

Додаток до атестата про акредитацію

№ 202071

від "09" лютого 2021 р.

## СФЕРА АКРЕДИТАЦІЇ

Нікопольської міжрайонної державної лабораторії Державної служби України  
з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів

№ з/п	Назва об'єкта (продукції, матеріалу, речовин.)	Назва випробувань та (або) характеристик (параметрів), що визначаються.	Позначення нормативних документів на методи випробувань.
1	2	3	4
Бактеріологічний відділ, 53207 м. Нікополь, вул. Піддубного, 1			
	Харчові продукти, сільськогосподарська сировина (для всіх видів продуктів)		
1.	М'ясо та вироби з м'яса, субпродукти	Мікробіологічні показники:	
		Готування проб та розведень	ДСТУ ISO 6887-1:2003 ДСТУ 7963:2015
		Мікроскопія мазків – відбитків	ДСТУ 8381:2015 ГОСТ 7702.1-74
		Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів (МАФАМ)	ДСТУ ISO 4833:2006 ДСТУ 8446:2015 ГОСТ 7702.2.1-95 ДСТУ 8381:2015
		Бактерії групи кишкової палички (БГКП)	ГОСТ 30518-97 ГОСТ 7702.2.2-93 ДСТУ 8381:2015
		Патогенні мікроорганізми в т. ч. Salmonella	ДСТУ EN 12824:2004 ДСТУ 8381:2015 ГОСТ 7702.2.3-93
		Listeria monocytogenes	ДСТУ ISO 11290-1:2003 ГОСТ 7702.2.5-93 ДСТУ 8381:2015
		Сульфитредукуючі клостридії	ДСТУ 8381:2015 ГОСТ 7702.2.6-93
	Сибірка (Bacillus anthracis)	ДСТУ 8381:2015	

Начальник відділу акредитації лабораторії

О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію

№ 202071

від "09" лютого 2021 р.

1	М'ясо та вироби з м'яса, субпродукти	Бактерії роду Proteus	ДСТУ 7444:2013 ДСТУ 8381:2015 ГОСТ 7702.2.7-95
		Коагулазо-позитивні стафілококи (Staphylococcus aureus)	ГОСТ 10444.2-94 ДСТУ ISO 6888-1:2003 ДСТУ 8381:2015 ГОСТ 7702.2.4-93
2.	Ковбаси та кулінарні вироби.	Готування проб та розведень	ДСТУ ISO 6887-1:2003 ДСТУ 7963:2015
		Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів (МАФМ)	ДСТУ 8446:2015 ДСТУ 8720:2017 ДСТУ ISO 4833:2006 ДСТУ 8381:2015
		Бактерії групи кишкової палички (БГКП)	ГОСТ 30518-97 ГОСТ 7702.2.2-93 ДСТУ 8381:2015
		Коагулазопозитивні стафілококи (Staphylococcus aureus)	ДСТУ ISO 6888-1:2003 ГОСТ 10444.2-94 ДСТУ 8381:2015
		Сульфитредукуючі клостридії	ГОСТ 7702.2.6-93
		Патогенні мікроорганізми в т. ч. Salmonella	ДСТУ EN 12824:2004 ДСТУ 8381:2015
		Бактерії роду Proteus	ДСТУ 7444:2013 ДСТУ 8381:2015
		Listeria monocytogenes	ДСТУ ISO 11290-1:2003 ГОСТ 7702.2.5-93 ДСТУ 8381:2015
		Плісеневі гриби і дріжджі	ДСТУ 8447:2015 ДСТУ 8381:2015
3.	Молоко та молочні продукти	Готування проб та розведень	ДСТУ ISO 6887-1:2003 ДСТУ 7963:2015 ДСТУ 7357:2013



Начальник відділу акредитації лабораторії

О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію

№ 202071

від "09" лютого 2021 р.

3	Молоко та молочні продукти	Хлорамфенікол	МВ № 15-14/320 від 23-24.12.2009р Наказ.Про затвердження Заходів щодо запобігання надходження залишків хлорамфеніколу та інших ветеринарних препаратів в молочні продукти українського виробництва на 2011-2016 р
		Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів (МАФAM)	ДСТУ 7357:2013 ДСТУ ISO 4833:2006 ДСТУ 8446:2015 ДСТУ 8381:2015 MP протокол №2 від 02.03.2010р
		Бактерії групи кишкової палички (БГКП)	ДСТУ 7357:2013 ГОСТ 30518-97 ДСТУ 8381:2015
		Патогенні мікроорганізми в т. ч. Salmonella	ДСТУ IDF 93A:2003 ДСТУ EN 12824:2004 ДСТУ 8381:2015
		Коагулазо-позитивні стафілококи (Staphylococcus aureus)	ГОСТ 30347-97 ДСТУ 8381:2015 ДСТУ ISO 6888-1:2003
		Соматичні клітини	ДСТУ ISO13366-1/IDF148-1:2014 MP протокол №2 від 02.03.2010р
		Плісєневі гриби і дріжджі	ДСТУ ISO 7954:2006 ДСТУ 8381:2015
4.	Яйця та яйцепродукти	Готування проб та розведень	ДСТУ ISO 6887-1:2003 ДСТУ 7963:2015
		Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів (МАФAM)	ДСТУ 8446:2015 ДСТУ 8104:2015 ДСТУ ISO 4833:2006 ДСТУ 8381:2015
		Бактерії групи кишкової палички (БГКП)	ГОСТ 30518-97 ДСТУ 8381:2015

Начальник відділу акредитації лабораторії

О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію

№ 202071

від "09" лютого 2024 р.

4	Яйця та яйцепродукти	Патогенні мікроорганізми в т. ч. Salmonella	ДСТУ EN 12824:2004 ДСТУ 8104:2015 ДСТУ 8381:2015
5.	Риба та рибопродукти, продукти аквакультур	Готування проб та розведень	ДСТУ ISO 6887-1:2003 ДСТУ 7963:2015
		Мікроскопія мазків – відбитків.	ДСТУ 4895:2007
		Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів (МАФAM)	ДСТУ 8446:2015 ДСТУ ISO 4833:2006 МВ 15.2-5.3-001:2007
		Бактерії групи кишкової палички (БГКП)	ГОСТ 30518-97 МВ 15.2-5.3-004:2007 МВ 15.2-5.3-001:2007
		Патогенні мікроорганізми в т. ч. Salmonella	ДСТУ EN 12824:2004 МВ 15.2.5.3-004:2007 МВ 15.2-5.3-001:2007
		Коагулазопозитивні стафілококи (Staphylococcus aureus)	ДСТУ ISO 6888-1:2003 МВ 15.2.5.3-004:2007 МВ 15.2-5.3-001:2007
		Listeria monocytogenes	ДСТУ ISO 11290-1:2003 МВ 15.2-5.3-001:2007
		Сульфитредукуючі клостридії	МВ 15.2.5.3-004:2007 ДСТУ ISO 7937:2006 МВ 15.2-5.3-001:2007
		Бактерії роду Proteus	ДСТУ 7444:2013 МВ 15.2-5.3-001:2007
6.	Риба в'ялена, солена, сушена, пряна, маринована, гарячого та холодного копчення, баличні вироби	Готування проб та розведень	ДСТУ ISO 6887-1:2003 ДСТУ 7963:2015
		Мікроскопія мазків – відбитків.	ДСТУ 4895:2007

Начальник відділу акредитації лабораторії

О.В.Хроменко



Додаток до атестата про акредитацію

№ 202071

від "09" лютого 2021 р.

6.	Риба вялена, солена, сушена, пряна, маринована, гарячого та холодного копчення, баличні вироби	Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів (МАФAM)	ДСТУ ISO 4833:2006 ДСТУ 8446: 2015 ДСТУ 8381:2015 МВ 15.2-5.3-001:2007
		Бактерії групи кишкової палички (БГКП)	ГОСТ 30518-97 МВ 15.2.5.3-004:2007 МВ 15.2-5.3-001:2007 ДСТУ 8381:2015
		Патогенні мікроорганізми в т. ч. Salmonella	ДСТУ EN 12824:2004 МВ 15.2.5.3-004:2007 МВ 15.2-5.3-001:2007
		Коагулазопозитивні стафілококи (Staphylococcus aureus)	МВ 15.2.5.3-004:2007 МВ 15.2-5.3-001:2007 ДСТУ ISO 6888-1:2003
		Listeria monocytogenes	ДСТУ ISO 11290-1:2003 МВ 15.2-5.3-001:2007
		Сульфитредукуючі клостридії	МВ 15.2.5.3-004:2007 МВ 15.2-5.3-001:2007 ДСТУ ISO 7937:2006
		Плісеневі гриби і дріжджі	МВ 15.2-5.3-004:2007 МВ 15.2-5.3-001:2007 ДСТУ 8447:2015
		Бактерії роду Proteus	ДСТУ 8381:2015 ДСТУ 7444:2013 МВ 15.2-5.3-004:2007 МВ 15.2-5.3-001:2007
7.	Масла тваринні та рослинні, маргарини, спреди	Готування проб та розведень	ДСТУ ISO 6887-1:2003 ДСТУ 7963:2015
		Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів (МАФAM)	ДСТУ 8446:2015 ДСТУ ISO 4833:2006 ДСТУ 8381:2015

Начальник відділу акредитації лабораторії

О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію

№ 202071

від "09" лютого 2021 р.

7.	Масла тваринні та рослинні, маргарини, спреди	Бактерії групи кишкової палички (БГКП)	ДСТУ 7357:2013 ГОСТ 30518-97 ДСТУ 8381:2015
		Патогенні мікроорганізми в т. ч. Salmonella	ДСТУ EN 12824:2004 ДСТУ IDF 93A:2003
		Коагулазопозитивні стафілококи (Staphylococcus aureus)	ДСТУ ISO 6888-1:2003 ГОСТ 30347-97
		Listeria monocytogenes	ДСТУ ISO 11290-1:2003
8.	Вода питна	Готування проб та розведень	ДСТУ ISO 6887-1:2003 ДСТУ 7963:2015
		Визначення загального мікробного числа, КУО/см <sup>3</sup>	ДСТУ 7525:2014 ДСТУ 6222:2002 МВ 10.2.1-113-2005
		Визначення коліформних мікроорганізмів КУО/100см <sup>3</sup> (колі-індексу БГКП)	МВ 10.2.1-113-2005
		Патогенні мікроорганізми в т. ч. Salmonella	МВ 10.2.1-113-2005
9.	Корми для продуктивних та не продуктивних тварин, борошно тваринного походження	Готування проб та розведень	ДСТУ ISO 6887-1:2003
		Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів (МАФAM)	ДСТУ 7469:2013 ДСТУ ISO 4833:2006
		Бактерії групи кишкової палички (БГКП)	МР пр. № 1 від 21.12.2012 р. ДСТУ ISO 6497:2005 ДСТУ 7469:2013
		Патогенні мікроорганізми в т. ч. Salmonella	ДСТУ EN 12824:2004 МР пр. № 1 від 21.12.2012 р., ДСТУ 7469:2013
		Сульфитредуючі клостридії	ДСТУ ISO 7937:2006 МР пр. № 1 від 21.12.2012 р. ДСТУ 7469:2013

Начальник відділу акредитації лабораторії

О.В.Хроменко

## Додаток до атестата про акредитацію

№ 202071

від "09" лютого 2021 р.

10.	Патологічний / біологічний матеріал	Бактеріологічні дослідження	
		Готування проб	МР з організації та відбору проб для діагностичних досліджень на заразні хвороби тварин та птиці. Затв. на засіданні Вченої ради ДНДІЛДВСЕ (протокол №5 від 27.11.2018р).
		Виявлення збудника сибірки	ДСТУ 8381:2015 Методические указания. Лабораторная диагностика сибирской язвы у животных и людей ,обнаружение возбудителя в сырье животного происхождения и объектах внешней среды (утв.01 сентября 1986 г.)
		Виявлення збудника сальмонельозу	ДСТУ 4769:2007 Бактеріологічне дослідження патологічного матеріалу від тварин. Методи виявлення сальмонел. МР до бактеріологічних методів дослідження на сальмонельоз пр № 9 від 24.07.2012. Біла Церква 2012.
		Виявлення збудника аеромонозу риб	« Санітарно-гігієнічна оцінка риби та інших гідробіонтів за інфекційних , інвазійних, незаразних хвороб « Протокол №3 від 27.05.2019. Біла Церква.
		Виявлення збудника псевдомонозу	МУ по лабораторным исследованиям на псевдомоназ животных и птиц №432-3. Затв. нач. ГУВ Держагропрому СРСР А.Д.Третьяков 14.11.1988г
		Виявлення збудника пастерельозу	«Настанова з лабораторної діагностики пастерельозів тварин та птахів», затверджена Головним управлінням ветеринарної медицини з державною ветеринарною інспекцією Міністерства сільського господарства і продовольства України П.П.Достоевський 29.03.95 р.
		Виявлення збудника лістеріозу	Лабораторна діагностика лістеріозу тварин: Методичні рекомендації. Затверджено НМР Держ.департаменту ветеринарної медицини Мінагрополітики України( протокол № 3 від 30.10.2006 р.) Київ-2007.

Начальник відділу акредитації лабораторії

О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію

№ 202071

від "08" лютого 2021 р.

10.	Патологічний / біологічний матеріал	Виявлення збудника колібактеріозу	Настанова з лабораторної діагностики ешеріхіозу (колібактеріозу) тварин №15-14/6. Затверджено нач. ГУВМ з ДВІ МСГ і Продовольства України П.П.Достоевським. 22.02.1996 р.  ДСТУ 8680:2016 Птиця сільськогосподарська. Методи лабораторної діагностики колібактеріозу.
		Виявлення збудника америкацького гнильцо бджіл.	Методичні рекомендації до мікробіологічних досліджень хвороб бджіл у лабораторіях ветеринарної медицини ( Протокол № 9 від 24.07.2012 р.)
		Виявлення збудника європейського гнильцо бджіл.	Методичні рекомендації до мікробіологічних досліджень хвороб бджіл у лабораторіях ветеринарної медицини ( Протокол № 9 від 24.07.2012 р.)
		Визначення чутливості до антибактеріальних препаратів (АБП).	МВ. Визначення чутливості мікроорганізмів до антибактеріальних препаратів. Затв. Науково-медичною радою Державною та фіто санітарною службою України, 2014р.
11.	Змиви з об'єктів довкілля.	Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів (МАФМ)	Методичні вказівки щодо санітарно -мікробіологічного контролю об'єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду. Затвержені Державною ветеринарною та фітосанітарною службою України ( протокол №1 від 19 грудня 2013р.). Київ-2014.  Рекомендации по санитарно-бактериологическому исследованию смывов с поверхностей объектов, подлежащих ветеринарному надзору. № 432-3 Утв. зам.нач. Глав. управления ветеринарии Госагропрома СССР В.С.Осетров 19.07.1988г.



Начальник відділу акредитації лабораторії

О.В.Хроменко



## Додаток до атестата про акредитацію

№ 202071

від "09" лютого 2020р.

11.	Змиви з об'єктів довкілля.	Виявлення колі-титру	<p>Методичні вказівки щодо санітарно-мікробіологічного контролю об'єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду. Затверджені Державною ветеринарною та фітосанітарною службою України ( протокол №1 від 19 грудня 2013р.). Київ-2014</p> <p>исследованию смывов с поверхностей объектов, подлежащих ветеринарному надзору. № 432-3 Утв.Зам.нач.Глав.управления ветеринарии Госагропрома СССР В.С.Осетров 19.07.1988г.</p> <p>МУ по контролю качества дезинфекции объектов, подлежащих ветеринарному надзору № 432-3 Утв.Зам.нач.Глав.управления ветеринарии Госагропрома СССР Л.П.Маланин 05.1988г.</p> <p>МВ щодо контролю якості ветеринарної дезінфекції об'єктів птахівництва. № 110 .Затв. Наказом Жерж.департаменту вет.медицини від 09.11.2007р.</p>
		Виявлення бактерій групи кишкових паличок (БГКП)	<p>Методичні вказівки щодо санітарно-мікробіологічного контролю об'єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду. Затверджені Державною ветеринарною та фітосанітарною службою України ( протокол №1 від 19 грудня 2013р.). Київ-2014.</p> <p>Рекомендации по санитарно-бактериологическому исследованию смывов с поверхностей объектов, подлежащих ветеринарному надзору. № 432-3 Утв.Зам.нач.Глав.управления ветеринарии Госагропрома СССР В.С.Осетров 19.07.1988г</p>

Начальник відділу акредитації лабораторії

О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію

№ 202071

від "09" лютого 2024 р.

II.	Змиви з об'єктів довкілля.	Виявлення лістерій ( <i>Listeria monocytogenes</i> ).	Методичні вказівки щодо санітарно -мікробіологічного контролю об'єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду. Затверджені Державною ветеринарною та фітосанітарною службою України ( протокол №1 від 19 грудня 2013р.). Київ-2014.  МР.Лабораторна діагностика лістеріозу тварин.Київ2007.
		Виявлення коагулазопозитивних стафілококів в т.ч. золотистого стафілококу ( <i>Staphylococcus aureus</i> ).	Методичні вказівки щодо санітарно -мікробіологічного контролю об'єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду. Затверджені Державною ветеринарною та фітосанітарною службою України ( протокол №1 від 19 грудня 2013р.). Київ-2014.  МУ по контролю качества дезинфекции объектов,подлежащих ветеринарному надзору № 432-3 Утв.Зам.нач.Глав.управления ветеринарии Госагропрома СССР Л.П.Маланин 05.1988г.  МВ щодо контролю якості ветеринарної дезінфекції об'єктів птахівництва. № 110 .Затв. Наказом Держ.департаменту вет.медицини від 09.11.2007р.
		Виявлення патогенних мікроорганізмів в т. ч. сальмонел ( <i>Salmonella</i> ).	Методичні вказівки щодо санітарно -мікробіологічного контролю об'єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду. Затверджені Державною ветеринарною та фітосанітарною службою України ( протокол №1 від 19 грудня 2013р.). Київ-2014  МУ по контролю качества дезинфекции объектов,подлежащих ветеринарному надзору № 432-3 Утв.Зам.нач.Глав.управления ветеринарии Госагропрома СССР Л.П.Маланин 05.1988г.

Начальник відділу акредитації лабораторії



О.В.Хроменко

## Додаток до атестата про акредитацію

№ 202071

від "08" лютого 2021 р.

11.	Змиви з об'єктів довкілля.	Виявлення бактерій роду Proteus.	Методичні вказівки щодо санітарно-мікробіологічного контролю об'єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду. Затверджені Державною ветеринарною та фітосанітарною службою України ( протокол №1 від 19 грудня 2013р.). Київ-2014
12.	Мікробіологічний контроль повітря.	Визначення загальної кількості мікроорганізмів, (МАФAM) .	Методичні вказівки щодо санітарно-мікробіологічного контролю об'єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду. Затверджені Державною ветеринарною та фітосанітарною службою України ( протокол №1 від 19 грудня 2013р.). Київ-2014
		Визначення кількості пліснявих грибів	Методичні вказівки щодо санітарно-мікробіологічного контролю об'єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду. Затверджені Державною ветеринарною та фітосанітарною службою України ( протокол №1 від 19 грудня 2013р.). Київ-2014
Дільниця №1 ринок « Центральний » 53211 м. Нікополь, вул. Електрометалургів ,6 а			
1	М'ясо забійних тварин (яловичина, свинина, баранина, козлятина). М'ясо кролів. М'ясо птиці. М'ясо нутрій.	Органолептичні показники: зовнішній вигляд і колір, консистенція, запах, стан жиру, стан сухожилів.	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса і м'ясних продуктів. Затверджені наказом Держдепартаменту ветмедцини від 07.06.2002 р. №28  ГОСТ 7702.0-74 ДСТУ 6030:2008 ДСТУ 7158:2010 ДСТУ 3143:2013
		Свіжість.	ДСТУ 8253:2015
		Наявність цистицеркозу (фінозу).	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса і м'ясних продуктів. Затверджені наказом Держдепартаменту ветмедцини від 07.06.2002 р. №28
		Наявність ехінококозу.	
		Наявність трихітел.	
Наявність збудника сибірки	ДСТУ 8381:2015		

Начальник відділу акредитації лабораторії

О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію

№ 202071

від "08" лютого 2024 р.

2	М'ясні та ковбасні вироби	Органолептичні показники: зовнішній вигляд, консистенція, вигляд фаршу на розрізі, запах, смак. Свіжість.	ДСТУ 4823.2:2007 ДСТУ 4427:2005 ДСТУ 4435:2005 ДСТУ 4591:2006 ДСТУ 4668:2006 ДСТУ 4823.2:2007
3	Яйця	Органолептичні показники: шкаралупа, білок, жовток, повітряна камера, запах вмісту яйця, вага	Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці. Затверджені наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини України від 07.09.2001 №70 ДСТУ 5028:2008 ДСТУ 4656:2006
4	Молоко коров'яче, козине	Органолептичні показники: колір, запах, смак, консистенція	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації. Затверджені наказом Держдепартаменту ветмедицини від 07.05.2004 р. №49  ДСТУ 3662:2018 ДСТУ 2661:2010 ДСТУ 7006:2009
		Кислотність, °Т	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації. Затверджені наказом Держдепартаменту ветмедицини від 07.05.2004 р. №49
		Густина, кг/дм <sup>3</sup>	ДСТУ 6082:2009 ДСТУ 2661:2010
		Масова частка жиру, %	ДСТУ 5867-90
		Чистота	ДСТУ 6083:2009
		Визначення фальсифікації (визначення домішки соди, крохмалю)	ДСТУ 8378:2015 Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації. Затверджені наказом Держдепартаменту ветмедицини від 07.05.2004 р. №49



Начальник відділу акредитації лабораторії

О.В.Хроменко



## Додаток до атестата про акредитацію

№ 202071

від "09" лютого 2021 р.

4	Молоко коров'яче, козине	Визначення фальсифікації (визначення води в молоці)	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації. Затверджені наказом Держдепартаменту ветмедицини від 07.05.2004 р. №49
5	Вершки з коров'ячого молока. Сметана. Сир кисломолочний.	Органолептичні показники: запах, смак, колір, зовнішній вигляд, консистенція	ДСТУ 4418:2005. ДСТУ 4554:2006 ДСТУ 7519:2014  Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації. Затверджені наказом Держдепартаменту ветмедицини від 07.05.2004 р. №49
		Кислотність Т,	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації. Затверджені наказом Держдепартаменту ветмедицини від 07.05.2004 р. №49
		Визначення фальсифікації .	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації. Затверджені наказом Держдепартаменту ветмедицини від 07.05.2004 р. №49  ДСТУ 8378:2015
6	Масло вершкове, масло топлене	Органолептичні показники: запах, смак, колір, консистенція	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації. Затверджені наказом Держдепартаменту ветмедицини від 07.05.2004 р. №49  ДСТУ 4399:2005
7	Сири тверді, м'які та плавлені	Органолептичні показники: запах, смак, колір, зовнішній вигляд і консистенція, рисунок на розрізі, форма головки сиру.	ДСТУ 4395:2005 ДСТУ 4503:2005 ДСТУ 6003:2008 ДСТУ 7065:2009 ДСТУ 4635:2006

Начальник відділу акредитації лабораторії

О.В.Хроменко

## Додаток до атестата про акредитацію

№ 202071

від "06" лютого 2020 р.

8	Овочі квашені, солені, мариновані	Органолептичні показники	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы растительных пищевых продуктов на мясомолочных и пищевых контрольных станциях колхозных рынков. Утверждены Главным управлением Министерства сельского хозяйства СССР 04.10.1980 г.
9	Мед натуральний	Органолептичні показники: смак, колір, аромат, консистенція, кристалізація	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы меда на мясомолочных и пищевых контрольных станциях колхозных рынков. Утверждены Главным управлением Министерства сельского хозяйства СССР 13.03.1978 г.  ДСТУ 4497:2005
10	Олія соняшникова	Органолептичні показники	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы растительных пищевых продуктов на мясомолочных и пищевых контрольных станциях колхозных рынков. Утверждены Главным управлением Министерства сельского хозяйства СССР 04.10.1980 г.  ДСТУ 4492:2017
11	Рослинні харчові продукти землеробства, садів і городів. Сушені коренеплоди, овочі, фрукти і ягоди. Фрукти та баштанні культури. Гриби свіжі, сушені. Фрукти. Баштанні культури. Овочі і зелені культури відкритого та захищеного ґрунту	Органолептичні показники: колір, смак, запах	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы растительных пищевых продуктов на мясомолочных и пищевых контрольных станциях колхозных рынков. Утверждены Главным управлением Министерства сельского хозяйства СССР 04.10.1980 г ДСТУ 7035:2009 ДСТУ 7033:2009 ДСТУ 7025:2009 ДСТУ 6011:2008



Начальник відділу акредитації лабораторій

О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію

№ 202071

від "09" лютого 2024 р.

11	Рослинні харчові продукти землеробства, садів і городів. Сушені кореневульбоплоди, овочі, фрукти і ягоди. Фрукти та баштанні культури. Гриби свіжі, сушені. Фрукти. Баштанні культури. Овочі і зелені культури відкритого та захищеного ґрунту	Органолептичні показники: колір, смак, запах	ДСТУ 6010:2008 ДСТУ 4722:2007 ДСТУ 3805-98 ДСТУ 3247-95 ДСТУ 3246-95 ДСТУ 3234-95 ДСТУ 7037:2009 ДСТУ 7179:2010 ДСТУ 4154:2003 ДСТУ 3280-95 ДСТУ 3190-95 ДСТУ 2660-94 ДСТУ 318-91 ДСТУ 290-91 ДСТУ 286-91 ДСТУ 2176:2017 ДСТУ 4506:2005
		Визначення нітратів, мг/кг	Методические указания по определению нитритов и нитратов в продукции растениеводства. МУ 5048-89. Утверждены Госагропромом СССР 19.04.1989 г., ВНИО Союзсельхозхимия 18.04.1989 г., Минздравом СССР 04.07.1989 г.  ДСТУ 4948:2008

Начальник відділу акредитації лабораторії

Ф-08.17.17 (редакція 01) від 25.10.2018



О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію

№ 202071

від "09" лютого 2024 р.

12	Крупа ячмінна. Крупа пшенична дроблена. Крупа кукурудзяна. Крупа рисова. Борошно пшеничне.	Органолептичні показники: смак, колір, запах	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы растительных пищевых продуктов на мясомолочных и пищевых контрольных станциях колхозных рынков. Утверждены Главным управлением Министерства сельского хозяйства СССР 04.10.1980 г.  ДСТУ 7700:2015 ГОСТ 6002-69 ГОСТ 6292-93 ГСТУ 46.004-99 ДСТУ 4524:2006
13	Риба жива, охолоджена, свіжоморожена.	Органолептичні показники: зовнішній вигляд і колір, консистенція, запах, стан шкірного покриву	ДСТУ 2284:2010 ДСТУ 4378:2005 ДСТУ 4868:2007 ДСТУ 4379:2005  Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков. Утверждены Государственной инспекцией по ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 15.09.1959 г.
		Наявність гельмінтів та їх личинок	"Инструкция по санитарно-паразитологической оценке морской рыбы и рыбной продукции (рыба – сырец, охлажденная и мороженая морская рыба, предназначенная для реализации в торговой сети и на предприятиях общественного питания)" - утверждено Министерством рыбного хозяйства СССР 29.12.1988. Ветеринарно-санітарні правила паразитологічної оцінки риби та рибних продуктів. Київ, 1999 р.



Начальник відділу акредитації лабораторії

О.В.Хроменко



Додаток до атестата про акредитацію

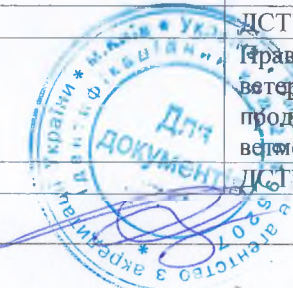
№ 202071

від "09" лютого 2021 р.

14	Риба солена, копчена, в'ялена, сушена.	Органолептичні показники: зовнішній вигляд і колір, консистенція, запах, стан шкірного покриву.	ДСТУ ГОСТ 815:2008 ГОСТ 1551-93 ДСТУ 7812:2015 ДСТУ 4453:2005 ГОСТ 11482-96
		Наявність гельмінтів та їх личинок	Инструкция по санитарно-паразитологической оценки морской рыбы и рыбной продукции (рыба – сырец, охлажденная и мороженая морская рыба, предназначенная для реализации в торговой сети и на предприятиях общественного питания)" - утверждено Министерством рыбного хозяйства СССР 29.12.1988. Ветеринарно-санітарні правила паразитологічної оцінки риби та рибних продуктів. Київ, 1999 р.

Дільниця №2 ринок « Селянський» 53219 м. Нікополь, вул. Світла,4а.

1	М'ясо забійних тварин (яловичина, свинина, баранина, козлятина). М'ясо кролів. М'ясо птиці. М'ясо нутрій.	Органолептичні показники: зовнішній вигляд і колір, консистенція, запах, стан жиру, стан сухожиль.	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса і м'ясних продуктів. Затверджені наказом Держдепартаменту ветмедцини від 07.06.2002 р. №28  ГОСТ 7702.0-74 ДСТУ 6030:2008 ДСТУ 7158:2010 ДСТУ 3143:2013
		Свіжість.	ДСТУ 8253:2015
		Наявність цистицеркозу (фінозу).	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса і м'ясних продуктів. Затверджені наказом Держдепартаменту ветмедцини від 07.06.2002 р. №28
		Наявність ехінококозу.	
		Наявність трихінел.	
Наявність збудника сибірки	ДСТУ 8381:2015		



Начальник відділу акредитації лабораторії

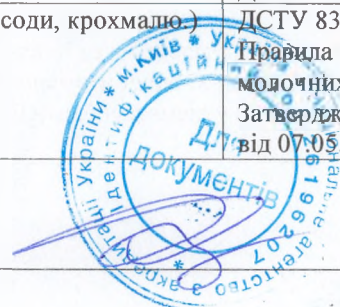
О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію

№ 202071

від "09" лютого 2021 р.

2	М'ясні та ковбасні вироби	Органолептичні показники: зовнішній вигляд, консистенція, вигляд фаршу на розрізі, запах, смак. Свіжість.	ДСТУ 4823.2:2007 ДСТУ 4427:2005 ДСТУ 4435:2005 ДСТУ 4591:2006 ДСТУ 4668:2006 ДСТУ 4823.2:2007
3	Яйця	Органолептичні показники: шкаралупа, білок, жовток, повітряна камера, запах вмісту яйця, вага	Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці. Затверджені наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини України від 07.09.2001 №70 ДСТУ 5028:2008 ДСТУ 4656:2006
4	Молоко коров'яче, козине.	Органолептичні показники: колір, запах, смак, консистенція	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації. Затверджені наказом Держдепартаменту ветмедицини від 07.05.2004 р. №49  ДСТУ 3662:2018 ДСТУ 2661:2010 ДСТУ 7006:2009
		Кислотність, °Т	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації. Затверджені наказом Держдепартаменту ветмедицини від 07.05.2004 р. №49
		Густина, кг/дм <sup>3</sup>	ДСТУ 6082:2009 ДСТУ 2661:2010
		Масова частка жиру, %	ДСТУ 5867-90
		Чистота	ДСТУ 6083:2009
		Визначення фальсифікації (визначення домішки соди, крохмалю.)	ДСТУ 8378:2015 Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації. Затверджені наказом Держдепартаменту ветмедицини від 07.05.2004 р. №49



Начальник відділу акредитації лабораторії

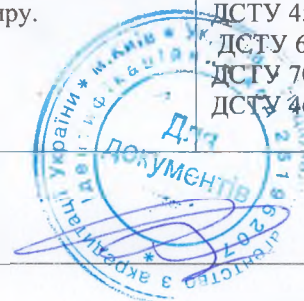
О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію

№ 202071

від "09" листопада 2020 р.

4	Молоко коров'яче, козине.	Визначення фальсифікації (визначення води в молоці)	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації. Затверджені наказом Держдепартаменту ветмедицини від 07.05.2004 р. №49
5	Вершки з коров'ячого молока. Сметана. Сир кисломолочний.	Органолептичні показники: запах, смак, колір, зовнішній вигляд, консистенція	ДСТУ 4418:2005. ДСТУ 4554:2006 ДСТУ 7519:2014  Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації. Затверджені наказом Держдепартаменту ветмедицини від 07.05.2004 р. №49
		Кислотність, °Т	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації. Затверджені наказом Держдепартаменту ветмедицини від 07.05.2004 р. №49
		Визначення фальсифікації.	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації. Затверджені наказом Держдепартаменту ветмедицини від 07.05.2004 р. №49  ДСТУ 8378:2015
6	Масло вершкове, масло топлене	Органолептичні показники: запах, смак, колір, консистенція	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації. Затверджені наказом Держдепартаменту ветмедицини від 07.05.2004 р. №49  ДСТУ 4399:2005
7	Сири тверді, м'які та плавлені	Органолептичні показники: запах, смак, колір, зовнішній вигляд і консистенція, рисунок на розрізі, форма головки сиру.	ДСТУ 4395:2005 ДСТУ 4503:2005 ДСТУ 6003:2008 ДСТУ 7065:2009 ДСТУ 4635:2006



Начальник відділу акредитації лабораторії

О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію

№ 202071

від "09" лютого 2021 р.

8	Овочі квашені, солені, мариновані	Органолептичні показники	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы растительных пищевых продуктов на мясомолочных и пищевых контрольных станциях колхозных рынков. Утверждены Главным управлением Министерства сельского хозяйства СССР 04.10.1980 г.
9	Мед натуральний	Органолептичні показники: смак, колір, аромат, консистенція, кристалізація	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы меда на мясомолочных и пищевых контрольных станциях колхозных рынков. Утверждены Главным управлением Министерства сельского хозяйства СССР 13.03.1978 г.  ДСТУ 4497:2005
10	Олія соняшникова	Органолептичні показники	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы растительных пищевых продуктов на мясомолочных и пищевых контрольных станциях колхозных рынков. Утверждены Главным управлением Министерства сельского хозяйства СССР 04.10.1980 г.  ДСТУ 4492:2017
11	Рослинні харчові продукти землеробства, садів і городів. Сушені кореневі бульбоплоди, овочі, фрукти і ягоди. Фрукти та баштанні культури. Гриби свіжі, сушені. Фрукти. Баштанні культури. Овочі і зелені культури відкритого та захищеного ґрунту	Органолептичні показники: колір, смак, запах	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы растительных пищевых продуктов на мясомолочных и пищевых контрольных станциях колхозных рынков. Утверждены Главным управлением Министерства сельского хозяйства СССР 04.10.1980 г.  ДСТУ 7035:2009 ДСТУ 7033:2009 ДСТУ 7025:2009 ДСТУ 6011:2008



Начальник відділу акредитації лабораторії

О.В.Хроменко



Додаток до атестата про акредитацію

№ 202071

від "09" лютого 2021 р.

11	Рослинні харчові продукти землеробства, садів і городів. Сушені коренебульбоплоди, овочі, фрукти і ягоди. Фрукти та баштанні культури. Гриби свіжі, сушені. Фрукти. Баштанні культури. Овочі і зелені культури відкритого та захищеного ґрунту	Органолептичні показники: колір, смак, запах	ДСТУ 6010:2008 ДСТУ 4722:2007 ДСТУ 3805-98 ДСТУ 3247-95 ДСТУ 3246-95 ДСТУ 3234-95 ДСТУ 7037:2009 ДСТУ 7179:2010 ДСТУ 4154:2003 ДСТУ 3280-95 ДСТУ 3190-95 ДСТУ 2660-94 ДСТУ 318-91 ДСТУ 290-91 ДСТУ 286-91 ДСТУ 2176:2017 ДСТУ 4506:2005
		Визначення нітратів, мг/кг	Методические указания по определению нитритов и нитратов в продукции растениеводства. МУ 5048-89. Утверждены Госагропромом СССР 19.04.1989 г., ВНИО Союзсельхозхимия 18.04.1989 г., Минздравом СССР 04.07.1989 г.  ДСТУ 4948:2008
12	Крупа ячмінна. Крупа пшенична дроблена. Крупа кукурудзяна. Крупа рисова. Борошно пшеничне.	Органолептичні показники: смак, колір, запах	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы растительных пищевых продуктов на мясомолочных и пищевых контрольных станциях колхозных рынков. Утверждены Главным управлением Министерства сельского хозяйства СССР 04.10.1980 г.



Начальник відділу акредитації лабораторії

О.В.Хроменко

## Додаток до атестата про акредитацію

№ 202071

від "09" лютого 2021 р.

12	Крупа ячмінна. Крупа пшенична дроблена. Крупа кукурудзяна. Крупа рисова. Борошно пшеничне.	Органолептичні показники: смак, колір, запах	ДСТУ 7700:2015 ГОСТ 6002-69 ГОСТ 6292-93 ГСТУ 46.004-99 ДСТУ 4524:2006
13	Риба жива, охолоджена, свіжоморожена.	Органолептичні показники: зовнішній вигляд і колір, консистенція, запах, стан шкірного покриву	ДСТУ 2284:2010 ДСТУ 4378:2005 ДСТУ 4868:2007 ДСТУ 4379:2005  Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков. Утверждены Государственной инспекцией по ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 15.09.1959 г.
		Наявність гельмінтів та їх личинок	"Инструкция по санитарно-паразитологической оценке морской рыбы и рыбной продукции (рыба – сырец, охлажденная и мороженая морская рыба, предназначенная для реализации в торговой сети и на предприятиях общественного питания)" - утверждено Министерством рыбного хозяйства СССР 29.12.1988. Ветеринарно-санитарні правила паразитологічної оцінки риби та рибних продуктів. Київ, 1999 р.
14	Риба солена, копчена, в'ялена, сушена.	Органолептичні показники: зовнішній вигляд і колір, консистенція, запах, стан шкірного покриву.	ДСТУ ГОСТ 815:2008 ГОСТ 1551-93 ДСТУ 7812:2015 ДСТУ 4453:2005 ГОСТ 11482-96

Начальник відділу акредитації лабораторії

О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію

№ 202071

від "09" лютого 2021 р.

14	Риба солена, копчена, в'ялена, сушена.	Наявність гельмінтів та їх личинок	Инструкция по санитарно-паразитологической оценки морской рыбы и рыбной продукции (рыба – сырец, охлажденная и мороженая морская рыба, предназначенная для реализации в торговой сети и на предприятиях общественного питания)" - утверждено Министерством рыбного хозяйства СССР 29.12.1988. Ветеринарно-санитарні правила паразитологічної оцінки риби та рибних продуктів. Київ, 1999 р.
Дільниця №3 ринок «Першотравневий» 53200 м. Нікополь, вул. Шевченко 146			
1	М'ясо забійних тварин (яловичина, свинина, баранина, козлятина). М'ясо кролів. М'ясо птиці. М'ясо нутрій.	Органолептичні показники: зовнішній вигляд і колір, консистенція, запах, стан жиру, стан сухожиль.	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса і м'ясних продуктів. Затверджені наказом Держдепартаменту ветмедицини від 07.06.2002 р. №28  ГОСТ 7702.0-74 ДСТУ 6030:2008 ДСТУ 7158:2010 ДСТУ 3143:2013
		Свіжість.	ДСТУ 8253:2015
		Наявність цистицеркозу (фінозу). Наявність ехінококозу. Наявність трихітел.	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса і м'ясних продуктів. Затверджені наказом Держдепартаменту ветмедицини від 07.06.2002 р. №28
		Наявність збудника сибірки	ДСТУ 8381:2015
2	М'ясні та ковбасні вироби	Органолептичні показники: зовнішній вигляд, консистенція, вигляд фаршу на розрізі, запах, смак. Свіжість.	ДСТУ 4823.2:2007 ДСТУ 4427:2005 ДСТУ 4435:2005 ДСТУ 4591:2006 ДСТУ 4668:2006 ДСТУ 4823.2:2007



Начальник відділу акредитації лабораторії

О.В.Хроменко

## Додаток до атестата про акредитацію

№ 202071

від "09" жовтня 2021 р.

3	Яйця	Органолептичні показники: шкаралупа, білок, жовток, повітряна камера, запах вмісту яйця, вага	Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці. Затверджені наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини України від 07.09.2001 №70 ДСТУ 5028:2008 ДСТУ 4656:2006
4	Молоко коров'яче, козине.	Органолептичні показники: колір, запах, смак, консистенція	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації. Затверджені наказом Держдепартаменту ветмедицини від 07.05.2004 р. №49  ДСТУ 3662:2018 ДСТУ 2661:2010 ДСТУ 7006:2009
		Кислотність, °Т	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації. Затверджені наказом Держдепартаменту ветмедицини від 07.05.2004 р. №49
4	Молоко коров'яче, козине.	Густина, кг/дм <sup>3</sup>	ДСТУ 6082:2009 ДСТУ 2661:2010
		Масова частка жиру, %	ДСТУ 5867-90
		Чистота	ДСТУ 6083:2009
		Визначення фальсифікації (визначення домішки соди, крохмалю.)	ДСТУ 8378:2015 Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації. Затверджені наказом Держдепартаменту ветмедицини від 07.05.2004 р. №49
		Визначення фальсифікації (визначення води в молоці)	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації. Затверджені наказом Держдепартаменту ветмедицини від 07.05.2004 р. №49



Начальник відділу акредитації лабораторії

О.В.Хроменко



## Додаток до атестата про акредитацію

№ 202071

від "09" лютого 2021 р.

5	Вершки з коров'ячого молока. Сметана. Сир кисломолочний.	Органолептичні показники: запах, смак, колір, зовнішній вигляд, консистенція	ДСТУ 4418:2005. ДСТУ 4554:2006 ДСТУ 7519:2014  Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації. Затверджені наказом Держдепартаменту ветмедицини від 07.05.2004 р. №49
		Кислотність, °Т	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації. Затверджені наказом Держдепартаменту ветмедицини від 07.05.2004 р. №49
		Визначення фальсифікації .	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації. Затверджені наказом Держдепартаменту ветмедицини від 07.05.2004 р. №49  ДСТУ 8378:2015
6	Масло вершкове, масло топлене	Органолептичні показники: запах, смак, колір, консистенція	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації. Затверджені наказом Держдепартаменту ветмедицини від 07.05.2004 р. №49  ДСТУ 4399:2005
7	Сири тверді, м'які та плавлені	Органолептичні показники: запах, смак, колір, зовнішній вигляд і консистенція, рисунок на розрізі, форма головки сиру.	ДСТУ 4395:2005 ДСТУ 4503:2005 ДСТУ 6003:2008 ДСТУ 7065:2009 ДСТУ 4635:2006
8	Овочі квашені, солені, мариновані	Органолептичні показники	Правила ветеринарно-санітарної експертизи растительных пищевых продуктов на мясомолочных и пищевых контрольных станциях колхозных рынков. Утверждены Главным управлением Министерства сельского хозяйства СССР 04.10.1980 г.

Начальник відділу акредитації лабораторії

О.В.Хроменко

## Додаток до атестата про акредитацію

№ 202071

від "09" лютого 2021 р.

9	Мед натуральний	Органолептичні показники: смак, колір, аромат, консистенція, кристалізація	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы меда на мясомолочных и пищевых контрольных станциях колхозных рынков. Утверждены Главным управлением Министерства сельского хозяйства СССР 13.03.1978 г.  ДСТУ 4497:2005
10	Олія соняшникова	Органолептичні показники	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы растительных пищевых продуктов на мясомолочных и пищевых контрольных станциях колхозных рынков. Утверждены Главным управлением Министерства сельского хозяйства СССР 04.10.1980 г.  ДСТУ 4492:2017
11	Рослинні харчові продукти землеробства, садів і городів. Сушені кореневульбоплоди, овочі, фрукти і ягоди. Фрукти та баштанні культури. Гриби свіжі, сушені. Фрукти. Баштанні культури. Овочі і зелені культури відкритого та захищеного ґрунту	Органолептичні показники: колір, смак, запах	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы растительных пищевых продуктов на мясомолочных и пищевых контрольных станциях колхозных рынков. Утверждены Главным управлением Министерства сельского хозяйства СССР 04.10.1980 г.  ДСТУ 7035:2009 ДСТУ 7033:2009 ДСТУ 7025:2009 ДСТУ 6011:2008 ДСТУ 6010:2008 ДСТУ 4722:2007 ДСТУ 3805-98 ДСТУ 3247-95 ДСТУ 3246-95 ДСТУ 3234-95 ДСТУ 7037:2009

Начальник відділу акредитації лабораторії



О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію

№ 202071

від "09" Лютого 2021 р.

11	Рослинні харчові продукти землеробства, садів і городів. Сушені коренебульбоплоди, овочі, фрукти і ягоди. Фрукти та баштанні культури. Гриби свіжі, сушені. Фрукти. Баштанні культури. Овочі і зелені культури відкритого та захищеного ґрунту	Органолептичні показники: колір, смак, запах	<p>ДСТУ 7179:2010                      ДСТУ 4154:2003                      ДСТУ 3280-95                      ДСТУ 3190-95                      ДСТУ 2660-94                      ДСТУ 318-91                      ДСТУ 290-91                      ДСТУ 286-91                      ДСТУ 2176:2017                      ДСТУ 4506:2005</p>
		Визначення нітратів, мг/кг	<p>Методические указания по определению нитритов и нитратов в продукции растениеводства. МУ 5048-89. Утверждены Госагропромом СССР 19.04.1989 г., ВНИИ Союзсельхозхимия 18.04.1989 г., Минздравом СССР 04.07.1989 г.</p> <p>ДСТУ 4948:2008</p>
12	Крупа ячмінна. Крупа пшенична дроблена. Крупа кукурудзяна. Крупа рисова. Борошно пшеничне.	Органолептичні показники: смак, колір, запах	<p>Правила ветеринарно-санитарной экспертизы растительных пищевых продуктов на мясомолочных и пищевых контрольных станциях колхозных рынков. Утверждены Главным управлением Министерства сельского хозяйства СССР 04.10.1980 г.</p> <p>ДСТУ 7700:2015                      ГОСТ 6002-69                      ГОСТ 6292-93                      ГСТУ 46.004-99                      ДСТУ 4524:2006</p>



Начальник відділу акредитації лабораторії

О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію

№ 202071

від "09" лютого 2021 р.

13	Риба жива, охолоджена, свіжоморожена.	Органолептичні показники: зовнішній вигляд і колір, консистенція, запах, стан шкірного покриву	<p>ДСТУ 2284:2010                  ДСТУ 4378:2005                  ДСТУ 4868:2007                  ДСТУ 4379:2005</p> <p>Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков. Утверждены Государственной инспекцией по ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 15.09.1959 г.</p>
		Наявність гельмінтів та їх личинок	<p>"Инструкция по санитарно-паразитологической оценке морской рыбы и рыбной продукции (рыба – сырец, охлажденная и мороженая морская рыба, предназначенная для реализации в торговой сети и на предприятиях общественного питания)" - утверждено Министерством рыбного хозяйства СССР 29.12.1988. Ветеринарно-санитарні правила паразитологічної оцінки риби та рибних продуктів. Київ, 1999 р.</p>
14	Риба солоня, копчена, в'ялена, сушена.	Органолептичні показники: зовнішній вигляд і колір, консистенція, запах, стан шкірного покриву.	<p>ДСТУ ГОСТ 815:2008                  ГОСТ 1551-93                  ДСТУ 7812:2015                  ДСТУ 4453:2005                  ГОСТ 11482-96</p>
		Наявність гельмінтів та їх личинок	<p>Инструкция по санитарно-паразитологической оценки морской рыбы и рыбной продукции (рыба – сырец, охлажденная и мороженая морская рыба, предназначенная для реализации в торговой сети и на предприятиях общественного питания)" - утверждено Министерством рыбного хозяйства СССР 29.12.1988. Ветеринарно-санитарні правила паразитологічної оцінки риби та рибних продуктів. Київ, 1999 р.</p>



Начальник відділу акредитації лабораторії

О.В.Хроменко



Додаток до атестата про акредитацію

№ 202071

від "09" листопада 2021 р.

Дільниця №4 ринок « Центральний» 53300 м. Покров, вул. Чехова 2А			
1	М'ясо забійних тварин (яловичина, свинина, баранина, козлятина). М'ясо кролів. М'ясо птиці. М'ясо нутрій.	Органолептичні показники: зовнішній вигляд і колір, консистенція, запах, стан жиру, стан сухожиль.	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса і м'ясних продуктів. Затверджені наказом Держдепартаменту ветмедицини від 07.06.2002 р. №28  ГОСТ 7702.0-74 ДСТУ 6030:2008 ДСТУ 7158:2010 ДСТУ 3143:2013
		Свіжість.	ДСТУ 8253:2015
		Наявність цистицеркозу (фінозу). Наявність ехінококозу. Наявність трихінел.	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса і м'ясних продуктів. Затверджені наказом Держдепартаменту ветмедицини від 07.06.2002 р. №28
		Наявність збудника сибірки	ДСТУ 8381:2015
2	М'ясні та ковбасні вироби	Органолептичні показники: зовнішній вигляд, консистенція, вигляд фаршу на розрізі, запах, смак. Свіжість.	ДСТУ 4823.2:2007 ДСТУ 4427:2005 ДСТУ 4435:2005 ДСТУ 4591:2006 ДСТУ 4668:2006 ДСТУ 4823.2:2007
3	Яйця	Органолептичні показники: шкаралупа, білок, жовток, повітряна камера, запах вмісту яйця, вага	Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці. Затверджені наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини України від 07.09.2001 №70 ДСТУ 5028:2008 ДСТУ 4656:2006



Начальник відділу акредитації лабораторії

О.В.Хроменко

## Додаток до атестата про акредитацію

№ 202071

від "03" лютого 2021 р.

4	Молоко коров'яче, козине.	Органолептичні показники: колір, запах, смак, консистенція	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації. Затверджені наказом Держдепартаменту ветмедицини від 07.05.2004 р. №49  ДСТУ 3662:2018 ДСТУ 2661:2010 ДСТУ 7006:2009
		Кислотність, °Т	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації. Затверджені наказом Держдепартаменту ветмедицини від 07.05.2004 р. №49
		Густина, кг/дм <sup>3</sup>	ДСТУ 6082:2009 ДСТУ 2661:2010
		Масова частка жиру, %	ДСТУ 5867-90
		Чистота	ДСТУ 6083:2009
		Визначення фальсифікації (визначення домішки соди, крохмалю.)	ДСТУ 8378:2015 Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації. Затверджені наказом Держдепартаменту ветмедицини від 07.05.2004 р. №49
		Визначення фальсифікації (визначення води в молоці)	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації. Затверджені наказом Держдепартаменту ветмедицини від 07.05.2004 р. №49
5	Вершки з коров'ячого молока. Сметана. Сир кисломолочний.	Органолептичні показники: запах, смак, колір, зовнішній вигляд, консистенція	ДСТУ 4418-2005. ДСТУ 4554:2006 ДСТУ 7519:2014  Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації. Затверджені наказом Держдепартаменту ветмедицини від 07.05.2004 р. №49

Начальник відділу акредитації лабораторії

О.В.Хроменко

## Додаток до атестата про акредитацію

№ 202071

від "09" лютого 2021 р.

5	Вершки з коров'ячого молока. Сметана. Сир кисломолочний.	Кислотність, °Т	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації. Затверджені наказом Держдепартаменту ветмедицини від 07.05.2004 р. №49
		Визначення фальсифікації.	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації. Затверджені наказом Держдепартаменту ветмедицини від 07.05.2004 р. №49  ДСТУ 8378:2015
6	Масло вершкове, масло топлене	Органолептичні показники: запах, смак, колір, консистенція	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації. Затверджені наказом Держдепартаменту ветмедицини від 07.05.2004 р. №49  ДСТУ 4399:2005
7	Сири тверді, м'які та плавлені	Органолептичні показники: запах, смак, колір, зовнішній вигляд і консистенція, рисунок на розрізі, форма головки сиру.	ДСТУ 4395:2005 ДСТУ 4503:2005 ДСТУ 6003:2008 ДСТУ 7065:2009 ДСТУ 4635:2006
8	Овочі квашені, солені, мариновані	Органолептичні показники	Правила ветеринарно-санітарної експертизи растительных пищевых продуктов на мясомолочных и пищевых контрольных станциях колхозных рынков. Утверждены Главным управлением Министерства сельского хозяйства СССР 04.10.1980 г.
9	Мед натуральний	Органолептичні показники: смак, колір, аромат, консистенція, кристалізація	Правила ветеринарно-санітарної експертизи меда на мясомолочных и пищевых контрольных станциях колхозных рынков. Утверждены Главным управлением Министерства сельского хозяйства СССР 13.03.1978 г.  ДСТУ 4497:2005



Начальник відділу акредитації лабораторії

О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію

№ 202071

від "09" лютого 2021 р.

10	Олія соняшникова	Органолептичні показники	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы растительных пищевых продуктов на мясомолочных и пищевых контрольных станциях колхозных рынков. Утверждены Главным управлением Министерства сельского хозяйства СССР 04.10.1980 г.  ДСТУ 4492:2017
11	Рослинні харчові продукти землеробства, садів і городів. Сушені кореневі бульбоплоди, овочі, фрукти і ягоди. Фрукти та баштанні культури. Гриби свіжі, сушені. Фрукти. Баштанні культури. Овочі і зелені культури відкритого та захищеного ґрунту	Органолептичні показники: колір, смак, запах  Органолептичні показники: колір, смак, запах	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы растительных пищевых продуктов на мясомолочных и пищевых контрольных станциях колхозных рынков. Утверждены Главным управлением Министерства сельского хозяйства СССР 04.10.1980 г.  ДСТУ 7035:2009 ДСТУ 7033:2009 ДСТУ 7025:2009 ДСТУ 6011:2008 ДСТУ 6010:2008 ДСТУ 4722:2007 ДСТУ 3805-98 ДСТУ 3247-95 ДСТУ 3246-95 ДСТУ 3234-95 ДСТУ 7037:2009 ДСТУ 7179:2010 ДСТУ 4154:2003 ДСТУ 3280-95 ДСТУ 3190-95 ДСТУ 2660-94 ДСТУ 318-91 ДСТУ 290-91 ДСТУ 286-91 ДСТУ 2176:2017 ДСТУ 4506:2005

Начальник відділу акредитації лабораторії

О.В.Хроменко



Додаток до атестата про акредитацію

№ 202071

від "09" лютого 2021 р.

11	Рослинні харчові продукти землеробства, садів і городів. Сушені коренеплоди, овочі, фрукти і ягоди. Фрукти та баштанні культури. Гриби свіжі, сушені. Фрукти. Баштанні культури. Овочі і зелені культури відкритого та захищеного ґрунту	Визначення нітратів, мг/кг	Методические указания по определению нитритов и нитратов в продукции растениеводства. МУ 5048-89. Утверждены Госагропромом СССР 19.04.1989 г., ВНИО Союзсельхозхимия 18.04.1989 г., Минздравом СССР 04.07.1989 г.  ДСТУ 4948:2008
12	Крупа ячмінна. Крупа пшенична дроблена. Крупа кукурудзяна. Крупа рисова. Борошно пшеничне.	Органолептичні показники: смак, колір, запах	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы растительных пищевых продуктов на мясомолочных и пищевых контрольных станциях колхозных рынков. Утверждены Главным управлением Министерства сельского хозяйства СССР 04.10.1980 г.  ДСТУ 7700:2015 ГОСТ 6002-69 ГОСТ 6292-93 ГСТУ 46.004-99 ДСТУ 4524:2006
13	Риба жива, охолоджена, свіжоморожена.	Органолептичні показники: зовнішній вигляд і колір, консистенція, запах, стан шкірного покриву	ДСТУ 2284:2010 ДСТУ 4378:2005 ДСТУ 4868:2007 ДСТУ 4379:2005  Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков. Утверждены Государственной инспекцией по ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 15.09.1959 г.



Начальник відділу акредитації лабораторій

О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію

№ 202071

від "09" лютого 2021 р.

13	Риба жива, охолоджена, свіжоморожена	Наявність гельмінтів та їх личинок	"Инструкция по санитарно-паразитологической оценке морской рыбы и рыбной продукции (рыба – сырец, охлажденная и мороженая морская рыба, предназначенная для реализации в торговой сети и на предприятиях общественного питания)" - утверждено Министерством рыбного хозяйства СССР 29.12.1988. Ветеринарно-санитарні правила паразитологічної оцінки риби та рибних продуктів. Київ, 1999 р.
14	Риба солена, копчена, в'ялена, сушена.	Органолептичні показники: зовнішній вигляд і колір, консистенція, запах, стан шкірного покриву.	ДСТУ ГОСТ 815:2008 ГОСТ 1551-93 ДСТУ 7812:2015 ДСТУ 4453:2005 ГОСТ 11482-96
		Наявність гельмінтів та їх личинок	Инструкция по санитарно-паразитологической оценке морской рыбы и рыбной продукции (рыба – сырец, охлажденная и мороженая морская рыба, предназначенная для реализации в торговой сети и на предприятиях общественного питания)" - утверждено Министерством рыбного хозяйства СССР 29.12.1988. Ветеринарно-санитарні правила паразитологічної оцінки риби та рибних продуктів. Київ, 1999 р.
Дільниця №5 ринок «Центральний» 53407 м. Марганець, вул. Єдності 17Б.			
1	М'ясо забійних тварин (яловичина, свинина, баранина, козлятина). М'ясо кролів. М'ясо птиці. М'ясо нутрій.	Органолептичні показники: зовнішній вигляд і колір, консистенція, запах, стан жиру, стан сухожиль.	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса і м'ясних продуктів. Затверджені наказом Держдепартаменту ветмедицини від 07.06.2002 р. №28
		Свіжість.	ГОСТ 7702.0-74 ДСТУ 6030:2008 ДСТУ 7158:2010 ДСТУ 3143:2013 ДСТУ 8253:2015

Начальник відділу акредитації лабораторії

О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію

№ 202071

від "09" лютого 2021 р.

1	М'ясо забійних тварин (яловичина, свинина, баранина, козлятина). М'ясо кролів. М'ясо птиці. М'ясо нутрій.	Наявність цистицеркозу (фінозу). Наявність ехінококозу. Наявність трихінел.	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса і м'ясних продуктів. Затверджені наказом Держдепартаменту ветмедицини від 07.06.2002 р. №28
		Наявність збудника сибірки	ДСТУ 8381:2015
2	М'ясні та ковбасні вироби	Органолептичні показники: зовнішній вигляд, консистенція, вигляд фаршу на розрізі, запах, смак. Свіжість.	ДСТУ 4823.2:2007 ДСТУ 4427:2005 ДСТУ 4435:2005 ДСТУ 4591:2006 ДСТУ 4668:2006 ДСТУ 4823.2:2007
3	Яйця	Органолептичні показники: шкаралупа, білок, жовток, повітряна камера, запах вмісту яйця, вага	Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці. Затверджені наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини України від 07.09.2001 №70 ДСТУ 5028:2008 ДСТУ 4656:2006
4	Молоко коров'яче, козине.	Органолептичні показники: колір, запах, смак, консистенція	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації. Затверджені наказом Держдепартаменту ветмедицини від 07.05.2004 р. №49  ДСТУ 3662:2018 ДСТУ 2661:2010 ДСТУ 7006:2009
		Кислотність, °Т	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації. Затверджені наказом Держдепартаменту ветмедицини від 07.05.2004 р. №49
		Густина, кг/дм <sup>3</sup>	ДСТУ 6082:2009 ДСТУ 2661:2010
		Масова частка жиру, %	ДСТУ 5867-90
		Чистота	ДСТУ 6083:2009

Начальник відділу акредитації лабораторії

О.В.Хроменко



Додаток до атестата про акредитацію

№ 202071

від "09" лютого 2021 р.

4	Молоко коров'яче, козине.	Визначення фальсифікації (визначення домішки соди, крохмалю.)	ДСТУ 8378:2015 Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації. Затверджені наказом Держдепартаменту ветмедицини від 07.05.2004 р. №49
		Визначення фальсифікації (визначення води в молоці)	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації. Затверджені наказом Держдепартаменту ветмедицини від 07.05.2004 р. №49
5	Вершки з коров'ячого молока. Сметана. Сир кисломолочний.	Органолептичні показники: запах, смак, колір, зовнішній вигляд, консистенція	ДСТУ 4418:2005. ДСТУ 4554:2006 ДСТУ 7519:2014  Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації. Затверджені наказом Держдепартаменту ветмедицини від 07.05.2004 р. №49
		Кислотність, °Т	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації. Затверджені наказом Держдепартаменту ветмедицини від 07.05.2004 р. №49
		Визначення фальсифікації.	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації. Затверджені наказом Держдепартаменту ветмедицини від 07.05.2004 р. №49
6	Масло вершкове, масло топлене	Органолептичні показники: запах, смак, колір, консистенція	ДСТУ 8378:2015 Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації. Затверджені наказом Держдепартаменту ветмедицини від 07.05.2004 р. №49  ДСТУ 4399:2005



Начальник відділу акредитації лабораторії

О.В.Хроменко



Додаток до атестата про акредитацію

№ 202071

від "08" лютого 2021 р.

7	Сири тверді, м'які та плавлені	Органолептичні показники: запах, смак, колір, зовнішній вигляд і консистенція, рисунок на розрізі, форма головки сиру.	ДСТУ 4395:2005 ДСТУ 4503:2005 ДСТУ 6003:2008 ДСТУ 7065:2009 ДСТУ 4635:2006
8	Овочі квашені, солені, мариновані	Органолептичні показники	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы растительных пищевых продуктов на мясомолочных и пищевых контрольных станциях колхозных рынков. Утверждены Главным управлением Министерства сельского хозяйства СССР 04.10.1980 г.
9	Мед натуральний	Органолептичні показники: смак, колір, аромат, консистенція, кристалізація	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы меда на мясомолочных и пищевых контрольных станциях колхозных рынков. Утверждены Главным управлением Министерства сельского хозяйства СССР 13.03.1978 г.  ДСТУ 4497:2005
10	Олія соняшникова	Органолептичні показники	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы растительных пищевых продуктов на мясомолочных и пищевых контрольных станциях колхозных рынков. Утверждены Главным управлением Министерства сельского хозяйства СССР 04.10.1980 г.  ДСТУ 4492:2017

Начальник відділу акредитації лабораторії



О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію

№ 202071

від "09" лютого 2021 р.

11	Рослинні харчові продукти землеробства, садів і городів. Сушені коренеплоди, овочі, фрукти і ягоди. Фрукти та баштанні культури. Гриби свіжі, сушені. Фрукти. Баштанні культури. Овочі і зелені культури відкритого та захищеного ґрунту	Органолептичні показники: колір, смак, запах	ДСТУ 7033:2009 ДСТУ 7025:2009 ДСТУ 6011:2008 ДСТУ 6010:2008 ДСТУ 4722:2007 ДСТУ 3805-98 ДСТУ 3247-95 ДСТУ 3246-95 ДСТУ 3234-95 ДСТУ 7037:2009 ДСТУ 7179:2010 ДСТУ 4154:2003 ДСТУ 3280-95 ДСТУ 3190-95 ДСТУ 2660-94 ДСТУ 318-91 ДСТУ 290-91 ДСТУ 286-91 ДСТУ 2176:2017 ДСТУ 4506:2005
		Визначення нітратів, мг/кг	Методические указания по определению нитритов и нитратов в продукции растениеводства. МУ 5048-89. Утверждены Госагропромом СССР 19.04.1989 г., ВНИИО Союзсельхозхимия 18.04.1989 г., Минздравом СССР 04.07.1989 г.  ДСТУ 4948:2008



Начальник відділу акредитації лабораторії

О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію

№ 202071

від "06" лютого 2024 р.

11	Рослинні харчові продукти землеробства, садів і городів. Сушені коренеплоди, овочі, фрукти і ягоди. Фрукти та баштанні культури. Гриби свіжі, сушені. Фрукти. Баштанні культури. Овочі і зелені культури відкритого та захищеного ґрунту	Визначення нітратів	Методические указания по определению нитритов и нитратов в продукции растениеводства. МУ 5048-89. Утверждены Госагропромом СССР 19.04.1989 г., ВНПО Союзсельхозхимия 18.04.1989 г., Минздравом СССР 04.07.1989 г.  ДСТУ 4948:2008
12	Крупа ячмінна. Крупа пшенична дроблена. Крупа кукурудзяна. Крупа рисова. Борошно пшеничне.	Органолептичні показники: смак, колір, запах	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы растительных пищевых продуктов на мясомолочных и пищевых контрольных станциях колхозных рынков. Утверждены Главным управлением Министерства сельского хозяйства СССР 04.10.1980 г.  ДСТУ 7700:2015 ГОСТ 6002-69 ГОСТ 6292-93 ГСТУ 46.004-99 ДСТУ 4524:2006
13	Риба жива, охолоджена, свіжоморожена.	Органолептичні показники: зовнішній вигляд і колір, консистенція, запах, стан шкірного покриву	ДСТУ 2284:2010 ДСТУ 4378:2005 ДСТУ 4868:2007 ДСТУ 4379:2005  Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков. Утверждены Государственной инспекцией по ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 15.09.1959 г.

Начальник відділу акредитації лабораторії

О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію

№ 202071

від "09" лютого 2021 р.

13	Риба жива, охолоджена, свіжоморожена.	Наявність гельмінтів та їх личинок	"Инструкция по санитарно-паразитологической оценке морской рыбы и рыбной продукции (рыба – сырец, охлажденная и мороженая морская рыба, предназначенная для реализации в торговой сети и на предприятиях общественного питания)" - утверждено Министерством рыбного хозяйства СССР 29.12.1988. Ветеринарно-санітарні правила паразитологічної оцінки риби та рибних продуктів. Київ, 1999 р.
14	Риба солена, копчена, в'ялена, сушена.	Органолептичні показники: зовнішній вигляд і колір, консистенція, запах, стан шкірного покриву.	ДСТУ ГОСТ 815:2008 ГОСТ 1551-93 ДСТУ 7812:2015 ДСТУ 4453:2005 ГОСТ 11482-96
		Наявність гельмінтів та їх личинок	Инструкция по санитарно-паразитологической оценки морской рыбы и рыбной продукции (рыба – сырец, охлажденная и мороженая морская рыба, предназначенная для реализации в торговой сети и на предприятиях общественного питания)" - утверждено Министерством рыбного хозяйства СССР 29.12.1988. Ветеринарно-санітарні правила паразитологічної оцінки риби та рибних продуктів. Київ, 1999 р.

Начальник відділу акредитації лабораторії

Ф-08.17.17 (редакція 01) від 25.10.2018



О.В.Хроменко