

Додаток до атестата про акредитацію

№ 201535

від « 10 » листопада 2024 р.**СФЕРА АКРЕДИТАЦІЇ**

Шепетівської 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
1.	<b>М'ясо свіже та заморожене (яловичина свіжа, яловичина заморожена, свинина свіжа, свинина заморожена, конина, субпродукти, м'ясо птиці, напівфабрикати з м'яса) М'ясопродукти, в т. ч. з птиці</b>	Відбір зразків, підготовка зразків для дослідження	ДСТУ ISO 7002:2006 ДСТУ 7992:2015 ДСТУ 8448:2015 ДСТУ ISO 17604:2014 ДСТУ 7452:2013
<b>Органолептичні випробування :</b> (зовнішній вигляд, колір, запах, смак, присмак, консистенція)		ДСТУ 6030:2008 ДСТУ 4426:2005 ДСТУ 4823.2:2007 ДСТУ 8451:2015	
<b>Мікробіологічні показники:</b>			
Готування проб і розведень для мікробіологічних показників		ДСТУ 8720:2017 ДСТУ 8381:2015 ДСТУ 7963:2015 ДСТУ ISO 6887-1:2003 ДСТУ ISO 6887-2:2005	
2.	<b>М'ясо свіже та заморожене (яловичина свіжа, яловичина заморожена, свинина свіжа, свинина заморожена, конина,</b>	БГКП (колі-форми)	ДСТУ ГОСТ 30726-2002 ГОСТ 30518-97 ДСТУ 8720:2017 ДСТУ ISO 4832:2015

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 201535

від « 09 » листопада 2024 р.

1	2	3	4
	субпродукти, м'ясо птиці, напівфабрикати з м'яса) М'ясопродукти, в т. ч. з птиці	Патогенні мікроорганізми в т.ч. сальмонели	ДСТУ EN 12824:2004 ДСТУ 8720:2017
		Кількості мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів (МАФАНМ)	ДСТУ 8720:2017 ДСТУ 8446:2015 ДСТУ 8381:2015 ДСТУ ISO 4833: 2006
		Сульфітрeredуючі клостридії	ДСТУ 8720:2017 ДСТУ 8381:2015
		Listeria monocytogenes	ДСТУ ISO 11290-1:2003 ДСТУ ISO 11290-2: 2003 ДСТУ 8381:2015
		Staphylococcus aureus	ДСТУ 8720:2017 ГОСТ 10444.2-94 ДСТУ 8381:2015
		Clostridium perfringers	ДСТУ 8492:2015 ДСТУ 8381:2015
3.	М'ясо свіже та заморожене (яловичина свіжа, яловичина заморожена, свинина свіжа, свинина заморожена, конина, субпродукти, м'ясо птиці, напівфабрикати з м'яса) М'ясопродукти, в т. ч. з птиці	Бактерії роду Proteus	ДСТУ 7444:2013 ГОСТ 7702.2.7- 2013 ДСТУ 8720:2017 ДСТУ 8381:2015
		Наявність мікрофлори в мазках відбитках	ДСТУ 8381:2015
		<b>Паразитологічні показники</b>	
		Трихінельоз	Методичні рекомендації з діагностики трихінельозу тварин. Наказ №15-11/2329 від 3.07.2006р.Затв. Державним департаментом ветеринарної медицини.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА



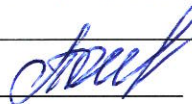
Додаток до атестата про акредитацію

№ 201535

від « 10 » лютого 2024 р.

1	2	3	4
		<b>Фізико-хімічні показники</b>	
		Масова частка вологи	ДСТУ 1442:2005
		Масова частка хлористого натрію	МВ ШМДЛДПСС 7.2/03-01( згідно ГОСТ 9957-73 п.2)
		Масова частка жиру	ДСТУ 8380:2015
		Масова частка нітриту натрію	ДСТУ ISO 2918:2005
		Масова частка білка	ДСТУ ISO 937:2005
		Масова частка крохмалю	ДСТУ 5554:2005
		Кісткові вкраплення	ДСТУ 4436:2005
4.	<b>Молоко сире, молочні продукти</b>	Відбір зразків, підготовка зразків для дослідження	ДСТУ 3662-2018 ДСТУ ISO 707:2002 ДСТУ 4834:2007 ДСТУ 2661:2010 ДСТУ 7452:2013
		<b>Органолептичні випробування:</b> (зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція)	ДСТУ 3662-2018
		<b>Мікробіологічні показники</b>	
		Готування проб і розведень для мікробіологічних показників	ДСТУ IDF 122C:2003 ДСТУ 4834:2007
		БГКП (колі-форми)	ДСТУ IDF 73A: 2003 ДСТУ 7357:2013
		Патогенні мікроорганізми в т.ч. сальмонели	ДСТУ IDF 93A:2003 ДСТУ EN 12824:2004

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій



Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 201535

від « 10 » лютого 2024 р.

1	2	3	4
		Кількості мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів (МАФАНМ)	ДСТУ IDF 100В:2003 ДСТУ IDF 117В:2003 ДСТУ ISO 4833: 2006 ДСТУ ISO 13559/IDF 153:2007 ДСТУ 7357:2013 ДСТУ ISO 4833-1: 2014
		Staphylococcus aureus	ГОСТ 30347-97 ДСТУ IDF 138:2003 ДСТУ ISO 5944:2005
		Вміст інгібувальних речовини	Настанова № 15-14/338 Інструкція Charm Cow Side тест для визначення антибіотиків і інгібіторів в молоці. ДСТУ ISO 8397: 2015 МР з визначення хлорамфеніколу в зразках збірного молока за допомогою тест-смужок «Чарм роза хлорамфенікол тест» для імунорецепторного аналізу
		Вміст соматичних клітин	ДСТУ ISO 13366-1/DF 148-1:2014 МВ ШМДЛДПСС 7.2/03-03 (згідно ГОСТ 23453-90) МВ ШРДЛДПСС 7.2/03-14( згідно Інструкції аналізатора молока)
		Listeria monocytogenes	ДСТУ ISO 11290-1:2003 ДСТУ ISO 11290-2:2003
		Дріжді та плісневі гриби	ДСТУ 8447:2015

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 201535

від «10» листопада 2024 р.

1	2	3	4	
5.	<b>Риба свіжа, охолоджена та морожена, солена, копчена, в'ялена, баликові вироби, рибні консерви та пресерви</b>	Відбір зразків, підготовка зразків для дослідження	ДСТУ 8451:2015 МВ 15.2-5.3-004:2007 п.6 МВ 15.2-5.3-005:2007п.6	
		Органолептичні випробування: (зовнішній вигляд, запах, стан зовнішнього покриву, колір зябер, стан ока, консистенція)	ДСТУ 8451:2015 МВ 15.2-5.3-004:2007 п.6 МВ 15.2-5.3-005:2007 п.6	
		<b>Мікробіологічні показники</b>		
		Готування проб і розведень для мікробіологічних показників	МВ 15.2-5.3-004:2007 п.6 МВ 15.2-5.3-005:2007 п.6	
		БГКП (колі-форми)	МВ 15.2-5.3-004:2007 п.7.2 МВ 15.2-5.3-005:2007 п.7.2	
		Патогенні мікроорганізми в т.ч. сальмонели	ДСТУ EN 12824:2004 МВ 15.2-5.3-004:2007 МВ 15.2-5.3-005:2007	
6.	<b>Риба свіжа, охолоджена та морожена, солена, копчена, в'ялена, баликові вироби, рибні консерви та пресерви</b>	Кількості мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів (МАФАНМ)	МВ 15.2-5.3-004:2007 п.7.9 МВ 15.2-5.3-005:2007 п.7.9	
		сульфітредукуючі клостридії	МВ 15.2-5.3-004:2007 п.7.6 МВ 15.2-5.3-005:2007 п.7.6	
		Staphylococcus aureus	МВ 15.2-5.3-004:2007 п.7.3 МВ 15.2-5.3-005:2007 п.7.3	
		Бактерії роду Proteus	МВ 15.2-5.3-004:2007 п.7.7 МВ 15.2-5.3-005:2007 п.7.7	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій



Оксана ПАВЛОВА

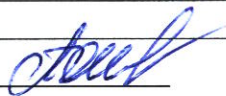
Додаток до атестата про акредитацію

№ 201535

від « 20 » листопада 2024 р.

1	2	3	4
		<b>Паразитологічні показники</b>	
		Наявність гельмінтів та паразитів	Інструкція із санітарно-гельмінтологічної оцінки риби зараженої личинками дифілоботріїд (збудниками дифілоботріозів) і личинками опісторхіса (збудниками опісторхозу), і її технологічного оброблення. 10.11.1983р. Методика паразитологічного інспектиро-вання морської риби и рыбної продукції (морская рыба сырец, рыба охолодження и мороженая) 1989г. Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків. 1989р п.3.7
7.	<b>Борошно кормове тваринного походження</b>	<b>Мікробіологічні показники</b>	
		Готування проб і розведень	ДСТУ 7469:2013
		БГКП (колі-форми)	ДСТУ 7469:2013
		Патогенні мікроорганізми в т.ч. сальмонели	ДСТУ 7469:2013 ДСТУ EN 12824:2004
		Кількості мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів (МАФАНМ)	ДСТУ 7469:2013
		сульфітредукуючі клостридії	ДСТУ 7469:2013
8.	<b>Борошно кормове тваринного походження</b>	Staphylococcus aureus	ДСТУ ISO 6888-1:2003
9.		Органолептичні випробування: (колір, запах, смак, каламутність, забарвлення)	МВ ШРДЛДПСС 7.2\03-18( згідно «Методи дослідження води водоймищ» Ю.В. Новіков)
		Відбір зразків	ДСТУ 7525:2014

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій



Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 201535

від «10» лютого 2024 р.

1	2	3	4
			МВ 10.2.1-113-2005 Санітарно-мікробіологічний контроль якості питної води
		<b>Мікробіологічні показники</b>	
		Загальне мікробне число	МВ 10.2.1-113-2005 п.7; п.8; п.9 Санітарно-мікробіологічний контроль якості питної води», затв. Наказом Міністерства охорони здоров'я України від 03.02.2005 №60
		Число бактерій групи кишкових паличок (індекс БГКП)	
		Число термостабільних кишкових паличок (індекс ФК)	
		Патогенні мікроорганізми в т.ч. сальмонели	
		Спори сульфітредукуючих клостридій	ДСТУ EN 26461-2:2004
		<b>Фізико-хімічні показники</b>	
		Двоокис вуглецю	МВ ШРДЛДПСС 7.2\03-15( згідно «Справочник спеціаліста ветеринарної медицини »Урожай 1987р. ст..270-271)
		Сірководень	МВ ШРДЛДПСС 7.2\03-16( згідно «Справочник спеціаліста ветеринарної медицини »Урожай 1987р. ст..269)
		Розчинений кисень	МВ ШРДЛДПСС 7.2\03-17( згідно «Справочник спеціаліста ветеринарної медицини »Урожай 1987р. ст..265)
		Водневий показник (РН)	ДСТУ 4077-2001
		Масова частка нітратів	ДСТУ 4078-2001
			МВ ШМДЛДПСС 7.2/03-02 (згідно ГОСТ 18826-73)
		Масова частка нітриту	МВ ШМДЛДПСС 7.2/03-11 (згідно ГОСТ 4192-82)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій



Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 201535

від « 20 » листопада 2024 р.

1	2	3	4
		Загальна лужність	ДСТУ ISO 9963-1:2007
		Загальна жорсткість	МВ ШМДЛДПСС 7.2/03-05 (згідно ГОСТ 4151-72)
		Масова частка хлоридів	ДСТУ ISO9297-2007
		Масова концентрація аміаку та іонів амонію	МВ ШМДЛДПСС 7.2/03-11 ( згідно ГОСТ 4192-82 п.3)
<b>Токсикологічні дослідження</b>			
10.	<b>Трупи тварин, птахів, підмор бджіл, корма рослинного та тваринного походження</b>	Фосфід цинку	ПВ ШМДЛДПСС 5.4/03-01 «Визначення фосфиду цинку в патологічному матеріалі» ( згідно Справочник специалиста ветеринарной лаборатории. Киев «Урожай» 1987г.
		Миш'як	ПВ ШМДЛДПСС 5.4/03-02 «Визначення миш'яку в патологічному матеріалі» (згідно Лабораторные исследования в ветеринарии. Москва. «Колос» 1971г.)
11.	<b>Трупи тварин, птахів, підмор бджіл, корма рослинного та тваринного походження</b>	Хлорид натрію	ПВ ШМДЛДПСС 5.4/03-03 «Визначення хлориду натрію в патологічному матеріалі» (згідно Лабораторна ветеринарна токсикологія Білоцерківський національний аграрний університет 2012р.)
			ДСТУ 3782 – 98п.4.3
		Токсичність	ДСТУ3570-97 «Методичні вказівки по санітарно-мікологічній оцінці і поліпшенню якості кормів» № 15-14/73 від 06.03.1998 р. Затвердженні Держдепартаментом ветмедицини АПК України

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій



Оксана ПАВЛОВА



Додаток до атестата про акредитацію

№ 201535

від « 10 » листопада 2024

1	2	3	4
		Виділення мікроскопічних грибків	«Методичні вказівки по санітарно-мікологічній оцінці і поліпшенню якості кормів» № 15-14/73 від 06.03.1998 р. Затвердженні Держдепартаментом ветмедицини АПК України
		Нітрати Нітрити	Методичні рекомендації з профілактики, діагностики та лікування тварин при отруєні нітратами та нітритами № 15-15/248 від 04.12.2000р
		Загальна кислотність	ДСТУ4782-2007 ДСТУ4684-2006
12.	<b>Біо- та патологоанатомічний матеріал (всі види тварин, птиця, трупні бджіл)</b>	Аспергільоз	Методичні рекомендації по діагностиці, профілактиці та боротьбі з аспергільозами та аспергілотоксікозами птиці. 26.01.1982р.
<b>Імунологічні дослідження</b>			
13.	<b>Сироватка крові</b>	Виявлення антитіл до збудника бруцельозу	Настанова по діагностиці бруцельозу тварин. Затв. Міністерством АПК України 10.02.1998 №15-14/55 Інструкція про заходи з профілактики та боротьби з бруцельозом тварин № 135/4556 від 07.03.2000 р.
14.	<b>Сироватка крові</b>	Виявлення антитіл до збудника інфекційного епідидиміту баранів	Настанова по діагностиці бруцельозу тварин. Затв. Міністерством АПК України 10.02.1998 №15-14/55
15.	<b>Сироватка крові</b>	Виявлення антитіл до вірусу лейкозу	ДСТУ 8671:2016
16.	<b>Вода, кров, сеча, сироватка крові</b>	Виявлення антитіл до збудника лептоспірозу, лептоспіри, титр	ДСТУ 6078:2009 Настанова з лабораторної діагностики лептоспірозу. Затв. Держ управлінням ветеринарної медицини с/г та продовольства України 11.01.1997 г №15-14/2

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій



Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію  
№ 201535

від « 20 » листопада 2024 р.

1	2	3	4
			Інструкція про заходи з профілактики та оздоровлення тварин від лептоспірозу « 55/264 від 31.03.1994р.
17.	<b>Сироватка крові</b>	Виявлення антитіл до збудника сапу	Методичні вказівки з діагностики сапу. Затверджено наказ Державного комітету Ветеринарної медицини України 11.06.2010р. №214
18.	<b>Сироватка крові</b>	Виявлення антитіл до вірусу Ньюкаслської хвороби	Методичні рекомендації щодо методів лабораторної діагностики Ньюкаслської хвороби птиці. Київ -2012
<b>Паразитологічні дослідження</b>			
19.	<b>Фекалії тварин</b>	Виявлення збудників фасціольозу	Рекомендації з гельмінтологічних досліджень тварин. Біла Церква 2008р. Протокол №1 від 16.09.2008р. Затв. вченою радою БНАУ.
		Виявлення збудників диктіокаульозу	
20.	<b>Підмор бджіл</b>	Виявлення збудників вароатозу	Методичні вказівки «Діагностика і стратегія основних заходів щодо боротьби і лікування інвазійних хвороб медоносної бджоли». Протокол № 4 від 23.12.2004р. Затв. Держ. департамент вет. мед. Київ «ВЕТІНФОРМ» 2005р
		Виявлення збудників акарапідозу	
		Виявлення збудників нозематозу	
21.	<b>Кров тварин</b>	Виявлення збудників дирофіляріозу	Методичні рекомендації з діагностики і профілактики дирофіляріозу собак та основних методів лікування. Затвердженні Держдепартаментом ветмедицини Мінагрополітики України 14.09.2005 р.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій



Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 201535

від « 10 » жовтня 2024 р.

1	2	3	4
22.	<b>Кров тварин</b>	Виявлення збудників сетапіозу	Методичні вказівки з діагностики філяріатозів тварин та стратегія лікувально-профілактичних заходів при них. Затвердженні Держдепартаментом ветмедицини Мінагрополітики України 23.08.2002 р. № 15-1-1/1630
23.	<b>Кров тварин</b>	Виявлення збудників бабезіозів	«Рекомендації з діагностики бабезіозів свійських тварин та заходи боротьби з ними» (затверджені науково-методичною радою державного Департаменту ветеринарної медицини Мінагрополітики України, протокол № 2 від 23.12.2004 р.).
24.	<b>Виділення з піхви, навколоплідні рідини, зіскріб плаценти, вміст порожнини плода, змиви з препуція, сперма, секрет придаткових залоз від тварин</b>	Виявлення збудника трихомонозу тварин	«Методические указания по лабораторной диагностике трихомоноза КРС» Затв. ГУВ 29.12.85г., №116-10 Лабораторные исследования в ветеринарии. В.Я. Антонов, П.Н. Блинов « Колос» 1971г.
25.	<b>Риба жива</b>	Паразитарні хвороби	СанПиН N 15-6/44 Санитарные правила по санитарно-гельминтологической экспертизе рыбы и условиям ее обеззараживания от личинок дифиллоботриид и описторхисов «Правила ветеринарно-санітарної експертизи риби і раків», затв. Мінсільхоз

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій



Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 201535

від « 10 » лютого 20 24 р.

1	2	3	4
			Методичні рекомендації « Методи визначення збудників гельмінтозоозних захворювань у прісноводних риб» , Харків 2005
<b>Бактеріологічні дослідження</b>			
26.	<b>Трупи та ізольовані органи усіх видів тварин та птиці</b>	Виявлення комплексу паталого-анатомічних змін	«Методичні вказівки щодо проведення паталого-анатомічного розтину трупів тварин» від 21.12.2011р. №4 «Методичні рекомендації щодо паталого-анатомічної діагностики хвороб тварин. Паталогоанатомічні та нозологічні діагнози», 2012р.
27.	<b>Патологічний/біологічний матеріал</b>	Виявлення збудника сибірки	«Лабораторна діагностика сибірки тварин, індикація збудника із патологічного матеріалу, сировини тваринного походження та об'єктів навколишнього середовища.» Міністерство Аграрної Політики та Продовольства України м.Київ 2014р.
28.	<b>Патологічний/біологічний матеріал</b>	Виявлення збудника сальмонельозу	ДСТУ 4769:2007 ДСТУ ISO 6579-1:2017-02
29.	<b>Виділення з піхви, навколоплідні рідини, зіскріб плаценти, вміст порожнини плода, змиви з препуція, сперма, секрет придаткових залоз від тварин</b>	Виявлення збудника кампілобактеріоз	Извлечение из «Временной инструкции по диагностике, профилактике и ликвидации вибриоза крупного рогатого скота и овец» Утверждена Главным управ. Ветеринари Минсельхоза СССР 05.03.1971г. с измене-ниями от 13.05.1976г. и 06.03.1979г.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій



Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію  
№ 201535

від « 10 » листопада 2019 р.

1	2	3	4
30.	Патологічний / біологічний матеріал	Виявлення збудника лістеріоз	Методичні рекомендації « Лабораторна діагностика лістеріозу тварин» , затвердженні Науково-методичною радою Державного Департаменту ветеринарної медицини Мінагрополітики України 20.12.2006р. (Протокол №3).
31.	Патологічний / біологічний матеріал	Виявлення збудника пастерельозу	Настанова з лабораторної діагностики пастерельозів тварин та птахів. Затвердження Управлінням вет. медицини з Державною інспекцією Міністерства сільського господарства України 29.03.1995 р.
32.	Патологічний / біологічний матеріал	Виявлення збудника європейського та американського гнильцю бджіл	Методичні вказівки по диференційній діагностиці інфекційних хвороб розплоду бджіл. Затвердженні Науково-методичною радою Держдепартаменту вет. медицини Міністерства аграрної політики України 27.12.2001 р.
33.	Змиви з об'єктів виробництва та тваринницьких приміщень	Загальне мікробне число	Методичні вказівки щодо санітарно-мікробіологічного контролю об'єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду. Затверджені науково-методичною радою Держдепартаменту ветеринарної та фіто санітарної служби України (протокол №1 від 19.12.2013)
		Колі-титр	
		БГКП	
		Коагулазопозитивні стафілококи , в т.ч. золотистого стафілококу	
		Патогенні мікроорганізми в т.ч. сальмонели	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій




Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію  
№ 201535

від « 10 » листопада 2024 р.

1	2	3	4
<b>Дільниця №1 ДЛВСЕ на ринку м.Шепетівка, Хмельницька обл., вул. Героїв Небесної Сотні, 23</b>			
1.	М'ясо, м'ясопродукти та продукти забою тварин, в т.ч. птиця	Відбір зразків	Постанова КМУ №833 від 14.06.2002р. Правила ВСЕ мяса та мясних 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 3143:2013 п.5.2.2 ДСТУ 6030:2008 п.5.1.12 ДСТУ 7158:2010 п.5.1.2; п.11.7
		Мікроскопія мазків-відбитків	МВ ШМДЛДПСС 7.2/03-04 (згідно Правила ВСЕ мяса та мясних продуктів №28 07.06.2002р. п. 1.9.3) ДСТУ 8381:2015 п. 10
	М'ясо, м'ясопродукти та продукти забою тварин, в т.ч. птиця	Паразитологічна оцінка (Саркоцистоз, Цистицеркоз (фіноз), Ехінококоз)	МВ ШМДЛДПСС 7.2/03-09(згідно Правила ВСЕ мяса та мясних продуктів №28 07.06.2002р. п. 7)
		Трихінелоскопія	Правила ВСЕ м'яса та м'ясних продуктів №28 07.06.2002р. додаток №2 Інструкція №79 від 03.08.2007р.
	<b>Біохімічні показники:</b>		
		Проба варки (Прозорість і аромат бульйону)	Правила ВСЕ м'яса та м'ясних продуктів №28 07.06.2002р. Додаток 15 п. 1
	Формольна реакція	Правила ВСЕ м'яса та м'ясних продуктів №28 07.06.2002р. Додаток 15 п. 3	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій



Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 201535

від « 10 » лютого 20 24

1	2	3	4
		Реакція з сірчаною кислотою міддю	Правила ВСЕ м'яса та м'ясних продуктів №28 07.06.2002р. Додаток 15 п. 1
		Реакція на пероксидазу	Правила ВСЕ м'яса та м'ясних продуктів №28 07.06.2002р. Додаток 15 п. 4
2.	<b>Продукти м'ясні. Ковбаси: варені, напівкопчені, сирокоччені, варено-копчені, смажені, продукти копчено-варені</b>	Відбір зразків	Постанова КМУ №833 від 14.06.2002р. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 490 від 11.10.2018 р.
		Органолептичні показники (смак, запах, консистенція, зовнішній вигляд, вигляд фаршу на розрізі)	ДСТУ 4427:2005 п.5.1.2 ДСТУ 4430:2005 п.5.1.2 ДСТУ 4431:2005 п.5.1.2 ДСТУ 4433:2005 п.5.1.2 ДСТУ 4435:2005 п.5.1.2 ДСТУ 4436:2005 п.5.1.2, додаток А ДСТУ 4529:2006 п.5.1.2 ДСТУ 4591:2006 п.5.1.2; п.11.2 ДСТУ 4668:2006 п.5.1.2 ДСТУ 4334-2004 п.4.3.1 Правила ВСЕ м'яса та м'ясних продуктів №28 07.06.2002р п.14.4, п.14.5
3.	<b>Риба жива, охолоджена, морожена, солена, копчена, в'ялена, морепродукти, морські безхребетні</b>	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 п.5

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій



Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 201535

від « 20 » листопада 2024

1	2	3	4
		Органолептичні показники (зовнішній вигляд, запах, стан зовнішнього покриву, колір зябер, стан ока, консистенція)	ДСТУ ГОСТ 815:2008 п. 4.2.4 ДСТУ 2284:2010 п. 5.3.1 ДСТУ 4868:2007 п. 5.3.20 ДСТУ 8451:2015 п. 8 ГОСТ 11482-96 п.3.3.4
		Живі і неживі гельмінти та їх личинки, небезпечні для людей в їстівних частинах риби	Правила ВСЕ прісноводної риби і раків від 16.07.1988р.
4.	<b>Молоко та молочні продукти, в т.ч. сири, масло, сметана та вершки, спреди, маргарин, сир кисломолочний, кисломолочні продукти</b>	Відбір зразків	Постанова КМУ №833 від 14.06.2002р. Правила ВСЕ молока і молочних продуктів №49 від 07.05.2004р. додаток 3 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.5.2.1 ДСТУ 4418:2005 п.5.1.1 ДСТУ 4445:2005 п. 3.1 ДСТУ 4554:2006 п.5.2.1 ДСТУ 6003:2008 п.5.1.2 ДСТУ 4463:2005 п.5.2.1 ДСТУ 4465:2005 п.4.2.1 ДСТУ 8131:2015 п.5.3 ДСТУ 3662:2018 п.5.3 Правила ВСЕ молока і молочних продуктів №49 від 20.04.2004 р. п.9.2, п.9.3, п.9.4, п.9.5, п.9.6, п.9.7.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій



Оксана ПАВЛОВА



Додаток до атестата про акредитацію

№ 201535

від « 10 » лютого 2024 р.

1	2	3	4
5.	Молоко-сировина коров`яче, пастеризоване, козине.  Молоко-сировина коров`яче, пастеризоване, козине.	<b>Фізико-хімічні показники:</b>	
		Масова частка жиру	ДСТУ 7057:2009 п.8
		Масова частка білка	ДСТУ 7057:2009 п.8
		Масова частка сухого знежиреного молочного залишку	ДСТУ 7057:2009 п.8
		Густина	ДСТУ 7057:2009 п.8
		Масова частка води	ДСТУ 7057:2009 п.8
		Чистота	ДСТУ 6083:2009 п.4.4, п.4.5
		Приховані форми маститу	Правила ВСЕ молока і молочних продуктів №49 від 20.04.2004 р. п.8.8
		Фальсифікація (содою, крохмалем)	ДСТУ 8378:2015 п. 5 Правила ВСЕ молока і молочних продуктів №49 від 20.04.2004р. п.10.2.6
		Температура	ДСТУ 6066:2008 п.6
Лактоза	ДСТУ 7057:2009 п.8		
6.	Молоко та молочні продукти, в т.ч. сметана та вершки, сир кисломолочний	Кислотність	МВ ШМДЛДПСС 7.2/03-06 (Згідно ГОСТ 3624-92)
7.	Яйця (курячі, перепелині)	Відбір зразків	Постанова КМУ №833 від 14.06.2002р. ГОСТ 30364.0-97 п.3 Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 490 від 11.10.2018 р. Правила ВСЕ експертизи яєць свійської птиці №70 від 07.09.2001 р. п.1

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій



Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію  
№ 201535від « 10 » листопада 2022 р.

1	2	3	4
		Органолептичні показники (зовнішній вигляд, запах)	ДСТУ 5028:2008 п. 4.12, п.10.1 ДСТУ 4656:2006 п.5.2.1 Правила ВСЕ експертизи яєць свійської птиці №70 від 07.09.2001 р.
		Овоскопія	Правила ВСЕ експертизи яєць свійської птиці №70 від 07.09.2001 р. п.4.11
8.	Мед	Відбір зразків	Постанова КМУ №833 від 14.06.2002р ДСТУ 4497:2005 п. 4.1.3 Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 490 від 11.10.2018 р.
		Органолептичні показники (колір, аромат, смак, консистенція)	Правила ВСЕ меду від 21.03.1978 р. п. 4.1-4.4 ДСТУ 4497:2005 п. 4.1.3, п. 10.2
		<b>Фізико-хімічні показники:</b>	
		Кислотність	ДСТУ 4497:2005 п.10.8
		Ознаки бродіння	ДСТУ 4497:2005 п.10.2.1
		Сторонні домішки	ДСТУ 4497:2005 п. 10.2.5
9.	Олія соняшникова	Відбір зразків	Постанова КМУ №833 від 14.06.2002р Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 490 від 11.10.2018 р. ДСТУ 4349:2004 (ISO 5555:1991, NEQ) п. 5
		Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція)	ДСТУ 4492:2017 п.5.1.1 МВ ШМДЛДПСС 7.2/03-07 (згідно Правила ВСЕ рослинних харчових продуктів від 04.10.1980р. п.8)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій



Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 201535

від « 10 » листопада 2024 р.

1	2	3	4
10.	<b>Рослинні харчові продукти землеробства, садів, городів. Сушені коренебульбоплоди, овочі, фрукти, ягоди. Фрукти та баштанні культури. Гриби сушені та свіжі. Овочі та зелені культури відкритого та закритого ґрунту.</b>	Відбір зразків	Правила ВСЕ рослинних харчових продуктів від 04.10.1980р. Постанова КМУ №833 від 14.06.2002р Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 490 від 11.10.2018 р.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій



Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 201535

від « 00 » Квітня 2024.

1	2	3	4
10.	Рослинні харчові продукти землеробства, садів, городів. Сушені коренебульбоплоди, овочі, фрукти, ягоди. Фрукти та баштанні культури. Гриби сушені та свіжі. Овочі та зелені культури 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 3280-95 п.5.1.1 ДСТУ 4154:2003 п.5.1 ДСТУ 2659-94 п.3.1.1. ДСТУ 6011:2008 п.4.1.1 ДСТУ 6009:2008 п. 5.1 ДСТУ 4993:2008 п.4.1.1 ДСТУ 7075:2009 ДСТУ 691:2004 ДСТУ ISO 1673-2002 п.3.3 ДСТУ 6010:2008 п.4.1 ДСТУ 8323:2015 ДСТУ 8326:2015 ДСТУ 8153:2015 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 8133:2015

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій



Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 201535

від « 10 » листопада 2024 р.

1	2	3	4	
		Масова частка нітратів	ДСТУ 4948:2008 п. 6	
<b>Дільниця №2 ДЛВСЕ на ринку м.Славута, Хмельницька обл., пл. Ринкова, 4</b>				
1.	<b>М'ясо, м'ясопродукти та продукти забою тварин, в т.ч. птиця</b>	Відбір зразків	Постанова КМУ №833 від 14.06.2002р. Правила ВСЕ мяса 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 3143:2013 п.5.2.2 ДСТУ 6030:2008 п.5.1.12 ДСТУ 7158:2010 п.5.1.2; п.11.7	
		Мікроскопія мазків-відбитків	МВ ШМДЛДПСС 7.2/03-04 (згідно Правила ВСЕ мяса та м'ясних продуктів №28 07.06.2002р. п. 1.9.3) ДСТУ 8381:2015 п.10	
		Паразитологічна оцінка (Саркоцистоз, Цистицеркоз (фіноз), Ехінококоз)	МВ ШМДЛДПСС 7.2/03-09(згідно Правила ВСЕ мяса та м'ясних продуктів №28 07.06.2002р. п. 7)	
		Трихінелоскопія	Правила ВСЕ м'яса та м'ясних продуктів №28 07.06.2002р. додаток №2 Інструкція №79 від 03.08.2007р.	
		<b>Біохімічні показники:</b>		
		Проба варки (Прозорість і аромат бульйону)	Правила ВСЕ м'яса та м'ясних продуктів №28 07.06.2002р. Додаток 15 п. 1	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій



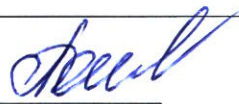
Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію  
№ 201535

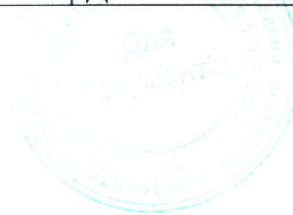
від « 10 » листопада 2023 р.

1	2	3	4
		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	Правила ВСЕ м'яса та м'ясних продуктів №28 07.06.2002р. Додаток 15 п. 4
2.	<b>Продукти м'ясні. Ковбаси: варені, напівкопчені, сирокоччені, варено-копчені, смажені, продукти копчено-варені</b>	Відбір зразків	Постанова КМУ №833 від 14.06.2002р. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 490 від 11.10.2018 р.
		Органолептичні показники (смак, запах, консистенція, зовнішній вигляд, вигляд фаршу на розрізі)	ДСТУ 4427:2005 п.5.1.2 ДСТУ 4430:2005 п.5.1.2 ДСТУ 4431:2005 п.5.1.2 ДСТУ 4433:2005 п.5.1.2 ДСТУ 4435:2005 п.5.1.2 ДСТУ 4436:2005 п.5.1.2, додаток А ДСТУ 4529:2006 п.5.1.2 ДСТУ 4591:2006 п.5.1.2; п.11.2 ДСТУ 4668:2006 п.5.1.2 ДСТУ 4334-2004 п.4.3.1 Правила ВСЕ м'яса та м'ясних продуктів №28 07.06.2002р п.14.4, п.14.5
3.	<b>Риба жива, охолоджена, морожена, солена, копчена, в'ялена, морепродукти, морські безхребетні</b>	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 п.5

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій



Оксана ПАВЛОВА



Додаток до атестата про акредитацію

№ 201535

від « 10 » лютого 2024 р.

1	2	3	4
		Органолептичні показники (зовнішній вигляд, запах, стан зовнішнього покриву, колір зябер, стан ока, консистенція)	ДСТУ ГОСТ 815:2008 п. 4.2.4 ДСТУ 2284:2010 п. 5.3.1 ДСТУ 4868:2007 п. 5.3.20 ДСТУ 8451:2015 п. 8 ГОСТ 11482-96 п.3.3.4
		Живі і неживі гельмінти та їх личинки, небезпечні для людей в їстівних частинах риби	Правила ВСЕ прісноводної риби і раків від 16.07.1988р.
4.	<b>Молоко та молочні продукти, в т.ч. сири, масло, сметана та вершки, спреди, маргарин, сир кисломолочний, кисломолочні продукти</b>	Відбір зразків	Постанова КМУ №833 від 14.06.2002р. Правила ВСЕ молока і молочних продуктів №49 від 07.05.2004р. додаток 3 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.5.2.1 ДСТУ 4418:2005 п.5.1.1 ДСТУ 4445:2005 п. 3.1 ДСТУ 4554:2006 п.5.2.1 ДСТУ 6003:2008 п.5.1.2 ДСТУ 4463:2005 п.5.2.1 ДСТУ 4465:2005 п.4.2.1 ДСТУ 8131:2015 п.5.3 ДСТУ 3662:2018 п.5.3 Правила ВСЕ молока і молочних продуктів №49 від 20.04.2004 р. п.9.2, п.9.3, п.9.4, п.9.5, п.9.6, п.9.7.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій



Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 201535

від « 10 » листопада 20 24 р.

1	2	3	4
5.	<b>Молоко-сировина коров'яче, пастеризоване, козине.</b>	<b>Фізико-хімічні показники:</b>	
		Масова частка жиру	ДСТУ 7057:2009 п.8
		Масова частка білка	ДСТУ 7057:2009 п.8
		Масова частка сухого знежиреного молочного залишку	ДСТУ 7057:2009 п.8
		Густина	ДСТУ 7057:2009 п.8
		Масова частка води	ДСТУ 7057:2009 п.8
		Чистота	ДСТУ 6083:2009 п.4.4, п.4.5
		Приховані форми маститу	Правила ВСЕ молока і молочних продуктів №49 від 20.04.2004 р. п.8.8
		Фальсифікація (содою, крохмалем)	ДСТУ 8378:2015 п. 5 Правила ВСЕ молока і молочних продуктів №49 від 20.04.2004р. п.10.2.6
		Температура	ДСТУ 6066:2008 п.6
	Лактоза	ДСТУ 7057:2009 п.8	
6.	<b>Молоко та молочні продукти, в т.ч. сметана та вершки, сир кисломолочний</b>	Кислотність	МВ ШМДЛДПСС 7.2/03-06 (згідно ГОСТ 3624-92 )
7.	<b>Яйця (курячі, перепелині)</b>	Відбір зразків	Постанова КМУ №833 від 14.06.2002р. ГОСТ 30364.0-97 п.3 Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 490 від 11.10.2018 р. Правила ВСЕ експертизи яєць свійської птиці №70 від 07.09.2001 р. п.1

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій



Оксана ПАВЛОВА



Додаток до атестата про акредитацію

№ 201535

від « 10 » листопада 2024 р.

1	2	3	4
		Органолептичні показники (зовнішній вигляд, запах)	ДСТУ 5028:2008 п. 4.12, п.10.1 ДСТУ 4656:2006 п.5.2.1 Правила ВСЕ експертизи яєць свійської птиці №70 від 07.09.2001 р.
		Овоскопія	Правила ВСЕ експертизи яєць свійської птиці №70 від 07.09.2001 р. п.4.11
8.	Мед	Відбір зразків	Постанова КМУ №833 від 14.06.2002р ДСТУ 4497:2005 п. 4.1.3 Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 490 від 11.10.2018 р.
	Мед	Органолептичні показники (колір, аромат, смак, консистенція)	Правила ВСЕ меду від 21.03.1978 р. п.4.1-4.4 ДСТУ 4497:2005 п. 4.1.3, п. 10.2
		<b>Фізико-хімічні показники:</b>	
		Кислотність	ДСТУ 4497:2005 п.10.8
		Ознаки бродіння	ДСТУ 4497:2005 п. 10.2.1
		Визначення вмісту води	ДСТУ 4497:2005 п. 10.4
		Сторонні домішки	ДСТУ 4497:2005 п. 10.2.5
9.	Олія соняшникова	Відбір зразків	Постанова КМУ №833 від 14.06.2002р Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 490 від 11.10.2018 р. ДСТУ 4349:2004 (ISO 5555:1991, NEQ) п. 5
		Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція)	ДСТУ 4492:2017 п.5.1.1 МВ ШМДЛДПСС 7.2/03-07(згідно Правила ВСЕ рослинних харчових продуктів від 04.10.1980р. п.8)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій



Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію  
№ 201535

від « 10 » листопада 2024

1	2	3	4
10.	<b>Рослинні харчові продукти землеробства, садів, городів. Сушені коренебульбоплоди, овочі, фрукти, ягоди. Фрукти та баштанні культури. Гриби сушені та свіжі. Овочі та зелені культури відкритого та закритого ґрунту.</b>	Відбір зразків	Правила ВСЕ рослинних харчових продуктів від 04.10.1980р. Постанова КМУ №833 від 14.06.2002р Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 490 від 11.10.2018 р.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій



Оксана ПАВЛОВА


Додаток до атестата про акредитацію

№ 201535

від « 10 » листопада 2024

1	2	3	4
10.	Рослинні харчові продукти землеробства, садів, городів. Сушені коренебульбоплоди, овочі, фрукти, ягоди. Фрукти та баштанні культури. Гриби сушені та свіжі. Овочі та зелені культури 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 3280-95 п.5.1.1 ДСТУ 4154:2003 п.5.1 ДСТУ 2659-94 п.3.1.1. ДСТУ 6011:2008 п.4.1.1 ДСТУ 6009:2008 п. 5.1 ДСТУ 4993:2008 п.4.1.1 ДСТУ 7075:2009 ДСТУ 691:2004 ДСТУ ISO 1673-2002 п.3.3 ДСТУ 6010:2008 п.4.1 ДСТУ 8323:2015 ДСТУ 8326:2015 ДСТУ 8153:2015 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 8133:2015

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій



Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 201535

від « 10 » лютого 2024 р.

1	2	3	4	
		Масова частка нітратів	ДСТУ 4948:2008 п. 6	
<b>Дільниця №3 ДЛВСЕ на ринку м.Нетішин, Хмельницька обл., вул. Ринкова,4Б</b>				
1.	<b>М'ясо, м'ясопродукти та продукти забою тварин, в т.ч. птиця</b>	Відбір зразків	Постанова КМУ №833 від 14.06.2002р. Правила ВСЕ мяса 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 3143:2013 п.5.2.2 ДСТУ 6030:2008 п.5.1.12 ДСТУ 7158:2010 п.5.1.2; п.11.7	
		Мікроскопія мазків-відбитків	МВ ШМДЛДПСС 7.2/03-04 (згідно Правила ВСЕ мяса та м'ясних продуктів №28 07.06.2002р. п. 1.9.3) ДСТУ 8381:2015 п.10	
		Паразитологічна оцінка (Саркоцистоз, Цистицеркоз (фіноз), Ехінококоз)	МВ ШМДЛДПСС 7.2/03-09(згідно Правила ВСЕ мяса та м'ясних продуктів №28 07.06.2002р. п. 7)	
		Трихінелоскопія	Правила ВСЕ м'яса та м'ясних продуктів №28 07.06.2002р. додаток №2 Інструкція №79 від 03.08.2007р.	
		<b>Біохімічні показники:</b>		
		Проба варки (Прозорість і аромат бульйону)	Правила ВСЕ м'яса та м'ясних продуктів №28 07.06.2002р. Додаток 15 п. 1	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій



Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 201535

від « 10 » листопада 2024 р.

1	2	3	4
		Формольна реакція	Правила ВСЕ м'яса та м'ясних продуктів №28 07.06.2002р. Додаток 15 п. 3
		Реакція з сірчаноокислою міддю	Правила ВСЕ м'яса та м'ясних продуктів №28 07.06.2002р. Додаток 15 п. 1
		Реакція на пероксидазу	Правила ВСЕ м'яса та м'ясних продуктів №28 07.06.2002р. Додаток 15 п. 4
2.	<b>Продукти м'ясні. Ковбаси: варені, напівкопчені, сирокоччені, варено-копчені, смажені, продукти копчено-варені</b>	Відбір зразків	Постанова КМУ №833 від 14.06.2002р. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 490 від 11.10.2018 р.
		Органолептичні показники (смак, запах, консистенція, зовнішній вигляд, вигляд фаршу на розрізі)	ДСТУ 4427:2005 п.5.1.2 ДСТУ 4430:2005 п.5.1.2 ДСТУ 4431:2005 п. 5.1.2 ДСТУ 4433:2005 п.5.1.2 ДСТУ 4435:2005 п. 5.1.2 ДСТУ 4436:2005 п. 5.1.2, додаток А ДСТУ 4529:2006 п.5.1.2 ДСТУ 4591:2006 п.5.1.2; п.11.2 ДСТУ 4668:2006 п.5.1.2 ДСТУ 4334-2004 п. 4.3.1 Правила ВСЕ м'яса та м'ясних продуктів №28 07.06.2002р п.14.4, п. 14.5
3.	<b>Риба жива, охолоджена, морожена, солена, копчена, в'ялена, морепродукти, морські безхребетні</b>	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 п.5

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 201535

від « 10 » листопада 2024 р.

1	2	3	4
		Органолептичні показники (зовнішній вигляд, запах, стан зовнішнього покриву, колір зябер, стан ока, консистенція)	ДСТУ ГОСТ 815:2008 п. 4.2.4 ДСТУ 2284:2010 п. 5.3.1 ДСТУ 4868:2007 п. 5.3.20 ДСТУ 8451:2015 п. 8 ГОСТ 11482-96 п.3.3.4
		Живі і неживі гельмінти та їх личинки, небезпечні для людей в їстівних частинах риби	Правила ВСЕ прісноводної риби і раків від 16.07.1988р.
4.	<b>Молоко та молочні продукти, в т.ч. сири, масло, сметана та вершки, спреди, маргарин, сир кисломолочний</b>	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.5.2.1 ДСТУ 4418:2005 п.5.1.1 ДСТУ 4445:2005 п. 3.1 ДСТУ 4554:2006 п.5.2.1 ДСТУ 6003:2008 п.5.1.2 ДСТУ 4463:2005 п.5.2.1 ДСТУ 4465:2005 п.4.2.1 ДСТУ 8131:2015 п.5.3 ДСТУ 3662:2018 п.5.3 Правила ВСЕ молока і молочних продуктів №49 від 20.04.2004 р. п.9.2, п.9.3, п.9.4, п.9.5, п.9.6, п.9.7.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій



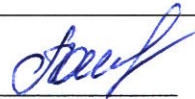
Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію  
№ 201535

від « 10 » лютого 20 24 р.

1	2	3	4
5.	<b>Молоко-сировина коров'яче, пастеризоване, козине.</b>	<b>Фізико-хімічні показники:</b>	
		Масова частка жиру	ДСТУ 7057:2009 п.8
		Масова частка білка	ДСТУ 7057:2009 п.8
		Масова частка сухого знежиреного молочного залишку	ДСТУ 7057:2009 п.8
		Густина	ДСТУ 7057:2009 п.8
		Масова частка води	ДСТУ 7057:2009 п.8
		Чистота	ДСТУ 6083:2009 п.4.4, п.4.5
		Приховані форми маститу	Правила ВСЕ молока і молочних продуктів №49 від 20.04.2004 р. п.8.8
		Фальсифікація (содою, крохмалем)	ДСТУ 8378:2015 п. 5 Правила ВСЕ молока і молочних продуктів №49 від 20.04.2004р. п.10.2.6
		Температура	ДСТУ 6066:2008 п.6
6.	<b>Молоко та молочні продукти, в т.ч. сметана та вершки, сир кисломолочний</b>	Лактоза	ДСТУ 7057:2009 п.8
		Кислотність	МВ ШМДЛДПСС 7.2/03-06 (згідно ГОСТ 3624-92 )
7.	<b>Яйця (курячі, перепелині)</b>	Відбір зразків	Постанова КМУ №833 від 14.06.2002р. ГОСТ 30364.0-97 п.3 Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 490 від 11.10.2018 р. Правила ВСЕ експертизи яєць свійської птиці №70 від 07.09.2001 р. п.1

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій



Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 201535

від « 10 » листопада 2024 р.

1	2	3	4
		Органолептичні показники (зовнішній вигляд, запах)	ДСТУ 5028:2008 п. 4.12, п.10.1 ДСТУ 4656:2006 п.5.2.1 Правила ВСЕ експертизи яєць свійської птиці №70 від 07.09.2001 р.
		Овоскопія	Правила ВСЕ експертизи яєць свійської птиці №70 від 07.09.2001 р. п.4.11
8.	<b>Мед</b>	Відбір зразків	Постанова КМУ №833 від 14.06.2002р ДСТУ 4497:2005 п. 4.1.3 Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 490 від 11.10.2018 р.
		Органолептичні показники (колір, аромат, смак, консистенція)	Правила ВСЕ меду від 21.03.1978 р. п.4.1-4.4 ДСТУ 4497:2005 п. 4.1.3, п. 10.2
	<b>Мед</b>	<b>Фізико-хімічні показники:</b>	
		Кислотність	ДСТУ 4497:2005 п.10.8
		Ознаки бродіння	ДСТУ 4497:2005 п. 10.2.1
		Визначення вмісту води	ДСТУ 4497:2005 п. 10.4
		Сторонні домішки	ДСТУ 4497:2005 п. 10.2.5
9.	<b>Олія соняшникова</b>	Відбір зразків	Постанова КМУ №833 від 14.06.2002р Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 490 від 11.10.2018 р. ДСТУ 4349:2004 (ISO 5555:1991, NEQ) п. 5

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій



Оксана ПАВЛОВА



Додаток до атестата про акредитацію

№ 201535від « 10 » листопада 2024 р.

1	2	3	4
		Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція)	ДСТУ 4492:2017 п.5.1.1 МВ ШМДЛДПСС 7.2/03-07 (згідно Правила ВСЕ рослинних харчових продуктів від 04.10.1980р. п.8)
10.	<b>Рослинні харчові продукти землеробства, садів, городів. Сушені коренебульбоплоди, овочі, фрукти, ягоди. Фрукти та баштанні культури. Гриби сушені та свіжі. Овочі та зелені культури відкритого та закритого ґрунту.</b>	Відбір зразків	Правила ВСЕ рослинних харчових продуктів від 04.10.1980р. Постанова КМУ №833 від 14.06.2002р 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 3280-95 п.5.1.1 ДСТУ 4154:2003 п.5.1 ДСТУ 2659-94 п.3.1.1.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій



Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 201535

від « 10 » лютого 2024 р.

1	2	3	4
10.	<b>Рослинні харчові продукти землеробства, садів, городів. Сушені коренебульбоплоди, овочі, фрукти, ягоди. Фрукти та баштанні культури. Гриби сушені та свіжі. Овочі та зелені культури відкритого та закритого ґрунту.</b>	Органолептичні показники (колір, смак, запах)	ДСТУ 6011:2008 п.4.1.1 ДСТУ 6009:2008 п. 5.1 ДСТУ 4993:2008 п.4.1.1 ДСТУ 7075:2009 ДСТУ 691:2004 ДСТУ ISO 1673-2002 п.3.3 ДСТУ 6010:2008 п.4.1 ДСТУ 8323:2015 ДСТУ 8326:2015 ДСТУ 8153:2015 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 8133:2015
		Масова частка нітратів	ДСТУ 4948:2008 п. 6

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій




Оксана ПАВЛОВА