« УТВЕРЖДАЮ»

Директор КЦА \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ К.Ш.Жунушакунов

ПОДПИСЬ , расшифровка подписи

М.П

Приложение к аттестату аккредитации

№\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

от « » \_\_\_\_\_\_\_\_ 2022г.

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ**

**САНИТАРНО-БАКТЕРИОЛОГИЧЕСКАЯ ЛАБОРАТОРИЯ ОТДЕЛА ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ КАРАКОЛЬСКОГО МЕЖРАЙОННОГО**

**ЦЕНТРА ПРОФИЛАКТИКИ ЗАБОЛЕВАНИЙ И ГОССАНЭПИДНАДЗОРА**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п\п** | **Наименование объектов испытаний** | **Обозначение документа на продукцию, нормативы контроля** | **Наименование видов испытаний, определяемых показателей и отбора образцов** | **Обозначение документа на методы испытаний/ определяемых**  **показателей и процедуры отбора образцов** | **Диапазон измерений, ед. измерений\*** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| **1** | **Вода питьевая** | Технический регламент  «О безопасности питьевой воды» от 21.04.2011г  Постановление Правительства КР № 34 от 30.05.2011г | **Централизованная.**  E. Coli  Энтерококк  **Нецентрализованная**  ОМЧ (общее микробное число)  ОКБ (общие коли формные бактерии (коли формы)  ТКБ (термотолерантные колиформные бактерии)  Коли-индекc | Инструкция по санитарно-  микробиологическому  и санитарно-паразит логическому  исследованию питьевой воды.  Приказ МЗ КР №154 от 29.03.2012г. | -  -  50 и более  -  -  3 и более |
| **2** | **Хлебобулочные изделия**  -хлебобулочные изделия с начинками, кремом  - макаронные изделия  - сухие крупяные изделия и др | Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции » (ТР ТС 021/2011) Решением Комиссии Таможенного союза № 880 от 9.декабря 2011г | КМАФАнМ, КОЕ / г (см3)  БГКП (колиформы)  Staphylococcus aureus  Дрожжи, Плесень КОЕ/г  ПМФ, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 10444.15-94  ГОСТ 31747-2012  ГОСТ 31746-2012  ГОСТ 10444.12-2013  ГОСТ 31659-2012(ISO 6579:2002  [ГОСТ Р 52814-2007(ИСО | 5х103 и более  -  -  5х101 и более  - |
| **3** | **Кондитерские изделия:**  **-** карамель, конфеты и сладости неглазированная (леденцовая, с начинкой помадной, ликерной, фруктово-ягодной, сбивной, желейной, ореховой, шоколадно-ореховой, сливочной и др.), диабетическая;  - резинка жевательная;  - мучные восточные сладости;  - ирис;- пастиломармеладные изделия;  - печенье, галеты, крекеры сахарное, с начинкой;-пряники, коржики без начинки;- пасты, кремы-молочные, шоколадные;- торты, пирожные, рулеты;  - кексы, рулеты в герметичной упаковке;  -вафли с начинкой и без;  - какао порошок ; - халва и др. | Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции » (ТР ТС 021/2011) Решением Комиссии Таможенного союза № 880 от 9.декабря 2011г | КМАФАнМ, КОЕг (см3)  БГКП (колиформы)  Staphylococcus aureus  ПМФ, в т.ч.сальмонеллы  Дрожжи, Плесень КОЕ/г | ГОСТ 33536-2015  ГОСТ 31747-2012  ГОСТ 31746-2012  ГОСТ 31659-2012(ISO 6579:2002  [ГОСТ Р 52814 007(ИСО6579:2002)]  ГОСТ 10444.12-2013 | 5х102и более  -  -  -  1х101 и более |
|  |  |
| **4** | **Молоко и молочная продукция:**  - сырое молоко  молоко питьевое, молочный напиток в потребительской таре  а) пастеризованные  б) стерилизованные  в) ультрапастеризованные  г) топленые;  - Сливки и продукты на их основе, в т.ч. в потребительской таре:  а) пастеризованные  б) стерилизованные  в) обогащенные  г) взбитые и сырые сливки;  - Сливки и продукты на их основе, в т.ч. во флягах, цистернах;  - Напитки, коктейли, кисели, желе, соусы, кремы, пудинги, муссы, пасты, суфле, произведенные на основе молока, сливок, пахты, сыворотки, пастеризованные;  - Продукты кисломолочные, продукты на их основе;  - Сметана, продукты на ее основе;  - Творог, творожная масса  сырки творожные, творожные продукты;  - Молоко сгущенное, сливки сгущенные стерилизованные;  - Молоко сгущенное в транспортной таре, в т.ч. во флягах и цистернах;  - Молоко коровье сухое;  - Сливки сухие;  - Сыры, сырные продукты (твердые, мягкие, плавленые), сырные соусы, пасты. Сыры, сырные продукты сухие.  - Масло сливочное, топленое;  - Сливочно-растительный спред;  - Мороженое молочное, сливочное, пломбир, в т.ч. с компонентами, торты, пирожные, десерты из мороженого  - Жидкие смеси для мороженого и др. | ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции" Решением Совета Евразийской экономической комиссии № 67 от 9 октября 2011г | КМАФАнМ, КОЕ / г (см3)  БГКП (колиформы)  ПМФ, в т.ч. сальмонеллы  Staphylococcus aureus  Дрожжи, Плесень КОЕ/г  Промышленная стерильность  Escherichia coli  Сульфитредуцирующие клостридии  Молочно кислые микроорганизмы | ГОСТ 32901-2014  ГОСТ 32901-2014  ГОСТ ISO 6785-2015  ГОСТ 30347-2016  ГОСТ 33566-2015  ГОСТ 32901-2014  ГОСТ 30726-2001  ГОСТ 29185-2014  ГОСТ 10444.11-2013  ГОСТ 33951-2016 | 1х105 и более  -  -  -  1х101 и более  -  -  -  -  - |
| **5** | **Напитки:**  - безалкогольные, в т.ч. с соком со сроком годности 30 суток и более на подсластителях  - безалкогольные непастеризованные и без консервантов со сроком годности менее 30 суток  - квасы пастеризованные, напитки брожения слабоалкогольные пастеризованные, не пастеризованные;  - пиво пастеризованное и др. | ТР ТС 021/2011  "О безопасности пищевой продукции" | КМАФАнМ, КОЕ / г (см3)  БГКП (колиформы)  ПМФ, в т.ч. сальмонеллы  Дрожжи,Плесени КОЕ/г | ГОСТ 30712-2001  ГОСТ 30712-2001  ГОСТ 31659-2012(ISO 6579:2002  [ГОСТ Р 52814-2007(ИСО 579:2002)  ГОСТ 30712-2001 | 1х101 и более  -  -  1х101 и более |
| **6** | **Соковая продукция из фруктов и овощей:**  - консервированная соковая продукция  - свежеотжатые соки  -консервированная и газированная с использованием углекислоты  - концентрированные соки, морсы, пюре  -пастеризованная соковая продукция и др. | ТР ТС 023/2011 "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" Решением Комиссии Таможенного союза № 882 от 9.декабря 2011г | Требования промышленной стерильности  Мезофильные клостридии  КМАФАнМ КОЕ / г (см3)  БГКП  Escherichia coli  Staphylococcus aureus  Дрожжи, Плесени КОЕ / (см3)  Enterobacteriaceae | ГОСТ 30425-97  ГОСТ 29185-2014  ГОСТ 10444.15-94  ГОСТ 31747-2012  ГОСТ 30726-2001  ГОСТ 31746-2012  ГОСТ 10444.12-2013  ГОСТ 32064-2013 | -  -  5х101 и более  -  -  -  5х101 и более  - |
| **7** | **Плодоовощная продукция:**  - блюда десертные плодово-ягодные  быстрозамороженные; чипсы картофельные; цукаты  - десерты овощные и фруктовые, джемы, варенье, повидло, плоды и ягоды, плодоягодные концентраты с сахаром нестерилизованные;  - быстрозамороженные овощи и грибы бланшированные  Фрукты и ягоды (сухофрукты), пюре плодово-ягодные сублимационной сушки, пищевкусовые приправы-горчица, хрен столовый;  -мороженое плодово-ягодное, пищевой лед;  - грибы сушеные, соленые и маринованные, отварные в бочках  - специи и пряности готовые к употреблению, комплексные пищевые добавки со специями и пряными овощами;  - консервированная плодоовощная продукция и др. | ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции Решением Комиссии Таможенного союза № 880 от 9.декабря 2011г | КМАФАнМ КОЕ / г (см3)  БГКП (колиформы)  Промышленная стерильность  Staphylococcus aureus  Сульфитредуцирующие клостридии  Дрожжи, Плесень КОЕ/г  ПМФ, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 10444.15-94  ГОСТ 31747-2012  ГОСТ 30425-97  ГОСТ 31746-2012  ГОСТ 29185-2014  ГОСТ 10444.12-2013  ГОСТ 31659-2012(ISO 6579:2002  [ГОСТ Р 52814-2007(ИСО 6579:2002)] | 1х103 и более  -  -  -  -  5х101 и более  - |
| **8** | **Колбасные изделия и продукты из мяса:**  - колбасные изделия и продукты из мяса мясные (мясосодержащие) сырокопченые, сыровяленые, полукопченые, варено-копченые срок годности которых превышает 5 суток, в т.ч. нарезанные, упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы;  - пастеризованные мясные (мясосодержащие) колбаски;  - колбасные изделия мясные (мясосодержащие) вареные, срок годности которых превышает 5 суток, в т.ч. нарезанные, упакованные под вакуумом, в условиях модифицированнойатмосферы;  - продукты из мяса вареные;  - продукты из мяса варено-копченые: окорока, рулеты, корейка, грудинка, шейка, балык свиной;  - продукты из мяса мясные копчено-запеченные, запеченные;  - кулинарные изделия мясные (мясосодержащие) замороженные;  - кровяные изделия;  - зельцы, сальтисоны;  - ливерные колбасы;  - паштеты;  - студни, холодцы, заливные и т.д.  - Полуфабрикаты мясные (мясосодержащие) рубленые, формованные, в тестовой оболочке, фарш;  Консервы мясные, мясорастительные,  растительно-мясные  - консервы пастеризованные;  - консервы стерилизованные;  Паштетные консервы мясные, мясорастительные, растительно-мясные;  Шпик свиной и продукты из него и др. | ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", Решением Комиссии Таможенного союза № 880 от 9.декабря 2011г  ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса мясной продукции  [Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 год N 68](http://docs.cntd.ru/document/499049955) | КМАФАнМ КОЕ / г (см3)  БГКП (колиформы)  Staphylococcus aureus  Плесень КОЕ/ г  ПМФ, в т.ч. сальмонеллы  Промышленная стерильность  Escherichia coli  Сульфитредуцирующие клостридии  Молочно кислые микроорганизмы  Enterococcus | ГОСТ 10444.15-94  ГОСТ 31747-2012  ГОСТ 31746-2012  ГОСТ 10444.12-2013  ГОСТ 31659-2012(ISO 6579:2002  [ГОСТ Р 52814-2007(ИСО 6579:2002)]  ГОСТ 30425-97  ГОСТ 30726-2001  ГОСТ 29185-2014  ГОСТ 10444.11-2013  ГОСТ 33951-2016  ГОСТ 28566-90 | 1х101и более  -  -  1х101 и более  -  -  -  -  1х101 и более  - |
|  |  |  |
| **9** | **Яйца**  (куриные, перепелиные, диетические, столовые) и яичные продукты их переработки (сухие, жидкие пастеризованные, фильтрованные, замороженные, смеси для омлета, порошки.) и др | ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции Решением Комиссии Таможенного союза № 880 от 9.декабря 2011г | КМАФАнМ КОЕ / г (см3)  БГКП (колиформы)  Staphylococcus aureus  ПМФ, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 32149-2013  ГОСТ 32149-2013  ГОСТ 32149-2013  ГОСТ 32149-2013 | 1х102 и более  -  -  - |
| **10** | **Рыба и рыбная продукция:**  **-** варено-мороженая пищевая рыбная продукция - изделия структурированные ("крабовые палочки" и др.);икра рыб пастеризованная;  - рыба подкопченная (горячего и холодного копчения), соленая, малосоленая, пряная, маринованная, в т.ч. филе, упакованное по вакуумом, вяленая, провесная, сушеная;  - кулинарные изделия, подвергнутые термической обработке, включая мороженые, а также с мучным компонентом (пирожки, пельмени);  - кулинарные изделия, не подвергнутые тепловой обработке после смешивания - салаты из рыбы и морепродуктов без заправки;  - быстрозамороженные готовые обеденные и закусочные рыбные блюда, в т.ч. упакованные под вакуумом;  -кулинарные многокомпонентные изделия с термической обработкой, желированные продукты;  - рыбная продукция, разделенная, в т.ч. в нарезку, пресервы, икры и т.д.  - рыбные консервы и др. | ТР ЕАЭС 040/2016 "О безопасности рыбы и рыбной продукции"  Решение Евразийский экономический Союз № 162 от 18.2018г  ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции Решением Комиссии Таможенного союза № 880 от 9.декабря 2011г | КМАФАнМ  БГКП (колиформы)  ПМФ, в т.ч. сальмонеллы  Staphylococcus aureus  Дрожжи, Плесень КОЕ/г  Сульфитредуцирующие клостридии  Бактерии рода Enterococcus  Промышленная стерильность | ГОСТ 10444.15-94  ГОСТ 31747-2012  ГОСТ 31659-2012(ISO 6579:2002  [ГОСТ Р 52814-2007(ИСО 6579:2002)]  ГОСТ 31746-2012  ГОСТ 10444.12-2013  ГОСТ 29185-2014  ГОСТ 28566-90  ГОСТ 30425-97 | 1х103 и более  -  -  -  5х101 и более  -  -  - |
| **11**  **12** | **Другие продукты:**  Супы горячие и другие горячие блюда;  Блюда из творога;  Гарниры; Сладкие блюда и напитки;  Блюда из рыбы, блюда из яиц, блюда из мяса и мясных продуктов, блюда из птицы; Желе, муссы;  Готовые кулинарные изделия в потребительской таре, в т.ч. упакованные под вакуумом;  Пицца готовая;  Вата сахарная;  Салаты и винегреты;  Соусы и заправки для вторых блюд;  Соусы кулинарные порошкообразные,  специи и пряности;Гамбургеры, чизбургеры,  сэндвичи готовые и др;  **Масложировая продукция:**  **-**майонезы, соусы майонезные, соусы на основе растительных масел;  - жиры специального назначения, в т.ч. жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные;  - маргарины, кремы на растительных маслах;  - спреды растительно-жировые, растительно-сливочные;  - спреды растительно-жировые, растительно-сливочные и др; | ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" Решением Комиссии Таможенного союза № 880 от 9.декабря 2011г  ТР ТС 024/2011 "Технический регламент на масложировую продукцию"  Решением Комиссии Таможенного союза № 883 от 9.декабря  ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" 2011г Решением Комиссии Таможенного союза № 880 от 9.декабря 2011г | КМАФАнМ КОЕ / г (см3)  БГКП  Staphylococcus aureus  Дрожжи, Плесени КОЕ/г  ПМФ, в т.ч. сальмонеллы  Escherichia coli  Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 10444.15-94  ГОСТ 31747-2012  ГОСТ 31746-2012  ГОСТ 10444.12-2013  ГОСТ 31659-2012(ISO 6579:2002  [ГОСТ Р 52814-2007(ИСО 6579:2002)]  ГОСТ 30726-2001  ГОСТ 29185-2014 | 5х102 и более  -  -  1х101 и более  -  -  - |
| КМАФАнМ КОЕ / г (см3)  БГКП (колиформы)  Staphylococcus aureus  Дрожжи, Плесень КОЕ/ г  ПМФ, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 10444.15-94  ГОСТ 31747-2012  ГОСТ 31746-2012  ГОСТ 10444.12-2013  ГОСТ 31659-2012(ISO 6579:2002  [ГОСТ Р 52814-2007(ИСО 6579:2002) | 1х103 и более  -  -  5х101и более  - |
| **13** | **Воздух ЛПУ** | Приказ МЗ КР № 610 от 26.11.2008 г | Отбор проб воздуха  ОМЧ  Staphylococcus aureus  Дрожжи и Плесневые грибы | Приказ МЗ КР № 610 от 26.11.2008 г | **-**  200 и более  -  - |
| **14** | **Смывы с ЛПУ**  (исследование микробной обсемененности предметов окружающей среды | Приказ МЗ КР № 610 от 26.11.2008 г | Отбор проб  Кокковая микрофлора  кишечная микрофлора | Приказ МЗ КР № 610 от26.11.2008 г | -  -  - |
| **15** | **Стерильность с ЛПУ**  ( медицинского инструментария, шовного материала, иглы, кожи операционного поля) | Приказ МЗ КР № 610 от 26.11.2008 г | Отбор проб на стерильность  Кокковая микрофлора  кишечная микрофлора | Приказ МЗ КР № 610от 26.11.2008 г | -  -  - |
| **16** | **Смывы**  **(** с объектов общественного питания, торговли, производства) | Принят научным советом МЗ КР утв. от 21.05.2018 г  "Санитарно-бактериологический контроль на предприятиях по производству и реализации пищевых продуктов” | Отбор проб смывов  БГКП  ПМФ  Pseudomonas auergenosa  Staphylococcus aureus | Принят научным советом МЗ КР утв. от  21.05.2018 г  МУ "Санитарно-бактериологический контроль на  предприятиях по производству и реализации пищевых продуктов" | -  -  -  -  - |
| **17** | **Воздух**  **(**с объектов  общественного питания, торговли, производства) | Принят научным советом МЗ КР утв. от 21.05.2018 г  "Санитарно-бактериологический контроль на предприятиях по производству и реализации пищевых продуктов" | Отбор проб воздуха  ОМЧ  Staphylococcus aureus  Дрожжи и Плесневые грибы | Принят научным советом МЗ КР утв. от  21.05.2018 г  МУ"Санитарно-бактериологический контроль на  предприятиях по производству и реализации пищевых продуктов" | -  200 и более  -  - |