



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА УКРАЇНИ
З ПИТАНЬ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА
ЗАХИСТУ СПОЖИВАЧІВ

НАКАЗ

від 24 лютого 2025 р.

Київ

№ 153

Про внесення змін і доповнень до переліку видів (напрямів) досліджень (випробувань), за якими акредитована лабораторія вже отримала уповноваження

Керуючись статтями 7 та 22 Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин», Порядком та критеріями уповноваження акредитованих лабораторій, у тому числі референс-лабораторій, та Порядком перевірки дотримання уповноваженими акредитованими лабораторіями, у тому числі референс-лабораторіями, критеріїв уповноваження та позбавлення такого уповноваження, затвердженими постановою Кабінету Міністрів України від 10 січня 2019 року № 10, та за результатами опрацювання матеріалів, наданих листом Чернігівської регіональної державної лабораторії Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів від 28 січня 2025 року № 01-16/81,

НАКАЗУЮ:

1. Визнати Чернігівську регіональну державну лабораторію Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів (далі – Лабораторія) такою, що відповідає критеріям уповноваження акредитованих лабораторій та внести зміни у додаток до наказу Держпродспоживслужби від 29 березня 2019 року № 233 «Про відповідність акредитованої лабораторії критеріям уповноваження», виклавши його в новій редакції, що додається.

2. Установити, що Лабораторія не відповідає критеріям уповноваження акредитованих лабораторій за видами (напрямами) досліджень (випробувань), що додаються.

3. Т. в. о начальника Відділу координації діяльності установ Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів забезпечити внесення відповідних відомостей до журналу обліку уповноважених акредитованих лабораторій, у тому числі референс-лабораторій, оприлюднення рішення Держпродспоживслужби про внесення змін і доповнень до переліку видів (напрямів) досліджень (випробувань), за якими акредитована

лабораторія вже отримала уповноваження, на офіційному вебпорталі Держпродспоживслужби та направлення заявникovi копiї рiшення Держпродспоживслужби.

4. Встановити, що цей наказ може бути оскаржено заявником до суду в установленому законом порядку.
5. Цей наказ набирає чинності з дня його пiдписання.
6. Контроль за виконанням цього наказу покласти на першого заступника Голови згiдно з розподiлом обов'язкiв.

Голова



Сергiй ТКАЧУК

Додаток 1

до наказу Державної служби України з
питань безпечності харчових продуктів та
захисту споживачів
від 29 березня 2019 року № 233
(у редакції наказу Держпродспоживслужби
від 24 лютого 2025 р № 153)

Види (напрями)

**лабораторних досліджень (випробувань), за якими лабораторія
відповідає критеріям уповноваження акредитованих лабораторій**

| Назва об'єкта (продукції, матеріалу, речовини і т.п.) | Назва випробувань та (або) характеристик (параметрів), що визначаються |
|---|--|
| М'ясо субпродукти, продукти забою тварин (всі види забійних тварин) та птиці охолоджені, заморожені | Фізико-хімічні та токсикологічні показники Масова частка міді, цинку, заліза, арсену, свинцю, кадмію, ртуті. Хроматографічні-випробування Хлорорганічні пестициди -(альдрин;ендрин, -дільдрин,-гексахлорбензол,-гептахлор, а-ГХЦІ, В-ГХЦГ, У-ГХЦГ 4,4"-ДДТ;4,4'-ДДД, 4,4'-ДДЕ) Фосфорорганічні пестициди (базудин, метафос, карбофос, хлорофос, ДДВФ) Вміст мікотоксинів Афлатоксин В1 З Мікробіологічні показники Готування проб, суспензій та розведенъ Бактерії групи кишкової палички (БГКП) Escherichia coli Патогенні мікроорганізми, в т.ч. <i>Salmonella</i> Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів (КМАФАНМ) <i>Listeria monocytogenes</i> Токсиноутворюючі анаероби. Мезофільні та сульфітредукуючі клостридії Дріжджі, плісняві гриби <i>Bacillus cereus</i> Бактерії роду <i>Proteus</i> Коагулопозитивні стафілококи, у т.ч. <i>St.aureus</i> Мазки-відбитки Залишкова кількість антибіотиків: тетрациклінова група, цинкбацинтрацин, β-лактамів, макролідів, аміноглікозидів |
| Продукти готові м'ясні-та м'ясорослинні, | Токсикологічні показники Масова частка міді, цинку, заліза, арсену, |

| Назва об'єкта (продукції, матеріалу, речовини і т.п.) | Назва випробувань та (або) характеристик (параметрів), що визначаються |
|---|---|
| м'ясовмісні, копчені, сирокопчені, солені, варені, в'ялені, смажені, сировялені, варено-копчені, печені Консерви-м'ясні, м'ясорослинні, м'ясовмісні | свинцю, кадмію, ртуті. Хроматографічні-випробування Хлорорганічні пестициди -(альдрин; ендрин, -дільдрин,-гексахлорбензол,-гептахлор, а-ГХЦІ, В-ГХЦГ, У-ГХЦГ 4,4"-ДДТ; 4,4'-ДДД, 4,4'-ДДЕ)Р Фосфорорганічні пестициди (базудин, метафос, карбофос, хлорофос, ДДВФ) |
| | Вміст мікотоксинів Афлатоксин В1 |
| | Мікробіологічні показники Бактерії групи кишкової палички (БГКП) Escherichia coli Патогенні мікроорганізми, в т.ч. <i>Salmonella</i> Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів (КМАФАнМ) |
| | <i>Bacillus cereus</i> <i>Listeria monocytogenes</i> Коагулопозитивні стафілококи, у т.ч. <i>St.aureus</i> Токсиноутворюючі анаероби. Мезофільні та сульфітредукуючі клостридії Дріжджі, плісняві гриби Бактерії роду <i>Proteus</i> Промислова стерильність: Спороутворюючі мезофільні аеробні і факультативно – анаеробні мікроорганізми групи <i>B.subtilis</i> |
| | Спороутворюючі мезофільні аеробні і факультативно – анаеробні мікроорганізми групи <i>B.cereus</i> та (або) <i>B.polymyxa</i> (<i>Paenibacillus polymyxa</i>) |
| | Мезофільні клостридії <i>Cl.botulinum</i> та <i>Cl.perfringens</i> Неспороутворюючі мікроорганізми та (або) плісневі гриби, та (або) дріжджі |
| | Спороутворюючі термофільні анаеробні, аеробні і факультативно-анаеробні мікроорганізми (ТАФАнМ) |
| Риба та рибопродукти, ікра, раки, ракоподібні, молюски, водорості, продукція водяна та інші нерібні об'єкти | Токсикологічні показники Масова частка міді, цинку, заліза, арсену, свинцю, кадмію, ртуті. Хроматографічні-випробування |

| Назва об'єкта (продукції, матеріалу, речовини і т.п.) | Назва випробувань та (або) характеристик (параметрів), що визначаються |
|---|---|
| промислу (живі, свіжі, охолоджені, морожені). Відходи рибні Риба сушена, солена, копчена, в'ялена. Продукти готові та консерви, пресерви рибні, супи сухі з рибою, які потребують варіння. Напівфабрикати і вироби кулінарні із риби. Ракоподібні та моллюски консервовані. Борошно рибне | Хлорорганічні пестициди -(альдрин; ендрин, - дільдрин,-гексахлорбензол,-гептахлор, а-Г ХЦІ, В-ГХЦГ, У-ГХЦГ 4,4"-ДДТ; 4,4'-ДДД, 4,4'-ДДЕ) Фосфорорганічні пестициди (базудин, метафос, карбофос, хлорофос, ДДВФ) Вміст мікотоксинів Афлатоксин В1 Мікробіологічні випробування Бактерії групи кишкової палички (БГКП) <i>Escherichia coli</i> Патогенні мікроорганізми, в т.ч. <i>Salmonella</i> Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів (КМАФАнМ) |
| | <i>Listeria monocytogenes</i> Коагулопозитивні стафілококи, у т. ч. <i>St.aureus</i> Токсиноутворюючі анаероби. Мезофільні та сульфітредукуючі клостридії <i>Bacillus cereus</i> <i>Vibrio spp.</i> Бактерії роду <i>Proteus</i> Дріжджі, плісняві гриби Залишкова кількість антибіотиків: тетрациклінової групи Паразитологічні показники Живі і неживі гельмінти та їх личинки, небезпечні для людей в юстивних частинах риби |
| Олії. Жири тваринні, їхні фракції. Жировмісна продукція: маргарини, спреди, жири кондитерські, кулінарні, хлібопекарські та для молочної промисловості, майонези та інше. Жир харчовий із риби і морських ссавців | Фізико-хімічні випробування Масова частка міді, цинку, заліза, арсену, свинцю, кадмію, ртуті. Хроматографічні-випробування Хлорорганічні пестициди -(альдрин; ендрин, - дільдрин,-гексахлорбензол,-гептахлор, а-Г ХЦІ, В-ГХЦГ, У-ГХЦГ 4,4"-ДДТ; 4,4'-ДДД, 4,4'-ДДЕ) Фосфорорганічні пестициди (базудин, метафос, карбофос, хлорофос, ДДВФ) Визначеннямістутомікотоксинів Зеараленон Афлатоксин В1 T2-токсин |

| Назва об'єкта (продукції, матеріалу, речовини і т.п.) | Назва випробувань та (або) характеристик (параметрів), що визначаються |
|---|---|
| Олії. Жири тваринні, їхні фракції. Жировмісна продукція: маргарини, спреди, жири кондитерські, кулінарні, хлібопекарські та для молочної промисловості, майонези та інше. Жир харчовий із риби і морських ссавців | <p>Патулін</p> <p>Афлатоксин M1</p> <p>Дезоксиніваленол</p> <p>Мікробіологічні випробування</p> <p>Бактерії групи кишкової палички (БГКП)</p> <p><i>Escherichia coli</i></p> <p>Дріжджі, плісняві гриби</p> <p>Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів (КМАФАнМ)</p> |
| | <p>Токсиноутворюючі анаероби. Мезофільні та сульфітредукуючі клостридії</p> <p>Коагулопозитивні стафілококи, у тому числі <i>St.aureus</i></p> <p>Залишкова кількість антибіотиків: тетрациклінова група, цінкбацинтрацин, стрептоміцин, пеніцилін</p> <p>Патогенні мікроорганізми, в т.ч. <i>Salmonella</i></p> <p><i>Listeria monocytogenes</i></p> |
| Молоко. Продукти молочні, молоковмісні в т.ч. сухі, ферментовані, сквашені, згущені, термічно оброблені. Консерви молочні та молоковмісні | <p>Фізико-хімічні випробування</p> <p>Масова частка міді, цинку, заліза, арсену, свинцю, кадмію, ртуті.</p> <p>Хроматографічні випробування</p> <p>Фосфорорганічні пестициди (базудин, метафос, карбофос, хлорофос, ДДВФ)</p> <p>Хлорорганічні пестициди (альдрин; ендрин, дільдрин, гексахлорбензол, гептахлор, α-ГХЦГ, β-ГХЦГ, γ-ГХЦГ; 4,4'-ДДТ; 4,4'-ДДД, 4,4'-ДДЕ)</p> |
| | <p>Жирнокислотний склад (метилові естери жирних кислот)</p> <p>Визначення вмісту мікотоксинів</p> <p>Афлатоксин M1</p> <p>Афлатоксин B1</p> |
| | <p>Мікробіологічні випробування</p> <p>Патогенні мікроорганізми, в т.ч. <i>Salmonella</i></p> <p>Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів (КМАФАнМ)</p> <p>Бактерії групи кишкової палички (БГКП)</p> <p><i>Escherichia coli</i></p> <p><i>Listeria monocytogenes</i></p> <p>Коагулопозитивні стафілококи, у тому числі</p> |

| Назва об'єкта (продукції, матеріалу, речовини і т.п.) | Назва випробувань та (або) характеристик (параметрів), що визначаються |
|---|--|
| Молоко. Продукти молочні, молоковмісні в т.ч. сухі, ферментовані, сквашені, згущені, термічно оброблені. Консерви молочні та молоковмісні | St.aureus Молочнокислі бактерії Дріжджі, плісняві гриби Токсиноутворюючі анаероби. Мезофільні та сульфітредукуючі клостридії Bacillus cereus Інгібуючі речовини Промислова стерильність Спороутворюючі мезофільні аеробні і факультативно – анаеробні мікроорганізми групи <i>B.subtilis</i> Спороутворюючі мезофільні аеробні і факультативно – анаеробні мікроорганізми групи <i>B.cereus</i> та (або) <i>B.polymyxa</i> (<i>Paenibacillus polymyxa</i>) Мезофільні клостридії <i>Cl.botulinum</i> та <i>Cl.perfringens</i> Неспороутворюючі мікроорганізми та (або) плісневі гриби, та (або) дріжджі Спороутворюючі термофільні анаеробні, аеробні і факультативно-анаеробні мікроорганізми (ТАФАНМ) Залишкова кількість антибіотиків: тетрациклінової групи, стрептоміцину, пеніциліну Соматичні клітини |
| Мед. Продукти бджільництва | Токсикологічні показники Масова частка міді, цинку, заліза, арсену, свинцю, кадмію, ртуті. Хроматографічні випробування Хлорорганічні пестициди (альдрин; ендрин, дільдрин, гексахлорбензол, гептахлор, α -ГХЦГ, β -ГХЦГ, γ -ГХЦГ; 4,4'-ДДТ; 4,4'-ДДД, 4,4'-ДДЕ) Фосфорорганічні пестициди (базудин, метафос, карбофос, хлорофос, ДДВФ) Мікробіологічні випробування Збудник Американського, Європейського гнильців Залишкова кількість антибіотиків: тетрациклінової групи, стрептоміцину |

| Назва об'єкта (продукції, матеріалу, речовини і т.п.) | Назва випробувань та (або) характеристик (параметрів), що визначаються |
|--|--|
| Зерно, зернобобові, продукція зернова. Насіння. Висівки та відходи переробки зерна в т.ч харчові. Солод. Крупи. Горіхи. Патока і продукти їх переробки | <p>Токсикологічні показники</p> <p>Масова частка міді, цинку, заліза, арсену, свинцю, кадмію, ртуті.</p> <p>Хроматографічні випробування</p> <p>Хлорорганічні пестициди (альдрин; ендрин, дільдрин, гексахлорбензол, гептахлор, α-ГХЦГ, β-ГХЦГ, γ-ГХЦГ; 4,4'-ДДТ; 4,4'-ДДД, 4,4'-ДДЕ)</p> <p>Фосфорогранічні пестициди (базудин, метафос, карбофос, хлорофос, ДДВФ)</p> <p>Визначення вмісту мікотоксинів</p> <p>Зеараленон</p> <p>Афлатоксин В1</p> <p>Т2-токсин</p> <p>Патулін</p> <p>Охратоксин А</p> <p>Дезоксиніваленол</p> <p>Токсичність</p> <p>Пліснява</p> <p>Мікробіологічні випробування</p> <p>Бактерії групи кишкової палички (БГКП)</p> <p><i>Escherichia coli</i></p> <p><i>Bacillus cereus</i></p> <p>Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів (КМАФАНМ)</p> <p>Дріжджі, плісняві гриби</p> <p>Токсиноутворюючі анаероби. Мезофільні та сульфітредукуючі клостридії</p> <p>Коагулопозитивні стафілококи, у т.ч. <i>St.aureus</i></p> <p>Патогенні мікроорганізми, в т.ч. <i>Salmonella</i></p> <p><i>Listeria monocytogenes</i></p> |
| Хліб, хлібобулочні і здобні вироби. Борошняні кондитерські вироби. Продукція борошномельної та круп'яної промисловості. Напівфабрикати виробів з борошна. Макаронні вироби | <p>Токсикологічні показники</p> <p>Масова частка міді, цинку, заліза, арсену, свинцю, кадмію, ртуті</p> <p>Хроматографічні випробування</p> <p>Хлорорганічні пестициди (альдрин; ендрин, дільдрин, гексахлорбензол, гептахлор, α-ГХЦГ, β-ГХЦГ, γ-ГХЦГ; 4,4'-ДДТ; 4,4'-ДДД, 4,4'-ДДЕ)</p> <p>Фосфорогранічні пестициди (базудин, метафос, карбофос, хлорофос, ДДВФ)</p> <p>Визначення вмісту мікотоксинів</p> |

| Назва об'єкта (продукції, матеріалу, речовини і т.п.) | Назва випробувань та (або) характеристик (параметрів), що визначаються |
|--|--|
| Хліб, хлібобулочні і здобні вироби. Борошняні кондитерські вироби. Продукція борошномельної та круп'яної промисловості. Напівфабрикати виробів з борошна. Макаронні вироби | <p>Зеараленон</p> <p>Афлатоксин В1</p> <p>T2-токсин</p> <p>Дезоксиніваленол</p> <p>Патулін</p> <p>Мікробіологічні випробування</p> <p>Дріжджі, плісняві гриби</p> <p>Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів (КМАФАНМ)</p> <p>Бактерії групи кишкової палички (БГКП)</p> <p><i>Escherichia coli</i></p> <p>Коагулопозитивні стафілококи, у тому числі <i>St.aureus</i></p> <p><i>Bacillus cereus</i></p> <p>Токсиноутворюючі анаероби. Мезофільні та сульфітредукуючі клостридії</p> <p>Патогенні мікроорганізми, в т.ч. <i>Salmonella</i></p> <p><i>Listeria monocytogenes</i></p> |
| Корми, корми комбіновані для продуктивних тварин. Премікси, білково-вітамінні добавки. Корми зневоднені (сіно і т.ін.). Корми готові для непродуктивних тварин. Дріжджі кормові. Борошно м'ясне. Силос, сінаж. Макуха, шрот. Лікарська рослинна сировина | <p>Токсикологічні показники</p> <p>Масова частка міді, цинку, заліза, арсену, свинцю, кадмію, ртуті</p> <p>Хроматографічні випробування</p> <p>Хлорорганічні пестициди (альдрин; ендрин, дільдрин, гексахлорбензол, гептахлор, α-ГХЦГ, β-ГХЦГ, γ-ГХЦГ; 4,4'-ДДТ; 4,4'-ДДД, 4,4'-ДДЕ)</p> <p>Фосфорорганічні пестициди (базудин, метафос, карбофос, хлорофос, ДДВФ)</p> <p>Визначення мікотоксинів</p> <p>Токсичність</p> <p>Зеараленон</p> <p>Афлатоксин В1</p> <p>T2-токсин</p> <p>Патулін</p> <p>Охратоксин А</p> <p>Дезоксиніваленол</p> <p>Пліснява</p> <p>Мікробіологічні випробування</p> <p>Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів (КМАФАНМ)</p> <p>Дріжджі, плісняві гриби</p> |

| Назва об'єкта (продукції, матеріалу, речовини і т.п.) | Назва випробувань та (або) характеристик (параметрів), що визначаються |
|---|--|
| Корми, корми комбіновані для продуктивних тварин. Премікси, білково-вітамінні добавки. Корми зневоднені (сіно і т.ін.). Корми готові для непродуктивних тварин Дріжджі кормові. Борошно м'ясне. Силос, сінаж. Макуха, шрот. Лікарська рослинна сировина | <p>Коагулопозитивні стафілококи, у т.ч. <i>St.aureus</i></p> <p>Промислова стерильність:</p> <p>Спороутворюючі мезофільні аеробні і факультативно – анаеробні мікроорганізми групи <i>B.subtilis</i></p> <p>Спороутворюючі мезофільні аеробні і факультативно – анаеробні мікроорганізми групи <i>B.cereus</i> та (або) <i>B.polymyxa</i> (<i>Paenibacillus polymyxa</i>)</p> <p>Мезофільні клостридії</p> <p><i>Clostridium botulinum</i> та <i>Clostridium perfringens</i></p> <p>Неспороутворюючі мікроорганізми та (або) пліснєві гриби, та (або) дріжджі</p> <p>Спороутворюючі термофільні анаеробні, аеробні і факультативно-анаеробні мікроорганізми (ТАФАнМ)</p> <p><i>Enterobacteriaceae</i></p> <p>Бактерії групи кишкової палички (БГКП)</p> <p><i>Escherichia coli</i></p> <p>Токсиноутворюючі анаероби. Мезофільні та сульфітредукуючі клостридії</p> <p>Живі клітини продуцента</p> <p>Бактерії роду <i>Proteus</i></p> <p>Патогенні мікроорганізми, в т.ч. <i>Salmonella</i></p> <p><i>Listeria monocytogenes</i></p> |
| Яйця, яйцепродукти рідкі та сухі | <p>Токсикологічні показники</p> <p>Масова частка міді, цинку, заліза, арсену, свинцю, кадмію, ртуті</p> <p>Хроматографічні випробування</p> <p>Хлорорганічні пестициди (альдрин; ендрин, дільдрин, гексахлорбензол, гептахлор, α-ГХЦГ, β-ГХЦГ, γ-ГХЦГ; 4,4'-ДДТ; 4,4'-ДДД, 4,4'-ДДЕ)</p> <p>Фосфорорганічні пестициди (базудин, метафос, карбофос, хлорофос, ДДВФ)</p> <p>Визначення вмісту мікотоксинів</p> <p>Афлатоксин В1</p> <p>Мікробіологічні випробування</p> <p>Бактерії групи кишкової палички (БГКП)</p> <p><i>Escherichia coli</i></p> <p>Патогенні мікроорганізми, в т.ч. <i>Salmonella</i></p> <p>Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів</p> |

| Назва об'єкта (продукції, матеріалу, речовини і т.п.) | Назва випробувань та (або) характеристик (параметрів), що визначаються |
|---|---|
| Яйця, яйцепродукти рідкі та сухі | (КМАФАнМ) Коагулопозитивні стафілококи, у тому числі <i>St.aureus</i> Дріжджі, плісняві гриби <i>Listeria monocytogenes</i> Залишкова кількість антибіотиків: тетрациклінової групи, стрептоміцину, аміноглікозидів, β-лактамів, макролідів |
| Вовна та шерсть тварин. Шкура, хутро тварин. Пір'я та пух | Хроматографічні випробування Хлорорганічні пестициди (альдрин; ендрин, дільдрин, гексахлорбензол, гептахлор, α-ГХЦГ, β-ГХЦГ, γ-ГХЦГ; 4,4'-ДДТ; 4,4'-ДДД, 4,4'-ДДЕ) Фосфорорганічні пестициди (базудин, метафос, карбофос, хлорофос, ДДВФ) Мікробіологічні випробування <i>Listeria monocytogenes</i> Патогенні мікроорганізми, в т.ч. <i>Salmonella</i> <i>Bacillus anthracis</i> |
| Цукор. Цукрові кондитерські вироби | Токсикологічні показники Масова частка міді, цинку, заліза, арсену, свинцю, кадмію, ртуті Хроматографічні випробування Хлорорганічні пестициди (альдрин; ендрин, дільдрин, гексахлорбензол, гептахлор, α-ГХЦГ, β-ГХЦГ, γ-ГХЦГ; 4,4'-ДДТ; 4,4'-ДДД, 4,4'-ДДЕ) Фосфорорганічні пестициди (базудин, метафос, карбофос, хлорофос, ДДВФ) |
| Овочі свіжі, сухі та свіжоморожені, продукти її переробки напівфабрикати. Фрукти, ягоди, гриби. Консерви овочеві, фруктові, ягідні, грибні. Соки, нектари, напої, концентрати овочеві, фруктові, ягідні (консервовані). Соуси, кетчупи. Джеми, варення, повидло, плоди і ягоди перетерті з цукром, плодово-ягідні концентрати з цукром і ін. Овочі, фрукти, | Фізико-хімічні та токсикологічні показники Нітрати Хлориди Титрована кислотність Масова частка міді, цинку, заліза, арсену, свинцю, кадмію, ртуті Хроматографічні випробування Хлорорганічні пестициди (альдрин; ендрин, дільдрин, гексахлорбензол, гептахлор, α-ГХЦГ, β-ГХЦГ, γ-ГХЦГ; 4,4'-ДДТ; 4,4'-ДДД, 4,4'-ДДЕ) Фосфорорганічні пестициди (базудин, метафос, карбофос, хлорофос, ДДВФ) Визначення вмісту мікотоксинів |

| Назва об'єкта (продукції, матеріалу, речовини і т.п.) | Назва випробувань та (або) характеристик (параметрів), що визначаються |
|--|---|
| гриби: солоні, мариновані, квашені, мочені | <p>Патулін</p> <p>Мікробіологічні випробування</p> <p>Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів (КМАФАнМ)</p> <p>Бактерії групи кишкової палички (БГКП)</p> <p><i>Escherichia coli</i></p> <p>Патогенні мікроорганізми, в т.ч. <i>Salmonella</i></p> <p>Коагулопозитивні стафілококи, у тому числі <i>St.aureus</i></p> <p><i>Listeria monocytogenes</i></p> <p>Токсиноутворюючі анаероби. Мезофільні та сульфітредукуючі клостридії</p> <p>Дріжджі, плісняві гриби</p> <p>Промислова стерильність:</p> <p>Консерви групи А, Б:</p> <p>Спороутворюючі мезофільні аеробні і факультативно – анаеробні мікроорганізми групи <i>B.subtilis</i></p> <p>Спороутворюючі мезофільні аеробні і факультативно – анаеробні мікроорганізми групи <i>B.cereus</i> та (або) <i>B.polymuha</i> (<i>Paenibacillus polymuha</i>)</p> <p>Мезофільні клостридії</p> <p><i>Cl.botulinum</i> та <i>Cl.perfringens</i></p> <p>Неспороутворюючі мікроорганізми та (або) плісневі гриби, та (або) дріжджі</p> <p>Спороутворюючі термофільні анаеробні, аеробні і факультативно-анаеробні мікроорганізми (ТАФАнМ)</p> <p>Консерви групи В:</p> <p>Газоутворюючі спороутворюючі мезофільні аеробні та факультативно-анаеробні мікроорганізми групи <i>B.polymuha</i> (<i>Paenibacillus polymuha</i>)</p> <p>Негазоутворюючі спороутворюючі мезофільні аеробні і факультативно-анаеробні мікроорганізми</p> <p>Мезофільні клостридії</p> <p><i>Cl.botulinum</i> та <i>Cl.perfringens</i></p> <p>Неспороутворюючі мікроорганізми та (або) плісневі гриби, та (або) дріжджі</p> <p>Консерви групи Г:</p> |

| Назва об'єкта (продукції, матеріалу, речовини і т.п.) | Назва випробувань та (або) характеристик (параметрів), що визначаються |
|---|---|
| | Неспороутворюючі мікроорганізми та (або) плісневі гриби, та (або) дріджі |
| Чай. Кава (у зернах, мелена, розчинна); кавопродукти. Какао та їх замінники | <p>Токсикологічні показники</p> <p>Масова частка міді, цинку, заліза, арсену, свинцю, кадмію, ртуті</p> <p>Хроматографічні випробування</p> <p>Хлорорганічні пестициди (альдрин; ендрин, дільдрин, гексахлорбензол, гептахлор, α-ГХЦГ, β-ГХЦГ, γ-ГХЦГ; 4,4'-ДДТ; 4,4'-ДДД, 4,4'-ДДЕ)</p> <p>Фосфорогранічні пестициди (базудин, метафос, карбофос, хлорофос, ДДВФ)</p> <p>Визначення вмісту мікотоксинів</p> <p>Афлатоксин В1</p> <p>Мікробіологічні випробування</p> <p>Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів (КМАФАНМ)</p> <p>Бактерії групи кишкової палички (БГКП) Escherichia coli</p> <p>Патогенні мікроорганізми, в т.ч. <i>Salmonella</i> <i>Listeria monocytogenes</i></p> <p>Дріджі, плісняві гриби</p> |
| Вода. Вода питна: фасована, водопровідна, з пунктів розливу та бюветів, колодязів та каптажів, джерел. Вода поверхневих водойм, осад, мул. Вода дистильована, лід, сніг в т.ч. штучного замороження | <p>Фізико-хімічні випробування</p> <p>Забарвленість</p> <p>Сумарний вміст кальцію та магнію (загальна жорсткість води)</p> <p>Водневий показник (рН)</p> <p>Сухий залишок</p> <p>Перманганатна окиснюваність</p> <p>Хлориди</p> <p>Сульфати</p> <p>Лужність</p> <p>Залишковий активний хлор (вільний хлор)</p> <p>Нітрати</p> <p>Нітрити</p> <p>Масова частка міді, цинку, заліза, арсену, свинцю, кадмію, ртуті</p> <p>Хроматографічні випробування</p> <p>Хлорорганічні пестициди (альдрин; ендрин, дільдрин, гексахлорбензол, гептахлор, α-ГХЦГ, β-ГХЦГ, γ-ГХЦГ; 4,4'-ДДТ; 4,4'-ДДД, 4,4'-ДДЕ)</p> |

| Назва об'єкта (продукції, матеріалу, речовини і т.п.) | Назва випробувань та (або) характеристик (параметрів), що визначаються |
|---|--|
| Вода. Вода питна: фасована, водопровідна, з пунктів розливу та бюветів, колодязів та каптажів, джерел. Вода поверхневих водойм, осад, мул. Вода дистильована, лід, сніг в т.ч. штучного замороження | <p>Фосфорорганічні пестициди (базудин, метафос, карбофос, хлорофос, ДДВФ)</p> <p>Мікробіологічні випробування</p> <p>Загальне мікробне число (ЗМЧ)</p> <p><i>Escherichia coli</i></p> <p>Коліформні бактерії</p> <p>Коагулопозитивні стафілококи, у тому числі <i>St.aureus</i></p> <p>Патогенні ентеробактерії, в т.ч. <i>Salmonella</i></p> <p>Ентерококки</p> <p><i>Pseudomonas aeruginosa</i></p> <p>Сульфітредукуючі анаероби в т.ч. <i>Clostridium perfringens</i> (включаючи спори)</p> |
| Напої. Напої алкогольні та безалкогольні. Напої ферментовані (в т.ч. що містять алкоголь). Напої бродіння (продовження) | <p>Токсикологічні показники</p> <p>Масова частка міді, цинку, заліза, арсену, свинцю, кадмію, ртуті</p> <p>Хроматографічні випробування</p> <p>Хлорорганічні пестициди (альдрин; ендрин, дільдрин, гексахлорбензол, гептахлор, α-ГХЦГ, β-ГХЦГ, γ-ГХЦГ; 4,4'-ДДТ; 4,4'-ДДД, 4,4'-ДДЕ)</p> <p>Фосфорорганічні пестициди (базудин, метафос, карбофос, хлорофос, ДДВФ)</p> <p>Мікробіологічні випробування</p> <p>Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів (КМАФАнМ)</p> <p>Бактерії групи кишкової палички (БГКП)</p> <p><i>Escherichia coli</i></p> <p>Патогенні мікроорганізми, в т.ч. <i>Salmonella</i></p> <p>Дріжджі, плісняві гриби</p> <p>Промислова стерильність:</p> <p>Консерви групи Е:</p> <p>Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (КМАФАнМ)</p> <p>Бактерії групи кишкових паличок (колі форми) БГКП</p> <p>Дріжджі</p> <p>Плісненеві гриби</p> <p>Молочнокислі бактерії</p> |
| Концентрати харчові. Сіль. Оцет.Желатин. Агар-агар. | <p>Токсикологічні показники</p> <p>Масова частка міді, цинку, заліза, арсену,</p> |

| Назва об'єкта (продукції, матеріалу, речовини і т.п.) | Назва випробувань та (або) характеристик (параметрів), що визначаються |
|---|--|
| Крохмаль. Альбумін. Спеції та прянощі. Дієтичні добавки усіх видів, культури мікроорганізмів для харчової промисловості в т.ч. дріжджі, екстракти та згущувачі харчово-рослинні | свинцю, кадмію, ртуті Хроматографічні випробування Хлорорганічні пестициди (альдрин; ендрин, дільдрин, гексахлорбензол, гептахлор, α-ГХЦГ, β-ГХЦГ, γ-ГХЦГ; 4,4'-ДДТ; 4,4'-ДДД, 4,4'-ДДЕ) Фосфорорганічні пестициди (базудин, метафос, карбофос, хлорофос, ДДВФ) Визначення вмісту мікотоксинів Дезоксиніваленол Зеараленон Афлатоксин В1 Т2-токсин Патулін Мікробіологічні випробування Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів (КМАФАнМ) Бактерії групи кишкової палички (БГКП) <i>Escherichia coli</i> Токсиноутворюючі анаероби. Мезофільні та сульфітредукуючі клостридії Живі клітини продуцента Коагулопозитивні стафілококи, у т.ч. <i>St.aureus</i> Патогенні мікроорганізми, в т.ч. <i>Salmonella</i> Дріжджі, плісняві гриби <i>Listeria monocytogenes</i> |
| Готові кулінарні вироби, в. т.ч. продукція громадського харчування | Фізико-хімічні та токсикологічні показники Вуглеводи Енергетична цінність (калорійність) Масова частка міді, цинку, заліза, арсену, свинцю, кадмію, ртуті Випробування методом газової хроматографії Хлорорганічні пестициди (альдрин; ендрин, дільдрин, гексахлорбензол, гептахлор, α-ГХЦГ, β-ГХЦГ, γ-ГХЦГ; 4,4'-ДДТ; 4,4'-ДДД, 4,4'-ДДЕ) Фосфорорганічні пестициди (базудин, метафос, карбофос, хлорофос, ДДВФ) Транс-жирні кислоти (% від загальної кількості жирних кислот) Мікробіологічні випробування |

| Назва об'єкта (продукції, матеріалу, речовини і т.п.) | Назва випробувань та (або) характеристик (параметрів), що визначаються |
|---|---|
| Готові кулінарні вироби, в тому числі громадського харчування | <p>Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів (КМАФАнМ)</p> <p><i>Escherichia coli</i></p> <p>Бактерії групи кишкової палички (БГКП)</p> <p>Патогенні мікроорганізми, в т.ч. <i>Salmonella</i></p> <p>Коагулопозитивні стафілококи, у тому числі <i>St.aureus</i></p> <p><i>Listeria monocytogenes</i></p> |
| Харчова продукція, сировина тваринного, рослинного і біотехнологічного походження, корми, насіння (посівний матеріал) | <p>Молекулярно-генетичні дослідження</p> <p>Якісне виявлення генетично модифікованих організмів (ГМО) та їх похідних</p> <p>Кількісне визначення генетично модифікованих організмів (ГМО) та їх похідних</p> <p>Ідентифікація ліній ГМО та їх похідних</p> |
| Патологічний/біологічний матеріал | <p>Бактеріологічні дослідження</p> <p>Збудник сибірки</p> <p>Збудники анаеробних інфекцій</p> <p>Збудник бруцельозу</p> <p>Збудник сальмонельозу (паратифу)</p> <p>Збудник колібактеріозу (ешерихіозу)</p> <p>Збудники стрептококозів (стрептококоз тварин, стрептококова септицемія птиці, стрептококовий поліартрит ягнят, пневмококова (диплококкова)інфекція тварин, мит)</p> <p>Збудник псевдомонозу</p> <p>Збудник лістеріозу</p> <p>Збудники кампілобактеріозу (вібріозу)</p> <p>Збудник вібріозу риб</p> <p>Збудники хвороб бджіл (американський, європейський гнильці; парагнілець, ентеробактеріози, сальмонельоз, протеоз, псевдомоноз, гафніоз, септицемії)</p> <p>Збудник бешихи <i>Erysipelotrix rhusiopathiae</i></p> <p>Збудник пастерельозу</p> <p>Збудник туберкульозу</p> <p>Збудник стафілококозу</p> <p>Збудник туляремії</p> <p>Збудники маститу</p> |
| Культури мікроорганізмів | Чутливість мікроорганізмів до antimікробних препаратів |

| Назва об'єкта (продукції, матеріалу, речовини і т.п.) | Назва випробувань та (або) характеристик (параметрів), що визначаються |
|--|---|
| Поживні середовища | Бактеріологічний контроль якості поживних середовищ Паразитологічні дослідження |
| Фекалії | Виявлення збудника фасціольозу жуйних методом седиментації Виявлення збудників трематодозів жуйних методом седиментації Виявлення збудників цестодозів жуйних методом флотації Виявлення збудників нематодозів жуйних, коней, свиней, кролів, м'ясоїдних і птиці методом флотації Виявлення збудника еймеріозу тварин, птиці методом флотації Виявлення збудників нематодозів собак і котів методом Дарлінга Виявлення збудників цестодозів собак і котів комбінованим методом Виявлення збудників трематодозів собак і котів комбінованим методом Виявлення збудників нематодозів (личинок) методом гельмінтолярвоскопії |
| Патологічний матеріал від загиблих тварин, птиці | Виявлення збудника еймеріозу тварин, птиці методом мікроскопії |
| Патологічний матеріал від бугаїв-плідників, корів, нетелей | Виявлення збудника трихомонозу великої рогатої худоби методом мікроскопії |
| Патологічний матеріал від загиблих тварин, кров | Виявлення збудників піроплазмідозів (бабезіозу) тварин методом мікроскопії Виявлення збудників анаплазмозу тварин методом мікроскопії |
| Кров | Виявлення збудників філяріатозів методом мікроскопії |
| Живі бджоли або підмор бджіл | Виявлення збудника вароозу бджіл методом мікроскопії Виявлення збудника акарапозу бджіл методом мікроскопії Виявлення збудника ноземозу бджіл методом мікроскопії Виявлення збудника амебіазу бджіл методом мікроскопії Виявлення збудника браульозу бджіл методом мікроскопії |

| Назва об'єкта (продукції, матеріалу, речовини і т.п.) | Назва випробувань та (або) характеристик (параметрів), що визначаються |
|--|---|
| М'язи риби | Виявлення збудника опісторхозу у м'язах риби методом мікроскопії |
| М'язи тварин | Виявлення збудника (личинок) трихінельозу тварин методом мікроскопії Виявлення збудника (личинок) трихінельозу у м'язах тварин методом перетравлювання в штучному шлунковому соку |
| Грунт, пісок | Виявлення яєць гельмінтів у піску, ґрунті методом мікроскопії |
| Вода | Виявлення яєць гельмінтів у воді методом механічного збагачення Виявлення личинок гельмінтів у воді методом механічного збагачення Виявлення цист та ооцист патогенних кишкових найпростіших у воді методом механічного збагачення |
| Трупи бджіл | Аспергільоз бджіл Аскосферомікоз бджіл |
| Легені птахів, слиз з зеву, пір'я, ембріони | Аспергільоз птахів |
| Патологічний/біологічний матеріал | Нітрати Хлорорганічні пестициди (альдрин; ендрин, дільдрин, гексахлорбензол, гептахлор, α -ГХЦГ, β -ГХЦГ, γ -ГХЦГ; 4,4'-ДДТ; 4,4'-ДДД, 4,4'-ДДЕ) Фосфорорганічні пестициди (базудин, метафос, карбофос, хлорофос, ДДВФ) |
| Волос тварин | Тріхофітія Мікроспорія |
| Сироватка крові тварин | Виявлення антитіл до збудників бруцельозу тварин методом РБП, РА, РЗК, РТЗК, ІФА Виявлення антитіл до збудника бруцельозу тварин методом РБП, РА, РЗК |
| Сироватка крові тварин | Виявлення антитіл до збудника інфекційного епідидиміту методом РТЗК |
| Сироватка крові тварин | Виявлення антитіл до збудників лептоспірозу тварин методом РМА |
| Сироватка крові коней | Виявлення антитіл до збудника салу <i>Bacillus mallei</i> методом РЗК |
| Сироватка крові тварин | Виявлення антитіл до збудника парувальної немічі (трипаносомозу) <i>Trypanosoma equiperdum</i> методом РЗК |

| Назва об'єкта (продукції, матеріалу, речовини і т.п.) | Назва випробувань та (або) характеристик (параметрів), що визначаються |
|--|---|
| Сироватка крові великої рогатої худоби | Виявлення антитіл до збудника ензоотичного лейкозу ВРХ методом РІД, ІФА Виявлення антитіл до збудника ензоотичного лейкозу ВРХ методом РІД |
| Шкірсировина тварин | Виявлення збудника сибірки методом РП |
| Патологічний матеріал | Виявлення антигену збудника сказу МФА |
| Сироватка крові | Виявлення антитіл до ньюкаслської хвороби птиці в сироватці крові за допомогою реакції затримки гемаглютинації (РЗГА) |
| Сироватка крові | Виявлення антитіл до грипу птиці в сироватці крові за допомогою реакції затримки гемаглютинації (РЗГА) |
| Патологічний/біологічний матеріал | Виявлення ДНК вірусу африканської чуми свиней методом ПЛР-РЧ |
| Патологічний/біологічний матеріал | Виявлення РНК вірусу класичної чуми свиней методом ПЛР-РЧ |
| Патологічний/біологічний матеріал | Виявлення РНК вірусу пташиного грипу (тип А) методом ПЛР-РЧ |
| Патологічний/біологічний матеріал | Виявлення РНК вірусу ньюкаслської хвороби методом ПЛР-РЧ |
| Патологічний/біологічний матеріал | Виявлення РНК вірусу сказу методом ПЛР-РЧ |
| Грунт, пісок | Хроматографічні випробування ґрунту і піску Хлорорганічні пестициди (альдрин; ендрин, дільдрин, гексахлорбензол, гептахлор, α-ГХЦГ, β-ГХЦГ, γ-ГХЦГ; 4,4'-ДДТ; 4,4'-ДДД, 4,4'-ДДЕ) Фосфорорганічні пестициди (базудин, метафос, карбофос, хлорофос, ДДВФ) |
| | 1.4 Мікробіологічні показники ґрунту і піску Відбір зразків, підготовка проб до аналізу. <i>Bacillus anthracis</i> Ентерокок Патогенні ентеробактерії БГКП МАФАнМ <i>Cl. perfringens</i> |
| Змиви, відбитки, зішкраби з об'єктів | Мікробіологічні дослідження Загальна кількість мікроорганізмів Анаероби Бактерії групи кишкової палички; колі-титр |

| Назва об'єкта (продукції, матеріалу, речовини і т.п.) | Назва випробувань та (або) характеристик (параметрів), що визначаються |
|---|---|
| Змиви, відбитки, зішкріби з об'єктів | Коагулазопозитивні стафілококи Протей Мікроорганізми роду <i>Salmonella</i> Мікроорганізми роду <i>Listeria</i> Кількість пліснявих грибів Відбір зразків, підготовка проб до аналізу. Визначення загальної кількості мікроорганізмів |
| | Виділення бактерій групи кишкової палички; визначення колі-титру Виділення коагулазопозитивних стафілококів Виділення мікроорганізмів роду <i>Salmonella</i> Виділення мікроорганізмів роду <i>Listeria</i> |
| Повітря виробничого середовища. Повітря довкілля | Мікробіологічні випробування КМАФАнМ Плісняві гриби та дріжджі Стафілококи |
| Дезинфікуючі засоби | Мікробіологічні показники деззасобів Визначення бактерицидних/бактеріостатичних властивостей дезінфікуючих засобів |
| Пакувальні матеріали. Вироби пластмасові та паперові, що контактують з харчовими продуктами | Лактозопозитивні кишкові палички КМАФАнМ Патогенні мікроорганізми, в т.ч. сальмонели |

З урахуванням атестата про акредитацію, який зареєстрований у Реєстрі 11 грудня 2024 року за № 20772 та дійсний до 10 грудня 2029 року, і додатка до атестата про акредитацію від 11 грудня 2024 року за № 20772

Додаток 2

до наказу Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів

від 27 лютого 2025 р № 153

Види (напрями)

лабораторних досліджень (випробувань), за якими лабораторія не відповідає критеріям уповноваження акредитованих лабораторій

| Назва об'єкта (продукції, матеріалу, речовини і т. п.) | Назва випробувань та (або) характеристик (параметрів), що визначаються |
|--|--|
| М'ясо субпродукти, продукти забою тварин (всі види забійних тварин) та птиці охолоджені, заморожені | <p>Органолептичні показники (зовнішній вигляд-колірних поверхні, м'язи-вропрізі, консистенція,-запах, стан жиру, стан сухожиль, прозорість-і-запах-бульйону)</p> <p>Фізико-хімічні та токсикологічні показники</p> <p>Волога</p> <p>Азот-(білок)</p> <p>Масова частка жиру</p> |
| Продукти готові м'ясні-та м'ясорослинні, м'яsovмісні, копчені, сирокопчені, солені, варені, в'ялені, смажені, сировялені, варено-копчені, печені Консерви-м'ясні, м'ясорослинні, м'яsovмісні | <p>Органолептичні показники (зовнішній вигляд, колір, консистенція, запах та смак, колір м'яса, колір м'ясного соку, вигляд фаршу на розрізі, форма та розмір батону)</p> <p>Фізико-хімічні випробування</p> <p>Масова частка м'яса з жиром</p> <p>Мінеральні домішки</p> <p>Хлориди</p> <p>Масова частка жиру</p> <p>Волога</p> <p>Азот (білок)</p> <p>Вуглеводи</p> <p>Енергетична цінність (калорійність)</p> |
| Риба та рибопродукти, ікра, раки, ракоподібні, молюски, водорості, продукція водяна та інші нерибні об'єкти промислу (живі, свіжі, охолоджені, морожені. Відходи рибні | <p>Органолептичні показники (зовнішній вигляд і колір, стан шкірно-лускового покриву, стан очей, черевця, знекровлення, наявність підшкірного пожовтіння, інші властивості)</p> <p>Фізико-хімічні випробування</p> <p>Волога</p> <p>Жир</p> <p>Білкові речовини</p> |
| Олії. Жири тваринні, їхні фракції. Жировмісна продукція: маргарини, спреди, жири кондитерські, кулінарні, хлібопекарські та для молочної | <p>Органолептичні показники (прозорість, смак та запах, консистенція)</p> <p>Фізико-хімічні показники</p> <p>Кислотне число</p> <p>Пероксидне число</p> |

| Назва об'єкта (продукції, матеріалу, речовини і т. п.) | Назва випробувань та (або) характеристик (параметрів), що визначаються |
|--|---|
| промисловості, майонези та інше. Жир харчовий із риби і морських ссавців | Волога і леткі речовини Масова частка вологи Зола Масова частка жиру Масова частка кухонної солі |
| Молоко. Продукти молочні, молоковмісні в т.ч. сухі, ферментовані, сквашені, згущені, термічно оброблені. Консерви молочні та молоковмісні | Органолептичні показники (зовнішній вигляд та консистенція, смак і запах, колір) Фізико-хімічні показники Нітрати Нітрити Густина Масова частка жиру Масова частка сухої речовини Масова частка білка Кислотність Зола Волога Азот (білок) Масова частка жиру Хлорид натрію Вуглеводи Енергетична цінність (калорійність) |
| Мед. Продукти бджільництва | Органолептичні показники (зовнішній вигляд, консистенція, колір, запах, смак, аромат, кристалізація, ознаки бродіння, механічні домішки) Фізико-хімічні та токсикологічні показники Кислотність Діастазне число Масова частка води Пилковий аналіз Падь |
| Зерно, зернобобові, продукція зернова. Насіння. Висівки та відходи переробки зерна в т.ч харчові. Солод. Крупи. Горіхи. Патока і продукти їх переробки | Органолептичні показники (колір, запах) Фізико-хімічні показники Кислотність Кислотне число Масова частка жиру Сира клітковина Волога Білок Зола Зараженість шкідниками |

| Назва об'єкта (продукції, матеріалу, речовини і т. п.) | Назва випробувань та (або) характеристик (параметрів), що визначаються |
|--|---|
| Зерно, зернобобові, продукція зернова. Насіння. Висівки та відходи переробки зерна в т.ч харчові. Солод. Крупи. Горіхи. Патока і продукти їх переробки | Зернова/олійна домішка Сміттєві домішки: шкідливі домішки, металомагнітні домішки, мінеральні домішки, органічні домішки, зіпсоване зерно, фузаріозні зерна Металомагнітні домішки Клейковина |
| Хліб, хлібобулочні і здобні вироби. Борошняні кондитерські вироби. Продукція борошномельної та круп'яної промисловості. Напівфабрикати виробів з борошна. Макаронні вироби | 1 Органолептичні показники (зовнішній вигляд: форма, поверхня, колір; стан м'якушки; смак; запах) Фізико-хімічні випробування Вологість Кислотність Пористість м'якушки Кухонна сіль Масова частка жиру Цукор Масова частка цукру Металомагнітні домішки Зараженість шкідниками хлібних запасів Клейковина |
| Корми, комбіновані для продуктивних тварин. Премікси, білково-вітамінні добавки. Корми зневоднені (сіно і т.ін.). Корми готові для непродуктивних тварин. Дріжджі кормові. Борошно м'ясне. Силос, сінаж. Макуха, шрот. Лікарська рослинна сировина | Органолептичні показники (запах, колір, смак) Фізико-хімічні випробування Металомагнітні домішки Зараженість шкідниками хлібних запасів Кислотність Кислотне число Пероксидне число Волога та леткі речовини Масова частка вологи Жир Азот (сирий протеїн) Масова частка золи Сира клітковина Хлорид натрію Нітрати Нітрати Органічні кислоти Активність уреази |
| Яйця, яйцепродукти рідкі та сухі | Органолептичні показники (стан шкаралупи, білка, жовтка, висота повітряної камери, запах вмісту яйця) |

| Назва об'єкта (продукції, матеріалу, речовини і т. п.) | Назва випробувань та (або) характеристик (параметрів), що визначаються |
|--|---|
| Яйця, яйцепродукти рідкі та сухі | Фізико-хімічні випробування Суха речовина Каротиноїди |
| Цукор. Цукрові кондитерські вироби | Визначення органолептичних показників Фізико-хімічні випробування Металомагнітні домішки (феродомішки) |
| Овочі свіжі, сухі та свіжоморожені, продукти її переробки напівфабрикати. Фрукти, ягоди, гриби. Консерви овочеві, фруктові, ягідні, грибні. Соки, нектари, напої, концентрати овочеві, фруктові, ягідні (консервовані). Соуси, кетчупи. Джеми, варення, повидло, плоди і ягоди перетерті з цукром, плодово-ягідні концентрати з цукром і ін. Овочі, фрукти, гриби: солоні, мариновані, квашені, мочені | Визначення органолептичних показників (Зовнішній вигляд, запах і смак, розмір та ін.) Фізико-хімічні випробування Мінеральні (сторонні) домішки Масова частка складових частини Сухі розчинні речовини Сухі речовини, не розчинні у воді Жир Вуглеводи Енергетична цінність (калорійність) |
| Чай. Кава (у зернах, мелена, розчинна); кавопродукти. Какао та їх замінники | Органолептичні показники (смак та аромат, настій, колір розвареного листа, зовнішній вигляд) Фізико-хімічні випробування Волога |
| Вода. Вода питна: фасована, водопровідна, з пунктів розливу та бюветів, колодязів та каптажів, джерел. Вода поверхневих водойм, осад, мул. Вода дистильована, лід, сніг в т.ч. штучного замороження | Визначення органолептичних показників (смак та присмак, запах) Каламутність (прозорість) |
| Напої. Напої алкогольні та безалкогольні. Напої ферментовані (в т.ч. що містять алкоголь). Напої бродіння | Органолептичні показники Фізико-хімічні випробування Сухі речовини Кислотність Міцність |
| Концентрати харчові. Сіль. Оцет. Желатин. Агар-агар. Крохмаль. Альбумін. Спеції та прянощі. Дієтичні добавки усіх видів, культури мікроорганізмів для харчової | Органолептичні показники (зовнішній вигляд, смак, запах, кольоровість) Фізико-хімічні випробування Мінеральні домішки Металомагнітні домішки (феродомішки) Волога |

| Назва об'єкта (продукції, матеріалу, речовини і т. п.) | Назва випробувань та (або) характеристик (параметрів), що визначаються |
|---|--|
| промисловості в т.ч. дріжджі, екстракти та згущувачі харчово-рослинні | Зола |
| Готові кулінарні вироби, в. т.ч. продукція громадського харчування | Органолептичні показники Фізико-хімічні випробування Вуглеводи |

Підстави, за якими акредитована лабораторія не відповідає критеріям уповноваження, визначеним Порядком та критеріями уповноваження акредитованих лабораторій, у тому числі референс-лабораторій (далі – Порядок) (із обґрунтуванням невідповідності)

Щодо відповідності положенням пункту 4 Порядку

підпункт 4 – надано копії документів, що підтверджують участь акредитованої лабораторії протягом двох років, що передують поданню до Держпродспоживслужби заяви про уповноваження, у порівняльних лабораторних дослідженнях (випробуваннях) за видами (напрямами) та методами (методиками) лабораторних досліджень (випробувань), за якими лабораторія має намір отримати уповноваження, проведених з лабораторіями, акредитованими на відповідність стандартам ДСТУ EN ISO/IEC 17025:2019 (EN ISO/IEC 17025:2017, IDT; ISO/IEC 17025:2017, IDT), ISO/IEC 17025:2017, які завершилися успішним результатом (замість копій документів про участь акредитованої лабораторії протягом двох років, що передують поданню до Держпродспоживслужби заяви про уповноваження, у порівняльному лабораторному дослідженні (випробуванні) (раунді професійного тестування) за видами (напрямами) та методами (методиками) лабораторних досліджень (випробувань), за якими лабораторія має намір отримати уповноваження, проведеному компетентним координатором (провайдером програм перевірки кваліфікації), акредитованим відповідно до вимог ДСТУ EN ISO/IEC 17043:2017 (EN ISO/IEC 17043:2010; ISO/IEC 17043:2010, IDT) або EN ISO/IEC 17043:2010, або інших стандартів, якими їх замінено, або участь в інших порівняльних лабораторних дослідженнях (випробуваннях), проведених референс-лабораторією за видами (напрямами))