

Додаток від "30" березня 2023 р.
до атестата про акредитацію № 201530
на заміну виданого від "27" грудня 2022 р.
у зв'язку з внесенням змін

СФЕРА АКРЕДИТАЦІЇ

Кам'янець-Подільської районної державної лабораторії Держпродспоживслужби

(назва випробувальної лабораторії, центру)

№ з/п	Назва об'єкта (продукції, матеріалу, речовини і т.п.)	Назва випробувань та (або) характеристик (параметрів), що визначаються	Позначення нормативних документів на методи випробувань	
1	2	3	4	
ООВ: 32400, Хмельницька обл., м. Дунаївці, вул. Шевченка, 119				
1	М'ясо та продукти забою сільськогосподарських тварин та птиці	Відбір зразків	ДСТУ 8381:2015	
			ДСТУ 7992:2015	
			ДСТУ ISO 17604:2014	
			ГОСТ 7702.0-74	
		Органолептичні показники	ГОСТ 7702.2.0-95	
			ДСТУ 7992:2015	
			ГОСТ 7702.0-74	
			ДСТУ 4426:2005	
			ДСТУ 6030:2008	
			ДСТУ 7158:2010	
		Мікробіологічні показники	ДСТУ 3143:2013	
			Готування проб та розведень	ДСТУ ISO 6887-2:2005
			ДСТУ 8381:2015	
Кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів (МАФАНМ)	ДСТУ 8446:2015			
	ГОСТ 7702.2.1-95			
Бактерії групи кишкової палички (БГКП)	ГОСТ 30518-97			
	ГОСТ 7702.2.2-93			

Заступник начальника управління - начальник відділу
нагляду за акредитованими лабораторіями НААУ



А. А. Будник

Додаток від “30” *березня* 2023 р.
до атестата про акредитацію № 201530
на заміну виданого від “27” грудня 2022 р.
у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
	М'ясо та продукти забою сільськогосподарських тварин та птиці	Патогенні мікроорганізми в т.ч. сальмонели	ДСТУ EN 12824:2004 ДСТУ 8381:2015 ГОСТ 7702.2.3-93
		Наявність мікрофлори в мазках відбитках	ДСТУ 8381:2015
		Паразитологічні показники	
		Виявлення збудника трихінельозу	«Інструкція з діагностики, профілактики та ліквідації трихінельозу тварин» Наказ №79 від 03.08.2007 року Міністерства аграрної політики України
2	М'ясопродукти, в т.ч. ковбасні вироби, копченості, напівфабрикати та кулінарні вироби із м'яса забійних тварин та птиці	Відбір зразків	ГОСТ 9792-73
		Органолептичні показники	ГОСТ 4288-76
			ДСТУ 4334:2004
			ДСТУ 4427:2005
			ДСТУ 4430:2005
			ДСТУ 4432:2005
			ДСТУ 4433:2005
			ДСТУ 4435:2005
			ДСТУ 4436:2005
			ДСТУ 4437:2005
			ДСТУ 4529:2006
			ДСТУ 4531:2006
			ДСТУ 4589:2006
			ДСТУ 4590:2006
ДСТУ 4591:2006			
ДСТУ 4668:2006			
ДСТУ 4823.2:2007			
ДСТУ 8448:2015			

Заступник начальника управління - начальник відділу
нагляду за акредитованими лабораторіями НААУ

А. А. Будник

Додаток від “30” *березня* 2023 р.
до атестата про акредитацію № 201530
на заміну виданого від “27” грудня 2022 р.
у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
	М'ясопродукти, в т.ч. ковбасні вироби, копченості, напівфабрикати та кулінарні вироби із м'яса забійних тварин та птиці	Мікробіологічні показники	
		Готування проб та розведень	ДСТУ ISO 6887-1:2003 ДСТУ ISO 6887-2:2005 ДСТУ 8720:2017 ДСТУ 7963:2015
		Кількість мезофільних аеробних факультативно анаеробних мікроорганізмів (МАФАНМ)	ДСТУ 8446:2015 ДСТУ 8720:2017
		Бактерії групи кишкової палички (БГКП)	ГОСТ 30518-97 ДСТУ 8720:2017
		Патогенні мікроорганізми в т.ч. сальмонели	ДСТУ EN 12824:2004 ДСТУ 8720:2017
		Сульфитредукуючі клостридії	ДСТУ 8720:2017
		Коагулазопозитивний стафілокок, в т.ч Staphylococcus aureus	ГОСТ 10444.2-94 ДСТУ 8720:2017
		Бактерії роду Proteus	ДСТУ 8720:2017 ДСТУ 7444:2013
		Фізико-хімічні показники	
		Масова частка вологи	ДСТУ ISO 1442:2005
		Масова частка хлористого натрію	МВ 7.2/01-04
		Масова частка жиру	ДСТУ 8380:2015
		Масова частка нітриту натрію	МВ 7.2/01-02
		Масова частка білка	ДСТУ 937:2005
		Масова частка крохмалю	МВ 7.2/01-03
Масова частка кісткових краплень	ДСТУ 4436:2005		
3	Риба жива, свіжа, охолоджена та морожена, солена, копчена, в'ялена, рибні консерви, пресерви, готові страви з риби	Відбір проб	ДСТУ 7972:2015
			МВ 15.2.5-5.3-004:2007
			МВ 15.2.5-5.3-005:2007

Заступник начальника управління - начальник відділу
нагляду за акредитованими лабораторіями НААУ



А. А. Будник

Додаток від "30" березня 2023 р.
до атестата про акредитацію № 201530
на заміну виданого від "27" грудня 2022 р.
у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
	Риба жива, свіжа, охолоджена та морожена, солена, копчена, в'ялена, рибні консерви, пресерви, готові страви з риби	Органолептичні показники	ДСТУ 2284:2010
			ДСТУ 8451:2015
			МВ 15.2.5-5.3-004:2007
			МВ 15.2.5-5.3-005:2007
		Мікробіологічні показники Готування проб та розведень	ДСТУ ISO 6887-1:2003
			МВ 15.2.5-5.3-004:2007
			МВ 15.2.5-5.3-005:2007
		Кількість мезофільних аеробних факультативно анаеробних мікроорганізмів (МАФАНМ)	ДСТУ 8446:2015
			МВ 15.2.5-5.3-004:2007
			МВ 15.2.5-5.3-005:2007
		Бактерії групи кишкової палички (БГКП)	ГОСТ 30518-97
			МВ 15.2.5-5.3-004:2007
			МВ 15.2.5-5.3-005:2007
		Патогенні мікроорганізми в т.ч. сальмонели	ДСТУ EN 12824:2004
			МВ 15.2.5-5.3-004:2007
			МВ 15.2.5-5.3-005:2007
		Коагулазопозитивний стафілокок, в т.ч. Staphylococcus aureus	ГОСТ 10444.2-94
			МВ 15.2.5-5.3-004:2007
			МВ 15.2.5-5.3-005:2007
		Бактерії рода Proteus	ДСТУ 7444:2013
			МВ 15.2.5-5.3-004:2007
			МВ 15.2.5-5.3-005:2007

Заступник начальника управління - начальник відділу
нагляду за акредитованими лабораторіями НААУ



А. А. Будник

Додаток від "30" березня 2023 р.
до атестата про акредитацію № 201530
на заміну виданого від "27" грудня 2022 р.
у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
	Риба жива, свіжа, охолоджена та морожена, солена, копчена, в'ялена, рибні консерви, пресерви, готові страви з риби	Паразитологічні показники Наявність гельмінтів та їх личинок	Інструкція із санітарно-гельмінтологічної оцінки риби зараженої личинками дифілоботриїд (збудниками дифілоботріозів) і личинками опісторхіза (збудниками опісторхозу), і її технологічного оброблення. 1983р. Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків. 1989р.
4	Молоко та молочні продукти, молоко сире	Відбір зразків	ДСТУ ISO 707-2002 ДСТУ 8553:2015
		Органолептичні показники	ДСТУ 3662:2018
		Мікробіологічні показники	
		Готування проб та розведень	ДСТУ 7357:2013 ДСТУ 8553:2015
		Кількість мезофільних аеробних факультативно анаеробних мікроорганізмів (МАФАНМ)	ДСТУ 7357:2013
		Фізико-хімічні показники	
		Кількість соматичних клітин	ДСТУ ISO 13366-1/IDF 148-1:2014
		Інгібувальні речовини	Інструкція з використання Дельвотест SP-NT. Визначення антибіотиків і інгібіторів в молоці Інструкція з використання Charm CowSide II Test
5	Вода питна	Відбір зразків	МВ 10.2.1-113-2005
		Органолептичні показники (прозорість, запах, смак)	ГОСТ 3351-74
		Фізико-хімічні показники	
		pH	ДСТУ 4077:2001
		Загальна жорсткість	МВ 7.2/01-01

Заступник начальника управління - начальник відділу
нагляду за акредитованими лабораторіями НААУ



А. А. Будник

Додаток від "30" березня 2023 р.
до атестата про акредитацію № 201530
на заміну виданого від "27" грудня 2022 р.
у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
	Вода питна	Масова частка нітратів	ДСТУ 4078:2001
		Масова концентрація аміаку та іонів амонію	ГОСТ 4192-82
		Масова частка нітриту	ГОСТ 4192-82
		Масова частка хлоридів	ДСТУ ISO 9297:2007
		Мікробіологічні показники	
		Відбір зразків, готування проб та розведень	МВ 10.2.1-113-2005 ДСанПіН 2.2.4-171-10
		Загальне мікробне число	МВ 10.2.1-113-2005
		Бактерії групи кишкової палички (БГКП)	МВ 10.2.1-113-2005
		Термостабільні кишкові палички (індекс ФК)	МВ 10.2.1-113-2005
		Патогенні мікроорганізми в т.ч. сальмонели	МВ 10.2.1-113-2005
6	Вода поверхнева	Фізико-хімічні показники	
		Загальна жорсткість	МВ 7.2/01-01
		Масова частка нітратів	ДСТУ 4078:2001
		Масова концентрація аміаку та іонів амонію	ГОСТ 4192-82
		Масова частка нітриту	ГОСТ 4192-82
		Масова частка хлоридів	ДСТУ ISO 9297:2007
		Загальна лужність	ДСТУ ISO 9963-1:2007
7	Зерно, комбіорма рослинного та тваринного походження для сільськогосподарських тварин та грубі корма	Відбір зразків	ДСТУ ISO 6497:2005 МВ 7.3/01-01 МВ 7.3/01-02
		Мікологічні показники	
		Виділення мікроскопічних грибів	Методичні вказівки по санітарно – мікологічній оцінці і поліпшенню якості кормів № 15-14/73 від 06.03.98р.
		Мікробіологічні показники	
		Готування проб та розведень	ДСТУ ISO 6887-1:2003
		Патогенні мікроорганізми в т.ч. сальмонели	ДСТУ EN 12824:2004

Заступник начальника управління - начальник відділу
нагляду за акредитованими лабораторіями НААУ



А. А. Будник

Додаток від "30" *березня* 2023 р.
до атестата про акредитацію № 201530
на заміну виданого від "27" грудня 2022 р.
у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
Бактеріологічні дослідження			
7	Біологічний та патологічний матеріал (всі види тварин)	Виявлення збудника сибірки	Лабораторна діагностика сибірки тварин, індикація збудника із патологічного та біологічного матеріалу, сировина тваринного походження та об'єктів навколишнього середовища (Наукові методичні рекомендації для забезпечення практичної та самостійної роботи студентів, фахівців наукових та практичних установ ветеринарної медицини) м. Київ 2014 рік Методические указания по лабораторной диагностике сибирской язвы, утв. Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 07.05.1979г.
		Виявлення збудника сальмонельозу (паратифу)	ДСТУ 4769:2007
8	Змиви з об'єктів виробництва та тваринницьких приміщень, що підлягають ветеринарно-санітарному нагляду	Кількість мезофільних аеробних факультативно анаеробних мікроорганізмів (МАФАНМ)	«Методичні вказівки щодо санітарно-мікробіологічного контролю об'єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду» Затверджені науково-методичною радою Держдепартаменту ветеринарної та фітосанітарної служби України (протокол №1 від 19.12.2013)
		Колі-титр	«Методичні вказівки щодо санітарно-мікробіологічного контролю об'єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду» Затверджені науково-методичною радою Держдепартаменту ветеринарної та фітосанітарної служби України (протокол №1 від 19.12.2013)

Заступник начальника управління - начальник відділу
нагляду за акредитованими лабораторіями НААУ



А. А. Будник

Додаток від “30” *березня* 2023 р.
до атестата про акредитацію № 201530
на заміну виданого від “27” грудня 2022 р.
у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
	Змиви з об'єктів виробництва та тваринницьких приміщень, що підлягають ветеринарно-санітарному нагляду	Бактерії групи кишкової палички (БГКП)	«Методичні вказівки щодо санітарно-мікробіологічного контролю об'єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду» Затверджені науково-методичною радою Держдепартаменту ветеринарної та фітосанітарної служби України (протокол №1 від 19.12.2013)
		Коагулазопозитивний стафілокок, в т.ч Staphylococcus aureus	«Методичні вказівки щодо санітарно-мікробіологічного контролю об'єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду» Затверджені науково-методичною радою Держдепартаменту ветеринарної та фітосанітарної служби України (протокол №1 від 19.12.2013)
		Патогенні мікроорганізми в т.ч. сальмонели	«Методичні вказівки щодо санітарно-мікробіологічного контролю об'єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду» Затверджені науково-методичною радою Держдепартаменту ветеринарної та фітосанітарної служби України (протокол №1 від 19.12.2013)
Імунологічні дослідження			
10	Сироватка крові тварин	Виявлення антитіл до збудника бруцельозу	Настанова по діагностиці бруцельозу тварин. Затверджено Головою держдепартаменту ветмедицини №15-14/55 від 10.02.98р.
		Виявлення антитіл до вірусу лейкозу	ДСТУ 8671:2016
		Виявлення антитіл до збудника сапу	Методичні вказівки з діагностики сапу №214 від 11.06.2010 року

Заступник начальника управління - начальник відділу
нагляду за акредитованими лабораторіями НААУ



А. А. Будник

Додаток від "30" березня 2023 р.
до атестата про акредитацію № 201530
на заміну виданого від "27" грудня 2022 р.
у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
	Сироватка крові тварин	Виявлення антитіл до збудника лептоспірозу, лептоспіри, титр	ДСТУ 6078:2009
		Виявлення антитіл до вірусу Ньюкаслської хвороби птиці в реакції затримки гемаглютинації РЗГА	Методичні рекомендації щодо методів лабораторної діагностики Ньюкаслської хвороби птиці. Київ 2012
Токсикологічні дослідження			
11	Трупи тварин, птахів	Фосфід цинку	Лабораторна ветеринарна токсикологія Білоцерківський НАУ 2012р.
		Хлорид натрію	Справочник спеціаліста ветеринарної лабораторії. Київ «Урожай» 1987г.
Мікологічні дослідження			
12	Біо- та патологоанатомічний матеріал (всі види тварин, птиця, трупи бджіл)	Дерматомікози	Діагностика грибних болезней (микозов и микотоксикозов животных) «Колос» Москва 1971г.
		Аспергильоз	Діагностика грибних болезней (микозов и микотоксикозов животных) «Колос » Москва 1971г.
Паразитологічні дослідження			
13	Фекалії тварин	Виявлення збудників паразитарних хвороб	«Рекомендації з гельмінтологічних досліджень тварин». Біла Церква 2008р Протокол №1 від 16.09.2008р. Затв. вченою радою БНАУ
14	Кров тварин	Виявлення збудників паразитарних хвороб	«Рекомендації про заходи профілактики та терапії септаріозу великої рогатої худоби» Протокол №2 від 20.12.2002р. Затв. Держ. департаментом вет. мед. Київ «ВЕТІНФОРМ» 2003р «Рекомендації з гельмінтологічних досліджень тварин». Біла Церква 2008р Протокол №1 від 16.09.2008р. Затв. вченою радою БНАУ

Заступник начальника управління - начальник відділу
нагляду за акредитованими лабораторіями НААУ



А. А. Будник

Додаток від "30" березня 2023 р.
до атестата про акредитацію № 201530
на заміну виданого від "27" грудня 2022 р.
у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
15	Бджоли	Варроатоз	МВ Діагностика і стратегія основних заходів щодо боротьби і лікування інвазійних хвороб медоносною бджолою, м. Київ 2005 рік
		Акарапідоз	МВ Діагностика і стратегія основних заходів щодо боротьби і лікування інвазійних хвороб медоносною бджолою, м. Київ 2005 рік
		Нозематоз	МВ Діагностика і стратегія основних заходів щодо боротьби і лікування інвазійних хвороб медоносною бджолою, м. Київ 2005 рік

Розширення сфери акредитації « »

2022 р.

Дільниця № 1 ДЛ ВСЕ № 1 на КП «Дунаєвський ринок», Хмельницька обл., м. Дунаївці, вул. Спортивна, 5

1	2	3	4
1.	М'ясо, м'ясопродукти та продукти забою тварин, в т.ч. птиці	Відбір зразків	Постанова КМУ №833 від 14.06.2002р. Правила ВСЕ м'яса та м'ясних продуктів №28 07.06.2002р. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 490 від 11.10.2018 р. ДСТУ 7992:2015 п.5 ДСТУ 3143:2013 п. 12.3.1
		Органолептичні показники (запах, колір, консистенція та зовнішній вигляд)	ДСТУ 7992:2015 п.9, ДСТУ 6030:2008 ДСТУ 7158:2010, ДСТУ 3143:2013 п.5.2.2
		Мікроскопія мазків-відбитків	МВ 7.2/01-02 Проведення мікроскопічного аналізу свіжості м'яса. Фарбування мазків
		Визначення рН	ДСТУ ISO 2917:2001

Заступник начальника управління - начальник відділу
нагляду за акредитованими лабораторіями НААУ



А. А. Будник

Додаток від "30" березня 2023 р.
до атестата про акредитацію № 201530
на заміну виданого від "27" грудня 2022 р.
у зв'язку з внесенням змін

1.	М'ясо, м'ясопродукти та продукти забою тварин, в т.ч. птиці	Паразитологічна оцінка: Саркоцистоз	«Правила перед забійного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» від 07.06.2002 р. № 28. Правила ВСЕ м'яса та м'ясних продуктів №28 07.06.2002р. Інструкція №79 від 03.08.2007р.	
		Цистицеркоз (фіноз)		
		Ехінококоз		
		Трихінелоскопія		
		Фізико-хімічні показники		
		Прозорість і аромат бульйону		Правила ВСЕ м'яса та м'ясних продуктів №28 07.06.2002р.
		Формольна реакція		Правила ВСЕ м'яса та м'ясних продуктів №28 07.06.2002р. Додаток 15 п. 3
2.	Риба жива, охолоджена, морожена, солена, копчена	Реакція з сірчаною кислотою міддю	Правила ВСЕ м'яса та м'ясних продуктів №28 07.06.2002р. Додаток 15 п. 1	
		Реакція на пероксидазу	ДСТУ 8253:2015 п.8 Правила ВСЕ м'яса та м'ясних продуктів №28 07.06.2002р. Додаток 15 п. 4	
		Відбір зразків	Постанова КМУ №833 від 14.06.2002р. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 490 від 11.10.2018 р. ДСТУ 7972:2015	

Заступник начальника управління - начальник відділу
нагляду за акредитованими лабораторіями НААУ



А. А. Будник

Додаток від "30" Березня 2023 р.
до атестата про акредитацію № 201530
на заміну виданого від "27" грудня 2022 р.
у зв'язку з внесенням змін

		Органолептичні показники (зовнішній вигляд, запах, стан зовнішнього покриття, колір зябер, стан ока, консистенція)	ДСТУ ГОСТ 813:2008 п. 4.2.4 ДСТУ ГОСТ 815:2008 п. 4.2.4 ДСТУ 2284:2010 п. 5.3.1 ДСТУ 4378:2005 п. 5.3.7 ДСТУ 4379:2005 п.5.3.5 ДСТУ 4868:2007 п. 5.3.20 ДСТУ 6025:2008 п. 5.2.5 ДСТУ 8451:2015 п. 8 ГОСТ 814-96 п. 4.2.4 ДСТУ ГОСТ 813:2008 п. 4.2. ДСТУ ГОСТ 815:2008 п. 4.2.4 ДСТУ 2284:2010 п. 5.3.1. ГОСТ 11482-96 п.3.3.4.
		Паразитологічна оцінка	Правила ВСЕ прісноводної риби і раків від 16.07.1988р.
3.	Молоко та молочні продукти, в т.ч. сири та масло	Відбір зразків	Постанова КМУ №833 від 14.06.2002р. Правила ВСЕ молока і молочних продуктів №49 від 07.05.2004р. ДСТУ ISO 707:2002 ДСТУ 4834:2007 п. 6. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 490 від 11.10.2018 р.

Заступник начальника управління - начальник відділу
нагляду за акредитованими лабораторіями НААУ



А. А. Будник

Додаток від “30” *березня* 2023 р.
до атестата про акредитацію № 201530
на заміну виданого від “27” грудня 2022 р.
у зв'язку з внесенням змін

3.	Молоко та молочні продукти, в т.ч. сири та масло	Органолептичні показники (зовнішній вигляд, колір, консистенція, запах, смак)	ДСТУ 2661:2010 п. 5.2.1 ДСТУ 4399:2005 п. 5.2.2 ДСТУ 4418:2005 п. 5.1.2 ДСТУ 4445:2005 п. 3.1 ДСТУ 4554:2006 п. 5.2.1. ДСТУ 4635:2006 п. 5.1.8 ДСТУ 6003:2008 п.5.1.2 ДСТУ 4445:2005 п. 5.2.1
		Фізико-хімічні показники	
		М. ч. жиру	ДСТУ 7057:2009 п.8
		М. ч. білку	ДСТУ 7057:2009 п.8
		Густина	ДСТУ 7057:2009 п.8
		М. ч. води	ДСТУ 7057:2009
		Чистота	ДСТУ 6083:2009 п. 4.4, п.4.5
		Активна кислотність	ДСТУ 8550:2015 п. 9
		Приховані форми маститу	Правила ВСЕ молока і молочних продуктів №49 від 20.04.2004 р.
		Визначення соди	ДСТУ 8378:2015 п. 5
		Температура	ДСТУ 6066:2008 п.6
		Сухий знежирений молочний залишок	ДСТУ 7057:2009
		4.	Яйця



Заступник начальника управління - начальник відділу
нагляду за акредитованими лабораторіями НААУ

А. А. Будник

Додаток від "30" березня 2023 р.
до атестата про акредитацію № 201530
на заміну виданого від "27" грудня 2022 р.
у зв'язку з внесенням змін

		Органолептичні показники (зовнішній вигляд, запах)	Правила ВСЕ яєць свійської птиці №70 від 07.09.2001 р. ДСТУ 5028:2008 п. 4.12
		Овоскопія	Правила ВСЕ яєць свійської птиці №70 від 07.09.2001 р.
5.	Мед	Відбір зразків	Постанова КМУ №833 від 14.06.2002р. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 490 від 11.10.2018 р. ДСТУ 4497:2005 п. 4.1.3
		Органолептичні показники (колір, аромат, смак, консистенція)	Правила ВСЕ меду від 21.03.1978 р. ДСТУ 4497:2005 п. 4.1.3, п. 10.2.1
		Фізико-хімічні показники	
		Визначення вмісту води	ДСТУ 4497:2005 п. 10.4 Правила ВСЕ меду від 21.03.1978 р.
		Кислотність	ДСТУ 4497:2005 п. 10.2.5 Правила ВСЕ меду від 21.03.1978 р.
6.	Олія соняшникова	Відбір зразків	Постанова КМУ №833 від 14.06.2002р. ДСТУ 4349:2004 (ISO 5555:1991, NEQ) п. 5 ДСТУ 4492:2017
		Органолептичні показники (колір, запах, прозорість)	ДСТУ 4492:2017

Заступник начальника управління - начальник відділу
нагляду за акредитованими лабораторіями НААУ



А. А. Будник

Додаток від "30" березня 2023 р.
до атестата про акредитацію № 201530
на заміну виданого від "27" грудня 2022 р.
у зв'язку з внесенням змін

7.	Овочі квашені, солені, мариновані	Відбір зразків	Постанова КМУ №833 від 14.06.2002р. Правила ВСЕ рослинних харчових продуктів від 04.10.1980р. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 490 від 11.10.2018 р. ДСТУ ISO 874-2002 п.4 ДСТУ 8567:2015 п. 5
		Органолептичні показники (зовнішній вигляд, колір, запах, смак)	Правила ВСЕ рослинних харчових продуктів від 04.10.1980р.
8.	Рослинні харчові продукти землероб-ства, садів, городів. Сушені корене-бульбоплоди, овочі, фрукти, ягоди. Фрукти та баштанні культури. Гриби сушені та свіжі. Овочі та зелені куль-тури відкритого та закритого ґрунту.	Відбір зразків	Постанова КМУ №833 від 14.06.2002р. Правила ВСЕ рослинних харчових продуктів від 04.10.1980р. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 490 від 11.10.2018 р.
		Органолептичні показники (колір, смак, запах)	Правила ВСЕ рослинних харчових продуктів від 04.10.1980р. ДСТУ 2660:94 п. 3.1.1 ДСТУ 3805:98 п. 4.1.1 ДСТУ 3233-95 п. 3.1.4 ДСТУ 3234-95 п.3.1.1 ДСТУ 3246-95 п. 4.1.2 ДСТУ 3247-95 п. 4.1.7 ДСТУ 2659-94 п.3.1.1. ДСТУ 6011:2008 п.4.1.1 ДСТУ 6010:2008 п.4.1

Заступник начальника управління - начальник відділу
нагляду за акредитованими лабораторіями НААУ



А. А. Будник

Додаток від “30” *березня* 2023 р.
до атестата про акредитацію № 201530
на заміну виданого від “27” грудня 2022 р.
у зв'язку з внесенням змін

8.	Рослинні харчові продукти землероб-ства, садів, городів. Сушені корене-бульбоплоди, овочі, фрукти, ягоди. Фрукти та баштанні культури. Гриби сушені та свіжі. Овочі та зелені куль-тури відкритого та закритого ґрунту.	Органолептичні показники (колір, смак, запах)	ДСТУ 3280-95 п.5.1.1. ДСТУ 6009:2008 п. 5.1 ДСТУ 8472:2015 ДСТУ 7075:2009 ДСТУ 691:2004 ДСТУ 7025:2009 п. 4.1 ДСТУ 7033:2009 п. 5.1 ДСТУ 7035:2009 п. 5.1 ДСТУ 7036:2009 п. 5.1 ДСТУ 7037:2009 п. 5.1 ДСТУ EN 8002:2015 п. 5.1 ДСТУ 8509:2015 п. 5.1.2 ДСТУ 8326:2015 ДСТУ 8153:2015
		Визначення вмісту нітратів	ДСТУ 4948:2008 п. 5.4.3
9.	Продукція борошномельно-круп'яної промисловості	Відбір зразків	Постанова КМУ №833 від 14.06.2002р. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 490 від 11.10.2018 р.
		Органолептичні показники (колір, запах, зараженість шкідниками)	ДСТУ 7697:2015 п. 4.3, п. 4.4 ГОСТ 6292-93п. 1.3, п. 1.4
		Металомагнітні домішки, сторонні домішки	ГОСТ 13496.9-96
Дільниця № 2 ДЛ ВСЕ № 2 на ринку ТОВ «Подільська Швейцарія», Хмельницька обл., Кам'янець-Подільський р-н., смт. Нова Ушиця, вул. Подільська, 38/4			

Заступник начальника управління - начальник відділу нагляду за акредитованими лабораторіями НААУ



А. А. Будник

Додаток від “30” *березня* 2023 р.
до атестата про акредитацію № 201530
на заміну виданого від “27” грудня 2022 р.
у зв'язку з внесенням змін

10.	М'ясо, м'ясопродукти та продукти забою тварин, в т.ч. птиці	Відбір зразків	Постанова КМУ №833 від 14.06.2002р. Правила ВСЕ м'яса та м'ясних продуктів №28 07.06.2002р. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 490 від 11.10.2018 р. ДСТУ 7992:2015 п.5 ДСТУ 3143:2013 п. 12.3.1
		Органолептичні показники (запах, колір, консистенція та зовнішній вигляд)	ДСТУ 7992:2015 п.9 ДСТУ 6030:2008 ДСТУ 7158:2010 ДСТУ 3143:2013 п.5.2.2
		Мікроскопія мазків-відбитків	МВ 7.2/01-02 Проведення мікроскопічного аналізу свіжості м'яса. Фарбування мазків
		Визначення рН	ДСТУ ISO 2917:2001
10.	М'ясо, м'ясопродукти та продукти забою тварин, в т.ч. птиці	Паразитологічні показники: Саркоцистоз Цистицеркоз (фіноз) Ехінококоз	«Правила перед забійного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» від 07.06.2002 р. № 28.
		Трихінелоскопія	Правила ВСЕ м'яса та м'ясних продуктів №28 07.06.2002р. Інструкція №79 від 03.08.2007р.
		Фізико-хімічні показники	
		Прозорість і аромат бульйону	Правила ВСЕ м'яса та м'ясних продуктів №28 07.06.2002р.
		Формольна реакція	Правила ВСЕ м'яса та м'ясних продуктів №28 07.06.2002р. Додаток 15 п. 3
		Реакція з сірчаною кислотою міддю	Правила ВСЕ м'яса та м'ясних продуктів №28 07.06.2002р. Додаток 15 п. 1

Заступник начальника управління - начальник відділу нагляду за акредитованими лабораторіями НААУ



А. А. Будник

Додаток від "30" *березня* 2023 р.
до атестата про акредитацію № 201530
на заміну виданого від "27" грудня 2022 р.
у зв'язку з внесенням змін

		Реакція на пероксидазу	ДСТУ 8253:2015 п.8 Правила ВСЕ м'яса та м'ясних продуктів № 28 07.06.2002р. Додаток 15 п. 4
11.	Риба жива, охолоджена, морожена, солена, копчена	Відбір зразків	Постанова КМУ №833 від 14.06.2002р. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 490 від 11.10.2018 р. ДСТУ 7972:2015
11.	Риба жива, охолоджена, морожена, солена, копчена	Органолептичні показники (зовнішній вигляд, запах, стан зовнішнього покриву, колір зябер, стан ока, консистенція)	ДСТУ ГОСТ 813:2008 п. 4.2.4 ДСТУ ГОСТ 815:2008 п. 4.2.4 ДСТУ 2284:2010 п. 5.3.1 ДСТУ 4378:2005 п. 5.3.7 ДСТУ 4379:2005 п.5.3.5 ДСТУ 4868:2007 п. 5.3.20 ДСТУ 6025:2008 п. 5.2.5 ДСТУ 8451:2015 п. 8 ГОСТ 814-96 п. 4.2.4 ДСТУ ГОСТ 813:2008 п. 4.2. ДСТУ ДСТУ ГОСТ 815:2008 п. 4.2.4 ДСТУ 2284:2010 п. 5.3.1. ГОСТ 11482-96 п.3.3.4.
		Паразитологічна оцінка	Правила ВСЕ прісноводної риби і раків від 16.07.1988р.

Заступник начальника управління - начальник відділу
нагляду за акредитованими лабораторіями НААУ

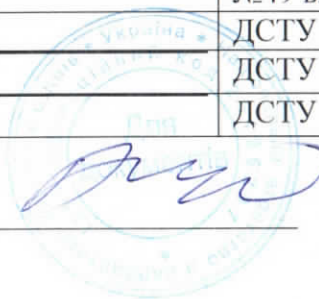


А. А. Будник

Додаток від “30” березня 2023 р.
до атестата про акредитацію № 201530
на заміну виданого від “27” грудня 2022 р.
у зв'язку з внесенням змін

12.	Молоко та молочні продукти, в т.ч. сири та масло	Відбір зразків	Постанова КМУ №833 від 14.06.2002р. Правила ВСЕ молока і молочних продуктів №49 від 07.05.2004р. ДСТУ ISO 707:2002 ДСТУ 4834:2007 п. 6. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 490 від 11.10.2018 р.
12.	Молоко та молочні продукти, в т.ч. сири та масло	Органолептичні показники (зовнішній вигляд, колір, консистенція, запах, смак)	ДСТУ 2661:2010 п. 5.2.1 ДСТУ 4399:2005 п. 5.2.2 ДСТУ 4418:2005 п. 5.1.2 ДСТУ 4445:2005 п. 3.1 ДСТУ 4554:2006 п. 5.2.1. ДСТУ 4635:2006 п. 5.1.8 ДСТУ 6003:2008 п.5.1.2 ДСТУ 4445:2005 п. 5.2.1
		Фізико-хімічні показники	
		М. ч. жиру	ДСТУ 7057:2009 п.8
		М. ч. білку	ДСТУ 7057:2009 п.8
		Густина	ДСТУ 7057:2009 п.8
		М. ч. води	ДСТУ 7057:2009
		Чистота	ДСТУ 6083:2009 п. 4.4, п.4.5
		Активна кислотність	ДСТУ 8550:2015 п. 9
		Приховані форми маститу	Правила ВСЕ молока і молочних продуктів №49 від 20.04.2004 р.
		Визначення соди	ДСТУ 8378:2015 п. 5
		Температура	ДСТУ 6066:2008 п.6
Сухий знежирений молочний залишок	ДСТУ 7057:2009		

Заступник начальника управління - начальник відділу
нагляду за акредитованими лабораторіями НААУ



А. А. Будник

Додаток від "30" березня 2023 р.
до атестата про акредитацію № 201530
на заміну виданого від "27" грудня 2022 р.
у зв'язку з внесенням змін

13.	Яйця	Відбір зразків	Постанова КМУ №833 від 14.06.2002р. ДСТУ 5028:2008 Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 490 від 11.10.2018 р.
13.	Яйця	Органолептичні показники (зовнішній вигляд, запах)	Правила ВСЕ яєць свійської птиці №70 від 07.09.2001 р. ДСТУ 5028:2008 п. 4.12
		Овоскопія	Правила ВСЕ яєць свійської птиці №70 від 07.09.2001 р.
14.	Олія соняшникова	Відбір зразків	Постанова КМУ №833 від 14.06.2002р. ДСТУ 4349:2004 (ISO 5555:1991, NEQ) п. 5 ДСТУ 4492:2017
		Органолептичні показники (колір, запах, прозорість)	ДСТУ 4492:2017
15.	Рослинні харчові продукти землеробства, садів, городів. Сушені корене-бульбоплоди, овочі, фрукти, ягоди. Фрукти та баштанні культури. Гриби сушені та свіжі. Овочі та зелені	Відбір зразків	Постанова КМУ №833 від 14.06.2002р. Правила ВСЕ рослинних харчових продуктів від 04.10.1980р. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 490 від 11.10.2018 р.

Заступник начальника управління - начальник відділу
нагляду за акредитованими лабораторіями НААУ



А. А. Будник

Додаток від “30” *березня* 2023 р.
до атестата про акредитацію № 201530
на заміну виданого від “27” грудня 2022 р.
у зв'язку з внесенням змін

	куль-тури відкритого та закритого ґрунту.	Органолептичні показники (колір, смак, запах)	Правила ВСЕ рослинних харчових продуктів від 04.10.1980р. ДСТУ 2660:94 п. 3.1.1 ДСТУ 3805:98 п. 4.1.1 ДСТУ 3233-95 п. 3.1.4 ДСТУ 3234-95 п.3.1.1 ДСТУ 3246-95 п. 4.1.2 ДСТУ 3247-95 п. 4.1.7 ДСТУ 2659-94 п.3.1.1. ДСТУ 6011:2008 п.4.1.1 ДСТУ 6010:2008 п.4.1 ДСТУ 3280-95 п.5.1.1. ДСТУ 6009:2008 п. 5.1 ДСТУ 8472:2015 ДСТУ 7075:2009
15.	Рослинні харчові продукти землероб-ства, садів, городів. Сушені корене-бульбоплоди, овочі, фрукти, ягоди. Фрукти та баштанні культури. Гриби сушені та свіжі. Овочі та зелені куль-тури відкритого та закритого ґрунту.	Органолептичні показники (колір, смак, запах)	ДСТУ 691:2004 ДСТУ 7025:2009 п. 4.1 ДСТУ 7033:2009 п. 5.1 ДСТУ 7035:2009 п. 5.1 ДСТУ 7036:2009 п. 5.1 ДСТУ 7037:2009 п. 5.1 ДСТУ EN 8002:2015 п. 5.1 ДСТУ 8509:2015 п. 5.1.2 ДСТУ 8326:2015 ДСТУ 8153:2015
		Визначення вмісту нітратів	ДСТУ 4948:2008 п. 5.4.3

Заступник начальника управління - начальник відділу
нагляду за акредитованими лабораторіями НААУ



А. А. Будник

Додаток від “ 30 ” березня 2023 р.
до атестата про акредитацію № 201530
на заміну виданого від “27” грудня 2022 р.
у зв'язку з внесенням змін

16.	Продукція борошномельно-круп'яної промисловості	Відбір зразків	Постанова КМУ №833 від 14.06.2002р. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 490 від 11.10.2018 р.
		Органолептичні показники (колір, запах, зараженість шкідниками)	ДСТУ 7697:2015 п. 4.3, п. 4.4 ГОСТ 6292-93п. 1.3, п. 1.4
		Металомагнітні домішки, сторонні домішки	ГОСТ 13496.9-96
Дільниця № 3 ДЛ ВСЕ № 3 на ринку «КВЗП Кам'янець – Подільський», Хмельницька обл., м. Кам'янець-Подільський, просп. Грушевського, 25			
17.	М'ясо, м'ясопродукти та продукти забою тварин, в т.ч. птиці	Відбір зразків	Постанова КМУ №833 від 14.06.2002р. Правила ВСЕ м'яса та м'ясних продуктів №28 07.06.2002р. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 490 від 11.10.2018 р. ДСТУ 7992:2015 п.5 ДСТУ 3143:2013 п. 12.3.1
		Органолептичні показники (запах, колір, консистенція та зовнішній вигляд)	ДСТУ 7992:2015 п.9, ДСТУ 6030:2008 ДСТУ 7158:2010, ДСТУ 3143:2013 п.5.2.2
17.	М'ясо, м'ясопродукти та продукти забою тварин, в т.ч. птиці	Мікроскопія мазків-відбитків	МВ 7.2/01-02 Проведення мікроскопічного аналізу свіжості м'яса. Фарбування мазків
		Паразитологічні показники: Саркоцистоз Цистицеркоз (фіноз) Ехінококоз	«Правила перед забійного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» від 07.06.2002 р. № 28.
		Трихінелоскопія	Правила ВСЕ м'яса та м'ясних продуктів №28 07.06.2002р. Інструкція №79 від 03.08.2007р.
		Фізико-хімічні показники	

Заступник начальника управління - начальник відділу
нагляду за акредитованими лабораторіями НААУ



А. А. Будник

Додаток від "30" березня 2023 р.
до атестата про акредитацію № 201530
на заміну виданого від "27" грудня 2022 р.
у зв'язку з внесенням змін

		Прозорість і аромат бульйону	Правила ВСЕ м'яса та м'ясних продуктів №28 07.06.2002р.
		Формольна реакція	Правила ВСЕ м'яса та м'ясних продуктів №28 07.06.2002р. Додаток 15 п. 3
		Реакція з сірчаною кислотою міддю	Правила ВСЕ м'яса та м'ясних продуктів №28 07.06.2002р. Додаток 15 п. 1
		Реакція на пероксидазу	ДСТУ 8253:2015 п.8 Правила ВСЕ м'яса та м'ясних продуктів №28 07.06.2002р. Додаток 15 п. 4
18.	Риба жива, охолоджена, морожена, солена, копчена	Відбір зразків	Постанова КМУ №833 від 14.06.2002р. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 490 від 11.10.2018 р. ДСТУ 7972:2015
		Органолептичні показники (зовнішній вигляд, запах, стан зовнішнього покриття, колір зябер, стан ока, консистенція)	ДСТУ ГОСТ 813:2008 п. 4.2.4 ДСТУ ГОСТ 815:2008 п. 4.2.4 ДСТУ 2284:2010 п. 5.3.1 ДСТУ 4378:2005 п. 5.3.7 ДСТУ 4379:2005 п.5.3.5 ДСТУ 4868:2007 п. 5.3.20 ДСТУ 6025:2008 п. 5.2.5 ДСТУ 8451:2015 п. 8 ГОСТ 814-96 п. 4.2.4 ДСТУ ГОСТ 813:2008 п. 4.2. ДСТУ ГОСТ 815:2008 п. 4.2.4 ДСТУ 2284:2010 п. 5.3.1. ГОСТ 11482-96 п.3.3.4.

Заступник начальника управління - начальник відділу
нагляду за акредитованими лабораторіями НААУ



А. А. Будник

Додаток від "30" березня 2023 р.
до атестата про акредитацію № 201530
на заміну виданого від "27" грудня 2022 р.
у зв'язку з внесенням змін

		Паразитологічна оцінка	Правила ВСЕ прісноводної риби і раків від 16.07.1988р.
19.	Молоко та молочні продукти, в т.ч. сири та масло	Відбір зразків	Постанова КМУ №833 від 14.06.2002р. Правила ВСЕ молока і молочних продуктів №49 від 07.05.2004р. ДСТУ ISO 707:2002 ДСТУ 4834:2007 п. 6. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 490 від 11.10.2018 р.
19.	Молоко та молочні продукти, в т.ч. сири та масло	Органолептичні показники (зовнішній вигляд, колір, консистенція, запах, смак)	ДСТУ 2661:2010 п. 5.2.1 ДСТУ 4399:2005 п. 5.2.2 ДСТУ 4418:2005 п. 5.1.2 ДСТУ 4445:2005 п. 3.1 ДСТУ 4554:2006 п. 5.2.1. ДСТУ 4635:2006 п. 5.1.8 ДСТУ 6003:2008 п.5.1.2 ДСТУ 4445:2005 п. 5.2.1
		Фізико-хімічні показники	
		М. ч. жиру	ДСТУ 7057:2009 п.8
		М. ч. білку	ДСТУ 7057:2009 п.8
		Густина	ДСТУ 7057:2009 п.8
		М. ч. води	ДСТУ 7057:2009
		Чистота	ДСТУ 6083:2009 п. 4.4, п.4.5
		Активна кислотність	ДСТУ 8550:2015 п. 9
		Приховані форми маститу	Правила ВСЕ молока і молочних продуктів №49 від 20.04.2004 р.
		Визначення соди	ДСТУ 8378:2015 п. 5

Заступник начальника управління - начальник відділу
нагляду за акредитованими лабораторіями НААУ



А. А. Будник

Додаток від "30" березня 2023 р.
до атестата про акредитацію № 201530
на заміну виданого від "27" грудня 2022 р.
у зв'язку з внесенням змін

		Температура	ДСТУ 6066:2008 п.6
		Сухий знежирений молочний залишок	ДСТУ 7057:2009
20.	Яйця	Відбір зразків	Постанова КМУ №833 від 14.06.2002р. ДСТУ 5028:2008 Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 490 від 11.10.2018 р.
		Органолептичні показники (зовнішній вигляд, запах)	Правила ВСЕ яєць свійської птиці №70 від 07.09.2001 р. ДСТУ 5028:2008 п. 4.12
		Овоскопія	Правила ВСЕ яєць свійської птиці №70 від 07.09.2001 р.
21.	Мед	Відбір зразків	Постанова КМУ №833 від 14.06.2002р. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 490 від 11.10.2018 р. ДСТУ 4497:2005 п. 4.1.3
		Органолептичні показники (колір, аромат, смак, консистенція)	Правила ВСЕ меду від 21.03.1978 р. ДСТУ 4497:2005 п. 4.1.3, п. 10.2.1
		Фізико-хімічні показники	
		Ознаки бродіння	Правила ВСЕ меду від 21.03.1978 р.
		Визначення вмісту води	ДСТУ 4497:2005 п. 10.4
		Сторонні домішки	ДСТУ 4497:2005 п. 10.2.5 Правила ВСЕ меду від 21.03.1978 р.
22.	Олія соняшникова	Відбір зразків	Постанова КМУ №833 від 14.06.2002р. ДСТУ 4349:2004 (ISO 5555:1991, NEQ) п. 5 ДСТУ 4492:2017

Заступник начальника управління - начальник відділу
нагляду за акредитованими лабораторіями НААУ



А. А. Будник

Додаток від “30” *березня* 2023 р.
до атестата про акредитацію № 201530
на заміну виданого від “27” грудня 2022 р.
у зв'язку з внесенням змін

		Органолептичні показники (колір, запах, прозорість)	ДСТУ 4492:2017
23.	Овочі квашені, солені, мариновані	Відбір зразків	Постанова КМУ №833 від 14.06.2002р. Правила ВСЕ рослинних харчових продуктів від 04.10.1980р. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 490 від 11.10.2018 р. ДСТУ ISO 874-2002 п.4 ДСТУ 8567:2015 п. 5
		Органолептичні показники (зовнішній вигляд, колір, запах, смак)	Правила ВСЕ рослинних харчових продуктів від 04.10.1980р.
24.	Рослинні харчові продукти землероб-ства, садів, городів. Сушені корене-бульбоплоди, овочі, фрукти, ягоди. Фрукти та баштанні культури. Гриби сушені та свіжі. Овочі та зелені культури відкритого та закритого ґрунту.	Відбір зразків	Постанова КМУ №833 від 14.06.2002р. Правила ВСЕ рослинних харчових продуктів від 04.10.1980р. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 490 від 11.10.2018 р.
		Органолептичні показники (колір, смак, запах)	Правила ВСЕ рослинних харчових продуктів від 04.10.1980р. ДСТУ 2660:94 п. 3.1.1 ДСТУ 3805:98 п. 4.1.1 ДСТУ 3233-95 п. 3.1.4 ДСТУ 3234-95 п.3.1.1 ДСТУ 3246-95 п. 4.1.2 ДСТУ 3247-95 п. 4.1.7 ДСТУ 2659-94 п.3.1.1.

Заступник начальника управління - начальник відділу
нагляду за акредитованими лабораторіями НААУ



А. А. Будник

Додаток від "30" березня 2023 р.
до атестата про акредитацію № 201530
на заміну виданого від "27" грудня 2022 р.
у зв'язку з внесенням змін

		Органолептичні показники (колір, смак, запах)	ДСТУ 6011:2008 п.4.1.1 ДСТУ 6010:2008 п.4.1 ДСТУ 3280-95 п.5.1.1. ДСТУ 6009:2008 п. 5.1 ДСТУ 8472:2015 ДСТУ 7075:2009 ДСТУ 691:2004 ДСТУ 7025:2009 п. 4.1 ДСТУ 7033:2009 п. 5.1
24.	Рослинні харчові продукти землеробства, садів, городів. Сушені корене-бульбоплоди, овочі, фрукти, ягоди. Фрукти та баштанні культури. Гриби сушені та свіжі. Овочі та зелені культури відкритого та закритого ґрунту.	Органолептичні показники (колір, смак, запах)	ДСТУ 7035:2009 п. 5.1 ДСТУ 7036:2009 п. 5.1 ДСТУ 7037:2009 п. 5.1 ДСТУ EN 8002:2015 п. 5.1 ДСТУ 8509:2015 п. 5.1.2 ДСТУ 8326:2015 ДСТУ 8153:2015
		Визначення вмісту нітратів	ДСТУ 4948:2008 п. 5.4.3
25.	Продукція борошномельно-круп'яної промисловості	Відбір зразків	Постанова КМУ №833 від 14.06.2002р. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 490 від 11.10.2018 р.
		Органолептичні показники (колір, запах, зараженість шкідниками)	ДСТУ 7697:2015 п. 4.3, п. 4.4 ГОСТ 6292-93 п. 1.3, п. 1.4
		Металомагнітні домішки, сторонні домішки	ГОСТ 13496.9-96

Заступник начальника управління - начальник відділу
нагляду за акредитованими лабораторіями НААУ



А. А. Будник

Додаток від "30" березня 2023 р.
до атестата про акредитацію № 201530
на заміну виданого від "27" грудня 2022 р.
у зв'язку з внесенням змін

26.	Продукти рослинного і тваринного походження	Визначення вмісту радіонуклідів Цезію-137	Методика експресного радіометричного определения по гамма излучению объемной и удельной активности радионуклидов: цезия в воде, почве, продуктах питания продукции животноводства и растениеводства. 18.06.1990р.
Дільниця № 4 ДЛ ВСЕ № 4 на ринку ФОП Андрухович «Торговий павільйон», Хмельницька обл., м. Кам'янець-Подільський, вул. Героїв Небесної Сотні, 34а			
27.	М'ясо, м'ясопродукти та продукти забою тварин, в т.ч. птиці	Відбір зразків	Постанова КМУ №833 від 14.06.2002р. Правила ВСЕ м'яса та м'ясних продуктів №28 07.06.2002р. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 490 від 11.10.2018 р. ДСТУ 7992:2015 п.5 ДСТУ 3143:2013 п. 12.3.1
27.	М'ясо, м'ясопродукти та продукти забою тварин, в т.ч. птиці	Органолептичні показники (запах, колір, консистенція та зовнішній вигляд)	ДСТУ 7992:2015 п.9, ДСТУ 6030:2008 ДСТУ 7158:2010, ДСТУ 3143:2013 п.5.2.2
		Мікроскопія мазків-відбитків	МВ 7.2/01-02 Проведення мікроскопічного аналізу свіжості м'яса. Фарбування мазків
		Паразитологічні показники: Саркоцистоз Цистицеркоз (фіноз) Ехінококоз	«Правила перед забійного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» від 07.06.2002 р. № 28.
		Трихінелоскопія	Правила ВСЕ м'яса та м'ясних продуктів №28 07.06.2002р. Інструкція №79 від 03.08.2007р.
		Фізико-хімічні показники	

Заступник начальника управління - начальник відділу
нагляду за акредитованими лабораторіями НААУ



А. А. Будник

Додаток від "30" березня 2023 р.
до атестата про акредитацію № 201530
на заміну виданого від "27" грудня 2022 р.
у зв'язку з внесенням змін

		Прозорість і аромат бульйону	Правила ВСЕ м'яса та м'ясних продуктів №28 07.06.2002р.
		Формольна реакція	Правила ВСЕ м'яса та м'ясних продуктів №28 07.06.2002р. Додаток 15 п. 3
		Реакція з сірчаною кислотою міддю	Правила ВСЕ м'яса та м'ясних продуктів № 28 07.06.2002р. Додаток 15 п. 1
		Реакція на пероксидазу	ДСТУ 8253:2015 п.8 Правила ВСЕ м'яса та м'ясних продуктів №28 07.06.2002р. Додаток 15 п. 4
28.	Молоко та молочні продукти, в т.ч. сири та масло	Відбір зразків	Постанова КМУ №833 від 14.06.2002р. Правила ВСЕ молока і молочних продуктів №49 від 07.05.2004р. ДСТУ ISO 707:2002 ДСТУ 4834:2007 п. 6. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 490 від 11.10.2018 р.
		Органолептичні показники (зовнішній вигляд, колір, консистенція, запах, смак)	ДСТУ 2661:2010 п. 5.2.1 ДСТУ 4399:2005 п. 5.2.2 ДСТУ 4418:2005 п. 5.1.2 ДСТУ 4445:2005 п. 3.1 ДСТУ 4554:2006 п. 5.2.1. ДСТУ 4635:2006 п. 5.1.8 ДСТУ 6003:2008 п.5.1.2 ДСТУ 4445:2005 п. 5.2.1
		Фізико-хімічні показники	
		м. ч. жиру	ДСТУ 7057:2009 п.8
		м. ч. білку	ДСТУ 7057:2009 п.8

Заступник начальника управління - начальник відділу
нагляду за акредитованими лабораторіями НААУ



А. А. Будник

Додаток від "30" березня 2023 р.
до атестата про акредитацію № 201530
на заміну виданого від "27" грудня 2022 р.
у зв'язку з внесенням змін

		Густина	ДСТУ 7057:2009 п.8
		м. ч. води	ДСТУ 7057:2009
		Чистота	ДСТУ 6083:2009 п. 4.4, п.4.5
		Активна кислотність	ДСТУ 8550:2015 п. 9
		Приховані форми маститу	Правила ВСЕ молока і молочних продуктів №49 від 20.04.2004 р.
		Визначення соди	ДСТУ 8378:2015 п. 5
28.	Молоко та молочні продукти, в т.ч. сири та масло	Температура	ДСТУ 6066:2008 п.6
		Сухий знежирений молочний залишок	ДСТУ 7057:2009
29.	Яйця	Відбір зразків	Постанова КМУ № 833 від 14.06.2002р. ДСТУ 5028:2008 Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 490 від 11.10.2018 р.
		Органолептичні показники (зовнішній вигляд, запах)	Правила ВСЕ яєць свійської птиці №70 від 07.09.2001 р. ДСТУ 5028:2008 п. 4.12
		Овоскопія	Правила ВСЕ яєць свійської птиці №70 від 07.09.2001 р.
30.	Овочі квашені, солені, мариновані	Відбір зразків	Постанова КМУ №833 від 14.06.2002р. Правила ВСЕ рослинних харчових продуктів від 04.10.1980р. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 490 від 11.10.2018 р.
			ДСТУ 8567:2015 п. 5

Заступник начальника управління - начальник відділу
нагляду за акредитованими лабораторіями НААУ



А. А. Будник

Додаток від “30” березня 2023 р.
до атестата про акредитацію № 201530
на заміну виданого від “27” грудня 2022 р.
у зв'язку з внесенням змін

		Органолептичні показники (зовнішній вигляд, колір, запах, смак)	Правила ВСЕ рослинних харчових продуктів від 04.10.1980р.
31.	Рослинні харчові продукти землероб-ства, садів, городів. Сушені корене-бульбоплоди, овочі, фрукти, ягоди. Фрукти та баштанні культури. Гриби сушені та свіжі. Овочі та зелені культури відкритого та закритого ґрунту.	Відбір зразків	Постанова КМУ №833 від 14.06.2002р. Правила ВСЕ рослинних харчових продуктів від 04.10.1980р. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 490 від 11.10.2018 р.
		Органолептичні показники (колір, смак, запах)	Правила ВСЕ рослинних харчових продуктів від 04.10.1980р. ДСТУ 2660:94 п. 3.1.1 ДСТУ 3805:98 п. 4.1.1 ДСТУ 3233-95 п. 3.1.4 ДСТУ 3234-95 п.3.1.1 ДСТУ 3246-95 п. 4.1.2 ДСТУ 3247-95 п. 4.1.7 ДСТУ 2659-94 п.3.1.1. ДСТУ 6011:2008 п.4.1.1 ДСТУ 6010:2008 п.4.1 ДСТУ 3280-95 п.5.1.1. ДСТУ 6009:2008 п. 5.1 ДСТУ 8472:2015 ДСТУ 7075:2009 ДСТУ 691:2004 ДСТУ 7025:2009 п. 4.1 ДСТУ 7033:2009 п. 5.1 ДСТУ 7035:2009 п. 5.1

Заступник начальника управління - начальник відділу нагляду за акредитованими лабораторіями НААУ



А. А. Будник

Додаток від "30" березня 2023 р.
до атестата про акредитацію № 201530
на заміну виданого від "27" грудня 2022 р.
у зв'язку з внесенням змін

31.	Рослинні харчові продукти землеробства, садів, городів. Сушені корене-бульбоплоди, овочі, фрукти, ягоди. Фрукти та баштанні культури. Гриби сушені та свіжі. Овочі та зелені культури відкритого та закритого ґрунту.	Органолептичні показники (колір, смак, запах)	ДСТУ 7036:2009 п. 5.1 ДСТУ 7037:2009 п. 5.1 ДСТУ EN 8002:2015 п. 5.1 ДСТУ 8509:2015 п. 5.1.2 ДСТУ 8326:2015 ДСТУ 8153:2015
		Визначення вмісту нітратів	ДСТУ 4948:2008 п. 5.4.3
Дільниця № 5 ДЛ ВСЕ № 5 на ринку «Торговий комплекс - 2014», Хмельницька обл., м. Кам'янець-Подільський, вул. Князів Коріатовичів, 14М			
32.	М'ясо, м'ясопродукти та продукти забою тварин, в т.ч. птиці	Відбір зразків	Постанова КМУ №833 від 14.06.2002р. Правила ВСЕ м'яса та м'ясних продуктів №28 07.06.2002р. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 490 від 11.10.2018 р. ДСТУ 7992:2015 п.5 ДСТУ 3143:2013 п. 12.3.1
		Органолептичні показники (запах, колір, консистенція та зовнішній вигляд)	ДСТУ 7992:2015 п.9, ДСТУ 6030:2008 ДСТУ 7158:2010, ДСТУ 3143:2013 п.5.2.2
		Мікроскопія мазків-відбитків	МВ 7.2/01-02 Проведення мікроскопічного аналізу свіжості м'яса. Фарбування мазків
		Паразитологічні показники: Саркоцистоз Цистицеркоз (фіноз) Ехінококоз	«Правила перед забійного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» від 07.06.2002 р. № 28.
		Трихінелоскопія	Правила ВСЕ м'яса та м'ясних продуктів №28 07.06.2002р. Інструкція №79 від 03.08.2007р.

Заступник начальника управління - начальник відділу
нагляду за акредитованими лабораторіями НААУ



А. А. Будник

Додаток від "30" березня 2023 р.
до атестата про акредитацію № 201530
на заміну виданого від "27" грудня 2022 р.
у зв'язку з внесенням змін

		Фізико-хімічні показники	
		Прозорість і аромат бульйону	Правила ВСЕ м'яса та м'ясних продуктів №28 07.06.2002р.
32.	М'ясо, м'ясопродукти та продукти забою тварин, в т.ч. птиці	Формольна реакція	Правила ВСЕ м'яса та м'ясних продуктів №28 07.06.2002р. Додаток 15 п. 3
		Реакція з сірчаною кислотою міддю	Правила ВСЕ м'яса та м'ясних продуктів №28 07.06.2002р. Додаток 15 п. 1
		Реакція на пероксидазу	ДСТУ 8253:2015 п.8 Правила ВСЕ м'яса та м'ясних продуктів №28 07.06.2002р. Додаток 15 п. 4
33.	Риба жива, охолоджена, морожена, солена, копчена	Відбір зразків	Постанова КМУ №833 від 14.06.2002р. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 490 від 11.10.2018 р. ДСТУ 7972:2015
33.	Риба жива, охолоджена, морожена, солена, копчена	Органолептичні показники (зовнішній вигляд, запах, стан зовнішнього покриву, колір зябер, стан ока, консистенція)	ДСТУ ГОСТ 813:2008 п. 4.2.4 ДСТУ ГОСТ 815:2008 п. 4.2.4 ДСТУ 2284:2010 п. 5.3.1 ДСТУ 4378:2005 п. 5.3.7 ДСТУ 4379:2005 п.5.3.5 ДСТУ 4868:2007 п. 5.3.20 ДСТУ 6025:2008 п. 5.2.5 ДСТУ 8451:2015 п. 8 ГОСТ 814-96 п. 4.2.4 ДСТУ ГОСТ 813:2008 п. 4.2. ДСТУ ГОСТ 815:2008 п. 4.2.4 ДСТУ 2284:2010 п. 5.3.1. ГОСТ 11482-96 п.3.3.4.

Заступник начальника управління - начальник відділу
нагляду за акредитованими лабораторіями НААУ



А. А. Будник

Додаток від “30” березня 2023 р.
до атестата про акредитацію № 201530
на заміну виданого від “27” грудня 2022 р.
у зв'язку з внесенням змін

		Паразитологічна оцінка	Правила ВСЕ прісноводної риби і раків від 16.07.1988р.
34.	Яйця	Відбір зразків	Постанова КМУ №833 від 14.06.2002р. ДСТУ 5028:2008 Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 490 від 11.10.2018 р.
		Органолептичні показники (зовнішній вигляд, запах)	Правила ВСЕ яєць свійської птиці №70 від 07.09.2001 р. ДСТУ 5028:2008 п. 4.12
		Овоскопія	Правила ВСЕ яєць свійської птиці №70 від 07.09.2001 р.
35.	Олія соняшникова	Відбір зразків	Постанова КМУ №833 від 14.06.2002р. ДСТУ 4349:2004 (ISO 5555:1991, NEQ) п. 5 ДСТУ 4492:2017
		Органолептичні показники (колір, запах, прозорість)	ДСТУ 4492:2017
36.	Овочі квашені, солені, мариновані	Відбір зразків	Постанова КМУ №833 від 14.06.2002р. Правила ВСЕ рослинних харчових продуктів від 04.10.1980р. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 490 від 11.10.2018 р. ДСТУ 8567:2015 п. 5
		Органолептичні показники (зовнішній вигляд, колір, запах, смак)	Правила ВСЕ рослинних харчових продуктів від 04.10.1980р.

Заступник начальника управління - начальник відділу
нагляду за акредитованими лабораторіями НААУ



А. А. Будник

Додаток від “30” березня 2023 р.
до атестата про акредитацію № 201530
на заміну виданого від “27” грудня 2022 р.
у зв'язку з внесенням змін

37.	Рослинні харчові продукти землероб-ства, садів, городів. Сушені корене-бульбоплоди, овочі, фрукти, ягоди. Фрукти та баштанні культури. Гриби сушені та свіжі. Овочі та зелені куль-тури відкритого та закритого ґрунту.	Відбір зразків	Постанова КМУ №833 від 14.06.2002р. Правила ВСЕ рослинних харчових продуктів від 04.10.1980р. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 490 від 11.10.2018 р.
		Органолептичні показники (колір, смак, запах)	Правила ВСЕ рослинних харчових продуктів від 04.10.1980р. ДСТУ 2660:94 п. 3.1.1 ДСТУ 3805:98 п. 4.1.1 ДСТУ 3233-95 п. 3.1.4 ДСТУ 3234-95 п.3.1.1 ДСТУ 3246-95 п. 4.1.2 ДСТУ 3247-95 п. 4.1.7
		Органолептичні показники (колір, смак, запах)	ДСТУ 2659-94 п.3.1.1. ДСТУ 6011:2008 п.4.1.1 ДСТУ 6010:2008 п.4.1 ДСТУ 3280-95 п.5.1.1. ДСТУ 6009:2008 п. 5.1 ДСТУ 8472:2015 ДСТУ 7075:2009 ДСТУ 691:2004 ДСТУ 7025:2009 п. 4.1

Заступник начальника управління - начальник відділу нагляду за акредитованими лабораторіями НААУ



А. А. Будник

Додаток від "30" березня 2023 р.
до атестата про акредитацію № 201530
на заміну виданого від "27" грудня 2022 р.
у зв'язку з внесенням змін

37.	Рослинні харчові продукти землеробства, садів, городів. Сушені корене-бульбоплоди, овочі, фрукти, ягоди. Фрукти та баштанні культури. Гриби сушені та свіжі. Овочі та зелені культури відкритого та закритого ґрунту.	Органолептичні показники (колір, смак, запах)	ДСТУ 7033:2009 п. 5.1 ДСТУ 7035:2009 п. 5.1 ДСТУ 7036:2009 п. 5.1 ДСТУ 7037:2009 п. 5.1 ДСТУ EN 8002:2015 п. 5.1 ДСТУ 8509:2015 п. 5.1.2 ДСТУ 8326:2015 ДСТУ 8153:2015
		Визначення вмісту нітратів	ДСТУ 4948:2008 п. 5.4.3
38.	Продукція борошномельно-круп'яної промисловості	Відбір зразків	Постанова КМУ №833 від 14.06.2002р. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 490 від 11.10.2018 р.
		Органолептичні показники (колір, запах, зараженість шкідниками)	ДСТУ 7697:2015 п. 4.3, п. 4.4 ГОСТ 6292-93 п. 1.3, п. 1.4
39	Продукти рослинного і тваринного походження	Визначення вмісту радіонуклідів Цезію-137	Методика експресного радіометричного определения по гамма излучению объемной и удельной активности радионуклидов: цезия в воде, почве, продуктах питания продукции животноводства и растениеводства. 18.06.1990р.

Заступник начальника управління - начальник відділу
нагляду за акредитованими лабораторіями НААУ



А. А. Будник