**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ**

**санитарно-бактериологической лаборатории отдела лабораторных испытаний Ошского городского центра профилактики заболеваний и государственного санитарно-эпидемиологического надзора с функциями координации деятельности службы по Ошской области Министерства здравоохранения Кыргызской Республики**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п.п.** | **Наименование объектов испытаний** | **Обозначение документа на продукцию, нормативы контроля,****включая ТР ТС** | **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 | Продукции мясо и мясопродукты мясо, все виды убойных животных (полуфабрикаты) | ТР ТС 021-2011 «О безопасности пищевой продукции»ТР ТС 034 / 2013 «О безопасности мясо и мясной продукции»  | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 21237-75 |  |
| Протей | ГОСТ 21237-75 |  |
| E.coli | ГОСТ 21237-75 |  |
| Стафилококк | ГОСТ 21237-75 |  |
| Выявления анаэробов | ГОСТ 21237-75 |  |
| Плесень | ГОСТ 21237-75 | П ˃100 до 500 КОЕ/г |
| 2 | Изделия колбасные (колбасы копченые, полу копчённые и варено-копченые, вареные, сосиски, сардельки) и с использованием субпродуктов | ТР ТС 021-2011 «О безопасности пищевой продукции»ТР ТС 034 / 2013 «О безопасности мясо и мясной продукции» | КМАФАнМ | ГОСТ 9958-81  | ˃ 1х103 до 5х106 КОЕ/г |
| БГКП (колиформы) | ГОСТ 9958-81  |  |
| Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 9958-81  |  |
| Протей | ГОСТ 9958-81  |  |
| E.coli  | ГОСТ 9958-81  |  |
| Сульфитредицирующие клостридии | ГОСТ 9958-81  |  |
| St.aureus | ГОСТ 9958-81 |  |
| 3 | Консервы мясные, мясорастительные, рыбные и т.п. | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»ТР ТС 034/2013 «О безопасности мясо и мясной продукции»ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» | Промышленная стерильность | ГОСТ 30425-97 |  |
| 4 | Молочные продукты (молоко, сливки, сыры, масло сливочное, шоколадное, топленое масло, сгущенное молоко, мороженое),  | ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочнойпродукции» | КМАФАнМ | ГОСТ 32901-2014 | ˃ 1х102 до 5х105 КОЕ/г |
| БГКП (колиформы) | ГОСТ 32901-2014 |  |
| Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ ISO 6785-2015 |  |
| St.aureus | ГОСТ 30347-2016 |  |
| Промышленная стерильность | ГОСТ 30425-97 |  |
| Дрожжи, плесень  | ГОСТ 33566-2015 | П- ˃ 50 до 100, КОЕ/гД- ˃ 50 до 100 КОЕ/г |
| 4.1 | Кисломолочные продукты (кефир, творог, сметана, йогурт) | ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» | БГКП (колиформы) | ГОСТ 32901-2014 |  |
| Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ ISO 6785-2015 |  |
| St.aureus | ГОСТ 30347-2016 |  |
| Промышленная стерильность | ГОСТ 30425-97 |  |
| Дрожжи, плесень  | ГОСТ 33566-2015 | П- ˃ 50 до 100, КОЕ/гД- ˃ 50 до 100 КОЕ/г |
| 5 | Яйца куриное диетическое перепелиное, в т.ч. яичный продукт и яичный порошок | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» | КМАФАнМ | ГОСТ 32149-2013 | ˃ 1х10 до 5х105 / ˃ 100 КОЕ/г |
| БГКП (колиформы) | ГОСТ 32149-2013 |  |
| Протей | ГОСТ 32149-2013 |  |
| St.aureus | ГОСТ 32149-2013 |  |
| Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 32149-2013 |  |
| 6 | Охлажденная, мороженая, пищевая рыбная продукция (филе рыбное, спец разделки), в т.ч. рыбная сушенная продукция и рыбные консервы, полуфабрикаты рыбные | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 | ˃ 1х103  до 5х105 КОЕ/г |
| БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |  |
| St. aureus | ГОСТ 31746-2012 |  |
| Сульфитредуцирующие клостиридии | ГОСТ 29185- 14 |  |
| Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012(ISO 6579:2002) |  |
| Энтерококки  | ГОСТ 28566-90 |  |
| Плесени, дрожжи  | ГОСТ 10444.12 -13 | П- ˃ 10 КОЕ/г, Д- ˃ 50 КОЕ/г |
| 7 | Зерно (семена). Мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия (макаронные изделия, пироги, блинчики), хлеб. Дрожжи хлебопекарные сухие и прессованные | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 | ˃ 1х103  до 5х105 КОЕ/г |
| БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |  |
| St. aureus | ГОСТ 31746-2012 |  |
| Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012(ISO 6579:2002) |  |
| Плесень, дрожжи  | ГОСТ 10444.12 - 13 | П- ˃ 50 до 200 КОЕ/гД- ˃ 100 КОЕ/г |
| B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |  |
| 8 | Кондитерские изделияконфеты, восточные сладости, в т.ч.мучные кондитерские изделия | ТР ТС 021/2011г «О безопасности пищевой продукции» | КМАФАнМ |  ГОСТ 26670-91,ГОСТ 10444.15-94 | ˃ 1х103 до 5х104 КОЕ/г |
| БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |  |
| St. aureus | ГОСТ 31746-2012 |  |
| Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012(ISO 6579:2002) |  |
| Плесень Дрожжи | ГОСТ 10444.12 -13 | ˃ П-10 до 100 КОЕ/г˃ Д-10 до 200 КОЕ/г |
| 9 | Плодоовощная продукция (консервы овощные, консервы из абрикосов и персиков и груш, соки, нектары, напитки, концентрат, джемы, варенье, повидло, конфитюры) в.т.ч сухофрукты, орехи натуральные (миндаль, грецкие, арахис фисташки), в.тч. орехи обжаренные, чай (черный, зеленый) кофе в зернах. | ТР ТС 021/2011г «О безопасности пищевой продукции»ТР ТС 023/2011г «О безопасности соковой продукции из фруктов и овощей» | Промышленная стерильность | ГОСТ 30425-97 |  |
| КМАФАнМ |  ГОСТ 26670-91,ГОСТ 10444.15-94 | ˃ 1х103 до 5х105 КОЕ/г ˃ 5х105 до 5х104 КОЕ/г (чай) |
| БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |  |
| St. aureus | ГОСТ 31746-2012 |  |
| Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012(ISO 6579:2002) |  |
|  Плесень, дрожжи  | ГОСТ 10444.12 -13 | П/Д- ˃ 50 -500 КОЕ/гП- ˃ 103 КОЕ /г (чай) |
| B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |  |
| Сульфитредуцирующие клостиридии | ГОСТ 29185- 14 |  |
| 10 | Майонез, кулинарные и кондитерские. Жиры и маргарины столовые, бутербродные | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 | ˃ 1х103 до 5х104 КОЕ/г |
| БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |  |
| Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012(ISO 6579:2002) |  |
| Плесень, дрожжи | ГОСТ 10444.12–13 | П- ˃ 50 -200 КОЕ/гД- ˃ 50- 1000 КОЕ/г |
| St. aureus | ГОСТ 31746-2012 |  |
| 11 | Готовые кулинарные изделия, в том числе продукция общественного питания | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94  | ˃ от 1х103 до 5х104 КОЕ/г |
| БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |  |
| St. aureus | ГОСТ 31746-2012 |  |
| E.coli | ГОСТ 31708-2012 |  |
| протей | ГОСТ 28560-90 |  |
| Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012(ISO 6579:2002) |  |
| Плесень  | ГОСТ 10444.12–13 | П- ˃ 10 до 500 КОЕ/г |
| Дрожжи  | ГОСТ 10444.12-13 | Д- ˃ 10 до 500 КОЕ/г |
| B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |  |
| 12 | Вода питьевая из системы централизованного и децентрализованного водоснабжения, в т.ч. из колодцев и родников | Закон КР от 21.04.2011 «О безопасности питьевой воды» №34 | E.coli | ГОСТ 31955.1-2013 (ISO 9308-1:2000 MOD) метод мембранной фильтрацииИнструкция, утв.приказомМЗ КР №154 от 29.03.2012г. |  |
| Энтерококк |  |
| ОМЧ |  |
| ОКБ |  |
| ТКБ |  |
| 13 | Напитки, безалкогольные, в том числе национальные | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» | КМАФАнМ | ГОСТ 30712-2001 | ˃ 10 до 500 КОЕ /см3 |
| БГКП (колиформы) | ГОСТ 30712-2001 |  |
| Плесень, дрожжи  | ГОСТ 30712-2001 | П- ˃ 10 до 100 КОЕ/см3Д- ˃ 10 до 100 КОЕ/см3 |
| 14 | Пиво разливное и не пастеризованное (в кегах и бутылках) | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |  |
| Плесень, дрожжи  | ГОСТ 10444.12–13 |  Д- ˃ 40 КОЕ/см3 П- ˃ 40 КОЕ/см3 |
| Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012(ISO 6579:2002) |  |
| 15 | Вкусовые приправы порошкообразные с овощными добавками, специями и пряностями, соусы кулинарные. Изоляты, концентраты, гидролизаты и текстураты и т.д.Концентраты сухие требующие варки (супы и каши). БАДы | ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (с изменениями на 18.09.2014 года) | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 | ˃ 1х103 до 5х104 КОЕ/г |
| БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |  |
| Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579) |  |
| Сульфатредуцирующий клостридии | ГОСТ 29185- 14 |
| Дрожжи, плесень  | ГОСТ 10444.12-13 | Д- ˃ 10 до 500 КОЕ /г, П- ˃ 10 до 500 КОЕ/г  |
| 16 | Исследование на стерильность, мед инструментарий, шприц иглы шовный материалы и аптечные растворы.  | Приказ 610 от26.11.2008 г.пункт 1.8 Методическое руководство по бактериологическому контролю в ЛПО республики | Отбор образцовОпределение стерильности | Методическое руководство по бактериологическому контролю в ЛПО, утв. приказом МЗ КР № 610 от26.11.2008 г. (пункт 1.8) |  |