33045-2014 (метод Д)		1
		Аммиак (по азоту)		ГОСТ 33045-2014 (метод Д)	-	-
		Нитриты (по NO ₂)		ГОСТ 33045-2014 (метод Б)	-	-
2	Молоко	КМАФАнМ	Гигиенический	ГОСТ 9225-84 п.4.5		1
2	WIOJIOKO	БГКП (колиформы)	норматив «Показа-	ГОСТ 9225-84 п.4.6		
		Патогенные микроорганиз-	тели безопасности и	FOCT 31659-2012		
		мы, в т.ч. том числе бакте-	безвредности про-	100101009 2012		
		рии рода Salmonella	довольственного			
		Staphylococcus aureus	сырья и пищевых	ГОСТ 30347-2016		
		Listeria monocytogenes	продуктов», утвер-	ГОСТ 32031-2012		
		Дрожжи, плесени	жденный постанов-	ГОСТ 10444.12-2013		
		Массовая доля ртути	лением Совета Ми-	ГОСТ 26927-86 п. 2		
		Массовая доля мышьяка	нистров Республи- ки Беларусь от	ГОСТ 26929-94		
			25.01.2021 № 37	ГОСТ 26930-86		
		Афлатоксин М1	ТНПА и другая	ГОСТ 30711-2001 п.3		
			документация на			
			продукцию			
3	Хлеб и хлебобу-	Кислотность	СТБ 2160-2011	ГОСТ 5670-96		
	лочные изделия	Влажность	ГОСТ 2077-84	ГОСТ 21094-2022 п.7		
			ΓΟCT 24557-89			
		Массовая доля жира в пе-	ГОСТ 25832-89 ГОСТ 26983-86	ГОСТ 5668-22 п. 7		
		ресчете на сухое вещество	ΓΟCT 27842-88	FOOT 5/72 (0 2		-
		Массовая доля сахара в	ΓΟCT 27844-88	ГОСТ 5672-68 р. 2		
		пересчете на сухое вещество	СТБ 639-95			
		CIBU	СТБ 926-98			
			СТБ 1009-96			
			СТБ 1045-97			
			ТНПА и другая			
			документация на			
			продукцию			

4	Мясо, (в том числе полуфабрикаты), парное, охлажденное, замороженное (все виды убойных, сельскохозяйственных, промысловых (диких) животных)	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) Бактерии группы кишечной палочки (БГКП (колиформы)) Патогенные микроорганизмы, в т.ч. том числе бактерии рода Salmonella Listeria monocytogenes Бактерии рода Proteus	Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденный постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37 ТНПА и другая документация на продукцию	ΓΟCT 26669-85 ΓΟCT 26670-91 ΓΟCT 10444.15-94 ΓΟCT 31747-2012 ΓΟCT 31659-2012 ΓΟCT 32031-2012 ΓΟCT 28560-90	
5	Субпродукты убойных животных, охлажденные, замороженные, в т.ч. блоками (печень, почки, язык, мозги, сердце), шкурка свиная и другие	Патогенные микроорганизмы, в том числе бактерии рода Salmonella Listeria monocytogenes	Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденный постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37 ТНПА и другая документация на продукцию	ΓΟCT 31659-2012 ΓΟCT 32031-2012	
6	Колбасные изделия и продукты из мяса убойных животных (сырокопченые и сыровяленые, полукопченые, варенокопченые, вареные) и другие	КМАФАнМ БГКП (колиформы) Сульфитредуцирующие клостридии Staphylococcus aureus Патогенные микроорганизмы, в т.ч. том числе бактерии рода Salmonella Listeria monocytogenes Escherichia coli	Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденный постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37 ТНПА и другая документация на продукцию	ΓΟCT 26669-85 ΓΟCT 26670-91 ΓΟCT10444.15-94 ΓΟCT 31747 - 2012 ΓΟCT 29185-2014 ΓΟCT 10444.2-94 ΓΟCT 31659-2012 ΓΟCT 32031-2012 ΓΟCT 30726-2001	
7	Мясо и мясопродукты	Массовая доля поваренной соли Массовая доля нитрита Массовая доля белка Массовая доля жира	ГОСТ 9792-73 СТБ ГОСТ Р 51447- 2001 ГОСТ 34120-2017, ГОСТ 3739-89, ГОСТ 18255-85 ГОСТ 18256-85 СТБ 126-2016 СТБ 196-2016 СТБ 295-2008 СТБ 335-98 СТБ 735-94 СТБ 742-2009 ГОСТ 31476-2012 СТБ 1996-2016 ТНПА и другая документация на продукцию	ΓΟCT 9793-2016 ΓΟCT 9957-2015 π.7 ΓΟCT 26186-84 ΓΟCT 8558.1-2015 p. 8 ΓΟCT 25011-2017 π.6 ΓΟCT 23042-2015 π.7	

8		Массовая доля ртути	Гигиенический	ГОСТ 26929-94	
		1 2	норматив «Показа-	ГОСТ 26927-86 п. 2	
		Массовая доля мышьяка	тели безопасности и	ГОСТ 26929-94	
			безвредности про-	ГОСТ 26930-86	
	Пищевые продукты и продовольственн ое сырье	Афлатоксин M_1, B_1, B_2	довольственного	ГОСТ 30711-2001 п.3	
			сырья и пищевых		
			продуктов», утвер-		
			жденный постанов-		
			лением Совета Ми-		
			нистров Республи-		
			ки Беларусь от		
			25.01.2021 № 37		
			ТНПА и другая до-		
			кументация на про-		
			дукцию		
9	Объекты внешней	1 13	Инструкция по	Инструкция 078-0210, утв. Мин-	
	среды (смывы с	ной палочки	применению №	здравом 19.03.2010 гл.4 п.17	
	оборудования,	(в т.ч. E.coli)	078-0210 «Сани-		
	посуды, инвента-		тарно-		
	ря и т.д.)	Salmonella	бактериологиче-	Инструкция № 4.2.10-15-21-2006	
			ский контроль на	утв. пост. Минздрава 09.10.2006	
			объектах обще-	гл.15	
			ственного питания		
			и предприятиях		
			продовольствен-		
			ной торговли»,		
			утв. Минздравом		
			19.03.2010		

Директор (руководитель)			
	Подпись	ФИО	дата